



# Outturn

VERKAUFSSTART:  
SAMSTAG  
13. APRIL

April 2024  
SMWS Switzerland

**BOLD AND  
BALANCED**  
EXPLORING FLAVOUR DYNAMICS



## GESCHICHTEN ÜBER DAS WHISKY-TEAM

Im Laufe dieses Jahres haben wir beschlossen, uns auf verschiedene Aspekte der Arbeit der Society zu konzentrieren und Ihnen zu erklären, wie wir hinter den Kulissen arbeiten. Diesen Monat liegt der Schwerpunkt auf dem Whisky-Team, das für die Beschaffung des Inhaltes verantwortlich ist, der schliesslich in unsere grünen Flaschen kommt.

Aber es steckt noch viel mehr in ihrer Arbeit, wie Sie in Duncan Gormans fantastischem Beitrag – und dem dazugehörigen Video – erfahren können, der die Schlüsselrolle des Whisky-Teams bei der Begeisterung der Society-Mitglieder für die monatlichen Neuerscheinungen näher beleuchtet.

Schliesslich ist Julien Willems vor Ort, um Ihnen alles über unsere neue irische «ketzerische» Kleinabfüllung **Schimmernde Seide** zu erzählen – und wir haben sogar eine neue Partnerbar in Belfast, die von Sam MacDonald, dem ehemaligen Manager des Londoner Members' Room der Society, geleitet wird.

Zum Wohl,



Patric Lutz

Link zum Video





FERNANDEZ · GAO

Small white label with text and a barcode.

T17

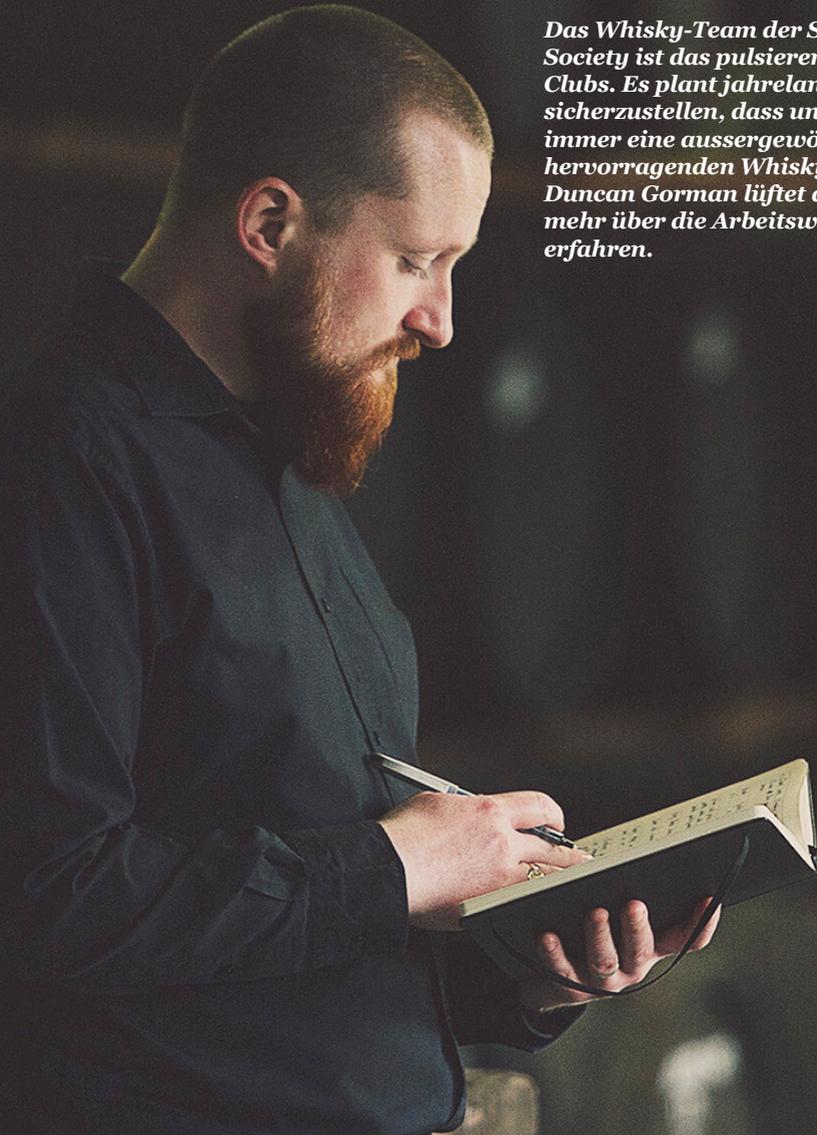
T17

17

SMWS-WHISKY-TEAM

# DIE WÄCHTER DER FÄSSER

*Das Whisky-Team der Scotch Malt Whisky Society ist das pulsierende Herz unseres Clubs. Es plant jahrelang im Voraus, um sicherzustellen, dass unsere Mitglieder immer eine aussergewöhnliche Vielfalt an hervorragenden Whiskys geniessen können. Duncan Gorman lüftet den Vorhang, um mehr über die Arbeitsweise des Teams zu erfahren.*





*Kai, umgeben von ständig wechselnden aussergewöhnlichen Abfüllungen der Society*

Es ist kein Geheimnis, dass die Scotch Malt Whisky Society stolz auf ihre aussergewöhnliche Vielfalt an Single Malt Whiskys ist, von denen jeder seinen eigenen Charakter hat und einen einzigartigen Moment in der Zeit darstellt. Aber wie schafft es die Society, jeden Monat eine so vielfältige Auswahl an Scotch zu produzieren?

Das liegt an unserem engagierten Whisky-Team, in dem die Society über eine aussergewöhnliche Liste interner Fachkenntnisse verfügt, die sich auf den Erwerb von Spirituosen, die Auswahl der Fässer, die Reifung, die Whisky-Kreation und vielleicht am wichtigsten von allem auf die Qualitätskontrolle spezialisiert haben.

Kai Ivalo, Leiter Whisky und Lieferkette, bringt es auf den Punkt: «Mein Team und ich sind für die Beschaffung von Whisky und Spirituosen für die Mitglieder der Society und für den anschliessenden Reifungsprozess verantwortlich», erklärt er.

«Dazu gehören die Auswahl der Fässer, in denen wir reifen lassen, das gelegentliche Umfüllen von Whisky von einem Fass in ein anderes, den wir zusätzliche Reifung nennen, und die Auswahl der Whiskys, die wir durch das Tasting Panel der Society vornehmen. Sobald das Panel die für die Abfüllung geeigneten Whiskys genehmigt hat, folgt die eigentliche Abfüllung, bei der wir dafür sorgen, dass die einzelnen Fässer in diese grünen Flaschen abgefüllt werden, für die die Society berühmt ist.»

Die Abfüllung unseres Whiskys in diese ikonischen grünen Flaschen war noch nie näher an unserem Heimatort, da die Society im vergangenen Jahr in

Masterton Bond in der Nähe von Uddingston im schottischen Central Belt eine eigene Abfüllanlage und ein Reifungslager eröffnet hat. «Unser Bestand an Whiskys ist grösser und vielfältiger als je zuvor», sagt Ed Furnston-Evans, Betriebsplaner für die Fasslagerhaltung. «Und indem wir sie zu Masterton Bond, unserer Abfüllanlage mit eigener Lagerhaltung, bringen, sind wir in der Lage, eng mit ihnen verbunden zu sein. Die Qualitätssicherung und die Sicherstellung der Vielfalt stehen bei uns im Whisky-Team an erster Stelle. Bei allem, was wir tun, geht es uns darum, eine Vielfalt an exzellenten, geschmackvollen Whiskys anzubieten.»



Ein zentraler Wert der Society und insbesondere des Whisky-Teams ist der Sinn für Abenteuer und Geschmackserlebnisse. Obwohl unser Name «The Scotch Malt Whisky Society» etwas anderes vermuten lässt, füllt die Society eine Reihe von Whiskys nicht nur aus Schottland, sondern aus der ganzen Welt ab, sowie einige andere Einzelfass-Spirituosen wie Armagnac oder Rum. Die wichtigste Frage, mit der das Whisky-Team konfrontiert wird, lautet: «Entspricht diese Spirituose unseren Stan-



*Euan begutachtet den Fluss  
von neuem Destillat in einem  
Spirit Safe der Destillerie*

dards?» Ganz gleich, ob es sich um einen Roggen-, Getreide- oder Bourbon-Whisky handelt oder ob er aus Schottland oder Australien stammt – wenn das Whisky-Team und vor allem das Tasting Panel der Meinung sind, dass es sich um eine Spirituose mit aussergewöhnlichem Geschmack handelt, haben wir keine Bedenken, ihn abzufüllen.

Wie Kai erklärt: «Das Whisky-Angebot der Scotch Malt Whisky Society basiert im Wesentlichen auf zwei Dingen: Geschmack und Vielfalt. Wir sind geschmacksorientiert, das heisst, das Wichtigste für uns sind interessant schmeckende Whiskys, grossartig schmeckende Whiskys. Unser Hauptaugenmerk liegt natürlich auf Single-Cask- und Single-Malt-Whiskys, aber wir stellen auch Whiskys her, die eine zusätzliche Reifezeit durchlaufen haben, und haben auch eine Reihe experimenteller Mischungen entwickelt.

«Ich glaube nicht, dass es irgendjemand anderen gibt, der die gleiche Tiefe und Bandbreite an Whiskys anbietet.»

«Doch alles wird immer in diese geschmacksorientierte Philosophie passen. Das bedeutet auch, dass wir andere Whiskys in Betracht ziehen, die wir in der Vergangenheit vielleicht nicht unbedingt in Betracht gezogen haben. Wir sind offen für Whiskys aus verschiedenen Ländern, verschiedene Whiskystile und von Zeit zu Zeit auch für ausgewählte andere Spirituosen.»

«Wir gehen sehr objektiv an den Whisky heran. Wir sind offen dafür, woher er kommt, welchen Ruf die Marke hat oder wie die Brennerei heisst.»

«Tatsächlich feiern wir mehr als alles andere die Gelegenheit, Whiskys zu probieren und zu erleben, die man sonst vielleicht nicht probieren könnte, weil sie entweder aus kleinen Brennereien stammen, die ihren Vertrieb noch nicht im Griff haben, oder historisch gesehen, weil Sie aus Brennereien kommen, die den Grossteil ihres Spiritus in die Herstellung von Blended Scotch stecken, der offensichtlich den grössten Teil der schottischen Whiskyindustrie ausmacht.»

Das Ergebnis ist, dass das Whisky-Team immer einflussreicher wird und die Mitglieder immer mehr Auswahl haben – und dass es nie einen besseren Zeitpunkt gab, Mitglied der Scotch Malt Whisky Society zu sein.



# 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 Hotelreservierungen.

Anmeldung unter  
[shop.smws.ch](http://shop.smws.ch) – Special Events



# SCHIMMERNDE SEIDE

SMALL BATCH SINGLE MALT

BATCH 23  
CHF 115.–



*Obwohl die Destillation in Schottland und Irland wahrscheinlich auf die gleiche Art und Weise begann, haben sich die Techniken und Traditionen im Laufe der Jahrhunderte auseinander entwickelt, was dazu geführt hat, dass unterschiedliche Destillatstile und Geschmacksrichtungen im modernen Recht verankert sind.*

Wenn Sie sich an unsere XO-Cognac-Kollaboration A trifle delightful erinnern, wissen Sie, dass dies nicht das erste Mal ist, dass die Society von der Mischkompetenz eines Unternehmens profitiert, mit dem sie zusammenarbeitet. Nun, **Schimmernde Seide** ist der erste Versuch, dies mit einem Single-Malt-Whisk(e)y zu tun. Und in der Tat ist es der erste irische Single Malt Whiskey, der sich in unsere Reihe der «keterischen» Kleinabfüllungen im Klarglas einreih.

Nein, es ist kein Einzelfass, aber es wurde speziell für die Mitglieder der Society zusammengestellt, und bei den Schnauzen von tausend Selkies, was für ein Dram ist das!

**Schimmernde Seide** bietet eine Fundgrube an tropischen Früchten und üppigen Sherrynoten. Mischen Sie etwas Heidekraut und Lavendelhonig hinzu und Sie sind nicht weit davon entfernt. Aber Sie verstehen schon, es ist einer für die Geschichtsbücher ... jedenfalls für unsere.

REGION	<i>Northern Ireland</i>
CASK	<i>Matured in a combination of Ex-Bourbon Barrels and 1st Fill Pedro Ximénez Hogsheads</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>30 October 2011</i>
OUTTURN	<i>999 bottles</i>
ABV	<i>50.0 %</i>

Wir tauchten kandierte Orangen in eine Schokoladensosse, backten gleichzeitig französische Blaubeer-Feigen-Törtchen und bereiteten ein Pflaumen-Birnen-Kompott mit Honig zu. Die seidig-weiche Textur am Gaumen erinnerte einen Teilnehmer an einen Earl Grey Latte mit Honig-Lavendel, während ein anderer eine Erinnerung an einen tropischen Smoothie mit Mango, Ananas, Banane und Kokosmilch hatte. Nach der Reduktion entdeckten wir Crème Catalan mit Zitronenschalen und Zimtgeschmack sowie gegrillte Mango mit Macadamia-Nüssen und Honig. Der Geschmack hat uns alle sprachlos gemacht, wirklich ein Knaller! – Schokoladen-Ganache, gerührt, bis sie glatt, seidig und glänzend ist, als Topping für mit Sahne gefüllte Schokoladen-Cupcakes.

# EIN STRATHSPEY-TANZ IM BOLERO-TAKT

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 95.70

CHF 118.–



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>27 June 2007</i>
OUTTURN	<i>285 bottles</i>
ABV	<i>57.1 %</i>

Vor dem inneren Auge erschien eine elegante und gleichzeitig leidenschaftliche, feurige Bolero-Darbietung auf einer staubigen Holzbühne, gefolgt von einem Honig-Nuss-Medley der beiden Gitarristen. Der Geschmack war ebenso heftig. Intensive Eichenwürze traf auf Kautabak, Jamaika-Ingwerkuchen und mit Chili geröstete Baumnüsse mit Preiselbeeren. Die Wasserzugabe zähmte diese wilden, aber originellen Duftnoten mit Aromen von Tropenholz, Teaköl und einer Himbeer-Baumnuß-Vinaigrette. Am Gaumen nun wunderbar süß: rote Früchte mit Vanille, Orangenschalen und Kräuterhonig; im Abgang eine langanhaltende, pfeffrige Wärme. Nach 12 Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead haben wir diesen Whisky in ein Oloroso-Hogshead aus spanischer Eiche umgefüllt.

# 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.

# DER RAUCHEUFEL HEIRATET EIN ZARTES SÜSSES DING

LEICHT GETORFT

CASK NO. 122.64  
CHF 159.-



REGION	Highland
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	2nd Fill Ex-Oloroso Hogshead
AGE	17 years
YEAR	21 March 2006
OUTTURN	260 bottles
ABV	54.4 %

Die Nase erlebte eine Verbindung zwischen zarter Süsse (Schokolade, Zuckerwatte und verbrannte Vanillepuddingtörtchen) und einem kräftigeren Rauchteufel (erlöschende Lagerfeuerglut und Fischräuchereien). Am Gaumen sah es ähnlich aus, denn wir fanden Schokoladenriegel, Parmaschinken und mit Zucker überzogene Fenchelsamen auf der süssen Seite, aber der Rauch, der Russ und die Asche waren etwas gedämpfter als erwartet. Die reduzierte Nase beschwor teeriges Treibholz und alte spanische Galeonen, Kohlekeller und chinesische gebratene Ente herauf. Am Gaumen schmeckte man schwarze Johannisbeeren und Zitronengras, Pfefferminzbonbons, Anis und Ingwer, geräucherte Forellenpastete und in Teer und Honig getauchte Zweige. Nach 14 Jahren in ehemaligem Bourbonholz wurde dieser in eine zweite Füllung aus Oloroso-Hogshead aus spanischer Eiche überführt.

# DAS DRAM DES TAMBOURMAJORS

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 36.206  
CHF 139.-



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

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.

# FEIGEN- UND ZITRONENVERBENEN MARMELADE MIT AQUAVIT

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. RW6.2  
CHF 113.–



REGION	<i>Finland</i>
CASK	<i>New Charred Oak Barrel</i>
AGE	<i>6 years</i>
YEAR	<i>14 February 2017</i>
OUTTURN	<i>257 bottles</i>
ABV	<i>51.0 %</i>

Das war ein echtes Feinschmeckergedicht für die Nase. Eine würzige Wurzelbier-Barbecue-Sosse, gefolgt von Olivenöl-, Cranberry- und Aprikosen-Scones, verliehen diesem Gericht einen echten Umami-Charakter. Am Gaumen wurde dies durch süsse, klebrige und würzige gebratene Schweinebauchstücke und im Abgang durch karamellisierten Fichtenspitzensirup verstärkt. Nach der vorsichtigen Zugabe von Wasser zeigte sich ein erster zarter Hauch von Tabak, der durch den Duft von Bienenwachs und Marzipan wunderbar ausgeglichen wurde. Feigen- und Zitronenverbänenmarmelade, gewürzt mit der skandinavischen Spirituose Aquavit, deren Hauptbestandteile krautiger Kümmel, würziger Fenchel und Dillsamen sind. Kippis!

# GESPRÄCHSSTOFF

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 1.280  
CHF 99.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>25 January 2012</i>
OUTTURN	<i>200 bottles</i>
ABV	<i>57.2 %</i>

Das Panel fand den puren Duft zunächst wild krautig; einige schöne Aromen von grünen Heilkräutern, vermischt zu Hustensirup, sowie Untertöne von Wintergrün, Anis und gekochten Limettenbonbons. Wir fanden auch Minzblätter, Brennnesseln und grüne Weintrauben. Die Reduktion verstärkte die bierigen, brotigen Qualitäten; herrlich reiche Noten von Real Ale, Sandelholz, Petrichor und Malzkeksen. Am Gaumen ist er zunächst natürlich süss, mit Gerstenzucker, süssen Frühstückszerealien, Honig, Zitronenschale und Heuballen. Wasser brachte leichtere Heilkräuter, Milchbärchen, Kochäpfel, goldene Sultaninen und die Fettigkeit von Kampfer hervor.

SMWS UND SHERRY

# WAS ALSO IST SHERRY?

A man with a beard, wearing a blue t-shirt, is shown in profile from the chest up. He is holding a long, thin metal spout that pours a golden liquid into a snifter glass. The glass has a logo and the word 'VALDWIN' on it. The background is dark and moody, with some light reflecting off the man's face and the liquid in the glass.

*Es gibt viel zu lernen, wenn Sie Ihre Whiskyreise beginnen. Aber manchmal muss man seinen Horizont erweitern und in eine völlig neue Welt eintauchen, um ein wenig mehr von dem zu verstehen, was in Ihrem Whiskyglas vor sich geht. Wenn Sie einen im Sherryfass gereiften Whisky genießen, erfahren Sie hier, was Sie über den spanischen Wein wissen müssen und warum er viel mehr ist als nur ein süßes, cremiges Getränk, das ältere Verwandte zur Weihnachtszeit lieben.*

Wenn Sie die Welt des Whiskys schon seit einiger Zeit erkunden, werden Sie wissen, dass der Oberbegriff «Whisky» aufgrund der grossen Vielfalt an Stilen, die teilweise völlig unterschiedliche Eigenschaften haben, etwas unangemessen erscheinen kann. Bereiten Sie sich jetzt darauf vor, in die atemberaubende Welt des Sherrys einzutauchen.

Natürlich verwenden wir ständig den Begriff «im Sherryfass gereift», als allgemeine Beschreibung dafür, in welcher Art von Fass ein Whisky seine Zeit verbracht hat. Wenn Sie sich ein Etikett genauer ansehen, sehen Sie möglicherweise eine spezifischere Beschreibung – zum Beispiel, dass der Whisky Zeit in einem Oloroso- oder Pedro-Ximénez-Fass gelagert war. Vielleicht sogar Amontillado, Palo Cortado, Manzanilla oder Fino.

Es handelt sich dabei um verschiedene Sherry-Weinarten, die jedoch sehr unterschiedliche Merkmale aufweisen und von denen einige für die Reifung von Whisky besser geeignet sind als andere.



Es gibt hier viel zu berichten, aber wir werden es so übersichtlich wie möglich halten. Zunächst einmal ist Sherry ein Wein, der laut Gesetz aus dem so genannten «Sherry-Dreieck» in Andalusien im Südwesten Spaniens stammen muss, obwohl es heutzutage mehr als nur ein Dreieck ist.

Hauptsächlich wird die Rebsorte Palomino verwendet, die etwa 90 Prozent der Sherryproduktion ausmacht. Pedro Ximénez wird vor allem für die Herstellung von süssen, dicken Dessertweinen verwendet, die im Glas haften bleiben. Moscatel wird auch verwendet, aber nicht so häufig.



# FOLGENDE STILE ZÄHLEN ZU DEN SHERRYWEINEN

FINO	Trockener Wein, biologische Reifung
MANZANILLA	Trockener Wein, biologische Reifung
AMONTILLADO	Trockener Wein, biologische und oxidative Reifung
PALO CORTADO	Trockener Wein, biologische und oxidative Reifung
OLOROSO	Trockener Wein, oxidative Reifung
PEDRO XIMÉNEZ (PX)	Süsser Wein, oxidative Reifung
MOSCATEL	Wein, oxidative Reifung

Der grosse Unterschied zwischen diesen Sherry-Sorten liegt in der Art der Reifung – biologisch oder oxidiert. Die leichtesten Sorten, Fino und Manzanilla, entwickeln in ihren Fässern eine natürliche Schutzschicht aus Hefe, die als Flor bezeichnet wird. Dies schützt die Weine vor Sauerstoff und ermöglicht es diesen leichteren, trockeneren Sherrys, biologisch zu reifen, wodurch ein frischer, knackiger und leichter Wein entsteht.

Manzanilla ist ein spezifisches Produkt der Küstenstadt Sanlúcar de Barrameda, wo die Küstenumgebung seine Reifung beeinflusst.



Bei Amontillados und Palo Cortados darf diese Florschicht abklingen, wobei eine gewisse Oxidation zu mehr Farbe und Tiefe führt.

Oloroso hingegen darf absichtlich oxidieren und ist stärker angereichert, was ihn zu einem der reichhaltigsten Sherrys und auch zu einem der beliebtesten Stile für die Reifung von Whiskyfässern macht.

Pedro Ximénez ist etwas ganz anderes – er wird als der süsseste Wein der Welt bezeichnet, der sich perfekt als Dessertgetränk eignet und dem Whisky eine reiche Süsse verleiht.

Es gibt noch einen weiteren Stil, der «Cream» genannt wird, aber kein eigenständiger Sherry ist – es handelt sich um eine gesüsste Mischung, die durch die Verbindung von Oloroso mit süsseren Pedro Ximénez- oder Moscatel-Dessertweinen hergestellt wird und wahrscheinlich der Sherry ist, den man am ehesten mit einem älteren Verwandten zur Weihnachtszeit in Verbindung bringt.

Die Brennereien arbeiten mit verschiedenen Sherrysorten, um dem Whisky, der dann in die Fässer kommt, eine Vielzahl von Einflüssen zu verleihen. Das führt bei der SMWS zu einer grossen Auswahl an Whiskys unter der Bezeichnung «Sherry-Cask Matured (Im Sherryfass gereift)» – nehmen Sie Fass Nr. **41.177: Tanzen mit dem Sommer** als Beispiel. Dieses stammte aus zwei Bourbon-Hogsheads, die das Whisky-Team zwischen einem 1st fill oloroso quarter cask und einem 1st fill American oak Pedro Ximénez hogshead aufteilte und dann nach mindestens drei Jahren erneut kombinierte. Das Ergebnis? Eine breite Palette von Einflüssen, ein hervorragend komplexer Whisky und verschiedene Schichten von Sherry-Einflüssen, die ihre eigene Geschichte erzählen. Und das, bevor wir überhaupt angefangen haben, über das Holz zu reden.

Viele, wenn auch nicht alle, in Sherryfässern gereiften Whiskys der Society fallen unter unser Geschmacksprofil «Intensiv, üppig und Trockenobst».



# BODEGAS TRADICIÓN



**«Weine von Bodegas Tradición zu trinken bedeutet, Zeit zu trinken. Es bedeutet, Qualität zu schätzen, ihre Prozesse zu respektieren und die Tradition zu feiern.»**

Bei Bodegas Tradición haben wir den traditionellen Stil und die Verfahren der Weinherstellung wiederbelebt, die Jerez zu seinem Glanz verholfen haben – mit dem Ziel, Weine von höchster zertifizierter Qualität herzustellen. Weine, die ebenso erhaben wie limitiert und selten sind, was zu einer Produktionsphilosophie führt, die zwangsläufig exklusiv ist. Es ist unser Wunsch, unser Engagement und unsere Aufgabe, dieses Projekt zu bewahren, das die Kontinuität unserer familiären Weinbautradition gewährleistet und von Generation zu Generation unsere Essenz, die Essenz von Jerez, bewahrt.

Bodegas Tradición ist die einzige Weinkellerei in der Region Marco de Jerez, die sich der Herstellung von qualifizierten und zertifizierten VOS- (Weine mit einer Mindestalterung von 20 Jahren) und VORS-Weinen (Weine mit einer Mindestalterung von 30 Jahren) widmet, den höchsten Kategorien in Bezug

auf Qualität und Alterung gemäß der Aufsichtsbehörde der Herkunftsbezeichnung Jerez-Xérès-Sherry. Unsere strengen und selbst auferlegten Reifekriterien übersteigen die von der Aufsichtsbehörde geforderten strengen Höchstgrenzen. Ziel dieser sehr begrenzten Produktion und Vermarktung ist es, reinste Weine von ausgezeichneter, zertifizierter Qualität und mit ausgeprägtem traditionellem Stil zu garantieren, die von vielen der wichtigsten Weinkritiker der Welt anerkannt werden.

All dies macht unsere Weine und Branntweine in der ganzen Welt einzigartig und unverwechselbar und spiegelt eine solide Geschichte vieler Generationen wider, die den Sherry-Wein stets gepflegt und unterstützt und seine Qualität bewahrt haben.

*Helena Rivero, Eigentümerin und Präsidentin von Bodegas Tradición*

# OLOROSO VORS

CHF 90.-



**GRAPE VARIETY** *Palomino Fino 100 %*

**AVERAGE AGE** *35 years*

**ABV** *21.5 %*

**REDUCING SUGARS** *6.5 gr/l*

Dieser aussergewöhnliche Oloroso besitzt eine grosse Konzentration von Aromen, ist intensiv, komplex, aber auch weich und elegant. Die oxidative Reifung von über 30 Jahren in Fässern aus amerikanischer Eiche im Solera-System verleiht diesem einzigartigen Wein seine ausgeprägten und aussergewöhnlichen Eigenschaften.

*Limitierte und nummerierte Produktion von 3000 Flaschen pro Jahr.*

# PEDRO XIMÉNEZ VOS

CHF 100.-



**GRAPE VARIETY** *Pedro Ximénez 100 %*

**AVERAGE AGE** *22 years*

**ABV** *15 %*

**REDUCING SUGARS** *447 gr/l*

Ein seltener und exklusiver Süsswein, der aus einer Auswahl gleichnamiger Trauben gewonnen wird, die in der Sonne getrocknet und nach althergebrachten Methoden vinifiziert werden. Nach dem traditionellen Solera-Verfahren über 20 Jahre in Fässern aus amerikanischer Eiche gereift, ist das Ergebnis ein geschmeidiger, samtiger Wein mit einem Gleichgewicht aus frischen Noten und sanfter Säure.

*Limitierte und nummerierte Produktion von 3200 Flaschen pro Jahr.*

# BEURTEILEN SIE EINEN DRAM NIEMALS NACH SEINER FARBE

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 60.36  
CHF 88.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>3 April 2014</i>
OUTTURN	<i>224 bottles</i>
ABV	<i>59.0 %</i>

Das Erste, was uns beim Einschenken der Probe auffiel, war die sehr blasser Farbe, die auf einen sehr geringen Einfluss des Fasses schliessen lässt. Doch weit gefehlt, denn warme, eichige Vanillenoten trafen auf Zitrusfrüchte wie Kiwi und Limette sowie auf blumige Aromen von Millefiori-Honig. Er war frisch und sauber, mit viel Schwung am Gaumen, wie ein Weckruf mit der Süsse eines Marmorkuchens, plus Kakao und Vanilleschwaden im Hintergrund. Das Wasser fügte einen New Yorker Zitronenkäsekuchen, Holunderblüten und Rhabarberpavlovas sowie ein würziges Stachelbeer-Chutney in der Nase hinzu. Der Geschmack hatte eine pfeffrige, zimtige Schärfe, kombiniert mit Mentholösse und einem hoffigen Abgang.

# ENTFLAMMT DIE FANTASIE

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 93.210  
CHF 95.-



REGION	<i>Campbeltown</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>16 September 2014</i>
OUTTURN	<i>222 bottles</i>
ABV	<i>59.4 %</i>

Ein sanftes, süsses Aroma von Pfirsichsirup, warmen Marzipan-Croissants und Gummibärchen wehte durch den Raum, zusammen mit Meersalz und Vanilleschoten-Karamellsosse und einer gebratenen Dorade mit Fenchel. Er war süss und unkonventionell am Gaumen, als wir ein Bild von uns auf Baumschaukeln in einem alten Eichenwald vor uns sahen. Wir tranken einen Toffee-Nuss-Sahne-Frappuccino, bevor wir eine geschmackvolle Mischung aus Erdbeere, Pfirsich und Zitrone rauchten - verwirrt? Das waren wir auch! Warten Sie, bis Sie Wasser hinzufügen! Wir bekamen kalte Pommes mit Essig, geröstete Salzmandeln, eingelegte Makrelen und getorfte Apfelküchlein. Es schmeckte nach rohen schottischen Langustinen, gebutterten Croissants und einer Kugel gesalzenem Vanilleeis.





## 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.

## GLADRAGS VON EINST

LEICHT GETORFT

CASK NO. 3-350  
CHF 250.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>19 years</i>
YEAR	<i>16 February 2004</i>
OUTTURN	<i>234 bottles</i>
ABV	<i>57.1 %</i>

Der erste Eindruck beim ersten Schnuppern war der von Gärten am Meer, vielleicht solche voller Sternanis, mit einem Hauch von Kampfer und Mentholsalbe im Hintergrund. Darunter bemerkten wir eine durchsetzungsfähigere Fruchtigkeit von Ananassirup, Heidehonig, Seetang und Blumenblüten. Die Reduktion bot brandneue Fahrradreifen, Mottenkugeln in einer Sackleinen-Jackentasche, Zigarrenschachteln aus Zedernholz und aromatische Duftnoten von saftigem Rosmarinöl. Im Geschmack war er wunderbar süß und rauchig, mit einem seidigen, honigartigen Torfprofil, das Noten von Heidehonig mit Orangenesten, Pfirsichschnaps, Kohlenstaub und gerösteten Fenchelsamen enthielt. Mit Wasser verbesserte sich die Textur und wurde wunderbar mundfüllend; mehr Ananas, Mango, gesalzenes Toffee und medizinischer Birkensirup. Hervorragend!

## STRANDSPAZIERGANG ZUM BLOCKHAUS

GETORFT

CASK NO. 53-444  
CHF 143.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>1st Fill American Oak ex-PX Hogshead</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>24 September 2007</i>
OUTTURN	<i>289 bottles</i>
ABV	<i>57.4 %</i>

Der Duft evoziert einen Strandspaziergang zu einem Blockhaus (mit frisch geteertem Dach), wo wir Wollsocken und Wanderschuhe an der Feuerstelle trocknen und geräucherte Makrelen und geröstete Marshmallows genießen. Der kräftige, intensive Geschmack offenbart Schiffsplanken, teerige Taue, gepökelttes Fleisch, Rum-Rosinenfudge sowie gesalzene Karamellglace. Im reduzierten Duft geht das Festmahl weiter mit grillierten Austern, Ananas von einer Strandgrillade und über Apfelholz geräuchertem Käse als Nachspeise. Der Gaumen schenkt uns grillierte Garnelen an süßere Chilisauce, Porridge mit Cassiskonfitüre, Crème brûlée und Hustensirup. Nach 11 Jahren in Ex-Bourbon-Holz wurde der Malt in einem PX-Hogshead aus amerikanischer Eiche weiter ausgebaut.



## 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 65.–.

DATUM	ORT	ADRESSE
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
Freitag, 13. September	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 19. September	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 20. September	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Donnerstag, 26. September	<b>Luzern</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Freitag, 1. November	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Donnerstag, 7. November	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 8. November	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 28. November	<b>St. Gallen</b>	Hofkeller, Klosterhof 3
Donnerstag, 5. Dezember	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 6. Dezember	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Mittwoch, 11. Dezember	<b>Luzern</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Donnerstag, 12. Dezember	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 13. 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.

# 4.384

IN CELEBRATION OF  
**30+**  
YEARS  
OF THE SOCIETY'S  
SWISS CHAPTER

## DER STRAND RUFT

LEICHT GETORFT

CASK NO. 4.384

CHF 249.-



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogsheads</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>2nd Fill Heavy Char #4+ Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>20 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>26 May 2003</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>264 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>54.5%</i>

Der Duft weckte angenehme Erinnerungen an den Strand von Scapa. Beim Blick über die Bucht sah man die eine Brennerei zur Rechten und die andere etwas höher gelegen zur Linken. Der Duft verrät, dass die Mälzerei in Betrieb war – eine frische Meeresbrise trug den süßen Torfrauch den Hügel hinunter, wo er sich mit den Aromen von Felsenbecken und Seetang mischte. Am Gaumen rauchig, salzig und malzig, wie grillierte Hummerschwänze. Nach der Wasserzugabe sogen wir den Duft von Apfelkuchen und Toast mit Heidehonig ein. Im Geschmack hingegen erschienen geräuchertes Lachstiramisu mit Mascarpone und Limetten. Im Alter von 16 Jahren kombinierten wir ausgewählte Hogsheads aus der gleichen Brennerei. Für den weiteren Ausbau verteilten wir den Single Malt auf verschiedene Fässer. Dies ist eines davon.





**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)