



THE SCOTCH MALT  
WHISKY SOCIETY

# OUTTURN

Februar 2025  
SMWS Switzerland

VERKAUFSSTART:  
SAMSTAG  
15. FEBRUAR



WHISKY WITH  
EXPERT NOSES

[WWW.SMWS.CH](http://WWW.SMWS.CH)

Das neue Jahr bringt mit dem ersten Outturn auch ein Design-Lifting mit sich. Ich hoffe, Sie haben weiterhin viel Freude daran.

Mads Schmoll hat sich mit der aus Leith stammenden Künstlerin Shona Hardie unterhalten. Shona hat die Etiketten zur neuen Creators Collection unter dem Titel «Homecoming» gestaltet. Dabei liess sie sich von unserer spirituellen Heimat The Vaults inspirieren.

Die Heresy Serie der Small Batches nimmt immer mehr Fahrt auf. Das Whiskyteam amüsiert sich hier mit speziellen Abfüllungen. Der Batch 25 basiert auf einer Fermentation mit der Hefe DY502 und einem eng gehaltenen Schnitt, um so sehr bestimmte Destillationsaromen einzufangen. Der Batch 28 zeigt den Einfluss von Fässern, die ein Stout Ale Bier, welches mit Fichtenschösslingen aromatisiert wurde, enthielten. Spannend, oder?

Ausserhalb Schottlands präsentieren wir den RW6.5, ein Roggenwhisky aus Finnland oder den 153.4, ein Single Malt aus Dänemark; für Rum Liebhaber den R13.5 einer geschlossene Brennerei aus Trinidad.

Nicht genug Auswahl? Kein Problem, online warten weitere über 100 Abfüllungen in allen Geschmacksrichtungen und Preisklassen darauf, entdeckt oder wiederentdeckt zu werden.

Genussvolles Blättern und herzliche Grüsse

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Patric Lutz', with a stylized flourish extending to the right.

Patric Lutz



MW  
THE VAULTS, LEITH



SOCIETY CASK NO. 3.357 / OUTFURN: 1 of 228

HOME IS WHERE  
THE HEARTH IS



20  
YEARS OLD

THE CREATORS COLLECTIVE  
Homecoming: The essence of  
heritage with Shona Hardie

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

55.7% VOL 70alc



# THE CREATORS COLLECTION

## WO DAS HERZ SCHLÄGT

Die Creators Collection ist eine neue Serie der Society, die die flüssige Kunst der Whiskyherstellung und die visuelle Kunst der Illustration in den Vordergrund stellt. Wir haben einige unserer ältesten und seltensten Whiskys ausgewählt und gemeinsam wunderschöne Etiketten entworfen, um die ultimativen Whiskyflights zu kreieren. Diesen Monat bringen wir die Homecoming-Kollektion auf den Markt, um unser 40-jähriges Erbe und unser spirituelles Zuhause, The Vaults, zu feiern. Die in Leith ansässige Künstlerin Shona Hardie erweckt diese Whiskys mit vier besonderen Etiketten zum Leben. Mads Schmoll hat sich mit Shona getroffen, um mehr über The Vaults, die Whisky-Geschichte von Leith und die Inspiration hinter ihren Kunstwerken zu erfahren

Das Gewölbe hat in seiner jahrhundertelangen Geschichte mehr als nur ein paar Inkarnationen durchlaufen, von seinen Ursprüngen als klösterliche Weinkeller über die Winzergilde des Port of Leith bis hin in die Zeit des Weinhändlers J. G. Thomson, der das Gebäude ab dem frühen 18. Jahrhundert besass.

Die Rolle der Society begann 1983, als der Gründer Pip Hills die Treppe hinaufging, um sein Interesse am Kauf des Gebäudes von JG Thomson zu bekunden. Sein Timing war ein Glücksfall, denn in der Folge wurde das Haus zum Hauptsitz der SMWS und zum ersten unserer vier Members' Rooms.

Die jüngste Veränderung des Vaults fand im Jahr 2023 statt, als die Bar an ihren heutigen Standort verlegt und ein neues Kunstwerk in Auftrag gegeben wurde. An dieser Stelle tritt die lokale Künstlerin Shona Hardie in die Geschichte von The Vaults ein.

Shona Hardie, die traditionell als Wandmalerin arbeitet, erzählt mir, dass sie ihre Herangehensweise an die Arbeit an kleineren Gemälden angepasst hat, da die Saison für Kunstwerke

im Freien aufgrund des schottischen Klimas unvermeidlich viel zu kurz ist. Für das neue Gemälde liess sich Shona von den Society Tasting Notes und den Flaschennamen inspirieren, die für das Team von The Vaults wichtig und Teil des Vermächtnisses des Gebäudes sind. Das Ergebnis war «Endless Discoveries, Infinite Adventures», das an der Wand gegenüber der Bar hängt. Wie ein komplexer Society-Whisky verlangt auch dieser nach genauer Aufmerksamkeit und einer offenen Fantasie.

Jetzt hat Shona The Vaults und seinen Ort in Leith als Inspiration für die neue Creators Collection der Society genommen, die als Homecoming bekannt ist. Die Kollektion umfasst 20 bis 32 Jahre alte Whiskys mit verschiedenen Geschmacksprofilen. Jede Flasche ist mit einem von Shona geschaffenen Original-Kunstwerk versehen, das einen anderen Aspekt unserer spirituellen Heimat widerspiegelt – die perfekte Kombination aus hervorragendem Whisky und einer Flasche, die ein Kunstwerk für sich ist.

Wie war es also, von einer so grossen Leinwand in The Vaults zu vier viel kleineren Etiketten für die Creators Collection zu wechseln? «Das ist etwas, was ich bei meiner Arbeit sehr oft mache», sagt Shona. «Ich arbeite an Wandgemälden. Manchmal sind sie sehr grossflächig, wie zum Beispiel die Seiten von Gebäuden. Aber ich mache auch sehr detaillierte Pyrographie-Arbeiten [Kunst mit Brandspuren]. Es ist mir also nicht fremd, in Bezug auf Umfang und Medium einen Schritt zurückzugehen.»

## ZUHAUSE IST, WO DER HERD IST

Ihr erstes Etikett, für Cask No. 3.357: Home is where the hearth is, wurde von den Kaminen in The Vaults inspiriert, einem Ort, an dem



die Mitglieder im Laufe der Jahre viele Drinks genossen haben. «Dieses Fass hat eine ganze Reihe von Veränderungen durchgemacht», sagt Shona. «Eines Abends sass ich allein mit meinem Skizzenbuch da und zeichnete den Kamin und ein paar Leute, die um diesen Kamin herum sassen. Ich hatte ein Gefühl dafür, wie es ist, hier zu sein, wenn die Mitglieder da sind und die Umgebung genießen.» Der Rest entwickelte sich organisch, sagt sie.

«Ich wollte eine Verbindung zu dem Gebäude herstellen. Der Eingangsbereich ist so cool und ikonisch. Ich wollte das Feuer und den Herd mit dem Gebäude in Verbindung bringen und dachte, die Tore könnten die Umgebung des Kamins werden. Aber ich wollte auch die Wärme beibehalten. Von der Farbe her ist das also das wärmste Etikett.»

Der Whisky aus der Destillerie drei wurde ausgewählt, um Gefühle rund um die Wärme von The Vaults hervorzurufen. Sein leicht getorftes Geschmacksprofil ist eine Anspielung auf die vielen Abfüllungen, die wir hier im Laufe der Jahre am Kamin getrunken haben und von denen viele Islay-Torf enthalten haben. Zufälligerweise ist Torf auch die Lieblingswhiskysorte von Shona. «Ich war ein paar Mal auf Islay, und dort habe ich den Whisky-Stil gefunden, den ich mag», sagt sie. Bei dem Etikett geht es darum, den Moment der Ankunft einzufangen, der für so viele Mitglieder eine Art Heimkehr symbolisiert. Shona sagt: «Du gehst durch die Tore, um die Wärme im Herzen des Gebäudes zu spüren.»

## BAR-ROOM BUZZ

An der Bar sprechen wir über Cask No. 38.43:

Bar-room buzz, bei dem es darum geht, die Energie und das Leben im Members' Room einzufangen. «Was zeigt das besser als ein Prost oder ein Slàinte' mhath?», fragt Shona. «Das Klirren der Gläser steht für Freundschaft. Und dann ist da noch ein sich wiederholendes Muster im Hintergrund, das ich ein wenig vertauscht habe, um ein Gefühl von Bewegung und Energie dahinter zu erzeugen.»

Der Whisky aus der Distillery 38 ist aus dem Profil Süß, fruchtig und mild – ausgewählt, um die Lebendigkeit und Energie der Bar über die Jahrzehnte hinweg zu unterstreichen. Er spiegelt Gemeinschaft und Konversation, Lebendigkeit und Verwandtschaft wider, sowohl bei ernstesten Gesprächen als auch bei ausserordentlich guten Zeiten. Das ist etwas, das Shona bei der Verwendung von Farben für dieses spezielle Etikett aufgegriffen hat. «Es gibt tatsächlich eine ganze Menge Farben, auch wenn sie etwas verblasst sind», sagt sie. «Dadurch entsteht der Eindruck, dass im Raum mehr los ist und mehr Energie erzeugt wird.»

«Es ging darum, das Gefühl von Freundschaft und Gemeinschaft zu finden, das man hier im Gewölbe findet ... ein Drama zu teilen und hoffentlich mehr Gleichgesinnte zu finden und neue Freunde zu finden und in der Gemeinschaft, die das Gewölbe und die Society schaffen.»

## UFERREFLEXIONEN

Wir gehen die Treppe hinunter, lassen The Vaults hinter uns und gehen zum Shore, einem ikonischen Ort in Leith, der auch auf dem Etikett des Fasses Nr. 76.154 zu sehen ist: «Shore reflections». Auch für Shona hat er eine

besondere Bedeutung. «Ich lebe in Leith, aber ich bin nicht von hier», sagt sie. «Ich habe im Ausland und in verschiedenen Städten gelebt, aber ich komme immer wieder nach Leith zurück. Das ist es, was Heimkehr für mich wirklich bedeutet. Ich fühle mich in dieser Stadt wirklich zu Hause».

Die Rolle Leiths in der Geschichte des Spirituosenhandels ist auch an vielen Gebäuden am Ufer sichtbar. «Man sieht kleine Elemente davon im Design, aber auch die Küstenlinie selbst, die ich durch die Verwendung von Flaschen für einige der Gebäude dargestellt habe.»

Der Whisky der Destillerie 76 stammt aus einem Ex-Sherry-Fass, eine bewusste Hommage an die Shore und den Port of Leith und seine Rolle im Sherryhandel. Hierher kamen die Fässer aus Spanien, um umgefüllt zu werden – und anschliessend mit Whisky gefüllt zu werden, der sich während der Reifung in dem mit Sherry getränkten Holz veränderte. Auch wenn die Stadt nicht mehr das Zentrum der Industrie ist, das sie einst war, so erinnern doch überall an der Küste und in Leith Erinnerungen an das

Erbe des Spirituosenhandels, der hier einst über 90 Zolllager, Brennereien, Böttchereien, Mischanlagen und vieles mehr beherbergte.

Zum Abschluss unseres Spaziergangs frage ich Shona, was sie an der Society inspiriert. «Es gibt ein Gefühl von Gemeinschaft und Freundschaft», sagt sie.

«Die Society versucht immer, etwas anderes zu machen, also war es cool für mich, die Ideen zu erforschen und mich selbst in Bezug auf meinen Illustrationsstil zu fordern.»

Bei der Creators Collection geht es darum, eine Verbindung zwischen Whisky und Kunst herzustellen, aber auch darum, eine tiefere Verbindung zwischen diesen besonderen Flaschen und unseren Mitgliedern mit der Society zu schaffen. Die Homecoming Collection ist eine Feier der Tradition. Sie ist eine Hommage an den beständigen Geist unseres Erbes und unserer Heimat in Leith und an die Verbindungen, die dadurch entstanden sind und auch in Zukunft entstehen werden.

## AM SCHÖNSTEN IST ES DAHEIM

LEICHT GETORFT

CASK NO. 3.357  
CHF 249.–



<b>REGION</b>	<i>Islay</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>2nd Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>20 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>16 February 2004</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>220 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>55.7 %</i>

Wir bestreuen sorgfältig arrangierte, saftige Früchte wie Mangos, Melonen und in Rum eingelegte Ananas mit braunem Zucker und flambieren sie mit Hilfe einer Lötlampe, bis die Ecken schwarz werden. Mit reichlich Doppelrahm übergossen, häufen wir die Früchte auf kleine schottische Pfannkuchen und beträufeln sie mit Ahornsirup. In der Zwischenzeit brutzeln Entenbrustfilets in der Pfanne, bis die Haut knusprig ist. Derweil verbreiten Frangipane-Törtchen mit einem Topping aus Himbeerkonfitüre und Aprikosenschnitzen einen süßen Mandelduft. Nach der Wasserzugabe flambieren wir eine Banane und servieren sie mit Kokosnusscreme, Key Lime Pie (Limettenkuchen) und einem Glas kühlem Root Beer. Als krönenden Abschluss servieren wir reife Papaya, Honigmelone und geräucherte Ente mit rotem Johannisbeergelee. Nach 17 Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead wurde der Malt für den Rest seiner Reifung in ein Second Fill Oloroso-Hogshead umgefüllt.

## MUSIKALISCHE BAR

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 38.43

CHF 480.–



<b>REGION</b>	<i>Speyside</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Barrels</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>1st Fill PX Ex-Bodega Barrique</i>
<b>AGE</b>	<i>32 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>17 June 1992</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>207 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>49.6 %</i>

Eine ausufernde Ouvertüre mit Kirschen, Brombeeren und in Rotwein pochierten Birnen verwandelt sich in eine raffiniert verwobene Symphonie aus Schokoladenkaramell, gerösteten Baumnüssen und Himbeerkonfitüre auf verbranntem Toast. Gleichzeitig treiben verkohlte Rosinen auf einem üppigen Obstkuchen mit gesalzener Lakritze, Pflaumen und Zimtschnecken allerlei Schabernack. Feine Eichentannine, die die Noten von Tabak und Ingwer in einer Hülle von Minzblättern elegant unterstreichen, betonen diese Mätzchen. Mit etwas Wasser erklingt eine bezaubernde Sonate aus Veilchen, Rosenblüten und Holunderblütenwein. Nun betreten üppige Früchte wie Glacé-Kirschen, tropisches Konfekt und Melone, begleitet von einem Crescendo aus Sticky Toffee Pudding und Sirupbiskuit, die Bühne. Im Alter von 29 Jahren wurden ausgewählte Fässer aus derselben Brennerei kombiniert. Anschliessend wurde der Single Malt für den Rest seiner Reifung auf verschiedene Fässer verteilt. Dies ist eines davon.

## EIN VERMÄCHTNIS VON KÖSTLICHER PRACHT

ALT UND EHRWÜRDIG

CASK NO. 76.154

CHF 510.–



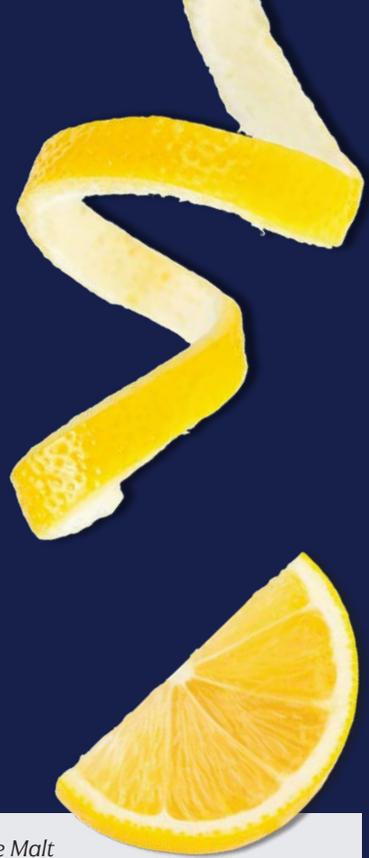
<b>REGION</b>	<i>Speyside</i>
<b>CASK</b>	<i>Refill Ex-Sherry Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>30 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>16 November 1993</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>161 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>52.7 %</i>

In Begleitung von Ingwerkeksen, einem rosinengespickten Früchtebrot und klebrigem Quittengelee stolzieren saftige, in Vollrohr-Zucker gewälzte Bratäpfel über alte, ledergebundene Wälzer. Eine herrliche Welle intensiver Fruchtnoten offenbart Rhabarberkompott, serviert mit Pflaumenschnaps, Calvados, Cassis und Kirschwasser in Form von Likörpralinen. Mit der Wasserzugabe ergiesst sich dickflüssige, rahmige Vanillecreme über die Bratäpfel, zu denen sich nun pochierte Birnen, geröstete Maroni und ein Klecks Pflaumenkonfitüre gesellen. Schliesslich steigert sich der Genuss ein weiteres Mal und wir stossen auf einen süssen Cheesecake-Mürbeteigboden, auf dem sich Schichten von Clementinen-Biskuitorte, «Fig Rolls» Feigenkeksen und gebackenem Ricotta türmen. Zuberst liegen Zitronenschalen, Kakaonibs und Wabenhonig.

**Robert Torrance, Betriebsleiter, und Andy McGeoch, Gründer von Courageous Spirits, sind die Macher hinter King's Inch. Ihr Whisky wird in einer Lowland-Destillerie, mit der die Society ebenfalls zusammenarbeitet, nach Mass destilliert.**

**Zitronenträume** wird mit einer Hefe namens DY502 hergestellt, die subtile fruchtige und malzige Aromen erzeugt. Das Destillat stammt aus einem engen Schnitt, oder für Laien ausgedrückt, aus einem kurzen Intervall, in dem die Spirituose während der Destillation gesammelt wird, um ganz bestimmte Aromen zu erhalten. Wie Sie vielleicht daraus ableiten können, erwartet Sie eine reine, ausgewogene Spirituose in frischen und recht aktiven Bourbonfässern.

Dieser erste Lowland-Malt unserer Heresy-Serie erfüllt alle Kriterien der Definition der Scotch Whisky Association für die regionalen Whisky-Eigenschaften. Ich erspare Ihnen die Suche in Ihrer Suchmaschine, denn es geht wie folgt: «Weiche und sanfte Malts sind charakteristisch für diese Region und bieten einen sanften, eleganten Geschmack, der an Gras, Geissblatt, Rahm, Ingwer, Toffee, Toast und Zimt erinnert. Die Whiskys sind oft leichter im Charakter und eignen sich perfekt für Drinks vor dem Abendessen.» Nun noch etwas Zitrone, Limette und Grapefruit hinzufügen und fertig ist er. Ein Lowland-Malt wie aus dem Bilderbuch.



<b>REGION</b>	<i>Single Malt</i>
<b>CASK</b>	<i>Matured in top-quality 1st Fill Bourbon Barrels</i>
<b>AGE</b>	<i>8 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>18 November 2015</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>552 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>50.0 %</i>

Dieser köstliche Tropfen wurde exklusiv für die Society-Mitglieder in Zusammenarbeit mit unseren Freunden von King's Inch Whisky auf Grundlage ihres einzigartigen Lowland-Destillats kreiert. Dieses zeichnet sich aus durch einen schmalen Schnittpunkt und Anchor DY502-Hefe mit anschließender Reifung in erstklassigen First-Fill-Bourbon-Barrels. Auf einen leicht säuerlichen Hauch von frisch gepresstem Zitronensaft folgen süßere Aromen von Donuts mit Zitronenglasur sowie eine gehaltvolle, puddingartige Creme für einen Zitronenkuchen, was ein ausgeprägtes Zitronenprickeln erzeugt. Der Geschmack erinnert an zwei köstliche Desserts – ein Zitronen-Sternanis-Posset mit Lakritze-Biscotti und eine Torte mit Schokoladensplittern und Sambuca-Mascarpone-Creme. Nach der Wasserzugabe genießen wir einen heißen Zitronen-Honig-Toddy mit weissem Rum und einer Mischung aus rohem Honig, Zitronenschale und Ingwer. Am Gaumen schlürfen wir eine teuflisch süffige, karamellierte Grapefruit-Margarita, serviert im Glas mit Zuckerrand und garniert mit einem Limettenrad.

**Die neueste Small-Batch-Kreation der Society ist das Ergebnis einer Zusammenarbeit mit einem Brauer aus Perthshire und dessen Experiment mit einem Stout, das mit Fichtenspitzen aus der Region aromatisiert wurde.**

Dort, auf den umliegenden Ländereien von Blair Atholl, pflückten die Brüder Jack und Conall Low von der Wasted Degrees Craft Brewery Fichtenspitzen aus dem örtlichen Wald, um ihr neues und originelles Stout zu aromatisieren. Aber warum Fichtenspitzen? Ist das nicht etwas übertrieben? Conall: «Viele dieser Aromatisierungstechniken für Biere sind in diesen nördlichen Breitengraden sehr alt und kamen wahrscheinlich mit den Wikingern nach Schottland.» Als die Seeräuber immer zahlreicher und ehrgeiziger wurden, tauschten die Seefahrer vielerorts ihre Schiffe und Schilde gegen Spaten und Pflüge ein, liessen sich an den schottischen Küsten und dann weiter im Landesinneren nieder.

Jetzt kommen wir zu unserem Zeiträtsel zurück. Sobald Wasted Degrees sein Spruce Tip Stout aus den Fässern geleert hatte, begann die Uhr zu ticken. Getränke mit geringerer Stärke können im Fass verderben, insbesondere wenn nur noch ein winziges bisschen im Fass übrig ist. Aber erreichte das Spruce Tip Stout nicht einen zweistelligen Alkoholgehalt, höre ich Sie fragen? Ja, es überragte mit einem kräftigen Alkoholgehalt von 10,4 % sicherlich die meisten britischen Ales, aber was den vorherigen Fassinhalt für Scotch Whisky angeht, liegt dieser immer noch am unteren Ende der Skala. Daher wurden die Fässer mit einiger Dringlichkeit in unser Lager zurückgeschickt, und Ende November 2022 wurde Whisky aus Bourbon-Fässern in diese Fichtenholzfässer umgefüllt. Dort blieb er, wo er die Süsse des verbleibenden Stout und einen schönen holzigen Einfluss für etwas mehr als 21 Monate aufzog.

Wir überlassen es Ihnen, Jacks Antwort darauf zu hören, ob dieser Blended Malt alles war, was er sich erhofft hatte. Seine Worte waren unmittelbar und unmissverständlich: «Alles und mehr!»



<b>REGION</b>	<i>Blended Malt</i>
<b>CASK</b>	<i>Matured in a combination of 1st &amp; 2nd Fill Bourbon and Spruce Tip Stout Barrels</i>
<b>AGE</b>	<i>17 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>6 July 2007</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>1374 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>50.0 %</i>

Stäbchen mit Kalligraphie-Tinte gesellen sich zu getrockneten Papayaschnitzen in Ahornsirup, während Herbstblätter auf Schulbücher fallen. In einer alten Pfeifentabakdose, die innen mit kristallisiertem Fichtensaft bestrichen ist, stossen wir auf dunkle Schokolade. Der Duft entführt uns in einen nordischen Wald, aber am Gaumen öffnen sich sommerliche Felder und Obstplantagen: im Tabakbeutel eines Obstbauern mischen sich grüne Apfelscheiben mit getrocknetem Ingwer, geröstetem Getreide und einem Löffel dick geschnittener Orangenmarmelade. Mit Wasser steigen uns Nektarinen und Pfirsiche, Mottenklötze aus Zedernholz und Honig in die Nase. Der Geschmack wird zu einem Bouquet garni aus Lorbeerblättern und Minze, das mit Muskatnuss und Orangenschalen, süßem Chili-Fruchtleder und Fondant durchwoben ist.



# UNBEKANNTE HELDEN

# GLENLOSSIE

Ab den 1870er Jahren wuchs der Durst nach schottischem Blended Whisky, und es entstanden zahlreiche neue Malzbrennereien, die diesen Whisky herstellen sollten. Die Region, die wir heute als Speyside kennen, war der bevorzugte Standort für solche Unternehmen, da sie tendenziell weniger durchsetzungsfähige und torfige Spirituosen als andere Teile Schottlands produzierte und sich daher ideal für Blending-Zwecke eignete. Eine dieser Destillieren war Glenlossie

In den letzten drei Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts wurden rund 30 Speyside-Brennereien gebaut, und eine neue Art von Whisky-Unternehmern trat in den Vordergrund. Eine dieser Persönlichkeiten war John Duff. Zusammen mit Alexander Allen, H. Mackay, George Thomson, Charles Shirres und Tobermory-Brennereibesitzer John Hopkins gründete er 1876 Glenlossie.

Duff wurde in Aberchirder in der Nähe von Huntly in Aberdeenshire geboren. Bevor er beschloss, dass es an der Zeit war, mit einer eigenen Brennerei in das Geschäft mit Blended Whisky einzusteigen, betrieb er ein Gasthaus. Später leitete er die örtliche Destillerie Glendronach.

Die Wahl fiel auf einen Standort in Thomshill, weniger als fünf Meilen südlich von Elgin und eine Meile vom Fluss Lossie entfernt, nach dem die Brennerei benannt wurde. Die neue Anlage wurde an einem Hang gebaut, um die Schwerkraft für die Produktionsprozesse zu nutzen, während ein Wasserrad am Damm der

Brennerei dafür sorgte, dass Glenlossie nicht auf die Dampfkraft angewiesen war.

Nach der Gründung von Glenlossie wanderte Duff nach Südafrika aus, um dort eine Whisky-Brennerei zu errichten, doch das Vorhaben scheiterte ebenso wie ein ähnliches Projekt in den USA. Duff kehrte in seine Heimat im Nordosten Schottlands zurück. Dort errichtete er 1893 die Longmorn-Brennerei südlich von Elgin und fünf Jahre später die benachbarte Benriach-Brennerei. Leider begann zu dieser Zeit der Boom im Blended-Whisky-Geschäft aufgrund von Überproduktion zu platzen und Duff war gezwungen, beide Brennereien 1899 an James R. Grant zu verkaufen.

Vier Jahre zuvor war John Duff massgeblich an einer Umstrukturierung beteiligt, die zur Gründung der Glenlossie-Glenlivet Distillery Company Limited führte. Trotz ihres vergleichsweise jungen Alters wurde die Brennerei weitgehend neu aufgebaut. Da sie sich in der Nähe der Eisenbahnlinie von Perth nach Elgin befand, wurde damals ein eigener Gleisanschluss angelegt.

Im Jahr 1919 übernahm die Distillers Company Ltd (DCL) Glenlossie und gliederte sie schliesslich in ihre Tochter Society Scottish Malt Distillers ein. 1929 wurde die Brennerei durch einen Grossbrand erheblich beschädigt. Eines der Feuerwehrautos, die zur Brandbekämpfung eingesetzt wurden und aus den 1860er Jahren stammen, ist heute in der Dallas Dhu Distillery ausgestellt.

1930 wurde Glenlossie in das Haig-Portfolio von DCL eingegliedert, und die Verbindung zu dieser Marke besteht bis heute, obwohl der Absatz von Haig Blended Scotch nur noch ein Schatten dessen ist, was er vor einigen Jahrzehnten war.

Da die Nachfrage nach schottischem Whisky in den Jahrzehnten nach dem Zweiten Weltkrieg stieg, wurde die Zahl der Brennblasen in Glenlossie 1962 von vier auf sechs erhöht. Im Jahr 1971 wurde neben Glenlossie eine neue Brennerei namens Mannochnore errichtet, die Malz für die DCL-Mischungen, insbesondere Haig Gold Label, liefern sollte.

Zwischen 1968 und 1971 wurde eine «Dark Grains»-Anlage errichtet, um die Nebenprodukte der Destillation zu Viehfutter zu verarbeiten, und in den 1990er Jahren hat das DCL-Nachfolgeunternehmen United Distillers die Anlage modernisiert und erweitert.

2012/13 wurde in Glenlossie ein Biomassekraftwerk entwickelt, das die Brennereien Glenlossie und Manochmore sowie die Anlage für dunkle Treber mit Strom versorgt. Der Standort beherbergt auch ein umfangreiches Lagerhaus, in dem eine Reihe von Diageo's Speyside Malts gereift werden.

Was den Charakter der Spirituose betrifft, so sind die Destillierapparate von Glenlossie mit Reinigungsvorrichtungen ausgestattet, die eine relativ leichte, strukturierte und ölige Spirituose erzeugen. Das Fassungsvermögen der Wash Stills beträgt 15.800 Liter, das der Spirit Stills 13.500 Liter. Eine Mischung aus kurzer und langer Gärung trägt zum grünen, grasigen Stil des Whiskys bei. Zur Ausstattung gehören ein acht Tonnen schwerer Läuterbottich aus rostfreiem Stahl, acht Lärchenbottiche und zwei 2019 hinzugefügte Aussenbottiche aus rostfreiem Stahl sowie sechs grosse zwiebelartige Brennblasen mit horizontalen Laugenarmen.

Die Brennerei mit ihren charakteristischen pagodengedeckten ehemaligen Mälzereien hat eine theoretische Kapazität von 3 Mio. Litern Spirituosen pro Jahr, und in jüngster Zeit wurden 12 Maischen pro Woche verarbeitet, was einer Produktion von etwa 2 Mio. Litern pro Jahr entspricht.

Die Seltenheit von Glenlossie als Single Malt ist auf seine hohe Nachfrage für Mischungen zurückzuführen. Bereits 1974 wurde er als einer von nur einem Dutzend schottischer Blending Malts der Spitzenklasse eingestuft.

Obwohl der Glenlossie Single Malt schwer zu fassen ist, hat die Society ihn mehr als 120 Mal abgefüllt. Das sagt alles darüber aus, wie köstlich dieser Whisky ist, wenn Liebhaber die Gelegenheit haben, ihn zu genießen.

## SEIEN SIE NICHT VAGE ...

Die Haig-Familie ist eine königliche Whisky-Familie, deren Ursprünge in der Destillation bis ins 17. Jahrhundert zurückreichen. 1939 war Haig Gold Label zum meistverkauften Whisky der Distiller's Company Ltd. geworden, und von den 1930er bis in die 1970er Jahre war die Marke Haig der führende Whisky Schottlands. Die Werbung für den Whisky in seiner charakteristischen braunen Flasche und dem weiss-goldenen Etikett trug den Slogan «Don't be vague – ask for Haig». Dieser Slogan war das Werk von Thomas Henry Egan, der angeblich 25 Pfund und eine Kiste Whisky von der Brennerei für seine Bemühungen erhielt. In seiner Blütezeit wurden von der Haig-Mischung 30 Millionen Flaschen pro Jahr verkauft, aber diese Zahl ist inzwischen auf etwa 3 Millionen gesunken, wobei Indien der lukrativste Markt ist. Der Name Haig ist heutzutage besser bekannt für die Single Grain-Marke Haig Club, die in der 1824 von John Haig gegründeten Cameronbridge-Brennerei von Diageo hergestellt wird.



## BÄRENTATZEN

WÜRZIG UND TROCKEN

CASK NO. 8.44  
CHF 92.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>8 years</i>
DISTILLED	<i>16 November 2015</i>
OUTTURN	<i>652 bottles</i>
ABV	<i>59.7 %</i>

Der einladende Duft weckte vielfältige Assoziationen – kandierte Orangenscheiben, mit Schokolade umhüllte Kirschen, Baumnussbrot, Jaffa Cakes mit Ingwer und, stets diskret im Hintergrund, ein heisser Grog mit Brandy. Er war „mächtig“ wie ein knochentrockener Martini, bei dem man das Glas zunächst mit Wermut ausspült und diesen dann wegschüttet. Im Nachgeschmack schlürften wir gehaltvollen, stark koffeinhaltigen türkischen Kaffee mit Kardamom. Nach der grosszügigen Zugabe von Wasser stellten wir uns vor, wir hackten gerade das Brennholz für die Nacht in unserer Blockhütte. Zur Entspannung nahmen wir auf dem mit Tannenzapfen bedeckten Waldboden Platz und genossen Sauerteig-Pumpernickel und Bärenatzen, die weichen, würzigen Schokoguetsli mit der typischen Form.

## UNERWARTETE WENDUNG

WÜRZIG UND TROCKEN

CASK NO. 121.112  
CHF 84.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>8 years</i>
DISTILLED	<i>2 December 2015</i>
OUTTURN	<i>228 bottles</i>
ABV	<i>62.8 %</i>

Stark gewachstes Packpapier umhüllte ein Stückchen Salbeibutter, während sich Bananenrädchen in einem Klecks Vanillepudding mit Grapefruitsegmenten mischten. Der Duft war leicht, als würde man einen neuen Heuschaber betreten. Am Gaumen zuckersüss, mit würzigen Noten von Chili, Minze und Eukalyptus. Es folgten gerösteter Hafer und saftige Birnen, weisser Pfeffer und salzige Mango. Plötzlich stiess Tasting Panel auf eine unerwartete Rauchnote, die sich ab diesem Zeitpunkt immer wieder bemerkbar machte. Die Wasserzugabe bescherte uns getränkten Zitronencake im Duft, dazu gesalzenen Schlagrahm und mit Anis gewürzte Schokoladensauce. Am Gaumen nun merklich trockener, mit Minze, Kümmel, Bergamotte und schwelendem, salzigem Treibholzrauch.



# SAVE THE DATE

## 27.3. – 29.3.2025

### SCHIFFFAHRTSGESELLSCHAFT VIERWALDSTÄTTERSEE SCHIFFSTEG I | LUZERN

**Besuchen Sie uns auf dem Oberdeck der  
MS Waldstätter.**

Die Whiskybar umfasst über 80 aktuelle Abfüllungen und ist unseren Mitgliedern und deren Gästen vorbehalten – also Mitgliederkarte nicht vergessen.

Olaf Meier wird am Freitag, 28. März um 17:30 Uhr eine Degustation abhalten – diese richtet sich in erster Linie an Whiskyliebhaber, die die Society kennen lernen wollen. Aber natürlich ist es auch für bestehende Mitglieder ein Genuss, Olaf in Action zu erleben.

Für weitere Informationen:  
[www.whiskyschiff-luzern.ch](http://www.whiskyschiff-luzern.ch)

#### WANN?

Donnerstag, 27. März | 17:00 – 22:30 Uhr

Freitag, 28. März | 16:00 – 22:30 Uhr

Samstag, 29. März | 14:00 – 22:30 Uhr

#### WO?

Schiffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee (SGV)

Schiffsteg I | Luzern



## KALORIENREICHE NONCHALANCE

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 2.140  
CHF 159.–



<b>REGION</b>	<i>Speyside</i>
<b>CASK</b>	<i>1st Fill STR Ex-Oloroso Butt</i>
<b>AGE</b>	<i>17 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>15 March 2007</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>611 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>56.7 %</i>

Wenn wir beim Whisky-Schnuppern Kalorien aufnehmen würden, brächten wir nach diesem Dram eine Diät. Sticky-Toffee Pudding, Vanilleglace, mit Tannenzug gedünstete Zwetschgen und in Honigwaben gepresste Trauben. Ebenso beeindruckend war der Geschmack: Feigen in Balsamico-Glasur, Ingwer-Cheesecake, Malzgebäck, Fruchtleiderstreifen und süsser Soja-Beef Jerky. Nach der Wasserzugabe wurde uns ein Stück Mandarinen-Biskuittorte serviert, welches Vanillecreme und Orangenblüten mit Schokolade und Miso-Karamellglace vereinte. Nach 14 Jahren in einem Ex-Oloroso-Butt verbrachte dieser Malt den Rest seiner Reifung in einem ausgeschabten, getoasteten und erneut verkohlten Oloroso-Butt.

## RAFFINIERTES CRAFT SODA

WÜRZIG UND TROCKEN

CASK NO. 149.12  
CHF 112.–



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
<b>AGE</b>	<i>8 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>24 March 2016</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>240 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>61.8 %</i>

Ein Fruchtsalat verströmte betörende Noten von Clementinen, Pfirsichsirup, Grapefruit und Ananas. Wir bespritzten ihn mit Salzlake und garnierten ihn mit in Peperonistreifen und Granatapfel. Am Gaumen zeigten sich Cola und Vanille, schwarze Pfefferkörner und Minzeblüten. Im Abgang trockene Peperonischärfe. Mit Wasser erhielt der Duft eine süsse Puderzuckernote, zusammen mit einem frischen Spritzer Zitrone, einer Prise Piment und einem Tropfen Honig. Wir schmeckten nun festen Vanillepudding, Blätterteig und Chiliflocken, Bleistiftspäne und Holzkohle. Der Abgang war trocken, mit einer pikanten, pfeffrigen Würze.

## WOHIN DES WEGS?

LEICHT GETORFT

CASK NO. 135.65

CHF 185.–



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>Refill Ex-PX Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>19 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>18 March 2005</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>207 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>53.8 %</i>

In einer Hütte im schottischen Hochland sassen wir am knisternden Kaminfeuer. An der Wand ein Hirschkopf. Man reichte uns roten Leicester-Käse mit Hafer-Crackern, traditionelles Hummus aus dem Nahen Osten und süsses Fruchtgelee. Geschmack: Wir warfen ein paar Torfstücke ins Feuer, während unser Gastgeber Jamón Ibérico-Schinken und schwarze Oliven auf einer Platte servierte. Nach einem Tröpfchen Wasser gab es eine Tasse Lapsang-Souchong-Tee mit einem leicht verbrannten Scone und Himbeerkonfitüre. Im Geschmack waren wir zurück in der Berghütte und genossen schottischen Black Bun-Früchtekuchen und Ecclefechan-Törtchen (Trockenfrüchte, Kirschen und Mandeln in Butterteig). Nach 15 Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead wurde dieser Whisky in einem nachgefüllten PX-Hogshead weiter ausgebaut.

## ÄPFEL BIS ANS ENDE IHRER TAGE

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. RW6.5

CHF 115.–



<b>REGION</b>	<i>Finland</i>
<b>CASK</b>	<i>1st Fill #3 Char Barrel</i>
<b>AGE</b>	<i>6 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>11 January 2018</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>231 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>56.0 %</i>

Überreife Äpfel, bereit für die Saftpresse, verbreiteten eine sanfte Süsse, die durch einen Hauch von Zitrone und Kiefernsaft reduziert wurde. Derweil verströmten alte Mahagonimöbel schwerere Holznoten. Am Gaumen erschienen getrocknete Apfelschnitze – sie waren in Zimt gewendet und mit Rohzucker und Chiliflocken bestreut. Ein warmer Becher Glühwein mit Chai-Sirup dämpfte das Chilikribbeln. Mit Wasser zeigten sich grünere Äpfel in einer Bienenwachshülle, serviert auf Frucht-Scones mit Zwetschgenkonfitüre. Nun kamen Calvados und Haselnusslikör auf den Tisch, und zum Abschluss plumpste eine Kugel Karamellglace aus grosser Höhe in den Glühwein.

## EINE KLEINE NACHTMUSIK

LEICHT GETORFT

CASK NO. 53.481  
CHF 620.–



<b>REGION</b>	<i>Islay</i>
<b>CASK</b>	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>33 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>23 January 1991</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>210 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>43.0 %</i>

Der süsse Duft von Hibiskustee, Veilchen und klebrigem Heidehonig harmonierte aufs Schönste mit den Zitrusnoten von Fichtenspitzen und Rauchfähnchen von brennenden Lavendelbüschen. Die blumigen Noten lieferten die musikalische Begleitung, während Garnelen und Hummer auf einem Strandgrill brutzelten und getoastete Brioche-Brötchen geduldig auf ihre Ankunft warteten. Mit ein wenig Wasser kamen köstliche Texturen zum Vorschein – Miso-Paste, Butter und gesalzenes Karamell verbanden sich mit Feigenglace. Das weiche Leder von Oldtimersitzen stimmte zusammen mit gepökeltem Schinken, Lammkoteletts und getrocknetem Seetang einen Chorgesang an, und im grossen Finale taten sich Baba Ganoush, Tahini und Lavendelsumach auf grillierten Auberginen für eine exotische Ballade zusammen.

## EIN KULINARISCHES EPOS

LEICHT GETORFT

CASK NO. 153.4  
CHF 187.–



<b>REGION</b>	<i>Denmark</i>
<b>CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
<b>AGE</b>	<i>7 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>14 November 2016</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>221 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>58.8 %</i>

Das gastronomische Abenteuer begann mit einem Spaziergang durch Erdnusskrokant, geröstete Frühstücksflocken und Sesamcracker. Dann wurden getrocknete Aprikosen schichtweise mit weisser Schokolade belegt, um anschliessend mit griechischem Joghurt bedeckt und einer Lötlampe versengt zu werden. Der entstehende Rauch umschmeichelte Zitronengras und Galgant in einer pikanten Thai-Suppe, gefolgt von getrockneten Kirschen in dunkler Schokolade. Das Zitronengras verwandelte sich mit ein, zwei Tropfen Wasser in Zitronenbrotaufstrich. Frische Sägespäne offenbarten süsse Eichennoten, die sich mit gerösteten Scones und Minzeblättern auf Karamellcreme verbanden. Die intensiven Noten von Cocktailbitter verliehen dem Abgang eine subtile Komplexität, während Bienenwachs und Kräuterbutter auf warmem Toast verteilt wurden.

# VERLETLICHKEIT, VERGÄNGLICHKEIT UND FLÜCHTIGKEIT

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R13.5  
CHF 410.-



REGION	<i>Trinidad</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>24 years</i>
DISTILLED	<i>1 January 1998</i>
OUTTURN	<i>230 bottles</i>
ABV	<i>61.7 %</i>

Wir alle hatten den Eindruck von Kirschen in der Nase – alkoholhaltige Kirschen mit Schokoladenüberzug, Likör von schwarzen „Bergkirschen“ sowie ein Aviation-Cocktail, der uns alle in höheren Gefilden schweben liess. Am Gaumen waren die Deskriptoren weniger einheitlich und reichten von Feuerzeugbenzin, Filzstiften und geöltem Leder über Birnendrops und Vanilleessenz bis hin zu Kakaobohnen und Muskat in Leinensäcken. Mit dem Wasser kamen grobes Farmhouse Cider, geschmolzene Kerzen, türkischer Honig und Lebertran in der Nase hinzu, während wir uns bei der Verkostung wieder einmal auf eine Flugreise begaben, dieses Mal in die Stadt Zadar an der dalmatinischen Küste von Kroatien. Dort genossen wir einen gleichnamigen Cocktail aus Maraschino-Likör, Amarena Premium-Sirup und Rum, der mit einer Maraschinokirsche garniert wurde.

## 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.

# SHARE YOUR STORY

Jürg Rupp  
Mitglied seit 2002



**Unter dem Titel «Share your Story» haben wir unsere Mitglieder aufgerufen ihre ganz persönliche Whiskystory zu teilen.**

## SINGLE MALT FOREVER

Es ist Herbst, es ist das Jahr 1984, nein nicht das von George Orwells Roman. Ich bin ein junger Journalist, der über die produzierende Textilindustrie schreibt. Ein internationaler Presseanlass der Messe Frankfurt, mit Schreibern aus der ganzen Welt, geht spät nach dem Abendessen zu Ende. Ausser den deutschen Kollegen gehen alle zurück zum Hotel. Peter Lennox-Kerr, Freund und Mentor, ergreift das Wort. Peter, Engländer mit schottischem Hintergrund, war vom Schicksal geprügelt, er verlor seine Frau und seine Tochter bei einem Autounfall. So suchte er Trost in John Barleycorn's Armen. Er sagte sinngemäss: «If you're in the mood, come up to my room. But bring your tooth glass with you. I have some wonderful drops to taste.» Wir wussten von seinen Problemen, auch die mit dem Whisky, aber alle liebten ihn wegen seinem liebenswürdigen und ehrlichen Charakter.

Zehn Minuten später waren wir sechs Mann in seinem Hotelzimmer, natürlich alle mit Zahnglas. Zuerst erzählte er uns von der neu gegründeten Scotch Malt Whisky Society. Diese würde nun wirklich den echten Single Malt verkaufen. Dann zauberte er geheimnisvoll eine grüne Flasche hervor «Das meine lieben Freunde, habt ihr noch nie getrunken,» sagte er. Und so machte die geheimnisvolle Flasche die Runde. Als alle ihren Dram eingesehen hatten - damals wusste ich noch nichts von einem «Dram» - sagte er: «This is Laphroaig, dear friends, this is Single Malt from Islay. The real thing.»

Ich verstand fast nichts, war aber völlig hin von diesem Duft. So etwas hatte ich noch nie probiert. Meine bescheidene Whiskywelt bestand aus Blended Scotch. Nicht mal der Rauchgeschmack störte mich. «Nein», meinte er, du kannst diesen Whisky nicht kaufen, nur die Mitglieder der SMWS. Das passierte dann vor rund 30 Jahren. Seit dieser Zeit bin ich Mitglied, und immer noch liebe ich Single Malt Whisky.



## 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

Donnerstag, 6. März 2025

**Basel**

Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz

Freitag, 7. März 2025

**Zürich**

Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14

Donnerstag, 13. März 2025

**Bern**

Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79

Freitag, 14. März 2025

**Bern**

Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79

Donnerstag, 20. März 2025

**Luzern**

Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai

Freitag, 21. März 2025

**St. Gallen**

Hofkeller, Klosterhof 3

Freitag, 2. Mai 2025

**Lausanne**

Tibits (1. Stock), Place de la Gare 11

Donnerstag, 8. Mai 2025

**Bern**

Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79

Freitag, 9. Mai 2025

**Zürich**

Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14

Freitag, 16. Mai 2025

**Basel**

Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz

**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 Monnaies 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)