



Outturn

April 2022
SMWS Switzerland

VERKAUFSSTART:
SAMSTAG
9. APRIL

AROMA-SUCHE ZU OSTERN

Folgen Sie Ihrer Nase zu einem geschmackvollen Osterabenteuer, wir unterhalten die Sinne mit dieser fesselnden Kollektion feinsten Whiskys.





**SÜSS,
FRUCHTIG
UND MILD**



Lesen Sie die Fortsetzung der Serie «Wo der Geschmack zum Leben erwacht» mit dem Profil «Süss, fruchtig und mild». Ab sofort finden Sie alle bereits erschienen Beschriebe auf unserer Website – jederzeit um Nachlesen verfügbar.

Daneben finden Sie aber auch ein paar spannende neue Abfüllungen: **1.264: Pikanter Kirschplunder**, eine süss-fruchtige 9-jährige Abfüllung aus einem 1st Fill Bourbon Fass, die Sherry betonte 8-jährige Abfüllung **30.121: Lohnende Jagd** oder mit **53.395: Süsser geräucherter Hummer, Portulak und Meerfenchel**, eine 11-jährige Refill Bourbon Fass Abfüllung für die Torfliebhaber unter Ihnen.

Sie erfahren aber auch Spannendes über die bevorstehenden Festivals und geplante Abfüllungen – zwischen dem 29. April und dem 27. Mai können Sie sich auf 5 verschiedene freuen. Bleiben Sie gespannt.

Parallel dazu haben wir auch alle Degustationstermine bis Ende Jahr geplant. Wir freuen uns, dass wir diese wieder ohne Einschränkungen können. Schön, wenn wir Sie und Ihre Gäste wieder begrüßen dürfen.

Geniessen Sie den Frühling mit unseren farnefrohen Abfüllungen und frohe Ostern.

Herzlichst

Patric Lutz

WO DER GESCHMACK ZUM LEBEN ERWACHT SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

Sind Sie bereit für ein tropisches Abenteuer mit Noten von Vanille, Karamellcreme, Zitrus-, Garten- und Steinfrüchten, Mango und Ananas? Dann ist Süss, fruchtig & mild Ihr Aromenprofil. Julien Willems erkundet, woher diese verführerischen Aromen stammen und warum das Tasting Panel der Society einen Single Malt unter dieser Kategorie einordnet.

Alle Aromen im Whisky haben ihren Ursprung in den Zutaten und der Art und Weise, wie diese verarbeitet wurden. Die gemälzte Gerste und die Hefe bilden den Ursprung der Aromencreation, insbesondere während der Fermentation. Gleichermassen wichtig ist jedoch auch die Auswahl der verwendeten Brennblasen, die Trennschnitte bei der Destillation sowie die Art der Kondensatoren.

Und nicht zuletzt auch die Behandlung des Holzes und die Art und Weise, wie das Fass selbst seine Aromen im Laufe des Reifeprozesses abgibt. Viele der Verbindungen aus diesen Prozessen sind aromenbildend und das individuelle Profil jedes einzelnen Whiskys entsteht durch den relativen Anteil jeder dieser Komponenten an dem wahrgenommenen Gesamtaroma.

SPRECHEN WIR ÜBER DIE ESTER

Was hat Süss, fruchtig & mild damit zu tun? Eine wichtige Gruppe von Verbindungen in diesem Aromenprofil sind die Ester, von denen typischerweise eine ganze Bandbreite mit fruchtigen und floralen Aromen assoziiert wird. Es gibt endlos viele Varianten von Ester-Typen und deren Konzentrationen. Aus diesem Grund sind auch die fruchtigen Anmutungen, die sie bilden können, durchaus vielfältig. Unterschiedliche Ester können beispielsweise als Aromen von Zitrusfrüchten oder Grünem Apfel wahrgenommen werden (Isoamylacetat, um es mit den Worten eines Chemikers zu sagen), während andere möglicherweise Assoziationen von Banane, Mango und vollreifer Ananas hervorrufen (dies ist der Fall, wenn Butensäureethylester im Spiel ist).

VERGESSEN SIE DIE HEFE NICHT

Durch die Aktivität der Hefe während der Fermentation entstehen Alkohol sowie eine Reihe von Stoffwechselprodukten wie Ester, Säuren und Aldehyde. Abgesehen von dem Geschmack, den das Fass abgibt, entstehen die meisten der im Whisky enthaltenen Aromen im Washback. Der Destillateur weiss ganz genau, wie er die Fruchtigkeit des Rohbrands akzentuiert, indem er die Fermentation entsprechend kontrolliert.

So resultiert zum Beispiel eine längere Fermentationsdauer in einem fruchtigeren Destillat, da die Konzentration der Ester im Laufe der Zeit zunimmt. Kombiniert man dies mit einer klaren Würze aus dem Maischbottich oder entscheidet man sich für das High-Gravity-Verfahren (im Grunde verwendet man eine stärker konzentrierte Gärbrühe), kann man sogar noch mehr Ester und somit ein noch fruchtigeres Destillat herstellen.

DIE WISSENSCHAFT DES DESTILLIERENS

Um ein reines, fruchtiges Destillat herzustellen, muss nicht nur die Fermentation ordnungsgemäss laufen – der Destillationsprozess ist ebenso wichtig. Bestimmte Arten von Brennblasen führen zu einem höheren Rückfluss während der Destillation und konzentrieren leichtere Moleküle mit einer grösseren Volatilität – wie Ester – in dem Roh-Destillat. Da die Konzentration von sukzessive schwereren, weniger volatilen Verbindungen, die fruchtige Aromen überdecken könnten, in der Brennblase ansteigt, könnte ein Destillateur sich dafür entscheiden, den Destillationsvorgang anzuhalten, um auf diese Weise das Destillat leicht und fruchtig zu halten (man denke an den Society-Code Distillery 112, der eine Reihe extrem fruchtiger Beispiele bereithält).

EIN WEITERER FAKTOR: DAS HOLZ

Damit aus ihm ein echter Whisky wird, braucht ein Destillat einen Partner – ein sorgfältig ausgewähltes Fass ergibt den perfekten Seelenverwandten. Die Whiskys in diesem Aromenprofil beziehen ihre Süsse von Komponenten wie Eichenlactonen und

Vanillin, die während des Reifeprozesses aus dem Holz extrahiert werden.

„Amerikanische Eiche hat eine höhere Lactonkonzentration als französische oder spanische Eiche und kann daher einem Whisky hervorragende Ginster- und Kokosnussaromen verleihen“, erklärt Dr. Andy Forrester, Spirits Educator der Society. (Wenn Sie ein schmackhaftes Beispiel für Eiche mit einer hohen Lactonkonzentration kosten möchten, probieren Sie den Blended Malt Batch # 12 Clementine Confit.)

Die Wärmebehandlung der Eichendauben durch Toasten oder Verkohlen während des Erhitzens führt zur Ausfällung von Lignin, einem strukturellen Bestandteil von Holz. Bei diesem Vorgang werden eine Vielzahl süss schmeckender Aromenkomponenten freigesetzt. Vanillin – schmeckt, wie der Name schon sagt – ist ein wesentlicher Faktor für Süsse in ausgereiftem Whisky.

Aber das ist noch längst nicht alles. Auch die Fruchtigkeit kann im Verlauf der Reifung zunehmen, da langsame chemische Reaktionen stattfinden, bei denen nach und nach Ethanol in Ester umgewandelt wird. Insgesamt sind die Verbindungen, die aus der Fermentation, Destillation und Reifung entstehen, für die süssen und fruchtigen Elemente dieses Profils verantwortlich.

EIN MILDER TYP

Was also macht einen Whisky mild? Chemisch betrachtet sind wir uns da nicht ganz sicher, aber ‚Herbheit‘ kann in einem Destillat mit verschiedenen Faktoren zusammenhängen. Einer davon ist das Ethanol an sich.

Während der Reifung verdunstet Alkohol aus dem Fass (bei der Reifung in Schottland sogar schneller als Wasser): Dieses als ‚Angel’s Share‘ bekannte Phänomen bedeutet, dass der im Fass enthaltene Whisky im Laufe der Zeit an Stärke verliert. Da die Whiskys der Society in Fassstärke abgefüllt werden, heisst das, dass das Alter auch damit zusammenhängt, wie mild die Spirituose ist – wobei junge Whiskys normalerweise ‚sprightly‘ (spritzig) und ältere Whiskys weicher und milder sind.

Wir wissen auch, dass bei einer langen Fermentation Bakterien aus der Hefe in den Whisky übergehen. Bei dieser malolaktischen Fermentation entsteht kein Alkohol, jedoch andere wichtige Aromenkomponenten, wie Milchsäure, von der man annimmt, dass sie dem Whisky einen cremigen und buttrigen Charakter und somit ein als mild empfundenes Temperament verleiht.

Auf dem Papier geplant, würde man für einen typischen Whisky mit dem Attribut Süss, fruchtig & mild eine klare Würze verwenden, diese über einen langen Zeitraum fermentieren, hohe Trennschnitte bei der Destillation wählen und schliesslich das Destillat in einem aktiven Fass aus amerikanischer Eiche lagern. Obwohl uns Distillery 135 zahlreiche grossartige Beispiele bereithält, gibt es keine absolut sichere Methode, um ein Single Cask dieses Profils zu erhalten.

Denn letzten Endes, wenn es darum geht, einen Whisky mit diesem Charakter herzustellen, dann ist es immer noch eine Sache von Wissen, Können und natürlich auch einem Quäntchen Glück. Im Laufe der Zeit wird eine Ausgewogenheit und Harmonie der Aromen aus Destillat und Cask erreicht. Eine Partnerschaft, die, wie so Vieles im Leben, sehr viel mehr ist als die blosser Summe ihrer Teile.



ENTDECKEN UND EXPERIMENTIEREN

Hier sind einige Geschmacksabenteuer, die wir in den letzten Jahren für Whiskys zu unserem Geschmacksprofil Süss, fruchtig und mild vorgeschlagen haben.

Passendes Gericht: *Mango-Himbeer-Käsekuchen mit Gewürzen*
Passender Hauptgang: *Tony Singhs südindische Langustinen mit Masala*
In Cocktails: *Ein Süss, fruchtig und milder in einem Pink Highball Cocktail*

Links zu Rezepten: www.smws.ch/suess-fruchtig-mild



**EIN GESCHMACKSINTENSIVES
WHISKY-FESTIVAL-ERLEBENS
WIE KEIN ANDERES**

HIER GEHÖREN SIE HIN

Ab Ende April bis anfangs Juni finden verschiedene Festivals in Schottland statt – und wenn nicht, die Society feiert auch alle anderen schottischen Regionen.

SPEYSIDE

27. April bis 2. Mai

LOWLAND

2. bis 8. Mai

HIGHLAND

9. bis 15. Mai

CAMPBELTOWN

24. bis 26. Mai

ISLAY

27. Mai bis 4. Juni

HABEN WIR IHRE E-MAIL-ADRESSE?

Stellen Sie sicher, dass wir Ihre richtige E-Mail-Adresse haben. Vom 29. April bis zum 27. Mai präsentieren wir Ihnen wöchentlich die neueste Abfüllung zu den verschiedenen Festivals.

ANPASSUNGEN BITTE AN SMWS@SMWS.CH SENDEN

39.212 SÜSS-SaurER BONBONREGEN

Bei diesem Whisky wurden die Tasting Notes durch unsere Mitglieder geschrieben. Wir gratulieren unserem Mitglied David Loosli – sein Vorschlag für den Namen dieser Abfüllung wurde ausgewählt und er erhält dafür eine Flasche geschenkt.

SÜSS-SaurER BONBONREGEN

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 39.212

CHF 89.-



REGION	Speyside
CASK	1st Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	9 years
YEAR	2011
OUTTURN	194 bottles
ABV	56.9 %

Der erste Duft überrascht mit üppiger Süsse (Puderzucker, kandierte Früchte) und weissen Blüten (Lilie, Magnolie, Frangipani). Nach einer Weile fühlten wir uns in einen Gartenschuppen im Spätherbst versetzt, umgeben von Düften nach nassem Holz, duftender Minze und Fichtennadeln. Den Panel-Mitgliedern kamen Kindheitserinnerungen an den Kiosk im örtlichen Strandbad oder an Apfelstrudel auf einer sonnigen Terrasse nach dem Skifahren. Der Geschmack bietet anfangs reichlich Gartenobst (Birnen, Äpfel), Vanille und exotische Früchte, die uns an unsere letzte Piña Colada auf einem Kreuzfahrtschiff erinnerten. Wasser steigert die Süsse noch. Erdbeerjoghurt, frische Minze und Kuchenglasur tauchen auf. Die Sonne scheint auf einen Tessiner Südhang, ein Hauch von Jasmin und Azaleen zieht vorüber. Der Abgang ist eine bittersüsse Sinfonie mit Noten von weissem Pfeffer und Lakritze.

EINFACH ATEMBERAUBEND

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 150.2
CHF 119.–



REGION	<i>Ireland, County Cork</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Rye Barrel</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>2013</i>
OUTTURN	<i>248 bottles</i>
ABV	<i>58.3 %</i>

Das Aroma war einfach atemberaubend: Kirchenweihrauch, Rosenblüten, Orangenöl, getrocknetes Heidekraut, Bergamotte, Muskatnuss – man könnte ewig weiterfahren. Der unverdünnte Geschmack war ebenso spannend: mit Kakao, Cayenne und Espresso geröstete Walnüsse sowie Sternfruchtpaste mit tropischen Früchten. Nach behutsamer Wasserzugabe zunächst der Duft von frischen Kräutern wie Thymian und Fenchel, bald gefolgt von Vanille, Kokosnuss, Rum und Rosinen. Am Gaumen nun wie ein Orangen-Schokoladentrüffel: gehaltvolle, cremige, dunkle Schokolade angereichert mit reinem Orangenöl und knackigen Pistazien. Nach vier Jahren in einem First-Fill-Bourbon-Barrel wurde dieser Whisky in ein First-Fill-Barrel umgefüllt, in dem zuvor Rhye Whiskey gereift war.

ESTER-ESKAPADEN

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 115.21
CHF 92.–



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

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, gesalzene 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 lebhaftige Mischung aus Menthol, Brausepulver und Cream Soda.

PIKANTER KIRSCHPLUNDER

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 1.264
CHF 95.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>2012</i>
OUTTURN	<i>237 bottles</i>
ABV	<i>58.4 %</i>

Wir machten ein Limetten-Frangelico-Likör-Parfait mit weissen Schokoladenwaffeln sowie einen Joghurt-Cranberry-Riegel aus griechischem Joghurt, frischen Erdbeeren, rohen Kakaonibs und getrockneten Cranberries. Am Gaumen pur, Ananasstücke, überbackene Birnen, Honig-Nussmüesli sowie Trüffel mit dunkler Schokolade und ein Key Lime Pie (Limettentorte). Die Wasserzugabe setzte ein fruchtiges Apfelaroma frei, wie bei einem Strudel oder einer Apfeltasche, zusammen mit Kräutertee mit Früchten und Teebaumöl. Geschmacklich war es wie der Biss in einen Kirschkuchen aus buttrigem Blätterteig mit einer würzigen Frischkäsefüllung und Sauerkirschen.

KAFFEEPAUSE BEIM SCHREINER

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 73.123
CHF 89.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>183 bottles</i>
ABV	<i>63.1 %</i>

Wir stapften durch blühendes Heidekraut zur Werkstatt eines Schreiners, der sich auf Gewürzregale spezialisiert hat; er füllte seine Mühle mit Kaffeebohnen und servierte uns Kokosnuss-Karamellschnitten und Omas Apfelkuchen. Am Gaumen süsse Noten (Honig, Toffee, Schokoladenfondant) gefolgt von einer holzigen Wärme – gewürzte pochierte Birnen, Fenchelsamen mit Zuckerglasur, weisser Pfeffer und Paprika. Nach Wasserzugabe lieferte der Duft Bananencake mit Baumnüssen, Granola Müesli, eine hölzerne Tabakdose, Jasmin und Eukalyptuszweige. Der reduzierte Gaumen wärmte wohligh mit Rüeblitorte, Zimt-Toast mit braunem Zucker, Ingwerkeksen und Huflattich; im Abgang ein Hauch von Menthol und Minze.

HERZERWÄRMEND!

WÜRZIG UND TROCKEN

CASK NO. 44.141
CHF III.-



REGION	<i>Speyside Spey</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Charred Wine Barrique</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>217 bottles</i>
ABV	<i>62.5 %</i>

Wir stellten uns vor, wir begleiten einen Holzfäller in den Wald, in der einen Hand die Kettensäge, auf der anderen Schulter die Axt, und stapfen über Moos und feuchten Waldboden. Am Gaumen gross und mächtig – wärmend wie ein mit Chipotle-Chili gewürzter Rum. Nach Wasserzugabe entdeckten wir in der Nase rührgelates Teriyaki-Rindfleisch mit Sojasauce, süssen Reiswein und Sake. Im Duft Tonkabohnen, Zimtstangen, Cassiskonfitüre und Tiramisu mit Amaretto-Likör. Nach zwölf Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead haben wir diesen Whisky in ein verkohltes Rotwein-Barrique zweiter Füllung transferiert.

EIN MIXOLOGE BEI DER ARBEIT

JUNG UND SPRITZIG

CASK NO. 82.30
CHF 85.-



REGION	<i>Highland Eastern</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>213 bottles</i>
ABV	<i>62.4 %</i>

Alle beschrieben den Duft als überaus fruchtig (Bananenbonbons, Maraschino-Kirschen, Pflaumen, Birnen, Himbeerkonfitüre und weisse Trauben); dazu kamen milchige Noten (Butterbrot, Schlagrahm) und etwas Minze («Humbugs» Pfefferminzbonbons, Minz-Schoko-Chip-Eis). Einige, aber nicht alle, fanden auch braunen Zucker, Bubble Gum, Vanillebiskuit und abgeschliffene Eiche. Der Gaumen lieferte süsse Fruchtliköre, Kirsche, Himbeere, Grenadine und Pfefferminze – wir stellten uns einen Mixologen an seiner Theke vor; dann fanden wir Gebäck- und Biskuitnoten (Empire-Kekse) und im Eichenfass ausgebauten Chardonnay. Der Gaumen beeindruckte mit intensiver Hitze (in der Reduktion eher mit wohliger Wärme) – und Aromen von Chili, Lebkuchen, Fisherman's Friends, Kreuzkümmel und Muskatblüte.

DES HERRN GEWEIHTER TEMPEL

LEICHT UND LUFTIG

CASK NO. 6.49
CHF 86.-



REGION	<i>Speyside Deveron</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>2009</i>
OUTTURN	<i>233 bottles</i>
ABV	<i>57.2 %</i>

Anfangs ein ziemlich schroffes und charismatisches Aroma von Lagerkaffee, süßem Kampfer, Gummisohlen-Sneakers, honiggefüllten Halsbonbons und knusprigen Frühstücksflocken. Im Hintergrund leichtere Noten von Wildblumen, Leinöl, Tabakblättern und Pfefferminztee. Die Reduktion enthüllt gesüsste Kondensmilch, Roggenbrot mit Honig, Zitronenbrotaufstrich und Noten von Datteln und gehackten Walnüssen. Am Gaumen zunächst einige scharfe Zitrusnoten, buttrige Maiskolben, Mojitos, rosa Waffeln und Orangenbitter. Mit Wasser wird all dies milder mit einem Hauch von geschnittenem Gras, frisch gepresstem Fruchtsaft und einer trockeneren und geschmeidigeren mineralischen Qualität. Im Abgang etwas Kiwi und Puddingcreme-Kekse.

DEGUSTATION AUF EINEM HÜPFBALL

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 71.82
CHF 96.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>220 bottles</i>
ABV	<i>58.8 %</i>

Zunächst war da eine Mischung aus Schaumbananenbonbons und Birnendrops. Daraus entwickelten sich süßer Kokosnusskuchen, amerikanisches Cream Soda, Vanillepuddingtörtchen und in Honig glasierte Gartenfrüchte. Üppig, süß und verlockend. Die Reduktion offenbarte Marshmallows, Wacholder, zertretene Nesseln, Kiefernholz, Litschi und kandierte Grapefruitschalen. Unverdünnt am Gaumen erfreulich einfach mit Kondensmilch, Banoffee Pie und kräftigeren Noten von weißem Pfeffer, gewürztem Met und Kürbiskernöl. Mit Wasser fanden wir Mangosaft, Heideblüten, wilden Stechginster, Rosenblüten, getrocknete Papaya, Limettenlikör und Fenchelsamen.

EXTRAVAGANTE TAJINE

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 18.37
CHF 98.-



REGION	<i>Speyside Spey</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Charred Wine Barrique</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>260 bottles</i>
ABV	<i>61.0 %</i>

Der Tasting Panel war sich einig: die Probe dieser unterschätzten Marke ist eine faustdicke Überraschung. Zunächst Noten von gerösteten roten Peperoni, Balsamico-Zwiebeln, Preiselbeeren, Hammelfond und Heideblüten. Dann Rosenwasser und geröstete Küchengewürze wie Kreuzkümmel, etwas scharfe Paprika und Rosmarin. Wasser brachte überreife gelbe Früchte, Pollen, Fruchtzucker, flambierte Banane, Litschi, Mint Julep-Cocktail und Kiefernharz zum Vorschein. Der Gaumen öffnete sich mit gebuttertem Toast, sanftem Wachs, Backpapier, Sackleinen, Gewürznelken, hochwertigem Olivenöl und Kräuterhustensaft. Einige Noten von Estragon und Eukalyptusrinde. Die Wasserzugabe offenbarte in Honig gebackenes Wurzelgemüse, überreife Mandarinen, Pfirsichkerne, getrocknete Aprikosen, exotische Früchtetees, Safran und Kurkuma. Der Malt reifte elf Jahre in einem Bourbon-Hogshead, bevor er in einem verkohlten Rotwein-Barrique zweiter Füllung weiter ausgebaut wurde.

LOHNENDE JAGD

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 30.121
CHF 88.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Oloroso Butt</i>
FINAL CASK	<i>Refill Toasted Butt</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2013</i>
OUTTURN	<i>546 bottles</i>
ABV	<i>67.4 %</i>

Wir fühlten uns in ein österreichisches Teehaus versetzt oder, besser noch, in eine Jagdhütte, wo sich der Geruch der präparierten Jagdtrophäen an der Wand mit den köstlichen Aprikosenkonfitüre- und Schokoladennoten einer Wiener Sachertorte mischte. Wow! Am Gaumen eine dampfend heiße Tasse Jagertee aus hochprozentigem österreichischem "Inländer-Rum" (80% Alkohol!) und gewürztem Schwarztee. Nach der Reduktion sassen wir auf einem hölzernen Hochsitz und spähten durch ein Fernglas. Um uns warm zu halten, genossen wir jetzt heiße Schokolade aus der Hüftflasche, bis wir das "Halali" Hornsignal hörten. Nach fünf Jahren in einem Ex-Oloroso-Fass haben wir diesen Whisky in ein getoastetes Refill-Fass umgefüllt.

SÜSSER GERÄUCHERTER HUMMER, PORTULAK UND MEERFENCHEL

GETORFT

CASK NO. 53.395
CHF 112.–



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>2009</i>
OUTTURN	<i>284 bottles</i>
ABV	<i>56.4 %</i>

Von Anfang an viel Rauch – geräucherte süsse Paprika, Rauchspeck, geräucherte Lachsrilettes, serviert mit knusprigen, knackigen, salzigen Essigcornichons. Unverdünnt am Gaumen ein echtes Erlebnis – eine Geschmacksexplosion, die wir mit süssem geräuchertem Hummer mit Portulak und Meerfenchel verglichen. Wasser offenbarte den frischen Minzeduft von Eukalyptus, aber der Rauch war bald zurück in Form von brennenden Wassermelonen. Dann bereiteten wir eine Variante von deutschem Gurken-Dill-Salat mit einem süssen, rauchigen und salzigen Thousand Island-Dressing. Im Geschmack teegeräucherte Entenbrust mit Birnen und Blaubeerjus und diesem herrlich mäandernden süssen Rauch im langen Abgang.

EIN RAUCHIGES, SÜSSES UND HERZHAFTES ERLEBNIS

GETORFT

CASK NO. 66.208
CHF 215.–



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Barrique</i>
AGE	<i>23 years</i>
YEAR	<i>1997</i>
OUTTURN	<i>154 bottles</i>
ABV	<i>47.8 %</i>

Eine wunderbare, leuchtende Bernsteinfarbe begrüsst den Tasting Panel. Wir erschnupperten eine wunderliche Mischung aus viktorianischem Hustensaft, Motoröl sowie in Lammfett gebratenen Rosmarinkartoffeln. Am Gaumen wurde geräucherte Dorschleber mit Zitronensaft und Olivenöl auf Toast als Vorspeise gereicht, gefolgt von in Rioja geschmortem Lammgigot mit Chorizo. Nach Wasserzugabe kam uns das Sprichwort «Öl ins Feuer giessen» in den Sinn: wir starteten einen Grill oder ein Lagerfeuer, während wir geröstete Mandeln knabberten und uns fragten, was sich ein Spritzer von diesem Malt wohl in einer rauchigen Bloody-Mary ausnehmen würde. Nach einundzwanzig Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead haben wir diesen Whisky in ein ausgeschabtes, getoastetes und neu ausgekohltes Oloroso-Barrique erster Füllung transferiert.

GUTE NACHT FREUNDE

GETORFT

CASK NO. 53.389
CHF 690.



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Sherry Butt</i>
AGE	<i>30 years</i>
YEAR	<i>1991</i>
OUTTURN	<i>499 bottles</i>
ABV	<i>55.5 %</i>

Der eindringliche, suggestive Duft verströmt weich wogende Noten von Meerwasser, grünen Oliven, rotem Diesel, Merurochrom, Fisherman's Friends, Eukalyptusbonbons, Pfeffermakrele, natürlichen Teerextrakten und deutschem Rauchbier. So einem Aroma könnte man stundenlang nachspüren... Wasser brachte die Wärme von Senfkörnern, Ginster, Heidekraut, getrockneten Wildblumen, rauchigen angeschlagenen Mineralien, gealtertem Geuze-Bier, Salzmandeln und Stahlwolle. Wunderbar komplex und vielschichtig. Unverdünnt entfaltete er sich am Gaumen wie ein Morast aus gesalzenem Met, Kräutervinaigrette, geräuchertem Olivenöl, heiss geräucherten Sardinen, gesalzener Butter, Chicorée, Fischsauce, Benzin und frischen, Austern mit viel Limettensaft. Die Wasserzugabe offenbarte eine hyperfrische und reine, fast kristalline Mineralität. Salz, Vaseline, zerdrücktes Aspirin, sonnengetrockneter Seetang, mit Seepocken verkrustete Felsenbecken und kochendes Spaghettiwasser.

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.-.

DATUM	ORT	ADRESSE
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
Freitag, 16. September	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Donnerstag, 22. September	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 23. September	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 29. September	Luzern	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Freitag, 4. November	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Donnerstag, 10. November	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 11. November	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 18. November	St. Gallen	Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2
Donnerstag, 1. Dezember	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 2. Dezember	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Donnerstag, 8. Dezember	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 9. Dezember	Lausanne	Tibits (1. Stock), Place de la Gare 11
Freitag, 16. Dezember	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.



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