



# Outturn

**Juni 2022**  
*SMWS Switzerland*

**VERKAUFSSTART:  
SAMSTAG  
11. JUNI**

## EIN HAUCH VON SOMMER

Machen Sie sich bereit, die Cocktail-Saison mit exotischen Aromen und bunten Menschen zu feiern. Mit unserer Auswahl an neuen Fassabfüllungen zur Sommersonnenwende heizen wir die Stimmung an.





Und weiter geht es in der Serie «Wo der Geschmack zum Leben erwacht» mit unserem Aromaprofil «Würzig und süß». Zwar liegt Ostern bereits hinter uns, aber die frühlingshaften Aromen passen auch wunderbar in den Frühsommer.

Unser Juni Outturn ist gespickt mit Leckerbissen.

Entdecken Sie mit der Abfüllung **38.34:**

**Ausserordentlich erlesen** ein Whisky einer seit 2002 geschlossenen Brennerei aus Rothes oder eine eher seltene Brennerei bei der Society mit **100.67: Ale und Tee**.

Für alle Torfliebhaber diesmal sogar Exemplare aller Torf-Profile: leicht getorfter **4.327: Rauch für Naschkatzen**, getrofter **16.61: Unter dem Ruadhar** und stark getorfter **53.413: Lagerfeuer auf einem Clyde Puffer**. So bleiben auch im Sommer Rauchzeichen nicht aus.

Ich hoffe mit all diesen Abfüllungen wird es Ihnen nicht langweilig und sonst werfen Sie doch einen Blick in unseren Webshop, dort hat es an die 50 weitere Abfüllungen.

Herzliche Grüsse

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Patric Lutz' with a stylized flourish at the end.

Patric Lutz



# WO DER GESCHMACK ZUM LEBEN ERWACHT WÜRZIG UND SÜSS

*Julien Willems erklärt: Wenn Sie die süssen, würzigen und malzigen Geschmacksnoten Ihrer liebsten Leckerbissen mit einem Dram kombinieren, der ähnliche Aromen aufweist, erhalten Sie ein Geniessererlebnis der besonderen Art.*

Mit 877 abgefüllten Whiskys seit 2014 ist «Würzig und süss» das grösste Geschmacksprofil der Society. Angesichts der Tatsache, dass die meisten schottischen Whiskys würzige und süsse Charakteristika aufweisen, überrascht dies kaum. Das Tasting Panel entscheidet jedoch, ob dies die dominanten Züge eines Whiskys sind oder ob andere Geschmacksnoten wie Torf oder Vanille ihnen letztendlich die Schau stehlen. Süsse und würzige Aromen stehen vor allem mit der Reifung in Verbindung, die Spirituose spielt jedoch ebenfalls eine bedeutende Rolle. Lassen Sie uns einen Blick darauf werfen, wie diese Zimtschnecken-Aromen in einem Whisky erzeugt werden.

## SPRECHENDE TANNINE

Genau wie die süssen, nach Kokosnuss schmeckenden Eichenlaktone kommen auch andere Stoffe, die hier weiter im Detail beschrieben werden, von Natur aus in Eichenholz vor und werden von der reifenden Spirituose mühelos extrahiert. So erhält in Fässern gereifter Whisky bekanntermassen durch Tannine ein pudriges und adstringierendes Mundgefühl, das für einige bereits auf der würzigeren Seite

liegen dürfte. Oft sehen wir Vergleiche zwischen europäischer Eiche (*Quercus robur*) mit hohem Tanningehalt und amerikanischer Eiche (*Quercus alba*), als ob letztere dem Whisky keine Tannin-Noten verleihen würde. Das stimmt jedoch nicht ganz.

Nicht nur die Konzentration an Laktonen, sondern auch der Gehalt an Tanninen in amerikanischer Eiche kann stark schwanken. Es hängt vermutlich von der Umgebung ab, wie viel Tannin in *Quercus alba* produziert wird. Wie Dr. Andy Forrester, SMWS Spirits Educator, sagt: «Wir glauben, dass Tannine zum Schutz vor Fressfeinden und als Antwort auf Umweltbelastungen dienen und den Bäumen helfen, Angriffen durch Schädlinge zu entgehen.»

Dies bedeutet, dass der Gehalt erheblich schwanken kann und jedes Fass einzigartig ist. Küfer können jedoch den Anteil im Holz mithilfe moderner Technologie messen und gezielt Dauben auswählen, aus denen sie ein Fass mit dem gewünschten Geschmacksprofil zusammensetzen.



## SPÜRBARE HITZE

Wie kommt es also, dass wir so würzige Aromen wie Zimt, Piment oder Nelken und Lebkuchengewürze in einem «Würzig und süss» Whisky wahrnehmen? Nachdem die Küfer die Dauben ausgewählt und ein Fass gebaut haben, rösten sie es bis zu dem gewünschten Grad, um verschiedene Anteile bestimmter Geschmacks-moleküle zu erhalten, die von der Spirituose extrahiert werden. Holz besteht hauptsächlich aus Lignin, das sich beim Erwärmen in eine Fülle von geschmacksaktiven Molekülen zersetzt. Wir wissen, dass dies der Prozess ist, mit dem Vanillin und seine träumerische Süsse erzeugt werden.

Neben Vanillin werden ausserdem Verbindungen wie Eugenol – das als würziges, nelkenartiges Aroma wahrgenommen wird – und Guajacol – das ein breiteres, würziges und rauchiges Temperament hat – aus dem Lignin freigesetzt. Je nachdem, wie das Eichenholz erwärmt wurde, können diese in verschiedenen relativen Konzentrationen vorliegen. Diese relativen Konzentrationen und die Interaktion mit anderen Geschmacksnoten können zu einem

ganzen Spektrum an Aromen führen, die wir als würzig wahrnehmen.

Was ist mit Noten von Erdbeere, Balsamico und Gewürzwein? Auch andere Fasseigenschaften können einen Einfluss auf den Whisky haben und ihm würzigere und süssere Noten verleihen. Der vorherige Inhalt des Fasses kann zur Kultivierung des Temperaments beitragen, das nötig ist, um in dieses Profil zu gelangen. Wein- und Sherryfässer sind in der Tat dafür bekannt, dem Whisky Aromen von Wein und Gewürzen zu verleihen. Man sollte Rumfässer, geröstete Eichenfässer oder sogar IPA-Fässer jedoch nicht ausser Acht lassen, da sie alle über das Potenzial verfügen, das Geschmacksprofil in Richtung «Würzig und süss» zu lenken.

## SCHROT UND KORN

Es wäre jedoch weit gefehlt, zu behaupten, dass es bei dem Profil «Würzig und süss» allein um den Einfluss des Fasses geht. Whisky ist schliesslich eine Spirituose, und die von ihren Inhaltsstoffen erzeugten Aromen sowie die Schritte vor der Destillation sollten nicht übersehen werden.



Wir haben bereits erwähnt, dass Säuren und Ester für einige der süssen oder fruchtigen Zitrusaromen verantwortlich sind, die wir im Whisky wahrnehmen. Auch in diesem Fall sind sie in Hülle und Fülle vorhanden. Ihr Gehalt ist abhängig von dem Destillat und letztendlich entscheidend dafür, ob ein Whisky eher süssere, rundere Noten entwickelt oder das Fass in würzigere Gefilde steuert.

Es geht jedoch nicht nur um die Ester. Ich bin kein grosser Bäcker, aber diese Tatsache ist mir bekannt: Man kann eine Zimtschnecke nicht nur mit Obst und Gewürzen zubereiten, nicht wahr? Man braucht Mehl und Hefe, um ihr diesen wunderbar malzigen und getreidigen Geschmack zu verleihen, wenn sie frisch gebacken aus dem Ofen kommt. Beim Whisky braucht man Schrot. „Beim Maischen werden diverse Stoffe aus dem Gerstenmalz extrahiert und anschliessend durch Fermentation modifiziert und durch die Destillation konzentriert. Es wird angenommen, dass diese Stoffe dem New Make Spirit sein getreidiges, malziges Backbone verleihen“, meint Dr. Andy.

«Ausser bei den fruchtigen Noten, die wir auf die Ester zurückführen, ist noch nicht genau bekannt, welche Stoffe diese Aromen hervorrufen, wir wissen jedoch, dass sie letztendlich aus der Gerste stammen. Dies bietet interessante Möglichkeiten zur Entwicklung innovativer Geschmacksprofile.“

## SPEZIELLE MALZSORTEN

Bisher haben wir vor allem die Leistung des Fasses bei der Erzeugung würziger Aromen

gewürdigt, doch auch die Spirituose leistet ihren Beitrag. Wir wissen, dass Rye Whiskys als würzige Destillate bekannt sind, es könnte also interessant sein, Gerstensorten gezielt auf einen würzigen Charakter hinzuzüchten, ähnlich wie beim Roggen.

Vielleicht liegt die Antwort in einigen der «historischen» Sorten, von denen in der Welt des Whisky derzeit so viel zu hören ist. Eine Reihe von Destillieren arbeitet inzwischen mit «speziellen Malzsorten» (Kristallmalz, Schokoladenmalz), die in der Braukunst breite Anwendung finden. Wie Dr. Andy erklärt: «Aus chemischen Analysen wissen wir, dass einige der geschmacksaktiven Verbindungen, die sich ausschliesslich während des Röstvorgangs erzeugen lassen (wahrgenommen als Schokolade, Kaffee, geröstete Nüsse), die Destillation durchlaufen und im New Make Spirit landen.“

Möglicherweise könnten wir also spezielle Malzsorten einsetzen, um den perfekten Oster-Whisky zu kreieren, der mit verführerischen Aromen von Schokolade, Gebäck und Zimtschnecken zu glänzen weiss? Letztendlich dreht sich bei einem „Würzig und süss“ Profil wieder einmal alles um verschiedene Gleichgewichte. Auch wenn würzige Noten vor allem aus dem Fass stammen, wird das „Würzig und süss“ Profil nicht allein von einem Faktor bestimmt. Es ist vielmehr der Ausdruck eines ganzen Universums an Möglichkeiten mit enormem Raum für Variationen und Entdeckungen. Aber geniessen wir erst einmal in Ruhe unsere Zimtschnecken, Ostereier und andere Köstlichkeiten. Wir haben genug Zeit im Reich der Wissenschaft verbracht.

# KURKUMA-TONIKUM

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 9.245  
CHF 139.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>18 years</i>
DISTILLED	<i>11 September 2003</i>
OUTTURN	<i>200 bottles</i>
ABV	<i>54.9 %</i>

Wir öffneten eine Tüte Gummibärchen und merkten, dass auch Erdbeerbonbons und ein paar rote Lakritzeröllchen mit Sprudelzuckerüberzug darin waren. Im Geschmack erschienen geschlagener Doppelrahm, Kakaonibs, Tonkabohnen und Nougat; am würzigen Ende des Spektrums fanden wir saftige Schokoladenlebkuchen mit allerlei Weihnachtsgewürzen. Nach der Wasserzugabe versetzte ein Püree aus Aprikosen, Pfirsichen und Sultaninen ein Panelmitglied in die Kindheit zurück, während andere einen Duft von weissem Schokoladen-Cranberry-Fudge ausmachten. Am Gaumen weiterhin prickelnd – wir gossen Kurkuma, Ingwer und Orangenschale mit kochendem Wasser zu einem Kurkuma-Tonikum auf, das wir mit Agavennektar süssten.

# ALE UND TEE

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 100.37  
CHF 89.–



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Red Wine Barrique</i>
AGE	<i>11 years</i>
DISTILLED	<i>25 March 2010</i>
OUTTURN	<i>270 bottles</i>
ABV	<i>58.1 %</i>

Gleich auf Anhieb ein reichhaltiges, erdiges Aroma: in Honig geröstete Pastinaken, Met, Kirsch-Mandelkuchen, gehackte Haselnüsse, gemahlener Ingwer, grüne Pfefferkörner und eine Rotweinreduktion. Wasser offenbart getrocknete Minze, Mentholtabak, alten Pinot Noir, rote Früchtetees, Brombeerkonfitüre und Rhabarberstreuselauflauf mit Vanillepudding. Am Gaumen kräftiger Einstieg mit altem Ruby Ale, dann pochierte Pflaumen, Ingwerwein, All Bran Frühstücksflocken mit Puderzucker, klebrige australische Dessertweine, Kampfer und Pflaumensauce. Die Wasserzugabe offenbarte Noten von Weissdorn, Walderdbeeren, Jasmin tee, Pflaumenschnaps und Lakritze. Neun Jahre in einem Bourbon-Hogshead gelagert, dann weiter ausgebaut in einem ausgekohlten Rotwein-Barrique zweiter Füllung.



## FRÖHLICHER KIRSCH-SHERRY

WÜRZIG UND TROCKEN

CASK NO. 41.149

CHF 94.-



<b>REGION</b>	<i>Speyside</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Oloroso Butt</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Bodega Oloroso Butt</i>
<b>AGE</b>	<i>11 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>28 June 2010</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>601 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>57.8 %</i>

Berausende Aromen von Korinthen und Rosinen, vollgesogen mit süßem Sherry, gesellen sich zu einem Schwarzkirschen-Clafoutis mit Butterkaramellen und Ingwer. Am Gaumen noch mehr Kirschen, nun aber mit Nüssen, verkohltem Holz und Koriandersamen, umhüllt von Zuckerrübensirup und Zitruschalen. Die Wasserzugabe brachte Sultaninen, Orangenschnitze und gebackene Pfirsiche mit frischen Mandeln, Marzipan und Crema Catalana zum Vorschein, während salzige Meeresluft durch eine offene Sherry-Bodega wehte. In der Bodega mischten sich komplexe Oloroso-Aromen von Walnüssen und Steinpilzen mit schwerem, öligem Malzbrand, bevor ein Spritzer Limettensaft auf Eichengewürze und trockene Tannine spritzte. Nach neun Jahren in einem Ex-Oloroso-Fass wurde der Malt für den Rest seiner Reifung in ein erstmals gefülltes Ex-Bodega-Fass transferiert.



## PROBIOTISCH EXOTISCH!

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 112.107

CHF 83.-



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
<b>AGE</b>	<i>10 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>24 October 2011</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>201 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>60.9 %</i>

Sensationell exotisch mit einem probiotischen Rhabarber-Honig-Soda, warmer Miso-Karamellsauce und Tapioka-Perlen mit Litschi-Aroma, wie sie traditionell zur Herstellung des beliebten taiwanesischen Boba-Getränks verwendet werden. Apropos Bubble Tea: Am Gaumen gab es einen Vanille-Malz-Milchshake, Limetten-Posset Dessert, Pfirsich-Joghurt und einen Stachelbeer-Auflauf. Nach der Wasserzugabe bezauberte uns das duftende, blumige Aroma von Apfelblüten in Kombination mit pochierten Birnen in Schokoladensosse, gefolgt von mit Frischkäse glasierten Haselnuss-Roggenbrötchen sowie heissen Crumpets mit gesalzener Butter und einem schwedischen «Toscakaka» Mandel-Karamell-Kuchen, der dem deutschen Bienenstich ähnelt.

## ÜPPIGER WIRBEL

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 41.150

CHF 113.-



<b>REGION</b>	<i>Speyside</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>15 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>24 March 2006</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>265 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>60.9 %</i>

Granatapfel und Orange verschmelzen mit getrockneten Aprikosen und Rosinen, bevor sich schwerere Aromen von Manuka-Honig, Kakaonibs und Melasse mit starkem Schwarztee mischen. Am Gaumen erscheinen Gebäcknoten von Rosinen-Brötli und Schokoladenlöffelbiskuits zusammen mit Vanillepudding und Creme Brûlée, das Ganze bestreut mit Zimt und Nelken. Nach der Zugabe von Wasser hielt sich der süsse und gehaltvolle Charakter, verwandelte sich aber nun in Demerara-Zucker, Feigen, Pflaumen und Orangensirup. Jetzt erschien duftender Lokum, umhüllt von dicker Schokolade und serviert mit saftigen dunklen Früchten, Vanilleschoten und Glühweingewürzen mit dem leichten Duft von Potpourri. Nach 13 Jahren Reifung in einem Ex-Bourbon-Hogshead wurde der Malt in einem Oloroso-Hogshead aus spanischer Eiche weiter ausgebaut.

# BARBOUR-JACKE UND GIN-BRIGADE

ÖLIG UND MARITIM

CASK NO. 26.202

CHF 92.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
DISTILLED	<i>10 April 2012</i>
OUTTURN	<i>234 bottles</i>
ABV	<i>61.1 %</i>

Der eher ungewöhnliche Duft erinnerte an fröhliche Landhausbewohner in Barbour-Jacken, die an der Hafenmauer lehnten, angemachte Krabben assen und Gin schlürftten. Am Gaumen zeigten sich das charakteristisch wächserne Mundgefühl, exotische Aromen von Himbeerglacé, dunkler Schokolade, Orangen und Manuka-Honig. Dazu ein schöner, wärmender Nachklang von weissem Pfeffer, Ingwerkeksen, gerösteter Eiche und Bleistiftspänen. Die reduzierte Nase war sauber und einladend – kreidige Süssigkeiten (Edinburgh Rock und Refreshers Bonbons, Pfefferminzstreusel), Rosenblüten und Kirschlikör. Am Gaumen verbanden sich nun blumige Heidekrautnoten mit Zitruswachs und harten Kirschbonbons. Im Abgang Humbugs-Pfefferminzbonbons, Menthol und ein parfümierter Weihrauchnachgeschmack.

# AUSSERORDENTLICH ERLESEN

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. 38.34

CHF 410.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrels</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>25 years</i>
DISTILLED	<i>26 July 1996</i>
OUTTURN	<i>221 bottles</i>
ABV	<i>50.6 %</i>

Beim ersten Schnuppern identifizierte der Tasting Panel Aromen von Manuka-Honig, Sandelholz, Schaumbonbons, Zitronenmelisse und überreifen gelben Früchte. Alle lobten das schöne und exquisit ausgereifte Profil. Ausserdem zeigten sich Noten von Apfelblüten, einer Scones-Backmischung und Fenchelsamen. Mit Wasser fanden wir Heideblüten, vermooste Baumrinde, Blütenpollen, Sonnenereme und kandierte Zitrusfrüchte. Mit der Zeit entwickelt sich ein festerer, wachsartiger Ton. Im Mund entsteht eine weiche, pfeffrige Wärme mit Noten von weissem Tee, gebuttertem Toast, gewachstem Leinen und öligem Getreide. Es folgen gehaltvolle Noten von Honig, Menthol, Tabak und getrockneter Mango. Die Reduktion bringt uns Limonengelee, Heidehonig, Sweetheart Stout, Zitrusmarmelade und süsse gelbe Pflaumen. Ein hinreissendes Dram! Im Alter von 22 Jahren kombinierten wir ausgewählte Fässer aus derselben Brennerei. Anschliessend verteilten wir den Single Malt zum weiteren Ausbau auf verschiedene Fässer. Dies ist eines davon.

# SMOKUS FRUTICOSUS

SMALL BATCH BLENDED MALT

BATCH 15  
CHF 83.-



<b>REGION</b>	<i>Blended Malt</i>
<b>CASKS</b>	<i>Matured in a combination of Ex-Bourbon, Pedro Ximenez and Oloroso Sherry Casks</i>
<b>AGE</b>	<i>10 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>27 April 2011</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>2445 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>50.0 %</i>

Wir stellten uns vor, wie wir in der Küche ein Chutney aus Brombeeren und geräucherten, karamellisierten roten Zwiebeln zubereiteten, während gleichzeitig im Wok ein Pfeffersteak zischend heiss rührgebraten wurde. Unverdünnt süss und würzig, pfeffrig und rauchig am Gaumen; im Wok braten nun Knoblauchgarnelen und spanische Chorizorädchen; das alles gewürzt mit der sprudelnden Kohlensäure eines würzigen Root Beer. Nach der Zugabe von Wasser öffneten wir eine Tüte süsser und salziger dänischer Lakritze, bevor wir in ein klassisches Reuben-Sandwich mit geräucherter Pastrami bissen. Im grossen Finale liessen die gehaltvollen, cremigen Sherry-Noten das Funky Chicken-Gericht mit den dunkelfruchtigen, rauchigen Aromen tanzen.

# SPANIEN AUF GRAIN

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. G8.19  
CHF 199.-



<b>REGION</b>	<i>Lowland</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>31 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>18 June 1990</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>184 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>56.2 %</i>

Nach 29 Jahren in Ex-Bourbon-Holz haben wir dies in ein erstmals gefülltes Oloroso-Hogshead aus spanischer Eiche transferiert. Der erste Eindruck sagt alles – der Duft verströmt elegante Holznoten, Szechuan-Pfefferkörner und Cashews, Schokoladenkuchen, süsse Chilisaucen und Balsamico-Glasur auf Wassermelone. Der Gaumen strotzt vor Zuckerrübensirup-Toffee und «Banoffee Pie» Bananenkuchen, Sultaninen, Datteln, Rum und Rosinen sowie Weihnachtsstollen; im Abgang Sternanis und Baumharz. Der reduzierte Duft vereint PX-Sherry, Armagnac und Muscat mit Früchtekuchen, Crema Catalana, Mandelkuchen, Aprikosenkonfitüre und Orangenblüten. Am Gaumen finden sich nun Kokosnuss, getrocknete Orangenscheiben, Ingwer in Schokolade, geröstete Eiche und frittierte Bananenküchlein.

# RAUCH FÜR NASCHKATZEN

LEICHT GETORFT

CASK NO. 4.327  
CHF 108.–



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogsheads</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
<b>AGE</b>	<i>13 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>28 January 2008</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>246 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>60.4 %</i>

Wir stellten uns vor, wie wir einen klassischen «Aviation Cocktail» zubereiten: mit Gin, Maraschino und Crème de Violette-Likör, frisch gepresstem Zitronensaft und garniert mit einer flambierten Zitronenschale. Im Geschmack leicht salzig, mit wunderbar süßem, blumigem Rauch und einem markanten Kräuterabgang. Mit Wasser erschienen im Duft geräucherte Erdbeeren, Austernsauce und salzige Meeressgisch, während wir am Gaumen zuckergepökelten Räucherlachs mit etwas Honig und Teriyaki-Sauce entdeckten. Im Alter von neun Jahren vermählten wir ausgewählte Fässer aus derselben Brennerei. Für den weiteren Ausbau befüllten wir anschliessend verschiedene Fässer mit dem Single Malt. Dies ist eines davon.

# UNTER DEM RUADHAR

GETORFT

CASK NO. 16.61  
CHF 81.–



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>CASK</b>	<i>Re-Charred Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>8 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>28 May 2013</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>283 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>64.0 %</i>

Der unverdünnte Duft erinnert in typischer Weise an Piment, nasse Erde, frisch gegossenen Asphalt und Dachschrägen. Ausserdem: verkohltes Fleisch, rauer, schmutziger Torfrauch, geröstete Pfefferkörner und Wagenschmiere. Jede Menge spannende Rauchnoten! Wir waren uns einig, dieser torfige Single Malt wird generell unterschätzt, er fliegt sozusagen unter dem Radar. Mit Wasser erhielten wir confierte Ente, Heilkräuter, Hammelfond und geräucherten Fenchel. Der Gaumen war voll von süsser Chilisauce, geräucherten Erdnüssen, Lampenöl, Wildfleisch, Teer, Rosmarin und Eukalyptusöl. Mit Wasser kamen Kiefernholzrauch, TCP Desinfektionsmittel, Jod, Torfrauch mit Heidekrautnoten sowie dunkles deutsches Rauchbier zum Vorschein.



# LAGERFEUER AUF EINEM CLYDE PUFFER

STARK GETORFT

CASK NO. 53.413  
CHF 104.–



REGION	Islay
CASK	Refill Ex-Bourbon Hogshead
AGE	10 years
DISTILLED	27 April 2011
OUTTURN	301 bottles
ABV	57.4 %

Wir entfachten ein Lagerfeuer im Herbstwald und stellten uns dabei den Lufthauch aus dem Maschinenraum eines Clyde Puffer Frachtschiffs vor, bevor torfgeräucherte Birnen, Vanilleschoten und trocken geröstete Erdnüsse in den Vordergrund rückten. Am Gaumen fühlte er sich an, als würde uns «die Zunge lackiert»: äusserst intensiver Rauch, medizinisch, ölig und fettig – absolut ein Erlebnis. Nach der dringend nötigen Wasserzugabe genossen wir einen verbrannten Bratapfel, geschwärzte und in Alufolie gewickelte Bananen und setzten einen Brombeerstrauch in Brand. Immer noch mächtig, aber deutlich zugänglicher mit süss-fruchtigem Pflaumenwein, einer Lakritzemischung und Meerrettich/Wasabi-Schärfe im Abgang.

## 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
Freitag, 16. September	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Donnerstag, 22. September	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 23. September	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 29. September	<b>Luzern</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Freitag, 4. November	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Donnerstag, 10. November	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 11. November	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 18. November	<b>St. Gallen</b>	Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2
Donnerstag, 1. Dezember	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 2. Dezember	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Donnerstag, 8. Dezember	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 9. Dezember	<b>Lausanne</b>	Tibits (1. Stock), Place de la Gare 11
Freitag, 16. Dezember	<b>Luzern</b>	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](http://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](mailto:SMWS@SMWS.CH)**

[www.smws.ch](http://www.smws.ch)

 [www.facebook.com/smwsswitzerland](http://www.facebook.com/smwsswitzerland)