



Outturn

Februar 2023
SMWS Switzerland

VERKAUFSSTART:
SAMSTAG
11. FEBRUAR



**DRAM
LOVE**

WWW.SMWS.CH



OILY & COASTAL


Mit diesem Outturn begrüßen wir Sie ganz herzlich im Jahr 2023! Möge das Jahr voller Magie, Gedanken, Gelegenheiten, Träume, Abenteuer, Lichtblicke, Hoffnungen, Wege, Chancen, Gesundheit und tollen Drams sein!

In diesem Outturn feiern wir mit dem **A5.5: Pechschwarze Früchte** und dem **A8.1: «Exakt, was der Arzt verordnet hat»** die Rückkehr von zwei Armagnacs in unserem Sortiment. Dieser Weinbrand aus der historischen französischen Region Gascogne wird in nur einem Brennvorgang in einer kupfernen Brennblase gefertigt. Der Ausbau findet dann in Eichenfässern aus der typischen Gascogner Steineiche statt.

Und um beim Namen zumindest thematisch im gleichen Land zu bleiben, können Sie auch den neuen Gin **GN1.10: Sommer in der Provence** entdecken. Von einer Brennerei in Glasgow hergestellt und dann während eines Jahres in einem 1st Fill Ex-Bourbon Fass ausgebaut.

Aber keine Angst, der Whisky kommt nicht zu kurz! Sie haben wieder die Qual der Wahl zwischen acht verschiedenen Einzelfassabfüllungen und dem neuesten **Batch 20: Whisky Baba**.

In diesem Sinne frohes Entdecken und «Lang may yer lum reek!»

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

Patric Lutz



GEGEN DIE STRÖMUNG

Wenn Ihr Interesse an der Welt des Whiskys relativ neu ist, werden Sie eine Branche kennenlernen, die ihr eigenes Wachstum Jahr für Jahr übertrifft und deren immer vielfältigere Ausdrucksformen von leidenschaftlichen Whiskytrinkern begeistert verkostet werden. Zum 40. Geburtstag der Society lohnt es sich jedoch, einen Blick zurück ins Jahr 1983 zu werfen, als die schottische Whiskybranche alles andere als florierte und auch weltweit die Dinge nicht viel besser aussahen. Gavin D. Smith führt uns 40 Jahre zurück zu den schwierigen Umständen, unter denen die Society den Beschluss fasste, gegen die Strömung zu schwimmen.



Der Kalte Krieg führte zu wahrhaft frostigen Spannungen zwischen West und Ost und der Stationierung amerikanischer Atomwaffen auf britischem Staatsgebiet. Ausserdem hatte Grossbritannien sowohl auf der Hauptinsel als auch in Nordirland mit einer anhaltenden Terror-Kampagne der IRA zu kämpfen.

Ein Thema in den Schlagzeilen war die Entführung des Derby-Siegers Shergar im Februar, für den die irischen Republikaner ein Lösegeld in Höhe von 3 Millionen Pfund forderten. Die Summe wurde jedoch nie gezahlt und das Pferd nie zurückgegeben.

Wenige Monate später verfolgten die Kameras die Ankunft von Marschflugkörpern auf dem Militärflugplatz Greenham Common in Berkshire, die von heftigen Protesten der Unterstützer der Campaign for Nuclear Disarmament (CND) begleitet wurden.

Im Gesundheitsbereich begann die AIDS-Epidemie, weltweit ihre Opfer zu fordern, und im Mai 1983 erschien der erste Titelbericht zum Thema AIDS in der New York Times. Was den Scotch Whisky angeht, übertraf das Angebot damals die Nachfrage, was vor weniger als einem Jahrhundert schon einmal so gewesen war. Der arabisch-israelische Krieg von 1973 hatte den Anstoss gegeben, da sich die Ölpreise durch den Konflikt erhöhten und die US-Wirtschaft, die den grössten Markt für Scotch darstellte, in der Folge eine Tal-fahrt erlebte. Auch die geschmacklichen Vorlieben befanden sich im Wandel und klare Spirituosen und Wein wurden zunehmend beliebter.

Infolgedessen reduzierten viele Destillereien ihre Produktion erheblich und 1983 mussten die Highland Distilleries ihre Destillerie in Bunnah-

habhain auf Islay vorübergehend schliessen und sämtliche anderen Destillereien des Unternehmens auf Kurzarbeit umstellen.

Noch stärker betroffen war die mächtige Distillers Company Ltd (DCL), die auf die Krise reagierte, indem sie am 31. Mai 1983 die Schliessung ihrer Single Malt Destillereien Banff, Brora, Dallas Dhu, Glen Albyn, Glen Mhor, Glenlochy, Knockdhu, North Port und St. Magdalene sowie der Grain Destillerie Carsebridge bekanntgab. Das Schrumpfen der schottischen Whiskybranche wird deutlich von der Tatsache illustriert, dass 1978 die Produktion von Malt-Spirit 365,7 Millionen Liter betrug, während diese Zahl 1983 auf lediglich 163,2 Millionen Liter fiel.

Damit hörte der Rückgang jedoch noch nicht auf und zwei Jahre später folgte am 31. März 1985 auf das frühere Destillerie-Rationalisierungsprogramm von DCL die Schliessung von weiteren 10 Single Malt Destillereien: Royal Brackla, Coleburn, Convalmore, Glenesk, Glentauchers, Glenury Royal, Imperial, Mannochnore, Millburn und Teaninich. Gleichzeitig wurden ältere Teile der Brennereien Glendullan und Linkwood stillgelegt.

Die Ausgabe der Off Licence News vom 5. April 1984 gibt uns mehr Aufschluss über die Probleme von DCL: «1971 hatte DCL einen Marktanteil von 50 Prozent an einem Markt, der insgesamt 8 Millionen Kisten umfasste. Obwohl der Markt um 66 Prozent gewachsen war, fiel der Anteil von DCL bis 1981 um ein Drittel auf knapp unter 3 Millionen Kisten bei einem Gesamtvolumen von 13,3 Millionen Kisten. Gemäss den Angaben eines Börsenmakler-Unternehmens sank der Umsatz von DCL im Jahr 1983 erneut auf nur 2,4 von 12,5 Millionen Kisten, wodurch der Marktanteil zum ersten Mal



Malts durchaus ihren Stellenwert: Glenfiddich, Glenlivet, Glen Grant, Macallan-Glenlivet (der damalige Name), Dalmore und Laphroaig waren alle im Vereinigten Königreich erhältlich. Von erheblicher Bedeutung für die Gründung der Society war die Einführung einer Cask-Strength-Variante bei Glenfarclas im Jahr 1968, die heutzutage unter dem Namen Glenfarclas 105 erhältlich ist.

Selbst DCL, die Bastion des Blended Scotch, machte mit und führte 1982 ihre «Ascot Cellar»-Serie ein, ein Vorläufer der Classic Malts. Die Serie bestand aus gemischten Kisten aus 8-jährigem Rosebank, 12-jährigem Linkwood, 8-jährigem Talisker, 12-jährigem Lagavulin sowie Glenleven und Strathconon «Vatted Malts».

Für den Erwerb von Single Malts boten die ehrwürdigen Häuser Cadenthead und Gordon & MacPhail ihre eigenen Abfüllungen an, wobei letzteres seine Connoisseurs Choice-Serie bereits 1968 eingeführt hatte, während vier Jahre zuvor Jack und Wallace Milroy im Stadtteil Soho in London mit dem Verkauf von Wein und Spirituosen begonnen hatten und im Laufe der Zeit ihren Fokus immer stärker auf Whisky legten.

Angesichts der Tatsache, dass Glenfarclas sich mit der Abfüllung eines Cask-Strength-Whiskys im Jahr 1968 für Innovation entschieden hatte, war es passend, dass das erste von Pip Hills für die zukünftige Society gesicherte Fass aus derselben Speyside-Destillerie im Familienbesitz stammte – ein 8-jähriger Glenfarclas, der 1975 gebrannt und anschließend als Fass Nr. 1.1 gekennzeichnet wurde.

unter 20 Prozent lag. Anders ausgedrückt verkaufte DCL mit allen seinen Marken im Vereinigten Königreich insgesamt weniger Scotch als Bell's mit nur einer einzigen Produktreihe.»

Während im Jahr 1982 in Schottland 113 Single Malt Destillieren in Betrieb waren, fiel diese Zahl 1983 auf 101 und erreichte 1986 mit 81 ihren Tiefpunkt.

Blends waren damals zweifellos am beliebtesten, aber in den frühen 1980ern hatten auch Single





**VOM 30. MÄRZ BIS AM 1. APRIL
MS WALDSTÄTTER | BAHNHOFSPLATZ LUZERN**

SAVE THE DATE & HOLEN SIE SICH IHREN DRAM

Im 2023 wird das Whiskyschiff Luzern bereits zum 15. Mal durchgeführt. Besuchen Sie uns auf dem Oberdeck der MS Waldstätter am Schiffsteg 1 in Luzern.

Und als kleinen Bonus schenken wir all unseren Mitgliedern freien Eintritt – einfach eine Nachricht an uns senden und wir schicken Ihnen

einen Gutschein. Besuchen Sie uns und bringen Sie Ihre Freunde mit! Und vergessen Sie nicht, Ihre Mitgliedskarte einzupacken!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Für weitere Informationen:
www.whiskyschiff-luzern.ch

WANN?

Donnerstag 30. & Freitag 31. März von 17 bis 23 Uhr
Samstag 1. April 2023 von 14 bis 23 Uhr

WO?

MS Waldstätter | Bahnhofplatz | Schiffsteg 1 | Luzern





WO DER GESCHMACK ZUM LEBEN ERWACHT ÖLIG UND MARITIM

Dieses geheimnisvolle Geschmacksprofil kann Sie zu neuen geschmacklichen Horizonten entführen, von Steilklippen bis hin zu Häfen, Gezeitentümpeln und Fischernetzen. Julien Willems taucht tief in die wundervolle Welt der «Ölig und maritim» Whiskys der Society ein.

Die Schreie der Möwen und Seeschwalben spiegeln unsere eigene Sehnsucht nach dem Meer und den vielfältigen Köstlichkeiten, die es zu bieten hat. Unser Geschmacksprofil «Ölig und maritim» ist von zwei entgegengesetzten Herangehensweisen an Küstenaromen geprägt, die einen so hohen Wiedererkennungswert haben, dass ihre bloße Erwähnung eine Flut von Erinnerungen und Emotionen mit sich bringt.

Lassen Sie uns die Dualität in diesem Geschmacksprofil erkunden, die durch die entgegengesetzten Herangehensweisen an Küstenaromen entsteht. Am einen Ende steht eine leichtere Seite, die sich aus Strandspaziergängen, Treibholz und Gischt sowie Wachsen und leichtem Olivenöl zusammensetzt. Am anderen Ende finden wir eine schwerere Seite, die an Nachmittage am Hafen mit aufgehängten Fischernetzen und einem Hauch von Torf und Motoröl erinnert.

Wir beginnen unsere Reise in den Dünen, eingehüllt in den Duft von Ginster und eine Aroma-Explosion voller Sonnenschein. Schlagworte wie Kokosnuss, Sonnenmilch und Treibholz sind auf den Einfluss des Holzes zurückzuführen. Wie wir in unserem Artikel zum Geschmacksprofil «Saftig, Eiche und Vanille» beschrieben haben, stammen diese Kokosaromen von Cis-Lactonen, die natürlicherweise in Eiche vorkommen, vor allem in *Quercus alba*, der Amerikanischen Weiss-Eiche.

«Diese Verbindungen haben eine weitere interessante Eigenschaft: Sie können auch zu den Aromen beitragen, die wir als ölig wahrnehmen», erklärt SMWS Spirits Educator Dr. Andy Forrester. Was die Gischt und salzigen Geschmacksnoten angeht,

handelt es sich wohl eher um Produkte unserer Fantasie. Aus wissenschaftlicher Sicht stellt Dr. Forrester fest: «Whisky enthält kein Salz und es wurde nie erwiesen, dass die Reifung an der Küste einen Unterschied im wahrgenommenen Salzgehalt eines Whiskys produziert.»

ES BEGINNT MIT DEM SPIRIT

Hier sollten wir anstelle der Reifung eher den Spirit näher unter die Lupe nehmen. Ölig ist eine recht breit gefächerte Beschreibung, die von seifigen oder wachsigen Noten am leichteren Ende des Spektrums bis zu Oliven- oder Motoröl am anderen Ende reichen kann. Seifige Aromen können während der Fermentierung in Form von Linalool (seifig, Lavendel) oder Benzaldehyd (Mandeln) auftreten und es durch den Destillierapparat bis ins finale Destillat schaffen. Die tatsächliche Anzahl der Verbindungen richtet sich nach zahlreichen Faktoren, von der Hefeart bis hin zur bakteriellen Aktivität im Wash.



Wachsige Aromen werden zum Beispiel von Destillerie 26 erzeugt. Sie ist für ihre Bienenwachs-Noten bekannt, und es gibt die verschiedensten Theorien, welche Gründe dahinter stecken. Einer der mutmasslichen Auslöser dieser begehrten Wachsigkeit im Whisky sind langkettige (aliphatische) Ester – diese Verbindungen stammen aus den Zutaten für den Whisky und deren Fermentierung. Der Grund dafür, dass sich diese langkettigen Ester manchmal stärker bemerkbar machen, könnte (zumindest theoretisch) etwas mit ihrer geringeren Flüchtigkeit zu tun haben, die dafür sorgt, dass sie sich im Low Wines Receiver und im Feints Receiver ansammeln und mit jeder nachfolgenden Destillation in höherer Konzentration vorhanden sind.

ZURÜCK ZUM HAFEN

Wenn wir erklären wollen, wie ein Whisky in unserer Vorstellung mit dem schwereren Stil des Geschmacksprofils «Ölig und maritim» assoziiert sein kann, das an von den Wellen geformte Felsen und Gezeitentümpel, salzverkrustete Hafenmauern, Hummer-Fangkörbe und dümpelnde Fischerboote vor dem leisen Hintergrund von duftendem Torfrauch erinnert, müssen wir den Strand verlassen und in den Hafen zurückkehren. Dort werden wir mehr Antworten finden (und zugegebenermassen auch mehr Fragen).

Die bereits erwähnten langkettigen Ester könnten, zusammen mit Aldehyden genannten Verbindungen, ebenfalls zu einigen schwereren Aromen beitragen, die an geschmolzene Butter

und ölige, frittierte Speisen erinnern (Destillerie 93 liefert einige überzeugende Beispiele). Sowohl von langkettigen Estern als auch von Aldehyden wird angenommen, dass sie bei der Zersetzung von Ölen und Fettsäuren im Wash und Wort entstehen. Das könnte also die Pflanzenöl-Aromen erklären ... Das Geschmacksprofil «Ölig und maritim» hat diese fantastische Fähigkeit, sowohl ungetorfte als auch getorfte Malts zu vereinen. Das ist ein glücklicher Zufall, denn mithilfe der getorften Malts können wir vielleicht einige Antworten finden, die letztendlich auch auf ungetorfte Malts zutreffen.

DER BALANCEAKT EINES WHISKYBRENNERS

Bei der Destillation eines getorften Malts versucht der Destillateur meist, so viele rauchige Noten wie möglich aus dem Wort und den Low Wines zu gewinnen. Interessanterweise werden diese geschätzten Aromen von schwereren phenolischen Verbindungen getragen (denken Sie an den Geruch von Wunddesinfektionsmittel, Phenolen und zuweilen auch Bromphenolen, die mit maritimen Noten assoziiert werden).

Diese Substanzen sind jedoch nicht so flüchtig wie Ethanol und die meisten fruchtigen Ester, was bedeutet, dass es ihnen schwerer fällt, durch die Destille zu gelangen. Um mehr von diesen phenolischen Verbindungen zu extrahieren, muss der Destillateur also abwarten, bis die Ester und das Ethanol als erste den Destillierapparat pas-





siert haben. Dann steigen allmählich die relativen Konzentrationen von phenolischen und anderen schwereren, weniger flüchtigen Verbindungen in der Destille an und gelangen durch die Kondensatoren in höheren Konzentrationen in den Spirit.

Dabei stellt sich jedoch eine Herausforderung: Wenn der Destillateur die Destillation länger hinauszögert, finden auch andere Verbindungen ihren Weg in das Destillat. Denken Sie an Marmite mit einem Hauch Schwefel (MMFDS-Verbindungen), Aromen von Schalentieren und auch leicht käsig Noten.



Diese Geschmacksnoten sind in sehr geringen Konzentrationen wahrnehmbar und während ein bisschen davon die Aromen in Richtung des raffinierten, ungewöhnlichen und begehrten «Ölig und maritim»-Profils lenken kann, könnte zu viel davon den Whisky ruinieren.

Bei der Herstellung von risikoscheuen Landratten-Whiskys wird die Destillation nach kurzer Zeit abgebrochen, lange bevor diese ungewöhnlicheren Aromen am Horizont auftauchen. Bei

getorften Whiskys sieht die Sache ganz anders aus. Die Destillateure brechen die Destillation oft zu einem späteren Zeitpunkt ab, was dem Spirit mehr «Heart» verleiht – dies ist der Teil, der in die Fässer und Flaschen gelangt. Der «Head» enthält mitunter so abscheuliche Dinge wie Ethanol und sollte gemieden werden, ebenso wie der «Tail», der die «Feints» beherbergt – stellen Sie sich die ungewaschenen Wollsocken eines alten Seebären vor, der gerade zwei Monate auf hoher See verbracht hat.

Möglicherweise könnte dies in geringerem Ausmass auch bei einigen ungetorften Küstenwhiskys der Fall sein. Um das richtige Gleichgewicht zu finden und subtil-maritime Aromen zu kreieren, die an die Sinneseindrücke in einem Hafen erinnern, muss sich der Destillateur an der Kante einer metaphorischen Aroma-Klippe bewegen ... doch wie weit tragen uns unsere Träume über diese Klippe aufs Meer hinaus? Und wie viele Grün- und Blautöne können unsere Sinne geniessen?

Haben Sie einen Sinn für's Abenteuer? Sind Sie des festen Bodens unter Ihren Füßen überdrüssig? Die üblichen zahmen Drams sind nicht mehr Ihr Ding? Dann ist es an der Zeit, uns dem Meer hinzugeben und uns in die Fluten dieses wahrlich unerwarteten Geschmacksprofils zu stürzen. Machen Sie sich auf den Weg an die Küste, oder zumindest in Ihre Badewanne (natürlich nicht ohne Badesalz), oder geniessen Sie köstliches Garnelen-Gericht, und lassen Sie diese dicken, herzhaften Küstenaromen Wind in Ihre Segel pusten, der Sie zu neuen Geschmackshorizonten trägt.

OBSTBERG! DIREKT VORAUS!

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 1.278
CHF 102.–



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Cosecha Barrique</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>26 February 2013</i>
OUTTURN	<i>217 bottles</i>
ABV	<i>59.9 %</i>

Der unverdünnte Duft erinnerte an fruchtiges Waschpulver, Fruchtgummis, Ananasbonbons, frische Bettwäsche, Kurkuma, Limonensirup und Minze – ein schönes, verspieltes und ungewöhnliches Profil. Nach der Wasserzugabe zeigten sich Blaubeermuffins, Balsamico-Reduktion, gelbe Pflaumen, Sahnese und Bananenfondant, dazu kam ein schönes Mundgefühl von Dichte und Tiefe. Am Gaumen zunächst konfitüreartig, mit Pflaumensauce, Lemon Curd-Zitronenbrot aufstrich und Lakritze; ausserdem Kräutersalben, Trockenblumen, Orangenmuskateller und Kirschkonfitüre. Die Reduktion brachte Noten von Zwetschgengelee, herblichem Obststreusel-Auflauf, Limoncello in Tonic Water, Lampenöl und Hartkaramell. Dieser Malt reifte fünf Jahre lang in einem Bourbon-Hogshead, bevor er in einem erstmals gefüllten Cosecha-Weinbarrique weiter ausgebaut wurde.

EIN STRATHSPEY-TANZ IM BOLERO-TAKT

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 95.70
CHF 118.–



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>27 June 2007</i>
OUTTURN	<i>285 bottles</i>
ABV	<i>57.1 %</i>

Vor dem inneren Auge erschien eine elegante und gleichzeitig leidenschaftliche, feurige Bolero-Darbietung auf einer staubigen Holzbühne, gefolgt von einem Honig-Nuss-Medley der beiden Gitarristen. Der Geschmack war ebenso heftig. Intensive Eichenwürze traf auf Kautabak, Jamaika-Ingwerkuchen und mit Chili geröstete Baumnüsse mit Preiselbeeren. Die Wasserzugabe zähmte diese wilden, aber originellen Duftnoten mit Aromen von Tropenholz, Teaköl und einer Himbeer-Baumnuss-Vinaigrette. Am Gaumen nun wunderbar süss: rote Früchte mit Vanille, Orangenschalen und Kräuterhonig; im Abgang eine langanhaltende, pfeffrige Wärme. Nach 12 Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead haben wir diesen Whisky in ein Oloroso-Hogshead aus spanischer Eiche umgefüllt.

DAS HIGHLAND FEELING

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 94.34
CHF 109.–



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>9 January 2009</i>
OUTTURN	<i>169 bottles</i>
ABV	<i>56.9 %</i>

Zunächst kitzelten uns Sackleinen, Nelkenöl und Senfkörner in der Nase. Wir fanden auch gewachstes Segeltuch, Orangenöl, Mandelblättchen und Haselnusscreme in diesem schönen, eher traditionellen Profil. Nach der Wasserzugabe entdeckten wir Fensterleder, Tannenharz, getrocknete Heidekrautblüten und Apfeltaschen. Der Gaumen öffnete sich mit gehaltvollen Noten von Schuhcreme, Kürbiskernöl, fruchtigem Wachs, Pollen und medizinischen Aromen wie Wintergrün und Myrte. Mit Wasser gesellten sich süssere Noten hinzu: eine Bakewell-Torte mit Mandeln und Konfitüre, Vanillepudding, süsse Stout-Biere, Vollkornbrot und Mentholwachs.

HICKORY-DICKORY-ESSTÄBCHEN

WÜRZIG UND TROCKEN

CASK NO. 63.108
CHF 161.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>20 years</i>
YEAR	<i>9 May 2002</i>
OUTTURN	<i>94 bottles</i>
ABV	<i>56.5 %</i>

Im Duft ringt fruchtige Süsse (Honig, Melone, Lemon Curd-Zitronenbrotaufstrich) mit trockeneren Noten wie Hickoryholz, Senfkörner und weisser Pfeffer um die Vorherrschaft. Der Gaumen lockt mit der Süsse von Honig und Mango, aber die trockenen Noten überwiegen – eine Knabbermischung aus getrockneter Ananas, Kokosnuss, Banane und Nüssen, dazu Bleistiftspäne, parfümiertes Holz und die Vorstellung, «Wasabi von einem Esstäbchen zu lecken». Mit Wasser erscheinen köstliche Aromen in der Nase: Kokosnuss, goldener Zuckerrübensirup, Orangenmarmelade, Ingwer-Gewürzkuchen, Brandy Snaps-Konfekt und ein Tabakbeutel aus Leder. Der Geschmack beginnt mit Bananecake, Mandarinen aus der Dose und Apfelstreuselauflauf mit Vanillepudding, schliesst aber mit gerösteten Maroni, Melasse, Kreuzkümmel und tanninhaltiger Eiche.

SONNENSCH EIN IM GLAS

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 35-335
CHF 88.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>28 June 2012</i>
OUTTURN	<i>226 bottles</i>
ABV	<i>60.7%</i>

Die Nase lugt schüchtern hinter einem Ginsterstrauch hervor, bevor sie ihren fruchtigen Charakter offenbart (Melone, grüne Trauben, Limette); schliesslich entspannt sie sich und schenkt uns Honig, Karamell und Lebkuchen. Am Gaumen anfangs Brausestrohhalme, Soorplooms-Pflaumenbonbons, Brombeeren und Limonade. Dies beruhigt sich mit Vanille, dunklem Honig und gerösteten Mandeln und hinterlässt ein sanftes Glühen von Zimt, Nelken und Bitterschokolade. Der reduzierte Duft vereint Melonenkugeln in Sirup, Kirsch-Panna-Cotta, Schwarzwälder Kirschtorte und einen Hauch von reifen Gerstenfeldern, Zigarrenkisten und poliertem Teakholz. Der Gaumen entzückt mit kandierten Orangenscheiben, Zitronensirup, Himbeerkernen und in Rum getränkten Sultaninen. Sonnenschein im Glas!

VANILLEKIPFERL

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 73-151
CHF 98.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>19 April 2011</i>
OUTTURN	<i>235 bottles</i>
ABV	<i>59.6%</i>

Wir grillierten reife Pflirsiche, bis sie perfekt karamellisiert waren, würzten sie mit Butter, braunem Zucker und Zimt und servierten sie noch warm mit einer grossen Kugel Bourbonvanille-Glace. Unverdünnt entfaltet sich am Gaumen die wunderbare Fruchtigkeit von Mango, Passionsfrucht und Guave neben einem Aprikosen-Limetten-Ingwer-Obstkuchen. Nach der Reduktion offeriert die Nase herrlich süsse Noten: cremiger Vanillepudding, alkoholgetränkte Löffelbiskuits und ein Lemon Meringue Pie mit einem Boden aus zerkleinerten Keksen. Im Geschmack zeigen sich knusprige, mit Zitrusfrüchten kandierte Pistazien sowie mit Vanillezucker bestäubte Vanillekipferl mit gemahlenden Nüssen.

MUSCHELN IN EINER BLEISTIFTSCHACHEL

GETORFT

CASK NO. 4.344

CHF 99.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>18 February 2010</i>
OUTTURN	<i>246 bottles</i>
ABV	<i>62.9 %</i>

Süsse, blumige Aromen von getrocknetem Lavendel, Geissblatt und brennendem Heidekraut tanzten neben flüssigem Honig auf verbranntem Toast, getrocknetem Seetang und Muscheln in einer Bleistiftschachtel. Am Gaumen schwer und mächtig wie dunkles Bier, mit roter Lakritze, Smoky Bacon Chips und Räucherheringen, gefolgt von verbrannten Marshmallows in Lavendelhonig und Kirschkonfitüre. Nach der Wasserzugabe zeigten sich weitere maritime Noten – ölige Fischhaut, Felsenbecken am Strand und Räucherlachs sowie Krabben und Hummer, serviert auf einem Blumenbett. Nun gesellten sich Nelken und eingeleger Ingwer zu Haggis, Räucherlachs und einem klebrigen Hustensaft mit Brombeer- und Honigaroma. Im Alter von sieben Jahren kombinierten wir ausgewählte Fässer aus der gleichen Brennerei. Anschliessend verteilten wir den Single Malt für den weiteren Ausbau wieder auf verschiedene Fässer. Dies ist eines davon.

CHILISAUCEN-ZENTRIFUGE

STARK GETORFT

CASK NO. 16.74

CHF 84.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>Re-Charred Hogshead</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2 July 2013</i>
OUTTURN	<i>261 bottles</i>
ABV	<i>64.2 %</i>

Die Nase erinnerte uns anfänglich an verkohlte Twiglets (eine Art Salzstangen), Lagerfeuertglut, frisch vom Sturm aufgewühlten Seetang, schwelende Tannenzapfen, Dachpech und Wildsalami mit scharf geräucherter Paprika. Ein Torfmonster – gross, kraftvoll und ungemein scharf und würzig. Ein weiteres Nosing liess ein englisches Senfpulver und Piccalilli-Sauce denken. Die Reduktion bescherte uns Noten wie Kampfer, Benzin, schwelende Torffeuer, scharf geräucherten Speck und Chiliöl. Der unverdünnte Gaumen schwamm in würziger Bratensauce, vermischt mit roher, mit Jod beträufelter Gerste, Graphitöl, Torfruss und rauchiger BBQ-Sauce. Nach der Wasserzugabe kamen frisch geriebener Meerrettich, geräucherte Minze, Kohleschaufeln, Heissmetallpolitur, Anisdestillat und Mercurochrom zum Vorschein. Ein strahlend helles und herrlich ungestümes kleines Dram.

WHISKY BABA

SMALL BATCH BLENDED MALT

BATCH 20
CHF 94.-



REGION	<i>Blended Malt</i>
CASK	<i>Matured in a combination of Bourbon Hogsheads & Ex-Rum French Oak Barrique</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>20 January 2010</i>
OUTTURN	<i>2016 bottles</i>
ABV	<i>58.6 %</i>

Im unverdünnten Duft gegossen wir goldenen Zuckerrübensirup und Honig auf Shredded Wheat Frühstückscerealien. Einige gönnten sich In Schokolade getauchtes Marzipan und ein Stück gehaltvollen Madeira-Kuchen, während andere einen Sirupbiskuitkuchen mit Orangenschalen und getrockneter Papaya backten. Im Geschmack eine Explosion von in Rum getränkter Ananas, wobei die französische Eiche Gewürze wie Anis und Zimt beisteuerte. Eine feine Röstnote der Eiche entwickelte sich zu Vanilleschoten, Muskatblüte, Muskatnuss, Orangenöl und Mango. Mit einem Spritzer Wasser erschnupperten wir ein Schälchen voll gezuckerten Puffreis, Lack und harzige Eiche, Ingwerkuchen, Orangenschalen und Gerstenzucker. Ausserdem gab es intensive Noten von traditionellen Whiskylagerhäusern, Apfelfarbbonbons und einen Hauch von buttrigem Rancio, abgerundet mit gedorrter Kokosnuss. Am Gaumen nun seidig und mundfüllend, mit Mandarinern und dunkler Schokolade und einem Whisky-Baba-Pudding. Melone und Mango wurden mit Blütenhonig beträufelt, und wir schleckten Schokoladen-Orangen-Kuchenteig direkt aus der Schüssel.

PECHSCHWARZE FRÜCHTE

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. A5-5
CHF 270.-



REGION	<i>Bas Armagnac</i>
GRAPE	<i>Colombard</i>
CASK	<i>Gascon Black Oak</i>
AGE	<i>30 years</i>
YEAR	<i>01 April 1993</i>
OUTTURN	<i>586 bottles</i>
ABV	<i>55.9 %</i>

Der herrliche Duft verströmt dichten Rancio und Dinge wie Kautabak, Pflaumenwein, Bodega-Funk und Orangenblüten. Daneben ein komplexer Hauch von Zimtlikör und Muskelbalsam. Die Reduktion offenbart Battenbergkuchen mit seiner charakteristischen Maripanhülle, Orangenwein, Crème brûlée, Stiefelpolitur und Wintergrün. Hocharomatisch, ausgereift und ausdrucksstark. Im unverdünnten Geschmack erscheinen zunächst Lakritze und Schokoladenlikör, dann Tannenzharz, geröstete Holzgewürze und Pflaumenwein. Mit Wasser zeigen sich klassische Noten – in Alkohol getränkte Rosinen, Eukalyptusöl, Hustensaft mit Erdbeeraroma und Menthol-Tabak. Im Nachgeschmack etwas Blattmulch und Bitterschokolade.

«EXAKT, WAS DER ARZT VERORDNET HAT»

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. A8.1

CHF 189.–



REGION	<i>Bas Armagnac</i>
GRAPE	<i>Baco/Ugni Blanc</i>
CASK	<i>Gascon Black Oak</i>
AGE	<i>2003 years</i>
YEAR	<i>1 April 2004</i>
OUTTURN	<i>492 bottles</i>
ABV	<i>47.1 %</i>

Man reichte uns einen dunkelroten Rosenstrauss mit weichen, samtigen Blütenblättern und herrlich schwerem Duft – man denke an warme, gehaltvolle Schokolade, kombiniert mit balsamischen und holzigen Noten. Am Gaumen kamen intensive exotische Holzgewürze zum Vorschein, als wir einen Penicillin-Cocktail mit Whisky, Ingwer, Zitrone und Honig mixten. Das Ganze war süß, frisch, würzig und einfach köstlich. Vorsicht bei der Wasserzugabe, denn in der Nase finden sich zarte Noten von Kirschblüten, Milkschokolade mit Pflaumen, in Gewürzrum getränkte Bananen und Zimt-Bagel. Im Geschmack ein überraschend spritziger Chili-Biss, ein bisschen wie ein Prosecco, aufgefüllt mit Ingwerbier und garniert mit Orangenscheibe und Basilikumblatt.

SOMMER IN DER PROVENCE

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. GN1.10

CHF 79.–



REGION	<i>Glasgow</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>1 year</i>
YEAR	<i>16 December 2020</i>
OUTTURN	<i>252 bottles</i>
ABV	<i>49.2 %</i>

Unsere olfaktorische Gintelligenz entdeckte Orangenblüten, Zitronenhaine, Olivenöl und Rosmarin-Savon de Marseille, mit zusätzlichen Andeutungen von Süssholzwurzeln, Kiefern und parfümierten Zigaretten. Am Gaumen erschien zunächst ein Eindruck von Zitrusfrüchten (Orangenschalen, Zitrone und dunkles Schokoladengebäck), gefolgt von Sanddorn, Kiefern, Rosmarin und Wacholder; der stimmig trockene Abgang ruhte auf kräftigen Pfeilern aus Pfefferkörnern und roter Johannisbeere. Der reduzierte Duft evozierte das Zelt eines arabischen Prinzen – voll von neuen Teppichtaschen, soeben vom Kamel abgeladen, in denen sich mit Patschuliöl besprühte Trockenblumen befanden. Der Gaumen ginspierte uns nun mit duftenden Ginsituationen von Rosen, Vanille, Vetiver und Cassis – Sommer in der Provence.

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

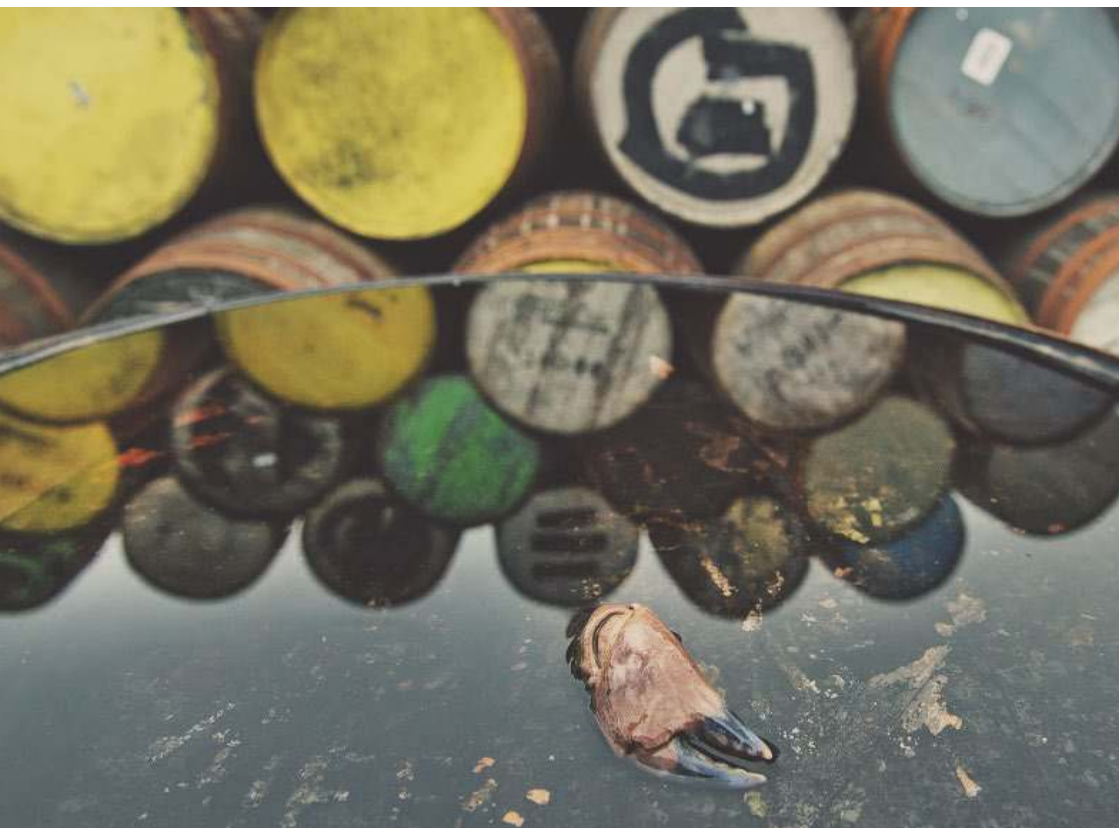
Beschädigte Ware muss sofort oder spätestens bis 7 Tage der Post zurückgebracht und das entsprechende Schadenprotokoll der Post ausgefüllt werden.

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, 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 Monnaires 19, 1660 Château-d'Oex
Switzerland

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

www.smws.ch

 www.facebook.com/smwsswitzerland