



# Outturn

**Juni 2023**  
*SMWS Switzerland*

VERKAUFSSTART:  
SAMSTAG  
10. JUNI



A man in silhouette is walking through a distillery, surrounded by numerous wooden barrels. He is leaning forward, touching a large barrel in the foreground. The background is filled with rows of barrels, creating a sense of depth and industry. The lighting is dramatic, highlighting the man's form against the bright background.

« MAVERICKS  
SINCE 1983 »

Nach dem Festival Monat Mai halten Sie nun unser Juni-Outturn in den Händen.

Unter dem Titel «Mavericks since 1983» sprechen wir in diesem Outturn über neuere Fasstypen. Julien Willems hat sich mit Euan Campbell und Kai Ivalo unterhalten. Diese sprechen über Experimente und Rückmeldungen der Mitglieder im Zusammenhang mit diesen «modernen» Fässern.

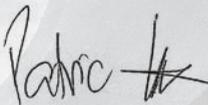
Bei den aktuellen Abfüllungen können Sie verschiedene Fassvarianten selber testen. Einige Abfüllungen die in klassischen ex-Bourbon und ex-Oloroso Fässern ausgebaut wurden.

Sie können aber auch testen wie der Geschmack bei ex-Oloroso Fässern sich verändert je nachdem woher die Eiche – Spanien oder Amerika kam.

Für die Liebhaber von Spezialitäten haben wir dieses Mal den **80.45: Kuriositätenkabinett**, ausgebaut in ex-Cabernet Sauvignon Hogsheads oder den **41.160: Toronto pronto** der seinen letzten Schliff in einem Muscat de Rivesaltes Barrique bekam.

Immer noch nichts gefunden? In dem Fall klicken Sie sich durch unseren Webshop – über 80 zusätzliche Abfüllungen warten dort auf Sie.

Viel Vergnügen.



Patric Lutz

# GRENZEN SPRENGEN

*Die Mission der Society, unsere Mitglieder mit interessanten und ungewöhnlichen Whiskys zu versorgen, hat uns zu der Überlegung geführt, wie sich endlose Geschmacks- und Ausdrucksmöglichkeiten aus einem Fass herausholen lassen. Julien Willems erforscht unsere bahnbrechende Geschichte, in der wir vorgefasste Meinungen immer wieder überwunden haben.*



Bei der Arbeit hinter der Bar in den Vaults und Queen Street habe ich 2016 zum ersten Mal auf der anderen Seite der Theke einen Whisky verkostet, nachdem ich bereits seit mehreren Jahren Mitglied war.

Ich erinnere mich an einige Bemerkungen zu recht langweiligen Outturns, als die einzige Torfquelle in einem monatlichen Angebot der Destillieren 3 und 29 sowie zahlreichen älteren Refill-Fässern und Hogsheads bestand. Die Moral, die wir daraus ziehen können, ist, dass wir geniessen sollten, was wir haben, solange wir es können, oder zumindest in guten Zeiten einen Vorrat für die Zukunft anlegen sollten. Es kommt der Zeitpunkt, an dem man sich selbst dafür auf die Schulter klopf, im Voraus geplant zu haben.

Für andere Whisky-Liebhaber stammten die angebotenen Single Casks zu oft aus den gleichen Fassarten, und damit hatten sie nicht unrecht. Was sie nicht wussten, war, dass man schon vor Jahren zu dem gleichen Schluss gekommen war. Bei Whisky nimmt aber jede Richtungsänderung mehrere Jahre, wenn nicht Jahrzehnte, in Anspruch. Wenn man die Dinge richtig machen will, braucht man Zeit und darf keine Abkürzungen nehmen.

Im September 2016 landete das erste extrareife Batch an HTMC (Heavy Toast, Medium Char) in den Regalen der Society. Die Reaktionen fielen gemischt aus. Die neugierigen Entdecker

unter den Mitgliedern der Society fanden dieses neue Erlebnis spannend und geschmackvoll und begrüßten die Tatsache, dass die Society die wahrgenommene Eintönigkeit durchbrach. Andere waren fest überzeugt davon, dass die Society sich entschieden hatte, alles billiger zu machen und minderwertigen Whisky herzustellen. Die Zeit sollte ersteren Recht geben. Ab 2017 häuften sich die Auszeichnungen für extrareife Whiskys bei einigen der renommiertesten Spirituosen-Wettbewerbe.

Wie hat das alles angefangen? Wann hat der experimentelle Ansatz seinen Anfang genommen? Wodurch wurde er beeinflusst? Wer nahm die führende Rolle bei diesen Bemühungen ein? Wie sieht die Zukunft aus?

Natürlich können wir die Fass-Experimente der Society mit der harten Arbeit von Euan Campbell und Kai Ivalo während des letzten Jahrzehnts in Verbindung bringen.

Euan kam im April 2013 zu Kai im Spirits Team dazu. Zu den Ursprüngen der experimentellen Fässer der Society hat er Folgendes zu sagen: «Als sich die Society 2014 auf ihre neue Unabhängigkeit vorbereitete, füllten wir ein Batch New Make Spirit in ehemalige Weisswein-Barriques, die nach unseren Anweisungen in der Küferei Speyside erneut geröstet wurden. Das war das erste Mal, dass ich es wagte, etwas anderes auszuprobieren. Die Ideen kamen oft vom Austausch mit den Destillateuren und Whiskymachern über die

Erzeugung verschiedener Geschmacksprofile. Die HTMC-Fassreihe entstand aus diesen frühen Gesprächen.»

«Mitte 2015 haben wir unseren ersten Satz Fässer erhalten und die ersten Abfüllungen in diesem Stil kamen in der zweiten Jahreshälfte 2016 heraus. Wir denken ständig über bisherige Grenzen hinaus, um neue Aromen zu erschaffen. 2017 besuchten wir die Küferei Seguin Moreau in Frankreich, um mehr über ihren Ansatz, den Röstgrad, die Auswahl der Dauben und vieles mehr zu lernen.»

Dieser Besuch war der Beginn einer tieferen Recherche zu verschiedenen Eichensorten und ihrer Hitzebehandlung. Die Society hatte bereits Fässer abgefüllt, die einige tolle Qualitätsmarker zu bieten hatten. Euan erklärt: «2014 waren mir bereits einige wundervolle geröstete Vintage-Eichenfässer von 1994 aus Destillerie 35 bekannt. Sie hatten eine dicke, fettige Textur und dekadente Aromen, die an Tunnock's Snowballs und Marshmallows erinnerten.»

«Nach der Verkostung einiger experimenteller proprietärer Drams aus den Destillieren 11 und 15 begannen Kai und ich, über ein Konzept zu sprechen, das wir als «Zebra-Fässer» bezeichneten. Dabei werden Dauben aus amerikanischer und europäischer Eiche abwechselnd in einem Zebra-Muster angeordnet. In der Praxis werden sie zwar nicht so geküfert (und Eiche sieht wie Eiche aus, es wäre also gar kein Muster erkennbar), aber es war ein gutes Bild, um die Idee zu erklären.»

«Wir haben es geschafft, Fässer zu kreieren, die die sanften Vanille-, Kokos- und Bananenaromen amerikanischer Eiche und die eher tanninischen, würzigen und nussigen Geschmacksnoten europäischer Eiche einfangen. Ein bisschen wie ein Sherry-Fass oder ein Fortified Wine Cask, aber mit seinem eigenen gewissen Etwas und mehr Eichencharakter.»

Euan erklärt, dass es darum geht, «auf der Suche nach neuen Profilen offen zu bleiben, dabei aber niemals den Geschmack aus den Augen zu verlieren».

Nach einem Besuch in der Brennerei Raasay und der Verkostung eines beeindruckenden Schlückchens aus dieser Fassart experimentierte das Team mit Gelber Eiche. Weitere erfolgreiche Experimente wurden mit Persischer Eiche und

handverlesener Eiche mit hohem Laktongehalt durchgeführt, die von der Küferei Seguin Moreau bereitgestellt wurden, um Clementine Confit zu erschaffen (kleines Batch No. 12). Und das sind nur einige Beispiele.

Manchmal geht es auch darum, verschiedene Fass-Volumen zu verwenden, um die Aktivität des Holzes auszugleichen. Und wenn einem das gelingt, können die Ergebnisse unvergesslich sein.

Mit einem stark gerösteten und mittelstark verkohlten Puncheon aus neuer europäischer Eiche hat Cask No. **35.204: A squirrel's dream** hat schon zahlreiche Mitglieder begeistert und steht ganz oben auf der Liste der experimentellen Lieblings-Drams von Euan.

Trotz meiner direkten und spezifischen Fragen gibt mir Euan die folgende Antwort, als ich mich nach zukünftigen Experimenten erkundige: «Die SMWS ist Mitglied des Scotch Whisky Research Institute, aus dessen Experimenten wir ebenfalls dazulernen. Wir versuchen stets, die Grenzen auszureizen. Ich finde, dabei fängt man am besten mit Extrareifung und verschiedenen Spirit-Stilen an. Lassen Sie uns sehen, was wir ein bisschen anders machen können. Folgen wir den Erkenntnissen der Wissenschaft? Ja, aber letztendlich gibt die Nase den Ton an!»

Das ist definitiv eine diplomatische Antwort. Aber auch eine weise Antwort. Und ich denke, das genügt. Schliesslich ist Whisky immer eine Frage der Zeit, was manchmal Jahrzehnte bedeutet, also ist ein bisschen mehr Ungewissheit genau das, was wir brauchen, um das Feuer der Leidenschaft und Neugier am Leben zu erhalten.





# MEMBERS WERBEN MEMBERS



*Geteilte Freude ist  
doppelte Freude.*

*Wussten Sie, dass wir  
Ihnen für 6 Monate die  
Mitgliedschaft schenken,  
falls Sie ein neues Mitglied  
werben?*

*Empfehlen Sie uns weiter  
und geniessen Sie Society-  
Momente mit Ihren  
Freunden.*

*Senden Sie uns dazu einfach  
den Namen der geworbenen  
Person an [smws@smws.ch](mailto:smws@smws.ch)*

## DIE FREIE NATUR

JUNG UND SPRITZIG

CASK NO. 122.61

CHF 89.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>24 October 2013</i>
OUTTURN	<i>230 bottles</i>
ABV	<i>61.2 %</i>

Der Duft versetzt uns mitten in die freie Natur – Heu, Heidekraut und Geissblatt, Holunderblüten, Brennnesseln und Minze. Dazu kommen Honig, getrocknete Ananas, Pain au Chocolat und ein Hauch von Kittmasse. Am Gaumen ebenfalls blumig und kräuterartig, mit naturtrüber Limonade und Schokoladenkonfekt mit Zuckerkruste, Wachsjacken und geöltem Holz. Dem folgt ein wärmerer Abgang mit schwarzem Pfeffer, Ingwer und Wasabi. Nach der Wasserzugabe wirkt der Duft süsser – Popcorn, Vanille, Digestive-Kekse und Karamellapfelkuchen, zusammen mit aromatischen Botanicals (Wacholder, Orangenschalen, Koriandersamen, Lavendel und Hopfen). Am Gaumen erscheinen nun Orangenöl, Eukalyptus und Bitterschokolade und im Abgang gezuckerte Fenchelsamen und Aniskugeln.

## ZARTE FRÜCHTE UND SCHWEBENDE BLUMEN

LEICHT UND LUFTIG

CASK NO. 70.53

CHF 112.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>31 January 2008</i>
OUTTURN	<i>157 bottles</i>
ABV	<i>57.3 %</i>

Schon beim ersten Schnuppern trat das delikate und subtile Profil dieses Drams zutage. Wir fanden kein dominantes Einzelaroma, aber dafür eine Reihe köstlicher Noten wie Ananastörtchen, Sanddorn, naturtrübe Limonade, frisch gewaschene Bettwäsche, Zitronenhustenbonbons und Heideblüten. Mit Wasser erschienen Quittengelee, Mostäpfel, Stachelbeeren, weisse Blumen, Zitronenöl und Wollgras. Der Gaumen öffnete sich mit erfrischend säuerlichen Zitrusnoten, dann folgten Chinin, Brennnesseln, Petersilie, Stechginsterblüten und viel weisses Steinobst; dazu ein Hauch von grünen Äpfeln und weissem Pfeffer. Die Reduktion enthüllte schöne Aromen von Anis, Fenchel, getrocknetem Seetang, Guave und Kiwi mit einem Hauch von Blütenstaub.

# SERRANO UND WEICHES LEDER

WÜRZIG UND TROCKEN

CASK NO. 78.70  
CHF 102.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>7 December 2012</i>
OUTTURN	<i>227 bottles</i>
ABV	<i>58.4 %</i>

Der Tasting Panel entdeckte im Duft ein modernes Herren-Aftershave, gestärkte Bettwäsche und weiche Lederhandschuhe. Am Gaumen buttrig, süß, mit Anklängen von schwarzen Pfefferkörnern, Linsen und Riebkuchen, gefolgt von Anis. Mit Wasser erschienen Serrano-Schinken, geröstete Ciabatta und sonnengetrocknete Tomaten in Olivenöl. Am Gaumen zart, mit einer leichten Zitrusnote und einem Hauch von Pfefferkörnern; im Abgang Stachelbeeren.

# KURIOSITÄTEN-KABINETT

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 80.45  
CHF 86.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Cabernet Hogshead</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>24 April 2012</i>
OUTTURN	<i>290 bottles</i>
ABV	<i>58.8 %</i>

Eine kuriose Mischung aus Root Beer, roter Lakritze und Lokum, kombiniert mit getrockneter Orangenschale, reifen Bananen und Baumrinde. Dazu gab es Kirschwasser und Rosé. Der Gaumen war umrahmt von Ingwer und Wasabi, die sich mit Toffee, Fudge und Popcorn mischten. Derweil verwandelten sich weiche Früchte wie Heidelbeeren und Wassermelone in Geleebonbons. Nach der Zugabe von Wasser entdeckten wir köstliche Erdbeertörtchen, Sahnbrötchen und Brioches, serviert mit frischen Schnittblumen und hippem Cidre. Nun tauchten Schwarze Johannisbeeren, Brombeerkuchen und Cranberries auf, und im Abgang zeigten sich Lakritze, Vollkornreis und feste Eichentöne. Nach sieben Jahren in einem Bourbon-Hogshead wurde dies in einem australischen Cabernet-Sauvignon-Hogshead weiter ausgebaut.



# KUSCHELIG, GEMÜTLICH, ZÄRTLICH

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. G8.25  
CHF 209.–



REGION	<i>Lowland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>32 years</i>
YEAR	<i>18 June 1990</i>
OUTTURN	<i>241 bottles</i>
ABV	<i>56.3 %</i>

Eine Überfülle von Birnen und ein Hauch von Pfefferkörnern im ersten Duft – schnell abgelöst von Schokospänen in Glace-Cornets, Ahorn-Pekannuss-Schnecken, Karamell, Fruchtekuchen und Schokoladenglasur auf Nuss-Karamell-Brötchen. Der Geschmack schenkt Zärtlichkeiten von kandiertem Ingwer, Küsse von Karamell-Apfelkuchen und eine Umarmung von Medjool-Datteln – ein kuscheliges, gemütliches, zärtliches kleines Dram mit einem nicht enden wollenden Abgang von Zimt, Lakritze und Eiche. Nach der Wasserzugabe wird der Duft erdiger – mit Nelken gespickte Orangen, Anis, Lebkuchen, Cinder Toffee und ein antiker Schreibtisch. Auch der Gaumen kommt nun leicht ausgeflippt daher – in Brandy getränkte Pflaumen, Kaffeesatz, gebuttertes Popcorn, halbtrockener Sherry und dunkle Schokolade.

# GARBANZOS ABENTEUER IM CAJUN-ZUG

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 78.65  
CHF 97.–



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>5 November 2013</i>
OUTTURN	<i>529 bottles</i>
ABV	<i>67.7 %</i>

Unsere Zugfahrt begann in einem russigen, klebrigen alten Waggon mit abgenutzten Ledersitzen und Kordsamt-Vorhängen. Auf dem Weg zum Buffetwagen knabberten wir an einer milden Chilischote. Die Schärfe verflüchtigte sich schnell und hinterliess einen Saft aus Trauben und schwarzen Kirschen. Die Wasserzugabe enthüllte Noten von Pommes frites mit Cajun-Gewürzen, Mandeln und süssen spanischen Zwiebeln auf Poutine. Wintergrün und Pfefferminze boten dem Gaumen eine erfrischende Kühle, welche kurz darauf von mit Kurkuma gerösteten Garbanzo-Kichererbsen, getrockneter Mango, Äpfeln und Zimt verdrängt wurde.

# TORONTO PRONTO

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 41.160

CHF 97.-



<b>REGION</b>	<i>Speyside</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Rivesaltes Barrique</i>
<b>AGE</b>	<i>12 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>18 March 2010</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>258 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>57.9 %</i>

Eine leuchtende, tiefrote Hennafarbe begrüßte den Tasting Panel. Der Duft war dunkel, süß, gehaltvoll und höchst ungewöhnlich. Ein Panel-Mitglied fand, wie Salz auf einer heißen, weichen Brezel. Andere erwähnten Cinder Toffee, kandierte Baumnüsse und Erdnusskrokant. Am Gaumen fanden wir gesalzene Karamell, geröstete Erdnüsse und eine umami-tönige Miso-Suppe mit einem Hauch spanischer Ochsenschwanzsuppe. Nach der Reduktion ging es im gleichen Stil weiter, zusammen mit noch intensiveren weichen Brownies, Schoko-Rosinen und Schinken mit Balsamicoglasur. Im Geschmack schlicht sensationell – süß und trocken, aber gleichzeitig mit den leicht bitteren Kräuternoten eines Toronto Cocktails. Nach neun Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead haben wir diesen Whisky in ein First-Fill-Muscat-Rivesaltes-Barrique umgefüllt.



# BLÜTENBLÄTTER IN ORANGENBITTER- COCKTAIL

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 55-76  
CHF 119.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>21 September 2007</i>
OUTTURN	<i>290 bottles</i>
ABV	<i>56.3 %</i>

Verbrannte Orangen und Glühweingewürze gesellten sich zu Haselnusskrokant, gerösteten Maroni und Cognac, gefolgt von Apple Crumble (Apfelstreuselauflauf), serviert mit Vanillepudding und Kokosnuss. Ein Schwall von frischem Ingwer, Muskatnuss und Zimt am Gaumen ebnete den Weg für eine süsse Welle aus harten Karamellbonbons, Orangenmarmelade und Milchschokolade mit Früchten und Nüssen. Mit ein paar Tropfen Wasser erschien ein Bouquet von Rosen, Nelken und Hagebutten zusammen mit pochierten Birnen, Fenchelsamen und den Litschi-Noten eines Gewürztraminers. Wir delektierten uns an getoasteten Hot Cross Bun-Osterbrötchen mit Orangen-Ingwermarmelade, gefolgt von einem Stück Vanillekuchen mit Orangenschalen und dunkler Schokoladenglasur. Nach 12 Jahren in einem Bourbon-Hogshead wurde dieser Malt in ein Oloroso-Hogshead aus spanischer Eiche umgefüllt.

# BALSAM FÜR DIE SEELE

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 35-339  
CHF 130.-



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>30 January 2006</i>
OUTTURN	<i>165 bottles</i>
ABV	<i>57.8 %</i>

13 Jahre in Ex-Bourbon-Holz und die Veredelung in einem erstmals gefüllten Oloroso-Hogshead aus spanischer Eiche haben aus diesem Malt Balsam für die Seele gemacht. In der Nase finden wir Zwetschgen und reife Feigen, Cassissirup, Vanille, Sandelholz und Carmens Tabakfabrik. Am Gaumen trocken, aber es gab eine Fülle von Aromen zu entdecken: Datteln, Kokosnuss, Liebesäpfel, schwarze Trauben, Kirschen und so etwas wie Lecken an einer Zigarrenkiste oder an den sauberen Lederabsätzen einer Flamenco-Tänzerin. Die reduzierte Nase erinnert an deutsches Weihnachtsgebäck, Sirup-Scones, eine Zigeunergitarre und schwarze Johannisbeersträucher, die in einem Humidor wachsen. Am Gaumen prickelnd-scharf und unglaublich aromatisch mit Zitrusfrüchten, Kirschwasser, Feigen und neuen Ledersandalen.



# EIN WAHRES JUWEL!

GETORFT

CASK NO. 53-458

CHF 114.-



<b>REGION</b>	<i>Islay</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>9 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>3 April 2013</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>292 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>56.8 %</i>

Vor dem inneren Auge erscheinen grillierte Sardinen mit einem Topping aus Knoblauch, Olivenöl, gehacktem frischem Koriander, Paprika, Meersalz und Pfeffer sowie Zitronensaft und -schale. Auch der Geschmack ist maritim: nun geniessen wir geschmorten spanischen Oktopus an süsser Paprikasauce, serviert mit Oliven und einem Glas Manzanilla-Sherry. Mit Wasser entsteht eine gehaltvolle cremige Note, wunderbar ausgeglichen durch den süsseren Rauch einer Miso-Suppe mit knusprigem Räuchertofu. Der Geschmack versetzt uns an einem warmen, sonnigen Abend an den Strand des Sound of Islay, wo wir mit vielen Freunden um ein Lagerfeuer sitzen. Ein wahres Juwel! Nach sieben Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead haben wir diesen Whisky in einem First-Fill-Oloroso-Hogshead aus amerikanischer Eiche weiter ausgebaut.

## DAS KLEINGEDRUCKTE

### BESTELLUNGEN

Bestellungen nehmen wir gerne per Telefon, Mail oder via unserem Webshop entgegen. Telefongespräche können im Geschäftsverkehr aufgezeichnet werden.

### LIEFERUNG

Die Lieferungen erfolgen per Paketdienst der Schweizerischen Post. Die Versandkosten betragen CHF 8.- per Economy (Standard), CHF 10.- per Priority oder CHF 20.- per Swiss-Express «Mond». Bei Bestellungen ab CHF 400.- werden keine Versandkosten berechnet (Versand per Economy).

### REKLAMATIONEN

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

### UMTAUSCH/RÜCKNAHME

Ihre Bestellung ist verbindlich. Grundsätzlich kann bestellte Ware weder umgetauscht noch zurückgenommen werden. Ausgenommen davon sind Lieferungen, welche während des Transports beschädigt wurden sowie Fehllieferungen.

### PREISE

Die von uns bekannt gegebenen Preise (telefonisch, auf Preislisten, per Mail oder im Webshop) verstehen sich sofern nichts anderes vermerkt ist, immer in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer (MWST.: CHE-249.623.143 TVA). Die Preisangaben verstehen sich immer für das aufgeführte Gebinde (in den meisten Fällen pro Flasche). Preis- und Angebotsänderungen sowie Liefermöglichkeiten bleiben ausdrücklich vorbehalten.



## DEGUSTATIONEN

**UHRZEITEN  
DEGUSTATIONEN  
19:00–22:00**

An den Degustationen werden 5 Whiskys vorgestellt, manchmal solche, die im Outturn erschienen sind, manchmal Überraschungen. Dazu servieren wir Ihnen Brot und

Käse. Im Anschluss haben Sie die Möglichkeit, gegen Bezahlung, weitere Whiskys aus dem aktuellen Sortiment zu degustieren sowie Flaschen zu erwerben. Kosten pro Person CHF 60.–.

DATUM	ORT	ADRESSE
Freitag, 15. September	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 21. September	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 22. September	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Donnerstag, 28. September	<b>Luzern</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Donnerstag, 2. November	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 3. November	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Donnerstag, 9. November	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 10. November	<b>St. Gallen</b>	Hofkeller, Klosterhof 3
Donnerstag, 7. Dezember	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 8. Dezember	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Mittwoch, 13. Dezember	<b>Luzern</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Donnerstag, 14. Dezember	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 15. Dezember	<b>Lausanne</b>	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](http://www.facebook.com/smwsswitzerland)

**SMWS Switzerland llc**  
Route des Monnaires 19, 1660 Château-d'Oex  
Switzerland

**T +41 62 849 97 40 | [SMWS@SMWS.CH](mailto:SMWS@SMWS.CH)**

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

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