



# Outturn

August 2022  
SMWS Switzerland

VERKAUFSSTART:  
SAMSTAG  
6. AUGUST

## GESCHMACKLICHE FANTASIEREISEN

Lassen Sie sich inspirieren und Ihre Sinne von unserer neuen sommerlichen Fass-Kollektion auf ein aufregendes Geschmacksabenteuer mitnehmen. Mit ein wenig Magie von der Society können Sie sich an einen anderen Ort und in eine andere Zeit versetzen lassen, ohne Ihren Sessel zu verlassen.



In unserem August Outturn können Sie in der Reihe «Wo der Geschmack zum Leben erwacht» alles über das Aromaprofil «Jung und spritzig» erfahren. Ein Profil wie gemacht für laue Sommernächte.

Daneben können Sie erstmals in der Schweiz eine Society Abfüllung aus Kanada, **152.3: Für eine Handvoll Bananen** und eine aus Schweden, **144.4: ... und ward nie wieder mehr gesehen!** entdecken. Und sie könnten unterschiedlicher nicht sein: der Kanadier überzeugt durch tropische Früchte, Ingwer und Zitrusfrüchte. Der Schwede seinerseits durch Cornichons, Teer, glasierte Schweinsrippchen vom Grill und eine Menge Torf – kein Wunder gehörte er zum Profil «stark getorft».

Bei den Small Batches sind wir unterdessen bei den Nummern 18 und 19 angelangt. Diese Abfüllungen zeigen sich immer wieder in neuem Kleid. Beim Batch 18 spielen australische ex-Shiraz-Weinfässer die Hauptrolle und beim Batch 19 eigens für die Society hergestellte Hogsheads aus amerikanischer Eiche, die vor dem Whisky mit geräuchertem Gerstenwein befüllt wurden.

Und wie immer finden Sie auch alle Degustationstermine bis Ende Jahr – ab September geht es wieder los und ich freue mich möglichst viele Mitglieder wieder persönlich zu sehen.

Geniessen Sie den Abschluss des Sommers und herzliche Grüsse!

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

Patric Lutz



YOUNG & SPRITELY



# WO DER GESCHMACK ZUM LEBEN ERWACHT JUNG UND SPRITZIG

*Möchten Sie die Sonne schmecken? Dann ist dies der perfekte Zeitpunkt für das Society-Geschmacksprofil «Jung und spritzig», wie Julien Willems erklärt.*

Der August steht vor der Tür und bei so viel Licht und Wärme ist die Natur nun vollends erwacht, strotzt vor Energie und brummt vor Aktivität. Wenn Sie auf der Suche nach einem edlen Tropfen sind, der zur Jahreszeit passt, sticht eines der Angebote der Society besonders hervor – es ist an der Zeit, Ihre Whisky-Flaschen des Geschmacksprofils «Jung und spritzig» wieder hervorzuholen.

Mit ihrer Fülle an sprudelnden und weinähnlichen Noten und ihrer frischen und zitrusartigen Würze werden diese Whiskys zweifellos einige Erinnerungen wachrufen. Freuen Sie sich auf sonnige Aperitifs im Freien, ein gemütliches Frühstück mit einem «Buck's Fizz»-Cocktail oder vielleicht Häppchen zusammen mit Sekt und frisch gepflückten Beeren. Wonach steht Ihnen der Sinn? Grüne Minze, Apfelminze oder Pfefferminze? Von zitroniger Frische bis zu Pflaumenkuchen oder einem Hauch von Bienenwachs – woher kommen diese Aromen?

## LASSEN SIE IHREN GEIST BEFLÜGELN

Bei der Erkundung der verschiedenen Geschmacksprofile haben wir festgestellt, dass Whisky eine Frage des Gleichgewichts zwischen verschiedenen Elementen ist, an deren Spitze das Destillat und das Fass stehen. In diesem Fall ist das Destillat der Hauptfaktor. Damit ein «Jung und spritzig»-Whisky seine Flügel wirklich ausbreiten und seine leichte und ansprechende Natur zur Geltung bringen kann,

sollte das Destillat keine schweren, maskierenden Aromen wie Torf und Rauch aufweisen. So wurden seit 2014 von den 284 «Jung und spritzig»-Whiskys, die von der SMWS abgefüllt wurden, 98 Prozent aus ungetorften Malts destilliert. Die Highlights der «Jung und spritzig»-Whiskys sind ihre ansprechenden, frischen, menthol- und zitrusartigen Aromen, die allgemein mit dem Destillat in Verbindung gebracht werden. Tatsächlich sind diese Noten oft in Whiskys aus allen Arten von Fässern und aller Altersstufen vorhanden, sind aber einfach nicht die bestimmenden Aromen.

Wenn Sie wissen wollen, was hinter den Zitrusaromen und dem frischen, spritzigen Geschmackserlebnis steckt, genügt es, einen Blick auf die Ester zu werfen. Wir wissen, dass diese Verbindungen während der Fermentation der Maische entstehen und für eine Reihe von verschiedenen natürlich-fruchtigen Geschmackseindrücken verantwortlich sein können. Zitrone, Limette, Clementine, Mandarine, Bitter Lemon – die Bandbreite ist riesig. Obwohl Ester das Resultat natürlicher Prozesse sind, können sie uns auch überraschen und mit künstlichen Aromen wie in Gummibären und Weingummi mehr Spass ins Spiel bringen.

Apropos Wein: Es ist leicht vorstellbar, dass die Kombination von Ethanol und Estern – insbesondere solche von leicht traubenartiger und zitrusartiger Natur mit einem Hauch von Holzeinfluss – für das verantwortlich sein

könnte, was wir als prickelnde, spritzige Weinnoten wahrnehmen. Zudem ist niemals alles nur schwarz oder weiss. Je nach Art der Ester und ihrer relativen Konzentration werden Ihre Nase und Ihre Geschmacksknospen an andere Getränke erinnert, die Sie kennen.

Pflaumenkuchen steht auch auf der Speisekarte unseres feuchtfrohlichen Picknicks im Freien, mit Noten von Teig, Gebäck und Getreide, die das Fundament dieser «Jung und spritzig»-Whiskys verstärken. Laufende Forschungen deuten darauf hin, dass diese Aromen mit Aldehyden zusammenhängen könnten, die während des Fermentationsprozesses in der Maische entstehen und schliesslich ihren Weg durch die Brennblasen in den Whisky finden.

Obwohl es sich hier um eine eher anekdotische Erfahrung handelt, könnten die sommerlichen Bienenwachsaromen möglicherweise mit dem Vorhandensein der langkettigen Ester zusammenhängen, die wir in unserem Beitrag zum «Ölig und maritim»-Geschmacksprofil besprochen haben.

Das ist etwas, das unsere Mitglieder, die einen Spritzer Wasser in ihren Dram geben, kennen, vielleicht ohne es zu merken. Wie Dr. Andy Forrester, Spirits Educator der Society, erklärt: «Diese langkettigen Ester tragen zum trüben Aussehen von Society-Whiskys bei, wenn sie auf etwa 46 Vol. % Alkoholgehalt oder weniger verdünnt werden.»

## GEMEINSAM GROSSES ERREICHEN

Ein gutes Destillat ist aber nicht genug. Es braucht ein Fass, einen treuen Gefährten auf seiner langen Reise zur Reife. Über 96 Prozent

der «Jung und spritzig»-Abfüllungen stammen zu relativ gleichen Teilen aus First-Fill-, Second-Fill- oder Refill-Bourbon-Fässern. Entgegen dem Vorurteil scheinen diese Whiskys also nicht überwiegend aus Refill- und älteren Fässern zu stammen. Mit einem Durchschnittsalter von etwas mehr als neun Jahren sind sie nach traditionellen schottischen Whisky-Standards immer noch junge Hüpfen (auch wenn dies angesichts der vielen Whiskys ohne Altersangabe vielleicht nicht mehr zutrifft). Tatsächlich könnte die kürzere Reifezeit in den Fässern den leichteren Holzeinfluss erklären.

Insgesamt scheint amerikanische Eiche bei diesem Profil sehr beliebt zu sein. Und in der Tat, nach neun Jahren, in denen sie gemütlich in einer Decke aus angekohltem Eichenholz schlummern, die vom Inhalt der Bourbon-Fässer benetzt wird, sind diese Whiskys immer wieder ein echter Volltreffer: Die Verkohlung des Fasses hat mit allen unreifen oder New-Make-Eigenschaften kurzen Prozess gemacht.

Kurz gesagt: Auch wenn die Fässer von milderer Natur zu sein scheinen als jene, die den Whisky zu dunkleren, fruchtigeren, eichenhaltigeren oder würzigeren Noten verhelfen, sind ihre Eigenschaften nicht weniger faszinierend: frisch, hell und voller Zitrusfrüchte und grüner Kräuter – das perfekte Getränk, um den späten Frühling und Sommer draussen zu geniessen.

Wenn Sie in der richtigen Stimmung sind, wird er Ihre Aperitifs, Picknicks und Brunchs aufpeppen. Ob pur, mit einem Spritzer Wasser oder in einem mit frischer Limette und Minze garnierten Highball – ich bin mir sicher, dass Sie diesen in einem edlen Tropfen verkörperten Vogelgesang geniessen werden.



**FREITAG, 7. UND SAMSTAG, 8. OKTOBER  
VON 14 UHR BIS 21 UHR  
IN DER VILLA SARASIN – PALEXPO**



# **BESUCHEN SIE UNS AM WHISKY & MORE FESTIVAL IN GENÈVE**

*Seit längerer Zeit stellt sich die Society wieder einem breiten Publikum vor. Jeder Besucher des Festivals hat die Möglichkeit die Society und ein paar Abfüllungen zu entdecken.*

Unseren Mitgliedern aber bieten wir die Möglichkeit in einem separaten Bereich des Salons 14 alle aktuellen Abfüllungen zu degustieren – so wie wir es auch an unseren Degustationen machen. Also nicht vergessen Ihre Mitgliederkarte einzupacken!

Und als kleines Plus schenken wir all unseren Mitgliedern den Eintritt – schicken Sie uns einfach eine Nachricht, dann stellen wir Ihnen einen Gutschein für Freitag oder Samstag zu. Kommen Sie vorbei und bringen Sie Ihre Freunde mit! Weitere Infos finden Sie unter [www.whiskyandmore.ch](http://www.whiskyandmore.ch)

## **WANN?**

Freitag, 7. und Samstag, 8. Oktober von 14 Uhr bis 21 Uhr

## **WO?**

Villa Sarasin, Salon 14, Palexpo, Genève



**WHISKY and MORE**

## FRIVOLER SPASS

JUNG UND SPRITZIG

CASK NO. 113.39

CHF 79.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>8 years</i>
DISTILLED	<i>1 February 2012</i>
OUTTURN	<i>237 bottles</i>
ABV	<i>65.6 %</i>

Auf leichte, stachelige und grüne Noten wie Brennnesselblätter oder Stachelbeeren folgten süssere Aromen: Vanillepudding, Liebesäpfel und frisch gepresster Zuckerrohrsaft. Vor der Wasserzugabe erschienen am Gaumen zahlreiche Getreide- und Malznoten mit Mandarinenschnitzen und Pinienkernen; im Abgang hielten sich scharfe Ingwernoten. Mit Wasser viel süsser, wie Karamell-Glace oder cremig-fruchtiges Bircher-Müesli mit Bananen-Haferflocken; im Geschmack seidig weich und süss, aber noch immer mit einem kleinen Pfiff wie von mit Zimt und Muskatnuss gewürztem Apfelsaft, den man eiskalt in einem vereisten Glas serviert.

## EIN MIXOLOGE BEI DER ARBEIT

JUNG UND SPRITZIG

CASK NO. 82.30

CHF 85.–



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
DISTILLED	<i>16 March 2011</i>
OUTTURN	<i>213 bottles</i>
ABV	<i>62.4 %</i>

Alle beschrieben den Duft als überaus fruchtig (Bananenbonbons, Maraschino-Kirschen, Pflaumen, Birnen, Himbeerkonfitüre und weisse Trauben); dazu kamen milchige Noten (Butterbrot, Schlagrahm) und etwas Minze («Humbugs» Pfefferminzbonbons, Minz-Schoko-Chip-Eis). Einige, aber nicht alle, fanden auch braunen Zucker, Bubble Gum, Vanillebiskuit und abgeschliffene Eiche. Der Gaumen lieferte süsse Fruchtliköre, Kirsche, Himbeere, Grenadine und Pfefferminze – wir stellten uns einen Mixologen an seiner Theke vor; dann fanden wir Gebäck- und Biskuitnoten (Empire-Kekse) und im Eichenfass ausgebauten Chardonnay. Der Gaumen beeindruckte mit intensiver Hitze (in der Reduktion eher mit wohliger Wärme) – und Aromen von Chili, Lebkuchen, Fisherman's Friends, Kreuzkümmel und Muskatblüte.

## CEVICHE AM MEER

JUNG UND SPRITZIG

CASK NO. 52.40  
CHF 79.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>7 years</i>
DISTILLED	<i>27 August 2013</i>
OUTTURN	<i>253 bottles</i>
ABV	<i>58.4 %</i>

Frisch und luftig in der Nase, mit Spuren von Tomatenblättern, unreifen Melonen und Feigen, die Brandung an der Hafenmauer, salziges Treibholz und lila Knallzucker. Pur schmeckt er prickelnd und anregend – Melone mit einem Hauch von Zimt und Ingwer, bestreut mit braunem Zucker, und im Abgang dann Eiche, Holzkohle, Rosmarin und Tabak. Der reduzierte Duft erinnert an Ceviche, das am Meer serviert wird, Mango, Limonade und Limettenscheibe in mexikanischem Bier. Der Geschmack am Gaumen wird milder – Gerstenzucker, kandierter Apfel und Obstsalat, zum Abschluss dann einen gewürzter Chai in einem Holzbecher, Angosturabitter und Euthymol-Zahnpulver; quasi ein Chamäleon.

## GEZUCKERTE MINZEBLÄTTER

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 95.62  
CHF 89.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>Refill Ex-Rum Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
DISTILLED	<i>14 September 2010</i>
OUTTURN	<i>211 bottles</i>
ABV	<i>62.5 %</i>

Eine Mentholwolke aus der Vaporub-Dose putzte die Nase durch und schärfte die Sinne für saftige grüne Blätter, Kamille und Zuckerrohr mit cremiger Vanille. Die Aromen waren überraschend süss und saftig mit karamellisiertem braunem Zucker auf Bratäpfeln und einer Prise Zimt und Cayennepfeffer. Süsse Chilisauce gesellte sich dann zu weisser Schokolade und pochierten Birnen in Vanillepudding. Nach einem Schuss Wasser hielt sich die minzeartige, grüne Frische, aber nun gesellten sich Bakewell-Törtchen (mit Mandeln und Konfitüre), Kokosnuss, Butter und Holzkohle dazu. Wachstige Texturen wie von Zitronenschale überzogen die Zunge zusammen mit Heidehonig, Ananastörtchen und Bananenbonbons. Dieser Malt reifte 8 Jahre lang in einem Ex-Bourbon-Barrel, bevor er in ein panamaisches Rum-Barrel umgefüllt wurde.



## SWEET DREAMS (ARE MADE OF THIS)

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 9.246

CHF 142.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>18 years</i>
DISTILLED	<i>11 September 2003</i>
OUTTURN	<i>212 bottles</i>
ABV	<i>54.6 %</i>

Milde Fruchtnoten fluten die Nase, faszinieren und verzaubern mit Birnen, Pflaumen, Pfirsichen, Bananenlikör und Zitronenbonbons; dann schleichen sich flüchtige Noten von Haselnüssen und Sesam gleichsam von der Seite ein. Am Gaumen verbinden sich eine verträumte Crème Anglaise und ein stärkender Apfelkuchen mit beruhigender Kamille, bevor im verführerischen Abgang verbotene Genüsse wie Schokolade und Tabak auftauchen. Nach Wasserzugabe lädt das Bouquet auf einen Fantasiespaziergang durch einen Süßwarenladen (Knallbonbons, Brause-Erdbeeren, Campinos). Der Geschmack erfreut nun mit süssen Texturen und Aromen von getränktem Zitronencake, Victoria Biskuit und Battenberg-Kuchenstücken; im Abgang finden sich ganze Mandeln und Apfelkerne.

## MARMELADEN-RAUSCH

SMALL BATCH BLENDED MALT

BATCH 18

CHF 102.–



REGION	<i>Blended Malt</i>
CASK	<i>Matured in a selection of 1st Fill Bourbon Barrels and Shiraz Casks</i>
AGE	<i>14 years</i>
DISTILLED	<i>6 July 2007</i>
OUTTURN	<i>2658 bottles</i>
ABV	<i>50.0 %</i>

Was für ein Aroma vor der Wasserzugabe! Popcorn in gesalzener, salziger Butter, Heidekraut und Ginsterblüten unter der heissen Sommersonne, in Rotwein pochierte Birnen und karminrote Orangenmarmelade auf einem Stück Malzbrot. Am Gaumen saftig und fruchtig. Die angenehme Säure grüner Äpfel im perfekten Gleichgewicht mit der seidigen Süsse von Erdbeergelee und Honiglikör. Im Abgang erinnerten sanfte Gewürze wie Zimt, Kardamom und Muskatnuss an die Karibik, wenn das ruhige Meer träge an den Sandstrand spült. Nach der Reduktion – vorsichtig bei der Wasserzugabe! – erinnerte der Duft an Kirsch-Clafoutis, Liebes-Äpfel und Mango-Chutney. Im Geschmack anfangs eine blumige Note, gefolgt von verdünntem Cassissaft. Der Abgang präsentierte weissen Pfeffer.



# FRAZZLE DAZZLE

SMALL BATCH BLENDED MALT

BATCH 19  
CHF 99.-



<b>REGION</b>	<i>Blended Malt</i>
<b>CASK</b>	<i>Matured in a selection of Bourbon and smoked barley wine casks</i>
<b>AGE</b>	<i>13 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>29 September 2008</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>1785 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>50.0 %</i>

Das Aroma ist anfänglich dunkel und erinnert an Toffee, Schokolade, Ingwerkuchen, schwarzen Pfeffer, Lakritze und Holzkohle. Mit der Zeit entwickelten sich ölige, leicht buttrigen Note wie bei in beurre noisette gebratenen Kartoffeln. Am Gaumen zeigten sich eine Schokoladentorte mit schwarzem Johannisbeerkompott und Haselnusspraliné sowie Erdbeer-Rhabarber-Lokum und eine leicht hektische Kräuter- und Hopfennote im Abgang. Nach der Reduktion verkohlten wir Ananas- und Mangoscheiben, rösteten Pfirsiche mit Thymian und buken Scones, die wir mit Doppelrahm servierten. Der Geschmack offenbarte Vanille-Cheesecake und gesalzene Karamell-Butterscotch-Glace. Im Abgang überraschte uns ein Hauch von Ahornsirupspeck.

# FLIEGENDER ZAUBERTISCH

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 66.222  
CHF 119.-



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>1st Fill Ex-PX Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>14 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>23 July 2007</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>270 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>60.2 %</i>

In dieser Geschichte geht es um einen polierten Mahagonitisch voller Rum und Rosinenschokolade, Cortado-Kaffee und Ingwerbier. Am Gaumen sanfter Rauch, weich und süffig, mit allerlei Trockenfrüchten, Zuckerrübensirup, Orangenschale und gepfeffertes Räuchermaifisch. Die Zugabe von Wasser versetzt den Tisch ans Meer, jetzt mit komplexeren Anklängen – Marzipan und geröstete Nüsse, Orangenlimonade und Aprikose, Clafoutis, Rosenblüten und Potpourri. Am Gaumen nun Blutwurst mit Apfelmus, Cuba Libre mit Orangenscheiben und englischer Weihnachtspudding, bestreut mit zerstoßenem Pfeffer und Kohlenstaub. Nach 12 Jahren in Ex-Bourbon-Holz haben wir diesen Whisky in ein erstmals gefülltes PX-Hogshead aus amerikanischer Eiche transferiert.

## FABELWESEN

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 4.332  
CHF 229.–



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Oloroso Butt</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-PX Butt</i>
AGE	<i>20 years</i>
DISTILLED	<i>20 August 2001</i>
OUTTURN	<i>565 bottles</i>
ABV	<i>59.9 %</i>

Mächtige, grosszügige Aromen, geprägt von duftenden exotischen Harthölzern, harzigen Kräutern, Küstenblumen, gesalzener Lakritze und versengten Rosinen. Im Hintergrund auch etwas Sandelholzglut und Kochrum. Mit Wasser fanden wir Orangenöl, Ingwerkuchen, Baumrinde und Tigerbalsam. Ein würziges und vielschichtiges Dram. Der unverdünnte Gaumen öffnete sich mit gerösteten Baumüssen und subtilem, starkem Rauch. Dazu bemerkten wir Dinge wie weichen Fudge, Pork Scratchings (Snack aus gerösteter Schweineschwarte), dunkle Fruchtkonfitüre und Wildsalami. Mit Wasser erschienen Noten von geräuchertem Meersalz, Schokoladensauce, Kirschen in Alkohol und Lapsang Souchong-Tee. Im Abgang etwas Naturtee und duftender Holzrauch. Der Malt reifte 17 Jahre lang in einem Oloroso-Butt, bevor er in einem erstmals gefüllten PX-Sherry-Fass weiter ausgebaut wurde.

## FÜR EINE HANDVOLL BANANEN

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 152.3  
CHF 123.–



MAX.  
EINE FLASCHE  
PRO  
MITGLIED

REGION	<i>Canada</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
DISTILLED	<i>11 September 2011</i>
OUTTURN	<i>168 bottles</i>
ABV	<i>65.2 %</i>

Die Türen des Saloons wurden aufgestossen und herein schritt der Satsuma-Sheriff, begleitet von einem Tross aus Papaya, getrockneter Banane und dem Kakaonib-Kid. Die Eichenaromen der mit Vanille getränkten Bar mischten sich mit dem trockenen Heu und dem mit Erdbeer-Trifle bekleckstem Gras am Boden. Der Gaumen explodierte in einem Kreuzfeuer aus Chilis und Ingwer. Paranus-Salven prallten an Honig und getrockneten Kräutern ab und verwandelten Orangen in einen Marmeladematsch, das Ganze umwabert von Zigarrenrauch. Ein kräftiger Schluck Wasser brachte alle wieder zur Besinnung; es duftete nach Ylang-Ylang, Geranien und Kamille; dazu gab es Hot Cross Buns-Osterküchlein und Vanillepudding mit Walderdbeeren aus dem wilden Westen. Der Geschmack war jetzt ein fröhlicher Reigen aus Pfirsichen, Ingwerkekken und mit Muskatnuss bestäubtem Kirschkuchen.

## TORFMOOR-WIPPE

GETORFT

CASK NO. 53.412  
CHF 109.–



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>11 years</i>
DISTILLED	<i>28 September 2010</i>
OUTTURN	<i>42 bottles</i>
ABV	<i>52.0 %</i>

Den Anfang macht ein heller und herrlich frischer, spritziger und lebhafter Küstenduft. Subtile Aromen von Zitronenthymian, eine ferne Spur von Torfrauch, Zitronensaft und Meerwasser mit einem Hauch von Malzessig. Einfach wunderbar! Die Wasserzugabe brachte Jod und TCP-Desinfektionsmittel zum Vorschein und damit einen volleren, torfbetonen Stil mit Noten wie Gewürzgurken, Gurkenwasser, Dirty Martini sowie Ofenluft mit torfigem, rauem Torfrauch. Am Gaumen zunächst prickelnd mit Zitronensaft und Olivenlake, gefolgt von Hustensaft, Benzin, Mineralsalzen und Speckfett. Mit Wasser entwickelte sich der Malt in eine sanftere Richtung: geräuchertes Olivenöl, Seetang in Ramenbrühe, Naturteer und leicht fruchtige Ester. Ein Dram der Extraklasse aus dieser grossartigen Brennerei.

## VERRAUCHT

GETORFT

CASK NO. 16.68  
CHF 81.–



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>Re-Charred Hogshead</i>
AGE	<i>8 years</i>
DISTILLED	<i>28 May 2013</i>
OUTTURN	<i>263 bottles</i>
ABV	<i>63.0 %</i>

Der erste Eindruck erinnerte an Hühnerleberpastete, serviert mit stark verbranntem Melba-Toast und gesalzenem Zartbitterschoko-Mandel-Toffee. Am Gaumen erschien ein Caffè Corretto aus einem «Hardcore-Espresso» mit einem Schuss Sambuca. Nach der Wasserzugabe schien nach der Ankunft von Hummerfangkörben, Schiffstauen, Asphalt, Heidekraut, Fässern und Emulsionsfarbe alles in Rauch aufzugehen. Am Gaumen hingegen beruhigte sich das Ganze, zumindest ein wenig. Anfänglich süsse, geräucherte, salzige Lakritze, die sich schliesslich in ein südafrikanisches Braai-Barbecue verwandelte: gewürzte, salzige Rinderbrust mit Kapern, Gewürzgurken und geräucherter Mayonnaise.

# ... UND WARD NIE WIEDER MEHR GESEHEN!

STARK GETORFT

CASK NO. 144.4  
CHF 137.–



REGION	Sweden
CASK	1st Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	7 years
DISTILLED	15 May 2014
OUTTURN	215 bottles
ABV	60.8 %

Hier geht's direkt zur Sache. Gleich zu Anfang Noten von Essiggurken in Salzlake, elastischen Binden, Teerextrakt, glasierten Schweinerippchen vom Grill, Torffeueglut in einem gusseisernen Herd sowie grüne Oliventapenade auf salzigem Fladenbrot. Ein erstklassiges Destillat mit dominanten Torfnoten. Mit Wasser erschien Karbolsäure, heisses Maischwasser und rauchiges Schrot – kurz, ein Rundgang durch eine Brennerei, die voll auf Torfproduktion eingestellt ist. Dazu gesellten sich mit Malzessig beträufelte Austern und geräucherte Zitronen. Am Gaumen zunächst reines Meerwasser und Zitronensaft. Dann ein grosser Schwall von Benzin, Mineralsalzen, Motoröl sowie ein Hauch von Kampfer und Paraffin. Mit Wasser zeigten sich etwas komplexere Noten wie Anisdestillat, Mercurochrom und Andeutungen von Paraffin, TCP Desinfektionsmittel, Meerrettich und Sojasauce.

## 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 60.-.

DATUM	ORT	ADRESSE
Freitag, 16. September	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Donnerstag, 22. September	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 23. September	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 29. September	<b>Luzern</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Freitag, 4. November	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Donnerstag, 10. November	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 11. November	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 18. November	<b>St. Gallen</b>	Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2
Donnerstag, 1. Dezember	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 2. Dezember	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Donnerstag, 8. Dezember	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 9. Dezember	<b>Lausanne</b>	Tibits (1. Stock), Place de la Gare 11
Freitag, 16. Dezember	<b>Luzern</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai

RESERVIERUNGEN  
SIND EIN MUSS!

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

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



**Für weitere News folgen Sie uns auf Facebook:**  
[www.facebook.com/smwsswitzerland](http://www.facebook.com/smwsswitzerland)

**SMWS Switzerland llc**

Route des Monnaires 19, 1660 Château-d'Oex  
Switzerland

**T +41 62 849 97 40 | [SMWS@SMWS.CH](mailto:SMWS@SMWS.CH)**

[www.smws.ch](http://www.smws.ch)

 [www.facebook.com/smwsswitzerland](http://www.facebook.com/smwsswitzerland)