Outturn

Februar 2022
SMWS Switzerland

VERKAUFSSTART:
SAMSTAG
12. FEBRUAR

VERLIEBT IN DEN GENUSS

Bereiten Sie Ihre Geschmacksknospen auf eine süsse Verführung vor – mit unserer neuen Kollektion an herzerwärmenden Abfüllungen!

WWW.SMWS.CH

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKEN-OBST

Das aktuelle Outturn legt den Fokus auf unser Geschmacksprofil «Intensiv, üppig und Trockenobst». Entdecken Sie sechs verschiedene Abfüllungen von 9- bis 31-jährig.

Wie oft der Fall bei diesem Profil tragen Sherry-Fässer einen grossen Teil zu dieser Kategorie bei. Alle haben eine Zeitlang in einem zweiten Fass verbracht. Dabei kommen ganz verschiedene Fass-Grössen zum Einsatz, vom 250-Liter-Hogshead bis zum 500-Liter Butt; vom 225-Liter-Barrique bis zur 550-Liter-Port-Pipes.

Einige diese Fässer enthielten vorher Oloroso Sherry. Ein Sherry der komplett unter oxidativem Einfluss entstanden ist und so sein duftiges Nussaroma erhalten hat (oloroso = «duftend»). Andere PX (Pedro Ximénex) Sherry – ein recht üppiger und süsser Sherry mit einem stark rosinenartigen Aroma.

Und der ***64.123: Alarmstufe Rot***, wie könnte es anders sein, verbrachte die letzten zwei Jahre seiner Reifung in einer 1st Fill Port Barrique.

Falls Sie kein Fan dieses Geschmacksprofils sind, dann finden Sie sicher auch die eine oder andere Abfüllung im Heft oder dann lohnt sich ein Besuch in unserem Webshop mit aktuell etwas über 70 verschiedenen Abfüllungen.

Herzlichst

Patric Lutz

WO DER GESCHMACK ZUM LEBEN ERWACHT

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENOBST

In den nächsten zwölf Monaten wird uns Society-Mitglied Julien Willems intensive und köstliche Einblicke in jedes der zwölf Geschmacksprofile unserer Society geben. Gibt es etwas Schöneres als sich an einem kalten Wintertag mit einem perfekten «Intensiv, üppig und Trockenobst»-Tropfen, aufzuwärmen?

Wir alle haben in unserem Leben unterschiedliche Erfahrungen gesammelt und wir alle nehmen Duft und Geschmack sehr unterschiedlich wahr. Nicht selten ist das, was wir in einem Whisky schmecken oder zu schmecken glauben, in Wirklichkeit ein Mosaik von mehreren sich überlagernden Verbindungen. Letztere wecken bei uns Erinnerungen an eine reale, greifbare Zutat, an eine Frucht oder einen Gegenstand, die beziehungsweise der tatsächlich gar kein Bestandteil des Rezepts des Whiskys ist.

Wenn das Wetter winterlich, die Tage kürzer und die Nächte länger werden, sind wir alle dankbar, wenn wir uns mit einem exquisiten Tropfen verwöhnen können. Mit Blick auf den Genuss gibt es ein Geschmacksprofil, das sehr viele von uns anspricht und Sie haben es sicher schon erraten: In diesem Monat möchten wir Ihnen einen Einblick in die Geheimnisse von «Intensiv, üppig und Trockenobst» geben.

Bei der Whiskyreifung geht es in erster Linie um die Suche nach dem Gleichgewicht zwischen der Natur der Spirituose und den Einflüssen des Fasses.

Jedes Profil hat einen anderen Gleichgewichtspunkt und im Fall von Intensiv, üppig und Trockenobst-Whiskys liegt er oft näher am Fass als an der Destillation.

Auf den ersten Blick beschreibt «Intensiv» die Tiefe der Farbe. Dr. Andy Forrester, Spirits Educator der Society, erklärt: «Es besteht, insbesondere bei der Europäischen Eiche, ein direkter Zusammenhang zwischen der Farbe und dem Gehalt an Holzextrakten, insbesondere an Tanninen. Tatsächlich wissen wir noch nicht im Detail, durch welche Prozesse die Farben entstehen.»

Es geht aber um weit mehr als nur um die Farbe. Ebenso faszinierend, reichhaltig und verführerisch sind die Aromen. Die Chemie der Fassreifung birgt noch viele Geheimnisse. Einige Prozesse sind jedoch sehr wohl bekannt und sie sind die Schlüssel zur Herstellung eines so intensiven und ausgefallenen Whiskys – aber auch jedes anderen Whiskys. Der entscheidende unter ihnen ist in diesem Fall die Wärmebehandlung der Fässer.

Dr. Forrester erläutert: «Wärmebehandlungen wie das Toasten helfen dabei, das Lignin, einen Grundbestandteil des Holzes, in eine Vielzahl von Verbindungen aufzuspalten. Einige von ihnen sind geschmacksaktiv, andere sind kaum oder gar nicht wahrnehmbar.»

Die Tannine, die auch den Weinliebhabern unter uns gut bekannt sein dürften, können zu einem trockenen und pudrigen Mundgefühl führen. Vanillin und Guajakol sorgen für vanillige bzw. rauchig-würzige Aromen (man denke eher an ein rauchiges Barbecue als an medizinisches TCP). Fügt man einige aus der Eiche extrahierte Lactone hinzu, könnte das Ergebnis ein schokoladiger Geschmack sein, der häufig mit in Sherryfässern gereiften Whiskys in Verbindung gebracht wird.

Lassen Sie sich jedoch nicht auf den Holzweg führen, denn dieses Geschmacksprofil ist nicht nur auf die Sherry- bzw. Weinfässer zurückzuführen. Viele Whiskys, die in «Intensiv, üppig und Trockenobst» enthalten sind, stammen aus unterschiedlichen Fassarten,

ENTDECKEN UND EXPERIMENTIEREN

Intensiv, üppig und Trockenobst

PASSENDES GERICHT

Würziger Blauschimmelkäse (Strathdon Blue, Stilton oder Roquefort)

PASSENDER BISSEN

Kashmiri Gobhi mit Basmati-Reis

IN COCKTAILS

Rob Roy

z. B. aus erneut ausgebrannten Hogsheads (siehe Abfüllung 68), stark getoasteten oder ausgebrannten Fässern, aus neuen Eichenfässern (siehe einige besonders aussergewöhnliche Beispiele der Abfüllung 35) und entweder aus europäischer oder aus amerikanischer Eiche.

Die Art der Eiche, die zuvor im Fass gelagerte Flüssigkeit und die Spirituose allein sind keine Garantie dafür, dass der Whisky ein bestimmtes Geschmacksprofil annimmt.

Sicher ist jedoch, dass ein «Intensiv, üppig und Trockenobst»-Whisky ein sehr aktives Fass benötigt, und um dies zu erreichen, ist eine gute Wärmebehandlung unerlässlich.

Die Kreation eines «Intensiv, üppig und Trockenobst»-Whiskys erfordert Zeit, Geschick und, um ehrlich zu sein, auch ein kleines bisschen Glück. Die Kombination von schwereren Destillaten (siehe Abfüllungen 36, 37, 44 und 76) mit aktiveren Fässern oder die Suche nach Gefässen, die zu «leichteren» Destillaten passen (Abfüllungen 9, 28 und 46, zum Beispiel), erfordert ein hohes Mass an Wissen und eine entsprechend vielfältige Auswahl an Fässern. Auch bei den getorften Destillaten ist grösste Sorgfalt geboten: Es ist alles andere als einfach, ein Fass zu finden, das aktiv genug ist, um ein – wenn auch nur leicht – getorftes Destillat in das «Intensiv, üppig und Trockenobst»-Profil einzurühren. … und schliesslich bedarf es einer ganz besonderen Hingabe, um dem Verlangen widerstehen zu können, die Flaschen abzufüllen, bevor sie ihren Höhepunkt erreicht haben – vor allem dann, wenn sie von Anfang an aussergewöhnlich gut sind. Etwas Geduld und Zeit sind immer gute Ratgeber!

PETRICHOR-GALA

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENOBST

CASK NO. 63.81

CHF 87.–

REGION	*Speyside*
INITIAL CASK	*Ex-Oloroso Butt*
FINAL CASK	*1st Fill Ex-Oloroso Butt*
AGE	*9 years*
YEAR	*2011*
OUTTURN	*540 bottles*
ABV	*66.3 %*

Der erste Duft war verlockend schlank, sauber und würzig. Grosszügige Noten von warmem Roggenbrot mit dunklem Früchtechutney, Tamarinde, Blutorangenmarmelade und Mandarinenschalen. Auch Wildfleisch, Lanolin und frisch gebrühter Espresso. Wasser offenbart nasses Laub, moosige Frische und Petrichor. Anklänge von Baileys in heissem Kakao, altem Leder, Kümmel und gerösteten Walnüssen. Am Gaumen zunächst kribbelnd mit der Schärfe von Chili und eingelegten Limetten. Dann entspannt sich das Ganze mit karamellisiertem braunem Zucker, eingelegtem Ingwer, Jamaika-Kuchen, Sweetheart Stout und Preiselbeergelee. Wasser beruhigte das alles und brachte fleischiges deutsches Dunkelbier, gealterte Cheng-Pi-Orangenschalen, aromatisierten Schwarztee, Cocktail-Bitter und erdiges Blattmulch zum Vorschein. Der Malt wurde zunächst sieben Jahre in einem Oloroso-Butt aus amerikanischer Eiche gelagert und dann in ein First-Fill-Butt aus spanischer Eiche umgefüllt.

BLEISTIFTSCHNITZEN AM GRILL

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENOBST

CASK NO. 41.141

CHF 105.–

REGION	*Speyside*
INITIAL CASK	*Ex-Oloroso Butt*
FINAL CASK	*1st Fill Ex-PX Butt*
AGE	*13 years*
YEAR	*2007*
OUTTURN	*631 bottles*
ABV	*57.5 %*

Ein grosser, robuster Duft zur Begrüssung. Dunkle Schokolade, frisch geröstetes Holz, Grillglut, Marzipan und Blumen in einem heissen Gewächshaus. Dazu fanden wir auch kandierten Ingwer, geschnitzte Bleistifte, heisse Schuhcreme, Kittmasse und getrockneten Estragon. Die Reduktion brachte Sauerkirschen, alte lackierte Harthölzer, subtile Noten von weissem Trüffel und eine schnapsgetränkte Schwarzwälder Kirschtorte. Unverdünnt am Gaumen würzig und sofort kräftig. Herrliche Röstaromen, warm, viel Lakritze, Birkenbier, Kurkuma und geröstete Fenchelsamen. Wasser förderte medizinische Noten wie Wintergrün und auch Root Beer, dunklen Früchtechutney, Ahorn-Pekannuss-Schnecken, Jäger Bomb Cocktail (Jägermeister mit Red Bull) und Blutorangenmarmelade zum Vorschein. Dieser Malt reifte 11 Jahre in einem Oloroso-Sherryfass aus amerikanischer Eiche, bevor er in ein PX-Sherryfass aus spanischer Eiche umgefüllt wurde.

ALARMSTUFE ROT

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENOBST

CASK NO. 64.123

CHF 102.–

REGION	*Speyside*
INITIAL CASK	*Ex-Bourbon Hogshead*
FINAL CASK	*1st Fill Ex-Port Barrique*
AGE	*14 years*
YEAR	*2006*
OUTTURN	*253 bottles*
ABV	*53.6 %*

Der Duft präsentiert jede Menge leuchtend rote Früchte, konzentrierte Konfitüre, Erdbeer-Granita, Pfefferminzblätter und Limoncello. Wir notierten auch getrocknete Preiselbeeren, süsse rote Lakritze und rote Früchtetees. Alles rot, rot, rot. Und Tizer Zitruslimonade! Mit Wasser erhielten wir bittere Blutorangenmarmelade mit Koriandersamen, blaue Himbeereislollys, Wassermelone und Wildblumen. Der unverdünnte Geschmack war gehaltvoll mit Kirsch-Bakewell-Torte, Erdbeerkonfitüre, Ananasstücken, Mandelöl und Crème de Cassis. Im Abgang erschienen neues Leder, weiche Black Jack-Lakritze, geröstete Gewürze aus dem Küchenschrank, Chai-Tee und Madeira-Kuchen. Der Malt reifte 12 Jahre lang in einem Bourbon-Hogshead, bevor er in ein First-Fill-Port-Barrique umgefüllt wurde.

STERNENLOSER HIMMEL MIT GROSSEM VOLLMOND

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENOBST

CASK NO. 95.48

CHF 114.–

REGION	*Speyside*
INITIAL CASK	*Ex-Bourbon Hogshead*
FINAL CASK	*1st Fill Ex-Oloroso Barrique*
AGE	*15 years*
YEAR	*2006*
OUTTURN	*255 bottles*
ABV	*55.8 %*

Im Duft gab es lauter gute Dinge zu entdecken: Feigenröllchen, Sirupkuchen, geröstete Haselnüsse, kandierten Estragon und süsse Medjool-Datteln. Am Gaumen zergingen dunkle Schokoladenpralinen mit einer Zimt-Kardamom-Chili-Ganache auf der Zunge, während wir in den dunklen, sternenlosen Nachthimmel und den grossen Vollmond blickten. Nach der Reduktion erschien eine teerige, süsse Sherrynote, bevor der Duft von karamellisierten Bananen und Rosinen-Hafercookies in den Vordergrund trat. Der Geschmack war magisch – köstlich weich wie ein Likör mit Preiselbeeren, Blutorangensaft und Orangenschalen. Nach dreizehn Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead transferierten wir diesen Whisky in ein mit Oloroso Sherry «gewürztes» First-Fill STR Barrique (ausgeschabt, getoastet und erneut ausgebrannt).

BANANEN-FASAN

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENOBST

CASK NO. 37.134

CHF 146.–

REGION	*Speyside*
INITIAL CASK	*Ex-Bourbon Hogshead*
FINAL CASK	*1st Fill Ex-Oloroso Hogshead*
AGE	*17 years*
YEAR	*2003*
OUTTURN	*230 bottles*
ABV	*55.7 %*

Der Tasting Panel fragte sich zunächst, ob es sich hier um fassgereifte Bananen handeln könnte. Ein einladender Morast von Bananen, gebacken mit braunem Zucker, Blutorangencocktail, Preiselbeergelee und dann intensivere Noten von einer biergetränkten Käseschnitte, Wildpastete und wachsartigem Fett. Texturiert, fett und wunderbar dicht! Nach Wasserzugabe wurde alles erdiger, breiter und ging mehr in Richtung schwarzer Pfeffer; dazu trocken geröstete Nüsse, gehackte Datteln und in Alkohol eingelegte Sultaninen. Im Hintergrund ein Umami-Hauch von Hammelbrühe.
Am Gaumen zunächst reichhaltig und voll mit winterlichen Gewürzen, Wildfleisch, schwarzem Kaffee, Hartholzharzen und Drechselspänen. Mit Wasser wurden die Wildnoten ausgeprägter, und es kamen dunklere Fruchttöne zum Vorschein, wie geschmorte Feigen in Armagnac. Dieser Tropfen reifte 15 Jahre in einem Bourbon-Hogshead, bevor er in ein First-Fill Oloroso-Hogshead umgefüllt wurde.

HIMMELSGESCHENK

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENOBST

CASK NO. 12.62

CHF 560.–

REGION	*Speyside*
INITIAL CASK	*Ex-Oloroso Butt*
FINAL CASK	*1st Fill Ex-PX Butt*
AGE	*31 years*
YEAR	*1989*
OUTTURN	*514 bottles*
ABV	*57.9 %*

Der Duft von Weihrauch aus dem wertvollen duftenden Aloe- oder Adlerholz, das die Adligen am alten japanischen Kaiserhof «Kyara Kongo» nannten (auf Deutsch «Diamant-Kyara»), erfüllte den Raum. Am Gaumen etwas schwer und dunkel, aber gleichzeitig fruchtig und leicht, so wie wir uns die Show der tanzenden andalusischen Pferde vorstellten, ein Pferdeballett mit spanischer Musik in der Königlichen Andalusischen Reitschule in Jerez. Mit einem Wassertropfen sahen wir den Flügelschlag eines Kolibris, grazil, filigran, von spielerischer Eleganz und scheinbar ohne die geringste Anstrengung. Ein himmlischer Genuss, den man nicht so schnell vergisst. Nach neunundzwanzig Jahren in einem Ex-Oloroso-Butt haben wir diesen Whisky in einem First-Fill-PX-Fass weiter ausgebaut.

MUSCHELN IM MASCHINENRAUM

ÖLIG UND MARITIM

CASK NO. 93.169

CHF 143.–

REGION	*Campbeltown*
CASK	*Refill Ex-Bourbon Hogshead*
AGE	*17 years*
YEAR	*2004*
OUTTURN	*230 bottles*
ABV	*54.6 %*

Die Aromen entwickelten ganz allmählich und mündeten in ein Crescendo aus Hummerkörben, Seetang auf Muscheln und Teeröl auf grünen Oliven, verbranntem Rhabarberauflauf und Lapsang Souchong-Tee. Verbranntes Heidekraut erschien in einer Wolke von Lagerfeuerrauch und Räucherheringen, während Meeresfrüchte auf einem Grill brutzelten und wir Oloroso-Sherry schlürften. Mit Wasser verwandelte sich der Sherry in einen Fino mit salzigen Noten, die zu dem dicken Schmierfett im Maschinenraum eines Fischtrawlers und dem klebrigen Teer passten, der nun sich mit Kohlenstaub und Hustensirup vermischte. Schliesslich gesellte sich Speck zu geräucherten Austern, Muscheln und Kräuterwürsten, während jemand ein Fädchen Sesamöl auf gesalzene Lakritze, Pfeffermakrele und verbranntes Toffee träufelte.

ABSOLUT GRANDIOS!

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 135.35

CHF 95.–

REGION	*Highland*
INITIAL CASK	*Ex-Bourbon Hogshead*
FINAL CASK	*New Oak Heavy Char Hogshead*
AGE	*12 years*
YEAR	*2008*
OUTTURN	*255 bottles*
ABV	*54.5 %*

Die komplexe Nase vereint Sultaninen, reife Feigen und Orangenmarmelade mit Demerarazucker, Marzipan-Rum-Schokolade, poliertem Holz, Kittmasse und gespaltenen Holzscheiten. Am Gaumen köstlich mit Schokoglace-Sticks und Gerstenzucker, Gewürzkirschen, Anisbonbons und Schweinebauch mit Fünf-Gewürze-Mischung; ferner Kaffeebohnen, Kardamom und im Abgang Curry. Die reduzierte Nase bot Eiscreme, Ahornsirup und Waffeln in einem Künstleratelier (oder vielleicht beim Apotheker?). Der Gaumen lieferte nun pochierte Birnen mit Honig und Nelken, Frühstückspfannkuchen mit schwarzem Kaffee und Anklängen an Zigarrenkisten. Absolut grandios! Nach neun Jahren in Ex-Bourbon-Holz haben wir diesen Whisky in ein stark verkohltes Hogshead aus neuer Eiche umgefüllt.

SANFT UND GELB

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 9.220

CHF 105.–

REGION	*Speyside*
CASK	*1st Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*13 years*
YEAR	*2007*
OUTTURN	*235 bottles*
ABV	*55.8 %*

Die Nase strotzte anfangs vor Crêpes Suzette und einer Extraportion süsser Vanillecreme. Köstlicher Vanillepudding mit jungen Dessertweinen, Juicy Fruit Bubblegum, weisse Pilze, geknickte grüne Zweige, Limettenbrotaufstrich und mit viel Honig gesüsstes Granola Müesli. Wasser offenbarte Milchschokolade, Satsumas, zerbröselte Hafercracker und getrocknete Bananenchips. Grosse Klasse! Am Gaumen anfangs gewürzter Vanillepudding, süsser weisser Portwein, Edinburgh Rock-Bonbons, Chupa Chups-Lollies und neues Leder. Nach Wasserzugabe elegante Entwicklung zu reifen gelben Pflaumen und gelben Wildblumen, dann Sonnenblumenöl, Rosenwasser, Jasmintee und Umami-Paste. Im Hintergrund etwas Honig auf warmem Sodabrot.

SONNEN-VERWÖHNTES INSELPARADIES

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. 50.116

CHF 460.–

REGION	*Lowland*
CASK	*2nd Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*31 years*
YEAR	*1990*
OUTTURN	*78 bottles*
ABV	*45.8 %*

Die Nase erinnert an einen Tisch voller Früchte (frische Feigen, Brombeeren, duftende Birne, Kumquats). In der Mitte steht ein Geigenkasten mit einer Stradivari und einer Karamellschnitte (Caramel Log) darin. Am Gaumen komplex mit grüner Melone und Zimtapfel, Butterkaramell und Kaffeebonbons; dazu ein Hauch von Prosciutto, Armagnac und Leder (als würde man einen Koffer aus den 1930er Jahren über den Markt von Funchal in Richtung Blandy's schleppen). Im reduzierten Duft erscheint ein sonnenverwöhntes Inselparadies – Aromatherapieöle (Sandelholz, Patchouli, Salbei), ein Glas Portwein, Anklänge von Tabak und Blumendüften, Kaffee und Marshmallows. Am Gaumen saftig mit Pfirsich, Birne, Zitrusfrüchten und süsser Minze; im staubtrocknen Abgang Eichenholz, Orangenschalen und Balsamico.

SANGRI-LAMBRO-RIBE-RUFFLE-O

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 59.65

CHF 98.–

REGION	*Highland*
INITIAL CASK	*Ex-Bourbon Hogshead*
FINAL CASK	*1st Fill Ex-Red Wine Barrique*
AGE	*13 years*
YEAR	*2008*
OUTTURN	*278 bottles*
ABV	*55.7 %*

Nach zehn Jahren in einem ehemaligen Bourbonfass haben wir diesen Malt in einem erstmals gefüllten Rotwein-Barrique ausgebaut. Die Nase hatte einen weinartigen Charakter – Portwein und Sangria, viele rote Früchte (Brombeere, Ribena Erfrischungsgetränk, Fruchtleder, Gewürzpflaumen) und Noten von Zigarrenkisten. Am Gaumen bestätigte sich dies mit Dessertwein und Lambrusco, Ruffle-Riegeln (dunkle Schokolade, Himbeeren und Kokosnuss), roter Lakritze und Früchtekompott und einem trockenen Abgang aus weingetränkter Eiche, Preiselbeere und Zimt. Im reduzierten Duft klebrige Datteln, Sorbet, Honig und Tabakblätter. Am Gaumen zunehmend saftiger mit Granatapfel, Marshmallow-Teekuchen, Aprikosenkonfitüre, Vanille, Meringues und gekühltem Sauternes; wieder ein trockener Abgang, so als würde man auf einer Süssholzwurzel kauen. Absolut faszinierend.

FÜR CAMPER UND PICKNICKKÖRBE

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 58.44

CHF 104.–

REGION	*Speyside*
CASK	*1st Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*13 years*
YEAR	*2007*
OUTTURN	*210 bottles*
ABV	*58.9 %*

Ein recht weiches und elegantes Profil, lobte der Panel: Sonnenblumenkerne, Studentenfutter, Stoffe, gestärkte Weisswäsche, gepresste Wildblumen und warmer Vanillebiskuit direkt aus dem Ofen. Ein grosser Klecks Zitronenbrotaufstrich, geschnittenes Gras und Buttermilchglasur. Die Reduktion förderte Zitronenduftöl, Hustenbonbons, Lanolin, geröstete Cashewnüsse und Kräutertee zutage. Am Gaumen einfach und unkompliziert. Klassische Noten von Vanille-Sahne-Soda, Sonnenblumenöl, frisch geschnittenem Gras, Heuballen und süssen Frühstücksflocken. Mit Wasser bemerken wir weiche Geleefrüchte, Melone, gelbe Blumen, Juicy Fruit-Kaugummi und Ananassirup.

ÄPFEL UND BIRNEN IM HEUSCHOBER

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 35.296

CHF 115.–

REGION	*Speyside*
CASK	*2nd Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*15 years*
YEAR	*2006*
OUTTURN	*133 bottles*
ABV	*53.5 %*

Im ersten Duft explodieren rosa Schaum-Shrimps, Zitronen-Lokum und Mandarinentorte, gefolgt von einem Wölkchen Kirchenweihrauch. In einem antiken Kleiderschrank hängt eine abgetragene Lederjacke, die einen starken Duft nach Kölnisch Wasser und Zigarettenrauch verströmt. Am Gaumen Himbeerkonfitüren-Kerne, Zitrusfruchtpunsch, Neroliöl und zimtbestäubte Süssigkeiten; Sojasauce, Wasabi und Tabak wärmen den Abgang. Der reduzierte Duft kombiniert Schokoladen-Hafercookies (Hobnobs) und Kokosnussbällchen mit Saunaholz sowie Äpfeln und Birnen in einem Heuschober. Der Gaumen begeistert mit Limoncello, Apfelschnee-Dessert und Birnenschnitzen über intensiveren Noten von Zigarrenkisten, Ingwerwein, Eichenspänen und Zimt.

FRIEDLICHE SPAZIERGÄNGE IN DEN WEINBERGEN

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 63.79

CHF 125.–

REGION	*Speyside*
CASK	*1st Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*19 years*
YEAR	*2002*
OUTTURN	*215 bottles*
ABV	*53.8 %*

Sehr eleganter Duft von frisch gebackenen Berlinern mit Erdbeergelee-Vanillecreme-Füllung und bestäubt mit Fliederzucker; dieser duftet wie ein lila Fliederstrauch in schönster Blüte. Delikat, süss und fruchtig am Gaumen. Der Geschmack erinnerte uns an einen süssen Likör aus kleinen roten Weinbergpfirsichen von der Mosel, den wir in einen Champagner-Cocktail nach Bellini-Art gaben – einfach köstlich! Wasser fügte wilde Veilchenpflanzen mit ihren herzförmigen Blättern und violett-blauen Blüten hinzu, die normalerweise in den ersten warmen Tagen des Jahres erscheinen. Der verdünnte Geschmack offenbarte eine Auswahl zartschmelzender Marc de Champagne-Truffes in cremiger Milchschokolade und mit Puderzucker bestäubt.

DRINKS AUF DEM GOLFPLATZ

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 52.42

CHF 81.–

REGION	*Highland*
CASK	*1st Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*7 years*
YEAR	*2013*
OUTTURN	*230 bottles*
ABV	*57.6 %*

In der Nase ein Schmaus mit Prosciutto und Melone auf einer italienischen Weinbergterrasse; dazu ein anhaltender Duft von Weinblättern und ein Hauch von Pfeifenrauch. Der Gaumen versetzte uns nach Griechenland – gefüllte Weinblätter, Feta und Spanakopita mit Weisswein, geröstete Mandeln, Lebkuchen und Lokum. Nach Wasserzugabe erinnerte der Duft an einen schottischen Links-Golfplatz mit Meeresbrise, Ginsterblüten und Glace am Meer; eine Golferin trug Parfüm und eine lederne Golftasche. Der reduzierte Geschmack begann mit in Butter gebratenen Jakobsmuscheln, setzte sich mit einer Schoko-Roulade und Brasilnüssen mit Schokoladenüberzug fort und endete mit Kaffeesatz, Eiche, Leder, Muskatnuss und Ingwer.

HYAZINTHEN, HONIG UND ANANAS-COCKTAIL

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 39.221

CHF 93.–

REGION	*Speyside*
CASK	*1st Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*11 years*
YEAR	*2009*
OUTTURN	*241 bottles*
ABV	*59.1 %*

Der erste Duft war süss – Marzipan, Orangenfondant, Gerstenzucker und Zopfbrötchen mit Zuckerglasur; wir fanden auch Pfefferkörner und Anisbonbons, Parkettboden, polierte Sättel und Tabakblätter. Unverdünnt am Gaumen süss und fruchtig mit einer leichten Würze – Orangen- und Zitronen-Hartbonbons, Old English Spangles Bonbons, Wassermelone, Amaretti und Gewürzhonig; weisser Pfeffer und Chili im Abgang. Nach Wasserzugabe entdeckten wir mazerierte Kirschen, Aprikosen und fruchtigen Weisswein, Hyazinthen und Honig auf einem sonnigen Eichentisch. Am Gaumen präsentierten sich spritzige Zitrusfrüchte, Ananas-Cocktail, Apfelsaft und Sauerkirschen; im Abgang tiefere Strömungen von Sobranie-Zigaretten, Muskatnuss, Leder und Eiche.

ORKNEY-GHEE

LEICHT GETORFT

CASK NO. 4.289

CHF 93.–

MAX. EINE FLASCHE PRO MITGLIED

REGION	*Highland*
INITIAL CASK	*Ex-Bourbon Hogsheads*
FINAL CASK	*1st Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*11 years*
YEAR	*2010*
OUTTURN	*248 bottles*
ABV	*62.4 %*

In der Nase zunächst nichts als Meerwasser und Olivenlake. Pure, salzige Mineralien mit Noten von Sackleinen, Teer und Speckfett in Feuersteinrauch. Zerstossene Aspirintabletten und Muscheln, vermengt mit Benzin und Strandsand. Wasserzugabe offenbarte gesalzene Pistazien, Sonnenblumenöl, Sumpfmyrte, Maschinenfett, nasse Strandkiesel und Wintergrün. Am Gaumen anfangs Kittmasse, Heideblüten, Miso, schottische Gerstensuppe, Umamipaste, grüne Oliven und geräuchertes Meersalz. Aromatisch und selbstbewusst. Mit Wasser entwickeln sich Bauernhofnoten und fleischigere, dickere Töne. Leinen, Russ, Kohlerauch, Salben und reiner Torf. Im Alter von sieben Jahren haben wir ausgewählte Hogsheads aus derselben Brennerei in einer Vielzahl verschiedener Fässer kombiniert. Dieses First-Fill Bourbonfass ist eines davon.

SCHRECKLICH GUT

GETORFT

CASK NO. 16.54

CHF 92.–

MAX. EINE FLASCHE PRO MITGLIED

REGION	*Highland*
CASK	*Re-Charred Hogshead*
AGE	*10 years*
YEAR	*2010*
OUTTURN	*175 bottles*
ABV	*59.0 %*

Der Duft stimulierte die Fantasie und erinnerte an schwelende Laubfeuer, «mit Blachen bedeckte Eisenbahnschwellen auf einem Tieflader und die Turnschuhe eines Feuerläufers», ferner an Wurstwaren und in Rotweinessig gekochtes Wild. Der Gaumen evoziert den Rauch von Hickoryholz, verkohlten Speck und verbrannte Marshmallows, aber auch das «Abschlecken eines Rasier-Streichriemens», Teer, Anis und angebrannte Reste in einer Currypfanne. Der reduzierte Duft vereint Lakritze und Wasserbomben-Luftballons, «eine Kerze in einer Kürbislaterne» und «ein ausgebranntes Autowrack». Asche und Salzlake am reduzierten Gaumen – in Asche gerollte Karamellbonbons, Zuckerwatte, verbrannte Zweige, S'mores (Marshmallows und Schokolade zwischen zwei Keksen, über dem Lagerfeuer geröstet) und Essig auf Chips; dann ein trockener, aschiger, nelkenartiger Abgang – «Schrecklich» gut!

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.–.

Alle unsere Degustationen finden unter den jeweils gültigen Corona-Regeln des Bundesrates statt. Bitte prüfen Sie jeweils die aktuell gültigen Vorgaben auf unserem Webshop beim entsprechenden Datum und Ort.

DATUM	ORT	ADRESSE
Donnerstag, 10. Februar	***Bern***	*Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79*
Freitag, 11. Februar	***Zürich***	*Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14*
Donnerstag, 17. Februar	***Basel***	*Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz*
Freitag, 18. Februar	***Luzern***	*Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai*
Mittwoch, 2. März	***Genf***	*Bar du Nord, Rue Ancienne 66, Carouge*
Donnerstag, 10. März	***Bern***	*Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79*
Freitag, 11. März	***Basel***	*Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz*
Mittwoch, 16. März	***St. Gallen***	*Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2*
Freitag, 18. März	***Zürich***	*Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14*
Donnerstag, 5. Mai	***Basel***	*Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz*
Freitag, 6. Mai	***Lausanne***	*Tibits (1. Stock), Place de la Gare 11*
Donnerstag, 12. Mai	***Zürich***	*Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14*
Freitag, 13. Mai	***Bern***	*Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79*
Donnerstag, 19. Mai	***Luzern***	*Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai*

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