



Outturn

April 2023
SMWS Switzerland

VERKAUFSSTART:
DIENSTAG
11. APRIL





OLD & DIGNIFIED

Im April Outturn feiern wir einige der neuen Destillieren: 149, 140 und 156. Die Etiketten tragen Illustrationen des Altmeisters Bob Dewar. Er hat bereits vor 40 Jahren zum Look der Society beigetragen – sein Kunstwerk verziert die Decke des spirituellen Zuhauses der Society in die Vaults. Falls Sie bereits einmal dort waren, haben Sie dieses sicher bestaunt.

Die «New Wave» feiert neue Brennereien und verborgene Schätze – sie ist ein Symbol für alles, worum es bei der Society geht.

Der Gründergeist aus dem Jahr 1983 bestand darin, den Zugang zu neuen Erfahrungen zu feiern – und um dabei zu helfen, brachten wir den ehemaligen Illustrator des Hauses zurück, um diesen ursprünglichen Geist mit einer neuen Welle von Flaschen zu vermählen.

Das Probieren neuer Whiskys war schon immer Teil der endlosen Entdeckungsreise der Society-Mitglieder, und das gilt heute genauso wie eh und je. Unsere «New Wave» ist ein Blick in die Zukunft, mit einer Geschmacks-Illustration von Bob Dewar auf jedem Flaschenetikett.

Euan Campbell, SMWS «Head of Whisky Creation» sagt dazu: «Die Destillierszene ist lebendig und es ist eine Freude, mit alten und neuen Destillieren zusammenzuarbeiten. Alle diese Abfüllungen stammen von Destillaten, die wir als «New Make» kauften, daher haben wir vom ersten Tag an miterlebt, wie sie sich entwickelt haben, und freuen uns, diese Flaschen mit der Kunst einer Schlüsselfigur in der Geschichte der Society zu sehen.»

Happy Drams!



Patric Lutz



WO DER GESCHMACK ZUM LEBEN ERWACHT ALT UND EHRWÜRDIG

Es sind Äonen vergangen, seitdem in der vulkanischen Schmiede Schottlands die Berge des Landes geformt wurden. Das wunderschöne Schottland ist seit jeher von den Unbilden des Wetters gebeutelt, und das ist unser Glück: denn «der Regen von heute ist der Whisky von morgen», wie der Volksmund sagt. Es ist für Julien Willems an der Zeit, tiefer in die zeitlose Welt des Geschmacksprofils Alt und ehrwürdig abzutauchen.

Lassen Sie uns ein letztes Mal um das Feuer zusammenkommen, um die Whiskysaison und die gemeinsam verbrachte Zeit zu zelebrieren. Und tatsächlich ist Zeit genau das, was wir heute feiern. Treten Sie ein in das Haus meiner Vorfahren, legen Sie Ihren durchnässten Mantel ab, schlüpfen Sie mit Ihren müden Füßen in ein Paar gemütliche Pantoffeln, werfen Sie sich so richtig in Schale und kommen Sie dann zu uns in die Bibliothek.

Betrachten Sie die in Leder gebundenen Bücher auf staubigen Regalen und die gewachsenen Eichendielen und lassen Sie den harzigen Duft

von Kiefernzapfen, die verwendet wurden, um das Feuer anzuzünden, in Ihre Nase steigen. Nehmen Sie Platz auf dem antiken Sofa neben der Zigarrenkiste. Ein paar Mottenkugeln und Kampfertabletten geben ihr Aroma sanft in die Umgebung ab und ziehen unsere Nasen in ihren Bann, ebenso wie die Flammen unsere Blicke.

Halten Sie Ihr Verkostungsglas bereit, hier ist unser Lieblingstropfen: ein Whisky des Geschmacksprofils Alt und ehrwürdig. Die Nase erschnuppert einen Dram, dessen Herstellung Jahrzehnte in Anspruch genommen hat, und die Vorfreude auf



reinen Genuss nimmt zu. Geduldig hat er auf seinen Moment gewartet und seine Symphonie der Sinne immer weiter verfeinert ... nur für diesen einen Augenblick, in dem der bernsteinfarbene Nektar schliesslich Ihre Geschmacksknospen umspült. Wie der Bogen, der über die Saiten einer Geige streicht und endlich die lange Stille durchbricht. Sie fühlen, schmecken und sehen, wie die Saiten der Aromen eine Melodie der Perfektion erklingen lassen. Mit jeder Erinnerung geniessen Sie einen Schluck flüssige Harmonie, der auf sanfter Weise seine kostbaren, einzigartigen Aromen entfaltet.

ALTER UND INTENSITÄT

Nach 11 tiefen Einblicken in die Geschmacksprofile der Society sollten Ihnen einige Dinge bereits vertraut sein. Die Ester sind zurück, aber das ist doch ein Thema, das nie langweilig wird, oder? Während sie normalerweise mit frischen, fruchtigen Aromen wie Ananaswürfeln, parfümierten Birnen, Mango und Litschi assoziiert werden, sind hier alle Früchte vollreif bis überreif. Dies liesse sich vielleicht durch die Reifung im Fass und die Zeit im Allgemeinen erklären, Society Spirits Educator Dr. Andy Forrester führt jedoch noch einen anderen Grund an: «Wir wissen, dass mit der Zeit sehr langsame chemische Reaktionen im Spirit ablaufen, bei denen Ethanol in zusätzliche Ester umgewandelt wird. Das könnte einige der intensiven blumigen Noten erklären, die in sehr altem Whisky wahrzunehmen sind. Interessanterweise wird vermutet, dass auch das Fass eine Rolle spielt, denn die aus dem Holz herausgezogenen Verbindungen erhöhen die Wahrscheinlichkeit, dass diese Reaktionen eintreten.»

Wir haben in früheren Artikeln den Angels' Share erwähnt, den natürlichen Volumenverlust im Fass aufgrund von Verdunstung. Nach 20 Jahren oder mehr im Fass weiss keiner so recht, wie viel Scotch die Engel mit in die Wolken genommen haben. Im Laufe der Zeit erhöht sich die relative Konzentration aller Verbindungen, die langsamer verdunsten als Ethanol, wie z. B. Holzextrakte. Auch hier lassen sich nur Vermutungen darüber anstellen, wie sich das auf die Geschmacksnoten im Whisky auswirkt, aus rein theoretischer Sicht ist es jedoch wahrscheinlich, dass Geschmacksverbindungen, die in höheren Konzentrationen vorliegen, intensiver wahrgenommen werden, vor allem in Cask Strength Whisky. Erinnern Sie sich

jedoch daran, dass einige Verbindungen solche, die weniger kräftig sind, mit Leichtigkeit überdecken können, weshalb sich nie genau vorhersagen lässt, wie das endgültige Profil aussehen wird.

ZUKUNFTSSICHER

Welche Fässer eignen sich also am besten für die Herstellung von Whiskys mit dem Geschmacksprofil Alt und ehrwürdig? Da es vermutlich wenig einschlägige Forschung auf diesem Gebiet gegeben hat, habe ich unseren geschätzten Head of Whisky Creation, Euan Campbell, nach seiner Meinung gefragt. «Wenn ich heute eine Reifungs-Richtlinie aufstellen wollte, die das Ziel hat, Whiskys mit gleichbleibenden «Alt und ehrwürdig»-Charakteristika zu produzieren, könnte ich die Ergebnisse erst in rund 25 Jahren auswerten – dann wäre ich 62 Jahre alt», sagt er. «Wenn dann die Ergebnisse nicht so ausgefallen sind, wie gewünscht, können Sie noch einmal kommen, wenn ich 87 bin und mich nach einem Update fragen!»

Das ist nicht nur sehr wahr, sondern auch eine Erinnerung daran, wie schwierig es ist, einen Prozess zu analysieren, der sich über Jahrzehnte hinweg entfaltet und zahllosen unvorhersehbaren Schwankungen unterliegt. Soweit ich weiss, ist die SMWS die einzige Entität, die das Geschmacksprofil jedes abgefüllten Fasses systematisch dokumentiert. Die Tatsache, dass in der Branche meist keine Daten zum Endprofil eines jeden individuellen Fasses vorliegen, ist ein weiterer Ansporn für unser Spirits Team. Ein Blick in unsere Aufzeichnungen verschafft uns jedoch eine bessere Vorstellung davon, was nötig ist, um einen solchen Whisky zu erschaffen. Um diesem Mysterium auf den Grund zu gehen, begaben Euan und ich uns auf eine Erinnerungsreise in die Bottling-Archive der Society. Seit 2014 stammten 84 Prozent der 268 voll ausgereiften, über 20 Jahre alten Whiskys mit dem Geschmacksprofil Alt und ehrwürdig aus Refill- und Second-Fill-Fässern.

Euan erklärt: «Auch wenn wir nicht in die Zukunft blicken können, steht uns ein umfangreiches Archiv an köstlichen Fässern zur Verfügung, aus dem wir lernen können. Ich würde sagen, die beste Chance hat man mit einem Second-Fill- oder Refill-Fass, bei dem man die vollständige Geschichte des Holzes kennt. Es ist zu riskant, ein Refill-Fass mit einer unbekanntenen Geschichte zu verwenden. Ein idealer Kandidat wäre ein Fass, das wir nach

einem ersten Fill für eine Reifungsdauer von 12 bis 15 Jahren gerade zum Abfüllen geleert haben. Wir wissen, seit wann es benutzt wird, zumindest für Scotch, und welcher Spirit darin gereift ist. Bei der nächsten Befüllung könnte es für mindestens 20 Jahre Reifung gelagert werden und die Wahrscheinlichkeit ist hoch, dass Sie Ihr gewünschtes Geschmacksprofil erzielen würden.»

Wie immer stimmt die Theorie jedoch selten perfekt mit der Praxis überein, vor allem, wenn die Subjektivität der Sinneswahrnehmung mit im Spiel ist. Vergessen Sie also nicht, dass ein Geschmacksprofil lediglich die Aufgabe hat, mit wenigen Worten die Geschmacksnoten in einem Whisky so gut wie möglich zu beschreiben, was eine ziemliche Einschränkung ist. In Wirklichkeit sollten diese Profile als in einander übergehend betrachtet werden. Sie schliessen sich keinesfalls gegenseitig aus. Wie Euan schlussfolgert: «Es sollte angemerkt werden, dass ein Fass bei der Bewertung durch das Tasting Panel vielleicht in ein anderes Geschmacksprofil fällt, die Zeit dem Whisky jedoch oft diese ätherischen Charakteristika verleiht, die wir mit dem Geschmacksprofil Alt und ehrwürdig in Verbindung bringen. Es ist durchaus möglich, dass ein Dram mit den Geschmacksprofilen Süss, fruchtig und mild am Ende auch Charakteristika von Alt und ehrwürdig zum Vorschein bringt.»

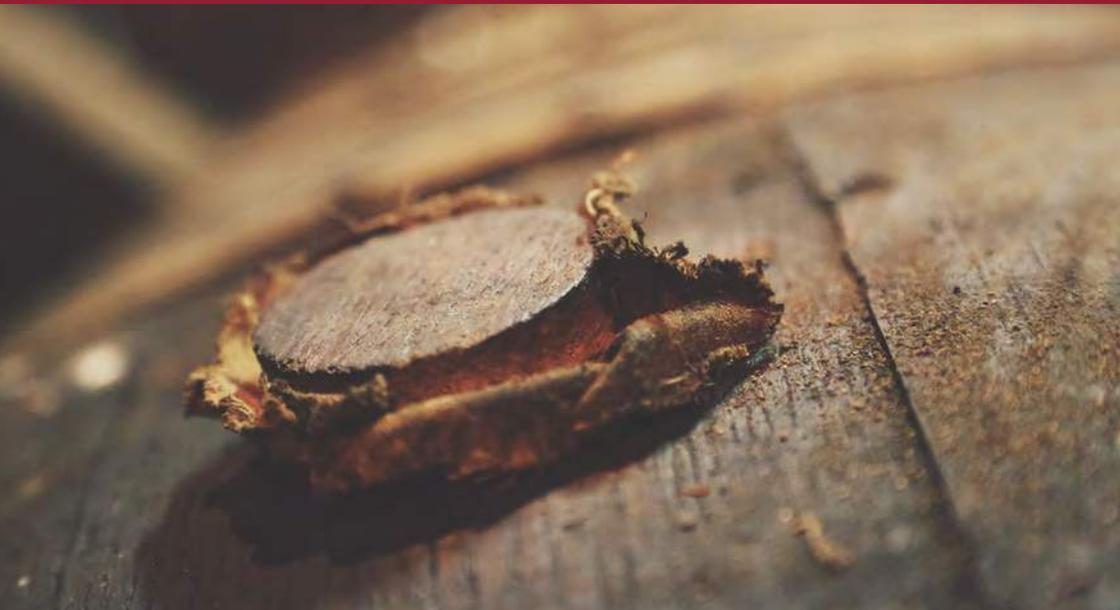
Überzeugen Sie sich also selbst und lassen Sie sich von einem zur Perfektion gereiften Malt verführen. Alt und ehrwürdig wird seinem Namen mit Sicher-

heit gerecht, denken Sie jedoch daran, dass die gleiche dekadente, sinnliche Nostalgie auch in den älteren Drams anderer Profile zu spüren ist. Wie auch immer Ihre aromatischen Vorlieben sind – mit der Zeit wird immer alles besser.

EINE SCHMACKHAFTRE REISE

Und dies ist nun das letzte Kapitel auf unserer Geschmacksreise. Wir sind von Jung und spritzig bis zu Alt und ehrwürdig, von Leicht und luftig bis zu Stark getorft gewandert und durch schneebedeckte Hügel, über sonnenverwöhnte Wiesen, an Flüssen und stürmischen Küsten entlang. Es war eine schmackhafte Reise, die uns schliesslich hierhin in den wohlverdienten Komfort eines Lieblingstropfens in einem alterslosen Herrenhaus geführt hat, welches geschichts- und traditionsreich Wärme und Eleganz verströmt und gleichzeitig mit offenem Blick in eine nachhaltige Zukunft steuert.

Wenn sich die Flammen im Herd langsam in die Behaglichkeit ihrer glimmenden Kohlen zurückziehen und sich mit einer Decke aus Asche und Zeit bedecken, ist leider die Zeit für einen herzlichen Abschied gekommen. Ich wünsche Ihnen allen ein wunderbares Neujahrsfest, hoffentlich mit einem angemessenen Dram in der Hand, der dem Anlass würdig ist. Wir sehen uns im neuen Jahr.





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

SPEYSIDE

26. April bis 1. Mai

CAMPBELTOWN

23. bis 26. Mai

ISLAY

26. Mai bis 3. Juni

**HIER GEHÖREN
SIE HIN**

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

HABEN WIR IHRE E-MAIL-ADRESSE?

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

ANPASSUNGEN BITTE AN SMWS@SMWS.CH SENDEN



NEUE BRENNEREIEN, ALTER MEISTER

Bob Dewars Kunst spielte eine Schlüsselrolle für die Identität der Scotch Malt Whisky Society, als wir 1983 unsere ersten Schritte gingen, und seine Illustrationen haben noch immer einen Ehrenplatz an der Decke unserer geistigen Heimstatt in den Vaults. Nun hat Bob das Artwork für eine Reihe von «New Wave»-Brennereien aus ganz Schottland entworfen und schenkt damit seinen unverwechselbaren Stil einer neuen Generation von Whisky-Liebhabern bei der Society.

Egal, ob Sie ein regelmäßiger Gast in den Vaults sind, uns nur ab und zu einen Besuch abstatten oder davon träumen aus weiter Ferne anzureisen, um die Original-Mitgliederräume und den Sitz der Whisky Society zu bestaunen – in dem historischen Gebäude gibt es viel zu entdecken.

Die Grundstruktur stammt aus dem 17. Jahrhundert, wengleich es Aufzeichnungen aus dem 12. und 13. Jahrhundert gibt, laut

denen die «Vaults» als Lager für Claret dienten, der aus dem Hafen von Leith angeliefert wurde.

Während Sie die Stufen zu den Mitgliederräumen der Society hinaufsteigen, erblicken Sie das Kennzeichen eines Steinmetzes an der Wand zu Ihrer Rechten. Ausserdem gibt es einen Türsturz mit dem Datum 1785, als das Gebäude um ein neues Stockwerk erweitert wurde.



Bobs Illustrationen wurden eng mit der Society verknüpft, sodass er in den späten 90ern damit beauftragt wurde, die Decke in den Vaults zu bemalen – ein aufwändiges Unterfangen in so einem historischen Gebäude, insbesondere vor Beginn des digitalen Zeitalters.

«Mir wurde freie Hand gelassen, was ich malen wollte, also entschied ich mich mehr oder weniger für eine Geschichte des Whiskys, von den Anfängen, als er von Frauen in ihren Highland-Küchen oder von Whisky-Schmugglern gebrannt wurde. Es gab ungläublich viele Geschichten im Zusammenhang mit Whisky, die ich zu Papier bringen konnte – bis hin zur Gründung der Society selbst.»

Bobs Zeichnungen wurden zunächst auf Tapete gedruckt, die dann an der Decke angebracht wurde. Das Problem war, dass die Handwerker, die mit der Arbeit an dem grossen, denkmalgeschützten Gebäude beauftragt wurden, merkten, dass bereits zu viele Schichten Tapete an der Decke klebten, die allmählich begannen, den Putz herunterzuziehen. Das bedeutete, dass mit viel Aufwand die bestehenden Schichten Tapete entfernt werden und die Decke neu verputzt werden musste, bevor Bobs Kunst sie zieren durfte.

Leider erlitt die Decke später einen Wasserschaden, Bobs Illustrationen wurden jedoch im Jahr 2015 restauriert. Seine Arbeit in 150 Bildern von den beiden Deckenabschnitten wurde digitalisiert und anschliessend ausgedruckt und wieder zusammengesetzt.

Nun erstrahlt die Decke wieder in ihrem alten Glanz – und Bob selbst ist immer noch munter und fidel. Seine Inspiration bezieht er aus speziellen Abfüllungen der Society aus einigen von Schottlands «New Wave»-Brennereien anlässlich unseres 40. Jubiläums.

Die Mitgliederräume sind eine wahre Schatzkammer, nicht nur für Whisky-Liebhaber, sondern auch für Geschichtsbegeisterte. Mintunter sollte man jedoch daran denken, nicht nur umher sondern auch nach oben zu schauen.

Wenn Sie das tun, bemerken Sie ein weiteres atemberaubendes Merkmal der Vaults – eine Reihe kunstvoller Illustrationen auf beiden Seiten der Decke. Langjährige Mitglieder der Society werden darin den Stil von Bob Dewar erkennen, der Anfang der 1980er Jahre von der SMWS damit beauftragt wurde, die ersten Bottling Lists zu illustrieren.

Die Society hatte bereits ihr einzigartiges Codierungssystem entwickelt, um ihre Abfüllungen zu identifizieren, wollte aber auch andere Aspekte des Charakters der Whiskys – und der Society – festhalten. Dies war die Aufgabe von Bob. Er hatte sich als politischer Karikaturist für die Zeitung *The Scotsman* einen Namen gemacht und wurde von seinem Kollegen Tony Troon der Society vorgestellt.

«Ich illustrierte Tonys Arbeit beim Scotsman und wir wurden gute Freunde», sagt Bob. «Sein wahres Interesse galt dem Whisky und Jazz und als frühes Mitglied begann er, Artikel für die Society zu schreiben.»

«Als Pip Hills die Society gründete, entdeckte er, dass man diesen Single Cask Single Malt verkaufen konnte, wenn man den Namen der Brennerei nicht nannte, also verlieh er ihm einfach eine Nummer. Er wollte, dass ich den Abfüllungen eine visuelle Identität verpasse, basierend auf irgendeinem Aspekt der Beschreibung des Tasting Panels. Ein visuelles Symbol prägt sich den Menschen ein, wenn es darum geht, was sie schmecken, riechen oder kaufen werden – es ist eine Art optische Merkhilfe. Das war meine Absicht.»



RAUCHTEUFEL UND BESCHWIPSTE ENGEL

GETORFT

CASK NO. 156.2

CHF III.-

MAX.
EINE FLASCHE
PRO
MITGLIED



REGION	<i>Lowland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>5 years</i>
YEAR	<i>11 October 2017</i>
OUTTURN	<i>218 bottles</i>
ABV	<i>61.1 %</i>

Eine Atmosphäre wie im Brennofen – es wimmelte nur so von Rauchteufeln, und da waren auch Marshmallows, Zitronenbrausebonbons, ein Verbandskasten und salzverkrustete Schiffsplanken. Im Geschmack zeigte sich der Rauch nussig, lebendig und gehaltvoll, mit Früchten und Minikaubonbons mit Fruchtsaftaroma, dunkler Schokolade, Kirschkaugummi und Paranüssen. Allerdings sollte man ihn lieber nicht zu lange auf der Zunge behalten (es sei denn, man hat eine Zungenprothese). Wasser versüsst und zähmt ihn jedoch – in der Nase erscheinen blumige Düfte, Salzlake, Grillhandschuhe vom Vortag und ein getränkter Zitronencake. Am Gaumen verwandelten sich die Rauchteufel in beschwipste Engel – immer noch mit leicht industriellen Noten, daneben aber dunkle Schokolade und Haselnusskonfekt, Vanille, Zitronenschale, Wacholder und Baumnüsse.

GETOASTETES ERDNUSSBUTTER-SANDWICH

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 146.3

CHF 110.-

MAX.
EINE FLASCHE
PRO
MITGLIED



REGION	<i>England</i>
CASK	<i>1st Fill STR Barrique</i>
AGE	<i>5 years</i>
YEAR	<i>25 February 2017</i>
OUTTURN	<i>273 bottles</i>
ABV	<i>61.3 %</i>

Wir stellten uns die Apfelernte vor, überall standen Holzkisten voll reifer Äpfel; beim Zvieri stärkten wir uns mit einem getoasteten Erdnussbutter-Konfitüre-Sandwich. Am Gaumen war der Malt süß und würzig, mit Orangenkonfitüre und Aprikosen-Orangenchutney. Dazu gab es einen im Eichenfass gereiften Calvados in Faszstärke mit den typischen, lebhaften Zitrusaromen sowie Muskatnuss- und Vanillenoten. Mit einem Tropfen Wasser kamen Toffee, Karamell und Kakao-butter zum Vorschein, daneben Limonensirup und Frucht-pastillen. Der Geschmack erinnerte an Erdbeerjoghurt auf Hafercrackern, gewürfelte Banane und süsse Apfeltorte. Den Abgang krönte ein Birnen-Karamell-Kuchen.

EIN LECKERBISSEN

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 149.4

CHF 114.-



MAX.
EINE FLASCHE
PRO
MITGLIED

REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-PX Butt</i>
AGE	<i>6 years</i>
YEAR	<i>9 July 2016</i>
OUTTURN	<i>584 bottles</i>
ABV	<i>61.6 %</i>

Zur Begrüssung gab es ein feines, weiches Vanillearoma, bevor der Duft von frisch gefällten Kiefern, sanften Gewürzen und einem Hauch von Meersalz in den Vordergrund trat. Auf einem frisch geteerten Boot bissen wir dann in einen pikanten Thunfischsalat-Nori-Wrap mit Quinoa und Avocado und gönnten uns anschließend ein Stück Erdbeer-Toffee-Torte. Nach der Reduktion entdeckten wir neue Kartoffeln aus dem Ofen und einen Seetang-Mayonnaise-Dip. Dazu gab es einen prickelnden Galliano-Cocktail aus Grenadinesaft, Galliano und Champagner in einer Sektfloße, garniert mit einer Gurkenscheibe. Am Gaumen cremig, salzig und süß, mit einem blumigen Duft. Ein wahrer Leckerbissen.

KONFITÜRE UND SIRUP IM KOHLENKÜBEL

GETORFT

CASK NO. 149.7

CHF 125.-



MAX.
EINE FLASCHE
PRO
MITGLIED

REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>19 September 2015</i>
OUTTURN	<i>650 bottles</i>
ABV	<i>61.7 %</i>

Dickflüssiger, sirupartiger Pedro Ximénez-Sherry, der von duftigem Rauch durchzogen ist, tropft über geröstete Erdnüsse und rote Beeren auf einer dicken Scheibe von zuckrigem Toffee. Am Gaumen ein intensives Gemenge aus Obstkonserven, Blutorange und getrockneten Kräutern, die zusammen in einem alten Kohlenkübel herumwirbelten. Das Ganze war mit Zimt, Ingwer und Asche bestäubt. Die Zugabe von Wasser brachte noch mehr Sirup, Toffee und Honig zum Vorschein, immer noch in einem staubigen alten Kohlenkübel, aber jetzt mit getrockneten Blumen und Zitronenzesten. Am Gaumen aber etwas sanfter mit über Torf geräucherten Omeletten, dunkler Beerenkonfitüre und gerösteten Pfirsichen mit Thymianzweigen. Im Abgang die leichte Süsse von Met.

HANKY PANKY COCKTAIL

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 128.28

CHF III.-



REGION	<i>Wales</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Tawny Port Barrique</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>21 January 2015</i>
OUTTURN	<i>344 bottles</i>
ABV	<i>60.2 %</i>

Da ist zunächst die Farbe, ein leuchtendes, dunkles Rubinrot. Dann erreicht uns der warme Duft von Schwarzkirschen, Bergamotte, roten Beeren und Mandeln. Am Gaumen saftig und würzig, wie eine marokkanisch gewürzte Erdbeerkonfitüre, die eine fruchtige Süsse mit kräftigen Ingwer-, Kümmel-, Zimt- und Nelkennoten verbindet. Nach der Reduktion kommt ein Kräuterbouquet zum Vorschein, das sich mit dem Duft von süssen, mit Kandis glasierten Erdbeeren verbindet. Der Geschmack erinnert an einen Hanky Panky Cocktail aus Gin, italienischem Wermut und Fernet Branca, der über gestossenem Eis im Cocktailglas serviert und mit Orangenzesten garniert wird. Im Alter von zwei Jahren haben wir ausgewählte Fässer aus derselben Brennerei für den weiteren Ausbau auf eine Vielzahl verschiedener Fässer verteilt. Dies ist eines davon.

FREUDE AM SPIEL DER AROMEN

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 68.97

CHF 130.-



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>
YEAR	<i>24 August 2007</i>
OUTTURN	<i>262 bottles</i>
ABV	<i>56.8 %</i>

Wir malten uns aus, wie wir einen herzhaften Steckrübengratin in einer cremigen Gruyère-Käsesauce mit geräuchertem Speck zubereiteten. Während der Gratin im Ofen blubberte und eine goldgelbe Farbe annahm, genossen wir ein klassisches Cola-Float und eine Scheibe Rosinen-Malzbrot, das wir in eine Pfefferkornsauce tunkten. Die Zugabe von Wasser offenbarte süsse Gewürze, die uns neben Pflaumensauce und trocken gerösteten Erdnüssen an Lebkuchen und Zimtspekulatius erinnerten. Gaumen: wir tranken ein Dandelion & Burdock Shandy (Löwenzahn-Klette-Panaché) zu Rindsrouladen mit Prosciutto und Kartoffelknödeln. Nach 11 Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead haben wir diesen Whisky in ein erstmals gefülltes PX-Hogshead aus amerikanischer Eiche transferiert.



HAIR ATHO
BREWERY

LEBENSELIXIER

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 85.78

CHF 124.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>13 December 2007</i>
OUTTURN	<i>282 bottles</i>
ABV	<i>57.6 %</i>

Wir wanderten durch einen Kiefernwald, wobei wir unterwegs Parkin-Kuchen und Flapjacks mit goldenem Sirup naschten. Schliesslich machten wir Rast und starteten ein Barbecue mit Würsten und Baked Beans nach texanischer Art. Unverdünnt zeigt der Malt eine wunderbare Textur am Gaumen, mit der dunklen Süsse von Kirschfondant-Pralinen, Ahornsirup-Pekannusskuchen und Zimtbutter. Nach der Wasserzugabe tauchte eine verlockende Kräuternote auf, wie kandierte Fenchelsamen und gemahlener Koriander, aber auch Kakaopulver und ein Hauch von süsser Minze. Im Geschmack fanden wir Rum-Rosinenfudge sowie geröstete Kokosnuss und im Abgang erfrischenden, frisch gepressten Ingwersaft. Nach 11 Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead haben wir diesen Whisky in ein erstmals gefülltes Oloroso-Hogshead aus spanischer Eiche transferiert.

ÜPPIGE BROWNIE-HÄPPCHEN

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 68.107

CHF 122.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>22 February 2008</i>
OUTTURN	<i>262 bottles</i>
ABV	<i>53.8 %</i>

Üppige Aromen von dunklen Schokoladetrüffeln, Cinder-Toffee, Brandy Snaps und Bagels mit gesalzener Butter und Zwetschgen-Orangen-Zimtkonfitüre begrüsst den Tasting Panel. Am Gaumen entdeckten wir Cassisgelee auf Pumpernickel und würzigen kristallisierten Honig auf einer Scheibe Feigen-Walnuss-Malzbrot. Nach der Wasserzugabe machten wir Brownies – aussen gehaltvoll und leicht zäh, im Innern weich und klebrig mit einer Füllung aus süsser Himbeerkonfitüre und einem Hauch von frischen Beeren. Beim Trinken genossen wir heisse Schokolade mit Marshmallows und Rahm. Nach 11 Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead haben wir diesen Whisky in ein erstmals gefülltes Oloroso-Hogshead aus spanischer Eiche transferiert.

BESCHWIPSTE HIMBEEREN UND PFLAUMEN

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 55.80

CHF 155.–



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>16 years</i>
YEAR	<i>5 August 2006</i>
OUTTURN	<i>234 bottles</i>
ABV	<i>56.6 %</i>

«Ein fantastischer Duft!» – der uns Aromen von gerösteten Maroni, Bienenwachs, Safran und Marzipan, kombiniert mit einer fruchtigen Schicht aus Himbeeren beschert. Diese wurden in Orangenlikör getränkt und dann mit gehaltvoller, dunkler Schokolade überzogen – einfach köstlich! Am Gaumen ein Arsenal von Backzutaten: vielerlei dunkle Gewürze, brauner Zucker, Baumnüsse und ein Hauch von Weihrauch. Nach der Reduktion fanden wir den Duft eines wärmenden, winterlichen Blaubeerkuchens mit Kardamomboden neben einer Konfitüre-Biskuitrolle und Baumnussbrot. Im Geschmack Kürbis-Salbei-Butterkeixe sowie in Armagnac getränkte Pflaumen. Nach 13 Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead wurde dieser Whisky in einem erstmals gefüllten Oloroso-Hogshead aus spanischer Eiche weiter ausgebaut.

DIÄT-TORF

LEICHT GETORFT

CASK NO. G15.34

CHF 77.–



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>20 May 2014</i>
OUTTURN	<i>189 bottles</i>
ABV	<i>59.9 %</i>

Wie so oft bei diesen Chargen fanden wir auch hier eine wunderbare Variante des Torfgeschmacks. Anfangs weiche, aromatische Noten von Bandagen, Gaze und Mundgel. Dann eine jähe Wendung mit Zitrusbrotaufstrich, süssen Frühstücksflocken, Hustensaft und einer leicht kreiidigen, rauchigen Note. Die Wasserzugabe brachte verspielte Noten von Pfefferminz-Schokoglace, amerikanischem Cream Soda, Ginsterblüten und ätherischem, zartem Torfrauch. Unverdünnt am Gaumen voll von tropischen Säften, süssem Kinderhustensaft, Kräutersirup, Menthol und Kampferbalsam, Pollen und Bananenlikör. Ein Tröpfchen Wasser offenbarte klassische Vanille- und Kaugumminoten, zusammen mit sanfter, pfeffriger Wärme und Muskelbalsam.



SCHWELENDER BROMBEERSTRAUCH

GETORFT

CASK NO. 4.373

CHF 104.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>27 January 2011</i>
OUTTURN	<i>234 bottles</i>
ABV	<i>63.4 %</i>

Süsser Torf. In Glühwein getränktes Plundergebäck und Rosinen neben einem schwelenden Brombeerstrauch, der mit Crème brûlée gelöscht wurde. Am Gaumen gesellen sich Orange, Apfelkompott und Zimt dazu. Mit Wasser verwandeln sich die süssen Noten: im Duft erscheinen Pfefferminzcreme, Manuka-Honig und Sirup; am Gaumen verbinden sich Harz und Vanille-Gelato mit Schweinespeck. Im Alter von sechs Jahren kombinierten wir ausgewählte Fässer aus derselben Brennerei. Anschliessend wurde der Single Malt in verschiedenen Fässer weiter ausgebaut. Dies ist eines davon.

GESALZENES MARZIPAN-SANDWICH

GETORFT

CASK NO. 155.5

CHF 116.-



MAX.
EINE FLASCHE
PRO
MITGLIED

REGION	<i>Israel</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>4 years</i>
YEAR	<i>25 July 2018</i>
OUTTURN	<i>187 bottles</i>
ABV	<i>65.2 %</i>

Ein schweres Stück Marzipan steckte in einem mit Calvados und Jamaika-Rum getränktem Madeira-Kuchen. Daneben wurde knuspriger Seetang in Tempura-Teig frittiert. Am Gaumen verströmte eine Welle trockener Gewürze einen Dunst aus geräuchertem Paprika und Zimt rund um versengten Haferbrei mit Salz und einem lebensbejahenden Schuss süssen Marsala. Die Zugabe von Wasser inspirierte uns, den Grill mit einer halben Zitrone zu reinigen, bevor wir Grünpfeffer-Salami und Austern mit einem Bouquet garni und Lorbeerblättern servierten. Süssere Aromen liessen nun Mandelöl, Haselnüsse und gesalzene Erdnüsse mit gedämpftem Rauch verschmelzen, der über Pfefferminze und Kamillentee waberte.

WEICHES, SCHWAMMARTIGES TORFMOOS

GETORFT

CASK NO. 137.16
CHF 128.–



REGION	England
CASK	2nd Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	11 years
YEAR	22 July 2010
OUTTURN	168 bottles
ABV	67.0 %

Wir braten ein Thunfischsteak mit Soja, Koriander und Honig über grosser Hitze und servierten es mit über offenem Torffeuer am Strand rührgebratenem Meerfenchel. Der Geschmack hatte eine angenehme Süsse, wie ein torfiger Biskuitkuchen. Ein Hauch Zitrone zusammen mit gerösteten, gesalzenen Pistazien und knusprigem Seetang ergab eine verlockende Kombination. Nach der Wasserzugabe entdeckten wir einen ausgereiften Riesling mit leichten Schiefer- und Benzinnoten, dazu eine Schale Erdnüsse und Thymian-Meersalz-Cracker. Am Gaumen süss, seidig und geschmeidig wie grillierte Avocado an rauchiger Mandelcreme und grillierte Ananas mit Macadamia-Kruste und Kokosnuss-Schlagrahm.

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, 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
Freitag, 15. September	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 21. September	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 22. September	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Donnerstag, 28. September	Luzern	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Donnerstag, 2. November	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 3. November	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Donnerstag, 9. November	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 10. November	St. Gallen	Hofkeller, Klosterhof 3
Donnerstag, 7. Dezember	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 8. Dezember	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Mittwoch, 13. Dezember	Luzern	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Donnerstag, 14. Dezember	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 15. Dezember	Lausanne	Tibits (1. Stock), Place de la Gare 11

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