



SHARE
SEASONAL
SPIRIT

Outturn

VERKAUFSSTART:
SAMSTAG
25. NOVEMBER

November | Dezember 2023
SMWS Switzerland



CHRISTMAS
PARCELS

157

Waren Sie sich bewusst, dass sich Gilles Leizour bereits 1983 Gedanken über eine Whiskyproduktion in der Bretagne machte? Er gehört somit zu den absoluten Pionieren der Whiskyszene in Frankreich und seine Warengem Brennerei ist die älteste Whiskybrennerei in Frankreich.

Bei 1983 läuten auch noch andere Glocken – natürlich das Gründungsjahr der Society. Aber auch ein dunkles Kapitel in der Whiskygeschichte Schottlands: viele Brennereien schlossen in dieser Krisenzeit.

Umso erstaunlicher ist es, dass es 40 Jahre dauerte, bis die Warengem Brennerei bei uns eine eigene Nummer und gleichzeitig die erste Abfüllung bekam. Lassen Sie sich überraschen.

Falls Sie weiterblättern, bin ich überzeugt, dass es Ihnen nicht langweilig wird. Neben klassischen schottischen Abfüllungen präsentieren wir auch Abfüllungen aus Israel, Taiwan und den Vereinigten Staaten; für Rumliebhaber hat es auch etwas dabei.

Ich wünsche viel Vergnügen mit unserem letzten Outturn für 2023!

Herzliche Grüsse



Patric Lutz





WARENGHEM, BRETAGNE

Die Region Bretagne im Nordwesten Frankreichs und die schottischen Highlands haben mehr gemeinsam, als man denkt. Auf dieser Verbindung aufbauend hat die Brennerei Warenghem in der heutigen Zeit einen vielfältigen Single Malt Whisky entwickelt, der von Schottland und dem unerbittlichen Geist der keltischen See inspiriert ist, wie der Society-Autor Julien Willems erklärt.

Stehende Steine, Megalithgräber und Heidekraut, das sich hartnäckig dem heftigen Küstenwind widersetzt, über den hoch aufragenden Klippen, die die Launen und Gezeiten des keltischen Meeres zurückhalten – die Bretagne ist ein Ort, der von den Elementen und den Härten der Geschichte geprägt ist.

Die Menschen dort sind in einer reichen und lebendigen Kultur verwurzelt. In Liedern, Geschichten, Ortsnamen und der bretonischen Sprache finden sich Anklänge an die alten Zeiten in Gallien. Hier spürt man unweigerlich die Verwandtschaft zwischen der Bretagne, Schottland und den Nationen des Keltischen Meeres. Wie das Land, in dem sie zu Hause ist, hat auch die Geschichte der Warenghem-Brennerei eine lange Vorgeschichte.

Obwohl Warenghem seit seiner Gründung im Jahr 1900 eine Reihe von Destillaten herstellte, war es nie für Whisky bekannt gewesen. Doch 1983, als Schottland eines der schwärzesten Jahre seiner Whisky-Geschichte erlebte, begann der damalige Brennereileiter Gilles Leizour ernsthaft über die Herstellung von Whisky nachzudenken.

Sein Schwiegersohn und heutiger Geschäftsführer David Roussier trat vor 13 Jahren in das Unternehmen ein und greift die Geschichte auf. «Mein Schwiegervater hatte eine Zeit lang nach einer Möglichkeit gesucht, der Brennerei neues Leben einzuhauchen, sozusagen einen Neustart. Er war der Meinung, dass Frankreich schon immer eine grosse Wertschätzung für Scotch hatte, aber dass Frankreich selbst keinen Whisky produzierte. Für ihn war Whisky der Geist der keltischen See schlechthin, und er war zu Recht davon überzeugt, dass die Bretagne gut dazu passen würde, wenn sie sich auf die Whiskyherstellung einlassen würde.»

Was hat Gilles Leizour den Ausschlag gegeben? David erinnert sich: «Es gab einen Bericht über einen französisch-schottischen Blended Whisky namens le biniou (das ist auch der Name des traditionellen bretonischen Dudelsacks), der bei einer Gartenparty im Élysée-Palast ausgeschrieben worden war. Obwohl dieses Produkt nicht bis heute überlebt hat, hat sich der Gedanke in Gilles Leizours Kopf festgesetzt: Warum kann das nicht mein Whisky sein?»

Einige Jahre und Experimente später brachte die Brennerei Warenghem 1987 ihren ersten Blended



Whisky namens WB heraus. In der Zwischenzeit verfolgte Gilles Leizour bereits ehrgeizigere Pläne und reiste nach Schottland, um sich inspirieren zu lassen und Pläne für seine zukünftigen Pot Stills zu entwerfen. Diese wurden durch seine Besuche bei Glenfiddich, Balvenie und Kininvie inspiriert. Einen Hersteller in Frankreich zu finden, erwies sich als schwieriger, da kein Destillateur in der Charente eine mit Dampfspulen betriebene Brennerei bauen wollte. Was die Charentais-Destillierapparate angeht, so ist die Direktbefuerung König. Nach langem Hin und Her zwischen Schottland und Frankreich gelang es dem in der Charente ansässigen Brennereihersteller Prulho schliesslich, zwei handgehämmerte Pot Stills mit einem Fassungsvermögen von 5000 und 3500 Litern herzustellen.

Und schliesslich wurde 1994 ein neues Gebäude an die Brennerei angebaut, in dem die Whiskyproduktion untergebracht ist.

«Ich muss gestehen, dass ich nicht viel über Whisky wusste, als ich bei meinem Schwiegervater anfang», erklärt David. «Aber nachdem ich einige Zeit in Schottland verbracht hatte, um zu lernen, hatte ich das Glück, bei Dr. Jim Swan in

unserer Brennerei zu lernen.» In ihrem Bestreben, ihre neue Spirituose noch besser zu machen, nahmen sie die Hilfe von Jim Swan in Anspruch, um sich «30 Jahre in die Zukunft zu versetzen».

David fährt fort: «Wir wollten ein fruchtiges Destillat, deshalb waren die Lyne-Arme unserer Brennblasen damals nach oben geneigt, was ein leichtes und fruchtiges Destillat ergab. Es war gut, aber ein bisschen dünn.»

Gilles Leizour war nicht ganz zufrieden und wollte eine Spirituose, die mit schottischem Whisky mithalten konnte. David fährt fort: «Jim half uns, verschiedene Einstellungen zu testen, und schliesslich änderten wir unsere Destillation und kippten die Lyne-Arme nach unten, um schwerere, öligere Bestandteile zu gewinnen, aber die Destillation früher zu beenden. Das Ergebnis war ein fruchtiges Destillat, das sauber war, aber mehr Körper und Öligkeit aufwies, was sich besser dazu eignete, komplexe Aromen durch Alterung zu erzeugen.» Abschliessend erklärt mir David, dass es im Charakter des Whiskys ein deutliches «Vorher und Nachher» von Jim Swan gibt, wobei das Jahr 2012 das entscheidende war.



David Roussier kostet eine Probe aus einem Fass im Lager von Warenghem

Im Jahr 2015 erhielt der bretonische Whisky eine geschützte geografische Angabe, was bedeutet, dass die Brennerei Warenghem nicht nur Pionierarbeit bei der Herstellung von schottischem Whisky in der Bretagne geleistet hat, sondern auch das Wesen des bretonischen Malzwhiskys definiert hat.

Seit 2021 ist die Armorik-Whisky-Reihe, das Kernstück der Single-Malt-Reihe der Brennerei Warenghem, auch bio-zertifiziert, was beweist, dass an der Qualität der Zutaten nicht gespart wird.

David fügt hinzu: «Wir haben auch viel in unsere Fässer investiert und verwenden bretonische Eiche und so viele lokale Rohstoffe wie möglich. Unser Whisky ist nicht nur durch das bretonische Klima geprägt, er wird auch in der Bretagne destilliert. In diesem Jahr haben wir endlich unsere eigene Kieferei vor Ort eröffnet.»

«Zweifellos werden Sie in Frankreich Brennereien sehen, die schneller wachsen als wir, aber es war nie unser Ziel, die

grösste Brennerei zu sein. Wir wollten nie einfach nur einen französischen oder bretonischen Whisky herstellen, wir wollten den bretonischen Whisky machen, unseren Platz und unseren Stil finden und gleichzeitig die beste Referenz für nachhaltigen französischen Whisky bleiben.»

Mit so viel Engagement und ehrlichem Ehrgeiz hat eine Brennerei, die in Symbiose mit ihrer Umgebung arbeitet und Whisky-Fans in Frankreich und der ganzen Welt neue Geschmacksrichtungen bietet, sicherlich eine glänzende Zukunft vor sich. Wenn Sie ihren Whisky gekostet haben, werden Sie sicher zustimmen, dass die Vision von Gilles Leizour und David Roussier, die Bretagne in die Familie der Whisky produzierenden Nationen rund um das Keltische Meer aufzunehmen, sehr wohl begründet ist.

Stossen Sie mit mir auf die Warenghem-Brennerei an – **slàinte mhath**, oder auf bretonisch **Yec'hed mat!**

EIN KURZER ZEITSTRAHL

- 1900** Léon Warengem gründet die Destillerie Warengem in Lannion, Bretagne
- 1967** Die Familie Leizour schliesst sich mit den Erben von Warengem zusammen
- 1974** Umzug der Brennerei aus dem Zentrum von Lannion an den heutigen Standort am Rande der Stadt
- 1983** Erste feste Gedanken zur Whiskyproduktion
- 1987** Warengem bringt seinen ersten Blended Whisky WB heraus
- 1994** Die Brennerei wird um ein neues Gebäude für die Whiskyproduktion erweitert
- 1998** Veröffentlichung von Armorik, dem ersten bretonischen und französischen Single Malt Whisky
- 2010 to 2012** Feinabstimmung der Brennereieinstellungen zur Verbesserung der Destillatqualität mit Hilfe von Dr. Jim Swan
- 2014** David Roussier tritt die Nachfolge seines Schwiegervaters Gilles Leizour an der Spitze der Destillerie an
- 2015** GGA (geschützte geografische Angabe) für bretonischen Whisky
- 2018** Armorik feiert 20 Jahre Whisky und nimmt einen 10-jährigen Whisky in sein Sortiment auf
- 2019** Die Brennerei erhält ein neues Gesicht, ein modernisiertes Äusseres und ein Besucherzentrum
- 2021** Die Produktreihe Armorik erhält die Bio-Zertifizierung
- 2023** Die Brennerei eröffnet eine von Benjamin Lefloc'h betriebene Kiferei



FAKTEN

Getreidesorten: Französisch gemälzte Bio-Gerste, schottische getorfte Gerste, bretonischer Weizen und Roggen **Hefe:** 2 Arten von Trockenhefe **Wasser:** aus der Quelle Rest Avel, die 100 m unter der Brennerei entspringt. Drei Maischen bei **63°C, 84°C & 94°C** **Produktion:** bis zu **250'000** Liter pro Jahr **Partien:** 2 Chargen, die jeden Tag destilliert werden, 6 Tage pro Woche **Malz:** 1,2 Tonnen Malz pro Charge **Waschen:** **5800** Liter Maischenflüssigkeit für 1 Charge mit **620** Liter Destillat bei 73 %. **Destillation:** **3500**-Liter-Brennblase, geschmiedet von der Charente-Destilliermanufaktur Prulho **Stunden:** bis zu 7 Stunden pro Destillation **Bestand:** **5000+** Fässer verteilt auf drei Standorte

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

CHF
80



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,

CHF
90



**MITGLIEDSCHAFT
mit Buch «THE
FOUNDER'S TALE»**

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

CHF
210



**MITGLIEDSCHAFT
mit Degustations-Kit**





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

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

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

Zeughausgasse 19, 3011 Bern

A nighttime photograph of a large outdoor event. In the foreground, a large crowd of people is seated in rows, facing a stage area. The background features a large, multi-story building with many windows, some of which are lit up. The sky is filled with vibrant fireworks in shades of red, orange, and blue. The overall atmosphere is festive and celebratory.

30 JAHRE SMWS IN DER SCHWEIZ BASEL TATTOO 2024

DIENSTAG, 23. JULI 2024 | ANMELDESCHLUSS 31. MAI 2024

**BACKSTAGE FÜHRUNG, IMBISS & GETRÄNKE (BIER, WEISS-
UND ROTWEIN, PROSECCO, SOFTGETRÄNKE) IN DER CAST BAR
«THE LAST DROP» MIT KLEINER SMWS WHISKYBAR
UND ÜBERRASCHUNGSAUFTRITT.**

PROGRAMM MIT SITZPLATZ

IN KATEGORIE 1 CHF 189.-

IN KATEGORIE 3 CHF 174.-

Damit wir diesen Event durchführen können, benötigen wir mindestens 60 Teilnehmer | maximal 130.
Individuelle Anreise und Hotelreservationen.

Anmeldung unter

shop.smws.ch – Special Events

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.

ERSTEIGUNG DES ANANASGIPFELS

LEICHT UND LUFTIG

CASK NO. 9.286
CHF 440.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>28 years</i>
YEAR	<i>23 February 1995</i>
OUTTURN	<i>196 bottles</i>
ABV	<i>49.2 %</i>

Mit ein paar letzten Schlucken Earl-Grey-Tee und fruchtigen Hartbonbons in der Tasche waren wir bereit. Als wir uns einen Weg durch die scheinbar endlosen Geröllfelder mit Mangos und Kokosnüssen bahnten, trug uns der Wind bereits Düfte vom Ananasgipfel zu. Vor dem eigentlichen Aufstieg gönnten wir uns einen Kaffee mit etwa Kakaopulver und eine sinnliche Sahnetorte. Mit einem Schuss Wasser begannen wir, die steilen Seitenhänge der Ananas zu erklimmen, wobei wir an den Felsen aus Ingwer, roten Äpfeln und rosa Grapefruits nach Halt suchten. Wir kletterten unverdrossen, hoch hinaus über die Sommerwiesen und Kiefern, bis wir schliesslich den Gipfel erreichten, wo wir unsere Leistung mit gebutterten Scones und Cassiskonfitüre feierten.

DER STURM VOR DER RUHE

WÜRZIG UND TROCKEN

CASK NO. 55.82
CHF 139.–



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>251 bottles</i>
ABV	<i>55.0 %</i>

Wir machten uns Glühwein mit Rotwein, Mandeln, Rosinen und Kürbiskernen; dabei sahen wir, wie in der Ferne ein Gewitter aufzog. Am Gaumen war es wie ein mythologisches Ringen zwischen den römischen Göttern Jupiter und Venus. Letztere ist nicht allein die Göttin der Liebe, sondern auch die des Sieges – der Malt war gross und kraftvoll mit einem Hauch von Funk, ein Hochgenuss. Nach der Wasserzugabe verzog sich das Gewitter, und es kehrte Ruhe ein mit süsssem Weihrauch, poliertem Holz und sauberen Ledersätteln. Im Geschmack eine cremige Textur, frisch aufgebrühter schwarzer Assam-Tee und Blechkuchen mit Trockenfrüchten. Nach 12 Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead haben wir diesen Whisky in ein First-Fill-Hogshead aus spanischer Eiche umgefüllt.

KATSU UND AHORNSSIRUP

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 155.2
CHF 103.–



REGION	<i>Israel</i>
CASK	<i>1st Fill STR Barrique</i>
AGE	<i>4 years</i>
YEAR	<i>19 July 2018</i>
OUTTURN	<i>270 bottles</i>
ABV	<i>65.9 %</i>

Ein brennender Mince-meat Pie (gedeckte Hackfleischwähe) wurde mit einfachem Sirup, Brandy und einer Mischung aus dunklem und hellem Zuckerrübensirup gelöscht. Am Gaumen fanden wir Katsu-Paniermehl, ein gebratenes Poulet, schwarzen Pfeffer, geräucherte Kirschen und Erdbeertörtchen. Mit Wasser entstand im Duft Orangenlimonade und als Gegengewicht Rum-Rosinenglace und harzige Tannennadeln. Der Gaumen war nun buttrig, mit Rosinen, Ahornsirup und Kohlenstaub auf einer Panna Cotta. Das Fass wurde mit 50 % ungetorftem und 50 % getorftem Jungbrand befüllt.

KÖSTLICHE KEKSE

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 138.21
CHF 150.–



REGION	<i>Taiwan</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>6 August 2015</i>
OUTTURN	<i>191 bottles</i>
ABV	<i>53.6 %</i>

Süsse Düfte von Karamell, Toffee und Sahneseife tanzten mit malzigen Noten von Getreide und Guetsli, während sich ein frisches Prickeln von Menthol mit grünem Gras verband. Auch am Gaumen zeigten sich Keksnoten, jetzt aber mit Haselnussplittern, Muskatnuss, Zimt und Ingwer. Als wir Wasser hinzugaben, entführten uns intensiv blumige Noten in eine Blumenausstellung, wo wir einen mit Zitronenschalen dekorierten Vanille-Cheesecake assen. Die Aromen waren nun frischer und saftiger, wobei sich knackige grüne Äpfel mit Ananasbonbons mischten. Eine dünne Schicht von Puderzucker überzog den Abgang, der eine kreidartige Textur mit Malzkekse und Meersalz vereinte.

HYPNOTISIERENDE WIRKUNG

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 35.381

CHF 610.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>31 years</i>
YEAR	<i>25 October 1991</i>
OUTTURN	<i>181 bottles</i>
ABV	<i>56.3 %</i>

Die Luft war erfüllt vom subtilen Duft eines nussigen Biskuitbodens, der mit leichtem Zitronensirup befeuchtet und mit Konditorcreme, Baumüssen und Zimt garniert war. Zusammen mit einem Glas Orange Muscat entfaltete dies eine hypnotisierende Wirkung. Der Geschmack erinnerte an einen Waldorfsalat mit pfeffrigem Rucola, gerösteten Baumüssen, saftigen Trauben und umhüllt von cremigem Zitronendressing. Nach der Reduktion offenbarte die Nase Weihnachtsgewürze, kandierten Ingwer, Baumnuss-Cake und einen süssen Espresso. Am Gaumen Marzipan und Apfelkuchen mit Karamellsauce. Nach 27 Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead wurde dieser Whisky in ein Second-Fill-Oloroso-Hogshead umgefüllt.

TANZ DES KONDITORS

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 125.80

CHF 270.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>18 years</i>
YEAR	<i>8 February 2005</i>
OUTTURN	<i>180 bottles</i>
ABV	<i>59.0 %</i>

Beflügelt von Zitronengeleebonbons und Pfirsichschnaps schlurfte der Konditor durch die Küche, machte fröhlich Brioche, holte heisse Croissants aus dem Ofen und schlug Rahm zu einem leichten Schaum. Bakewell-Törtchen und Frangipane-Kuchen verbreiteten einen wunderbaren Mandelduft, während die Lavendelbiskuits und Zimtschnecken selbst ein wenig das Tanzbein schwingen mussten. Mit einem Schuss Wasser in der Kuchenmischung tanzte die Butter auf den warmen Teekuchen, die Kumquats auf dem Cheesecake, und der Tahini machte einen Stepptanz auf Orangenscheiben. Erschöpft von solchen Mätzchen gönnte sich der Konditor eine Ruhepause mit einem Glas Kirschwasser und einer warmen Crème Caramel.

MUFFIG MULCHIG

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 68.105

CHF 121.–



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>5 October 2007</i>
OUTTURN	<i>239 bottles</i>
ABV	<i>57.4 %</i>

Beim ersten Schnuppern fanden wir mit Zuckerrübensirup bestrichenes Vollkornbrot, Schokoladensauce, Macadamianüsse, Ahornsirup und Madeirakuchen plus Schuhleder, Kittmasse, jungen Calvados und versengte Rosinen. Mit etwas Wasser zeigt sich spannende Noten von karamellisierten Aprikosen, Baumnussöl, zähem Toffee aus den Highlands, eine dicke, mulchige Erdigkeit und Pflaumenwein mit einem Hauch von Rancio. Am Gaumen zunächst süß, mit flüssigem Honig, Sultaninen und Feigenpaste. Im Hintergrund subtilere Noten von Haselnusslikör, Rum-Fudge und Leinöl. Die Reduktion brachte weitere Noten von frischen Feigen, Orangencocktailbitter, modriger Bergwerksluft, Blattmulch, Kellereerde und schwarzem Kaffee. Nachdem der Malt 12 Jahre lang in einem Bourbon-Hogshead gereift war, wurde er in ein 2007er First-Fill-Oloroso-Hogshead aus spanischer Eiche transferiert.

SINNERFÜLLTE REISE

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 41.168

CHF 133.–



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>21 June 2007</i>
OUTTURN	<i>215 bottles</i>
ABV	<i>56.4 %</i>

Duft – Pilger auf staubigen Strassen unterwegs nach El Rocío: Holzwagen, Ledergeschirr, sonnengewärmte Kiefern, Pfeifentabak und Herrenparfüm, Nussgebäck und in Akazienhonig getauchte Kastanien. Geschmack – der Abend bricht an: eine Zigarre und ein Glas süßer Sherry bei Sonnenuntergang; Zimtschnecken, geröstete Pistazien, Jamón mit Melone und grillierte Pimientos de Padrón. Nach der Wasserzugabe erscheint im Duft gedeckter Pflaumenkuchen, Aprikosen, kandierte Orangen und Lederhosen in einem Humidor; am Gaumen Zwetschgenkompott, Zitrone und ein bitter-fruchtig-herber italienischer Aperitif; zum Abschluss Currywurst und Beef Jerky. Nach 12 Jahren in Ex-Bourbon-Holz wurde der Malt in ein Oloroso-Hogshead aus spanischer Eiche umgefüllt.

WARME RÖST- UND EICHENAROMEN

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 157.1
CHF 140.-



REGION	France
CASK	1st Fill Ex-Oloroso Butt
AGE	8 years
YEAR	31 August 2014
OUTTURN	622 bottles
ABV	60.8 %

Wir packten einen Zimtkaugummi aus und gossen Root Beer in ein Glas, was den Raum mit vielerlei Düften wie Süssholzwurzel, Muskatnuss, Akazie, Anis, Nelke, Melasse, Eukalyptus und, natürlich, Zimt erfüllte. Am unverdünnten Gaumen schlürfen wir eine Tasse Oolong-Tee mit der typischen süssen Note von braunem Zucker, Röst- und Eichenaromen und einem Abgang von Melonenkonfitüre mit Vanille und Limetten. Bei vorsichtiger Zugabe von Wasser verwandelt sich der Duft in Rosinen im Schokolade-Joghurtmantel, kandierte Orangenscheiben und gefriergetrocknete Erdbeeren. Im Geschmack grosszügige Mengen von gerösteten Haferflocken und Nüssen, Honigmüesli, Pfirsichjoghurt und eine Aprikosenschnecke.

TRAUMINSEL, INSPIRATION FÜR TAGTRÄUME

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 44.166
CHF 165.-



REGION	Speyside
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	1st Fill Ex-Oloroso Hogshead
AGE	18 years
YEAR	31 May 2005
OUTTURN	239 bottles
ABV	59.6 %

Nach 14 Jahren in Ex-Bourbon-Holz haben wir diesen Malt in ein erstmals gefülltes Oloroso-Hogshead aus spanischer Eiche umgefüllt. Das Ergebnis ist Andalusien im Glas mit Noten von Feigen, Datteln, Walnussbäumen, Orangenblüten, Charcuterie, Zigarren und einer Sherry-Bodega. Am Gaumen supersüss, erdig und scharf – Lebkuchen und Sticky Toffee Pudding, getrocknete Früchte, Sherry-getränkte Eiche, Chili-Schokolade und ein Abgang mit Nikotinteer, Orangenschalen und Gewürzen. Die Nase erinnerte nach der Wasserzugabe an in Honig geröstete Mandeln mit Meersalz, Armagnac-Pflaumen und verbrannte Hefeschnecken. Der Gaumen mit gebrannten Nüssen, Orangenmarmelade, Toffee und Gewürze bot Entspannung pur – eine Trauminsel und Inspiration für Tagträume.





BEGLÜCKENDE FRÜCHTE

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 39.280
CHF 99.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>5 December 2011</i>
OUTTURN	<i>198 bottles</i>
ABV	<i>59.8 %</i>

Charakteristische Aromen von Potpourri und Rosenblüten, süsse Fruchtnoten (Tarte Tatin, Erdbeerkonfitüre) und subtile holzige Gewürze. Am Gaumen explodierte der Malt mit der intensiven Süsse von Ahornsirup und Karamellsauce, die sich mit einer beglückenden Fruchtigkeit (Erdbeeren mit Rahm, Kirschlikör, Nektarinen coulis) und einem wohltuenden Kamillenblütenabgang fortsetzte. In der reduzierten Nase fanden sich Obstsalat und Rosinen, Sheabutter und Kakaonibs sowie Noten von Kiefernwald und High Rye Bourbon. Am Gaumen entdeckten wir nun Crème brûlée, Orangenschalen und Haferriegel, im Abgang Holzkohle, Zimt und Muskatblüte.

QUO VADIS?

GETORFT

CASK NO. 10.258
CHF 119.–



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>262 bottles</i>
ABV	<i>58.1 %</i>

Was für ein Duft! Auf Hummerfleisch vom Grill und über dem offenen Feuer gebratene Jakobsmuscheln mit Käse folgten Crème brûlée und Pekannusskuchen. Der Gaumen war weich und ölig – geräucherte Sardinen-Rillettes mit griechischem Joghurt, Butter, Zitrone, frischen Kräutern und Kapern, serviert auf Toast. Dazu tranken wir ein Glas Amontillado-Sherry aus Sanlúcar, laut Beschreibung «nichts für schwache Nerven, aber ein Muss für Sherry-Liebhaber». Anschliessend löschten wir den Strandgrill mit Meerwasser und genossen zum Abschluss eine Stück Wähe mit Spinat, karamellisierten Zwiebeln, rauchigem Speck und Ziegenkäse. Nach fünf Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead wurde der Whisky in einem PX-Hogshead aus amerikanischer Eiche weiter ausgebaut.

DER SPANIER, DER AMERIKANER UND DER ILEACH

GETORFT

CASK NO. 33.140
CHF 540.–



REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Oloroso Butt</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>16 years</i>
YEAR	<i>24 May 2007</i>
OUTTURN	<i>615 bottles</i>
ABV	<i>60.7%</i>

Die Nase war intensiv und markant torfig – wie erwartet, da waren wir uns einig – aber dieses Exemplar aus der Kultbrennerei im Süden von Islay strotzte wirklich vor Torfglut, brennendem Stechginsterholz, Kohlentee, geräucherter Paprika und würzigem Boeuf Stroganoff. Unergründlich und mächtig. Mit Wasser erschienen süssere Töne von Sojasauce, verkohltem Fleisch, schwarzer Bohnensauce und Nori, sowie ein Hauch von muffigem Packmaterial, zusammen mit Strandpfützen und Teeröl. Am Gaumen herrlich karbolisch und torfig, als würde man die unverdünnte getorfte Würze direkt aus dem Gärbottich trinken. Daneben erschienen heisse Kohlen und feurige Glut, zusammen mit Biltong und verkohltem Hummer. Mit Wasser gewann der Malt an Tiefe und zeigte Noten von gerösteten Kaffeebohnen, PX-Sherry-Glasur, geräuchertem Fisch in Melasseglasur und flambierte Bitterschokolade mit einem hefigen Beigeschmack. Der Malt reifte 13 Jahre in einem Sherry-Butt aus amerikanischer Eiche, bevor er in ein ex-Oloroso-Butt aus spanischer Eiche umgefüllt wurde, in dem zuvor SMWS-Abfüllung 149.1 ausgebaut worden war.

HITZEWELLE

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. B5.11
CHF 105.–



REGION	<i>Tennessee</i>
CASK	<i>1st Fill Charred Barrel</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>22 March 2016</i>
OUTTURN	<i>203 bottles</i>
ABV	<i>63.0%</i>

Das vielseitige und komplexe Aroma liess zunächst an Roggenbrot, Sonnencreme, Sultaninen, Eukalyptuszahnpasta und Madeirakuchen denken. Dazu kamen in alten Cognac getauchte Schokoladen-Bourbonkekse, geröstete Maroni und neue Lederschuhe. Mit Wasser entstand eine pflanzliche Note, die an Tomatenstöcke in einem Gewächshaus, Tontöpfe und einen ledernen Tabakbeutel erinnerte, mit einem Hauch von Lakritze und Kakaopulver. Der unverdünnte Geschmack glänzte mit ähnlicher Komplexität – viel Myrte, gewürzte Zitronenmarmelade, Orangencocktailbitter, Schuhleder, Kohlenteeersee und eine leichte Schärfe von roten Chilis. Nach der Wasserzugabe zeigte sich die Süsse von sanftem Vanille-Sahne-Soda, Erdbeerkonfitüre, geschmolzene Lakritze, grüner Ingwerwein, Kräuterbitter und Dattelmelasse. Sirupartig, süss und herrlich würzig!



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.

HEISSE SCHOKOLADE IM NEOPRENANZUG

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R11.22

CHF 113.–



REGION	<i>Jamaica</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>Refill Ex-Islay Barrel</i>
AGE	<i>5 years</i>
YEAR	<i>1 June 2013</i>
OUTTURN	<i>231 bottles</i>
ABV	<i>66.6 %</i>

Ein ungewöhnlicher Duft mit Noten von exotischen Früchten, verbranntem Fruchtekuchen in einer luftdichten Plastikdose und den Stiefeln von Samichlaus im Kamin! Der Geschmack war mächtig mit verbrannten Rosinen und einer süssen, mit Chili geräucherten Makrele; dazu tranken wir einen Becher heisse Schokolade im Neoprenanzug. Die reduzierte Nase offenbarte Kaffee und Baumnuss-Gâteau, Zartbitterschokolade (mit Chili oder Rum und Rosinen), Kokosnuss, Cranberry und den Gummiring eines italienischen Espresso-Kochers. Der leicht exzentrische Geschmack bot Jerk-Chicken und eine abgelöschte Roastbeefpfanne, Rumtrüffel, Akazienhonig und alte Toffees aus der Tasche einer Wachsjacke. Dieser Tropfen wurde nach fünf Jahren aus einem normalen Bourbon-Barrel in ein ehemaliges Islay-Bourbon-Barrel umgefüllt.

KAKAO-TORNADO

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R13.6

CHF 470.–



REGION	<i>Trinidad</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>25 years</i>
YEAR	<i>1 January 1998</i>
OUTTURN	<i>238 bottles</i>
ABV	<i>61.7 %</i>

Während dunkle Wolken aus bedrohlicher Schokolade über uns aufzogen, zündeten wir in der Dunkelheit Petroleumlampen an, die flackernde Schatten zwischen die mächtigen Eichen warfen, die über uns in den Himmel ragten. Da begann samtiger Himbeer-Stout auf uns herabzuregen, und im nächsten Moment durchbrach ein gewaltiger Blitzschlag die Dunkelheit und bahnte sich einen Weg durch Brombeerranken und Schokoladenganache. Die ersten Wassertropfen verwandelten sich in Hagelkörner aus Schokoladen-Truffes, die auf das Tiramisu krachten und Wolken von Kakaopulver aufwirbelten. Bei einem weiteren Blitzschlag knackte und splitterte die Kruste der Crème brûlée und verstreute Zuckersplitter auf einem Biskuitboden und dunklen Heckenbeeren.



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.–, ab Januar 2024 CHF 65.–.

DATUM	ORT	ADRESSE
Donnerstag, 7. Dezember	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 8. Dezember	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Mittwoch, 13. Dezember	Luzern	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Donnerstag, 14. Dezember	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 15. Dezember	Lausanne	Tibits (1. Stock), Place de la Gare 11
Donnerstag, 8. Februar 2024	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 9. Februar	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 16. Februar	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 8. März	St. Gallen	Hofkeller, Klosterhof 3
Donnerstag, 14. März	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 15. März	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 22. März	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 26. April	Luzern	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Donnerstag, 2. Mai	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 3. Mai	Lausanne	Tibits (1. Stock), Place de la Gare 11
Donnerstag, 16. Mai	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 17. Mai	Zürich	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

SMWS Switzerland llc

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

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

www.smws.ch

 www.facebook.com/smwsswitzerland