

Outtur

Juni 2021
SMWS Switzerland

VERKAUFSSTART:
SAMSTAG
5. JUNI



TANZEN SIE SICH DURCH DEN SOMMER

Erleben Sie diesen Sommer von einer ganz neuen Seite mit Vic's unverzichtbaren Whisky- und Musikkombinationen.



WOODY GUTHRIE


DUST BOWL BALLADS

ALBERT EINSTEIN

THE THEORY OF RELATIVITY

Garbo King





Wollten Sie schon immer einmal Whisky und Musik in Einklang bringen? Ich gebe zu, wie der Whisky, so bleibt auch die Musik eine Frage des persönlichen Geschmacks. Im aktuellen Outturn finden Sie aber ein bisschen Inspiration von BBC Radio DJ und SMWS Mitglied Vic Galloway. Er hat jedem Geschmacksprofil einen Musikstil zugeordnet und gibt sogar ein paar konkrete Titeltipps.

Ex-Bourbon oder ex-Rum Fass ? Diese Frage können Sie bei unseren zwei Grains beantworten. Beide wurden am 17. Dezember 2009 destilliert und dann in ex-Bourbon Fässer gefüllt. Der **G15.10: Auf Genuss Ge-Eicht** blieb bis zur Abfüllung im gleichen Fass, im Gegensatz zum **G15.9: Rhos-dhurrum-rum**, der nach 9 Jahren in ein ex-Trinidad Rum Fass umgefüllt wurde.

Welche Brennerei besetzt momentan am meisten Whiskynummern? Erleben Sie dies mit folgendem Quartett: **112.82: Zedernholz und Randen** aus einem ex-Madeira Fass, dann **135.31: Saft für die Wilde Dreizehn** und **122.37: Doktor Schweissbrenner**, beide aus ex-Bourbon Fässern, wobei letzterer als einziger der vier torfig ist. Dann auch noch der **G9.5: Schwimmende Kokosnüsse und ein lackiertes Boot**; ein 20-jähriger Grain Whisky aus einem ex-Bourbon Fass.

Sie sehen, uns wird es nicht langweilig – ich hoffe Ihnen auch nicht.



Patric Lutz

FINDEN SIE IHREN WHISKY-RHYTHMUS

Kraftvoll, atmosphärisch und gefühlvoll – Musik hat die Macht, die Sinne zu erweitern und uns in Sekundenschnelle an einen anderen Ort und in eine andere Zeit zu transportieren, genau wie all unsere Society-Whiskys. Wir haben den BBC-Radiomoderator und Mitglied der SMWS, Vic Galloway, gebeten, sich einmal tief in seine Musiksammlung zu versenken und unsere Geschmacksprofile mit unterschiedlichen Musikrichtungen zu matchen. Er nahm die Herausforderung gerne an und traf sich im The Vaults mit Helen Stewart, um sich mit ihr über seine ganz eigene Reise durch die Welt der Musik und des Malzes zu unterhalten.

Gibt es etwas Mächtigeres als die Musik? Für viele ist es die höchste Kunstform überhaupt. Sie gleicht einer Momentaufnahme der Kultur unterschiedlicher Epochen, erweckt tiefsitzende Emotionen und Erinnerungen zum Leben und ist in der Lage, uns in andere Welten zu versetzen – einfach durch das Kratzen einer Nadel auf Vinyl oder das Drücken der Play-Taste. Mehr gibt es dazu nicht zu sagen. Es besteht eine starke Verbindung zwischen Musik und Whisky.

Die Society zieht für die Beurteilungen in ihrem eigenen Tasting Panel häufig musikalische Referenzen heran, um den Charakter und die Atmosphäre eines Whiskys zu beschreiben. Von den Rolling Stones über Bob Dylan bis hin zu den schottischen Post-Rockern von Mogwai haben sich viele Musikkünstler mit Whisky-Brands zusammengetan oder ihre eigenen Abfüllungen als eine Art Erweiterung ihrer Kunst herausgebracht. Mehr darüber in der Juni-Ausgabe vom Unfiltered.

AN ERSTER STELLE STEHT DER GESCHMACK

Whisky und Musik passen von Natur aus zusammen. Tatsächlich ist das Spielen mit unterschiedlichen Musikstilen und Geschmack, um den Genuss unserer Whiskys zu intensivieren, etwas, das ganz eindeutig zur SMWS passt.

Das Flavour Profiling wurde 2011 ins Leben gerufen, als ich (Helen Stewart) damit beschäftigt war, die Society in unserer ersten Partnerbar

einzuführen. Was wir damals brauchten, um den Mitarbeitern der Bar und den Gästen bei der Auswahl und der Aufschlüsselung unserer Whiskys zu helfen, war etwas Einfaches. Ich erinnere mich noch genau an den Ausdruck von Freude und Anerkennung in seinem Blick, als ich Kai, unseren



Spirits Director, fragte, was er davon hielte, wenn wir unseren Whisky nach Geschmack anstatt nach Regionen kategorisieren würden. Es war, als ob man das letzte Stück eines Puzzles an seinen Platz gelegt hätte. Es stellte sich heraus, dass der junge Euan Campbell – unser heutiger Spirits Manager – bereits eine Art Flavour Profiling zur Verwendung für unser Member Service Team entwickelt hatte – aber diese Geschichte erzählen wir ein anderes Mal.

Seither ist dieses farbenprächtige Hilfsmittel zur Bestimmung unserer 12 Geschmacksprofile ein ebensolcher Klassiker, wie die grüne Flasche der Society. Im Laufe der Jahre haben wir mit grosser Freude mit Flavour Pairings gespielt: von ungewöhnlichen Nahrungsmitteln über Persönlichkeiten bis hin zu Vertretern der Tierwelt u. v. m.



Nun aber, da ich hier im The Vaults sitze und auf meinen Kumpel Vic Galloway warte, fühlt sich die Idee von Musik-Pairings unglaublich spannend an. Und als wir es uns vor dem Kamin bei ein paar Drams gemütlich machen, wird offensichtlich, dass Vic sich genauso freut hier zu sein wie ich.

„Ich habe schon alles gemacht, von TV-Moderation bis hin zu Radiosendungen“, erzählt er. „Ich habe rund um den Globus Festivals gespielt und doch würde ich sagen ... und das ist nicht nur so dahingesagt, dass das Matchen der edelsten Whiskys der Welt mit ... wie ich glaube, einigen der besten Musikstücke der Welt, dass dies ein Vergnügen ist, ein absolutes Vergnügen!“

EINE MUSIKALISCHE ERZIEHUNG

Wie bei vielen anderen begann auch Vics Reise in die Welt der Musik mit seinen Eltern. In einer Familie aufzuwachsen, in der ständig Musik zu hören war, inspirierte seinen heute äusserst vielseitigen Geschmack. Der Besuch seines ersten Live-Konzerts von The Damned im Jahr 1985 war es jedoch, der ihm endgültig seine Berufung offenbarte.

„Mein Dad war klassischer Musiker und besuchte das Royal College of Music. Da er in den 1950er Jahren aufwuchs, liebte er den Rock'n'Roll der 50er Jahre. Ich erinnere mich noch gut an seine Plattensammlung. Diese Titel waren es, die mich auf den Weg brachten. Ich selbst entdeckte Adam and the Ants und Madness und die Musik dieser Generation für mich. Ich war damals noch ein Schuljunge, aber es hat mich total umgehauen. Als ich dann in ein bestimmtes Alter kam, stand ich auf Punk, die Sex Pistols, Clash, Damned, Siouxsie and the Banshees und Buzzcocks und das öffnete die Türen zu allem anderen: Reggae, Hip-Hop, Goth und Indie.“

Mein erstes Konzert überhaupt waren The Damned und diese Erfahrung veränderte mein Leben von Grund auf. Die Bühne war wie eine Art Friedhof aufgebaut und der Drummer setzte sein Schlagzeug in Brand. Es war total irre. Ich erinnere mich noch, als ich mit meinem Freund James – James Yorkston, der Songwriter – später das Konzert verliess, da wussten wir: Das war's! Das war das, was wir machen wollten.“

Seit damals hat Vic einfach das tiefe Bedürfnis, von Musik umgeben zu sein. Als Multi-Instru-

mentalist spielt er in der in Edinburgh ansässigen Band Check Masses. Bekannter ist er allerdings als Songwriter, BBC-Moderator und Allroundkünstler im Bereich Neue Musik.

Der ursprünglich aus der East Neuk von Fife stammende, jetzt aber in Leith lebende Vic veranstaltet regelmässig Musikabende in der Stadt, bei denen er junge aufstrebende Bands vorstellt und fördert.

DIE WÜRZE DES LEBENS

Vic ist sehr leidenschaftlich in dem, was er tut: Menschen zusammenbringen und das Neue und Unbekannte feiern. Als solcher ist er ein wahrer Geistesverwandter der Society und der perfekte Pairingpartner für unsere Whisky-und-Musik-Matches. „Musik verbindet die Menschen wie nichts anderes auf der Welt“, sagt er.

„Mehr als Filme, mehr als Literatur, mehr als Gemälde – Musik ist wie ein Magnet, der die Menschen zueinander zieht. Uns zueinander zieht und dann ins Gespräch bringt, das ist ganz erstaunlich.“

„Ich versuche immer wieder, die vorgefassten Meinungen der Leute über das, was aufregend ist, auf die Probe zu stellen und zwar nicht nur in Bezug auf neue sondern auch auf ältere Musik.“

„Ich liebe die Beatles, wie alle anderen liebe ich auch die klassischen Künstler; aber ich liebe auch sehr viele andere Künstler, die vielleicht nicht so bekannt sind und ich möchte, dass die Leute auch diese Künstler kennenlernen.“

Was also können wir von seinen Musik-Matches erwarten? Wenn Vic eines der Geschmacksprofile der Society wäre, sagt er, müsste es schon etwas Würziges sein. Von Essen und Musik, über seine Kleidung bis hin zu seinen zahlreichen Tattoos – alles an ihm ist bunt und voller Würze. Er mag es zwar aufzufallen, schätzt schöne Kunst aber ebenso.

Ausserdem ist er stolz auf sein Heimatland, was in seinem Buch über die Geschichte des schottischen Pop und Rock sowie seiner gleichnamigen Ausstellung ‚Rip It Up‘ zum Ausdruck kommt. Erwarten Sie das Unerwartete mit grosser künstlerischer Vielfalt und hohem Engagement.

VIC'S UNVERZICHTBARE WHISKY- UND MUSIKKOMBINATIONEN

<https://unfiltered.smws.com/05-2021/vics-whisky-and-music-matches/>

YOUNG & SPRITELY / DREAM POP

ESSENTIAL SOUNDS:

Cocteau Twins – Iceblink Luck • Washed Out – Eyes be Closed
• Beach House – Space Song • Khruangbin – First Class

SWEET & SPICY / INDIE-FOLK

ESSENTIAL SOUNDS:

Fleet Foxes – White Winter Hymnal • Frightened Rabbit – Old
Old Fashioned • Laura Marling – Alexandra • Grizzly Bear –
Colorado

SWEET, FRUITY & MELLOW / DOO WOP

ESSENTIAL SOUNDS:

The Flamingos – I only have eyes for you • Gene Chandler –
Duke of Earl • Frankie Lymon & The Teenagers – Why do fools
fall in love? • The Platters – Only You

SPICY & DRY / GOTH

ESSENTIAL SOUNDS:

The Cure – A Forest • Bauhaus – Spirit • Siouxsie & the
Banshees – Spellbound • Nick Cave & the Bad Seeds – Tupelo

DEEP, RICH & DRIED FRUITS / SOUTHERN SOUL

ESSENTIAL SOUNDS: Booker T & the MGs – Time is Tight •
Staple Singers – Respect Yourself • Otis Redding – I've been
loving you too long • Irma Thomas – Anyone who knows what
love is (will understand)

OLD & DIGNIFIED / WEST COAST JAZZ

ESSENTIAL SOUNDS:

Chet Baker – It's Always You • Bill Evans Trio – My Foolish
Heart • Stan Getz – Desafinado • Dave Brubeck Quartet – Take
Five

LIGHT & DELICATE / SINGER- SONGWRITERS

ESSENTIAL SOUNDS:

King Creosote & Jon Hopkins – Bats in the Attic • Jose
Gonzales – Heartbeats • Aldous Harding – Fixture Picture •
Nick Drake – River Man

JUICY, OAK & VANILLA / ROOTS REGGAE

ESSENTIAL SOUNDS:

Burning Spear – Man in the Hills •
Max Romeo – War Ina Babylon • The Gladiators – Looks is
Deceiving • Bob Marley & the Wailers – Soul Rebel (Small Axe
– The Upsetters Recordings, 1970-1972)

OILY & COASTAL / ELECTRONICA & POST ROCK

ESSENTIAL SOUNDS:

Mogwai – Dry Fantasy • Boards of Canada – Palace Posy •
Squarepusher – Midi Sans Frontieres (Avec Batterie) • Sigur
Ros – Glósóli

LIGHTLY PEATED / MODERN PSYCH

ESSENTIAL SOUNDS:

Tame Impala – Desire Be Desire Go • Unknown Mortal
Orchestra – Swim & Sleep (Like a Shark) • Thee Oh Sees –
Web • Dungen – Fredag

PEATED / 70S PUNK

ESSENTIAL SOUNDS:

The Clash – Complete Control • The Damned – Neat Neat Neat
• Buzzcocks – Love You More • Ramones – Teenage Lobotomy

HEAVILY PEATED / HEAVY ROCK

ESSENTIAL SOUNDS:

Queens of the Stone Age – The Lost Art of Keeping a Secret
• Black Sabbath – The Wizard • Led Zeppelin – Four Sticks •
AC/DC – Gone Shooting

ZUCKERTRAUM

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 9.201
CHF 134.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>17 years</i>
YEAR	<i>2003</i>
OUTTURN	<i>195 bottles</i>
ABV	<i>57.2 %</i>

Die Nase verströmte zunächst süsse Vanillecreme, jungen Sauternes, Creme-Karamell und dann zertretenes Farnkraut, vermooste Rinde, weisses Trüffelöl und Guetsliteig. Auch ein Hauch von weissem Schokoladenmousse, Mineralöl und neuem Leder war auszumachen. Mit Wasser fanden wir duftendes Sandelholz, Teebaumöl, Buttermints-Bonbons, lederne Gartenhandschuhe und mit Blütenhonig versetztes Müesli. Der unverdünnte Geschmack war ähnlich süss: Ananassirup, erlesener Nektar, Pollen, Melonensirup, Limetten-Brotaufstrich, Heidehonig und Zuckerwatte. Auch etwas Buttermilch und Zitronen-Hartbonbons. Wasser brachte Cream Soda-Softdrink, Rosenwasser, gestürzten Ananaskuchen, Sonnenblumenöl und Pfirsichschnaps hervor. Im Nachgeschmack ein Hauch von Irish Coffee, Zimtucker und ein Hauch Wacholder.

DEKADENTER PARADIESDUFT

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. G5.14
CHF 96.–



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>16 years</i>
YEAR	<i>2003</i>
OUTTURN	<i>129 bottles</i>
ABV	<i>64.3 %</i>

Der Duft lud uns ein, es uns auf einem Heuhaufen bequem zu machen. In der Hand hielten wir dabei einen Root Beer-Eisbecher mit zusätzlichen Noten von Bananen-Toffee, Bourbon und Vanilleschoten. Der Geschmack hatte einen ähnlichen Effekt – brauner Zucker auf Banoffee-Kuchen, ein Schimmer von Rum und Kokosnuss und ein Finish von staubigem Holz und Gewürzbonbons (Ingwer, Anis, Nelke). Der reduzierte Duft entführte uns auf eine tropische Insel – Rohrzucker, Vanilleschoten, Rum und Gardenienblüten – «ein stüsslich dekadenter Paradiesduft». Der Gaumen offerierte nun dunkle Schokolade, karamellisierten Zucker, Madeira-Melassekuchen und faszinierende Apotheken-Noten; wieder ein würziger Abgang, jetzt von Muskatnuss und Wasabi.

MANGO-LASSI

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 39.210

CHF 79.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2012</i>
OUTTURN	<i>220 bottles</i>
ABV	<i>58.1 %</i>

Ein zurückhaltender, aber dennoch suggestiver Duft von warmen Kirsch-Mandel-Clafoutis (bestäubt mit Puderzucker), sowie leichte, lockere Omeletten, serviert mit Zucker und Zitrone, liessen uns das Wasser im Mund zusammenlaufen. Wir wurden nicht enttäuscht: süss glasierte Sojasaucen-Melasse, geröstetes Sesamöl, Reissessig, Fünf-Gewürzemischung und grillierte Hummerschwänze mit tropischen Früchten. Die Zugabe von Wasser intensivierte das Aroma – Bananen, Mangos und Melonen, kandierte Vanille-Zimtmandeln und ätherisches Bergamottöl. Lebhaft und am Gaumen jetzt so lieblich, als kauten wir weiche Rhabarber- und Pudding-Fruchtbonbons, bevor wir mit einem Mango-Lassi abschlossen.

DUNKLER ABGRUND DER GLÜCKSELIGKEIT

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 107.22

CHF 89.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Toasted Butt</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>585 bottles</i>
ABV	<i>66.1 %</i>

Intensive Röstaromen von englischen Teacakes und Toffee verbanden sich mit Zimt, Muskatnuss und Sternanis in einem schweren Fruchtekuchen, der mit Melasse und Datteln dekoriert war. Der Gaumen war ebenso üppig und triefte von dunklem Zuckerrübensirup, Manuka-Honig und sprödem Toffee über Zwetschgen, Rosinen und Kaffeebohnen in dunklem Marine-Rum. Mit Wasser entstand eine Welle von Bitterorangenmarmelade, Schwarzwälder Kirschtorte und leicht verbrannten Hot Cross Buns (Osterbrötchen) voll süsser Gewürze. Am Gaumen ging es weiter mit verbrannter Orangenschale, Schokoladenmalz und Kakaopulver, jetzt aber mit Kokosflocken, Tabak und Lakritzestangen. Nach fünf Jahren Reifung in einem Oloroso-Fass erhielt dieser Malt in einem Second-Fill-Fass aus getoasteter Eiche den letzten Schlift.

WEICH UND ÜPPIG

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 1.237

CHF 89.–



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>2013</i>
OUTTURN	<i>228 bottles</i>
ABV	<i>60.7%</i>

Beim Nosing des unverdünnten Malts sprudelten die Kommentare wie ein Wasserfall – Walnusskuchen, Rosinen, Mango-Chutney, Anis, rosa Pfefferkörner, Schwarzkirschen und Feigensirup. Am Gaumen tiefdunkler Kirschlikör, Malzbrot, Pflaumenkonfitüre und ein würziges Bohnen-Kakao-Chili im Abgang. Ein Tropfen Wasser zauberte gewachste Orangen sowie Macadamianüsse und frisch gemahlene Kaffee hervor. Im Geschmack weich und üppig mit würzigen Kirschen und Brombeeren und im Abgang eine Kakaopulver-Note, cremige, seidige Tannine und asiatische Gewürze. Nach fünf Jahren in einem ehemaligen Bourbon-Hogshead haben wir diesen Whisky in ein erstmals gefülltes Oloroso-Hogshead aus spanischer Eiche umgefüllt.

ZWIEBELKUCHEN UND FEDERWEISSER

ÖLIG UND MARITIM

CASK NO. 18.33

CHF 99.–



MAX.
EINE FLASCHE
PRO
MITGLIED

REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Rye Hogshead</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>299 bottles</i>
ABV	<i>58.2%</i>

Wir bereiten ein herzhaftes Frühstück vor – gesalzene Karamellhaferflocken mit pürierter Banane und Chiasamen, beträufelt mit süsser Karamellsauce und frisch gepresstem Grapefruitsaft. Darauf folgte dunkles Roggenbrot mit Oliven und Rosmarin, serviert mit Tsatsiki und einem feurigen Relish mit Zitrone und rotem Chili. Nach Wasserzugabe Aromen von gesalzenem Karamell, naturtrüber altmodischer Limonade und, am Gaumen, Financier Mandelküchlein mit gesalzener, gebräunter Butter und ein schwäbischer Zwiebelkuchen mit einem Glas Federweisser. Nach elf Jahren in einem Ex-Bourbon Hogshead haben wir diesen Whisky in einem 1st Fill Hogshead ausgebaut, in dem zuvor Rye Whisky gereift war.

LICKING A COAL SCUTTLE

GETORFT

CASK NO. 53.366
CHF 109.-



MAX.
EINE FLASCHE
PRO
MITGLIED

IM TORFHIMMEL

STARK GETORFT

CASK NO. 10.213
CHF 105.-



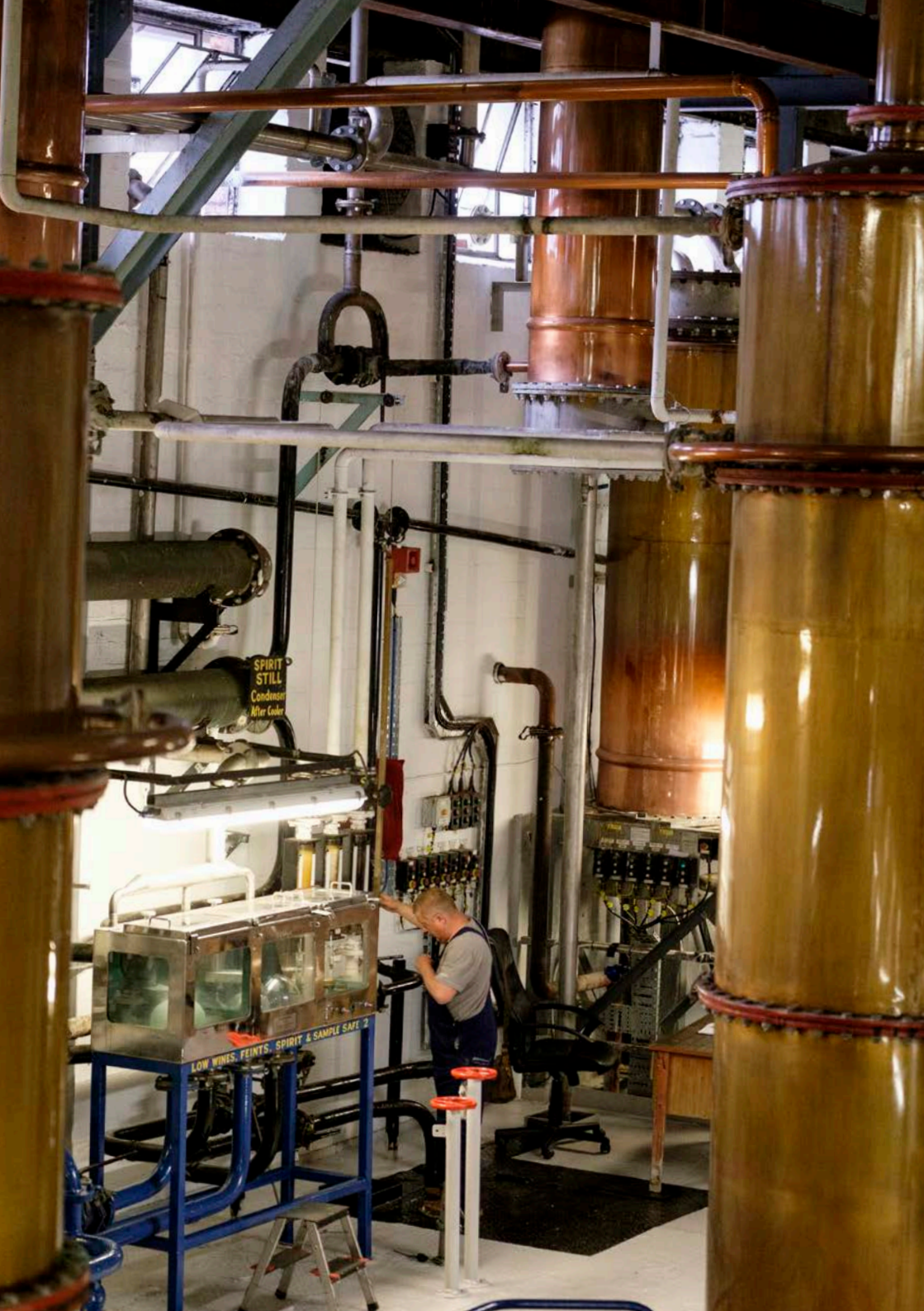
MAX.
EINE FLASCHE
PRO
MITGLIED

REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2012</i>
OUTTURN	<i>276 bottles</i>
ABV	<i>55.4 %</i>

Nach sechs Jahren Lagerzeit wurde dieser Malt aus einem Ex-Bourbon-Fass in ein Oloroso-Hogshead transferiert, was eine faszinierende Kombination von Aromen und Geschmacksrichtungen hervorgebracht hat. Der erste Duft präsentierte Datteln im Speckmantel, Brinjal-Auberginen-Pickle, Pflaumen-Chutney, Hoisin-Sauce, salzige Erdnüsse und das «Ausschlecken eines Kohleneimers». Am Gaumen ein ausgewogenes Verhältnis von Süsse und Rauch mit Lakritze, Lavendelöl, Zitrusfrüchten und Erinnerungen daran, wie wir «im Neoprenanzug ein Feuer mit Zeitung anzündeten». Sherry-Noten erschienen im reduzierten Duft – zusammen mit Rosinenkonfitüre, in Ahornsirup glasiertem Speck, eingelegten Baumrüssen, verbranntem Rosmarin, frischen Donuts, Seetang und Zitrone. Am Gaumen salzige Noten, glasierter Schinken, Orangenmarmelade, Cassis und ein würziger Abgang (Ingwergebäck, Nelken).

REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>2013</i>
OUTTURN	<i>577 bottles</i>
ABV	<i>60.5 %</i>

Zunächst ist da Rauch, «verdammst viel Rauch!» Stellen Sie sich eine Vollmondnacht vor; Sie sitzen am Kieselstrand in der Nähe der «Flussmündung» mit Blick auf die Paps of Jura, und in der Bucht liegt ein Segelschiff vor Anker. Plötzlich dreht der Wind, und eine Rauchwolke vom Grill hüllt uns ein. Der Geschmack ist massiv und kompromisslos, nicht süss, nicht blumig – nur reiner Torf, vielleicht mit einem Hauch von salzigen Felsenpfützen und Aschenbechern. Mit Wasser blicken wir gen Himmel, das Mondlicht fällt auf den Leuchtturm weiter unten an der Küste und wir sehen, wie über dem Meer ein Gewitter aufzieht.



SPIRIT
STILL
Condenser
After Cooler

LOW WINES, FEINTS, SPIRIT & SAMPLE SAFE

ALTWEIBERSOMMER IM JAPANGARTEN

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. 95.39

CHF 590.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>Refill Ex-Sherry Butt</i>
AGE	<i>38 years</i>
YEAR	<i>1982</i>
OUTTURN	<i>477 bottles</i>
ABV	<i>53.0 %</i>

Stellen Sie sich vor, Sie gehen an einem schönen Altweibersommertag am frühen Nachmittag im Wald spazieren. Sie sammeln Pilze und suchen mit Hilfe Ihres besten Freundes, dem Trüffelsuchhund, nach diesen Edelpilzen. Vor der Wasserzugabe finden wir am Gaumen Waldorfsalat mit Früchten und Nüssen, serviert auf einem Salatbett und perfekt gewürzt mit einer Vinaigrette aus Pedro Ximénez-Trauben, lange Jahre gereift in einem Eichen-Solera-System. Die weiche, runde Süsse gleicht die Schärfe vollkommen aus. Ein winziger Wassertropfen setzt ein zartes, holziges, duftiges Aroma frei, und am Schluss geniessen wir Pflaumenwein in einem Japangarten.

SAFT FÜR DIE WILDE DREIZEHN

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 135.31

CHF 89.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>2009</i>
OUTTURN	<i>212 bottles</i>
ABV	<i>59.9 %</i>

Die Nasenlok hatten einen Antrieb von Süssigkeiten (Highland Toffee, Rum-Rosinen-Fudge) und zog einen buttrigen Gepäckwagen (Shortbread, Eccles Cakes, Butterkist), einen zitrischen Waggon (Zitronenbiskuit, Zitronen-Meringekuchen, Kumquats) und einen Bremswagen mit Salzbrezeln. Am Gaumen verband sich die zitrische Adstringenz (Limettenmarmelade, grüner Apfel, Haribo Tangfastics) mit Ingwer und Fünf-Gewürzermischung, was an ein thailändisches Pouletgericht denken liess. Der reduzierte Duft beflügelte unsere Fantasie – «spanische Bota-Trinkbeutel in der Sonne» oder «Sackleinen-Matten in einer karibischen Strand-Cocktailbar». Am Gaumen erschienen nun Orangenmarmelade, weisse Schokolade und aromatisierte Zigaretten; im Abgang Leder, gerösteter Hafer und kandierter Ingwer.

ZEDERNHOLZ UND RANDEN

JUNG UND SPRITZIG

CASK NO. 112.82
CHF 99.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Madeira Hogshead</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>262 bottles</i>
ABV	<i>57.6 %</i>

Der Duft präsentierte eine Fülle von Holznoten, in denen sich Möbelpolitur mit frisch gesägtem Holz und Lack auf Teak mischten. Brauner Zucker und verbranntes Karamell suchten sich einen Weg durch Orangenschalen und in erdigere Gefilde, die uns in Randen und Rhabarber hüllten. Wellen von Gewürzen dominierten im ersten Geschmackseindruck, dieser wurde aber schnell weicher dank Cola, Schwarzkirschen und Ingwerkeksen in dunkler Schokolade. Ein Schuss Wasser brachte Kokosjoghurt und kandierte Orangensegmente mit Key Lime Pie und gärenden Äpfeln und Birnen zum Vorschein. Dann strebten tiefere Noten von Zedernholz und Leinöl in Richtung von alten Teekisten und Sandelholz und mündeten in die Rückkehr von Randen.

DOKTOR SCHWEISSBRENNER

GETORFT

CASK NO. 122.37
CHF 85.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>208 bottles</i>
ABV	<i>57.4 %</i>

Salzige Seeluft strömte durch Krankenhausflure und über Operationstische; dabei mischte sich verbranntes Heidekraut mit verkohltem Treibholz. Getrockneter Rosmarin, Salbei und Thymian verbanden sich mit Zitronenhustensirup und süßem Gummi, bevor Toffee und Zimt auf Rum-Rosinenglace trafen. Am Gaumen erschienen gebrannte Maroni und geräucherte Muscheln mit einem frischen Hauch von VapoRub Erkältungssalbe und Minze, während Lavendelbüsche neben Holzkohle und Kaminruss brannten. Wasser offenbarte duftende Noten von Satsumas in Lagerfeuerasche und Sandelholz-Weihrauch; Wacholderbeeren und Speck schufen eine ölige Textur. Der Gaumen bot nun verbrannte Zitruschalen und verkohlten Eukalyptus, und antiseptische Wundbandagen schlangen sich um Pfeffermakrele und verbranntes Früchtbrot.





SCHWIMMENDE KOKOSNÜSSE UND EIN LACKIERTES BOOT

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. G9.5
CHF 125.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>20 years</i>
YEAR	<i>2000</i>
OUTTURN	<i>210 bottles</i>
ABV	<i>63.1 %</i>

Die angenehm frische Nase offenbart Vanilleschoten, geröstete Kokosnuss und Kiefernwälder, mit subtilen Anklängen von Muskatnuss, Zimt, Anis und lackierter Eiche. Der saftige, köstliche Geschmack lockt mit duftender Mango, Pfirsichen und Birnen, Bananencake, Kokosmakronen und Puderzucker auf köstlichem Feingebäck. Mit Wasser zeigt sich die Holznote im Duft – harziger Kiefersaft, lackierte Boote und frische Eiche – aber alles fest verankert auf dem Felsen erlesener Saftigkeit von Honig, Vanille, weisser Schokolade und frischen Früchten. Am Gaumen dominiert die Kokosnuss – ein schönes Mundgefühl mit Marshmallow-Teacakes, Orangenschale, Schokolade und einer Prise betäubender Muskatnuss.

RHOS-DHU-RUM-RUM

LEICHT UND LUFTIG

CASK NO. G15.9

CHF 89.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>Refill Ex-Rum Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2009</i>
OUTTURN	<i>202 bottles</i>
ABV	<i>57.5 %</i>

Nach neun Jahren in einem Ex-Bourbon-Fass wurde dies in einem nachgefüllten Trinidad-Rumfass veredelt. Im Duft eine kuriose Mischung aus Schaumbananen-Bonbons, Pfefferminz-Schokochip-Glace und gedünsteten Äpfeln mit Rosinen. Das Rumfass hat den Gaumen nur sanft geprägt, aber viel Sonne reingelassen – Pfirsich-Pekannuss-Salat, grillierte Banane, Schoko-Limetten-Bonbon, Karamell und Zitronensaft auf Omeletten. Der reduzierte Duft bescherte uns weisse Schokolade und Toffee, Pfirsiche, Birnen und Zitrusfrüchte und weckte Erinnerungen an einen Strandurlaub – samt Sonnencreme, Sand und Bougainvillea. Der Gaumen bot nun Kokosnuss, Mango, Rum-Rosinen-Fudge und einen Hauch Ingwer und verkohlte Eiche.

AUF GENUSS GE-EICHT

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. G15.10

CHF 88.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2009</i>
OUTTURN	<i>201 bottles</i>
ABV	<i>57.1 %</i>

Zu Beginn eine charakteristische Aromensammlung – Bananenchips, Bubblegum und Klebstoff, die sich langsam in Patis und Menthol verwandeln; daneben stehen süsse (weisse Schokolade) und Zitrusnoten (Orangengerstenzucker, Zitronenschale). Am Gaumen lieblich und süss mit einer gehaltvollen Textur – Nutella, Kondensmilch und pürierte Bananen. Im Abgang Noten von Bourbon und nach Menthol duftendem Holz. Im reduzierten Duft stehen kandierter Ingwer, Kokosnuss und frische Eiche einem sirupartigen Obstsalat, Jaffa-Cakes, Honig und Marzipan gegenüber. Am Gaumen schlichtweg köstlich mit Pfirsichen, Birnensaft, Ananas und Melonenkugeln. Im Nachklang Eiche und Vanille.



DAS KLEINGEDRUCKTE

BESTELLUNGEN

Bestellungen nehmen wir gerne per Telefon, Mail oder via unserem Webshop entgegen. Telefongespräche können im Geschäftsverkehr aufgezeichnet werden.

LIEFERUNG

Die Lieferungen erfolgen per Paketdienst der Schweizerischen Post. Die Versandkosten betragen CHF 8.– per Economy (Standard), CHF 10.– per Priority oder CHF 20.– per Swiss-Express «Mond». Bei Bestellungen ab CHF 400.– werden keine Versandkosten berechnet (Versand per Economy).

REKLAMATIONEN

Beschädigte Ware muss sofort oder spätestens bis 7 Tage der Post zurückgebracht und das entsprechende Schadenprotokoll der Post ausgefüllt werden.

UMTAUSCH/RÜCKNAHME

Ihre Bestellung ist verbindlich. Grundsätzlich kann bestellte Ware weder umgetauscht noch zurückgenommen werden. Ausgenommen davon sind Lieferungen, welche während des Transports beschädigt wurden sowie Fehllieferungen.

PREISE

Die von uns bekannt gegebenen Preise (telefonisch, auf Preislisten, per Mail oder im Webshop) verstehen sich sofern nichts anderes vermerkt ist, immer in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer (MWST.: CHE-249.623.143 TVA). Die Preisangaben verstehen sich immer für das aufgeführte Gebinde (in den meisten Fällen pro Flasche). Preis- und Angebotsänderungen sowie Liefermöglichkeiten bleiben ausdrücklich vorbehalten.

DEGUSTATIONEN

UHRZEITEN
DEGUSTATIONEN
19:00 – 22:00

An den Degustationen werden 5 Whiskys vorgestellt, manchmal solche, die im Outturn erschienen sind, manchmal Überraschungen. Dazu servieren wir Ihnen Brot und

Käse. Im Anschluss haben Sie die Möglichkeit, gegen Bezahlung, weitere Whiskys aus dem aktuellen Sortiment zu degustieren sowie Flaschen zu erwerben. Kosten pro Person CHF 60.–.

Wir haben trotz Corona die Degustationen bis Ende 2021 geplant. Wir bestätigen jeweils allen Mitgliedern, die ein Ticket gekauft haben, 6-10 Tage vor dem Termin ob auf Basis der

nationalen und kantonalen Regelungen die Degustationen durchgeführt werden können oder nicht. Bei Absage wird der bezahlte Betrag selbstverständlich vollumfänglich gutgeschrieben.

DATUM	ORT	ADRESSE
Mittwoch, 15. September	Genf	Bar du Nor, Rue Ancienne 66, Carouge
Donnerstag, 16. September	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 17. September	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Donnerstag, 23. September	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Mittwoch, 3. November	St. Gallen	Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2
Freitag, 5. November	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Donnerstag, 11. November	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 12. November	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Mittwoch, 1. Dezember	Luzern	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Donnerstag, 2. Dezember	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 3. Dezember	Lausanne	Tibits (1. Stock), Place de la Gare 11
Donnerstag, 9. Dezember	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 10. Dezember	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14

RESERVIERUNGEN
SIND EIN MUSS!

Tickets sind online, telefonisch oder per E-Mail erhältlich. Platzgarantie nur gegen Vorauszahlung. Stormierungen sind leider nicht möglich; doch wenn es eine Warteliste gibt, versuchen wir

ein anderes Mitglied zu finden, das Ihren Platz übernimmt. Wir behalten uns das Recht vor, Anlässe bei ungenügender Teilnehmerzahl abzusagen. Teilnehmer an Degustationen müssen mindestens 18 Jahre alt sein. Mitglieder können gerne Gäste mitbringen.



Für weitere News folgen Sie uns auf Facebook:
www.facebook.com/smwsswitzerland

SMWS Switzerland llc

Route des Monnaires 19, 1660 Château-d'Oex
Switzerland

T +41 62 849 97 40 | SMWS@SMWS.CH

www.smws.ch

 www.facebook.com/smwsswitzerland