



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

OUTTURN

Oktober 2026

SMWS Switzerland

VERKAUFSSTART:
SAMSTAG
10. OKTOBER



GET INTO
THE PEATY STUFF

WWW.SMWS.CH

Im dritten Teil unserer **Peat Plants Creators Collection** setzen wir unsere Entdeckungsreise durch die kraftvollen Aromen des Torfs fort. Diese Kollektion präsentiert lange gereifte Whiskys aus Islay und Campbeltown, die entweder in Oloroso- oder Bourbon-Fässer gereift sind. Zwei unserer Geschmacksprofile sind vertreten, und diese vier Whiskys veranschaulichen die enorme Vielfalt, die es in diesem Bereich zu entdecken gibt. Von Heidekraut und Holzrauch bis hin zu Jod und geräuchertem Fleisch gibt es im Glas viel zu entdecken. Die Whiskys haben ihre Kraft bewahrt, aber auch die Tiefe gewonnen, die jahrzehntelange Reifung mit sich bringen kann.

In der Heresy Small Batch Serie sind wir bei **Batch 43: Edler Tropfen** angelangt. Die Hauptrolle spielen diesmal Tokaji Wein STR Barriques. Der Tokaji ist ein historischer Süsswein aus der ungarischen Region Tokaj, der auf Ungarisch als Aszú (was so viel wie getrocknet oder geschrumpft bedeutet) bekannt ist. Dies liegt daran, dass die Trauben, überwiegend von der Rebsorte Furmint, von der Edelfäule (*Botrytis cinerea*) befallen sind, wie beim Sauternes aus Bordeaux.

Nebst diesen Spezialitäten präsentieren wir natürlich noch weitere Abfüllungen. Ich bin sicher, dass Sie etwas Passendes finden werden; ansonsten lohnt sich auch immer wieder ein Blick in unseren Webshop, wo Sie viele weitere Abfüllungen wieder- oder entdecken können.

Und wie könnte es auch anders sein, unser Oktober Outturn vereint alle Informationen zum diesjährigen Whiskykalender, zu den anstehenden Degustationen und unserer Präsenz am The Swiss Whisky Festival in Baden, zu unseren im Januar stattfindenden Burns Supper mit Andreas Winkler und Michael Winkler sowie unserem Piper Silvio Unternährer.

Geniessen Sie die Lektüre!

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

Patric Lutz

DIE CREATORS COLLECTION

PEAT PLANTS III: A DREAMLIKE JOURNEY INTO THE REALM OF SMOKE

Schliessen Sie die Augen und lassen Sie sich vom unverkennbaren Aroma kraftvoll getorfter, über Jahrzehnte gereifter Whiskys einfangen – auf eine sinnliche Reise entlang der Westküste Schottlands.

Diese Creators Collection ist der Stoff, aus dem Träume sind: vier ikonische Brennereien, deren Whiskys vom Torf der Küste geprägt sind, und ein Blick darauf, wie maritime Landschaften einige der charaktervollsten Whiskys Schottlands formen.

Geniessen Sie diese tiefe sinnliche Reise ins Reich des getorften

Whiskys – ein phenolischer Streifzug von der Atlantikküste Islays bis zum historischen Hafen von Campbeltown.



Diese Abfüllungen bieten eine bemerkenswerte Aromenvielfalt aus der Reifung in vier verschiedenen Fasstypen: refill bourbon, first fill American oak oloroso, first fill Spanish oak oloroso und STR oloroso-seasoned barrique.

Vier Brennereien, vier Fasstypen und vier eigenständige Interpretationen von Küstentorf. Machen Sie sich bereit für eine traumhafte Reise ins Reich des Rauchs.

TROPENSTURM

RAUCHIG UND FRUCHTIG

CASK NO. 3.369

CHF 270.–



“HAUF AN’HAUF” – BIER UND WHISKY WIE IN SCHOTTLAND

KRAFTVOLL UND GETORFT

CASK NO. 29.307

CHF 550.–



REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill American Oak Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>22 years</i>
DISTILLED	<i>16 February 2004</i>
OUTTURN	<i>212 bottles</i>
ABV	<i>54.0 %</i>

Wir standen im Raucherzimmer einer alten Bibliothek auf Islay, umgeben von jahrhundertealten Pergamentmanuskripten und dem Duft von offenfrischem Aprikosen-Schnecken. Ganz in der Nähe erhellten Bienenwachskerzen die staubigen Regale, während wir den perfekten Eiskaffee brühten. Im Geschmack tobte draussen ein heftiger Sturm, der eine tropisch-petrolartige Geschmacksexplosion verursachte – rauchige Pannacotta und ein überreifer Dessertwein mit einer markanten Zimtnote. Wasser besänftigte den Sturm und verwandelte die Szene in eine spanische Rumbrennerei, in der ein buttriger Pflaumen-Crumble neben Vanille-Fudge auskühlte. Wir waren uns einig, der Abgang war, als würde man es sich in einem Ledersessel gemütlich machen, in der Hand tropischer Früchte-Cake und dampfender Schwarztee und dazu etwas Apfel-Shisha-Tabak neben der geöffneten Zigarrenkiste. Nach 18 Jahren in einem ehemaligen Bourbon Hogshead wurde dies in einem erstbefüllten Oloroso Hogshead aus amerikanischer Eiche weiter ausgebaut.

REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Spanish Oak Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>28 years</i>
DISTILLED	<i>29 April 1998</i>
OUTTURN	<i>127 bottles</i>
ABV	<i>50.9 %</i>

Haben Sie schon einmal ein dunkelbraunes Quadrupel nach belgischer Art oder ein deutsches Doppelbock probiert? Wenn ja, alles klar! Für alle anderen: Diese Biere bestechen durch komplexe Aromen von Datteln, Rosinen, Feigen und Pflaumen, kombiniert mit einer malzigen Süsse und – als Besonderheit – einer ausgeprägten, dunklen Rauchnote. Am Gaumen erinnerte der Whisky an reife Erdbeeren, serviert entweder mit einer rauchigen Balsamico-Karamell-Dessertsauce oder einer geräucherten Chipotle-Tabasco-Sauce – je nach Geschmack. Nach der Wasserzugabe zeigte sich Cumberland-Wurst-Schaschlik in einer würzigen Sauce auf Tomaten- und Paprikabasis mit Currypulver, Honig, Knoblauch und Thymian. Dazu passte perfekt ein Pint vom traditionellen „Heavy“, ein vollmundiges, aromatisches schottisches 80-Shilling-Bier. Nach 21 Jahren in einem ehemaligen Bourbon Hogshead haben wir diesen Whisky in ein erstbefülltes Oloroso Hogshead aus spanischer Eiche umgefüllt.

REGION	<i>Campbeltown</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill STR Ex-Oloroso Barrique</i>
AGE	<i>30 years</i>
DISTILLED	<i>8 December 1995</i>
OUTTURN	<i>227 bottles</i>
ABV	<i>54.3 %</i>

Lehnen Sie sich zurück, entspannen Sie sich, und Sie werden belohnt. Auf einen Anfang mit zahlreichen Fruchtaromen wie karamellierte Birnen, angebratene Ananas und Mango, folgte der Duft von süßem Blauschimmelkäse, man denke an italienischen Gorgonzola Dolce oder deutschen Cambozola. Der Duft entwickelte sich im Glas weiter, und so erhielten wir Brunnenkressensalat mit einem Dressing aus geräuchertem Olivenöl. Am Gaumen zeigten sich markante Noten von Russ und Kohlenstaub sowie von mit Asche überzogenem, weichem Ziegenkäse neben süß-saurer Pflaumensosse – „extraordinaire“! Bitte äusserte Vorsicht bei der Wasserzugabe! Im Duft entwickelte sich eine lebhafteste, spritzige Note von rosa Grapefruit, während wir am Gaumen Tabasco-Pfeffersauce, Blaubeerpfannkuchen und Orangenpomander entdeckten. Nach 24 Jahren in einem ehemaligen Bourbon Hogshead haben wir diesen Whisky in ein First-Fill-STR-Barrique umgefüllt, in dem zuvor Oloroso gereift war.

REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>35 years</i>
DISTILLED	<i>23 January 1991</i>
OUTTURN	<i>231 bottles</i>
ABV	<i>46.5 %</i>

Während die Wellen auf das Deck klatschten, zauberte das Kombüsesteam ein Festessen. Grillierter Hummer, beträufelt mit Olivenöl, das mit Thymian und Rosmarin aromatisiert war, sowie Sardinen in schwarzer Oliventapenade. Ein Schwaden von Heide- und Lavendelrauch brachte uns aschebestäubten Cheddar von der Isle of Mull, zusammen mit Räucherlachs, Pfeffermakrele und einem Glas Met. Die Wasserzugabe enthüllte originelle Spezialitäten wie Ziegenkäse, Blauschimmelkäse und Bauernhof-Chutney, das alles serviert auf Strohballen aus dem Stall, dazu Jasmintee und leicht verkohlte Limettenschnitze. Zum Abschluss des Essens wurden Makrelenpastete mit Ancho-Chilis, Arbroath-Räucherfisch und Pfefferminzbonbons mit einem feinen Hauch von Russ und Asche serviert. Bon appétit, liebe Schiffskameraden!

SÜSS-RAUCHIGES OLIVENÖL

RAUCHIG UND FRUCHTIG

CASK NO. 27.115

CHF 1950.-



RÄUCHERFISCH UND LAVENDELRAUCH

RAUCHIG UND FRUCHTIG

CASK NO. 53.533

CHF 530.-





WHISKYKALENDER 2026

*Schenken Sie oder gönnen Sie sich 25 Tage lang abwechslungsreiche Drams,
von jung bis alt und aus fast allen Geschmacksprofilen der Society.*

Es gibt zwei Versionen – einmal mit Detailangaben zum Whisky auf den Fläschchen und einmal nur durchnummeriert, für jene, die rätseln wollen; die Auflösung liegt dann in einem verschlossenen Couvert bei.

INHALT	25 x 5cl
PREIS	CHF 315.-
BESTELLUNG	shop.smws.ch
LIEFERUNG	Mitte November

**WHISKYKALENDER
MIT INFOS**



**WHISKYKALENDER
NUR NUMMERIERT**





GESCHENKMITGLIEDSCHAFT & GESCHENKE

Weihnachten steht vor der Tür und so langsam sollten Sie sich Gedanken darüber machen, was Sie den wichtigsten Menschen in Ihrem Leben schenken wollen.

Als ein Mitglied der SMWS kennen Sie bereits die Vorteile, die es bedeutet, Teil unserer ganz und gar einzigartigen Vereinigung von Whiskyliebhabern zu sein. Warum also teilen Sie das Erlebnis der Society nicht mit Ihren engsten Freunden und Familienangehörigen, indem Sie sie in diesem Jahr mit einer Mitgliedschaft

beschenken? Entsprechende Optionen sind bereits ab CHF 80.– erhältlich, so dass Sie das perfekte Geschenk für Ihren Lieblings-Whisky-Fan individuell zusammenstellen können. Fügen Sie eine Flasche Whisky, das Buch «The Founder's Tale», das Society Degustations-Kit oder ein anderes Geschenk hinzu, um ihn auf den Beginn seiner Reise bei der Society einzustimmen.

FÜR BESTELLUNGEN

smws.ch/geschenkmemberschaft

CHF
80



MITGLIEDSCHAFT



**MITGLIEDSCHAFT
mit einer
individuellen
Whisky-Flasche**

CHF
210



**MITGLIEDSCHAFT
mit Degustations-
Kit**

CHF
90



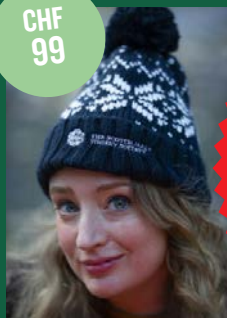
**MITGLIEDSCHAFT
mit Buch «THE
FOUNDER'S TALE»**

CHF
140



**MITGLIEDSCHAFT
mit Society-Jacke**

CHF
99



**MITGLIEDSCHAFT
mit Bommelmütze**

**AUCH OHNE
MITGLIEDSCHAFT
EIN GESCHENK**

*Buch, Bommelmütze,
Jacke und weitere Artikel
gibt's auch einzeln -
shop.smws.ch*

“HERESY” SMALL BATCH DELIGHTS

EDLER TROPFEN

SMALL BATCH SINGLE MALT

BATCH 43

CHF 96.–



REGION	Single Malt
CASKS	Matured in a combination of Tokaji-Seasoned Barriques and Bourbon Hogsheads
AGE	15 years
DISTILLED	28 September 2010
OUTTURN	1485 bottles
ABV	50.0 %

Ein elegant-fruchtiger Speyside Single Malt, ausgebaut in ausgewählten Bourbon Hogsheads und STR-Barriques, in denen zuvor Tokajer gelagert wurde. Tokajer ist der ungarische Nationalwein und gehört zu den ältesten Weinsorten der Welt. Er wird aus Trockenbeeren hergestellt, die länger am Rebstock verbleiben und von der sogenannten Edelfäule (*Botrytis cinerea*) befallen sind. Man stelle sich einen üppigen Dessertwein vor, voller intensiver Fruchtaromen, durchsetzt mit zarteren, blumigen Noten.

Das Glas war randvoll mit Sultaninen, vollmundigem Oloroso-Sherry und süßem Dessertwein – wie ein gut assortierter Dessertwagen in einer Bodega. Gebratene Pfirsiche und Honig schufen sanfte Untertöne, während spritziger Limettensaft und Brioche-artiger Champagner ausgelassen miteinander tanzten. Am Gaumen verschmolzen reife Äpfel und Zitronenthymian mit üppigem Amontillado-Sherry; eine Prise Kohlenstaub und Tabak sorgten für zusätzliche Komplexität. Nach der Wasserzugabe mischte sich ein sanfter Riesling-Hauch mit Kiwi und leicht versengter Eiche, unterlegt mit Zitrusöl und Buttercremeglasur. Der Abgang war eine seidige Serenade aus getränktem Zitronencake mit Kokos- und Orangenblütenglasur, stilvoll gefolgt von anhaltenden Vanillenoten.

WEINFÄSSER AUS DER UNGARISCHEN REGION TOKAJ BRINGEN CHARAKTERISTISCHE NOTEN VON DESSERTWEIN, PFIRSICH, BRIOCHE UND ORANGENBLÜTE IN DIE NEUESTE ABFÜLLUNG DER SMALL-BATCH-SERIE «HERESY» DER SOCIETY – JULIEN WILLEMS ERKLÄRT, WIE ES DAZU KAM

Wenn sich die Gelegenheit bietet, mit hochwertigen Weinfässern zu arbeiten, nutzen wir sie. Diesmal konnten wir einige STR-Barriques (ausgekratzt, getoastet und neu verkohlt)

beschaffen, die zuvor mit Tokaji-Wein belegt worden waren, und damit experimentieren – und so präsentieren wir Ihnen nun Batch 43: Edler Tropfen.

Zunächst zum Namen. In Ungarn gibt es aus der Region Tokaj (ausgesprochen to-kai) eine Familie hervorragender Weine, auf Ungarisch Aszú genannt, was getrocknet oder geschrumpft bedeutet. Das liegt daran, dass die Trauben – überwiegend der Sorte Furmint – von der Edelfäule befallen sind, eines Mikroorganismus (*Botrytis cinerea*, falls Sie es genau wissen möchten), der an der Traube eine Art nützliche Fäulnis auslöst.

Der Pilz durchsetzt die Beerenhaut mit winzigen Löchern, wodurch die Trauben Wasser verdunsten und sich der Zucker im Fruchtfleisch konzentriert. Ein weiteres Nebenprodukt dieses Prozesses ist die hohe Bildung von Glycerin, die dem Wein ein viskoseres, gewichtigeres Mundgefühl verleiht. Zudem entstehen dabei aromaaktive Verbindungen, die Noten von Honig, Aprikose, Ingwer und Safran verstärken. So weit, so gut.

Damit ist allerdings ein grundsätzliches Problem verbunden: Wein ist eine lebende Flüssigkeit, und weil die darin lebenden Organismen unter Stress Qualität und Aromen drastisch verändern können, birgt die Whiskyreifung in Weinfässern immer ein gewisses Risiko. Das STR-Verfahren und das Belegen mit Wein helfen, dieses Risiko zu beherrschen, ein Allheilmittel sind sie aber nicht. Die Bandbreite reicht von unangenehmen Essignoten bis zu katastrophalen Fehltonen wie Erbrochenem oder Korkton. Weinfässer zu beschaffen – und erst recht Fässer von nicht aufgespritzten Weinen – verlangt deshalb Recherche, sorgfältige Auswahl und viel Experimentierfreude, damit alles für ein gutes Resultat getan ist. Und selbst dann gibt es keine Garantie.

Doch zurück zu unseren Tokaji-Barriques, denn hier zeigt sich, was möglich ist, wenn alles nach Plan läuft. Die Furmint-Traube aus der Region Tokaj ist besonders spannend und tief in der ungarischen Kultur verankert; ihr «Nektar» wird sogar in der Nationalhymne des Landes erwähnt. Zudem genießt der daraus gekelterte Wein bei Weinliebhabern seit jeher einen aussergewöhnlichen Ruf, was ihn für uns umso

reizvoller machte. Den Ausschlag für diese Fässer gab aber letztlich das Versprechen von Honig-, Aprikosen-, Ingwer- und Safranaromen.

Aber verlassen Sie sich nicht auf mein Wort – hier ist, was unsere Kollegin Judit Siniger dazu sagt, die ursprünglich aus Ungarn stammt und heute im People-Team der Society arbeitet: «Tokaji-Wein, den wir Aszú nennen, gilt als «Wein der Könige und König der Weine», erzählt sie mir. «Damit zitiere ich den französischen König Ludwig XIV., der den Wein der Legende nach mit den Worten «vinum regum, rex vinorum» adelte, als er Tokaji zum ersten Mal kostete. Heute ist er der perfekte Wein für besondere Anlässe. In jeder ungarischen Familie steht eine Flasche im Schrank, etwa als Hochzeitsgeschenk erhalten – ein Schatz, der oft jahrzehntelang aufbewahrt wird, bevor er endlich genossen wird.»

Da ich selbst teilweise französische Wurzeln habe, würde ich es – Revolution hin oder her – nicht wagen, dem Roi-Soleil, dem Sonnenkönig, in Sachen Aszú zu widersprechen. Und Batch 43: Edler Tropfen könnte es ebenso wenig. Ein herrlich fruchtiger Speysider, ursprünglich in Bourbon-Hogsheads gereift, wurde für über drei Jahre in frische, mit Tokaji-Wein belegte STR-Barriques überführt. Diese Fässer haben ihm viele der charakteristischen Aromen mitgegeben, die dieser Wein zu bieten hat: Dessertwein, gebratener Pfirsich, Brioche, Amontillado-Sherry, Orangenblüte und eine tabakige Komplexität.

Mit 15 Jahren machen die edle Nase und der goldene Schimmer dieses Drams grosse Lust auf mehr – und der Geschmack hält, was sie versprechen. Dass 100 Prozent des Whiskys in dieser Flasche in einer unserer Aszú-belegten Barriques gelegen haben, spricht für die Zurückhaltung, die Balance und die aromatische Qualität von Whisky, Fässern und Wein in dieser Rezeptur.

Über Aszú und Weinfässer im Allgemeinen liesse sich noch so viel sagen, dass wir damit viele Seiten füllen könnten. Für den Moment gilt: Geniessen Sie Batch 43: Edler Tropfen mit seinen ausgewogenen, genussvollen Weinnoten. Wenn Aszú der Wein der Könige ist, wie es heisst, werden wir bescheidenen Seelen uns bestimmt an den Aromen erfreuen, die er unserem Whisky verleiht.



22. UND 23. JANUAR 2027

BURNS SUPPER

Geniessen Sie einen schottischen Abend zu Ehren des Nationaldichters Robert Burns. Musikalisch begleitet durch Andreas Winkler und Michael Winkler und Piper Silvio Unternährer.

Im Preis von CHF 129.– sind Unterhaltung, Aperitif, Dreigangmenü mit jeder Menge «Haggis, Neeps and Tatties» (Alternativen vorhanden), Mineralwasser und Kaffee/Tee inbegriffen.

BUCHEN SIE JETZT

shop.smws.ch



FREITAG, 22. JANUAR 2027, 19 UHR

LA TABLE DE URS HAURI BERN

Zeughausgasse 19, 3011 Bern

SAMSTAG, 23. JANUAR 2027, 19 UHR

LANDHOTEL HIRSCHEN ERLINSBACH

Für Mitglieder bietet das Landhotel Hirschen ein Sonderangebot zum Übernachten an:

Übernachtung im Doppelzimmer
inkl. Frühstück für 2 Personen CHF 200.–

Übernachtung im Einzelzimmer
inkl. Frühstück CHF 150.–

Hauptstrasse 125, 5015 Erlinsbach

**BITTE BUCHEN SIE IHR ZIMMER DIREKT IM HOTEL:
WWW.HIRSCHEN-ERLINSBACH.CH**



WIEDERVEREINT

TROCKENOBST UND GEWÜRZE

CASK NO. 41.190
CHF 150.–



REGION	Speyside
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	1st Fill Spanish Oak Ex-Oloroso Hogshead
AGE	19 years
DISTILLED	9 March 2006
OUTTURN	254 bottles
ABV	57.6 %

Der Auftakt war lieblich, mit Aromen von flambierter Crème brûlée, Zuckerwatte, Honeycomb-Karamell und Liebesäpfeln. Die Aromen entwickelten sich in Richtung Balsamico-Glasur, Datteln, Rosinen und gerösteten Maroni. Zudem zeigte sich eine dezente Ledernote. Am Gaumen gingen die Meinungen auseinander: Ein Panel-Mitglied schmeckte Apfel, Sellerie und Vanilleschoten, ein anderes fand hingegen kandierten Ingwer, eine gehaltvolle Hochzeitstorte und Gerstenbonbons. Nach der Wasserzugabe kam die Jury wieder zu einem gemeinsamen Urteil – herzhafte Noten von Paprika, Paella, noch mehr Leder und gerösteten Paranüssen und zum Ausgleich süsse Noten von zähflüssigem Ahornsirup und einem Bananensplit. Der letzte Schluck enthüllte mit Chili gewürzte, in Likörwein pochierte Birnen, Lebkuchen und einen Hauch von Lakritze. Nach 13 Jahren in einem ehemaligen Bourbon Hogshead wurde der Whisky in einem erstmals gefüllten Oloroso Hogshead aus spanischer Eiche weiter ausgebaut.

REGION	Highland
CASK	1st Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	10 years
DISTILLED	7 October 2015
OUTTURN	187 bottles
ABV	63.8 %

Wir schwelgten in dem köstlichen Duft. Vor uns prangte ein verlockendes Dessertbuffet, voller Candy Corn auf Bananenpudding, Glace mit dem Aroma von «Parma Violet» Bonbons sowie ein Heidelbeerkompott mit Zitrone. Am Gaumen ähnlich, jedoch mit markanten Noten von grünen Äpfeln und einem Orange Soda Spritz, das Ganze verfeinert mit wilder Minze und Steinobst. Mit Wasser entstand ein Duft von Vanillesirup auf weissem Toastbrot, bestrichen mit Holunderblütengelee und Geissblatt. Die Wasserzugabe brachte würzigere Noten am Gaumen – ein angenehmer, belebender Cocktail aus holziger Muskatblüte und Cassis, der mit weiteren Bananennoten sowie Ingwer und Bleistiftspänen ausklang.

ÜPPIGES DESSERTBUFFET

GERÖSTETE EICHE UND VANILLE

CASK NO. G15.42
CHF 74.–



ROTER CRICKET-SCHLÄGER MIT KIRSCHGARNITUR

REIFE FRÜCHTE UND HONIG

CASK NO. 59.107
CHF 130.–



REGION	Highland
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	1st Fill American Oak Ex-Oloroso Hogshead
AGE	17 years
DISTILLED	29 September 2008
OUTTURN	273 bottles
ABV	53.4 %

Zunächst waren da fruchtige Noten von Ananas, getrockneter Mango und glasiertem Apfelpiece. Diese waren durchwoben mit dem Duft von frischem Ingwer und einem soeben geölten Cricket-Schläger, der jemand am windigen Ufer des Spey vergessen hat. Am Gaumen dominierten merkwürdigerweise rote Aromen wie Preiselbeeren, Rotwein, Rhabarber und Erdbeer-Gummibärchen. Mit Wasser entfaltete sich eine wachsartige Süsse wie von einem Einkauf am Schulkiosk – Schaumbananen und –garnelen, Zuckerspiegeleier und Marshmallows. Die künstlichen Aromen wurden rasch ersetzt durch Fruchtsalat aus der Dose und saftigen roten Äpfeln, die in Kondensmilch schwammen und mit einer kandierten Kirsche garniert waren. Nach 12 Jahren in einem ehemaligen Bourbon Hogshead verbrachte dieser Whisky den Rest seiner Reifezeit in einem erstbefüllten Oloroso Hogshead aus amerikanischer Eiche.

REGION	Islay
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Barrel
FINAL CASK	1st Fill American Oak Ex-Oloroso Barrel
AGE	10 years
DISTILLED	10 November 2015
OUTTURN	234 bottles
ABV	58.4 %

Eine stechende Wolke von Diesel und Armagnac erfüllte die Luft, während geräucherte Butter auf einer verkohlten Brioche zerging. Klebrige Aprikosenmarmelade verband sich mit Melasse, begleitet von blumigen Noten (Geranien) und weichem Leder. Eine zähflüssige Textur umhüllte den Gaumen und schuf eine köstliche Kombination aus versengten Feigen, Tamarinde und Tabak neben Früchtetees mit Zwetschgenkonfitüre. Ein wenig Wasser aktivierte eine sanfte Welle aus Rahm und Vanilleschoten im Duft, die auf Noten von Weihrauch, Machair und noch deutlicherem Leder traf. Anschliessend genossen wir ein Festmahl aus dick mit Butter bestrichenem Thymianbrot, in Melasse gebackenem Schinken und einer köstlichen Auswahl an Earl-Grey- und Grüntees sowie einer Schale Demerara-Zucker. Nach acht Jahren in einem ehemaligen Bourbon Barrel verbrachte der Whisky den Rest seiner Reifung in einem erstbefüllten Oloroso Barrel aus amerikanischer Eiche.

DIESEL À LA CRÈME

KRAFTVOLL UND GETORFT

CASK NO. 29.311
CHF 130.–







CREMIGER GENUSS

REIFE FRÜCHTE UND HONIG

CASK NO. 1.313

CHF 145.–



REGION	Speyside
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	Refill Ex-Oloroso Hogshead
AGE	14 years
DISTILLED	25 January 2012
OUTTURN	188 bottles
ABV	57.9 %

Den Anfang machte ein Glas Rum mit Ginger Ale, einem Spritzer Limette und einem Minzezweig. Auf den frischen und gleichzeitig süssen Duft folgten alsbald Pfeifentabak, Zimt und Demerara-Zucker. Am Gaumen nussig und vollmundig, wobei sich Haselnüsse, kandierter Ingwer und geröstete Kokosnuss mit Karamell und Kirschkonfitüre mischten. Wasser verlieh dem Bouquet einen Hauch von Limetten-Posset, serviert zusammen mit Erdbeer-Gelato, Basilikum und Lakritze. Im Abgang ausserordentlich cremig mit Noten von Kokosmilch, Kautabak, Apfelmus, Crème de Menthe und Manhattan-Cocktails. Nach 10 Jahren in einem ehemaligen Bourbon Hogshead wurde der Whisky für den Rest seiner Reifung in ein Refill-Oloroso-Hogshead umgefüllt.

PASTORALES PARADOX

RAUCHIG UND FRUCHTIG

CASK NO. 11.86

CHF 86.–



REGION	Highland
CASK	2nd Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	9 years
DISTILLED	8 December 2016
OUTTURN	258 bottles
ABV	57.2 %

Der Duft war ein Widerspruch in sich: Er begann mit einem tiefen, herzhaften Profil aus schwarzer Olivenlake und einer metallischen Salznote, gefolgt von Vanilleschoten und Butterscotch-Bonbons. Dann prallte eine Aschewolke auf samtige Pfirsiche, Heilsalbe und den ländlichen Duft einer Heuscheune. Am Gaumen überraschte ein sanfter Auftakt – sogleich trafen uns geblämmte Karamellsauce und angebrannte Crème brûlée. Die Süsse bekam Gegenwehr von einem deftigen Schlag Meersalz-Chips in Toffee-sauce, rauchiger Barbecuesauce und einer öligen Chorizo. Wasser milderte den Duft zu angesengter Schweinekruste und Speckchips, während der Gaumen seine Textur behielt und Butter-Shortbread mit Schokoladenstückchen sowie ein dominantes, süsses, rauchiges Paprikapulver bot..

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



SHARE YOUR STORY WHISKY AND HORSES

Hans-Ueli Fröh

Mitglied seit 28.04.1996

Am Anfang waren die Pferde – in meiner Familie waren sie und reiten seit jeher ein grosses Thema: sei es als Fuhrgespanne, Reitpferde und auch die Pferderennen auf dem Basler Schänzli. Dort entfachte sich auch das Feuer in mir und mittlerweile besuchte ich schon mehr als 65 verschiedene Rennplätze im In- und Ausland. In den 80er Jahren entdeckte ich den englischen Krimiautor Dick Francis, einen ehemaligen Jockey, der auch für die Queen geritten war. Nun las ich begeistert seine Bücher – das fünfte Buch «PROOF» (Weinprobe auf Deutsch) führte mich zum Whisky! Sein Thema Wein- und Whisky-betrug (ein Weinhändler musste beim Wein und Whisky herausfinden, ob in den Flaschen das war, was drauf stand dh. billiger Wein statt guter Bordeaux und billiger Whisky statt teurer LAPHROAIG!) Im Gegensatz zum Laphroaig existiert die billige Whiskymarke RANNOCH nicht.

So versuchte ich, Laphroaig von anderen Whiskys zu unterscheiden, was mir nicht schlecht gelang (was ja auch kein Wunder war!). Die Liebe zum Whisky war aber dadurch geweckt und anfangs der 90er Jahre trat ich der SMWS Schweiz bei, damit ich die Degustationen und den Members' Room in Schönenwerd besuchen konnte. 2003 besuchten wir das Edinburgh Tattoo, wo wir sogar in der Ferienwohnung der Society in THE VAULTS, Leith übernachten konnten (und allabendlichen Besuch im stilvollen Members' Room). Auf den Reisen durch Schottland besuchten wir natürlich auch verschiedene Destillieren: Laphroaig und Bowmore auf Islay, Glenfiddich und Glenfarclas in Speyside, Talisker und Torabhaig auf Skye. Mir gefiel besonders Glenfarclas und so leistete ich mir zwei SMWS-Flaschen 1.100 (36-jährig!), das absolute Non-plusultra für mich. Oftmals gehörten der Besuch von Pferderennen und Destillieren zusammen (Kentucky Derby und Woodford Reserve, Mus-selburgh und SMWS Queens Street, Dublin und



Bushmills und Jameson). 2007 begann ich mit Freunden Rennpferde zu züchten mit einigem Anfängerglück. 2014 kam dann in der Normandie ein Hengstlein auf die Welt, für den wir einen Namen suchten, was manchmal bei einem Glas Whisky etwas einfacher war. Weil der Name mit einem F beginnen musste, wählten wir FARCLAS, denn im Glas war natürlich ein ... Das passte – denn Glenfarclas heisst «Tal der grünen Wiese», was die Grundlage für ein Rennpferd ist. Vier Jahre später kaufte ihn Michael O'Leary, Besitzer vom Gigginstown House Stud und Ryanair, unter dessen Farben wurde Farclas zu einem der besten Hindernispferde (26 Starts, 5 Siege) und gewann in England ein ganz grosses Rennen. Die britischen Journalisten bemerkten aber gar nicht, dass Farclas eigentlich gälisch und nicht französisch ausgesprochen werden sollte. Und dies obwohl GLENFARCLAS genau in Cheltenham ein grosser Sponsor ist. Nach diesem tollen Erfolg musste auch der gesparte Whisky 1.100 dran glauben. Beides schmeckte herrlich!

Seither haben wir Züchter mehr downs als ups erlebt und der Whisky eignet sich auch als Tröster bei Niederlagen nicht nur als Lob bei Erfolgen.

Die SMWS-Degustationen bleiben ein Highlight, besonders in Kombination mit dem Basel Tattoo.

Slàinte!

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

UHRZEIT
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.–.

DATE	CITY	LOCATION
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
2027		
Donnerstag, 4. Februar	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 5. Februar	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 12. Februar	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 19. Februar	St. Gallen	Hofkeller, Klosterhof 3
Freitag, 26. Februar	Luzern	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Donnerstag, 11. März	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 12. März	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 18. März	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 19. März	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Donnerstag, 13. Mai	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Donnerstag, 20. Mai	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 27. Mai	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 28. Mai	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