



# Outturn

August 2023  
SMWS Switzerland

VERKAUFSSTART:  
SAMSTAG  
5. AUGUST



Das bunte Treiben rund um unser 40-Jahr-Jubiläum geht in die nächste Runde!

Mit dem Exp. #1 finden Sie ein Fassexperiment, welches Whisky und Chili nach 27 Jahren Herstellungszeit kombiniert; wir haben es eigentlich nur aus Spass gemacht. Lassen Sie sich davon inspirieren – wohl eher kein «Sipping Drink».

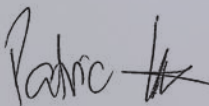
Die Zahlenspiele zum Gründungsjahr 1983 nehmen ihren Lauf mit der Abfüllung **19.83: Von Wien nach Athen**. Ein klassischer, 19-jähriger Highland Whisky aus einem 1st Fill ex-Bourbon Cask.

Und wer weit tiefer in die Gründungsjahre der Society eintauchen will, der kann dies mit der Neuauflage von Pip Hill's Buch «The Founders Tale» machen – und warum nicht dazu ein Dram vom **1.285: Nachmittagstee** aus der Brennerei wo alles begann.

Die abstruse Idee ein Fass mit Whisky und Chillies zu befüllen hat dazu geführt, dass ich mir überlegt habe, was wohl sonst noch für komische Fässer eigentlich erlaubt wären. Ich wurde im Artikel von Tom Bruce-Gardyne vom August 2019 fündig und hoffe, dass dieser auch Ihnen einen spannenden Einblick gibt.

Last but not least finden Sie auch alle Degustationstermine bis Ende Jahr im aktuellen Outturn – wir werden uns wiedersehen!

Geniessen Sie den restlichen Sommer und Sláinte Mhath!



Patric Lutz







# TRADITIONELLE WERTE

*Wie wir festgestellt haben, darf man nach den Vorschriften der Scotch Whisky Association (SWA) nicht mehr mit dem W-Wort auf den Inhalt des Fasses verweisen, wenn man 100 Scotch Bonnet Chilischoten in ein Whisky-Fass gibt. In diesem Beitrag aus der Unfiltered-Ausgabe 44 vom August 2019 ging Tom Bruce-Gardyne der Frage nach, warum manche Fässer für die Reifung erlaubt und andere streng tabu sind.*

Der Architekt Sir Richard Rogers erinnert Kritiker der modernen Architektur wie Prinz Charles gerne an die Geschichte der St. Paul's Cathedral. Die Entwürfe von Sir Christopher Wren schockierten seine Zeitgenossen im London des frühen 18. Jahrhunderts offenbar so sehr, dass die berühmte Kuppel während des Baus versteckt werden musste. Schon bald war sie ein nationales Kulturgut, ähnlich wie der Eiffelturm, dessen Kritiker ihn bei seiner Fertigstellung 1889 als «eine wahrhaft tragische Strassenlaterne» abtaten. Die Moral ist einfach: Urteilen Sie nicht vorschnell und vergessen Sie nie, dass alles einmal eine Neuheit war.

Das gilt nicht weniger für schottischen Whisky und die Fässer, in denen er reift. «An welchem Punkt beginnt die Tradition?», fragt Brian Kinsman, Master Blender bei William Grant & Sons.

«Wenn man weit zurückgeht, waren Bourbonfässer nie traditionell, sondern kamen erst später dazu.» Dies ist dem amerikanischen Federal Alcohol Administration Act von 1935 zu verdanken, der vorschreibt, dass Bourbon in neuem Eichenholz reifen muss. Dieser Schritt war Berichten zufolge eine Reaktion auf die Lobbyarbeit der Böttchergewerkschaften, um während der Grossen Depression Arbeitsplätze zu sichern. Eine unvorhergesehene Folge war, dass die sparsamen Schotten eine ganz neue Quelle für billiges Holz für ihren Whisky bekamen. Früher gelangte kaum ein Fass von Kentucky nach Schottland, während die schottische Industrie heute 95 Prozent ihres Bedarfs aus dieser Quelle deckt. Würde sich das Gesetz über die Reifung von Bourbon ändern, wäre sein grösster Konkurrent in arger Bedrängnis, aber wir wollen niemanden auf dumme Gedanken bringen.

## EINE TRADITION WIRD GEBORN

Die Scotch Whisky Association (SWA) war 1935 noch nicht da, um gegen die nicht-traditionelle Verwendung von Bourbon-Fässern vorzugehen. Der Verband wurde sieben Jahre später gegründet, und Alan Park, der derzeitige Leiter der Rechtsabteilung, erklärt: «Was gesetzlich erlaubt ist, wird im Laufe der Zeit durch den allgemeinen Gebrauch traditionell.» Traditionell im Sinne des EU-Rechts ist, was seit langem besteht und kontinuierlich verwendet wurde.

Unter Fassreifung für Scotch versteht er «Eichenfässer, die früher zur Reifung von stillem Wein, gespritztem Wein, Bier, Whisky, Traubenbrand und Rum verwendet wurden».

Die einschlägigen EU-Verordnungen aus dem Jahr 1989 scheinen diese Traditionen in Stein gemeisselt zu haben. Wie das Verbot krummer Bananen und andere EU-Mythen reicht das aus, um das Blut eines Brexiteers zum Kochen zu bringen. (Nur zur Erinnerung: In der EG-Verordnung 2257/94 wurde das Wort «gerade» nie erwähnt, sondern es hiess lediglich, dass Bananen «frei von Missbildungen oder abnormalen Krümmungen» sein sollten.)

Zurück zu den Fässern, wo die SWA immer wieder gefragt wird, was erlaubt ist. Um hier Klarheit zu schaffen, hat die SWA nach einer Konsultation ihrer Mitglieder im Herbst 2018 und einer anschließenden öffentlichen Konsultation im Mai darauf einen Änderungsantrag ausgearbeitet. Tabu sind unter anderem Fässer, in denen zuvor etwas Vergorenes oder Destilliertes aus Steinobst enthielt. Auch kann man keine Tradition für eine Spirituose erfinden, die nicht typischerweise in Holz gereift ist, wie Alan Park erklärt: «Man kann nicht beschliessen, Ouzo in einem Fass herzustellen, um es dann für die Reifung von Scotch zu verwenden».

In der letzten Klausel des Änderungsantrags heisst es: «Unabhängig von der Art des verwendeten Fasses muss das daraus hergestellte Produkt die traditionellen Farb-, Geschmacks- und Aromamerkmale von schottischem Whisky aufweisen».

## TRADITION HERAUSGEFORDERT

Im Januar 2018 enthüllte ein atemloser Bericht im Wall Street Journal einen «streng geheimen Plan eines multinationalen Unternehmens, der eine jahrhundertealte Tradition in Frage stellt».

Bei dem Unternehmen handelte es sich um Diageo, und der «Plan» bestand darin, seinen Whisky in Tequila-Fässern reifen zu lassen. Die britische Presse griff die Meldung auf, die Daily Mail schrieb düstere Kommentare über «Tequila-Whisky», und die Times titelte: «Whisky-Puristen kritisieren Rezept für Tequila-Fässer, um jüngere Trinker anzulocken». Vor Jahren schrieb ich einen Artikel über die Anziehungskraft von Whisky auf eine jün-



*Jim Beveridge OBE*

gere Generation von Spaniern. Er erschien unter einer hartnäckigen Schlagzeile wie «Scotch on the Rocks» neben einem Bild eines alten, mürrisch dreinblickenden Schotten, der in einer Hinterhofkneipe allein ein Glas trinkt.

Diese Diskrepanz, die bei Zeitungen auftritt, spiegelt sich in der Kluft wider, die zwischen Produktion und Marketing bei schottischem Whisky bestehen kann. Brian Kinsman schätzt sich glücklich, für William Grant's zu arbeiten, wo er sagt: «Das Betriebsteam, das den Whisky herstellt, ist eigentlich für die Flüssigkeit zuständig.»

Er führt dies darauf zurück, dass das Unternehmen in Familienbesitz ist, und obwohl er Beispiele dafür sieht, dass bei anderen Unternehmen der Marketingschwanz mit dem Hund wedelt, hat er Vertrauen in den Konsumenten. «Ich glaube, dass die Leute, die schottischen Whisky kaufen, nicht auf die eher PR-lastigen Produkte hereinfallen», sagt er.

## SPIELRAUM FÜR INNOVATIONEN

Es scheint, dass der neue Änderungsvorschlag des SWA Fässer wie Tequila oder Calvados zulässt, obwohl solche Whiskys von Fall zu Fall beurteilt werden. Brian hat kein Problem mit ihrer Verwendung, solange sie in gutem Glauben erfolgt. «Wenn es nur ein Gimmick ist, um ein bisschen Presse zu

machen, kann das nicht gut für die Kategorie sein. Aber wenn der Whisky aufgewertet wird - wo ist dann das Problem?»

Unten in Campbeltown stimmt Iain McAlister, der Manager von Glen Scotia, dem zu. «Ich bin ziemlich aufgeschlossen», sagt er. «Es gibt bestimmte Regeln und Vorschriften, die befolgt werden sollten, aber was die Fässer angeht, denke ich, warum nicht?», und fügt hinzu, dass es vielleicht am besten wäre, solche Innovationen langsam einzuführen.

Der Master Blender von Johnnie Walker, Dr. Jim Beveridge OBE, ist der Meinung, dass die Regeln eingehalten werden müssen: «Es muss Raum für ein gewisses Mass an Innovation geben», und dass «Scotch es sich nicht leisten kann, still zu stehen».

Aber er sagt weiter: «Die schottische Whisky-Industrie ist sich darüber im Klaren, dass man nicht den Eindruck erwecken darf, dass wir Whisky aromatisieren. Für mich ist das Fass-Finishing immer am besten als das zu verstehen, was die vorherige Abfüllung im Hinblick auf die Konditionierung des Holzes bewirkt.»

«Wenn es sich um ein Portweinfass handelt, geht es nicht um den Portwein, sondern darum, was der Portwein mit dem Holz gemacht hat. Ich denke, es ist wirklich wichtig, dass wir als Produzenten diese Linie einhalten. Der Schluss, dass wir dem Whisky die Aromen des Portweins hinzufügen, ist sehr gefährlich.»

Brian stimmt zu, dass der Schwerpunkt auf dem Holz selbst liegen sollte und sagt: «Ich bin der Meinung, dass es zu 100 Prozent um das Eichenholz geht - die vorherigen Inhaltsstoffe sind fast vernachlässigbar.»

Ron Welsh, der Master Blender von Beam Suntory, der an der Ausarbeitung der neuen Vorschriften mitgewirkt hat, bezweifelt jedoch diesen letzten Punkt. Seiner Ansicht nach: «Die früheren Inhaltsstoffe spielen eine ziemlich grosse Rolle bei der Verstärkung der Aromen in schottischem Whisky.»

Als Beweis führt er an, dass man bei ein und demselben Whisky subtile Unterschiede feststellen kann, je nachdem, ob die verwendeten Fässer aus einer Bourbon-Brennerei oder einer anderen stammen.

Die vorherige Abfüllung ist sicherlich die Art und Weise, wie viele Malts für sich werben, mit Etiketten, die «Sherry», «Port», «Sauternes» oder was auch immer der Geschmack des Monats ist, ankündigen.

## FISCHEREIGESCHÄFT

Es wird interessant sein zu sehen, wie die ersten Whiskys aus Tequila-Fässern vermarktet werden, wenn sie erscheinen. Jede Marke, die einen Kaktus oder einen Sombbrero auf ihr Etikett klebt, wird wahrscheinlich ausgelacht werden, aber hoffentlich wird niemand so krass sein.

Ron Welsh ist zuversichtlich, dass sich die Branche verantwortungsbewusst verhalten und nicht zu radikal sein wird, wenn es um Holz geht. Im Gegensatz dazu verweist er auf den George Dickel Bourbon, der in einem Tabasco-Fass abgefüllt wurde. Weitaus schlimmer ist Fishky - ein Single-Cask-Bruichladdich, den seine deutschen Besitzer in einem ehemaligen Heringsfass abgefüllt haben.

«Der Geschmack verrät alles», schrieb Mark Gillespie von [whiskycast.com](http://whiskycast.com), «mit saurer Butter-säure, Babykotze, Salzlake und Magensäure». Es ist sicher, dass dies eine Neuheit ist, die wahrscheinlich nicht zur Tradition wird.

*Dieser Artikel erschien zuerst in Unfiltered Ausgabe 44 im August 2019, alle Titel und Informationen sind zum Zeitpunkt der Veröffentlichung korrekt.*



# 19.83 VON WIEN NACH ATHEN

*Bevor wir in Wien den Orient-Express bestiegen, genossen wir Apfelstrudel und eine Wiener Melange, vor der Ankunft in Athen gab es eine Meze-Platte mit Mastiha.*

## VON WIEN NACH ATHEN

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 19.83  
CHF 235.-



MAX.  
EINE FLASCHE  
PRO  
MITGLIED

<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
<b>AGE</b>	<i>19 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>17 February 2003</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>176 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>52.3 %</i>

Manche Klischees sind berechtigt. Beim Gedanken an Apfelstrudel kommt einem zum Beispiel Wien in den Sinn – dieser spezielle Teig, gefüllt mit süss-säuerlichen Apfelstückchen, feinen Semmelbröseln, in Rum getränkten Rosinen, gemahlenem Zimt, Zitronensaft und Puderzucker. Dazu servierte man uns Schlagsahne und eine Wiener Melange – Espresso mit heisser Milch, gekrönt mit Milchschaum. Nach der Wasserzugabe reisten wir im Orient Express von Wien nach Athen und genossen Kalamata-Oliven, gefolgt von einer griechischen Meze-Platte mit reichlich Pita, Feta und Tsatsiki. Dazu gab es einen Masticha-Likör, der mit dem Harz des Mastixbaums auf der Insel Chios hergestellt wird.





HAULTS, LEITH



SOCIETY CASK NO. 19.83 / ODTURK: 1 of 176

### FORTIFICATION FROM VIENNA TO ATHENS

*Before boarding the Orient Express in Vienna we enjoyed apple strudel and a Wiener melange, ahead of arriving in Athens to a mezze platter with mastiha.*



THE SCOTCH WHISKY  
WHISKY SOCIETY

19  
YEARS AGED

DISTILLED: 17 FEBRUARY 2003  
REGION: HIGHLAND  
CASK: 1ST FILL EX-BOURBON BARREL

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

52.2% VOL (104.4°)



## INFORMATIONEN ZUM FASS

Ursprünglich ein Single Malt Scotch, wurde diese mit Chili versetzte Spirituose aus einem 27 Jahre alten ehemaligen Bourbon-Fass mit Scotch Bonnet Chilis hergestellt, die vor über 17 Jahren in die Flüssigkeit gegeben wurden.

Der einzige «Thrill Engineer» der Welt, Professor Brendan Walker, hat es sich zur Aufgabe gemacht,

gemeinsam mit der Society zu erforschen, wie Whisky und Chili einen Nervenkitzel erzeugen – und uns dabei geholfen, das explosive Erlebnis zu entschlüsseln, das mit dem Genuss dieser Spirituose verbunden ist.

Abgefüllt in 10 cl-Flaschen im Stil einer scharfen Soße mit einem milden, «süßen Paprika»-Geschmack, kann diese innovative Flüssigkeit pur getrunken werden (JUST THE ONE SIP), zum Mischen in Cocktails und zum Kochen.

# HOTSCOTCH SAUCE

EXP.#01

CHF 29.50



## COCKTAIL- VORSCHLAG

### MIXEN SIE IHN MIT EINEM FEURIGEN HIGHBALL

Tonic-Wasser  
Eis  
Limette  
Meersalz  
25 ml Exp.#01

Geben Sie eine Prise Meersalz in ein hohes Glas, bevor Sie es mit einer ordentlichen Portion Eis auffüllen.

Messen Sie 25 ml Ihres Exp.#01 ab und geben Sie es in das Glas.

Füllen Sie das Glas mit Tonic Water auf, bevor Sie es mit einem Spritzer frischen Limettensaft abschliessen.

REGION	Highland
AGE	27 years
YEAR	26 April 1995
OUTTURN	594 bottles
ABV	55.6 %

### WAS SIE ERWARTEN KÖNNEN

In der Nase riecht er alt und es gibt einen deutlichen Hauch von Tabak und getrockneten Chilis mit alten Steinobstkonfitüren. Sehr angenehm. Am Gaumen hält er, was die Nase versprochen hat, für einen kurzen Moment kann man sich entspannen und denken: «Das ist alles gut». Aber das hält nicht lange an, denn hinter der Verlockung dieser fein gereiften Spirituose baut sich eine Reaktion von kosmischen Ausmassen auf. Eine Wolke von Aromen verdichtet sich zu einem unvorstellbaren Druck, bis sich schliesslich ein einzelner Punkt in ihrem Zentrum entzündet. Dann ein Blitz der völligen Blindheit ... ein Stern ist geboren. Mit einem Mund voll Sonne, denken Sie an «Sonneneruption», nicht an «Sonnenschein». Von der unwirklichen Hitze überwältigt, bleibt uns das Gefühl der Dankbarkeit, dass wir endlich die Geheimnisse der Kernfusion entschlüsselt haben.



# NACHMITTAGSTEE

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 1.285  
CHF 129.-



MAX.  
EINE FLASCHE  
PRO  
MITGLIED

REGION	Speyside
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	1st Fill Spanish Oak Ex-Oloroso Hogshead
AGE	11 years
YEAR	8 June 2011
OUTTURN	230 bottles
ABV	63.4%

Der Duft von süßem, reifem Obst erfüllte den Raum – Äpfel, Birnen, Orangen, Bananen und Kirschen. Im Hintergrund hielt sich eine tiefere Note von karamellisierten Pflaumen in Portwein und einer Zimtcreme. Dazu gab es ein Glas Haselnusslikör, typisch für die norditalienische Region Piemont, gemischt mit Kaffee, Kakao und Vanille. Nach der Reduktion fanden wir kandierte Mandeln, Schokocroissants und weiche Karamellriegel. Am Gaumen nun allerlei Leckereien für den Nachmittagstee – Malzbrot, Hot Cross Buns, Früchtebrot, Honig und Butter auf Crumpets und, nicht zu vergessen, Dundee- und Rüeblikuchen. Nach acht Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead wurde dieser Whisky in ein erstmals gefülltes Oloroso-Hogshead aus spanischer Eiche transferiert.

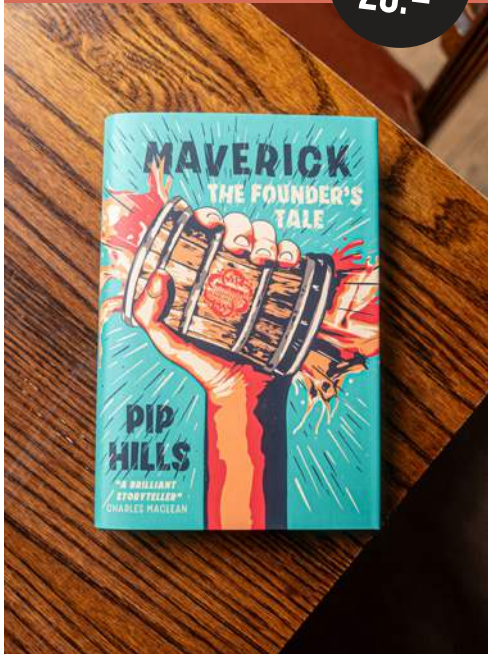
I FLASCHE 1.285 MIT BUCH  
«THE FOUNDER'S TALE»

CHF  
144.-



BUCH

CHF  
20.-





*Pip mit der neuen Auflage seines Buches mit zusätzlichen Kapiteln, Bildern und einem Cover, das sich am Maverick Flaschen-Label orientiert.*

# JAMAIKANISCHER GREIF

ÖLIG UND MARITIM

CASK NO. 64.145

CHF 96.–



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>Refill Ex-Jamaican Rum Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>5 December 2011</i>
OUTTURN	<i>205 bottles</i>
ABV	<i>60.2 %</i>

Ein ungewöhnlicher Duft vom jamaikanischen Strand lässt an einen Greif denken: Chili und Zitrone auf grilliertem Fisch, verkohlte Ananas, flambierte Banane und ein kräftiger Schluck «funky» Rum. Der scharfe, adstringierende Geschmack präsentiert Ananas, Zitrone und Cassis, Lakritze, verkohlte Eiche und Spuren von teerigen Tauen – und vielleicht eine Zigarre, die jemand in einem Piña-Colada-Glas gelöscht hat. Der reduzierte Duft gleicht einem Flug auf dem fliegenden Teppich über Noten von Jasmin, Vanille und Ananas und Wasserpfeifenrauch. Am Gaumen kommen einige Kuriositäten zum Vorschein – brennender Seetang, Rum-Rosinenfudge, getrocknete Mango, extrastarke Minze und das Lecken an einem Bunsenbrennerrohr. Nach neun Jahren wurde dieser Malt aus einem Bourbon-Barrel in ein anderes Barrel transferiert, das ehemals getorften Whisky UND jamaikanischen Rum enthalten hatte.

REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>15 September 2010</i>
OUTTURN	<i>197 bottles</i>
ABV	<i>64.4 %</i>

Beim ersten Schnuppern entdeckte der Tasting Panel getrocknete Bananenchips, Eichenspäne, Mandelbutter und flüssigen Honig – sehr gehaltvoll im Duft, mit einem Gefühl von Cremigkeit und grosser Textur. Mit Wasser erschienen weitere Honignoten, zusammen mit Früchte-Flapjacks (Haferkekse), Melasse-Kuchen mit goldenem Sirup, naturtrüber Limonade und Berlinern – eine Fülle von köstlichem Gebäck und Kuchen. Vor der Wasserzugabe offenbarte der Geschmack kandierte Zitruschalen, süsses Granolamüesli und Vanilleglace, mit einem Hauch von Gerstenzucker und roten Chiliflocken, die ihm Wärme verliehen. Die Reduktion brachte uns Geissblatt, Kiefernsaft, frisch gehobelte Eiche und schliesslich einen zusätzlichen Hauch von Honig. Ein überraschend hohes Mass an Fassaktivität für ein zum zweiten Mal gefülltes Fass!

# HONIGKUCHEN

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 95.81

CHF 102.–



# SCHWEINEFLEISCH-TACO MIT LIMONEN-KORIANDER

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 112.119

CHF 150.–



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill HTMC Hogshead</i>
AGE	<i>17 years</i>
YEAR	<i>17 August 2005</i>
OUTTURN	<i>228 bottles</i>
ABV	<i>56.2 %</i>

Auf süss-salzige Lakritze sowie dunkle Schokolade mit gesalzener Karamell folgten Ahornsirup, Baumnüsse und gesalzene Honig-Cashews sowie Pilze und salziger Speck. Ein kräftiger Schub von Süsse am Gaumen erinnerte ein Panelmitglied an gebrannte Zuckermandeln, während andere einen mit Ahornsirup glasierten Schinken und ein geröstetes Erdnussbutter-Konfitüre-Sandwich herausschmeckten. Nach der Verdünnung kamen zunächst trockene Gewürze zum Vorschein (Curry und Kurkuma), bevor wir einen Kuchen mit Mandelpaste und Marshmallow-Creme verzierten. Im Geschmack drückten wir eine frische Limette über einem Schweinefleisch-Taco aus, bevor wir einen Sticky Toffee Pudding assen. Nach 15 Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead wurde dieser Whisky in ein erstmals gefülltes heavy toast-medium char Hogshead umgefüllt.

# ITALIENISCHER SÜSSWEIN UND SCHWEDISCHE MILCHSCHOKOLADE

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 5.124

CHF 177.–



REGION	<i>Lowland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>20 years</i>
YEAR	<i>27 January 2003</i>
OUTTURN	<i>171 bottles</i>
ABV	<i>56.7 %</i>

Die Beschreibungen sprudelten nur so – frische Sommerblumen in einem sonnendurchfluteten Raum, Weingummi, Gummibärchen, Popcorn, Pfirsichspalten in Sirup und schwedische Milkschokolade mit Karamellfüllung. Am Gaumen genossen wir italienischen Süsswein im Passito-Stil mit den typischen Aromen von Honig, Bitterorangen, Karamell und Mandeln zusammen mit einem Stück Panettone. Nach der Wasserzugabe entdeckten wir den Duft von frisch gebackenen Milkschokolade-Cookies und frisch zubereitetem Popcorn, das zusammen mit Nüssen und Gewürzen eine knusprige Mischung ergab. Der Geschmack war nun süss und weich und erinnerte an einen Pfirsich-Melba-French-Toast mit Vanillecreme und Himbeerpüree.

# EINE VERGANGENE ÄRA

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. G8.26  
CHF 210.-



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>228 bottles</i>
ABV	<i>56.3 %</i>

In dem Jahr, in dem dieser Whisky destilliert wurde, gewann Deutschland die Fussballweltmeisterschaft und in den USA wurde mit 442 Millionen der höchste Absatz von Musikkassetten verzeichnet – eine längst vergangene Ära, und wir beziehen uns nicht auf den deutschen WM-Sieg! Das äusserst elegante Aroma bringt uns den Duft von blühenden Ginsterbüschen in einem Kiefernwald. Das gehaltvolle, üppige Mundgefühl ist immer noch frisch und lebendig und erinnert an den süssen südafrikanischen Constantia Wein, der seit 1685 produziert wird. Der Vergleich wird ihm nicht gerecht, aber stellen Sie sich einen Gin Tonic mit Holunderblüten vor, garniert mit Zitrone. Wasser ist eigentlich nicht erforderlich, aber falls doch gewünscht, entsteht ein Duft wie von einem süssen Parfüm aus alten Zeiten, und am Gaumen ein klassischer Gin Fizz.

# OLDE FUNKEY BUTTE

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 78.68  
CHF 106.-



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>438 bottles</i>
ABV	<i>67.3 %</i>

Unverdünnt strotzte der Duft nur so vor Sherry-Noten wie von würzigen Chutneys aus dunklen Früchten, Bratensauce, angeschlagenen Äpfeln, Ingwerwein, Orangenschalen, Glühweingewürzen und einer üppigen, ledrigen Fülle. Daneben viel frisches Vollkornbrot, Zuckerrübensirup-Kuchen, Tabak und schwarzes Miso. Die Reduktion brachte dunkle Flüssigwürze, Wildfleischbouillon, alten Pinot Noir, getrocknete Eukalyptusblätter, Orangenöl und Marzipan. Unverdünnt am Gaumen anfangs herrlich kräuterartig und dunkel-erdig; robuste russige und wildartige Eindrücke, mit Leder, bitterer dunkler Schokolade, Kräuterhustensaft, gesalzener holländischer Lakritze und Holzteeextrakt. Mit Wasser erschienen eher Ingwer-artige Noten, zerstossene Paranüsse, schwarzer Pfeffer, Motoröl, feuchter Pfeifentabak, Walnusswein, Paprika und fruchtiger roter Chili. Teer, alter Armagnac und geschmorte dunkle Früchte zierten den Nachgeschmack mit einer herrlichen Rancio-Note.



# DAS DRAM DES TAMBOURMAJORS

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 36.206  
CHF 139.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-PX Barrique</i>
AGE	<i>16 years</i>
YEAR	<i>22 August 2006</i>
OUTTURN	<i>207 bottles</i>
ABV	<i>58.1 %</i>

Bei unserem Besuch der Highland Games war die Arena von blühendem Heidekraut umgeben. Der Blütenduft vermischte sich mit grillierten Bier-Würstchen und Wildbret-Hamburgern. Der robuste Geschmack erinnerte an klebrige Grillrippchen sowie Steak-and-Ale Pie. Nach der Wasserzugabe sahen wir den spektakulären Eröffnungsmarsch. Der Tambourmajor führte die Massed Pipe Band mit ihren Dudelsäcken und Tambouren in die Arena und demonstrierte seine elegante Handhabung des Muskatblütenstabs. Am Ende der Aufführung sahen wir ihn einen kräftigen Schluck aus seinem ledernen Flachmann nehmen. Nach 13 Jahren in einem Bourbon-Hogshead haben wir diesen Whisky in ein First-Fill-Barrique aus einer kleinen, in Privatbesitz befindlichen Bodega umgefüllt, die sich bereits in der neunten Generation ausschliesslich auf die Pedro Ximénez-Traube konzentriert.

# FEINER COGNAC

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 44.173  
CHF 210.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>20 years</i>
YEAR	<i>6 November 2002</i>
OUTTURN	<i>239 bottles</i>
ABV	<i>54.2 %</i>

Im Duft köchelten warmes, mit Zuckerrübensirup bestrichenes Vollkornbrot, Blütenhonig, Noten von Feigenkonfitüre, Sultaninen und süssen, in altem Cognac getränkten dunklen Früchten. Darunter liegt eine schöne, sanfte Erdigkeit, die alles zusammenhält. Mit Wasser genossen wir Brandy Snaps, duftende exotische Holzöle, getrocknete Blütenblätter und schliesslich wunderbare Noten von dunkler Schokolade mit Meersalz und Baumnußwein. Der Gaumen offenbarte anfangs Tiramisu, frisch gebrühten schwarzen Kaffee, noch mehr Zuckerrübensirup, Ingwercake und mit Eukalyptus aromatisierten Pfeifentabak. Darunter fleischige Noten von Rindsbouillon. Mit Wasser erschien Aromen von trocken gerösteten Erdnüssen, Sternanis, pochierten Zwetschgen und ein schöner Hauch von altem Balsamico und Rancio. Dieser Whisky reifte 17 Jahre lang in einem Bourbon-Hogshead, bevor er in ein erstmals gefülltes Oloroso-Sherry-Hogshead aus spanischer Eiche transferiert wurde.

## MIT EINEM DOCHT WIRD EINE KERZE DARAUS!

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. 19.96  
CHF 192.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>20 years</i>
YEAR	<i>17 February 2003</i>
OUTTURN	<i>195 bottles</i>
ABV	<i>55.3 %</i>

Dieses Dram bietet eine atemberaubende Kombination aus exotischem Fruchtmarmelade, Wachs, Kittmasse und Zitrusfruchtsirup. Wir fanden auch Blütenhonig, Mineralöl und ledrige Noten mit einem Hauch von Sandelholzöl und kristallisierten tropischen Fruchtstücken. Mit Wasser entwickelte sich die Nase weiter und zeigte Zedernholz-Zigarrenkisten, Tannenharz, Ginsterblüten und komplexe Noten von gealterten Bieren. Im Mund zeigte sich reine Fruchtalatsauce, unterlegt mit exotischem Früchtetee und Kräutertee. Wir fanden auch medizinische Einreibemittel und eine fantastisch reife, wachsartige Fülle. Die Reduktion machte alles noch saftiger, fruchtiger, ölig und wachsiger. Eine exquisite, üppige, alte Fruchtbombe!

## LIMETTENSaft AUF ROSENBLÄTTERN

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 35.356  
CHF 89.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>1 August 2013</i>
OUTTURN	<i>214 bottles</i>
ABV	<i>57.2 %</i>

Getrocknete Rosen-, Nelken- und Lavendelblüten fielen auf frischen Granatapfel, Haselnusscreme und die erdigen Noten von Spinat und Leder. Der Gaumen war ein zungenbrecherisches Arrangement aus würzig, süß und sauer, in dem Ingwer, Chilis und Toffee auf Stachelbeeren, Limettensaft und Sauerrahm trafen. Der blumige Duft setzte sich auch nach der Zugabe von Wasser fort, jetzt mit Lokum und Orangenblütenhonig. Süsse Brioche und Pain au Chocolat gesellten sich zu gerösteten Marroni und Kokosnussschalen, gefolgt von Weinaromen. Die süß-saure Würze verwandelt sich nun in Ahornsirup, kandierten Ingwer und Fudge, mit einer zunehmenden Wärme, die mit trockenen Eichtanninen und Traubenkernen abschloss.

## COOLER TYP

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 26.218  
CHF 102.-



REGION	Highland
CASK	1st Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	10 years
YEAR	23 October 2012
OUTTURN	224 bottles
ABV	61.2 %

Man erkennt die Kultbrennerei sofort: viel frische Bettwäsche, Badesalz, am Strand trocknende Wäsche, Strandkiesel und attraktive Noten von Kräuterzahnpaste und Zitronenschale. Im Hintergrund hielten sich sanftere Töne von Honig und Kümmel. Mit Wasser fanden wir Handcreme, Ginsterblüten, Sodabrot und Gerstenwasser mit einem Hauch von Wachs. Unverdünnt war der Gaumen süss, mit Heather Ale (Heidekrautbier), Kampfer und einer klassischen, vollmundigen Wachsigkeit – plus schönen Aromen von kandierten Fenchelsamen und süsser, aromatisierter Oak Milk. Mit Wasser erschienene kandierte Zitronenschalen, getrocknete Papaya, Ananas-Geleefrüchte und süsser Hustensaft. Gehaltvoll, süss und befriedigend

## TEEGERÄUCHERTER LACHS

LEICHT GETORFT

CASK NO. 4.375  
CHF 195.-



REGION	Highland
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	2nd Fill HTMC Hogshead
AGE	19 years
YEAR	26 May 2003
OUTTURN	321 bottles
ABV	54.7 %

Wir machten eine schottische Cullen-Skink Fischsuppe mit leicht geräuchertem Fisch, während wir Hummerschwänze und Hot-Dogs nach New Yorker Art grillierten. Im Geschmack überraschte das schöne Gleichgewicht aus süsser Fruchtigkeit und Rauchnoten, die uns an mit Tee geräucherten Lachs mit einer geräucherten Kräutermayonnaise erinnerte. Während unser Nachbar den Grill vorheizte, genossen wir auch einen Key Lime Pie. Die Wasserzugabe brachte Heidehonig und grillierte Zucchini mit Chimichurri-Sauce ins Spiel. Im Geschmack fanden wir süsses Tabak, Lakritze und Zuckermanteln. Wir fanden alle, unverdünnt war er besser! Im Alter von 16 Jahren kombinierten wir ausgewählte Fässer aus derselben Brennerei. Für den weiteren Ausbau verteilten wir den Single Malt auf verschiedene Fässer. Dies ist eines davon.

# EIN FLUSS VOLLER KOMPLEXITÄT

GETORFT

CASK NO. 138.19  
CHF 116.–



REGION	<i>Taiwan</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>4 years</i>
YEAR	<i>23 March 2018</i>
OUTTURN	<i>210 bottles</i>
ABV	<i>57.1 %</i>

Tiefgründig und komplex für sein Alter – in der Nase frische Pfefferminze, frisch gemähtes Gras und das Ufer eines Flusses kurz vor dem Meer; daneben Noten von Rauch und Balsamico. Am Gaumen wurde der Rauch deutlicher und intensivierte sich mit der Zeit – begleitet von Liebes-Äpfeln, Lakritze, Zuckerrübensirup und Holzkohle sowie verlockenden Noten von Holunderblüten, Mango und Kräutern auf einem Grill. Die Zugabe von Wasser bescherte uns Zitronenbonbons im Duft und erinnerte an das Meer und an der Sonne trocknende Hummerkästen. Der trockene, kreidartige Gaumen bot saubere Aromen von Zitronenschalen, Portulak und Karbol mit einem ascheartigen Abgang.

# GESÄUMT VON BRENNENDEM HEIDEKRAUT

STARK GETORFT

CASK NO. 16.95  
CHF 89.–



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>Re-Charred Hogshead</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>1 October 2013</i>
OUTTURN	<i>287 bottles</i>
ABV	<i>63.5 %</i>

Die Asche einer nahen Räuherei fiel auf einen von Erika und Heidekraut gesäumten, staubigen Kiesweg. Am Gaumen süßler Torf, voll von Toffee, Ingwer, Wintergrün und einer Welle von Gewürzen, die die Nasenflügel aufblähten. Nach der Zugabe von Wasser präsentierte der Duft Zitrone und feuchtes Eichenholz. Dabei tauchten medizinische Noten auf, zusammen mit den Gerüchen eines gelöschten Lagerfeuers. Am Gaumen erschien nun Alpenbutter auf Cream Crackers, die mit italienischen Kräutern, getrockneten Brennnesseln, Asche und verbrannten Brombeeren belegt waren.

# HIMMLISCHE LEDERHÄNGEMATTE

WÜRZIG UND TROCKEN

CASK NO. 12.80

CHF 1'00.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-PX Butt</i>
AGE	<i>34 years</i>
YEAR	<i>12 April 1989</i>
OUTTURN	<i>452 bottles</i>
ABV	<i>59.2 %</i>

Die zwischen zwei Kokospalmen aufgespannte Hängematte wiegte sich sanft in einer Brise, in der sich Tabakswaden mit dem Duft von poliertem Tropenholz und weichem Leder mischten. Wir labten uns an Rhabarber und Vanillepudding und hingen süssen Träumen von Sirup und Pflaumen nach. Cranberries, Erdbeeren und Kirschen fielen wie ein Geschenk der Götter auf Berge von getrocknetem Zimt und Ingwer. Mit einem Spritzer himmlischen Wassers spülten Wellen von Rum-Rosinenglace Haselnüsse und getrocknete Blütenblätter unter unsere schaukelnde Hängematte. Wir erwarteten gerade rechtzeitig für ein weiteres Mango-Lassi. Nach 26 Jahren in einem Oloroso-Butt wurde der Malt für den Rest seiner Reifung in ein erstmals gefülltes Pedro Ximénez-Fass gefüllt.

# NELKEN IM MIT HONIG GLASIERTEN SCHINKEN

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. 76.151

CHF 980.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>30 years</i>
YEAR	<i>16 November 1992</i>
OUTTURN	<i>167 bottles</i>
ABV	<i>57.2 %</i>

Ein unwiderstehliches Gemisch aus Kaffee und Gewürznelken führte uns zu einem Beef Jerky, der über Bleistiftspänen geräuchert war und mit Ahornsirup auf Speck serviert wurde. Ein prickelnder Geschmack von Pfefferkörnern und Essiggurken tanzte vergnügt zum Klang von Blutwurst, die in wirbelnden Holzrauchwolken brutzelte. Ein Tropfen Wasser brachte eine faszinierende Mischung von Kamille, Karamell und kühlendem Kampfer hervor, die sich gekommt mit den gewichtigen Tönen von Melasse, Pflaumen und mit Mandeln überzogenem Jamaikakuchen verband. Nun schmückten Nelken und Safran pochierte Birnen neben Oloroso-Sherry-Trifle, während wir mit verbrannten Stecken gehaltvollen Honig über öligen Iberico-Schinken träufelten. Nach 26 Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead wurde der Malt für den Rest seiner Reifung in ein First-Fill-Oloroso-Hogshead aus spanischer Eiche umgefüllt.

# NIMM MICH MIT NACH CHANTILLY

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. 24.171

CHF 2'600.-



<b>REGION</b>	<i>Speyside</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>32 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>16 April 1991</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>186 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>46.2 %</i>

Warme Nougatscheiben werden auf einer Zedernholzplatte serviert, mit Zimt bestäubt und mit Erdnusscreme gekrönt. Am Gaumen spiest kandierter Ingwer eine flambierte Mango auf, während Zitruschalen auf altem Tabak landen. Wasser betont die süssen Eigenschaften: Himbeerkonfitüre wird nun mit frischer Wäsche verbandelt und Shortbread mit Orangenöl beträufelt. Der Gaumen ist auf Chantilly-Creme gebettet und entwickelt Noten von Ananas, Pain au Chocolat, Mandeln und leichten Eichentanninen. Nach 24 Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead haben wir den Malt für den Rest seiner Reifung in ein First-Fill-Oloroso-Hogshead umgefüllt.

## 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)