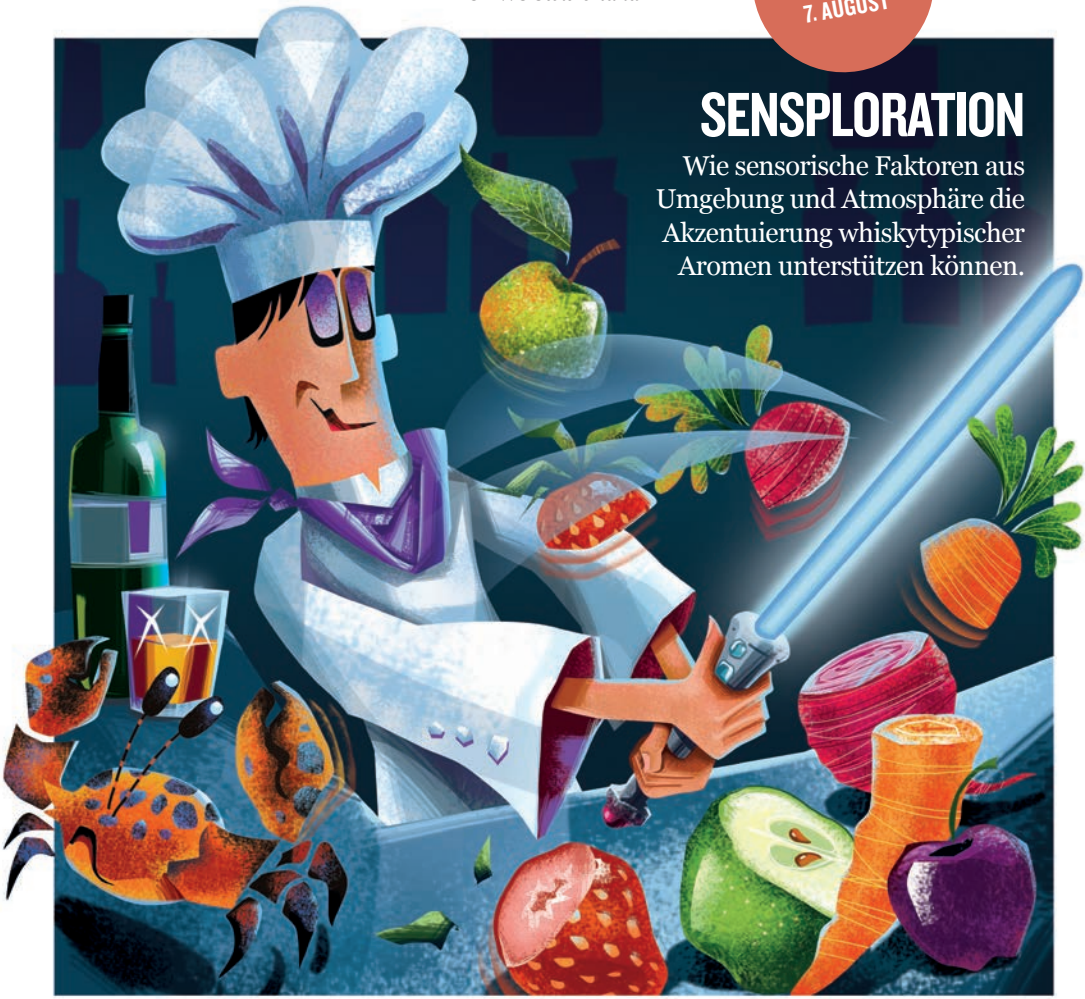
Outturn

August 2021
SMWS Switzerland

VERKAUFSSTART:
SAMSTAG
7. AUGUST



SENSPLORATION

Wie sensorische Faktoren aus Umgebung und Atmosphäre die Akzentuierung whiskytypischer Aromen unterstützen können.

WWW.SMWS.CH

Wie oft haben Sie bereits denselben Whisky degustiert und jedes Mal kam er Ihnen anders vor? An einem ruhigen Winterabend vor dem Kamin schmeckte der Dram komplett anders als an einem sonnigen Sommernachmittag.

SENSPLORATION – Professor Charles Spence untersucht wie atmosphärische und sensorische Eindrücke den Genuss von Whisky beeinflussen. Ein spannender Artikel, dessen Inhalt ich nur beipflichten kann und der ein paar Erklärungsansätze bereit hält.

Selbstverständlich finden Sie im aktuellen Outturn auch eine Vielzahl abwechslungsreicher Abfüllungen, damit Sie die Probe aufs Exempel machen können.

Vergleichen Sie zwei Abfüllungen der Distillerie 107, einmal den ***107.24: Ofenfertiger Moomin Auflauf***, ausgebaut in einem 1st Fill ex-Sherry Butt oder dann der ***107.23: Würzig und gehaltvoll***, der zuerst in einem ex-Oloroso Butt alterte, bevor er in ein 2nd Fill Toasted Butt umgefüllt wurde. Oder dann ein klassischer Lowlander mit dem 5***.75: Saftig und delikat***.

Für Fans absoluter Raritäten empfehle ich den ***64.7*** – erst das siebte Fass und es werden wohl auch nicht mehr so viele folgen, denn die Brennerei wurde 1998 stillgelegt und 2013 abgerissen. Heute steht an derselben Stelle die neue Dalmunach Whiskybrennerei.

Wie immer wünsche ich viel Spass beim Entdecken. Ich hoffe, dass wir ab September wieder mit unseren gewohnten Degustationen loslegen können; darauf und damit viele von Ihnen wieder persönlich zu sehen freue ich mich ausserordentlich.

Patric Lutz

Wassertisch bei Kitchen Theory,
Foto von John Scott Blackwell

Prof Charles Spence,
Foto von Sam Frost

SENSPLORATION

DIE MULTISENSORISCHE ERFAHRUNG DES SCOTCH

Professor Charles Spence untersucht, wie sensorische Faktoren aus Umgebung und Atmosphäre die Akzentuierung whiskytypischer Aromen unterstützen können – vom Geräusch eines Feuers und knarrendem Holz über den Klang eines Kontrabasses bis hin zur Textur von Seide. Willkommen in der Welt der «Sensploration».

Wie beeinflusst der Ort, an dem wir trinken, die Art und Weise, wie wir Whisky erfahren? Ist es möglich, bestimmte Aspekte des Geschmacksprofils eines Whiskys hervorzuheben, indem wir schlicht und einfach die multisensorische Atmosphäre des Ortes, an dem wir trinken, verändern? Diesen Fragen wollten meine Kollegen und ich 2013 mit dem Singleton Sensorium nachgehen.

Die Ergebnisse dieses multisensorisch erfahrbaren, experimentellen Whisky-Tasting-Events sowie einer Reihe daran anknüpfender Veranstaltungen haben deutlich gezeigt, wie intensiv das, was wir sehen, riechen, hören und sogar das, was wir fühlen, die Art und Weise beeinflusst, wie wir das Trinken einer so komplexen Spirituose wie Whisky erleben.

Im Rahmen des Singleton Sensorium wurden 500 Personen aus der Bevölkerung an drei Abenden in Folge in eine alte Büchsenmacher-Werkstatt im Londoner Stadtteil Soho eingeladen. Die erschienenen Personen erhielten jeweils ein Glas Singleton Whisky, einen Bewertungsbogen und einen Bleistift. Meine Kollegen und ich führten die Leute dann in Gruppen von um die 10 Personen durch die drei Räume, die von uns so konzipiert worden waren, dass sie die Grasnote des Singelton in der Nase, seine Süsse am Gaumen und den texturierten Abgang beim Schlucken unterstützen sollten. Die Leute sollten den Geschmack des Whiskys in jeder der drei Umgebungen beurteilen, wobei das gesamte Tasting-Experiment nicht länger als 15 Minuten dauerte.

Interessanterweise zeigten die Ergebnisse deutlich, dass, obwohl das Glas Whisky während des gesamten Experiments die Hände der Leute nicht verlassen hatte, viele von ihnen dennoch angaben, der Whisky habe sich drastisch verändert, je nach der Umgebung, in der sie ihn verkostet hatten.

Insbesondere das relevante Geschmacksmerkmal (d. h. grasig, süss oder texturierter Nachgeschmack) wurde bei 10–15 Prozent der Gäste in jeder der drei Umgebungen verstärkt.

Insgesamt bevorzugten die Teilnehmer des Sensoriums den Singleton in dem Raum mit dem holzigen Charakter. Er war mit Holz an den Wänden und dem Boden ausgestattet und es waren das Geräusch eines prasselnden Holzfeuers und andere mit Holz assoziierte Geräusche (knarrende Holztüren und der Klang eines Kontrabasses) zu hören.

Wenn man also vor einem Holzfeuer sitzt, sei es in der Realität oder virtuell (wie im Whisky Snug in der British Airways Lounge am Flughafen Glasgow), ist die Wahrscheinlichkeit gross, dass dies den Geschmack Ihres Getränks verbessert. Ich kenne Profis aus dem Gastgewerbe, die im Versuch, einen Hauch des holzigen Raums einzufangen, in dem sie ihren Whisky so viel intensiver genossen hatten, begannen, den Whisky in ihrem Sternerestaurant im Lake District auf einem Holztablett zu servieren.

DIE RICHTIGEN TÖNE TREFFEN

Wenn es darum geht, was man am besten hört, um die Authentizität der Whisky-Tasting-Erfahrung zu verstärken, wäre es naheliegend, entsprechend passende schottische Musik in Erwägung zu ziehen.

Dennoch schätze ich, dass das Hören von Dudelsackklängen – auch wenn es zweifellos innere Bilder von den Highlands heraufbeschwört – kaum in der Lage sein wird, den Geschmack Ihres Whiskys zu verbessern. Vielmehr würde ich, basierend auf unseren jüngsten Untersuchungen, vorschlagen, sich für Ihre Lieblingsmusik zu entscheiden.

Wenn es sich dabei zufälligerweise um ein schottisches Musikstück handelt, umso besser. Unsere Untersuchungen haben jedoch gezeigt, dass unsere Wahrnehmung dessen, was wir gerade hören, häufig auch unsere Wahrnehmung bezüglich dessen beeinflusst, was wir gerade schmecken. Es gilt allerdings auch zu bedenken, dass Musik auch die sensorische Umgebungseigenschaft ist, die sich am leichtesten verändert. Wenn Sie Ihren Drink akustisch abschmecken wollen, würde ich Ihnen leichte, hochtönige Klaviermusik empfehlen, um die Süsse hervorzubringen, während tiefe, basslastige Musik eher die bitteren Noten heraufbeschwört. Man sollte jedoch nicht vergessen, je lauter die Musik, desto schwieriger ist es, den Alkoholgehalt seines Getränks zu beurteilen.

Wählen Sie Ihre Musik sorgfältig aus, um Ihr Getränk «klanglich zu würzen»

Chef Jozef Youssef
Foto von Annemarie Sterian

VERÄNDERTE REALITÄT

Auch Umgebungsgerüche können dazu verwendet werden, die Erfahrung zu erweitern. Dies erlebten mein Freund und Kollege, Jozef Youssef, Küchenchef und Gründer von Kitchen Theory, und ich, als wir in seinem Restaurant im Londoner Stadtteil High Barnet einen Gang seines auf Gastrophysik basierenden Chef's Table Menüs, namens «A Taste of Chivas», verspeisten.

Er sprühte einen Hauch Karamell- oder Vanillearoma in die Luft, um die Süsse des Whiskys hervorzuheben, wogegen ein Sprühstoss rauchigen Bacons eher die rauchigen Noten des Drinks betonte. (Daher rührt wohl auch mein Interesse an den nach Torf duftenden Räucherpyramiden, die mir vor ein paar Jahren zugesandt wurden. Obwohl ich zu vermuten wage, dass sie nichts für jemanden wären, der nicht von vornherein schon Whisky mit einer torfigen Note mag.)

Scheinbar fällt es unserem Gehirn schwer, zu unterscheiden, welche Aromen tatsächlich von dem Getränk und welche aus der Umgebungsatmosphäre des Ortes stammen, an dem wir den Whisky verkosten.

Als bei einem von Jozefs multisensorischen Events den Gästen der gleiche Whisky in einem abgerundeten und einem schräg geschliffenen Glas serviert wurde, berichtete eine Reihe der Gäste, dass der Drink scheinbar anders schmeckte – obwohl sie vermuteten, dass er aus der gleichen Flasche stammte. Selbst das Reiben an unterschiedlichen Materialien, wie etwa Satin/Seide oder Sandpapier, verändert für viele die Geschmackserfahrung. So bringen etwa die weicheren Materialien süssere Noten in Whisky und Wein zum Vorschein.

Obwohl das Feld der Gastrophysik noch weiterer ausgiebiger Forschung bedarf, gibt es meiner Einschätzung nach, ungeachtet individueller Vorlieben hinsichtlich des Geschmacksprofils, eine Kombination aus sensorischen Faktoren der Umgebung und der Atmosphäre, die dazu beitragen, die bevorzugten Aromen hervorzugeben und jene, die man nicht so mag, zu unterdrücken. Das ist die faszinierende Welt der «Sensploration».

Charles Spence ist Professor für Experimentelle Psychologie und Leiter des Crossmodal Research Laboratory an der Universität Oxford

FRÖHLICH-FRUCHTIGE GEWÜRZE

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 82.33

CHF 86.–

REGION	*Highland*
CASK	*2nd Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*9 years*
YEAR	*2011*
OUTTURN	*249 bottles*
ABV	*62.8 %*

Ein ausgelassener, fruchtiger Gute-Laune-Duft führte den Panel in die Bäckerei: Apfeltaschen, Ananas-Upside-Down-Kuchen, Erdbeer-Fondant-Schoko-Cupcakes und Himbeer-Croissants. Am Gaumen gesellten sich zunächst säuerliche grüne Äpfel zu einer Explosion von Zimt und Ingwer, bevor süsses Himbeer-Vanillecoulis über Pfirsichauflauf oder Meringues geträufelt wurde. Nach der Zugabe von Wasser kam die Frische eines Apfel-Minze-Salats an Limetten-Vinaigrette zum Vorschein; am Gaumen immer noch gut gelaunt mit viel Würze, aber nun schön ausgeglichen durch die zusätzlichen Aromen von Minze, Kokosmakronen, Orangen-Sorbet und einem milchigen Vanille-Chai-Tee.

ESTER-ESKAPADEN

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 115.21

CHF 92.–

REGION	*Speyside*
CASK	*2nd Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*11 years*
YEAR	*2009*
OUTTURN	*191 bottles*
ABV	*58.6 %*

Der Duft verströmte närrische Ester-Eskapaden mit Aprikosenkonfitüre, Ananas und Leim; dazu gesellten sich weiche Pfefferminzbonbons, Eukalyptus und Eichenspäne. Der Gaumen offenbarte Bananenlikör, Apfel, Ananas, Kokosnuss und Vanille – auch etwas Schokolade, gesalzenes Karamell und Ginger Ale mit Limettensaft. Der reduzierte Duft trommelte Rum und Gummi! Gebackene Zimtbanane, Birnendrops, Vanillecreme, Asafoetida-Gummi, Traubensaft und Baumsaft. Wasser mildert den Geschmack beträchtlich – jetzt ziemlich frisch, mit rosa Waffeln, Orangenhartbonbons und Blumen; dann Kokosnusscreme und Gewürzhonig und im Abgang eine lebhafte Mischung aus Menthol, Brausepulver und Cream Soda.

INTENSIVE AROMEN

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 18.36

CHF 99.–

REGION	*Speyside*
INITIAL CASK	*Ex-Bourbon Hogshead*
FINAL CASK	*2nd Fill Charred Wine Barrique*
AGE	*13 years*
YEAR	*2007*
OUTTURN	*236 bottles*
ABV	*57.9 %*

Röst- und Malznoten und ein cremiges Aroma von Kirsch-Scones mischten sich mit dem süssen, eichenartigen Vanille-Duft von Tiramisu mit weisser Schokolade, Haselnüssen und Muskatnuss. Der Kontrast von Salz und Süsse sowie eine leicht bittere Note, wie Meersalz in sehr dunkler Schokolade, faszinierte unsere Geschmacksknospen. Nach Wasserzugabe marinierten wir ein Haifischsteak mit Sojasauce und brieten rote Zwiebeln mit Balsamico und Honig, während am Gaumen sündhaft süsse und saftige weiche Teigbällchen in «Gulab Jamun» Zuckersirup schwammen. Nach elf Jahren in einem Ex-Bourbon Hogshead haben wir diesen Whisky in ein Second Fill STR Barrique umgefüllt (STR steht für ausgeschabt, getoastet und erneut ausgebrannt).

UNBESCHWERTE ERINNERUNGEN

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 135.33

CHF 79.–

REGION	*Highland*
CASK	*1st Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*9 years*
YEAR	*2011*
OUTTURN	*215 bottles*
ABV	*58.4 %*

Es gab so viel zu schnuppern bei dieser unverdünnten Probe: Quittengelee, Bienenwachs, Sheabutter, Karamellcreme und ein altgedientes (aber nicht altes!) Panelmitglied erinnerte sich an längst vergangene Tage mit Kokosnuss-Sonnencreme, Wachsmalstiften und Nachrichten direkt aus dem Faxgerät. Der Geschmack war ein Vanilletraum – Karamellwaffeln, belgische Waffeln sowie in Honig getauchte Scones. Nach Wasserzugabe fanden wir den Duft von weissen Schokoladepastillen, Marzipan, Rahmcornets und getrockneter Guave in Marzipan, gefolgt von Chantilly-Creme, Zitronen-Posset und Mürbegebäck am Gaumen. Wie wäre es mit einer Partie Krocket, am besten mit einem Pimm's in der einen Hand und einem Schläger in der anderen?

SUPERWEICHE TEXTUR UND LECKERE GLASUREN

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 80.21

CHF 96.–

REGION	*Speyside*
INITIAL CASK	*Ex-Bourbon Hogshead*
FINAL CASK	*2nd Fill Heavy Char Hogshead*
AGE	*13 years*
YEAR	*2007*
OUTTURN	*258 bottles*
ABV	*56.0 %*

Knusprige Ingwer-Bananen-Chips und Backäpfel mit Kokosnuss und Orangenschale füllten den Raum mit einem herrlich aromatischen Duft. Der Geschmack weckte Kindheitserinnerungen an Half-and-Half Cookies mit ihrer superweichen, mürben Textur. Diese Guetsli sind, wie der Name sagt, je zur Hälfte mit Vanille- und Schokoladenglasur bestrichen – eine Art glasierter Donut, aber viel besser. Sie erlangten vor Jahren Berühmtheit, als Barack Obama sie 2008 in einem Delikatessenladen in Florida als «Unity Cookies» bezeichnete. Nach Wasserzugabe entfernten wir die haarige äussere Haut einer Rambutan-Frucht und genossen ihren ausgeprägt frischen und fruchtigen Duft; am Gaumen gehaltvoll und cremig mit einer schönen Süsse. Nach elf Jahren Reifung in einem Ex-Bourbon Hogshead haben wir diesen Whisky in ein stark ausgebranntes Second Fill Hogshead umgefüllt.

ALBINO RHINOZEROS

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 24.152

CHF 108.–

REGION	*Speyside*
INITIAL CASK	*Ex-Oloroso Butts*
FINAL CASK	*1st Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*12 years*
YEAR	*2008*
OUTTURN	*269 bottles*
ABV	*63.4 %*

Was für eine Freude, ein so intensives, berauschendes Aroma zu finden, voll von Sackleinen, exotischen Harthölzern, Mostäpfeln, Staudensaft und Karbolsäure. Dazu Noten von Kampfer, Lampenöl, Butterscotch und kandierten Äpfeln. Die Reduktion brachte Zimtschnecken, Pekannusskuchen, geröstete Bagel mit Biscoff-Aufstrich, gehackte Macadamianüsse und mit Milchschokolade überzogene Paranüsse. Unverdünnt offenbarte der Gaumen zunächst die Wärme von altem Calvados, dann karamellisierenden braunen Zucker, gebackene Äpfel, Limonenbrotaufstrich und gelbe Wiesenblumen. Wasser brachte intensive Blumennoten von Löwenzahn, Nelken und Potpourri hervor. Dann ein Hauch von Kräuterhustensaft, Estragon, getrockneten Aprikosen und Mineralöl. Im Alter von zehn Jahren kombinierten wir ausgewählte Oloroso Butts aus dieser Destillerie. Anschliessend gaben wir den Single Malt für den Rest seiner Reifezeit in verschiedene Fässer zurück. Dies ist eines davon.

ZEITLOSES TRINKVERGNÜGEN

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 48.126

CHF 112.–

REGION	*Speyside*
CASK	*1st Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*17 years*
YEAR	*2004*
OUTTURN	*200 bottles*
ABV	*61.3 %*

Süsse Köstlichkeiten im unverdünnten Duft; Obstsalat, Apfelmost, Cherry Coke, Schokoladenkekse, Jaffa-Cakes und ein dunkles, süsses Malzbier mit wenig Alkohol, das ein wenig an Root Beer erinnert. Der Geschmack umfasste die bekannten cremigen Vanille- und Eichenaromen wie knuspriges Brandteiggebäck, Haselnusspralinen und Tonkabohnenglace. Ein Tröpfchen Wasser, und das Aroma passte perfekt zum unverdünnten Geschmack, mit einem Glas Sauternes-Süsswein, Orangenscheiben in Champagnersirup und Met. Am Gaumen nun sehr süffig, mit viel Umami und heisser Schokolade mit Schlagrahm und Marshmallows.

SAFTIG UND DELIKAT

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 5.75

CHF 131.–

REGION	*Lowland*
CASK	*1st Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*18 years*
YEAR	*2003*
OUTTURN	*209 bottles*
ABV	*56.7 %*

Der verlockende, offene Duft von elegantem Parfüm, in dem die verschiedenen Aromen raffiniert geschichtet waren – von Pfirsich- und Birnenblüten über eine süsse, zitrusartige Note bis hin zu Bourbon-Vanille und Orange – verführte uns zu einem winzigen Schlückchen. Üppig, cremig und weich wie eine zarte Zitronen-Ingwer-Creme oder «taffy apple grapes»: in Toffee getauchte und in Erdnusssplittern gerollte grüne Trauben. Wasser ergänzte den Duft um einen tropischen Fruchtsalat, Marshmallows und rosa Waffeln; am Gaumen erschien eine fruchtige Üppigkeit, gefolgt von cremigem Butterscotch-Aroma mit einem Abgang von warmem Bratapfel neben Vanillecreme und Muscovado-Zucker.

VORLETZTER GENUSS

LEICHT GETORFT

CASK NO. 3.319

CHF 179.–

REGION	*Islay*
CASK	*2nd Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*16 years*
YEAR	*2004*
OUTTURN	*202 bottles*
ABV	*56.9 %*

Haben Sie schon einmal frische Mango-Salsa mit viel Koriander gekostet – oder Rhabarber-Mürbeteig-Schichtkuchen mit Zitrus-Chantilly-Creme – direkt aus einer rauchigen Cloche? Wenn nicht, probieren Sie mal diesen Malt! Am Gaumen ein Wahnsinnsgemisch von tropischen und rauchigen Noten – Guave, Mango, Ananas und Kiwi und darüber ein wenig Sorbet. Nach Wasserzugabe zunächst süss, rauchig und kreideartig. Dann legen wir Heidekraut auf's Feuer und grillieren in Honig und Sojasauce marinierte Krabben. Beim Warten auf das Nachtessen führen wir uns einen Green Isaac's Special zu Gemüte. Dieser Cocktail ist eine Kreation von Ernest Hemingway, der ihn erstmals in seinem Roman 'Inseln im Strom' erwähnt.

ZEITLOSE KLASSE

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. 65.7

CHF 660.–

REGION	*Speyside*
CASK	*2nd Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*30 years*
YEAR	*1990*
OUTTURN	*188 bottles*
ABV	*52.9 %*

Beim Nosing des unverdünnten Drams fühlte sich ein Mitglied des Tasting Panels an die Zeile «it washed away in a tide of longing» (weggespült von einer Flut des Verlangens) aus dem Lied «In the shadow of our pale companion» (der Band Agalloch) erinnert. Die Aromen evozierten in Sauternes pochierte Birnen, Kardamom und Ingwer sowie Lakritzekaramellen in gesalzener Milchschokolade. Am Gaumen zart, aber charaktervoll wie ein japanischer Umeshu-Pflaumenwein, ausgebaut in Mizunara-Eiche. Ein Tropfen Wasser, und ein berauschender, altmodischer Rosenduft erschien neben Apfeltabak und Vanille-Duftkerzen. Am Gaumen eine geschmeidige, entspannte und raffinierte Eleganz, die auf uralter Tradition beruht.

RETRO-CONFISERIE

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 46.110

CHF 86.–

REGION	*Speyside*
CASK	*1st Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*11 years*
YEAR	*2009*
OUTTURN	*202 bottles*
ABV	*54.6 %*

Quadratische Gläser mit Erdbeerbonbons und Birnendrops reihten sich auf einem staubigen, alten Regal mit Cream Soda, harten Toffees und Rosinenkeksen. Dann kamen Himbeer-Glace und klebriger Zuckerrübensirup, begleitet von starken Zimtbonbons und traditioneller Lakritze mit einer holzigen Trockenheit, die an Getreide und Eiche erinnerte. Mit Wasser kamen wir mit Papiertüten voller Rhabarber-Vanillebonbons, Erdbeer-Fruchtgummibändern und Toffee-Äpfeln aus dem Laden. Eine süsse Mischung aus Weihnachtsgewürzen strömte über Schwarzkirschen und Kräuter und suggerierte einen Löffel voll mit dickflüssigem Hustensaft. Auf der Zunge tanzte nun Orangenbrausepulver, mit Nelken, Minze und dunkler Schokolade im Abgang.

KOMPLETT GAGA!

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 128.15

CHF 125.–

REGION	*Wales*
INITIAL CASK	*Ex-Bourbon Barrel*
FINAL CASK	*Refill Heavily Charred Barrel*
AGE	*10 years*
YEAR	*2010*
OUTTURN	*182 bottles*
ABV	*58.2 %*

Auf den Duft von Granatapfel und rotem Apfel-Duftöl folgte ein Blütenkranz aus Rosen und Freesien. Am Gaumen gab es eine Ladung Mangos, bevor andere Früchte wie Melone, Birne und Banane auftauchten. Aber dabei blieb es nicht, «komplett gaga» ging es weiter – neckisch und gefällig mit Erdbeer-Fruchtgummibändern, Gummibärchen und Vanillecreme. Ein Tropfen Wasser, und Orangengelee mit Kardamom und mit Minze gewürzte Ananas verbanden sich mit Passionsfrucht-Mango-Bubble Tea. Nach acht Jahren in einem Ex-Bourbon-Fass haben wir diesen Whisky in ein stark ausgebranntes, 24 Monate luftgelagertes Refill-Fass transferiert.

OFENFERTIGER MOOMIN AUFLAUF

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENOBST

CASK NO. 107.24

CHF 79.–

REGION	*Speyside*
CASK	*1st Fill Ex-Sherry Butt*
AGE	*8 years*
YEAR	*2012*
OUTTURN	*622 bottles*
ABV	*59.8 %*

Ein warmes, einladendes und ziemlich ausgeprägtes Sherry-Profil begrüsste den Tasting Panel beim ersten Nosing. Crème brûlée, Karamellsauce, frisch getunkte Toffee-Äpfel, Piment, Buttermürbegebäck und in Armagnac gedünstete dunkle Früchte. Im Hintergrund ein Hauch von Feigenkompott und Pflaumenwein. Die Reduktion bot gewürztes Mango-Lassi, Rapsöl, ledrige mineralische Noten, Walderdbeeren und einen Tomatenstrauch. Im Mund bemerkten wir zunächst die herzhafte Fülle von frisch gebackenem Vollkornbrot, mit braunem Zucker flambierte Bananen, Schokoladensauce, Kräutercocktailbitter und verbrannte Rosinen. Mit Wasser erhielten wir Bitterschokolade, gebackene Aubergine, Naturteer, Salben, Espresso und kräftigere Noten von Sackleinen, erdigem Stauholz und getrockneten Waldpilzen.

WÜRZIG UND GEHALTVOLL

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENOBST

CASK NO. 107.23

CHF 89.–

REGION	*Speyside*
INITIAL CASK	*Ex-Oloroso Butt*
FINAL CASK	*2nd Fill Toasted Oak Butt*
AGE	*9 years*
YEAR	*2011*
OUTTURN	*492 bottles*
ABV	*67.2 %*

Gemischte Trockenfrüchte, Cinder-Toffee, Karamell-Sauce und Sticky-Toffee-Pudding neben tropischen Bananenplantagen und getoasteter Eiche sorgten für ein faszinierendes Dufterlebnis. Sehr süss und sehr holzig (im positiven Sinne!) am Gaumen mit Rum und Rosinen, Pflaumen-Lavendelkonfitüre sowie kandierten Schwarzkirschen. Im Abgang ein öliger, kiefernartiger, würziger Punsch. Nach Wasserzugabe folgten auf den Duft von frischem Eukalyptus bald würziges Naan-Brot, Lebkuchen und Datteln. Im Geschmack nun süss und kräuterartig mit der zähen Textur von Beef Jerky. Nach fünf Jahren in einem Ex-Olorso-Butt haben wir diesen Whisky in ein getoastetes Second Fill Butt umgefüllt.

DELIKÖSTLICH

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 12.54

CHF 495.–

REGION	*Speyside*
INITIAL CASK	*American Oak Ex-Oloroso Butt*
FINAL CASK	*1st Fill Ex-Oloroso Butt*
AGE	*31 years*
YEAR	*1989*
OUTTURN	*477 bottles*
ABV	*58.0 %*

Gleich von Anbeginn wunderbar gehaltvolle, dunkle Aromen: Haselnuss-Oregano-Pasta, Pflaumenkompott mit Rum Baba und gerösteten Kakao-Nibs. Am Gaumen hauchdünn vom Knochen geschnittener spanischer Jamón Serrano mit einem Glas Amontillado VORS Sherry – wir waren im nussigen Umami-Himmel! Nach der Zugabe von Wasser wurde uns eine Ingwer-Crème brûlée mit flambierten Cointreau-Orangen serviert; zum Hauptgang wechselten wir nach Japan und verspeisten edles Teppanyaki-Wagyu-Rindfleisch. Nach neunundzwanzig Jahren Reifung in einem Refill-Oloroso-Fass aus amerikanischer Eiche haben wir diesen Whisky in ein erstmals gefülltes Oloroso-Fass aus spanischer Eiche transferiert.

BUTTER-KOHLENEIMER

GETORFT

CASK NO. 53.374

CHF 99.–

REGION	*Islay*
CASK	*Refill Ex-Bourbon Hogshead*
AGE	*10 years*
YEAR	*2010*
OUTTURN	*225 bottles*
ABV	*59.8 %*

Eine reizvolle Mischung aus gebuttertem Seetang und Kirschholzrauch verband sich mit einem Benzinhauch aus Ölfässern und einem Gemisch aus Kohlenstaub und dickem Hefeextrakt. Am Gaumen tropfte geschmolzene Butter über grillierte Langustinen mit verbranntem Rosmarin und gesalzenen, ölgetränkten Sardellen. Ein Spritzer Wasser brachte uns Speck-Kartoffelchips und Meersalz mit versengten Kokosnussschalen und Noten von Lavendel und Lakritze. Die Aromen vereinten sich, als sich der Kräutertorf in einen Räucherfisch-Pie verwandelte, zu dem ein Bergamotte-Tee serviert wurde. Die ausgeprägte Holzigkeit von Bleistiftspänen umhüllte süsses Steinobst, während der Kohleneimer zu leichtem Öl verblasste.

GÄNGIGE VORSTELLUNGEN HINTERFRAGEN

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R9.9

CHF 112.–

REGION	*Panama*
CASK	*Refill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*13 years*
YEAR	*2008*
OUTTURN	*234 bottles*
ABV	*63.0 %*

Dieser Rum aus dem Land, das hauptsächlich für seinen Kanal bekannt ist, der einem berühmten Hut seinen Namen gab, liess uns gängige Vorstellungen hinterfragen. Ja, der Duft präsentierter Muscovado-Zucker (mit seinem starken Melasseduft), Kokosnusscreme und Rosinen, aber gleichzeitig auch leicht geräucherte Zitrone, Nagellackentferner und Radlagerfett. Am Gaumen pur ein Vergnügen: supersüss, und ideal ausgewogen mit einer komplexen Ebene gerösteter Eiche und Zitrusfrüchtesäure. Mit Wasser wurde uns ein heisser Grog-Cocktail mit braunem Zucker, Zimt, Nelken, Honig und Limettensaft serviert. Der Geschmack war rätselhaft mit Rhabarberkompott und Kräuternoten von Farnen, süss und trocken – und eindeutig ungewöhnlich.

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. Stornierungen 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.

JOIN US!

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