



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

OUTTURN

APRIL 2026
SMWS Switzerland

VERKAUFSSTART:
SAMSTAG
11. APRIL



GET YOUR NOSE INTO
THE GOOD STUFF

WWW.SMWS.CH

Das neueste Kapitel der Creators Collection trägt den Namen «The New Wave: A taste of our next generation gems». Dafür wurden fünf der spannendsten modernen Brennereien Schottlands ausgewählt und zusammengebracht – jede mit ihrem ganz eigenen Stil und Charakter. Es liegt auf der Hand, dass die Whiskys alle nur zwischen 6 und 9 Jahre alt sind. Trotzdem spannend zu entdecken, wie sich die schottische Whiskywelt stets weiterentwickelt.

Fans von typischen Islay Whiskys lege ich die Abfüllung **53.523: Dirty Martini bei Ebbe** ans Herz. Mit 11 Jahre und einem Ausbau in einem 2nd Fill ex-Bourbon Barrel ist alles gegeben, um möglichst viel des typischen Charakters dieser Brennerei zu erhalten.

Als Mitglieder der Scotch Malt Whisky Society verbindet uns alle die Leidenschaft für den Geschmack. Richard Gosland traf einige Mitglieder der Society, die übers Whiskyglas hinausschauen. – von in Whiskyfässern gereiftem Kaffee bis hin zur perfekten Kombination aus Single-Cask-Whisky und losem Blatttee. Ein interessanter Einblick.

Für alle Freunde der Society-Abfüllungen ausserhalb des Whiskys – Gin, Rum, Armagnac, Cognac – gibt es weniger gute Neuigkeiten. Diese werden langsam, aber sicher verschwinden und aktuell plant die Society keine neuen Abfüllungen in diesem Bereich. Ein Blick ins unsern Webshop lohnt sich also.

Geniessen Sie weiterhin den Frühling und hoffentlich finden Sie den einen oder anderen passenden Dram als Begleitung.

Herzlichst



Patric Lutz





THE SCOTCH MALT WHISKY SOCIETY
BOTTLED IN 182.8 l / of only 204

CRASHING ON THE ISLAND
THE NEW WAVE: A TASTE OF OUR NEXT-GENERATION GAMES

6 THE CREATOR'S COLLECTION
THE NEW WAVE: A TASTE OF OUR NEXT-GENERATION GAMES
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 50% ALC/VOL

THE SCOTCH MALT WHISKY SOCIETY
BOTTLED IN 148.2 l / of only 666

MACGRAW HEALEY
THE NEW WAVE: A TASTE OF OUR NEXT-GENERATION GAMES

9 THE CREATOR'S COLLECTION
THE NEW WAVE: A TASTE OF OUR NEXT-GENERATION GAMES
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 50% ALC/VOL

THE SCOTCH MALT WHISKY SOCIETY
BOTTLED IN 167.1 l / of only 257

WELL-FIRED AND MOUTHWATERING
THE NEW WAVE: A TASTE OF OUR NEXT-GENERATION GAMES

7 THE CREATOR'S COLLECTION
THE NEW WAVE: A TASTE OF OUR NEXT-GENERATION GAMES
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 50% ALC/VOL

THE SCOTCH MALT WHISKY SOCIETY
BOTTLED IN 188.3 l / of only 215

BARBECUE CURE
THE NEW WAVE: A TASTE OF OUR NEXT-GENERATION GAMES

8 THE CREATOR'S COLLECTION
THE NEW WAVE: A TASTE OF OUR NEXT-GENERATION GAMES
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 50% ALC/VOL

THE NEW WAVE: EIN VORGESCHMACK AUF UNSERE JUWELN DER NÄCHSTEN GENERATION



Scotch Whisky ist eine Geschichte, die seit Jahrhunderten geschrieben wird, doch das nächste Kapitel entsteht gerade jetzt. Überall in Schottland taucht eine neue Generation von Destillieren auf, errichtet mit modernen Visionen, innovativen Techniken und dem Mut, Dinge anders zu machen. Sie sind die Pioniere, die die Zukunft des Scotchs gestalten.

Die Scotch Malt Whisky Society hat diese nächste Generation von Anfang an begleitet. Wir haben Beziehungen zu diesen Destillieren von ihren allerersten Destillationsläufen an aufgebaut, Fässer gekauft und Society-Fässer nach unseren eigenen Spezifikationen vom ersten Tag an befüllt. Diese frühe Beteiligung an den neuen Destillieren bedeutet, dass diese Whiskys trotz ihres relativ jungen Alters bereits eine bemerkenswerte Tiefe und einen bemerkenswerten Charakter entwickelt haben.

Wir begannen kurz nach Produktionsbeginn 1995 mit Destillerie 121 zusammenzuarbeiten, und dasselbe gilt für die Destillieren 128 und 129. Wir haben auch einige der ersten Whiskys der Destillerie 136 als jüngsten Scotch Single Malt der Society (3 Jahre) im Jahr 2018 abgefüllt – so gross ist unsere Begeisterung dafür, weniger bekannte (und manchmal unterschätzte) Destillieren und Whiskys ins Rampenlicht zu rücken.

Unser Whisky-Team besucht jede Destillerie, um das Produktionsteam kennenzulernen und den Prozess und die Vision, die sie für ihre Whiskys haben, vollständig zu verstehen.

Für «The New Wave» haben wir fünf der aufregendsten modernen Produzenten Schottlands zusammengebracht – jeder mit seinem eigenen Ortsgefühl und Charakter:

Distillery 149 – *Abgelegen, rau und entschieden nachhaltig.*

Distillery 162 – *Eine windumtoste Insel mit experimentellem Geist.*

Distillery 166 – *Die neue Stimme des getorften Whiskys von der Isle of Skye.*

Distillery 167 – *Eine Wiederbelebung am Flussufer im Herzen von Glasgow.*

Distillery 168 – *Ein mutiger Innovator mit einem Flair für das Ungewöhnliche.*

Zusammen bieten diese Destillieren eine erstaunliche Vielfalt an Stilen: von küstennahem Rauch bis hin zu üppigen Trockenfrüchten, von maritimem Torf bis zu eleganten Gewürzen. Diese Ausgabe umfasst vier Society-Geschmacksprofile, drei Fasstypen und Whiskys mit einer Reifung von sechs bis neun Jahren.

Einige sind küstennah und kräftig getorft, andere ungetorft und reich an Obstgartenfrüchten oder Gewürzen, aber alle teilen eine klare Vision und Ausführungsqualität, die durch das Engagement der Society für ausserordentliche Fässer ermöglicht wird. Viele dieser Fässer gehören seit dem ersten Tag uns. Sie wurden mit New-Make-Spirit aus diesen Destillieren befüllt und in Fässer gefüllt, die nach den hohen Standards ausgewählt und vorbereitet wurden, für die unser Whisky-Team bekannt ist.

Das Ergebnis ist eine Kollektion, bei der es nicht nur darum geht, was Scotch Whisky ist, sondern wohin er sich entwickelt. Wir lieben diese Whiskys und sind sehr gespannt auf die Zukunft, die jede dieser Destillieren der nächsten Generation unseren Mitgliedern bietet.

Willkommen zu einer Feier der Innovation, der Qualität und der neuen Welle des Geschmacks.

MACHAIR-MEDLEY

KÜSTENNAH & MARITIM

CASK NO. 149.21

CHF 122.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st fill Ex-PX Butt</i>
AGE	<i>9 years</i>
DISTILLED	<i>18 March 2016</i>
OUTTURN	<i>666 bottles</i>
ABV	<i>60.0 %</i>

Der erste Duft entführte den Tasting Panel an einen Strand an der Westküste; die hypnotisierenden, hohen Gräser der Machair-Landschaft lockten uns ans Ufer. Aromen von frisch gewachsenen Jacken, dampfenden Tassen voll heisser Schokolade, von geräuchertem Wild und gesalzenen Karamelltoffees verbanden sich in herber Harmonie. Am Gaumen fanden wir eine Mischung aus saftigen reifen Erdbeeren und einem Hauch von Holunderblüten, das alles untermalt von einer herzhaften Kleie- und Roggenbrotnote, gewürzt mit grobem Meersalz. Ein Schuss Wasser besänftigte das Dram und bereicherte den Duft mit getrockneten Ananasstücken, Karamellglace und einer sanften maritimen Salznote. Beim zweiten Schluck erschienen lebhaftere Grapefruitnoten, mentholhaltige Orangen und geröstete Haselnüsse, die in einen leicht süssen, malzigen Abgang mündeten. Ein Tropfen mit Küstencharakter und schelmischer Zitruschalennote.

GUT DURCHGEBACKEN UND KÖSTLICH

TROCKENOBST UND GEWÜRZE

CASK NO. 167.1

CHF 93.-



REGION	<i>Lowland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>7 years</i>
DISTILLED	<i>13 August 2018</i>
OUTTURN	<i>257 bottles</i>
ABV	<i>61.2 %</i>

Ein gut durchgebackenes Pain aux Raisins verbreitet den Duft von Schokoladen-Brownies, Fruchtleder und Kirschsokolade-Likör. Am Gaumen dominieren anfangs noch mehr Kirschen, begleitet von einem seidigen Mundgefühl und den erdigen Noten eines chilenischen Malbec, serviert mit Millionaire's Shortbread (mit Karamell und Schokolade). Mit Wasser erschienen leichtere Akzente im Duft – Holunderblüten und Orangenmarmelade, zu denen sich später Tabak und knusprige Ente gesellten. Im Abgang unglaublich cremig, erfüllt von kandiertem Speck, Himbeercoulis und grillierten Aprikosen auf Pinienholzspänen.

MAX.
EINE FLASCHE
PRO
MITGLIED

ÜBER TORF GERÄUCHERTE SPECKBRÖTCHEN

KRAFTVOLL UND GETORFT

CASK NO. 168.2

CHF 92.-

MAX.
EINE FLASCHE
PRO
MITGLIED



REGION	<i>Lowland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill American Oak Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>8 years</i>
DISTILLED	<i>4 January 2017</i>
OUTTURN	<i>222 bottles</i>
ABV	<i>56.5 %</i>

Der unverdünnte Duft erinnert an aromatischen Zitronentee, Plakatfarben, flambierte Zitruschalen und Rum-Fudge. Es folgen Kohleteerseife, medizinische Zahnpasta, Kräutertinkturen und verkohlte Langustinen. Wasser offenbart Rauchbier, geräucherte Erdbeeren, einen Hauch von Karbolsäure und eine Idee von brennendem Heidekraut und Schwimmbädern. Am Gaumen erscheinen zunächst weisse Schokolade, Chilimarmelade, rauchige Speckchips und Lammbraten. Im Hintergrund eine erdige Note wie von einem Kohlenbecken. Die Reduktion offenbart gesalzene Melasse, weitere Specknoten, Kaffeesatz, Kohler Rauch und über dem Lagerfeuer gebackene Äpfel. Der Whisky reifte sechs Jahre in einem ehemaligen Bourbon Barrel, bevor er in ein erstbefülltes Oloroso Hogshead aus amerikanischer Eiche umgefüllt wurde.

ANANAS AUF DER BACKBORDSEITE

KÜSTENNAH & MARITIM

CASK NO. 162.9
CHF 98.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-High-Rye-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>6 years</i>
DISTILLED	<i>26 April 2019</i>
OUTTURN	<i>225 bottles</i>
ABV	<i>59.0%</i>

Eine frische Meeresbrise fegte über den Bug. Sie trug den Duft von Pfirsich- und Ananasjoghurt, vermischt mit dem blumigen Aroma von Kamille und Sommerwiesen. An der Bordwand klebten klebrige Lakritze und gesalzenes Karamell, während Pfefferminzbonbons und Flaschen mit dunklem Bier über das Deck rollten. Die Wasserzugabe signalisierte eine Gezeitenwende. Dosen-Fruchtsalat mit Ananas und Pfirsichen kullerten im Laderaum umher und prallten gegen die Ladung von Frangipane-Törtchen, zerstoßenen Muscheln und Zuckermandeln. Schliesslich schwappten in der Kombüse Erdbeersorbet, weiche Bananenbonbons und Baklava in einer Wanne mit Orangenblütenwasser herum.

REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>7 years</i>
DISTILLED	<i>1 May 2018</i>
OUTTURN	<i>226 bottles</i>
ABV	<i>61.9%</i>

Wir sassen alle am Lagerfeuer und grillierten Hawaii-Spieße mit Rohschinkenwürfeln und Ananasstücken an einer würzigen, süssen, rauchigen Honigglasur. Der Geschmack war völlig anders – süss, aber gleichzeitig pikant und mit der trockenen Bitternote eines mittelalterlichen Brots aus Roggen und geräucherter Gerste – oder einer verbranntem Toastscheibe mit Brombeerkonfitüre. Durch die Wasserzugabe kam das ausgeprägte, würzige Aroma von Nelken und Anis neben Apfel-Truthahnbraten mit Knoblauch-Kräuterbutter und frischem Rosmarin hinzu. Am Gaumen nahmen wir einen grosszügigen Schluck Buchenholzrauch-Roggenbier, gefolgt von einem langen, süssen Abgang wie von Ahornsirup.

HAWAII-SPIESSE

RAUCHIG UND FRUCHTIG

CASK NO. 166.2
CHF 93.-



MAX.
EINE FLASCHE
PRO
MITGLIED

REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>7 years</i>
DISTILLED	<i>1 May 2018</i>
OUTTURN	<i>226 bottles</i>
ABV	<i>61.9%</i>

Wir sassen alle am Lagerfeuer und grillierten Hawaii-Spieße mit Rohschinkenwürfeln und Ananasstücken an einer würzigen, süssen, rauchigen Honigglasur. Der Geschmack war völlig anders – süss, aber gleichzeitig pikant und mit der trockenen Bitternote eines mittelalterlichen Brots aus Roggen und geräucherter Gerste – oder einer verbranntem Toastscheibe mit Brombeerkonfitüre. Durch die Wasserzugabe kam das ausgeprägte, würzige Aroma von Nelken und Anis neben Apfel-Truthahnbraten mit Knoblauch-Kräuterbutter und frischem Rosmarin hinzu. Am Gaumen nahmen wir einen grosszügigen Schluck Buchenholzrauch-Roggenbier, gefolgt von einem langen, süssen Abgang wie von Ahornsirup.



GESCHMACKSABENTEUER TEE ODER KAFFEE ZUM WHISKY?



Als Mitglieder der Scotch Malt Whisky Society sind wir alle von einer Leidenschaft für Geschmack angetrieben. Doch mit offenem Geist, einem geschulten Gaumen und einer feinen Nase sind wir auch neugierig auf sensorische Erlebnisse jenseits unseres Whiskyglases. Richard Goslan traf einige Society-Mitglieder, die ihre Liebe zum Whisky und ihr Fachwissen in Sachen Geschmack in neue Richtungen gelenkt haben – mit Kaffee, der in Whiskyfässern gereift ist, und dem perfekten Zusammenspiel von Single Cask Whisky und losem Blatttee.

KAFFEE-FÄSSER

Was tut man, wenn die eigene Leidenschaft für Geschmack sowohl die Welt des Whiskys als auch die des Kaffees umfasst? Im Fall des Ehepaars und der Society-Mitglieder Grant und Georgia Fraser findet man einen Weg, beides in einem Produkt zu vereinen.

Die Whiskyseite kommt von Grant, der in Kinross-shire aufwuchs und dessen Grosseltern Speyside-Bauern waren, deren Gerste das Malz für die örtlichen Destillierereien lieferte. Georgia stammt aus London und hat eine italienische Mutter, die ihr die Begeisterung für hervorragenden Kaffee mitgab.

«Als wir uns kennenlernten, sagte ich Georgia, sie müsse unbedingt Whisky probieren, aber sie war bereits bekehrt», erzählt Grant. «Ich

mochte den Geschmack von Kaffee allerdings nicht, dies könnte aber auch daran gelegen haben, dass meine Mutter Instantkaffee mit Milch trank. Georgia brachte mich mit gutem Kaffee in Berührung, und ich dachte: Das ist brilliant!»

Als beide im Kaffee- (und Whiskey-)Hotspot Seattle lebten und arbeiteten, führte diese gemeinsame Leidenschaft das Paar dazu, einen amerikanischen Malt Whiskey mit kolumbianischem Kaffee zu kreieren. Das war ein Erfolg, doch als sie nach Edinburgh zogen, nahm die Kombination von Whisky und Kaffee eine andere Wendung.

«Es fühlte sich nicht richtig an, guten Scotch Whisky zu verfremden», sagt Grant. «Ausserdem müssten wir es gemäss den hiesigen Vorschriften als Likör und nicht als Whisky auszeichnen, und das wollten wir nicht.»



Georgia erinnerte sich daran, in Seattle einen in Bourbonfässer gereiften Kaffee getrunken zu haben, und das entfachte die Idee, eine Reihe von Kaffees zu kreieren, deren Bohnen in Scotch-Whisky-Fässern gereift werden.

Sie absolvierte einen Röstkurs und arbeitete mit Santu in Edinburgh zusammen, das seine Bohnen direkt von Farmen in Espírito Santo in Brasilien importiert, um den Kaffee zu beziehen. Sie besorgten sich auch verschiedene Fässer und experimentierten sowohl mit unterschiedlichen Reifungsmethoden als auch mit Ruhezeiten.

«Wir messen die Feuchtigkeit der grünen Kaffeebohnen vor der Füllung des Fasses», sagt Georgia. «Dann lassen wir sie ruhen und die Bohnen beginnen, Aromen aus dem Fass aufzunehmen. Sobald sie einen bestimmten Feuchtigkeitsgrad erreicht haben, entscheiden wir, wann geröstet wird. Das kann von Wochen bis Monate dauern.»

Wie Grant sagt, ähneln die Variablen im Prozess denen der Whiskyproduktion und -reifung.

«Es ist nicht so einfach, den Timer auf drei Wochen zu stellen und dann zu sagen, lass

uns rösten», sagt er. «Wie beim Whisky ist vieles davon teils Wissenschaft, teils Kunst – es kommt auf ein bestimmtes Gefühl und einen bestimmten Geruch an.»

Der Kaffee ist die einzige Konstante, wobei das Paar verschiedene Fasstypen zur Reifung der Bohnen verwendet. Momentan umfasst das ein ehemaliges Sherry-Fass aus den Highlands, ein ehemaliges Bourbon-Fass von Islay und ein ehemaliges Sherry-Fass aus der Speyside sowie einen entkoffeinierten Kaffee in einem ehemaligen Rum-Fass aus der Speyside.

«Wir versuchen, stets drei Optionen im Angebot zu haben, würden aber gerne Fässer aus allen Whiskyregionen anbieten», sagt Grant. «Dabei könnten es unterschiedliche Fassgrößen geben und eine Vielfalt hinsichtlich dessen, was zuvor darin gelagert wurde, bevor sie zur Reifung von Whisky verwendet wurden – sei es Sherry, Bourbon oder etwas anderes. Ähnlich wie beim Whisky gibt es genug Varianten, um uns für den Rest unseres Lebens glücklich zu machen.»

Erfahren Sie mehr über Cortino unter www.drinkcortino.com



TEEZEIT

Adam und Isabelle Rosevear sind begeisterte Teeliebhaber, seit sie sich vor 35 Jahren als Studenten in Edinburgh kennenlernten. Heute betreiben sie drei Geschäfte in der Stadt, die sich auf Blatttees spezialisiert haben, die sie aus aller Welt beziehen.

Sie sind auch leidenschaftliche Society-Mitglieder, die eine Überschneidung in ihrem Fokus auf Geschmack sehen – ob in ihrem Whisky oder in ihren Tees.

«Das ist wirklich der gemeinsame Nenner zwischen der SMWS und Rosevear Tea – bei uns dreht sich alles um Geschmack», sagt Adam. «Wir wählen unsere Tees durch Blindverkostungen aus, nicht nach Ruf oder Preis. Es geht nur um den Geschmack, und wir haben nach und nach unser Sortiment von rund 200 Tees aufgebaut.»

Isabelle sieht einen weiteren interessanten Berührungspunkt zwischen den Welten des Society-Whiskys und des losen Blatttees.

«Wenn man einmal losen Blatttee probiert hat, gibt es kein Zurück mehr – ein bisschen wie wenn man einmal einen Society Single Cask, Cask Strength Whisky probiert und nicht fassen kann, wie unglaublich gut er im Vergleich zu einem Whisky ist, den man sonst überall angeboten bekommt», sagt sie. «Und wenn man beginnt, losen Blatttee zu erkunden, entdeckt man eine ganze Welt von Aromen. Chinesischer Tee mag sanfter sein, etwas honigartiger, mit weniger Adstringenz. Aus Sri Lanka kommen Noten, die etwas würziger und zitroniger sind. Aus Indien hat man verschiedene Noten, je nachdem ob man in Assam oder in Darjeeling ist.»

Regionalität ist jedoch nur ein Faktor, der den Geschmack beeinflusst, wie Adam erklärt.

«Sobald man den Tee hat, stellt sich die Frage, was man damit macht – ob er schwarz, grün wird, das was die Chinesen blau nannten oder Oolongs – dunkle Tees, die fermentiert werden – oder Weiss- und Gelbtees. Alles, was mit diesen Blättern geschieht, hat eine geschmackliche Auswirkung, sodass die Vielfalt der Aromen einfach enorm ist.»

Und wie die ständige Vielfalt der Single Cask Abfüllungen, die die Society anbietet, ist Vielfalt auch für Adam und Isabelle entscheidend.

«Der am wenigsten interessante Tee ist auch sehr günstig in der Produktion, weil er in den Ebenen Kenias angebaut wird, mit riesigen Feldern, die alle 16 Wochen ohne Unterbruch maschinell geerntet werden können», sagt Adam. «Die Maschine schneidet einen grossen Teil der Pflanze ab und kümmert sich nicht wirklich darum, welche die besten Blätter sind. Im Vergleich dazu würde ich sagen, dass 99 Prozent unserer Tees von Hand geerntet werden.»

Adam und Isabelle haben bereits mit der SMWS bei einer Tee- und Whiskyverkostung in The Vaults zusammengearbeitet, geleitet von Botschafter Olaf Meier, bei der verschiedene Kombinationen erkundet wurden. Dazu gehörten das Geschmacksprofil Sweet, Fruity & Mellow **Cask No. 19.90: Chilled toddy** zusammen mit einem Wuyi Rock Oolong-Tee, bekannt für seine süssen, herzhaften und erdigen Noten, sowie das Lightly Peated **Cask No. 66.240: Nuts and belts** and engine oil mit einem Lapsang Rauchtee mit dem Duft eines Holzfeuers.

Über den Fokus auf Geschmack hinaus ist für Isabelle die grösste Belohnung darin, Menschen zum gemeinsamen Teetrinken zusammenzubringen, genau dasselbe wie das Gründungsprinzip der Society – die Freude daran, die guten Dinge des Lebens zu teilen.

«Es gibt eine Art Jubel darüber, über dieses Ding zu sprechen, das man teilen kann», sagt sie. «Es bringt Menschen zusammen, weil man etwas gemeinsam hat, aber darüber hinaus hat man das Vergnügen zu wissen, dass man ihnen die Ehre erweist, ihnen etwas Gutes zu geben.»

Erfahren Sie mehr über Rosevear Tea unter roseveartea.co.uk

WHISKY MÄSS WINTERTHUR

25. APRIL 2026



Besuchen Sie uns an der Whisky Mäss Winterthur. Wir werden auf der Galerie unsere Whiskybar mit über 80 aktuellen Abfüllungen aufbauen. Dieser Bereich wird unseren Mitgliedern und deren Gäste vorbehalten sein – also Mitgliederkarte nicht vergessen.

Die Whisky Mäss findet an zwei Tagen statt, aber wir sind ausschliesslich am Samstag, dem 25. April, vor Ort.

Weitere Informationen unter:
whiskymaess.ch

WANN?

SMWS-Bar – nur am Samstag, 25. April 2026
von 14:00 bis 22:00 Uhr

WO?

Grosse Reithalle Winterthur

ANREISE

Bus Nr. 2 bis Haltestelle Technikum
Parkhaus Teuchelweiher vis-à-vis

BAUMRINDE UND PFLAUMEN

TROCKENOBST UND GEWÜRZE

CASK NO. 44.197

CHF 180.–



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>19 years</i>
DISTILLED	<i>25 April 2006</i>
OUTTURN	<i>261 bottles</i>
ABV	<i>57.1 %</i>

Zunächst stiess der Tasting Panel auf das natürliche Potpourri des Waldbodens – trockene Buchenblätter, schwammige Rinde, frisch gefällte Baumstämme und Tabakblätter, alles dies bestreut mit Koriandersamen. Der Geschmack war gewichtig, mit Marzipan, Cassissirup und Pflaumen in Armagnac, bevor die erdigen Noten von Tabak und trockenen Blättern wieder auftauchten. Die Wasserzugabe aktivierte süssere Aromen: Kirschcola, Kirschtörtchen, saftige, dunkle Pflaumen und Johannisbeeren, klebriger brauner Zucker und Brombeerkonfitüre, gefolgt von einer grosszügigen Portion Brot-Butterpudding. Die anhaltenden Aromen entführten uns aus dem Wald in ein Café, wo wir von Schoko-Malzbons, süssem Pfeifentabak, Karamellglace und frisch gebrühtem Javakaffee empfangen wurden. Nach 15 Jahren in einem ehemaligen Bourbon-Hogshead haben wir diesen Whisky für den Rest seiner Reifung in einem erstbefüllten Oloroso Hogshead aus amerikanischer Eiche weiter ausgebaut.

DIRTY MARTINI BEI EBBE

RAUCHIG UND FRUCHTIG

CASK NO. 53.523

CHF 110.–



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
DISTILLED	<i>5 May 2014</i>
OUTTURN	<i>262 bottles</i>
ABV	<i>59.4 %</i>

Der erste Duft zeichnet ein Picknick am Meer mit Bananenbrot aus reifen Bananen, Gummibärchen und klebrigen Manuka-Honig. Dann taucht eine Meeresfrüchteplatte auf, mit einem Spritzer frischer Zitrone, begleitet von Sellerie und Dill-Krautsalat. Unverdünnt am Gaumen halten sich die süssen Noten des Dufts (Vanillepudding, warmer Frühstück-Haferbrei und Puffbonbons aus Melasse), bevor die Meeresbrise Rauch herbeiweht – Rauchfleisch, frische Zigarrenasche und den schmutzigsten aller Dirty Martinis. Wasser produziert ein in Nebelschwaden gehülltes Strandcafé, wo Pier-Seile, nasse Zeitungen, Öl und Teer herumliegen, daneben auch Makrelenpastete, geräucherte Maiskolben und Kapern in Zitronenbutter. Im Abgang prickelnd salzig, mit Gewürznelken und der anhaltenden Zitronenessenz, die uns von Anfang bis Ende begleitet.

TROPISCHER FRUCHTCREME-KUCHEN

REIFE FRÜCHTE UND HONIG

CASK NO. 19.109

CHF 130.–



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill STR Px-Seasoned Barrique</i>
AGE	<i>14 years</i>
DISTILLED	<i>25 April 2011</i>
OUTTURN	<i>227 bottles</i>
ABV	<i>53.4 %</i>

Zunächst fanden wir süsse Konfektnoten, die uns an Schaumbananas, Kirschlippen und überzuckerte Geleefrüchte erinnerten, ähnlich wie in der klassischen britischen Bonbonmischung «Dolly Mixtures». Am Gaumen entstand ein fruchtiger Eindruck von Kiwi, Guave und Pfirsichen (möglicherweise in einem Bubble-Tea), serviert mit einem Rum-Baba mit Himbeeren. Nach der Wasserzugabe stellten wir uns luftige Zuckerwatte mit Wassermelonenaroma und ein Glas Prosecco vor, während der elegante, weiche Geschmack an eine tropische Sahnetorte mit Passionsfruchtmus und Kokosnuss-Buttercreme gemahnte. Nach 11 Jahren in einem ehemaligen Bourbonfass füllten wir diesen Whisky in ein STR (Shaved, Toasted and Re-charred) 2nd Fill Barrique, das zuvor einen PX enthalten hatte.

HIBISKUS-HONIG-PANNA COTTA

TROCKENOBST UND GEWÜRZE

CASK NO. 64.167

CHF 110.–



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>14 years</i>
DISTILLED	<i>11 March 2011</i>
OUTTURN	<i>282 bottles</i>
ABV	<i>52.4 %</i>

Das Aroma hat einfach alles. Malzig, marmeladeartig, saftig, fruchtig ... wie die süsse Brise an einem warmen, sonnigen Spätnachmittag in einem Feld voll golden glänzender Gerste im vollen Sonnenlicht. Dann folgt ein intensives, süsses, wärmendes Glühen am Gaumen, wie von einem grossen Stück Orangenblüten-Kardamom-Kuchen mit Mascarpone-Kokos-Glasur. Nach einem Tropfen Wasser entwickelt sich der Duft in Richtung gerösteter, gehackter Baumnüsse in einem Schoggiguetsli, begleitet von Rosinen-Scones mit Erdbeerkonfitüre und Rahm. Der Geschmack ist Dekadenz pur, mit Pfirsich-Rosenblütenkonfitüre auf Kardamom-Pistazien-Shortbread und einer Hibiskus-Honig-Panna Cotta.

VOM GARTEN IN DEN HUMIDOR

GERÖSTETE EICHE UND VANILLE

CASK NO. 46.165

CHF 92.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill HTMC Barrel</i>
AGE	<i>13 years</i>
DISTILLED	<i>19 September 2012</i>
OUTTURN	<i>185 bottles</i>
ABV	<i>57.3 %</i>

Pralle Sommerfrüchte und ein Blumenstraus gelangen in das Zedernholz-Interieur eines Zigarrenhumidors. Dazu gesellen sich Schokolade und Ingwer. Der Gaumen spiegelt den Duft, ergänzt durch cremige Noten von Toffee, glasierten Erdbeertörtchen, Mandelpaste und Süssholzwurzel. Wasser offenbart mit Schokolade überzogenes Marzipan in Pflaumenmarmelade, zusammen mit einer zarten Menthol- Duftnote. Der Abgang ist noch cremiger, wobei sich Vanillepaste mit Kiefernharz und Scotch Ale mischt. Nach neun Jahren in einem ehemaligen Bourbon Barrel füllten wir diesen Whisky für den Rest seiner Reifung in ein erstmals gefülltes, stark geröstetes, mittelstark verkohltes Barrel um.

FESTLICHER TROPFEN

REIFE FRÜCHTE UND HONIG

CASK NO. 36.225

CHF 98.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>13 years</i>
DISTILLED	<i>9 February 2012</i>
OUTTURN	<i>234 bottles</i>
ABV	<i>57.8 %</i>

Der Duft offenbart Honig auf Toast, Toffee und diverse Früchte (spritzige Zitrusfrüchte, reife Melone, Bananensplit und Erdbeere) sowie Korbwaren, Bleistiftspäne, Sackleinen und Stroh. Am Gaumen entsteht ein Gleichgewicht aus Vanille-Marshmallow-Twists, dunkles Toffee und der Süsse von Zuckermanteln mit würzigen Nachklängen von Eiche, Pfeffer und Ingwer, wobei das Ganze in eine Synthese aus Ingwerstückchen in dunkler Schokolade mündet. Durch die Wasserzugabe entstehen Aromen von Brandy Snaps, getrockneter Mango, Apfel-Crumble, poliertem Holz und einem Wald nach dem Regen. Am Gaumen kontrastieren Orangenschale und die Säure von Stachelbeeren mit der festlichen Süsse von Geburtstagskuchen und amerikanischem Cream Soda. Im Abgang erscheinen Hot Cross Buns.

BASEL TATTOO 2026

DIENSTAG, 21. JULI 2026
ANMELDESCHLUSS 31. MAI

PROGRAMM MIT SITZPLATZ IN KATEGORIE I CHF 189.-

Backstage Führung, Imbiss & Getränke (Bier, Weiss- und Rotwein, Prosecco, Softgetränke) in der Cast Bar «The Last Drop» mit kleiner SMWS Whiskybar und Überraschungsauftritt.

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

ANMELDUNG UNTER [SHOP.SMWS.CH](https://shop.smws.ch) – SPECIAL EVENTS

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



Claudia Järmann
Mitglied seit 2022

In der Springbank Whisky School hatte es mir in Sachen Single Malt komplett den Ärmel reingezogen. Diese Woche harte Arbeit in der Destillerie entfachte in mir einen regelrechten Wissensdurst. Zurück zuhause bin ich sogleich Mitglied bei der Scotch Malt Whisky Society geworden. Seither lasse ich kaum ein Whiskyfestival aus und besuche wenn immer möglich die Degustationen.

In diesen drei Jahren hat sich bereits eine schöne Tradition eingestellt. Meine Schottlandreisen beginnen jeweils in Glasgow an der Bath Street, wo ich im Members' Room der Society meinen «Glaswegian» Kollegen aus der Whisky School auf ein paar Drams treffe. Der Anblick der unzähligen grünen Flaschen ist einfach jedes Mal überwältigend. Dazu gibt's erst einmal Haggis! Diesen Sommer stand ein Tasting japanischer Whisky auf dem Programm - leider ausgebucht. Doch dank der guten Kontakte meines Kollegen zum Manager durfte ich trotzdem teilnehmen. Ein bisschen ein schlechtes Gewissen hatte ich schon, denn meinerwegen mussten zwei Personen an einem separaten Tisch Platz nehmen. Kris Grimes, ein wahrer Kenner seines Fachs, führte durch die Whiskys aus dem Land der aufgehenden Sonne.

Zum Abschluss einer Schottlandreise darf ein Besuch im «The Vaults» natürlich nicht fehlen. Im geschichtsträchtigen, ehemaligen Warehouse bestaune ich die allerersten SMWS-Flaschen mit den Nummern 1.1, 2.1 bis 6.1.

Bevor ich den Caledonian Sleeper besteige, bleibt noch Zeit, im aktuellen Outturn zu blättern. Und plötzlich springt mir ein Datum entgegen: 27. Mai - mein Geburtstag! Die Abfüllung ist ein **«Wood-Smoked Walnut Gâteau»** aus Destillerie Nr. 66. Ein krönender Abschluss meiner vierwöchigen Whisky-Tour.





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, 24. April	Lausanne	Tibits (1. Stock), Place de la Gare 11
Donnerstag, 7. Mai	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 8. Mai	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 22. Mai	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Donnerstag, 10. September	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 11. September	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Donnerstag, 17. September	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 18. September	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Mittwoch, 4. November	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 6. November	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Donnerstag, 12. November	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 13. November	St. Gallen	Hofkeller, Klosterhof 3
Mittwoch, 2. Dezember	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 3. Dezember	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 4. Dezember	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Mittwoch, 9. Dezember	Luzern	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Donnerstag, 10. Dezember	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 11. Dezember	Lausanne	Tibits (1. Stock), Place de la Gare 11

RESERVIERUNGEN
SIND EIN MUSS!

Tickets sind online, telefonisch oder per E-Mail erhältlich. Platzgarantie nur gegen Vorauszahlung. Stornierungen sind leider nicht möglich; doch wenn es eine Warteliste gibt,

versuchen wir ein anderes Mitglied zu finden, das Ihren Platz übernimmt. Wir behalten uns das Recht vor, Anlässe bei ungenügender Teilnehmerzahl abzusagen. Teilnehmer an Degustationen müssen mindestens 18 Jahre alt sein. Mitglieder können gerne Gäste mitbringen.




Für weitere News folgen Sie uns auf Facebook:
www.facebook.com/smwsswitzerland

SMWS Switzerland llc
Route des Monnaies 19, 1660 Château-d'Oex
Switzerland

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

www.smws.ch

 www.facebook.com/smwsswitzerland