



SHARE  
SEASONAL  
SPIRIT

# Outturn

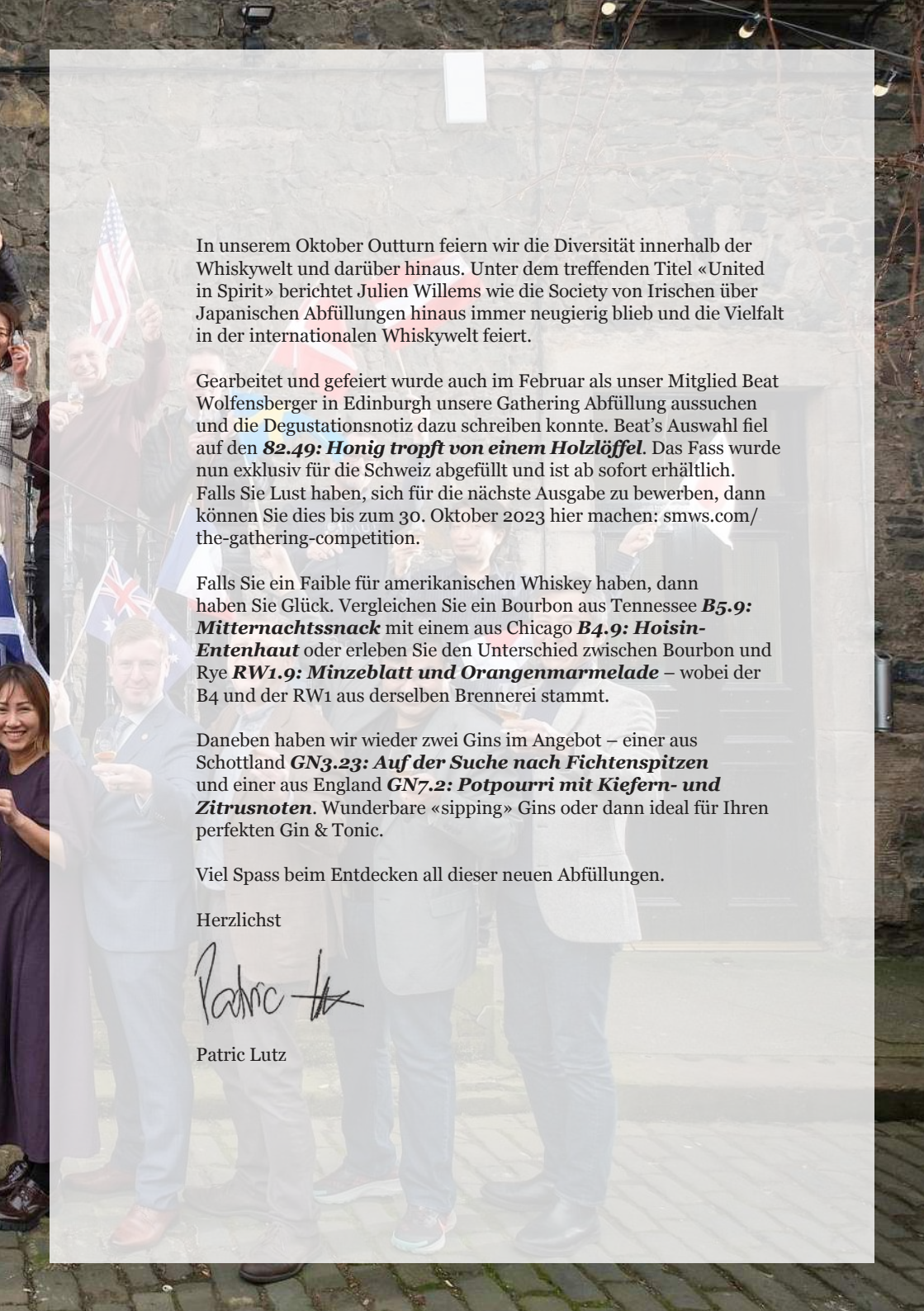
Oktober 2023  
SMWS Switzerland

VERKAUFSSTART:  
SAMSTAG  
7. OKTOBER



SPOOKILY  
GOOD  
SPIRITS





In unserem Oktober Outturn feiern wir die Diversität innerhalb der Whiskywelt und darüber hinaus. Unter dem treffenden Titel «United in Spirit» berichtet Julien Willems wie die Society von Irischen über Japanischen Abfüllungen hinaus immer neugierig blieb und die Vielfalt in der internationalen Whiskywelt feiert.

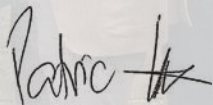
Gearbeitet und gefeiert wurde auch im Februar als unser Mitglied Beat Wolfensberger in Edinburgh unsere Gathering Abfüllung aussuchen und die Degustationsnotiz dazu schreiben konnte. Beat's Auswahl fiel auf den **82.49: Honig tropft von einem Holzlöffel**. Das Fass wurde nun exklusiv für die Schweiz abgefüllt und ist ab sofort erhältlich. Falls Sie Lust haben, sich für die nächste Ausgabe zu bewerben, dann können Sie dies bis zum 30. Oktober 2023 hier machen: [smws.com/the-gathering-competition](https://smws.com/the-gathering-competition).

Falls Sie ein Faible für amerikanischen Whiskey haben, dann haben Sie Glück. Vergleichen Sie ein Bourbon aus Tennessee **B5.9: Mitternachtssnack** mit einem aus Chicago **B4.9: Hoisin-Entenhaut** oder erleben Sie den Unterschied zwischen Bourbon und Rye **RW1.9: Minzeblatt und Orangenmarmelade** – wobei der B4 und der RW1 aus derselben Brennerei stammt.

Daneben haben wir wieder zwei Gins im Angebot – einer aus Schottland **GN3.23: Auf der Suche nach Fichtenspitzen** und einer aus England **GN7.2: Potpourri mit Kiefern- und Zitrusnoten**. Wunderbare «sipping» Gins oder dann ideal für Ihren perfekten Gin & Tonic.

Viel Spass beim Entdecken all dieser neuen Abfüllungen.

Herzlichst



Patric Lutz



# UNITED IN SPIRIT

**Seit ihrer Gründung im Jahr 1983 hat sich die Scotch Malt Whisky Society zum Ziel gesetzt, schottischen Whisky in seiner reinsten Form zu zelebrieren, oft aus weniger bekannten Brennereien des Landes. Aber seit mehr als der Hälfte unseres Bestehens sind wir auch auf der Suche nach den besten Whiskys von jenseits unserer eigenen Küsten, wie Julien Willems berichtet.**

Rund um die Welt führen die Schiffe mit ihren Laderäumen voller Fässer und Flaschen von Hafen zu Hafen. Von Caithness bis Kintyre fanden grosse und kleine Brennereien, legal (oder nicht), Abnehmer für ihre Produkte bei nahen und fernen Nachbarn. Doch wie kam der schottische Whisky zu diesem Ruhm?

In den Lowlands brachten die Coffey-Destillierapparate Ströme von Getreidewhisky hervor, die zu den ersten Blended Whiskys führten und den schottischen Whisky populär machten, da er billiger, von gleichbleibender Qualität und leichter zugänglich als viele andere Spirituosen war. Ohne die Erfindung der kontinuierlichen Brennblasen von Aeneas Coffey hätte die Welt den Whisky vielleicht völlig übersehen. Was der irische Visionär jedoch nicht voraussehen konnte, war die Ironie, dass die Schotten die eifrigsten Nutzer seiner Erfindung sein würden. Auf diese Weise würde der Scotch den internationalen Ruf des irischen Whiskys letztlich verdrängen und in gewisser Masse behindern.

Mit der Zeit ging der schottische Whisky um die Welt, Dewar's Highlanders tanzten auf dem New Yorker Times Square, und der Rest ist Geschichte. 1918 kam Masataka Taketsuru – <https://unfiltered.smws.com/unfiltered-02-2022/from-the-vaults-taketsuru/> – der um die halbe Welt nach Schottland reiste, um das Handwerk der Whiskyher-



stellung zu erlernen. Nach seiner Rückkehr nach Japan gründete er die Yoichi-Destillerie und später die Nikka-Gruppe. Diese Geschichte ist wohlbekannt, und es gibt zweifellos noch viele weitere Gründungsepen, die überall dort zu finden sind, wo schottischer Whisky gebrannt wird, und die ein bekanntes Grundgesetz der Mechanik veranschaulichen: «Für jede Aktion gibt es eine gleiche und entgegengesetzte Reaktion».

Es war in der Tat nur eine Frage der Zeit, bis sich der Scotch in der Welt durchsetzen würde und die Welt mit ihrer eigenen Interpretation des dekadenten schottischen Getränks zurückschlagen würde.



Seitdem ist die Liste der nicht-schottischen Einwanderer immer länger geworden: Australier, Engländer, Iren, Japaner, Amerikaner, Waliser, Inder, Israelis, Taiwaner, Dänen, Schweden, und einige andere Nationalitäten sind auf dem Weg.

## UMARMUNG UNSERER WHISKY-GESCHWISTER

Whisky ist heute, ähnlich wie in seiner frühen Geschichte, eine ausgesprochen internationale Angelegenheit. Und die Society, die Mitglieder in der ganzen Welt hat, versteht dies wahrscheinlich mehr als viele andere. Als neugieriger Mensch hat sich die Society nie geschaut, neue Dinge auszuprobieren, auch wenn (oder gerade weil) diese für die allgegenwärtigen Fans des Unveränderlichen eine besondere Herausforderung darstellen würden. Das Leben ändert sich, wie sich die Welt ändert, und in seiner Zeit zu leben bedeutet, sie zu umarmen ... allerdings niemals unvorsichtig.

Letztendlich geht es nicht darum, der Erste zu sein, der etwas aus Übersee anbietet: Die Society möchte herausfinden, was unseren Mitgliedern gefällt, sobald der Name der Brennerei und die Vorurteile beseitigt sind.

Schottischer Whisky vom Fass ist zwar immer erhältlich, unterliegt aber traditionell grossen Schwankungen, sowohl was den Preis als auch die Vielfalt betrifft. Daher ist es ratsam, offen zu sein und über den Tellerrand zu schauen, wenn es um die Beschaffung hochwertiger Angebote geht. Unabhängig davon, wie der Wind des Handels weht, ist es unser oberstes Gebot, unseren Mitgliedern immer wieder neue ungewöhnliche und interessante Abfüllungen anzubieten, die sie entdecken, geniessen und liebgewinnen können.

Sollten wir nicht zuhören, schauen, suchen und die schönsten Werke unserer entfernten Whisky-Geschwister teilen? Warum eigentlich nicht? Schliesslich sind wir, vor allem, wenn der Dram gut und der Geschmack fair ist, nicht die Kinder von Jock Tamson\*?

*\*Eine in Schottland bekannte Redewendung, die darauf hinweist, dass uns unter unserer Haut mehr verbindet als trennt.*

## PLÄTSCHERN AUF DEM TEICH

Im Jahr 2002 brachte die Society ihren ersten japanischen Whisky heraus, **Cask No. 116.1: Coconut peapods and tropical hothouses**. Olaf Meier, langjähriges Mitglied, Vorsitzender des Tasting Panels und Botschafter der Society, erinnert sich: «Ich glaube, dass die SMWS die erste Organisation war, die japanischen Whisky unabhängig in Grossbritannien abfüllte, und das sorgte für eine Aufregung unter unseren Mitgliedern. Damals arbeitete das Tasting Panel vom Hauptsitz der Society aus, und ich erinnere mich, dass es bei dieser Gelegenheit mehr als nur ein paar Wellen auf dem Teich gab.»

Kurz nach der Ankündigung und der Veröffentlichung von **116.1** kamen einige Umschläge mit zerrissenen oder abgeschnittenen Mitgliedskarten und Briefen oder Notizen an, in denen die Absicht der Society, «Zeug» aus Japan zu beziehen, angeprangert wurde. Ich sage «Zeug», aber das ist nicht ganz das Wort, das einige verwendet haben! Wenn ich zurückdenke, hatte ich keinen japanischen Whisky probiert, bevor ich dieses erste von der Society abgefüllte Fass entdeckte, aber ich erinnere mich, dass ich dachte: «Das ist lecker!».

Ähnliche Reaktionen gab es, als die Society 1988 zum ersten Mal irischen Whiskey auf den Markt brachte, zumindest wurde mir das erzählt. Aber das ist kaum verwunderlich, denn es hat oft seinen Preis, wenn man ausgetretene Pfade verlässt. Man kann nur hoffen, dass diejenigen, die anfangs nicht begeistert waren, schliesslich ihre Meinung ändern, wenn sie mit einem guten Whisky konfrontiert werden. Vielleicht hätte eine Blindverkostung hier eine Rolle spielen können ...

# WHISKY- KALENDER 2023

Schenken Sie oder gönnen Sie sich 25 Tage lang abwechselnde Drams, von jung bis alt und aus fast allen Geschmacksprofilen der Society.

Es gibt zwei Versionen – einmal mit Detailangaben zum Whisky auf den Fläschchen und einmal nur durchnummeriert, für jene die rätseln wollen, die Auflösung liegt dann in einem verschlossenen Couvert bei.

<b>INHALT</b>	<b>25 x 5cl</b>
<b>PREIS</b>	<b>CHF 315.-</b>
<b>BESTELLUNG</b>	<b>shop.smws.ch</b>
<b>LIEFERUNG</b>	<b>Mitte November</b>

## WHISKYKALENDER MIT INFOS



## WHISKYKALENDER NUR NUMMERIERT



*Weihnachten steht vor der Tür und so langsam sollten Sie sich Gedanken darüber machen, was Sie den wichtigsten Menschen in Ihrem Leben schenken wollen.*



# GESCHENK- MITGLIEDSCHAFT

Als ein Mitglied der SMWS kennen Sie bereits die Vorteile, die es bedeutet, Teil unserer ganz und gar einzigartigen Vereinigung von Whiskyliebhabern zu sein. Warum also teilen Sie das Erlebnis der Society nicht mit Ihren engsten Freunden und Familienangehörigen, indem Sie sie in diesem Jahr mit einer Mitgliedschaft beschenken?

Entsprechende Optionen sind bereits ab CHF 80.– erhältlich, so dass Sie das

perfekte Geschenk für Ihren Lieblings-Whisky-Fan individuell zusammenstellen können. Fügen Sie eine Flasche Whisky, die neue Ausgabe des Buches «The Founder's Tale» oder das Society Degustations-Kit hinzu, um ihn auf den Beginn seiner Reise bei der Society einzustimmen.

## FÜR BESTELLUNGEN

[smws.ch/geschenkmitgliedschaft](https://smws.ch/geschenkmitgliedschaft)

CHF  
80



**ADHÉSION**

CHF  
90



**ADHÉSION avec une  
bouteille de whisky  
individuelle**

CHF  
210



**ADHÉSION  
avec coffret  
dégustation Society**

**ADHÉSION avec  
le livre « THE  
FOUNDER'S TALE »**

12. UND 13. JANUAR 2024

# BURNS SUPPER

*Geniessen Sie einen Schottischen Abend zu Ehren des Nationaldichters Robert Burns. Unser Zeremoniemeister Robin Laing führt mit Gedichten und Liedern durch den Abend inklusive Dudelsackspieler.*

*Im Preis von CHF 120.– sind Unterhaltung, Aperitif, Dreigangmenü mit jeder Menge «Haggies, Neeps and Tatties» (Alternativen vorhanden), Mineralwasser und Kaffee/Tee inbegriffen.*

**BUCHEN SIE JETZT**

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

**FREITAG, 12. JANUAR 2024, 19 UHR**  
**LANDHOTEL HIRSCHEN ERLINSBACH**

*Für Mitglieder bietet das Landhotel Hirschen ein Sonderangebot zum Übernachten an:*

Übernachtung im Doppelzimmer  
inkl. Frühstück für 2 Personen CHF 200.–

Übernachtung im Einzelzimmer  
inkl. Frühstück CHF 148.–

Hauptstrasse 125, 5015 Erlinsbach

**BITTE BUCHEN SIE IHR ZIMMER DIREKT IM HOTEL:**  
[WWW.HIRSCHEN-ERLINSBACH.CH](http://WWW.HIRSCHEN-ERLINSBACH.CH)

**SAMSTAG, 13. JANUAR 2024, 19 UHR**  
**LA TABLE DE URS HAURI BERN**

Zeughausgasse 19, 3011 Bern





# BESUCHEN SIE DIE SOCIETY AM SWISS WHISKY FESTIVAL

## The Swiss **WHISKY** Festival

powered by  
**SEVEN SEALS**



**VOM 30. NOVEMBER BIS  
2. DEZEMBER 2023 IN BADEN**

**TRAFO BADEN  
BROWN BOVERI PLATZ 1  
5400 BADEN  
STAND 16**

**WEITERE INFORMATIONEN  
[WWW.WHISKY-FESTIVAL.CH](http://WWW.WHISKY-FESTIVAL.CH)**

# GRIECHISCHES JOGHURT MIT MÜESLI UND BEEREN

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. GN1.13  
CHF 75.–



REGION	<i>Glasgow</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>2 years</i>
YEAR	<i>16 December 2020</i>
OUTTURN	<i>248 bottles</i>
ABV	<i>49.0 %</i>

Der unverdünnte Duft offenbart Vanilleglace, Fruchtcocktail aus der Dose und frische Minze sowie einen Hauch von Sägespänen in einer Schreinerwerkstatt. Anfangs ausgeprägt pikante Chili- und Pfeffernoten, bevor süssere Aromen in Form von Muskatnuss und Zimt sowie einer Stachelbeer-Panna-Cotta im Abgang erschienen. Nach der Reduktion zeigten sich die typischen Wacholdernoten neben dem Duft von Lavendel und weissen Rosen. Am Gaumen erinnerte die schöne Balance zwischen würzigen und duftigen Aromen und einer cremigen Textur an griechisches Joghurt mit Knuspermüesli, Beeren und gehackten Pekannüssen.

# AUF DER SUCHE NACH FICHTENSPIZTEN

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. GN3.23  
CHF 68.–



REGION	<i>Hawick</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>1 year</i>
YEAR	<i>6 April 2022</i>
OUTTURN	<i>260 bottles</i>
ABV	<i>50.0 %</i>

Der Duft war sehr erdig, würzig und wohltuend, wie Primeln am Rande eines mit Kiefernadeln bedeckten Waldbodens; daneben Muskatnuss, Lakritze und kandierte Mandeln. Am Gaumen – mit Fichtenspitzen und roten Beeren – blieben wir zunächst im Wald, bevor sich süsse Noten von Birnenmousse mit einer Rosmarin-Schokoladensauce zeigten. Nach der Wasserzugabe erschienen in kurzer Abfolge ein Schwall von Wacholderaromen, Thymian und Oregano sowie, gleichzeitig, Zitruschalen. Im Geschmack mischte sich die frische Zitrusnote mit holzigen Kräuternoten, die nun eher an Majoran erinnerten.

# POTPOURRI MIT KIEFERN- UND ZITRUSNOTEN

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. GN7.2  
CHF 71.–



REGION	<i>England</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>1 year</i>
YEAR	<i>10 November 2021</i>
OUTTURN	<i>237 bottles</i>
ABV	<i>50.2 %</i>

Oh ja, der typische Wacholderduft: Kiefern- und Zitrusnoten, mit einem Hauch von etwas Würzigem und Süssem, wie eine dampfend heisse Tasse Wacholderbeerentee. Wir fanden auch kandierte Orangen, Koriandersamen und Kümmel. Am Gaumen trocken und würzig, was manche an den Agavenschnaps Mezcal erinnert, mit seinem gehaltvollen, erdigen Geschmack, gemischt mit frisch geschnittenen Peperoni, aber auch tropischen Früchten. Mit Wasser veränderten sich die erdigen Noten und erinnerten an den süsslichen Duft, den man bei der Gartenarbeit mit Anzuchtaschen findet; gleichzeitig war da ein Kürbis-Potpourri. Geschmacklich glich er einem weissen Rhum Agricole aus Martinique: holzig, mit Noten von Vanille und weissem Pfeffer und subtilen süssen, grasigen und kräuterartigen Tönen – äusserst komplex!

# ROSINEN-TOFFEE- KONFITÜRE

## INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 2.138  
CHF 139.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>16 years</i>
YEAR	<i>15 March 2007</i>
OUTTURN	<i>529 bottles</i>
ABV	<i>55.0 %</i>

Vergessen Sie Tee und Guetsli – wir tauchten Madeirakuchen in Rotwein und rissen eine Rosinenpackung aus Wachspapier auf. Am Gaumen erinnerte unser kleines Zvieri an Konfitüre: Schwarzkirschen und klebriger brauner Zucker verschmolzen mit Glühweingewürzen, dunkler Schokolade und gewürzten Orangensegmenten. Nach der Wasserzugabe erschien Toffee-Popcorn, das sich mit Fudge und einem Vulkan aus Orangenfondant und Traubenmost verband. Der Gaumen erinnerte nun an Sherryflor, Kirschholz, Charentais-Melone und in Karamell getauchte Churros.

## IN TABAK GEWICKELTE TOFFEES

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 10.248

CHF 147.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>16 years</i>
YEAR	<i>6 October 2006</i>
OUTTURN	<i>92 bottles</i>
ABV	<i>60.5 %</i>

Der Duft liess uns daran teilhaben, wie warmes Toffee in Virginia-Tabak gerollt wurde: süss, lederartig, muffig und blättrig. Getrocknete Kirschen verbanden sich mit Vanillepudding, gerösteten Maroni und Heidehonig. Am Gaumen entdeckten wir thailändischen Papayasalat, dazu konzentrierte, hausgemachte Erdbeerkonfi, verbrannten Toast und Zimt. Wasser intensivierte den Honig und erweiterte den Duft um eine leichte Mentholnote und frisch geschnittenes Gras. Wasser belebte den Gaumen und fügte ihm eine köstliche, süsse Chilischärfe und einen in Ingwersirup getauchten roten Apfel hinzu.

## BELOHNUNG FÜR DIE FEUERWEHR

GETORFT

CASK NO. 10.252

CHF 108.-



REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-PX Hogshead</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>17 October 2013</i>
OUTTURN	<i>235 bottles</i>
ABV	<i>58.0 %</i>

Duft: wir waren in einer landwirtschaftlichen Werkstatt und genossen einen Ploughman's Lunch mit Brot, Käse und eingelegtem Gemüse sowie ein Zwetschgen-Crumble (mit Haferflocken und braunem Zucker). Plötzlich merkten wir, dass die Scheune brannte! Später rieben wir uns inmitten der schwelenden Glut mit Perskindol ein. Am Gaumen erschienen, wenig überraschend, Holzrauch und Asche, die Süsse von Muscovado und Gerstenzucker, gefolgt von einem Abgang mit Haarspray, Schornsteinruss, Lakritze und Teer. Der reduzierte Duft offenbarte Toffee, Schokolade und Ahornsirup, Rauch von Lagerfeuern am Strand und knusprige, aromatische Ente. Am Gaumen ein schönes Gleichgewicht zwischen gezuckerten Mandeln und Heidehonig und, andererseits, Lagerfeuerrauch und salzigen Küstenaromen. Nach fünf Jahren in einem ehemaligen Bourbon-Fass wurde der Malt in einem First-Fill-PX-Hogshead aus amerikanischer Eiche veredelt.

# SAG ES MIT BLUMEN

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 46.140

CHF 94.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>9 March 2010</i>
OUTTURN	<i>156 bottles</i>
ABV	<i>59.2 %</i>

Jemand reichte uns ein herrliches Arrangement aus Kokosnuss- und Mandeltrüffeln in weisser Schokolade und dazu einen Blumenstrauss. Am Gaumen zunächst weich und seidig, wie Vanillejoghurt mit frischen Früchten, Nüssen und einer Idee Minze, gefolgt von einer kräftigen Anisnote, bevor das Ganze in duftendes Rosenwasser überging. Mit Wasser erschienen in der Nase Malzkekse, Tablet-Karamellen und Fudge, während der Geschmack von gesalzenem Karamell und gezuckerten Cashewnüssen geprägt war. Der lange Abgang bot eine interessante Kombination aus Zimtschnecken und Battenberg-Kuchen neben einem Zitronen-Limetten-Chili-Sorbet.

# SÜSSE HIRNGESPINSTE

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 48.163

CHF 106.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>11 December 2008</i>
OUTTURN	<i>185 bottles</i>
ABV	<i>50.1 %</i>

Bei einem Nickerchen im Lieblingssessel begannen sich die Träume zu drehen: Geröstete Pfirsiche rollten in einer Schale aus verkohltem Eichenholz herum, während Wacholderbeeren und Koriandersamen herabregneten. Dann überschwemmte ein Fluss aus Erdbeersauce den Traum; er führte verkohlte Marshmallows, braunen Zucker und spritziges Brausepulver mit sich. Die Wasserzugabe liess eine Vision von Sommerwiesen entstehen, auf denen Kamille und blühende Holundersträucher prangten. Wolken von Vanillecreme zogen vorbei, schwer beladen mit süssem Zuckerguss und verbrannter Butter. Die Fondant-Phantasmagorie führte weiter zu rosa Waffeln, die auf einem Kissen aus pürierter Banane landeten; und eine Samtdecke aus weisser Schokolade schlang sich um würzige Kapuzinerkresseblüten und Minzblätter.

# TEILCHEN- BESCHLEUNIGER

STARK GETORFT

CASK NO. 53.451  
CHF 112.-



REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>16 March 2012</i>
OUTTURN	<i>284 bottles</i>
ABV	<i>55.8 %</i>

Beim ersten Schnuppern begrüßte uns intensiver Rauch wie von Räucherheringen. Daraus entwickelten sich frischer Ofenrauch, Lakritze, Torfglut in einer Feuerstelle und Noten von schwarzem Pfeffer, geräucherten Miesmuscheln und Kiefernharz sowie ein schöner Hauch von süßer Kräutermedizin. Die Reduktion brachte weitere Holzkohle und dicken Zuckerrübensirup, Noten von geräucherten Rosinen, Seetang, Wermut und Zigarrenkisten aus Zedernholz, alles unterlegt mit einer Prise Paprika und Jod. Der unverdünnte Gaumen offenbarte eine wunderbar entspannte und vielschichtige Mischung aus Tabak, Torfrauch, Chilisauce, Szechuanpfeffer und Kampfer. Nach der Wasserzugabe erschien Holzteer, Jod, reine Salzlake und Grillrauch, mit eleganten Noten von brennendem Heidekraut, Salzfisch und eingelegten Walnüssen im Nachgeschmack. Nach sieben Jahren Reifung in einem Bourbon-Hogshead wurde der Malt in ein erstmals gefülltes Oloroso-Hogshead aus spanischer Eiche transferiert.

# VÖLLIGE VERWIRRUNG BEI 40 PPM

GETORFT

CASK NO. 59.73  
CHF 94.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>11 January 2011</i>
OUTTURN	<i>292 bottles</i>
ABV	<i>55.8 %</i>

Ein absolut unerwarteter Duft! Wir überprüften die Probeflasche noch einmal und fragten bei Euan per E-Mail nach, ob wir auch wirklich die richtige Probe hatten. Der Malt strotzte nur so vor sauberem, scharfem und sprödem Torfrauch, zusammen mit zerstoßenen Muscheln, Medikamenten, Bandagen, Jodtinktur und Holzasche. Das war doch sicher ein Islay? Mit Wasser erhielten wir Cullen Skink (Fischsuppe) mit einer Portion Salz- und Essigchips, dazu erfrischende Meerespflanzen, Tintenfischtinte und Anthrazitruß. Unverdünnt am Gaumen ähnlich russig, ölig, sanft aber eindeutig torfig, mit schönen, erfrischenden Noten von Zitronensaft und Essiggurken. Mit Wasser wurde er intensiver, trockener und erdiger mit seinen Torfaromen und insgesamt pfeffriger, wärmer und organischer im Stil. Der Abgang war säuerlich, leicht fischig und salzig, mit Kapern in Salzlake und Olivensäften. Grossartig und völlig überraschend! Euan hat übrigens nie auf die E-Mail geantwortet.







# HOLZGETÄFELTE BIBLIOTHEK

WÜRZIG UND TROCKEN

CASK NO. 71.98  
CHF 87.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>17 February 2011</i>
OUTTURN	<i>236 bottles</i>
ABV	<i>60.1 %</i>

Während wir Brandybutter auf weissem Toast verteilen, füllte jemand eine Vase mit Lilien und Nelken mit Kondensmilch auf. Im Duft überaus süss; die Zunge wurde von einem Vanille-Milchshake mit Ginsterblüten umhüllt, bevor sich nach einer Pause leichter Anis, sanfte Bergamotte und eine Prise Muskatblüte hervorwagten. Zur Ergänzung des eichenartigen Rückgrats brachte die Wasserzugabe einen antiken grünen Ledersessel in einer holzgetäfelten Bibliothek zum Vorschein. Hinter nostalgischen alten Lacknoten versteckten sich Brombeeren, die mit Teebaum- und Zitronenöl beträufelt waren. Am reduzierten Gaumen begrüsssten uns kitzelnde Gewürze, wie bei einer Erdbeer-Chili-Konfitüre. Schliesslich wurde es herzlich, als Pfeffersauce über buttriges Kartoffelpüree floss. Der Abgang war erdig-süss und trocken.

# HOISIN-ENTENHAUT

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. B4.9  
CHF 99.-



REGION	<i>Chicago</i>
CASK	<i>1st Fill #3 Char Quarter Cask</i>
AGE	<i>4 years</i>
YEAR	<i>6 July 2017</i>
OUTTURN	<i>132 bottles</i>
ABV	<i>60.1 %</i>

Herrlich süsse Aromen von Ahornsirup, Karamellwaffeln und Kirschbonbons verbanden sich mit Bleistiftspänen und Pfefferminzöl, bevor verbranntes Bananenbrot mit Erdbeerkonfitüre und einem Vanillemilchshake serviert wurde. Am Gaumen opulent und gehaltvoll: Shortbread-Mürbegebäck, Marzipan und gebackene Ananas gesellten sich zu Liebes-Äpfeln mit Zimt und Muskatnuss, während sich Hoisin-Sauce mit Erdnüssen und Sesamöl mischte. Mit ein paar Tropfen Wasser zeigten sich Walderdbeeren und Lokum mit der markanten Öligkeit von Leinsamen, Orangenöl und gerösteten Pinienkernen. Haselnuss- und Baumnussöl verbanden sich mit gemahlenem Kaffee, verbrannter Orangenschale und Mangokonfitüre, bevor im langen Abgang Eukalyptus und Pfefferminze zurückkehrten.

# MITTERNACHTS-SNACK

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. B5.9  
CHF 95.–



REGION	<i>Tennessee</i>
CASK	<i>1st Fill Charred Oak Barrel</i>
AGE	<i>6 years</i>
YEAR	<i>22 March 2016</i>
OUTTURN	<i>195 bottles</i>
ABV	<i>63.5 %</i>

Unsere ersten Notizen enthielten Maraschinosaft, süssen Orangenwein, gealterten Triple Sec, Muskatnuss, Lakritze und Zuckerrübensirup auf Hot Cross Bun-Brötchen. Ausserdem erinnerte der Duft an geschmolzene Schokoladen-Marshmallows und Konfitürekekse, dunklen Honig und Dattelmelasse. Nach der Reduktion wurde er komplexer. Wir fanden Noten von Sonnenblumenöl, Schuhcreme, Sahnesoda und Lokum – dickflüssiger, intensiver und dunkler. Der Gaumen war gespickt mit Nelken, kandierten Satsuma-Scheibchen, flüssigem Honig, Kräuterwein und gewürztem Blutorangenlikör. Mit etwas Wasser wurde alles einfacher. Nun kamen Zitronenhustenbonbons, Kirschlimonade, Eukalyptusharz und Noten von Birkenbier und roter Lakritze zum Vorschein.

# BIENENGLÜCK

## SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. G9.8  
CHF 129.–



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>22 years</i>
YEAR	<i>25 July 2000</i>
OUTTURN	<i>175 bottles</i>
ABV	<i>61.5 %</i>

Mit halbsüßem Weisswein, Limonade, Ananassaft und frisch geschnittener Ananas mischten wir uns einen erfrischenden Cocktail. Zunächst sehr scharf und zittrisch am Gaumen, aber schon bald ging es in die Kategorie «süsse, saftige Früchte» mit Birnen, Trauben und grünen Äpfeln und endete mit einer Tonkabohnen-Panna-Cotta. Wasser brachte Unmengen von Vanille in Form von Vanillepudding, Chantilly-Creme und Lima-Bohnen sowie üppiges, frühlinggrünes Gras voll kleiner weissen Blüten zum Vorschein. Der Geschmack war üppig und herrlich leicht – wie eine frische Tasse Bienenpollen-Tee.

# GATHERING

Im Januar 2023 haben wir einen Gathering-Ausflug nach Edinburgh verlost. Unser Mitglied Beat Wolfensberger war der Glückliche und durfte als Gewinner im Februar einen Whisky für die Schweiz auswählen. Beat's Auswahl fiel auf den 82.49: Honig tropft von einem Holzlöffel.

## HONIG TROPFT VON EINEM HOLZLÖFFEL

WÜRZIG UND SÜSS

82.49  
CHF 109.-



REGION	Highland
CASK	2nd Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	12 years
DISTILLED	16 March 2011
OUTTURN	177 bottles
ABV	62.8%

Auf frische Heuballen in der warmen Herbstsonne folgen verkohlte Zitronen, zerlassene Butter, Ananas und Brown Ale. Mit der Zeit entsteht das Bild von Akazienhonig, der von einem hölzernen Honiglöffel tropft. Unverdünnt hat der Malt es in sich, mit viel Ingwer und Chili, bevor Noten von Holunderblütenlimonade mit gefrorenen Beeren auftauchen. Nach der Reduktion trifft der Duft von gerösteten Croissants, Kakaobutter und gesalzenem Karamell auf frisch gepressten Apfelsaft in einem Zinnbecher. Die Wasserzugabe hilft, verschiedene Eindrücke am Gaumen hervorzuheben: süssere Noten wie Zitronengras und Geissblattee, aber auch mit Zimt bestäubte Bagels und Gerstensalat mit Kräutern und gebutterten Pilzen.

# MINZEBLATT UND ORANGEN- MARMELADE

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. RW1.9  
CHF 103.–



REGION	Chicago
CASK	1st Fill #3 Char Quarter Cask
AGE	5 years
YEAR	7 June 2017
OUTTURN	132 bottles
ABV	61.7%

Unwiderstehliche Aromen von Ahornsirup, gerösteten Marshmallows und Espresso mischten sich mit Bananen-Omeletten, Vanille und dickgeschnittener Orangenmarmelade, umhüllt von der öligen Textur von Paranüssen, Sesam und Leinöl. Scharfe Aromen von Wasabi und rosa Pfefferkörnern gesellten sich zu Lokum, Shortbread-Mürbegebäck und Kokosnusschalen, die mit verbrannter Toffeesauce und gebräunter Butter beträufelt waren. Mit Wasser entdeckten wir Kaffirlimetten und Minzeblätter auf Bananencake, serviert mit Tokajer-Dessertwein, Tawny Port und Anislikör. Neben Bergamotte, Schnittlauch und Minze erschien im wädhsernen, aber sauberen Abgang eine komplexe Mischung aus Lavendelhonig, Zimt und Estragon.

# LAGERHAUS-NOUGAT

## SMALL BATCH SINGLE MALT

BATCH 21  
CHF 82.–



REGION	Single Malt
CASKS	Matured in Ex-Bourbon and custom-built american & french new oak casks
AGE	9 years
YEAR	12 June 2013
OUTTURN	1942 bottles
ABV	50.0%

Der unverdünnte Duft versetzte uns in Champagnerlaune, als wir Lebkuchen in den zur feierlichen Gelegenheit passenden Sekt tauchten, neben einem klassischen Kir Royale-Cocktail mit Crème de Cassis. Am Gaumen wurden in Pinot Noir pochierte Birnen mit Chantilly-Creme und Vanillepudding gereicht, gefolgt von einem erfrischenden Abgang mit Holunderblütensorbet. Nach der Reduktion genoss ein Panelmitglied Torrone – italienischen Nougat mit Orangenaroma und vielen gerösteten Mandeln – in einem Lagerhaus, während andere karamellisierte Kochbananen schmausten. Der Geschmack erinnerte an Bergamottelhonig auf cremigem Porridge mit Butter sowie an kandierte, mit Zucker überzogene Yuzu-Schalen.

# BLEIBEN SIE DRAN ...

*Nächsten Monat feiern wir 40 Jahre aussergewöhnliche Geschmackserlebnisse mit einer ganz besonderen Veröffentlichung und wir möchten, dass Sie daran teilhaben. Bleiben Sie dran und erfahren Sie, wie Sie am 40-jährigen Erbe der Society teilhaben können.*

*Besuchen Sie uns hier ab dem 9. Oktober für weitere Informationen: [www.smws.ch/dranbleiben](http://www.smws.ch/dranbleiben)*



# 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 Outturm 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.–, ab Januar 2024 CHF 65.–.

DATUM	ORT	ADRESSE
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
Donnerstag, 8. Februar 2024	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 9. Februar	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 16. Februar	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 8. März	<b>St. Gallen</b>	Hofkeller, Klosterhof 3
Donnerstag, 14. März	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 15. März	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 22. März	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 26. April	<b>Luzern</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Donnerstag, 2. Mai	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 3. Mai	<b>Lausanne</b>	Tibits (1. Stock), Place de la Gare 11
Donnerstag, 16. Mai	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 17. Mai	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14

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)