



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

OUTTURN

August 2026
SMWS Switzerland

VERKAUFSSTART:
SAMSTAG
8. AUGUST



GET INTO
THE WOOD STUFF

WWW.SMWS.CH

Als Elgin Marbles beziehungsweise Parthenon-Marmore werden jene Marmorskulpturen und -fragmente bezeichnet, die Lord Elgin Bauten der Akropolis von Athen entnehmen liess und später an das British Museum in London verkaufte. Sie umfassen Teile des Frieses, einige Metopen sowie Stücke vom Ost- und Westgiebel des Parthenon, ausserdem eine der Mädchenfiguren aus der Korenhalle des Erechtheion. Seit dem 19. Jahrhundert gibt es einen Disput über die Rückgabe der Stücke, die insbesondere der griechische Staat – unterstützt durch internationale Anstrengungen der Fachwelt sowie der UNESCO – fordert.

Keine Angst – wir werden uns nicht in diese Angelegenheit einmischen. Der Name der neuesten Creators Collection ist aber ein Wortspiel, welches darauf basiert – The Elgin Marvels. Inwiefern diese zwei Whiskys ein Wunder sind, überlasse ich Ihnen. Beide kommen aus der kleinen Stadt Elgin im Zentrum der Speyside. Der **35.405: Statuenhafte Eleganz** ist 38-jährig und die Society hat einigen Einfluss auf die Entwicklung genommen. Dem gegenüber steht der **7.286: Fruchtbomben-Fries**, dieser 33-jährige Whisky wurde seit 1992 kaum angetastet und reifte in einem Refill Bourbon Hogshead heran.

In der Heresy Serie sind wir bereits beim **Torfiger Highland-Trank** angelangt. Wer sich noch an **Batch 32: Fife peaty potion** erinnert, kann die Idee dahinter davon ableiten. Bei dieser Abfüllung wurden ungetorfte und getorfte Whiskys derselben Highland Brennerei in Bourbon Fässer gefüllt. Nach sieben Jahren wurden diese Whiskys vermählt und in frischen Oloroso und Pedro Ximenez Sherry Butts gefüllt. Egal, ob Sie nun ein Lagerfeuer oder eine Grillparty planen, dieser Whisky passt dazu.

Nebst diesen Neuigkeiten hat es, wie immer, eine bunte Mischung verschiedener Abfüllungen im aktuellen Outturn. Ich bin sicher, dass Sie etwas Passendes finden.

Cheers!



Patric Lutz





CREATORS COLLECTION

THE ELGIN MARVELS



Keine Sorge, wir ergreifen im langjährigen Disput über die Entfernung/den Diebstahl antiker griechischer Skulpturen aus Athen durch den 7. Earl of Elgin im frühen 19. Jahrhundert für keine Seite Partei. Die Elgin Marvels, um die es uns geht, sind flüssiger Natur – zwei herausragende Abfüllungen aus dem hübschen Städtchen im Zentrum der Moray Speyside.

EINE GESCHICHTE ZWEIER WUNDER

Diese Elgin Marvels mögen aus derselben Stadt stammen, doch sie erzählen zwei völlig unterschiedliche Seiten der Whisky-Entstehungsgeschichte. Mit 33 und 38 Jahren sind beide würdevolle alte Herren von Elgin, verbunden nicht nur durch lange Reifung, sondern auch durch ihre intensive Fruchtigkeit.

Doch es sind ihre Reifewege, auf denen unsere Marvels ganz unterschiedliche Pfade zu dem eingeschlagen haben, was sie heute sind.

Beim Fass Nr. **35.405: Statuenhafte Eleganz** haben wir über die 38 Jahre deutlich mehr Einfluss genommen. Es begann mit zwei Bourbon Hogsheads, einem von 1987 und einem von 1988. Als sie 31 Jahre alt waren, überführten wir jedes einzeln in First-Fill-Pedro-Ximénez-Barriques, wo sie blieben, bis sie 34 Jahre alt waren. Zu diesem Zeitpunkt gaben wir den Inhalt des 1987er-Whiskys zum Vermählen in das 1988er-Fass, und mit 36 Jahren überführten wir den gesamten Inhalt in ein Second-Fill-Bourbonfass, in dem dieser Whisky die übrige Zeit vermählend verbracht hat.

Das Ergebnis dieser Reise ist ein wunderbar komplexer Whisky mit einer Bandbreite an Aromen, die von Bread-and-Butter-Pudding über in belgischer dunkler Schokolade überzogene Paranüsse bis zu gewürzter pochierter Birne mit Brombeeren reicht.

Das Fass Nr. **7.286: Fruchtbomben-Fries** wurde im Vergleich dazu seit seiner Destillation im Jahr 1992 weitgehend in Ruhe gelassen und reifte 33 Jahre lang ungestört in einem Refill Bourbon Hogshead. Das Ergebnis? Eine unkomplizierte, obszön üppige alte Fruchtbombe mit jener saftigen Extravaganz, die man mit früheren Epochen dieses Brennstils verbindet; mit üppigen Noten von Kirsche,

Mango, Ananasmarmelade, prickelnden Brausebonbons und fruchtigem Cold-Brew-Kaffee sowie allerlei Noten von süsser Kokoscreme, Minz-Toffee und altem Pfeifentabak bis hin zu überreifer Papaya, Enzian und noch mehr Passionsfrucht.

EIN SOCIETY-KUNSTWERK

Diese Elgin Marvels dürfen Sie ganz ohne schlechtes Gewissen geniessen, ohne sich

mit Themen wie Plünderung, kultureller Identität oder Rückgabe zu beschäftigen. Sie gehören in kein Museum. Ihre wahre Schönheit liegt in ihrer Zerstörung – dem Brechen des Siegels, dem Drehen des Korkens und dem zutiefst befriedigenden Gluckern von erhabenem, gereiftem Single Malt in Ihr Glas. Oder Sie stellen sie als Ihr eigenes Society-Kunstwerk in Ihr Whisky-Regal – zumindest für eine Weile.

STATUENHAFTE ELEGANZ

TROCKENOBST UND GEWÜRZE

CASK NO. 35.405

CHF 435.–



FRUCHTBOMBEN-FRIES

REIFE FRÜCHTE UND HONIG

CASK NO. 7.286

CHF 640.–



REGION	Speyside
CASK	2nd Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	38 years
DISTILLED	25 February 1988
OUTTURN	185 bottles
ABV	44.1 %

Wow – die Fülle an Aromen war angesichts der Reise, die dieser Whisky hinter sich hat, keine Überraschung. Nach ausgiebiger Diskussion ergab sich folgendes Bild: Man stelle sich vor, an einem auf Hochglanz polierten, endlos langen antiken Esstisch aus Olivenesche in einer kathedralenartigen Sherry-Bodega in Jerez zu sitzen und ein grünes Thai-Curry serviert zu bekommen. Am Gaumen wurden wir mit Dessert verwöhnt: ein opulenter Bread-and-Butter-Pudding, gewürzte pochierte Birne mit Brombeeren und Paranüsse in belgischer dunkler Schokolade. Wer mag, gibt einen Tropfen Wasser dazu – und wird mit einem weihrauchgeräucherten Old Fashioned belohnt, gefolgt von Macarons aus dunkler Schokolade mit Rose und Basilikum sowie Calissons d'Aix, einer traditionellen französischen Süssigkeit aus Mandeln, Orangenschale und Royal Icing.

REGION	Speyside
CASK	Refill Ex-Bourbon Hogshead
AGE	33 years
DISTILLED	10 April 1992
OUTTURN	180 bottles
ABV	46.2 %

Pur duftete die Nase nach schokoladenüberzogenen Kirschen, Kokosnuss, Vanilleglace, Chocolate Stout und der Umami-Fülle von Bouillonwürfeln. Dazu fanden wir fruchtigere Komponenten wie getrocknete Mango, Rosinen und Pflaumenwein. Wasser brachte Honig, Orange Bitters, Orangenmarmelade, Teaköl und kandierte Haselnüsse. Am Gaumen dominierten sofort die Früchte: herrlich lebendige und üppige Noten von Kirsche, Mango, Ananaskonfitüre, prickelnden Brausebonbons und fruchtigem Cold-Brew-Kaffee. Mit der Zeit entwickelte sich all dies wunderbar hin zu Passionsfrucht und Wachsigkeit. Mit Wasser fehlten dem Panel fast die Worte. Schlicht Schicht um Schicht Frucht! Wir fanden Noten aller Art – von süsser Kokoscreme, Minz-Toffee und gereiftem Pfeifentabak bis zu überreifer Papaya, Enzian und noch mehr Passionsfrucht.

ERDBEERSCHINKEN

TROCKENOBST UND GEWÜRZE

CASK NO. 94.55

CHF 139.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Bodega PX Barrique</i>
AGE	<i>16 years</i>
DISTILLED	<i>9 January 2009</i>
OUTTURN	<i>210 bottles</i>
ABV	<i>57.3 %</i>

Unverdünnt verriet der Duft einen starken Einfluss des Weins – mit unmittelbaren Eindrücken von Sultaninen, Rosinen, Erdbeerkonfitüre, Balsamico und Rancio. Dazu fanden wir eingelegte Baumnüsse und einen schönen Hauch von erdigem, herrlich trockenem Sherry. Wasser brachte zarte, süssere Elemente wie Toffee-Popcorn und Butterscotch mit Meersalz hervor, dazu aromatische Kräuternoten wie geröstete Fenchelsamen und getrockneten Estragon. Der pure Gaumen war voll von zerstoßenen Haselnüssen, Lebertran, bitteren Zartbitterschokolade-Noten und Kräuter-Hustensirup. Ein grosses, geradezu kaubares, texturreiches Profil – da waren wir uns alle einig. Wasser verstärkte erneut die Süsse und verlieh zugleich Tiefe mit Noten von Wildfond, Cranberrysauce, Zitronenöl und Kaffee-Baumnuß-Kuchen. Dieser Whisky reifte zehn Jahre in einem second fill Bourbon Barrel, bevor er in eine first fill Ex-Bodega-PX-Barrique umgefüllt wurde.

DAS RÄTSEL DES CONFISEURS

TROCKENOBST UND GEWÜRZE

CASK NO. 100.50

CHF 108.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill American Oak Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>14 years</i>
DISTILLED	<i>18 May 2011</i>
OUTTURN	<i>261 bottles</i>
ABV	<i>54.8 %</i>

Süsses aus der Confiserie empfing das Panel – Kokos-Schokoriegel, Karamellbiskuits, Buttergebäck und Vanillecreme auf Brandy Snaps (Karamellröllchen). Ein Ausflug ins Fruchtlige brachte pochierte Birnen, tropischen Weichspüler und Fruchtsalat, getränkt in hausgemachter Sangria. Der Gaumen war reich und opulent: Malzschokolade, karamellisierter brauner Zucker, Golden Syrup, geröstete Nüsse und eine Note von frisch gewachstem Leder. Vorsicht bei der Wasserzugabe – mit der Reduktion nahm das Ganze eine überraschende Wendung. Instantkaffee-Granulat und Haselnüsse tauchten auf, und das Panel debattierte zwischen süss und herzhaft: Weingummis und kandierte Orangen gegen Nadelwaldboden und Pergamentpapier. Der Abgang aus grillierter Ananas, roten Trauben, gerösteten Haselnüssen und Kokos hinterliess einen reichen Charakter mit erdigen Anklängen. Nach zwölf Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead füllten wir ihn für den Rest seiner Reifung in einen first fill American Oak Oloroso Hogshead um.

LASS DICH VOM FRUCHT-BORG ASSIMILIEREN

REIFE FRÜCHTE UND HONIG

CASK NO. 11.75

CHF 98.–



REGION	Highland
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	2nd Fill Ex-Oloroso Hogshead
AGE	11 years
DISTILLED	26 September 2014
OUTTURN	254 bottles
ABV	58.8 %

Ein üppiger, fruchtbetonter Duft begrüsst das Panel mit herrlichen Aromen von Juicy-Fruit-Kaugummi, Reineclauden (süsse Edelpflaumen), Zitronenbrausepulver, Ananasgelee und Pflaumenkonfitüre – ein richtiges Fruchtsalat-Profil. Mit Wasser zeigten sich Brandy Snaps, karamellisierter brauner Zucker und Bitterorangen-Marmelade – der Sherry gewann nun klar die Oberhand. Der pure Gaumen eröffnete mit einem herrlich üppigen, ausgewogenen Fruchtcharakter und einer elegant öligen Textur. Im Hintergrund entdeckten wir ein paar mechanische Noten, dazu Wachs und Petrichor (Waldduft nach Regen). Die Reduktion bot noch mehr Wachsigkeit und eine Ausdehnung dieses breiten Fruchtspektrums. Im Nachklang fanden wir einige verlockende Anklänge an exotische Früchte aus der Dose. Dieser Whisky reifte vier Jahre in einem Ex-Bourbon-Hogshead, bevor er in einen second fill Oloroso Hogshead umgefüllt wurde.

IMPLOSION IM ERDBEER- SÜSSWARENLADEN

REIFE FRÜCHTE UND HONIG

CASK NO. 164.3

CHF 86.–



REGION	Wales
CASK	1st Fill STR Barrique
AGE	7 years
DISTILLED	9 May 2018
OUTTURN	238 bottles
ABV	59.8 %

Birnenbonbons und Erdbeersüssigkeiten ergossen sich über Mangoscheiben, in Rotwein geschmort – dazu frische Erdbeeren mit Balsamico-Glasur und Habanero-Chilis. Kandierter Ingwer liess dann eine Welle von Tropensaft und Gewürzen detonieren, dicht gefolgt von der sanften Liebkosung von Kokosmilch und reifer Guave. Wasser entfesselte eine aromatische Eruption von saftigen Süssigkeiten, Caipirinha-Cocktails, Kamille- und Lindenblüten. Der Gaumen verwandelte sich in dicken Rahm, aromatisiert mit Orangenschale und Minzblättern und gegossen über einen Marzipan-Biskuitkuchen mit Brausezucker-Streuseln, dazu eine Tasse duftender Grüntee.

«HERESY» SMALL-BATCH-KÖSTLICHKEITEN

TORFIGER HIGHLAND-TRANK

RAUCHIG UND FRUCHTIG

BATCH 42

CHF 81.-



REGION	Highland
CASKS	Matured in a combination of 1st Fill Bourbon Barrels and Oloroso & Pedro Ximénez Butts
AGE	10 years
DISTILLED	16 December 2015
ABV	50.0 %

Leder und Trockenfrüchte stürmten aus dem Glas, verflochten mit getrockneten Feigen, Datteln und geräuchertem Ginger Beer, während zähe Toffees, Marzipan und Lebkuchen auf den Böen ritten wie Funken eines sturmgepeitschten Feuers im Obstgarten. Blitze aus Chipotle (geräucherte Jalapeño-Chili) und schwarzem Pfeffer zuckten über einen Tsunami aus Lapsang Souchong und Miso, während Karamell durch gespenstischen Rauch wirbelte. Am Gaumen kollidierten dunkler, stürmischer, mit Ingwer durchzogener Kohlenrauch und reicher Sherry mit grillverkohlten Bramley-Apfel-Würsten und Ahorn-Pancakes. Ein Spritzer Wasser entfesselte medizinische Wellen gegen Felsen aus Löwenzahn und Klette und liess eichenrauchiges Marzipan, dunkle Schokolade und Toffee-Äpfel über ein Freudenfeuer krachen – zurück blieb eine schwebende Wolke aus verkohlten Früchten und Asche.

Bei einem Namen wie Torfiger Highland-Trank fragen Sie sich vermutlich, was um alles in der Welt wir uns für die 42. Ausgabe unserer «Heresy»-Serie ausgedacht haben. Julien Willems verrät es Ihnen.

Vor nicht allzu langer Zeit haben wir unseren Mitgliedern den **Batch 32: Fife peaty potion** vorgestellt. Wenn Sie diese Abfüllung kennen, haben Sie vielleicht schon eine Vorstellung davon, was der **Batch 42: Torfiger Highland-Trank** sein könnte.

Unter den vielen Zaubertränken und Kreationen, welche die Whisky-Alchemisten der SMWS zusammengebraut haben, ist dies der erste rauchige, getorfte Highland Single Malt Scotch Whisky in unserer Heresy Reihe. Wie kam es dazu?

Nun, ganz im Geiste des **Fife peaty potion** haben wir Fässer einer Brennerei ausgewählt, die sowohl unge-



torften als auch getorften Whisky herstellt, und mit dem Konzept experimentiert, bis wir die richtige Balance gefunden hatten. Sicher, die Idee klingt einfach genug. Aber ist sie das wirklich?

KRITISCHE VARIABLEN

Da Sie dies lesen, ahnen Sie vermutlich, dass diese Frage keine eindeutige oder einfache Antwort hat. (Wenn beim Whisky irgendetwas eindeutig wäre, würde ich mir wohl langsam Sorgen machen!) Was viele der leidenschaftlichsten Whisky-Liebhaber unter Ihnen wissen dürften: Man kann nicht mit derselben Herangehensweise vorgehen, wenn man eine ungetorfte Maische destilliert, als wenn man auf die volle Ladung Torf und Rauch setzt. Pot Stills sind grossartig, aber sie verlangen Sorgfalt. Ich fürchte, es wird gleich ein wenig chemisch. Verzeihen Sie mir also einen kurzen Ausflug in ein paar technische Details.

Bei der Destillation nach einem bestimmten Stil wird nichts dem Zufall überlassen. Malzspezifikation und Röstgrade, Mahlen, Maischverfahren, Hefeauswahl, Gärzeit, Form der Brennblase, Destillationsgeschwindigkeit und -temperatur – jeder Aspekt wird sorgfältig überwacht. Hinzu kommen Reiniger (purifier), die Art des Kondensators (Rohrbündel- Wärmeaustauscher oder Schlangen- oder Schneckenrohre (worm tubs)) und sogar die Kondensatortemperatur – oh, und besteht der Kondensator überhaupt aus Kupfer? Sie verstehen, worauf ich hinaus will: Der Prozess wird schnell unglaublich komplex.

Eine der entscheidenden Variablen für den Charakter einer Spirituose ist jedoch der «Cut»: der Zeitpunkt, zu dem die Destillataufnahme beginnt und wo sie endet. Die «Foreshots» oder «Heads» (Vorlauf) sind flüchtig und im Allgemeinen unerwünscht, da sie tödliche Stoffe wie Methanol enthalten; die «Tails» enthalten schwerere Verbindun-

gen – sie riechen schweisssig, schwefelig und sind insgesamt einfach unangenehm – man denke an alte Socken, Käserinde und noch Schlimmeres.

Das Herz, der Teil, der für Fass und Flasche bestimmt ist (zumindest das, was übrig bleibt, nachdem die Engel ihren Anteil erhalten haben), ist für jede Brennerei unglaublich spezifisch. Es handelt sich um ein äusserst selektives und variables Sammelfenster, das letztendlich dazu beiträgt, den Stil jeder Spirituose zu definieren. Ein höherer Schnitt begünstigt tendenziell leichtere, fruchtbetonte Verbindungen, die flüchtigen Ester; ein niedrigerer Schnitt zieht schwerere, öligere Elemente an und muss sorgfältig überwacht werden, da die Aromen zunehmend unangenehmer werden, je weiter die Destillation in die «Feints» (Nachlauf) vordringt.

Dann ist da noch der Torf. Nicht jeder Single Malt ist getorft, aber wenn dies der Fall ist, wurde das Malz mit Torfrauch getrocknet, wodurch phenolische Verbindungen – Guajakole und ihre zahlreichen phenolischen Verwandten – eingebracht werden, die jene rauchigen, medizinischen Eigenschaften mit sich bringen. Diese Verbindungen lassen sich während der Destillation vergleichsweise nur widerwillig mitnehmen; sie sind weniger flüchtig und schleppen sich regelrecht mühsam durch den Destillierkolben.

Infolgedessen reicht die Destillation für getorfte Spirituosen oft tiefer und manchmal viel näher an die «Feints» heran, um eine ausreichende phenolische Intensität zu übertragen. Es ist, wie immer, eher eine Frage der Balance als eine feste Regel – aber im Grossen und Ganzen entspricht der für getorfte Spirituosen erforderliche Schnitt nicht dem von ungetorften Destillaten. Das ist jedoch in Ordnung, denn auch wenn die Phenole während der Destillation nur zögerlich vorankommen, spielen sie, sobald sie in der Spirituose sind, eine weit über ihre Grösse

hinausgehende Rolle für den Charakter der Spirituose. Eine weitere Eigenschaft ist ihre überdeckende Wirkung. Sie wirken so stark auf unser Sinneswahrnehmungssystem, dass sie viele andere Aromen und Düfte überlagern, sodass diese nicht mehr leicht wahrnehmbar sind – was ein Segen ist, wenn man näher an den Feints destillieren muss, als man es normalerweise bei ungetorftem Malz tun würde.

DIE BALANCE FINDEN

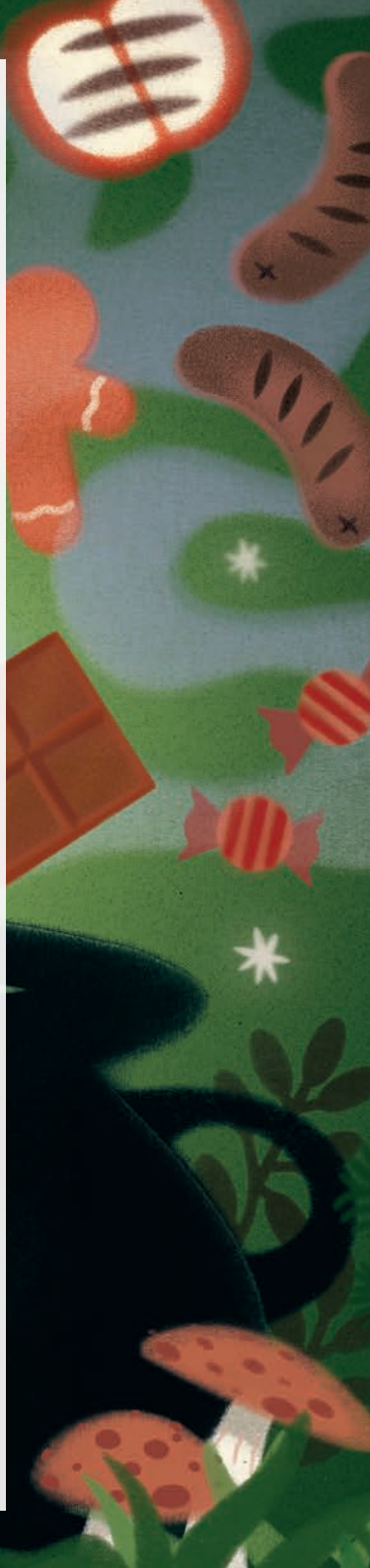
Nun denn (und ja, es war ein langer Weg): Wie funktioniert es, wenn man beides zusammenbringt? Nicht so reibungslos, wie man hoffen würde – aus mehreren Gründen. Einer davon: Wir sind durch einige Millionen Jahre Evolution von Natur aus darauf getrimmt, sehr empfindlich auf Phenole zu reagieren (jene rauchigen und medizinale Moleküle, die beim Destillieren gerne trödeln). Ich scherze nur halb, aber das ist «starker Tobak». Jede noch so kleine Menge getorften Whiskys dürfte also auffallen.

Ein weiterer Punkt: Weil der Schnitt ein anderer ist, liegen die im fertigen Destillat gesammelten Stoffe in unterschiedlichen Konzentrationen vor, und beide Rezepturen zusammenzubringen funktioniert nicht unbedingt wie versprochen. Das Zusammenspiel kann feurig, rau oder gar seltsam werden. Es kann aber auch grossartig werden. Die Herausforderung liegt darin, die Rezeptur zu finden – jenen Sweet Spot, an dem zwei Destillate mit unterschiedlicher Zusammensetzung aufhören, sich zu beissen, und beginnen, einander zu ergänzen.

Im Fall des **Batch 42: Torfiger Highland-Trank** haben wir getorfte und ungetorfte Whiskys derselben Highland Brennerei sieben Jahre lang getrennt in First-Fill-Bourbonfässern reifen lassen, was Textur, Cremigkeit und Marzipan beisteuerte. Danach haben wir diese Whiskys geblendet und unseren neuen Zaubertrank in eine Kombination aus frischen Oloroso und Pedro Ximénez Sherry Butts gefüllt, was vielschichtiges Trockenobst und Melasse in die Mischung brachte.

Und es war ein Wagnis, das sich auszahlte. Das Ergebnis verleiht dem Whisky Tiefe und Dunkelheit und liefert in der Nase sturmgepeitschtes Obstgartenfeuer, Chipotle, Miso-Karamellsauce und einen betörenden Rauch. Am Gaumen helfen dunkler, stürmischer, ingwerdurchzogener Kohler Rauch und üppiger Sherry, ein paar über dem Grill geröstete Bramley-Apfel-Würste und Ahornpfannkuchen hinunterzuspülen, während Wasser die medizinale Qualitäten hereinholt, die es braucht, um solch üppige Leckereien zu verdauen.

Ob Sie nun ein Lagerfeuer oder einen Grillabend im Sinn haben: Finden Sie Ihre Geschmackspilger und öffnen Sie eine Flasche **Torfiger Highland-Trank**. Lassen Sie sie ihren geschmackvollen Zauber entfalten und geniessen Sie die guten Zeiten!



VADERS KRÄUTER-SCHLEUDERGANG

KRAFTVOLL UND GETORFT

CASK NO. 137.22

CHF 95.-



REGION	England
CASK	1st Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	6 years
DISTILLED	6 August 2019
OUTTURN	245 bottles
ABV	57.2 %

Der Waschsalon brummte bedrohlich, während feuchte Hitze durch Malzschrot und blumiges Schubladenpapier zog – die Luft scharf von Karbolseife und Frühstücksflocken. Dann regte sich die dunkle Seite. Cremige Minzbonbons wirbelten in Butterscotch, mit Oregano gelasert, bevor wir Pizza Margherita mit Margarita-Cocktails hinunterspülten, während Kamille und Kräuter im Kielwasser wirbelten. Wasser zog die Szene ins Unterholz, wo Brennnessel, Zitronenverbene und Rosmarin auf dem Grill räucherten. In einem alten, schmutzigen Kohleneimer kochte Darth Vader dann ein Chili, warf Hände voll Thymian, noch mehr Oregano und Kohlentee mit Lakritzgeschmack hinein, bevor er alles auf einem Bett aus Pastinaken und verbranntem Blätterteig servierte.

SUBTILE SOMMERLICHE SCHLICHTHEIT

SÜSS UND FRISCH-WÜRZIG

CASK NO. 84.38

CHF 155.-



REGION	Speyside
CASK	Refill Ex-Bourbon Hogshead
AGE	17 years
DISTILLED	19 March 2008
OUTTURN	260 bottles
ABV	56.2 %

Im Duft hielten sich Honig, Toffee und flüssiges Karamell, Schokolade und Kokos die Waage mit Key Lime Pie (Limettenkuchen), Aprikosen und getrockneten Blumen im Körbchen. Am Gaumen sofort süß: glasierte Doughnuts, Marzipan und Gummibärchen; mit etwas Zeit tauchten weitere subtile Themen auf – parfümiertes Holz, Stechginster, Sevilla-Orangen und Kaffeesatz. Beim reduzierten Duft konnten wir uns vorstellen, auf einer Sommerwiese Kirschen zu essen, Limonade zu schlürfen und Gänseblümchenkränze zu flechten. Dieses Sommerthema setzte sich am Gaumen fort – mit Lavendel, Honig, Melone und Zitronenbrausebonbons – bevor eine zarte Spur von Pink Grapefruit und rosa Pfefferbeeren den Abschluss machte.

STARTHILFE FÜR DIE GESCHMACKS- KNOSPEN

KRAFTVOLL UND GETORFT

CASK NO. 33.141
CHF 179.–

MAX.
EINE FLASCHE
PRO
MITGLIED



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
DISTILLED	<i>25 February 2016</i>
OUTTURN	<i>252 bottles</i>
ABV	<i>62.6 %</i>

Eine Rauchwolke stieg aus dem Glas und erinnerte uns an ein geschwärztes Ribeye-Steak, an das Flambieren von Zucker auf einer Zitronentarte und an einen Old Fashioned mit geräuchertem Thymian. Am Gaumen erschien Lemon Curd auf verbranntem Toast neben grillierten Pfirsichen und Glace aus gebranntem Heidekrauthonig, während sich im Abgang ein erfrischendes Glas Wasser mit frischem Limettensaft und Meersalz mischte. Wahrlich eine Starthilfe für die Geschmacksknospen. Nach der Reduktion vermengte sich der Duft von Muskelsalbe mit teerigen Strassen sowie süss-sauren, in Rum eingelegten Kirschen. Im Geschmack waren wir zurück beim Steak – diesmal in Mezcal mariniert und gegart, vergraben in heisser Glut und Asche.

FRIEDLICHES PICKNICK

SÜSS UND FRISCH-WÜRZIG

CASK NO. 125.81
CHF 159.–



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
DISTILLED	<i>16 March 2016</i>
OUTTURN	<i>237 bottles</i>
ABV	<i>56.7 %</i>

Wow – wir konnten das sanfte Plätschern der Wellen am Ufer förmlich hören und stellten uns den Duft von Seegrass, Sanddünen und zerriebenen Muscheln vor, neben Rich-Tea-Biskuits, weissem Traubensaft und Pfirsich-Eistee. Am Gaumen picknickten wir mit Müsliriegeln mit Joghurtüberzug, honiggeröstetem Früchtemuesli und einem herrlich cremigen Zitronen-Posset (Rahmdessert). Nach vorsichtiger Wasserzugabe duftete es nach einem klassischen britischen Dessert, Banoffee Pie – mit Karamell, Banane und Kaffeeahm. Und doch blieb das Strandgefühl einer warmen Meeresbrise, von Treibholz und Sonnencreme. Im Geschmack gossen wir Crème anglaise über einen Kokos-Kumquat-Teekuchen, mit einem zarten Abgang von Zedernholz, Zitrus, Pfefferminze und Salbei.



SÜSS BESÄNFTIGENDER RAUCH

RAUCHIG UND FRUCHTIG

CASK NO. 4.406

CHF 125.-



REGION	Highland
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogsheads
FINAL CASK	1st Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	14 years
DISTILLED	24 January 2012
OUTTURN	220 bottles
ABV	64.4 %

Der Auftakt: ein süsser, beruhigender Rauch, der an einen leicht angebrannten, aber tröstlichen Bread-and-Butter-Pudding erinnerte – oder an eine Brioche mit Schokoladenstückchen und Vanillecreme. Am Gaumen gab es noch mehr Rauch, als dicke, angebrannte Pancakes mit geräuchertem Ahornsirup auf gebackenen Brie mit Feigenkonfitüre, Baumnüssen und Pistazien trafen. Die Reduktion öffnete die friedliche Szenerie einer Küste: eine ruhige See und der Geruch trocknender Hummerkörbe, vermischt mit dem Duft eines fernen Feuers. Im Geschmack: ganze Karotten, geröstet in Rotweinessig und frischem Thymian. Im Alter von fünf Jahren haben wir ausgewählte Fässer derselben Destillerie kombiniert. Danach füllten wir den Single Malt zur weiteren Reifung in verschiedene Fässer zurück. Dies ist eines dieser Fässer.



SAVE THE DATE

30. UND 31. OKTOBER 2026

The Swiss **WHISKY** Festival

**DIE SOCIETY UND OLAF MEIER
FREUEN SICH AUF IHREN BESUCH.**

MASTERCLASS MIT OLAF MEIER: SAMSTAG, 31. OKTOBER 2026, 18 UHR

ANMELDUNG: WHISKY-FESTIVAL.CH/SEMINARE

TRAFO BADEN | BROWN BOVERI PLATZ 1 | 5400 BADEN

FÜR WEITERE INFORMATIONEN: WWW.WHISKY-FESTIVAL.CH



IM GEDENKEN AN ROBIN LAING 1953 – 2025

Robin war in der Schweiz ein gerne gesehener Gast. Er hat unzählige Burns Supper mit uns bestritten, trat an verschiedenen Veranstaltungen auf und knüpfte so viele freundschaftliche Beziehungen. Ein bisschen mehr als ein halbes Jahr ist sein Tod nun her. Wir möchten seine Erinnerung lebendig halten – und wie ginge dies besser als mit einer Gedenkabfüllung – **53.527: Seraphische Meeressinfonie**.

Falls Sie «Whisky for Breakfast» geniessen, daran glauben, dass «The Whisky Makes You Sweeter» oder Ihre Zeit am liebsten in «The Smallest Whisky Bar» verbringen, dann haben Sie sicher auch viele Erinnerungen an alle Songs die Robin mit uns geteilt hat.

Lieber Robin, du hast auf deinem Album «Whisky and Death» deine ganz persönlichen Gedanken zum Thema gemacht. Wir wünschen dir, dass dein «Malt-Parfüm» den gewünschten Effekt hat. Wir werden dich vermissen!

SERAPHISCHE MEERESSINFONIE

KÜSTENNAH & MARITIM

CASK NO. 53.527

CHF 125.–



REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill STR Oloroso-Seasoned Barrique</i>
AGE	<i>12 years</i>
DISTILLED	<i>3 April 2013</i>
OUTTURN	<i>276 bottles</i>
ABV	<i>59.7 %</i>

Der Duft war eine seraphische Meeressinfonie aus zerbrochenen Muscheln, Delfinatem und Neoprenanzügen, die am Feuer trocknen (das uns auch Jakobsmuscheln mit Balsamico-Glasur und geröstete Marshmallows bescherte). Der pure Gaumen beschwor Jahrmärkte an der Küste herauf – Zuckerwatte, Räucherfisch, Dieselmotoren und eine Meeresbrise. Der reduzierte Duft verband Cinder Toffee (Knusperkaramell) und gesalzene Karamell mit Kapriolen am Strand, Gezeitentümpeln, Fischerbooten und einem Festmahl von Fruits de Mer. Der Gaumen wurde zu einer maritimen Mélange aus Teer, Rauch, Meeresfrüchten und Asche, in Golden Syrup getauchten Zigarren und einem erdigen Abgang von Leder, Menthol und Muskatnuss. Acht Jahre in Ex-Bourbon gingen der weiteren Reifung in einer second fill Ex-Oloroso STR-Barrique voraus.

WHISKY AND DEATH

*When I die lay me in my grave
In a coffin made out of barrel staves
I could face eternity after I croak
In a box made of whisky-soaked oak*

*Say goodbye to me with a wake
After you make sure there's no mistake
Lay all my whiskies out in a line
And drink to me one last time*

*When I get to St Peter's gate
I'll dress up nice and I won't be late
I guess I won't have too long to wait
Because everyone else in the line
Will smell of the vault and the tomb
But the angels' eyes will shimmer and shine
When they smell my malt perfume*

*All my life I followed one rule
Be good, be cool, don't act the fool
And the best reward for a hard-working man
Is a decent dram in your hand*

*After death – if you hear from me
Que pasa hombre – Aaiee I'm a zombie
Don't run away – grab a whisky instead
And smash it over my head*

*Come on Death then where is thy sting?
Where are your demons with the torn black wings
Carmina Burana let everyone sing
I'll look you in the eye
Though you're colder than Lady MacBeth
We're scared to live when we're scared to die
I'll take whisky and death*

*Take me to the far side
Take me to the dark side
Let me feel the edge of the knife
I see a pale horse
And a fiery cross
So take me to the water
Take me to the water
Take me to the water of life*

*You prowl in the dark with your crows and cats
Red-eyed rats and graveyard bats
If I pour a dram in the blackest night
It shines with a golden light*

*The universe is cold and vast
So raise a glass to me after I've passed
Life is as short as a Disney cartoon
You know your turn will come soon*

*Come on Death then where is thy sting?
Where are your demons with the torn black wings
Carmina Burana let everyone sing
I'll look you in the eye
Though you're colder than Lady MacBeth
We're scared to live when we're scared to die
I'll take whisky and death*

WHISKY UND TOD

*Wenn ich sterbe, legt mich in mein Grab
In einen Sarg aus Fassdauben
Darin blicke ich der Ewigkeit entgegen, wenn ich das Zeitliche segne
In einer Kiste aus whiskygetränkter Eiche*

*Verabschiedet euch von mir bei einer Totenwache
Aber vergewissert euch, dass kein Fehler vorliegt
Stellt alle meine Whiskys in einer Reihe auf
Und trinkt ein letztes Mal auf mich*

*Wenn ich am Tor des heiligen Petrus ankomme
Werde ich mich schick machen und nicht zu spät kommen
Ich schätze, ich werde nicht allzu lange warten müssen
Denn alle anderen in der Schlange
Werden nach Grabkammer und Grab riechen
Aber die Augen der Engel werden schimmern und leuchten
Wenn sie mein Malt-Parfüm riechen*

*Mein Leben lang habe ich eine Regel befolgt:
Sei brav, sei cool, mach keinen Unsinn
Und die beste Belohnung für einen hart arbeitenden Mann
Ist ein ordentlicher Dram in der Hand*

*Nach dem Tod – falls du von mir hörst:
Que pasa, hombre – Aaiee, ich bin ein Zombie
Lauf nicht weg – schnapp dir stattdessen einen Whisky
Und zerschlag ihn mir über dem Kopf*

*Komm schon, Tod, wo ist denn dein Stachel?
Wo sind deine Dämonen mit den zerrissenen schwarzen Flügeln?
Carmina Burana, lasst alle singen
Ich werde dir in die Augen schauen
Auch wenn du kälter bist als Lady Macbeth
Wir haben Angst zu leben, wenn wir Angst vorm Sterben haben
Ich nehme Whisky und Tod*

*Bring mich auf die andere Seite
Bring mich auf die dunkle Seite
Lass mich die Schneide des Messers spüren
Ich sehe ein blasses Pferd
Und ein feuriges Kreuz
Also bring mich zum Wasser
Bring mich zum Wasser
Bring mich zum Wasser des Lebens*

*Du schleichst in der Dunkelheit mit deinen Krähen und Katzen
Rotäugige Ratten und Friedhofsfledermäuse
Wenn ich in der schwärzesten Nacht einen Dram einschenke
Leuchtet er in goldenem Licht*

*Das Universum ist kalt und unermesslich
Also erhebe ein Glas auf mich, wenn ich gegangen bin
Das Leben ist so kurz wie ein Disney-Zeichentrickfilm
Du weißt, dass deine Stunde bald kommen wird*

*Na los, Tod, wo ist denn dein Stachel?
Wo sind deine Dämonen mit den zerrissenen schwarzen Flügeln?
Carmina Burana, lasst alle singen
Ich werde dir in die Augen schauen
Auch wenn du kälter bist als Lady Macbeth
Wir haben Angst zu leben, wenn wir Angst vorm Sterben haben
Ich nehme Whisky und Tod*

DAS KLEINGEDRUCKTE

BESTELLUNGEN

Bestellungen nehmen wir gerne per Telefon, Mail oder via unserem Webshop entgegen. Telefongespräche können im Geschäftsverkehr aufgezeichnet werden.

LIEFERUNG

Die Lieferungen erfolgen per Paketdienst der Schweizerischen Post. Die Versandkosten betragen CHF 8.– per Economy (Standard), CHF 10.– per Priority oder CHF 20.– per Swiss-Express «Mond». Bei Bestellungen ab CHF 400.– werden keine Versandkosten berechnet (Versand per Economy).

REKLAMATIONEN

Beschädigte Ware muss sofort oder spätestens bis 7 Tage der Post zurückgebracht und das entsprechende Schadenprotokoll der Post ausgefüllt werden.

UMTAUSCH/RÜCKNAHME

Ihre Bestellung ist verbindlich. Grundsätzlich kann bestellte Ware weder umgetauscht noch zurückgenommen werden. Ausgenommen davon sind Lieferungen, welche während des Transports beschädigt wurden sowie Fehllieferungen.

PREISE

Die von uns bekannt gegebenen Preise (telefonisch, auf Preislisten, per Mail oder im Webshop) verstehen sich sofern nichts anderes vermerkt ist, immer in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer (MWST.: CHE-249.623.143 TVA). Die Preisangaben verstehen sich immer für das aufgeführte Gebinde (in den meisten Fällen pro Flasche). Preis- und Angebotsänderungen sowie Liefermöglichkeiten bleiben ausdrücklich vorbehalten.





DEGUSTATIONEN

**UHRZEITEN
DEGUSTATIONEN
19:00 – 22:00**

An den Degustationen werden 5 Whiskys vorgestellt, manchmal solche, die im 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, 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.



JOIN US!

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