



Outtur

Oktober 2022
SMWS Switzerland

VERKAUFSSTART:
SAMSTAG
8. OKTOBER



UNHEIMLICH KÖSTLICHE DRAMS

In diesem Oktober gibt es nichts Saures.
Nur Süßes! Entdecken Sie unsere teuflisch
gute Auswahl an neuen Whiskys!



Weltweit fanden im September verschiedene Gathering Anlässe statt. Nebst unseren Degustationen feiern wir dies mit dem neuesten Single Cask exklusiv für die Schweiz. Wie bereits vor einem Jahr wurde die Degustationsnotiz von unseren Mitgliedern geschrieben: **70.47: Oma's quietschende Spielzeugkiste.**

Der Name dieser Abfüllung stammt von unserem Mitglied Raphael Lingg. Allen anderen Mitgliedern ein grosses Dankeschön für die Teilnahme und ich hoffe es hat Ihnen allen Spass bereitet.

Nebst den neuesten Abfüllungen aus Schottland können Sie auch vier Whiskys aus anderen Regionen entdecken. Zwei davon aus Wales – **128.20: Herrlich exzentrisch** und **128.21: Patchwork-Drache** und zwei aus den USA – **140.12: Kleines Dram auf der Prärie** und **CW1.5: Zimtsünden.**

Und selbstverständlich finden Sie im aktuellen Outturn den nächsten Artikel aus der Reihe «Wo der Geschmack zum Leben erwacht» – diesmal starten wird die Torf-Triologie; natürlich mit dem Profil «Leicht getorft».

Abschliessend, sollten Sie nichts im aktuellen Outturn finden, empfehle ich Ihnen einen Besuch in unserem Webshop wo Sie eine breite Auswahl älterer Abfüllungen finden; alle nicht minder spannen.

Viel Spass beim Schmökern!

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

LEICHT GETORFT



Der Herbst ist eingekehrt und die Sommerhitze liegt nun hinter uns. Versammeln Sie sich an unserem Lagerfeuer am Meeresufer. Sitzen Sie bequem?

Julien Willems beginnt, eine Geschichte über das getorfte Trio der Society zu erzählen – ein Thema, das uns durch den kurzlebigen Herbst und bis an die Schwelle des nachtschwarzen schottischen Winters tragen wird. Spiessen Sie Ihre Marshmallows auf und rösten Sie sie über der Glut, geniessen Sie einen über dem offenen Feuer gegrillten Lachsspiess oder ein, zwei Scheiben Pata Negra ... Spülen Sie all dies mit einem Tässchen Lapsang Souchong hinunter und lassen Sie uns die Flamme feiern, die uns alle immer wieder zu neuen geschmacklichen Abenteuern aufbrechen lässt.

Alles beginnt mit einem Sprichwort, das in der ein oder anderen Abwandlung sicher so alt ist wie die Menschheit: Wo Rauch ist, ist auch Feuer. Das Feuer gehört zu den unbesungenen Helden des Whiskys. Dieses Element hält den gesamten Prozess und die Geschichte des Whiskys zusammen. Es liefert die Hitze für der Umwandlung der Gerste in Malz, es heizt (zumindest ursprünglich) die ewig durstigen Brennblasen, es röstet und verkohlt die Fässer – es kann gar nicht genug betont werden, wie wichtig das Feuer ist. In jedem Schluck steckt die Magie des Feuers, das dem schottischen Whisky seine legendären und begehrten Aromen verleiht.

Lassen Sie uns heute einmal gemeinsam überlegen, was dazu führt, dass ein Whisky dem Aromaprofil «Leicht getorft» zugeordnet wird. Beschrieben wird dieses Profil häufig mit den Aromen von gerösteten Marshmallows sowie einer guten Portion gegrillter Früchte, woran sich erkennen lässt, dass die Ester immer noch einen starken Einfluss haben.

Diese fruchtigen Geschmacksnoten, die bei der Gärung des Washs entstehen, sind Whiskykennern wohlbekannt (mehr zu diesem Thema lesen Sie in unserem Artikel «Süss, fruchtig und mild»). Gleichzeitig verleihen rauchige und torfige Noten

dem Whisky etwas mehr Dampf und Länge. Bei Aromen wie verbrannten Zweigen, Holzasche und geräuchertem Lachs scheiden sich vielleicht die Geister. Wenn das Ganze jedoch von dunklen, süsslichen Lavendel- und Heidehonig-Noten umhüllt ist, wird sicher ein jeder neugierig, denken Sie nicht? All diese Aromen werden für gewöhnlich mit Phenolen assoziiert und mit brennendem Torf in Verbindung gebracht. Aber wie gelangen sie schliesslich in den Whisky?

SPÜREN SIE DIE HITZE?

Bevor Gerste zu Malz werden kann, muss sie einweichen und keimen, und damit die Pflanze wachsen kann, beginnt sie Stoffe (Enzyme) abzusondern. Sie helfen ihr dabei, die Stärke im Korn in Einfachzucker aufzuspalten (denken Sie an Malzzucker), der als Energiequelle genutzt werden kann. Je länger die Pflanze wächst, desto weniger Zucker verbleibt im Korn. Deshalb ist es wichtig, dem so schnell wie möglich einen Riegel vorzuschieben. Ganz genau. Sie haben es bereits geahnt: Die Antwort heisst «Feuer». Beziehungsweise, um exakt zu sein, wird (traditionell) heisse, trockene Luft aus einer Darre genutzt, um das noch feuchte Korn zu trocknen und die Keimung zu stoppen. Wird in dem Ofen Torf verwendet, so verleiht dessen dichter und aromatischer Rauch der Gerste ein erdiges, russiges, verbranntes, manchmal sogar medizinisches oder dunkel-blumiges Aroma. Diese Phenole geben dem Wash (Malzbier, das anschliessend zu einem Spirit destilliert wird) aromatische Eigenschaften, die durch die Destillation zum Spirit noch stärker konzentriert werden.

Bei den «Leicht getorften» Malts wird, wie der Name schon sagt, das Malz weniger intensiv getorft (oft – jedoch selten mit viel Aussagekraft – ausgedrückt in «ppm» für «parts [of phenolics] per million»).



Ebenso wichtig ist jedoch die Art und Weise, wie das Malz destilliert wird. Typischerweise sind die Kopfnoten rauchig und hin und wieder etwas medizinisch, jedoch auch ölig und fleischiger als bei einem durchschnittlichen ungetorften Whisky. Dies könnte mit einer Überlegung zusammenhängen, die wir im Mai in dem Artikel «Ölig und maritim» diskutiert haben: Ölige Verbindungen und Phenole sind schwerer und weniger flüchtig als Ester, Ethanol und Wasser. Deshalb wird die Destillation später abgebrochen (an einem «niedrigeren Punkt»), denn so können die phenolischen Aromen im Wash und in den Low Wines bestmöglich hervorgehoben werden. Mit zunehmender Destillationsdauer steigt das Risiko, dass zunächst zwar Nuss-, Fleisch- und Fischaromen entstehen, sich anschliessend jedoch nach und nach auch weniger erwünschte schweissige und käsig Noten ihren Weg in die Destille bahnen.

Es handelt sich also um einen Balanceakt, der sich daran orientiert, welche Geschmacksrichtung der Destillateur erzielen möchte: Wie viele Phenole können extrahiert werden, ohne die Spirituose zu verunreinigen? Bei den «Leicht getorften» Malts geht der Trend jedoch für gewöhnlich in Richtung Reinheit und Zurückhaltung. Zudem wird für die meisten von uns bereits eine geringe Phenol-Konzentration wahrnehmbar sein, da unser olfaktorisches System extrem empfindlich auf derartige Verbindungen reagiert. Letzteres ist vermutlich – zumindest teilweise – auf evolutionäre Gründe zurückzuführen. (Wenn man in einem Wald lebt, ist der Geruchssinn von essentieller Bedeutung, da er signalisiert, wenn es brennt.)

FASS-KOMBINATIONEN

Die Geschichte handelt jedoch nicht nur von der Destillation. Wie wir bereits in früheren Artikeln erwähnt haben, können auch die Fässer durch bestimmte Verbindungen, wie zum Beispiel dem Guajakol, eine Reihe von rauchigen Aromen erzeugen. Auch sie können dazu beitragen, dass

der Whisky hin zu rauchigeren Aromen gelenkt wird und dass seine getorften Noten verstärkt werden.

Stellen Sie sich ein Fass vor, in dem ein getorfter Whisky gelagert wurde. Das Fass wird geleert und für die Reifung einer anderen Spirituose wiederverwendet. Das Spirits Team der Society hat in der Vergangenheit – und auch in jüngster Zeit – damit experimentiert und ungetorfte Whiskys in Fässern reifen lassen, in denen zuvor Whiskys mit den Aromaprofilen «Getorft» bzw. «Stark getorft» gelagert wurden. Dabei sind eine Reihe von überraschenden und köstlichen neuen Drams entstanden (siehe z. B. Fass Nr. 89.14 «Omelette surprise» und Fass Nr. 89.15 «Pinball wizard» sowie Fass Nr. 70.38 «B+B=B²»). Das Spirits Team hat sich ausserdem mit unterschiedlichen Arten von getorften Aromen beschäftigt.

Ein Beispiel: Für Fass Nr. 4.293, eine sehr raffinierte Kombination, wurde ein getorfte Orkney-Destillat aus seinem ursprünglichen Sherry-Fass in ein Oloroso-Sherry-Fass gefüllt, das zuvor einen langen gereiften Islay-Whisky beherbergt hatte (Fass Nr. 29.260: «A visceral, elemental experience»). Dies führte zu einem wunderbar reichhaltigen Sherry-Dram mit ausgeprägt torfigen Islay- und Orkney-Noten.

Insgesamt lässt sich festhalten, dass es viele Möglichkeiten gibt, einem Whisky getorfte und rauchige Aromen zu verleihen. Dies gilt besonders für die Drams des Geschmacksprofils «Leicht getorft». Ein wenig Rauch und etwas Torf können in der Tat sehr viel bewirken und grosse Leidenschaften entfachen. Damit endet das erste Kapitel dieser Geschichte. Wir werden uns jedoch, wenn sich der Herbst wieder verabschiedet hat, mit weiteren Gedanken rund um getorfte Malts und den Torf selbst zurückmelden. In der Zwischenzeit sollten Sie unbedingt eine Flasche «Leicht getorften» Whisky öffnen und die subtile Komplexität dieses wunderbar vielfältigen Profils geniessen!



WHISKY- KALENDER 2022

Schenken Sie oder gönnen Sie sich 25 Tage lang abwechselnde Drams, von jung bis alt und aus fast allen Geschmacksprofilen der Society.

Es gibt zwei Versionen – einmal mit Detailangaben zum Whisky auf den Fläschchen und einmal nur durchnummeriert, für jene die rätseln wollen, die Auflösung liegt dann in einem verschlossenen Couvert bei.

INHALT	25 x 5cl
PREIS	CHF 299.-
BESTELLUNG	shop.smws.ch
LIEFERUNG	Mitte November

WHISKYKALENDER MIT INFOS



WHISKYKALENDER NUR NUMMERIERT



Weihnachten steht vor der Tür und so langsam sollten Sie sich Gedanken darüber machen, was Sie den wichtigsten Menschen in Ihrem Leben schenken wollen.

GESCHENK- MITGLIEDSCHAFT

Als ein Mitglied der SMWS kennen Sie bereits die Vorteile, die es bedeutet, Teil unserer ganz und gar einzigartigen Vereinigung von Whiskyliebhabern zu sein. Warum also teilen Sie das Erlebnis der Society nicht mit Ihren engsten Freunden und Familienangehörigen, indem Sie sie in diesem Jahr mit einer Mitgliedschaft beschenken?

Entsprechende Optionen sind bereits ab CHF 80.– erhältlich, so dass Sie das

perfekte Geschenk für Ihren Lieblings-Whisky-Fan individuell zusammenstellen können. Fügen Sie eine Flasche Whisky, das Buch «The Founder's Tale» oder das Society Degustations-Kit hinzu, um ihn auf den Beginn seiner Reise bei der Society einzustimmen.

FÜR BESTELLUNGEN

smws.ch/geschenkmitgliedschaft

CHF
80



MITGLIEDSCHAFT

CHF
90



**MITGLIEDSCHAFT
mit einer individuellen
Whisky-Flasche**

CHF
210



**MITGLIEDSCHAFT
mit Buch «THE
FOUNDER'S TALE»**



**MITGLIEDSCHAFT
mit Degustations-Kit**

EIN SCHLÜCKCHEN SONNENSCHNITT

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 95.34
CHF 88.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>13 years</i>
DISTILLED	<i>16 January 2006</i>
OUTTURN	<i>231 bottles</i>
ABV	<i>55.6 %</i>

Der Duft verströmte Vanille, Nidelwähe, ein Brombeer-Zitronendessert und erinnerte an sonnenwarme Crème brûlée nach einem gemütlichen Mittagessen an der Côte d'Azur auf einer sonnenüberfluteten Terrasse. Die pikante Kurkuma-Ingwer-Limonade mit frischer Minze am Gaumen machte uns erst einmal sprachlos, bevor im Abgang ein trockenes, eiskaltes Glas Sauvignon Blanc erschien. Mit etwas Wasser bereiteten wir einen Melonensalat mit Limette, Minze und Ingwer zu. Der Geschmack war saftig wie Orangenbonbons, kombiniert mit einem zittrisch-blumigen Nachgeschmack. Ein absoluter Genuss!

DESSERT-FATA MORGANA

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 19.74
CHF 150.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>19 years</i>
DISTILLED	<i>17 February 2003</i>
OUTTURN	<i>128 bottles</i>
ABV	<i>51.3 %</i>

Ein Besuch im Blumenladen bescherte uns prächtige Rosen, Nelken und Geranien mit dem süßen Duft von Meringues zusammen mit Pistazien, Honig und Zitronensaft auf Himbeeren. Die Aromen erschienen in einer Kiste aus getoasteter Eiche und explodierten in einem intensiven Schwall von Guave, Mango und Bananenbonbons. Nach der Zugabe von Wasser trat eine deutliche Veränderung ein. Die blumigen Noten entwickelten sich in einen feinen Armagnac mit herrlich wachsartiger Textur und Orangennoten. Dann zerbröselten Digestive Kekse zwischen Reisebonbons. Neben Schlagsahne tauchte nun ein Hauch von Haselnuss auf, während mit Karamellsauce beträufelte Desserts aus tropischen Früchten das Ganze in purer Opulenz enden liessen.

MILLE-FEUILLES UND EISWAFFEL

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 35.322
CHF 110.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>14 years</i>
DISTILLED	<i>15 January 2008</i>
OUTTURN	<i>87 bottles</i>
ABV	<i>51.2 %</i>

Das unverdünnte Aroma war einladend fruchtig, als würde man in eine saftige Nektarine oder frisches Birnenfleisch beißen oder wie voll reife Himbeeren neben Lebkuchen, Pfannkuchen und Puddingcreme-Keks. Am Gaumen ein gerösteter Gleichschwerkuchen mit Zitronenhonig-Schlagrahm und Blaubeerkompott – der perfekte Abschluss für ein sommerliches Grillfest. Nach der Wasserzugabe offenbarte der Malt seine süsse Seite: Mini-Doughnuts, Mille-Feuilles, Jammy Dodger Cookies mit Erdbeerkonfitüre und Spitzbuben neben Vanillepudding und Karamellcreme (Butterscotch Angel Delight). Am Gaumen gab es Minze- und Limettenbonbons und eine «99» Flake Eiswaffel – ein Vanille-Softis, in dem ein Waffel-«Sandwich» steckt.

PIÑA COLADA-KUCHEN

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 9.256
CHF 142.–



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>201 bottles</i>
ABV	<i>55.1 %</i>

«Was für eine schöne Nase!», rief ein Panelmitglied. Der Duft verband Apfelstreuselauflauf mit Vanillepudding und Erdbeerkonfitüre auf warmem Toast mit Rosen, Kapuzinerkresse und Orangenblüten. Der Gaumen präsentierte Orangenfondant-Kuchenglasur, Nougat und Schokoladentrüffel neben gerösteter Kokosnuss und einer Mischung aus Bleistiftspänen und Gerstenmalz. Mit einem Spritzer Wasser erschienen üppige Kiefernwälder in der prallen Sonne, während süsse Noten von Zuckerwatte, Marzipan und Lokum in einer Sandelholzkiste zusammenfanden. Am Gaumen zeigten sich nun Cashewnüsse, Zimtschnecken und Vanille-Biskuit mit Orangenglasur; dazu wurden Piña-Colada-Cocktails serviert.

TURBO- NUSSKNACKER

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 85.71

CHF 120.–



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-PX Hogshead</i>
AGE	<i>15 years</i>
DISTILLED	<i>21 July 2006</i>
OUTTURN	<i>278 bottles</i>
ABV	<i>57.4 %</i>

Öl und gebräunte Butter umhüllen Haselnüsse, geröstete Maroni und Kokosnussschalen, bevor sich Speck mit duftendem Sandelholz verbindet. Der würzige Gaumen offenbart eine Welle von Ingwer, Nelken und Kampfer, durchzogen von Blutorangenmarmelade, braunem Zucker auf gebackenen Bananen sowie Glühwein im Abgang. Mit ein paar Tropfen Wasser kamen Toffee-Popcorn und verbrannte Honigwaben zum Vorschein, ausserdem Erdnussbutter, Oloroso-Sherry und getrocknete Steinpilze. Am Gaumen nun sanfter. Öliges Marzipan, Krokant und Lakritzbonbons mit sprudelndem Orangensorbet und wunderbar strukturierter, mit Wachs polierter Eiche im Abgang. Der Malt reifte 13 Jahre in einem Ex-Bourbon-Hogshead, bevor er in ein Pedro-Ximenez-Hogshead aus amerikanischer Eiche umgefüllt wurde.

PANETTONE MIT MASCARPONE

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 71.91

CHF 106.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>14 years</i>
DISTILLED	<i>6 June 2007</i>
OUTTURN	<i>160 bottles</i>
ABV	<i>63.9 %</i>

Alle hatten leuchtende Augen, als wir den Duft von Vanille-Scones, frischen Erdbeeren und einem grossen Klecks Schlagrahm einsogen! Cremig und mundschmeichelnd wie ein tropisches Joghurtparfait mit geschichteten Mango- und Passionsfruchtschnitzen in Nature Joghurt und bestreut mit Kokosnussgranola. Nach einem Tröpfchen Wasser genossen wir ein Croissant auf französische Art – wir rissen es in kleine Fetzen, die wir in Kaffee stüpften – das nennt man «faire trempette», die Kunst des Eintunkens. Wir schlossen auf italienische Art mit getoastetem Panettone und Orangen-Mascarpone. Dazu gab es ein Glas gut gekühlten Moscato d'Asti Dessertwein.

VERRÜCKTE NÜSSE

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 82.44
CHF 98.-



REGION	Highland
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	2nd Fill #4 Char Hogshead
AGE	11 years
DISTILLED	16 March 2011
OUTTURN	165 bottles
ABV	60.4%

Ein starker Duft von Rosen, Nelken und Apfelblüten vermischt sich mit Kokosnuss und Schlagrahm auf Meringues; das Ganze ist garniert mit Marshmallows, Milchschokolade und Kirschkpfeifentabak. Ein herrliches Mundgefühl von Sherry-Trifle, Orangenmarmelade und öligen Paranüssen, kombiniert mit Zimt, Süssholz und knusprigen Ingwerkekse. Mit Wasser zeigten sich Lokum, Aprikosenkonfitüre und Zimtschnecken, serviert mit Haselnusslikör in heisser Schokolade und Sultaninen in einer alten hölzernen Gewürzdose. Die abgerundeten Aromen reichten nun von Muskatnuss, kandierten Orangenschalen und Rum-Rosinen-Eiscreme bis zu Pistazien und gerösteten Pinienkernen auf pochierten Birnen und Stachelbeerkuchen. Nach acht Jahre in einem Ex-Bourbon-Hogshead wurde dies in ein stark verkohltes Second-Fill-Hogshead transferiert.

TORFSTRICKMUSTER

LEICHT GETORFT

CASK NO. 4.321
CHF 89.-



REGION	Highland
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	1st Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	9 years
DISTILLED	24 January 2012
OUTTURN	240 bottles
ABV	64.5%

Ein herrlich frisches, aromatisches Exemplar voller Noten von frischer Wäsche, die an der Küste trocknet, Olivenöl, zertrampelten Farnen, Seeluft, Felsenbecken und Strandkieseln. Dazu eine getrocknete Kräutermischung, Teebaumöl und ein Hauch von flüssigem Rauch. Mit Wasser wurde er dichter mit Noten von Sackleinen, trockener Erde, gewachster Leinwand und einem ätherischen Hintergrund aus Torfrauch. Am Gaumen zunächst eine wunderbare Mischung aus süss und salzig: gebratene Speckstreifen, Olivenlake und süsser Torfrauch. Schafwollöl, Kampfer, Anis und scharf angebratener Thunfisch. Nach Wasserzugabe fanden wir einen schönen, kräuterbetonten Torfrauch, Naturteer, Mineralöl, Badesalz und eine Idee von Salzmandeln, Hustensaft und Meerwasser. Im Alter von fünf Jahren haben wir ausgewählte Fässer aus der gleichen Brennerei zusammengeführt. Anschliessend haben wir den Single Malt für den weiteren Ausbau wieder auf verschiedene Fässer verteilt. Dies ist eines davon.

RAUCH FÜR NASCHKATZEN

LEICHT GETORFT

CASK NO. 4.327

CHF 108.–



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>13 years</i>
DISTILLED	<i>28 January 2008</i>
OUTTURN	<i>246 bottles</i>
ABV	<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 Meereshäutchen, während wir am Gaumen zuckergespökelten 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.

KLARE SACHE!

GETORFT

CASK NO. 53.417

CHF 97.–



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>10 years</i>
DISTILLED	<i>27 April 2011</i>
OUTTURN	<i>132 bottles</i>
ABV	<i>56.9 %</i>

Ein heller und extrem reiner Duft voll von Mineralien und Badesalz, Meerwasser, Grapefruitsaft und ein wenig Zitronensaft auf geöffneten Austern sowie unverfälschtem, klarem Torfrauch. Ein weiterer genialer Malt aus dieser äusserst produktiven Islay-Destillerie! Die Wasserzugabe offenbarte Noten von Kohlenteer-Seife, mit geräuchertem Olivenöl beträufelten Sardinen und Anthrazitglut. Im Mund anfangs Benzin, süsslicher Torfrauch, Salzlake, salzige holländische Lakritze und Zwiebelchips. Im Hintergrund die Schärfe von Senföl und geräuchertem Meersalz. Mit Wasser kamen subtilere Noten von in Salzlake eingelegten Zitronen, schwarzer Oliventapenade und Jodtropfen hinzu. Im Abgang grünere Noten wie gehackte Petersilie und getrockneter Seetang.

KLEINES DRAM AUF DER PRÄRIE

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 140.12

CHF 125.-



REGION	<i>Texas</i>
INITIAL CASK	<i>French Oak Barrique</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Port-Barrique</i>
AGE	<i>4 years</i>
DISTILLED	<i>10 May 2017</i>
OUTTURN	<i>172 bottles</i>
ABV	<i>62.0 %</i>

Nach einem Jahr in einem Barrique aus französischer Eiche, das zuvor Baby Blue Corn Whiskey enthalten hatte, wurde dieser Whisky in ein Portwein-Barrique zweiter Füllung transferiert. In der Nase finden sich deutliche Noten von Portwein, Pflaumenmarmelade, Liebesäpfeln, Kirschen und Himbeerkonfitüre-Törtchen, aber auch Funky Rum, Rosinen, Melasse, Demerarazucker und neues Leder. Am Gaumen ist er zunächst kreidig und verströmt warme Zimt- und Chiliwürze, bevor sich dies in Toffee, süssen Bourbon, geröstete Kokosnuss und Vanilleglace verwandelt und mit Leder und Tabak ausklingt. Im reduzierten Duft finden sich Walnussöl, Kiefernharz, Saunaholz und fruchtig-würzige Weihnachtsaromen. Am Gaumen nun buttrige Pfannkuchen, Honig, Früchtekompott, Golden Virginia Tabak, Hickory, Zichorie und Sauerkirschen – absolut bemerkenswert.

ZIMTSÜNDEN

SINGLE CASK SPIRIT

CASK NO. CW1.5

CHF 123.-



REGION	<i>Kentucky</i>
CASK	<i>Charred</i>
AGE	<i>12 years</i>
DISTILLED	<i>31 May 2009</i>
OUTTURN	<i>245 bottles</i>
ABV	<i>61.7 %</i>

Diese Aromen sind Versuchung pur und verbinden eine grosse Portion Toffee, Karamell und Zimtrollen mit dem süssen Holz einer Schreinerwerkstatt und warmen Backwaren-Noten. Ein warmer Mantel aus geschmolzener Butter auf Maiskolben gesellt sich zu frischer Kokosnuss und Pain au Chocolat. Am Gaumen samtweich mit Popcorn, Macadamianüssen und Ahornsirup. Wasser fördert einen erdigeren Refrain zutage, der würzigen Walnusskuchen mit Rhabarberstreusel-Auflauf, Rosinen und Marmelade verbindet. Ein mit Zimt bestäubtes Schokomilchshake blitzt auf; dann vermählen sich Sahnesoda und verkohlter Schweinebauch mit einem frischen Hauch von Pfefferminze, der mit sauberen Eichennoten im Abgang harmoniert. Die Maische bestand aus 80 % Mais, 8 % Roggen und 12 % gemälzter Gerste.

HERRLICH EXZENTRISCH

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 128.20
CHF III.-



REGION	<i>Wales</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>8 years</i>
DISTILLED	<i>27 September 2013</i>
OUTTURN	<i>204 bottles</i>
ABV	<i>59.9 %</i>

Diese Destillerie verfügt über eine einzigartige Brennblase, die den fruchtigen Charakter hervorhebt, und in der Tat, die Früchte in dieser Probe sind der Wahnsinn! Der unglaublich tropische Duft explodiert mit Kiwis, Melonen, Passionsfrucht, Pfirsich Melba und einem ultratropischen Sprudelgetränk. Eine beschwingte Reprise am Gaumen – Melone, Passionsfrucht, Mango und Zitronenmeringekuchen, aber jetzt begleitet von ein paar Bassnoten. Wasser verleiht dem Duft komplexere Rhythmen und betont die Kontrapunkte – Vanilleschote, Teebaumöl, Weizenbier, Fasskohle, Tabak und Eukalyptus. Das Bouquet reift und fällt von einem himmlischen Ast. Am Gaumen jetzt eine Bananen-Bonanza, verkohlte Ananas, Aprikose, Zwetschgen, Rum Baba und Rosenwasser – herrlich exzentrisch.

PATCHWORK-DRACHE

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 128.21
CHF 107.-



REGION	<i>Wales</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Fino Hogshead</i>
AGE	<i>6 years</i>
DISTILLED	<i>1 July 2015</i>
OUTTURN	<i>128 bottles</i>
ABV	<i>58.8 %</i>

Ein merkwürdiges und sehr verlockendes Aroma von gesalzenem Karamell und frisch gebackenen Äpfeln – vielleicht könnte man von Liebesäpfeln sprechen? Aber auch Erdbeerkonfitüre, Whisky-Fudge, Schwarzbrot mit Zuckerrübensirup und winterliche Glühweingewürze. Ein aromatischer und facettenreicher Whisky. Die Reduktion brachte Heilkräuter wie Wermut und Wintergrün. Dann Hartholzharze, Teebaumöl und Mentholtabak mit einem Hauch von Erdbeer-Shisha-Rauch. Im Mund sofort gehaltvoll mit Erdnüssen, Fruchtsalat-Kaubonbons, Kirschhustenbonbons und harzigen exotischen Früchtetees. Mit Wasser verwandelte sich dies in Chai-Tee-Gewürze, grünen Walnusslikör, Kakaonibs, Kräuterzahnpaste und den herben Geschmack von rosa Grapefruit.

13. UND 14. JANUAR 2023

BURNS SUPPER

Geniessen Sie einen Schottischen Abend zu Ehren des Nationaldichters Robert Burns. Unser Zeremoniemeister Robin Laing führt mit Gedichten und Liedern durch den Abend inklusive Dudelsackspieler.

Im Preis von CHF 115.– sind Unterhaltung, Aperitif, Dreigangmenü mit jeder Menge «Haggies, Neeps and Tatties» (Alternativen vorhanden), Mineralwasser und Kaffee/Tee inbegriffen.

BUCHEN SIE JETZT

shop.smws.ch

FREITAG, 13. JANUAR 2023, 19 UHR
LANDHOTEL HIRSCHEN ERLINSBACH

Für Mitglieder bietet das Landhotel Hirschen ein Sonderangebot zum Übernachten an:

Übernachtung im Doppelzimmer
inkl. Frühstück für 2 Personen CHF 185.–

Übernachtung im Einzelzimmer
inkl. Frühstück CHF 140.–

Hauptstrasse 125, 5015 Erlinsbach

BITTE BUCHEN SIE IHR ZIMMER DIREKT IM HOTEL:
WWW.HIRSCHEN-ERLINSBACH.CH

SAMSTAG, 14. JANUAR 2023, 19 UHR
LA TABLE DE URS HAURI BERN

Zeughausgasse 19, 3011 Bern





JOIN THE GATHERING

70.47 OMA'S QUIETSCHENDE SPIELZEUGKISTE

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

OMA'S QUIETSCHENDE SPIELZEUGKISTE

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 70.47
CHF III.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>14 years</i>
DISTILLED	<i>31 January 2008</i>
OUTTURN	<i>126 bottles</i>
ABV	<i>57.5 %</i>

Der erste Eindruck ist süss, voll von Karamell, Apfel, Williamsbirne und exotischen Früchten, gefolgt von einer leichten Mentholfrische und Noten von Holzpolitur. Ein Tasting Panel-Mitglied fühlte sich an die Spielzeugkiste seiner Grossmutter (namens Mimi) erinnert, die mit alten Zeitungen, Spielkarten und Handcreme vollgestopft war. Nach der Zugabe von Wasser gewinnen Aprikosen die Oberhand, begleitet von einigen roten Früchten. Der Gaumen erinnert nun an Amaretto, Wermut und Obstbrand – fast wie ein Mundvoll Zuger Kirschtorte. Leicht salzig mit einer sehr angenehmen Bitternote, vielleicht sogar etwas Holzpolitur, und einer markanten Gewürznote.

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, 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
Donnerstag, 2. Februar	Luzern	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Donnerstag, 9. Februar	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 10. Februar	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 17. Februar	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 9. März	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 10. März	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 17. März	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 23. März	St. Gallen	Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2
Donnerstag, 4. Mai	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 5. Mai	Lausanne	Tibits (1. Stock), Place de la Gare 11
Donnerstag, 11. Mai	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 12. Mai	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 26. 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.



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