

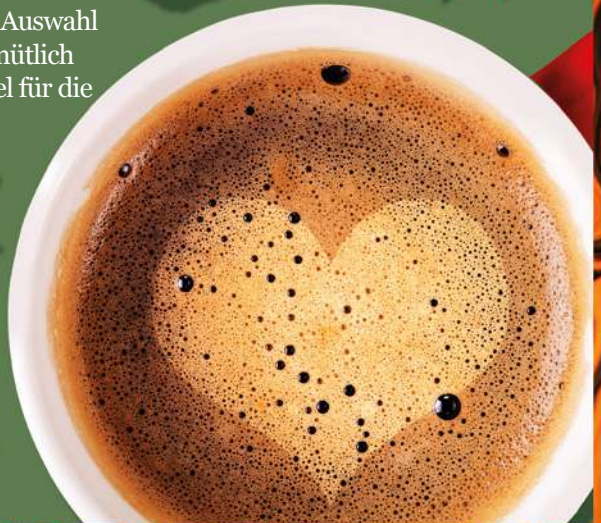
Outturn

November/Dezember 2022
SMWS Switzerland

VERKAUFSSTART:
SAMSTAG
26. NOVEMBER

SHELTER FROM THE STORM

Entdecken Sie die Kunst des «Coorie» (Kauerns) in diesem Winter, indem Sie es sich mit unserer herzerwärmenden Auswahl an neuen Einzelfässern gemütlich machen. Das perfekte Mittel für die Saison.





Im aktuellen Outturn schliessend wir die Klammer der «grünen» Geschmacksprofile mit, wie könnte es anders sein, dem Profil «Stark getorft». Kein Profil für zart Besaitete! Und obwohl es viele meinen, sagen die ppm (parts per million) nicht allzu viel über den schlussendlichen Geschmack. Aber lesen Sie selber den Artikel von Julien Willems.

Die Whiskyauswahl beinhaltet diesmal eine bunte Mischung mit vielen eher unbekannten Brennereien. Da wären Inchgower, Strathmill, Aultmore, Knockdhu, Mannochemore um nur einige davon zu nennen; Sie werden schnell herausfinden, welcher Whisky welcher Brennerei zuzuordnen ist.

Mit diesem Outturn geht auch ein eher anstrengendes Jahr zu Ende. Ich denke, vieles was seit Januar passiert ist, war so nicht vorgesehen. Hoffentlich durften wir Sie von Zeit zu Zeit ein bisschen ablenken.

Mein Team und ich wünschen Ihnen ein gemütliches Jahresende im Kreise Ihrer Lieben und freuen uns auf viele genussvolle Momente im 2023.

Mit vorweihnachtlichen Grüssen

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 STARK GETORFT

Im vergangenen Monat sind wir vom Festland zu den Hebriden und nach Orkney gesegelt, um uns etwas eingehender mit dem Thema Torf zu beschäftigen. Auf der Rückreise wurde unser Schiff von einem teuflischen Herbststurm heimgesucht und wir schafften es nicht bis zum Hafen zurück.

Deshalb steuerten wir die nächstgelegene Landzunge an und hofften auf das Beste. Der gestrandete Julien Willems hat den Sturm überstanden und erzählt heute das letzte Kapitel unserer Geschichte über die drei getorften Geschmacksprofile der Society. Erfahren Sie, welche Geheimnisse sich hinter unseren stark getorften Tropfen verbergen.

EINE BRENNENDE FRAGE

Beginnen wir also mit der Geschichte des Geschmacksprofils Heavily Peated der Society. Wie wir bereits bei unseren bisherigen Entdeckungstouren gesehen haben, spielt die Herkunft des Torfs für den getorften Whisky in der Tat eine Rolle, denn sie kann sich auf die Aromen auswirken, die wir in unseren Drams wahrnehmen. Der Torf ist wichtig und je intensiver das Malz geräuchert wird, desto wahrscheinlicher ist es, dass der daraus entstehende Whisky torfiger und rauchiger ist. In einer Welt, die von immer extremeren Wetterphänomenen gebeutelt wird, wirft dies jedoch eine Reihe von Fragen auf: Wie viel Torf wird von der schottischen Whisky-Industrie verwendet? Und: Wie nachhaltig ist diese Verwendung?

Die Whiskyproduzenten sind sich der Problematik der Torfverbrennung bereits seit einiger Zeit sehr bewusst. Torf ist technisch gesehen ein fossiler Brennstoff, der Kohlenstoff speichert, der wiederum in Pflanzen enthalten ist, die vor Tausenden von Jahren gewachsen sind. Es handelt sich bei Torf um ein reichlich vorhandenes Material. Ein Teil des in Schottland für die Whiskyherstellung gewonnenen Torfs stammt jedoch aus Hochmooren des Tieflands und somit aus einem ganz besonderen Ökosystem, das in unseren modernen Zeiten massiv unter Druck geraten ist. Laut Angaben der Naturschutzorganisation Wildlife Trusts sind 94 Prozent der Hochmoore des Vereinigten Königreichs aufgrund von menschlichem Handeln verschwunden. Sie wurden im Verlauf der vergangenen einhundert Jahre trockengelegt, um Bäume zu pflanzen, Getreide anzubauen oder Häuser zu errichten. Eine solch extreme Situation übt einen unermesslichen Druck auf die biologische Vielfalt aus und hat für die Umwelt ganz allgemein erschreckende Auswirkungen. Diese Torfmoore sind nicht nur Kohlenstoffspeicher. Sie wirken auch wie riesige Schwämme, da sie Wasser einspeichern, das sie langsam filtern. So schützen sie die Menschen vor Dürre und Überschwemmungen.



Um es kurz zu machen: Die Scotch Whisky Association, die sich als Handelsorganisation und Vertreterin der gesamten schottischen Whisky-Industrie versteht, hat sich in Zusammenarbeit mit nicht-staatlichen Umweltschutzorganisationen das Ziel gesetzt, die Branche bis zum Jahr 2040 CO₂-neutral zu machen. Dazu bedarf es einiger gravierender Veränderungen und kluger Antworten auf komplexe und weitreichende Fragen in Bezug auf die Energieerzeugung, das Mälzen und die Destillation sowie die Verpackung, die Lieferkette und den Vertrieb. Es gibt jedoch gute Gründe zur Hoffnung, da viele neue Unternehmen stark auf nachhaltige Strategien setzen (siehe zum Beispiel Ne'ean, Ardnamurchan und GlenWyvis).

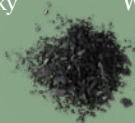
Dieser für das Jahr 2040 geplante Meilenstein wird sich in der schottischen Whisky-Industrie sehr stark auf die Verwendung des Torfs auswirken. Die Hochmoore des Tieflands sind sehr empfindlich. Die schottische Whisky-Industrie verwendet nur vier Prozent des aus diesen Ökosystemen gestochenen Torfs (der überwiegende Teil wird von der Gartenbauindustrie gestochen). Selbst eine scheinbar kleine Menge Torf aus diesen uralten Böden kann jedoch irreparable Schäden anrichten. Stellen Sie ihn sich wie einen saftigen, mit getorftem Whisky durchtränkten Schokoladenfondant vor. Wenn Sie von diesem mit einem Löffel ein Stückchen abstechen, wird sich die Schokolade garantiert über Ihren gesamten Teller ergiessen – egal wie klein das Stückchen auch sein mag. In Bezug auf ein Dessert mag das wunderbar klingen;

mit Blick auf ein Torfmoor lässt sich das jedoch nicht sagen. Das Austreten von Flüssigkeit führt zu einem niedrigeren Grundwasserspiegel und somit, aufgrund der Sauerstoffeinwirkung und den trockeneren Bedingungen, zu einem schnelleren Zerfall des Torfs. So werden grosse Flächen, die bislang als Kohlenstoffspeicher dienten, plötzlich zu einer nicht minder grossen Quelle für Emissionen von Kohlenstoffdioxid.

NICHTS FÜR ZARTBESAITETE

Mit Blick auf die Destillation lässt sich das Brennen von getorftem Malz ein wenig wie ein Spaziergang am Rande einer Klippe beschreiben. Je mehr Phenole der Destillateur in seinem

Whisky haben möchte, desto länger muss er die Destillation vorantreiben. Tatsächlich wollen «Phenole nicht destilliert werden», wie Dr. Barry Harrison vom Scotch Whisky Research Institute es auf humorvolle Art ausdrückt. Diese Moleküle haben natürlich keinen eigenen Willen. Aber sie haben einen viel



höheren Siedepunkt als Ethanol, Fruchtester und sogar Wasser. Daher gelangen sie erst später während der Destillation in grösseren Mengen in die Brennblase und sind teilweise erst im Nachlauf enthalten (Aromen von Schweiss, Käse und alten Socken).

Das kann natürlich zu Problemen führen. Aber glücklicherweise üben Phenole auf andere Aromen einen starken Maskierungseffekt aus, da wir quasi darauf programmiert sind, sie selbst in kleinsten Mengen aufzuspüren. Das heisst jedoch nicht, dass man es übertreiben darf. Der Nachlauf ist generell unwillkommen und seine Aromen werden nicht unbemerkt bleiben. Damit die Destillation rein bleibt, haben die Destillateure jedoch noch weitere Hilfsmittel, um die schwereren, öligen und medizinisch schmeckenden Verbindungen durch die Brennblasen zu leiten. Dr. Harrison erklärt: «Es ist immer sinnvoll, die Hindernisse zu beseitigen, die ihren Durchgang durch den Destillierapparat verhindern würden.»

Ein solches Hindernis ist zum Beispiel der Lyne-Arm, ein Rohr, das am oberen Ende des Pot-Still-Halses vom Schwanenhals ausgeht. Wenn er nach oben gerichtet ist, gilt die Faustregel, dass öligere und schwerere Verbindungen generell kondensieren und in den Topf zurücktröpfeln, wodurch ein hoher Alkoholgehalt und ein leichter Spirit entstehen.

Wenn der Lyne-Arm nach unten gerichtet ist, kühlt das schwere Material zwar ab, bevor es auf die Kondensatoren trifft, es entsteht aber dennoch eine öligere und schwerere Spirituose. Die Anatomie des

Destillierapparats spielt daher eine wichtige Rolle. Sie ist aber nicht der einzige Faktor.

Dr. Andy Forrester, Spirits Educator bei der SMWS, erklärt dies aus Sicht der Forschung wie folgt: «Es gibt Hinweise darauf, dass bestimmte aromatische Elemente, die mit Torf assoziiert werden, selbst dann erhalten bleiben, wenn die Phenole aus dem Whisky extrahiert werden.» So überraschend dies klingen mag, so zeigt es auch – wie wir schon häufiger festgestellt haben – dass manche Dinge nicht so einfach sind, wie die Bestimmung der ppm-Anzahl (parts per million) von Phenolen in getorfte Gerste. Phenole spielen bei der Entstehung der Aromen, die wir in unserem Geschmacksprofil «Heavily Peated» wahrnehmen, offensichtlich eine grosse Rolle. Wir sind uns jedoch nicht gänzlich darüber im Klaren, welche weiteren Geheimnisse hinter dem Rauch lauern und zu den Aromen führen, die wir als getorft oder verbrannt wahrnehmen. Die Geschichte könnte noch weitergehen. Aber der Sturm scheint vorüber zu sein. In der Ferne können wir schneebedeckte Berggipfel erkennen, die von mondbeschiedenen Wolken verschluckt werden. Doch auch wenn Sturm und Dunkelheit hereinbrechen, arbeiten unsere fleissigen Mälzer, Destillateure und Forscher trotzdem unermüdlich weiter. Ich hoffe, Sie schliessen sich mir an, um sie im Geiste zu unterstützen, indem Sie sich einen «Heavily Peated» Dram einschenken.

Weitere Informationen von Wildlife Trusts über die Hochmoore finden Sie unter www.wildlifetrusts.org/habitats/wetlands/raised-bog



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

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/geschenkmemberschaft

CHF
80



MITGLIEDSCHAFT

CHF
90



**MITGLIEDSCHAFT
mit einer individuellen
Whisky-Flasche**

CHF
210



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



**MITGLIEDSCHAFT
mit Degustations-Kit**

GATHERING

70.47

OMA'S QUIETSCHENDE SPIELZEUGKISTE

Bei diesem Whisky wurden die Tasting Notes durch unsere Mitglieder geschrieben. Wir gratulieren unserem Mitglied Raphaël 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	Highland
CASK	Refill Ex-Bourbon Barrel
AGE	14 years
DISTILLED	31 January 2008
OUTTURN	126 bottles
ABV	57.5 %

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.

DER HOT TODDY

HOT SCOTCH

Wenn die Nächte länger werden und der kalte Herbstwind weht, ist endlich die Zeit für einen behaglichen Becher Hot Toddy gekommen. Wie Inka Larissa erklärt, vereinen sich heisses Wasser, Honig und Zitrone mit einem guten Schuss Whisky zu diesem belebenden, winterlichen Aufwärmer.

Alkohol wird seit jeher für medizinische Zwecke verwendet. Oft hört man, dass sich jemand einen Hot Toddy zubereitet, wenn er oder sie eine Erkältung hat. Der Hot Toddy ist die alkoholische Version einer guten Hühnerbrühe – er wärmt Sie auf, er tut Ihrem Hals gut und er lindert Schmerzen. Wie bei allen Cocktails ranken sich jedoch zahlreiche Geschichten rund um den Namen und den Ursprung des Rezepts. «Hot Toddy» entstammt dem Hindi-Wort Taddy, einem Getränk aus dem Indien der britischen Kolonialzeit, das aus fermentiertem Palmsaft hergestellt wurde. In der Mitte des 18. Jahrhunderts hatte sich Taddy zu einem Getränk entwickelt, das aus alkoholhaltigem Likör mit heissem Wasser, Zucker und Gewürzen bestand. Es ergibt Sinn, dass der Taddy seinen Weg nach Schottland fand, wo er perfekt zu dem kalten, feuchten Wetter passte.

Damals waren die meisten Whiskys getorft und es wurden Süssungsmittel verwendet, um den rauchigen Geschmack angenehmer zu machen. Wie Dr. Nicholas Morgan es ausdrückte, als er mit The Whisky Exchange über sein Buch «A Long Stride: The History of the World's No. 1 Scotch Whisky» sprach: «Von der Mitte bis zum Ende des 19. Jahrhunderts trank man einen sogenannten 'Toddy-Whisky', denn jeder, der etwas auf sich hielt, trank ihn mit heissem Wasser, Zucker und Zitrone – wenn man Glück hatte, denn in Glasgow waren nie Zitronen zu

bekommen und die Leute beschwerten sich darüber. Aber so sollte er getrunken werden. Dies waren sehr schwere Whiskys. In dem Buch ist eine grossartige Beschreibung zu finden: ölig und schwer und torfig.»

Es gibt zwei verschiedene Geschichten, wie der Taddy zu dem bekannten Hot Toddy wurde. Die eine spielt in den verschneiten Strassen von Edinburgh, wo der Überlieferung nach die Pubs ihren Kunden heisse Drams servierten, um sie warm zu halten. Im Edinburgh des 18. Jahrhunderts stammte ein Grossteil des Trinkwassers angeblich aus «Tods Brunnen», der dem Getränk ebenfalls seinen Namen verlieh. Bei einer anderen Geschichte geht es um einen irischen Arzt, Robert Bentley Todd, der seinen Patienten ein Rezept aus heissem Brandy, Wasser, Zimt und Zucker verschrieb. Es heisst, er lernte zunächst ein ähnliches Rezept aus Indien kennen, von dem er dann seine eigene Rezeptur ableitete.

Der Hot Toddy kam in den 1880ern nach Amerika, wo er zuerst als «Hot Scotch» bekannt war. Dieses Getränk wird von vielen Legenden umrankt und es lässt sich in unzähligen Varianten zubereiten.

HOT GINGER TODDY

Sie können das gleiche Rezept verwenden, den Ingwer aber durch Orangen- oder Kirschlikör

ersetzen. Wenn Sie den Likör austauschen, müssen Sie eventuell einen anderen Whisky wählen, dessen Geschmacksprofil dazu passt. Für das Rezept mit Ingwer wird ein Whisky mit einer süssen Bourbon-Note empfohlen, wie unser Geschmacksprofil «Süss, fruchtig und mild».

Zutaten:

- Heisses Wasser
- 25 ml Whisky des Geschmacksprofils «Süss, fruchtig und mild»
- 15 ml Ingwerlikör
- Honig nach Geschmack (der Likör sorgt bereits für Süsse)
- Zitronenspalte

Zubereitung:

Giessen Sie heisses Wasser in einen Becher. Geben Sie Whisky, Likör und Honig sowie einen Spritzer Zitrone hinzu. Gut umrühren und sofort servieren.

BLACK TEA TODDY

Dieses Rezept ist perfekt, wenn Sie wenig Energie haben, da schwarzer Tee Koffein enthält. Verwenden Sie die Gewürze, die Sie gerade im Haus haben. Ich empfehle, einen Whisky von der SMWS zu wählen – entweder aus der Kategorie «Saftig, Eiche und Vanille» oder aus der Kategorie «Würzig und süss».

Zutaten:

- 35 ml Whisky, entweder «Saftig, Eiche und Vanille» oder «Würzig und süss»
- 1 Becher Wasser
- 1 Zimtstange
- 2 Kardamomkapseln
- 5 Nelken
- 1 EL schwarze Teeblätter
- 1 TL Honig, nach Geschmack
- Zitronenspalte

Zubereitung:

Geben Sie das Wasser und die Gewürze in einen Topf. Lassen Sie es hochkochen und nehmen Sie es dann vom Herd. Geben Sie die Teeblätter hinein und lassen Sie das Getränk ein paar Minuten durchziehen. Wenn Sie möchten, können Sie den Becher anwärmen, indem Sie heisses Wasser hineingiessen. Wenn der Tee fertig ist, giessen Sie das Wasser aus dem Becher. Giessen Sie nun den Tee durch ein Sieb hinein und fügen Sie Honig und Zitrone hinzu. Giessen Sie zum Schluss den Whisky hinein.

APPLE CIDER TODDY

Dieses Rezept entspricht eher einem gewürzten Cider. Die Zugabe von Whisky wird Ihrer Erkältung jedoch den Garaus machen. Für dieses Rezept eignen sich Whiskys aus den Kategorien «Intensiv, üppig und Trockenobst» sowie «Saftig, Eiche und Vanille».

Zutaten:

- 25 ml Whisky, entweder «Intensiv, üppig und Trockenobst» oder «Saftig, Eiche und Vanille»
- 1 TL Honig
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis, optional, da er nicht jedermanns Geschmack ist
- 1 Orangenscheibe
- 5 Nelken
- 1 Becher Apfelwein

Zubereitung:

Stecken Sie die Nelken in die Orangenscheibe. Geben Sie den Apfelwein mit den Gewürzen in einen Topf und lassen Sie ihn vor sich hin köcheln. Er sollte jedoch nicht ganz kochen. Giessen Sie die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Becher, wenn der Apfelwein den Geschmack der Gewürze angenommen hat. Geben Sie nach Geschmack Honig und einen doppelten Shot Whisky hinzu.



EXTRAVAGANTE TAJINE

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 18.37
CHF 98.–



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Charred Wine Barrique</i>
AGE	<i>13 years</i>
DISTILLED	<i>18 September 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.

MEER VITAMINE

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 26.209
CHF 89.–



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
DISTILLED	<i>23 October 2012</i>
OUTTURN	<i>222 bottles</i>
ABV	<i>61.6 %</i>

Ein wunderbar frischer und anregender Duft! Sofort erscheinen Noten vom Wäschewaschen, Badesalz, nassen Strandkieseln und Lanolin, mit Zitronenschalen, Strandblumen, Dolly-Lakritzemischung und gehaltvollen Keksen im Hintergrund. Wasser zaubert geröstete Salatkerne, Studentenfutter, buttriges braunes Toastbrot, Heidehonig und Olivenöl hervor. Im unverdünnten Geschmack zeigt sich zunächst Bubblegum, gefolgt von einer geballten Ladung von klassischem Wachs, Zitronenhustenbonbons, einer Meeresbrise und Noten von Mango, Litschi und Guavenkonfitüre. Herrlich fruchtig. Mit Wasser finden wir Wacholder, Wintergrün und Lanolin neben Bergamotte, Hustensaft, Kräutertee und in Honig pochierten Birnen.

ALE UND TEE

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 100.37
CHF 89.–



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

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 Rhabarberstreuselauf 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.

SCHARFE SACHE

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 73.142
CHF 91.–



REGION	Speyside
CASK	1st Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	11 years
DISTILLED	25 March 2011
OUTTURN	228 bottles
ABV	60.1 %

Das Bouquet beginnt fruchtig (Aprikose, Pfirsich, Banane und Sultaninen) mit etwas Haselnuss, würzigem Roggen und verkohlter Eiche. Ein Spritzer Wasser öffnet eine Landschaft mit eher grasigen, kräuterartigen und kiefernharzartigen Merkmalen; Toffee-Popcorn, versengte Zitrone und Orangenschokolade verleihen dem zusätzliche Komplexität. Der unverdünnte Geschmack hat eine intensive, betäubende Schärfe, welche die Aromen von Pfefferminze, Satsuma-Schale und pfeffriger Würze fast (aber nicht ganz) überdeckt. Zum Glück dämpft die Wasserzugabe die Schärfe, so dass die diversen Geschmackskomponenten sich entfalten können. Dazu gesellen sich jetzt auch Orangenöl, verkohlte Orangenschale, brauner Zucker und goldene Rosinen.

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>
DISTILLED	<i>2 September 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 Pfefferminzbombons, 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, Orangenhartharbons und Blumen; dann Kokosnusscreme und Gewürzhonig und im Abgang eine lebhaft Mischung aus Menthol, Brausepulver und Cream Soda.

HOGSHEAD DES 30. JAHRHUNDERTS

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 64.134

CHF 99.–



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>1st Fill Hybrid Oak Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>13 years</i>
DISTILLED	<i>12 May 2009</i>
OUTTURN	<i>262 bottles</i>
ABV	<i>58.5 %</i>

Das gehaltvolle und betörende Aroma erinnert an polierte Mahagonimöbel und grosse Mengen leicht überreifer Pflaumen und Aprikosen, gefolgt von schweren Noten von Schuhcreme, Fensterleder und Pflüml. Die Reduktion brachte verspielte Noten wie Fruchtpastillen, Pfirsichjoghurt, reife Melone, Karamellwaffelkekse und Donuts mit Vanillecreme. Im Hintergrund Noten von poliertem Hartholz und im Eichenfass gereiftem dunklem Ale. Im Geschmack vollmundig und dicht in der Textur – viele Weichholz-Gewürzaromen zusammen mit Zuckerrübensirup, Zitronenhustenbonbons, kandierter Grapefruit und schön ausgewogenen Holztanninen. Mit Wasser kamen Noten von karamellisierter Banane, gebuttertem Fruchtbrot, eine Spur Russ, Sackleinen und Nelken hinzu. Nach neun Jahren in einem Bourbon-Hogshead wurde der Malt in ein «hybrides» First-Fill-Hogshead aus 60 % amerikanischer und 40 % europäischer Eiche mit getoasteten Böden umgefüllt.



FRISCH UND LUFTIG, ZITRONIG UND SPRITZIG

WÜRZIG UND TROCKEN

CASK NO. 112.111
CHF 89.–



REGION	Highland
CASK	2nd Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	11 years
DISTILLED	9 December 2010
OUTTURN	204 bottles
ABV	61.0 %

Bezaubernde Düfte von Nougat, rosa Marshmallows und Zuckerwattestäbchen, getränktem Zitronencake und Eisenkraut, Baumrinde, grünen Zweigen und Blättern. Der Gaumen bot viele saftige, frische und belebende Zitronenaromen; der Abgang hingegen hinterliess ein trockenes, würziges und prickelndes Gefühl mit Nuancen von Eiche, Zimt, Lakritze, Thymol und Wintergrün-Zahnpasta. Nach der Wasserzugabe erschien uns die Nase noch komplexer – Vanillepudding, Dulce de Leche mit Karamellgeschmack, Haferflocken und Feigen, Zitronenbonbons und Fenchelsamen im Zuckermantel. Am Gaumen nun Honig, Aprikosen und ein Spritzer Zitrone über Meeresfrüchten in der Sonne; im Abgang – Bleistiftenden, Paprika und Huflattich-Bonbons (Coltsfoot Rock).

FRÜCHTE SAMMELN IM WALD

SCS – OTHER SPIRIT

CASK NO. B7.12
CHF 86.–



REGION	Indiana
CASK	1st Fill #4 Char Barrel
AGE	5 years
DISTILLED	10 June 2016
OUTTURN	204 bottles
ABV	56.3 %

Es war ein sonniger Herbsttag. Eine sanfte Brise trug Blumenduft herbei und liess die bunten Blätter an den Bäumen leise zittern. Da machten wir auf die Suche nach den Früchten des Waldes und nahmen einen Schluck Ovomaltine aus einer Thermosflasche. Dazu genossen wir ein paar lockere Blaubeermuffins. Nach der Wasserzugabe kamen Feigenröllchen, Karamellriegel und Toffee Cookies zum Vorschein. Wir beschlossen, nach Hause zu gehen und einen nussigen Espresso Martini zu trinken, in den neben Wodka und Espresso auch ein Schuss Kaffee-Walnusslikör gehört. Die Maische für diesen Bourbon setzt sich aus 60 % Mais, 36 % Roggen und 4 % gemälzter Gerste zusammen. Der Ausbau erfolgte in einem neuen Eichenfass (#4 Char) mit #2 Char Böden.

MIT ORANGEN JONGLIEREN IM HUMIDOR

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENOBST

CASK NO. 36.193

CHF 103.–



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-PX Hogshead</i>
AGE	<i>12 years</i>
DISTILLED	<i>11 February 2010</i>
OUTTURN	<i>295 bottles</i>
ABV	<i>57.2 %</i>

Nach neun Jahren in einem Ex-Bourbon-Fass haben wir diesen Malt in ein PX-Hogshead aus amerikanischer Eiche umgefüllt. In der Nase verbindet sich die Säure von Dreifruit-Zitrusmarmelade mit erdigeren Noten (goldene Sultaninen, Aprikosenkonfitüre, Pflaumenkompott, Feigen in Brandy). Am Gaumen ging es von Blutorangen und Vanilleglace über dunkle Schokolade zu dick geschnittener Orangenmarmelade auf verbranntem Toast, bevor das Ganze mit Leder, Tabak und einem «Hot Toddy» Whiskygrog mit Zimt und Nelken ausklang. Im reduzierten Duft erschienen Kirsch-Vanille-Cola, Liebesäpfel, Tropenhölzer (Sandelholz, Teak) und die Andeutung eines Humidors. Am Gaumen blieb alles weich und mundfüllend, mit Aromen von Lebkuchen und kandierten Orangen in dunkler Schokolade und vorwitzigen Gewürzen, die den Abgang wärmten.

GEIST DER DANKBARKEIT UND GÜTE

LEICHT GETORFT

CASK NO. 3.341

CHF 184.–



MAX.
EINE FLASCHE
PRO
MITGLIED

REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>18 years</i>
DISTILLED	<i>16 February 2004</i>
OUTTURN	<i>132 bottles</i>
ABV	<i>56.2 %</i>

Ein duftendes, filigranes Fumée, wie man es in Parfums als Kopfnote findet: der brennende Duft des in Südamerika wachsenden Bursera graveolens-Baumes, den man auch palo santo, «heiliges Holz» nennt. Unverdünnter Geschmack: Die schöne, fein ausgewogene, intensive und verführerische Rauchigkeit und Süsse verbreitet Behaglichkeit und Zufriedenheit. Ein Tropfen Wasser, wenn Sie möchten, und er wird noch ein wenig süsser in der Nase mit Noten von geräuchertem Mango Lassi und geräucherten, grillierten Ananasringen. Im Geschmack jetzt Kamille, Ginster und Erdbeeren – alles dies vor dem Hintergrund eines ausgewogenen Palo-Santo-Rauchs.

WECKT DIE LEIDENSCHAFT VON TORF-FREAKS

GETORFT

CASK NO. 53.435
CHF 99.–



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>10 years</i>
DISTILLED	<i>7 March 2012</i>
OUTTURN	<i>265 bottles</i>
ABV	<i>60.4 %</i>

Die Nase war purer Funk, angetan, die Leidenschaft eines jeden Torf-Freaks zu wecken – Seetang, Rauch, Kohleneimer, eingelegte Zitronen und Hummersuppe (auf Grundlage von Bouillon de poisson und Bouquet garni). Am Gaumen verbinden sich Torfrauch, Teer und Aniskugeln mit Motoröl und Fahrradketten. Im reduzierten Duft erkannten wir Muschelschalen, Jod und Karbol sowie die Lederstiefel eines Motorradfahrers, der sich zu nah ans Torffeuergewagt hatte. Am Gaumen eine reine Freude – wachsig, mineralisch, kräuterig und rauchig – mit spannenden Andeutungen von versengtem Rosmarin, geräuchertem Heu, Muscheln, einer neuen Strasse, Brombeeren, Brennnesseln und mentholhaltigem Muskelbalsam.

EIN IMPOSANTES DRAM

GETORFT

CASK NO. 66.219
CHF 119.–



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-PX Hogshead</i>
AGE	<i>14 years</i>
DISTILLED	<i>23 July 2007</i>
OUTTURN	<i>252 bottles</i>
ABV	<i>59.7 %</i>

Nach 12 Jahren in Ex-Bourbon-Holz haben wir den Inhalt in ein erstmals gefülltes PX-Hogshead aus amerikanischer Eiche transferiert. Die Nase findet Getreidenoten (Cheerios, Weetos), geröstete Eiche und herbe Noten von Balsamico, weissem Portwein, Preiselbeersauce und Zitronenmarmelade. Am Gaumen kommen in ähnlicher Weise Malzbrot, Erdbeertörtchen und weitere rote Früchte zum Vorschein, aber mit der Zeit auch fleischige Noten («Beef Jerky» Trockenfleisch, Bratensauce); später dann schwarzer Pfeffer, Schwarztee und ein Bouquet garni im Abgang – ein wahrhaft imposantes Dram. Wasser offenbart Tamarinde, Balsaholz, getrocknete Orangen und Steinpilze im Duft; am Gaumen hängen zusätzliche Tanninnoten, mit Zweigen, weichem Rauch und Big Red Kaugummi.

DELIKÖSTLICH

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENOBST

CASK NO. 12.54

CHF 495.–



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>American Oak Ex-Oloroso Butt</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>31 years</i>
DISTILLED	<i>7 September 1989</i>
OUTTURN	<i>477 bottles</i>
ABV	<i>58.0 %</i>

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

DAS BRAUSEN UND TÖSEN DES ATLANTIKS

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. 53.340

CHF 650.–



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>30 years</i>
DISTILLED	<i>16 January 1990</i>
OUTTURN	<i>210 bottles</i>
ABV	<i>50.0 %</i>

Eine anfängliche Jugendlichkeit führte uns in die Irre – eine unmittelbare Explosion von Benzin, Torf und Schafwolle. Doch mit der Zeit wurde das Ganze sanfter, und die Komplexität des Alters kam zum Vorschein: geräuchertes Olivenöl, Sardinien in Meersalz, Tintenfischtinte, Sardellenpaste und russiges Wachs. Dazu Zitrusnoten von eingelegten Zitronen, Leinwand, Graphitöl, Meerwasser und mit Mineralsalzen verkrustete Strandkiesel. Wasser gab uns Pfeffermakrele, geräucherten Weissfisch, in Salz gebackenen Kabeljau, Feuerzeugflüssigkeit, schwarze Oliven, Kalkstein, Sojasauce und Lanolin. Der Geschmack war enorm medizinisch und troff von Mercurochrom, bevor er geräucherten Met, Spachtelmasse, Enzian-Eau de vie, Diesel und dunkle Glut offenbarte. Nach der Reduktion zeigte sich eine spürbar fettige Kleinteiligkeit, Gatternetze, Jodtropfen, Eukalyptustee, Kiefernzapfen, geräucherte Peperoni, Grapefruitsaft und das Tosen des Atlantiks.

THE
VAULTS
COLLECTION



ZITRONENKÜCHLEIN

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 38.40

CHF 750.–



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>30 years</i>
DISTILLED	<i>17 June 1992</i>
OUTTURN	<i>250 bottles</i>
ABV	<i>50.3 %</i>

Wir stellten uns vor, wir liegen im Gras und schauen verträumt in den blauen Himmel, wo ein paar flauschige weisse Wolken mühelos dahinschweben. Der Geschmack war erstaunlich elegant, mit einem wunderbaren Prickeln wie bei einem frischen Bellini-Cocktail aus reifen, saftigen weissen Pfirsichen und Prosecco. Ein winziger Tropfen Wasser und der Duft von Doppelrahm-Fudge, Puddingcreme-Keks, Bananenparfait und süssen Mandarinen erfüllte den Raum. Im Geschmack erschienen Lemon Powder Puffs – Zitronenküchlein mit einer Füllung aus Vollrahm, Lemon Curd-Brotaufstrich und Puderzucker. Im Alter von 26 Jahren haben wir ausgewählte Fässer aus der gleichen Brennerei miteinander vermählt. Anschliessend haben wir den Single Malt für den weiteren Ausbau auf verschiedene Fässer verteilt. Dies ist eines davon.

KAFFEELIKÖR UND KASTANIEN

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENOBST

CASK NO. 24.169

CHF 2'200.–



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Oloroso Butt</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>33 years</i>
DISTILLED	<i>18 May 1989</i>
OUTTURN	<i>611 bottles</i>
ABV	<i>53.8 %</i>

Ein intensiv rostroter Farbton versetzte uns direkt in eine Herbstlandschaft mit Düften von polierten Rosskastanien, Hagebutten, Birkenzweigen, Zwetschgen, Datteln und Feigen. Bei der Verkostung in voller Stärke stellten wir als Erstes fest, dass der Tropfen noch ganz schön Pep hat. Dann folgten Aromen von mit Heu geräuchertem Rehfleisch mit Brombeeren und Randen, die durch einen Chantilly-Kuchen mit frischen Beeren wunderbar ausbalanciert wurden. Nach der Wasserzugabe fanden wir Noten von Zedernholz, Tabak und dunkler Schokolade neben dem Duft von gerösteten Kastanien. Am Gaumen zeigten sich Orangenöl, Himbeer- und Brombeerkonfitüre, bevor ein langer Abgang mit einem Tiramisu und Conker-Kaffeelikör folgte. Nach 29 Jahren in einem Refill Oloroso-Butt haben wir diesen Whisky in ein erstmals gefülltes Oloroso-Butt transferiert.

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, 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
Freitag, 24. März	St. Gallen	Hofkeller, Klosterhof 3
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 Monnaies 19, 1660 Château-d'Oex
Switzerland

T +41 62 849 97 40 | SMWS@SMWS.CH

www.smws.ch

 www.facebook.com/smwsswitzerland