



# Outturn

August 2024  
SMWS Switzerland

VERKAUFSSTART:  
SAMSTAG  
3. AUGUST



## UNERFORSCHTE TERRITORIEN

Der Spagat zwischen wissenschaftlicher  
und emotionaler Reaktion auf Whisky

Bereits länger haben mich Mitglieder gefragt, ob es denn je wieder japanische Whiskys bei der Society geben werde – nun ist es in der Schweiz soweit!

Im aktuellen Outturn darf ich Ihnen das erste bei der Society abgefüllte Fass der Brennerei 159 präsentieren – **159.1: Zen und die Kunst des Tiramisu**. Dieser Whisky hat eine etwas unkonventionelle Geschichte hinter sich. Anfang Januar 2020 wurden 13 Fässer mit Whisky, der im Juli 2017 in der Brennerei Shinshu destilliert wurde, gemischt (vatted). Darunter waren vier neue, stark getoastete Hogsheads aus amerikanischer Weisseiche, die jeweils etwa 250 Liter Whisky aufnehmen konnten, und neun ehemalige Bourbonfässer mit einem Fassungsvermögen von jeweils etwa 200 Litern. Am 11. Januar 2020 wurde dieser Single Malt in neue Fässer abgefüllt, darunter auch in dieses Refill-Hogshead aus amerikanischer Eiche, in dem der Whisky etwas mehr als drei Jahre lang reifte, bevor er im Sommer 2023 nach Schottland geschickt wurde.

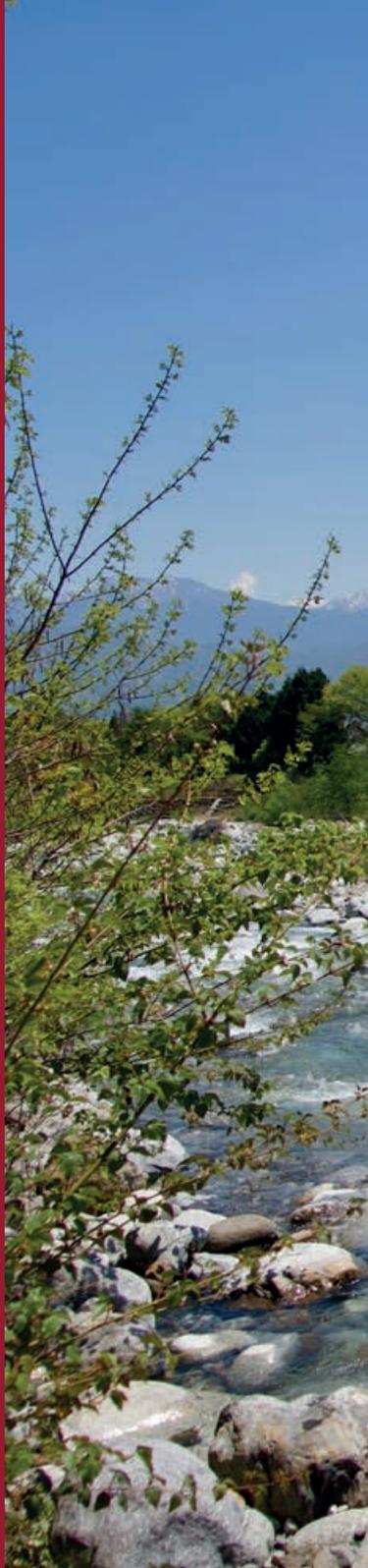
Der erste Whisky der Brennerei 130 kam 2013 in eine grüne Society Flasche. Seitdem blieb diese Brennerei ein selten gesehener Gast. Sie finden im aktuellen Outturn die Abfüllung **130.8: Weisse Schokoladen-Kirschblüte**.

Das sind nur zwei Whiskys aus unserer aktuellen Auswahl – falls Ihnen die «Exoten» weniger zusagen, dann hat es natürlich weiterhin eine bedeutend grössere Auswahl an schottischen Whiskys.

In diesem Sinne – Slàinte und Kampai!



Patric Lutz





FLAVOR FOCUS

# DIE MAGIE DER REIFUNG

*Nach der Herstellung von Malzbrand, der zu Whisky werden soll, muss man drei Jahre warten, bis er den Status eines legalen schottischen Whiskys erhält. Dies ist der Teil des Prozesses, der den Buchhaltern der Brennerei am meisten missfällt. Der Reifungsprozess ist jedoch nicht nur dazu da, um die Buchhalter zu frustrieren – er zähmt und verwandelt auch die rohe Spirituose und verleiht den Abfüllungen, die wir schliesslich trinken, etwas, von dem manche sagen, dass es bis zu 70 Prozent ihres Gesamtcharakters ausmachen könnte.*



# NIEMAND WEISS, WANN DIE ENTDECKUNG GEMACHT WURDE, DASS SICH DIE QUALITÄT DES BRANNTWEINS VERBESSERT, WENN MAN IHN IN HOLZFÄSSERN REIFEN LÄSST, ABER MAN KANN DARÜBER SPEKULIEREN, DASS DIESE ENTDECKUNG DADURCH ZUSTANDE KAM, DASS DIE ILLEGALEN BRENNER DIE FÄSSER VERSTECKTEN UND VERGASSEN, WO SIE SIE VERSTECKT HATTEN, UM SIE DANN SPÄTER WIEDER ZU FINDEN.

Nach dem Öffnen entdeckten sie eine scheinbar wundersame Veränderung der Beschaffenheit des Inhalts im Vergleich zum üblichen Verzehr, frisch oder fast frisch aus der Brennerei. Diese Entdeckung wurde wahrscheinlich bei vielen Gelegenheiten und an vielen Orten isoliert gemacht, aber das Phänomen ist mindestens seit dem 17. Jahrhundert bekannt.

Heutzutage wenden moderne Brennereien rigorose Holzbewirtschaftungsprogramme an, die darauf abzielen, den optimalen Whisky zu produzieren, und erkennen die wahre Bedeutung des Fasses an. Aber vor nicht allzu vielen Jahren lautete die vorherrschende Philosophie eher: «Wenn es nicht leckt, fülle es!»

In der Welt des Whiskys spielt das Fass eine doppelte Rolle: Es dient sowohl als Behälter als auch als Reifungsmedium. Letztere Funktion ist so wichtig, dass schottischer Whisky laut Gesetz mindestens drei Jahre lang in Fässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 700 Litern reifen muss. Die Grössenbeschränkung unterstreicht die Notwendigkeit eines optimalen Kontakts zwischen Destillat und Holz. Generell gilt: Je kleiner das Fass, desto schneller die Reifung, da in einem kleinen Fass die Oberfläche des Holzes mit einer vergleichsweise geringen Menge an Destillat in Berührung kommt.

Auch wenn manchmal reine Eiche für die Reifung oder Teilreifung verwendet wird, hat die überwiegende Mehrheit der von der schottischen Whisky-industrie verwendeten Fässer zuvor entweder

Bourbon oder, in sehr viel geringerem Umfang, Sherry enthalten. Auch Weinfässer werden für die Reifung verwendet, in der Regel für eine sekundäre oder «Finishing»-Reifung, um dem Whisky andere Aroma- und Geschmackseigenschaften zu verleihen.

Laut Gesetz müssen alle schottischen Whiskys in Eichenfässern reifen, aber eine Lockerung der Vorschriften im Jahr 2019 ermöglichte den Whiskyherstellern ein grösseres Mass an Flexibilität in Bezug auf die Art der Eichenfässer, die für die Reifung in Bezug auf frühere Inhalte verwendet werden können.



**Die Speyside Cooperage beherbergt seit 1947 die alte Kunst des Böttcherns und ist heute eine Besucherattraktion auf dem Malt Whisky Trail.**

Bis in die Jahre nach dem Zweiten Weltkrieg waren die meisten Fässer, die für schottischen Whisky verwendet wurden, Sherryfässer, doch nach und nach stiegen die Hersteller auf ehemalige Bourbonfässer um, die aufgrund des Gesetzes, wonach Bourbon immer in neuen, verkohlten Eichenfässern reifen muss, vergleichsweise billig und reichlich vorhanden waren.

Ein Sherryfass kann den Whiskybrenner das Zehnfache eines Bourbonfasses kosten, und etwa 90 % aller heute von der schottischen Whiskyindustrie verwendeten Fässer enthielten früher Bourbon.

Bourbon-Fässer werden aus amerikanischer Eiche (*Quercus alba*) hergestellt und von innen 30 Sekunden bis vier Minuten lang «verkohlt» oder gebrannt. Durch dieses Verfahren entsteht eine Kohlenstoffschicht, die die Entfernung unerwünschter Schwefelverbindungen aus der Spirituose fördert.

Bourbon Barrels fassen etwa 200 Liter Flüssigkeit und sind die kleinsten Fässer, die in der schottischen Whiskyindustrie regelmässig verwendet werden. Ein Hogshead fasst etwa 250 Liter Alkohol und wird durch Hinzufügen zusätzlicher Dauben zu einem Barrel hergestellt. Diese beiden Arten von Fässern werden am häufigsten für die Reifung von Whisky verwendet.

Das grösste Fass, das regelmässig für schottischen Whisky verwendet wird, ist das Butt, das etwa 500 Liter fasst. Butts werden entweder aus europäischer Eiche (*Quercus robur*) oder aus amerikanischer Eiche hergestellt und enthielten früher Sherry, meist Oloroso, der sich besonders gut mit robusteren schottischen Whiskys verträgt.

Wenn ein Fass vor seinem Erwerb durch die Scotch-Whisky-Brennerei Flüssigkeit enthielt, spricht man von einem «First-fill»-Fass. Ein «second-fill»-Fass wurde einmal zur Reifung von schottischem Whisky verwendet, während ein «refill»-Fass mindestens zweimal mit Whisky befüllt wurde.

Ein erstbefülltes Fass hat den grössten Einfluss auf die darin enthaltene Spirituose, da jede weitere Befüllung mit Whisky die Wirkung und den Einfluss des ursprünglichen Inhalts, sei es Bourbon, Sherry oder Wein, vermindert.

Ein Fass kann eine Lebensdauer von einem halben Jahrhundert haben, je nachdem, wie oft es befüllt wird und wie lange die Spirituose jedes Mal darin bleibt. Erschöpfte Fässer aus amerikanischer Eiche, die mehrmals befüllt wurden, können verjüngt werden, indem sie ausgekratzt und neu gebrannt werden, ein Prozess, der als «de-char/re-char» bekannt ist.

Ein weiterer Fasstyp, der in den letzten Jahren vor allem bei neu gegründeten Brennereien an Beliebtheit gewonnen hat, ist das «STR». Die



Initialen stehen für «shaved, toasted, re-charred» (ausgekratzt, getoastet, neu verkohlt). Das STR wurde von dem verstorbenen Whisky-Berater Dr. Jim Swan entwickelt, der Rotweinfässer verwendete.

Von der Innenseite der Dauben wird eine Schicht abgeschabt, die mit Eichenholzspänen getoastet wird, um den Zucker und das Vanillin zu karamellisieren, und dann wird das Gefäss erneut verkohlt. Das Ergebnis ist ein Fass, das die Eigenschaften eines erstbefüllten

Rotweinfasses aufweist und einen gewissen Einfluss von neuer Eiche hat.

Nach der Befüllung der Fässer mit frischen Destillat – der für eine optimale Reifung in der Regel auf etwa 63,5 % vol. verdünnt wird – werden sie in Lagerhäusern gelagert, damit das Zusammenspiel von Zeit, Holz und äusserer Atmosphäre seine Wirkung entfalten kann, was zu den unzähligen Farb-, Aroma- und Geschmackskombinationen führt, die wir geniessen, wenn wir uns einen gereiften Single Malt einschenken.





SCOTCH & SHERRY

# DIE WELT DES SHERRYHOLZES

*Die Welt der Sherryfässer – von speziell in Auftrag gegebenen gelagerten Hogsheads bis hin zu Ex-Bodegas – kann genauso verwirrend sein wie die verschiedenen Sherryweine, die sie gefüllt haben. In unserem fortlaufenden Schwerpunkt über in Sherryfässern gereiften Whisky erkundet Richard Goslan die wunderbare Welt des Sherryholzes.*

**MAN KÖNNTE MEINEN, DASS SPANISCHE EICHE DAS BEVORZUGTE HOLZ FÜR DIE REIFUNG VON SHERRY IST, WENN MAN DAS HERKUNFTSLAND BEDENKT. DAS GEGENTEIL IST DER FALL – ZUMINDEST WENN ES UM DIE FÄSSER GEHT, DIE IN DEN BODEGAS DER REGION FÜR DIE LANGFRISTIGE LAGERUNG VON SHERRY VERWENDET WERDEN.**

Bei den Fässern im Solera-System einer Bodega, die jahrzehntelang verwendet werden können, handelt es sich fast ausschließlich um amerikanische Eiche. Ausserdem wurden sie bereits für die Gärung von Traubenmost oder die Reifung junger gespriteter Weine verwendet, bevor sie in die Nähe einer Solera kamen. Das liegt daran, dass die Sherry-Hersteller einen zu starken Einfluss des Holzes oder einen hohen Tanningehalt des Fasses vermeiden wollen – daher ist ältere und weniger

aktive amerikanische Eiche ideal für die langfristige Lagerung.

Wie mir Antonio Flores, der Master Blender von Gonzalez Byass, bei meinem ersten Besuch in Jerez im Jahr 2013 sagte: «Wir wollen nicht das produzieren, was mein Vater einen Tischlerwein nannte.»

Anders verhält es sich mit gereiften Fässern. Hier können die Whisky-Destillieren – und das

Whisky-Team der Scotch Malt Whisky Society – genau festlegen, welche Art von Eichenholz benötigt wird, wie lange es getoastet wird, welche Art von Sherry für die Reifung verwendet werden soll und wie lange.



*Euan inspiziert einige Sherry-Fässer der SMWS in einer Bodega in Jerez de la Frontera im «Sherry-Dreieck».*

Aus der Sicht unseres Whisky-Teams bedeutet dies eine Vielfalt an Fässern, mit denen wir arbeiten können, wenn es um die Reifung unserer SMWS-Whiskys geht.

«Die wichtigsten Variablen, mit denen wir spielen können, sind die Eichenart, der Weintyp und die Dauer der Reifung», sagt der Leiter der Whisky-Kreation, Euan Campbell. «Wir tendieren dazu, eine ausgewogene Mischung aus amerikanischer und europäischer oder spanischer Eiche in Auftrag zu geben, die zu gleichen Teilen mit Oloroso- und Pedro Ximénez-Weinen gereift wird, und gelegentlich auch mit einer Handvoll anderer Weine.»

«Aus diesen Fässern entnehmen wir dann zu unterschiedlichen Zeitpunkten zwischen 12 und 24 Monaten Sherry-Reifung. All dies stellt sicher, dass wir eine Vielzahl von Aromen und Stilen liefern,

und das, bevor wir überhaupt die unzähligen Spirituosensorten berücksichtigen, die wir in Schottland in die Fässer füllen und wie lange diese reifen.»

Bei einem kürzlichen Besuch der Bodegas Barón gingen Euan und ich zwischen Reihen von Sherryfässern hindurch, von denen jedes einzelne mit SMWS-Schriftzügen versehen war, die anzeigten, welche Art von Sherry in dem Holz seine Magie entfaltetete.

«Wir haben hier 204 Fässer der Scotch Malt Whisky Society aus amerikanischer Eiche und 204 aus spanischer Eiche», erklärt Nerea Román Gil. «Die Hälfte der Fässer aus amerikanischer Eiche ist mit Oloroso-Sherry gefüllt, die andere Hälfte mit Pedro Ximénez – und so ist es auch mit den Fässern aus spanischer Eiche.»

Laut Stuart MacPherson, ehemaliger Master of Wood bei The Macallan und jetzt unabhängiger Berater für Fassmanagement, verleihen die verschiedenen Holzarten den Whiskys, die in diesen Fässern reifen, unterschiedliche Persönlichkeiten.

«Es kommt sehr stark auf den Stil und den Geschmackscharakter an, den man sucht», sagt er. «Wenn Sie etwas suchen, das eine hellere Farbe hat, einen süßeren Vanille-Zitrus-Stil, dann ist das eher eine Tendenz zu amerikanischer Eiche Quercus alba. Wenn Sie nach Sherry-Bomben suchen, die viel mehr getrocknete Gewürze und schokoladige Aromen haben, dann wird das eher von europäischer Eiche Quercus robur angetrieben. Aber dann geht es um die Rösttemperaturen und darum, wie man diese chemischen Verbindungen in diesen Holzarten aufspaltet, um Geschmack und Farbe zu erzeugen.»

Für Stuart ist das Toasten auch ein entscheidender Aspekt dafür, wie das Fass später zum Geschmack beitragen wird. Im Gegensatz zu Bourbon-Fässern, die verkohlt werden, werden Sherry-Fässer in einem bestimmten Umfang getoastet, der von demjenigen festgelegt werden kann, der das betreffende Fass letztendlich verwendet. Die Stufen reichen von leicht über mittel bis stark, können zwischen 40 und 60 Minuten bei einer Hitze von etwa 240 bis 250 Grad Celsius dauern.

Er sagt, dass das Röstverfahren eine grosse Rolle bei der Bestimmung des Charakters des Fasses spielen kann.



«Meiner Meinung nach haben nicht nur die Holzarten, sondern auch die Rösttemperaturen den grössten Einfluss auf die Entwicklung der Spirituose», sagt er. «Sie gehen Hand in Hand. Mit Forschung und Entwicklung kann man nicht nur die Geschmackseigenschaften, sondern auch die Farbe beeinflussen. Deshalb war es für uns so vorteilhaft, die Fässer nach unseren eigenen Spezifikationen herzustellen, anstatt sie von der Stange zu kaufen.»

Natürlich spielt auch der Ort eine Rolle, an dem das Fass gelagert werden soll. Ein einjährig gelagertes Fass aus spanischer Eiche könnte beispielsweise sehr gut funktionieren, wenn es im kälteren schottischen Klima verwendet wird, würde aber in einem heissen und feuch-



ten Land mit intensiverer Extraktion wahrscheinlich zu einem stark tanninhalten Whisky führen.

Das erinnert mich an das, was Miguel Martin von Bodegas José y Miguel Martin uns über die Welt der Sherryfässer und Holzsorten erzählte, als Euan und ich ihn 2018 besuchten: «Es kommt wirklich darauf an, wonach man sucht, es gibt kein richtig oder falsch, kein besser oder schlechter. Sie sind einfach unterschiedlich.»

Erfahren Sie mehr über die Welt des Sherryholzes in unserem Dokumentarfilm *Scotch & Sherry* in Spielfilmlänge: Eine Geschmacks-Odyssee, die Sie jetzt auf unserem YouTube-Kanal: [www.youtube.com/SMWSsilverscreen](http://www.youtube.com/SMWSsilverscreen)





*Nerea Román Gil von der Käferei Tevasa vor einigen SMWS-Fässern, die dort hergestellt wurden und nun mit Oloroso und Pedro Ximénez Sherry gewürzt werden.*

**SAMSTAG, 12. OKTOBER 2024**

# JUBILÄUMS- ANLASS IN BERN

**STELLEN SIE SICH IHR  
PERSÖNLICHES TAGESPROGRAMM  
ZUSAMMEN**

## **30-JAHR-FEIER VON 12 BIS 20 UHR**

Eintritt inklusive:

Essen und Wasser den ganzen Tag

Robin Laing Live-Konzerte

Degustation je eines Drams der zwei Jubiläumsabfüllungen  
*35.386: Vollkommenes Behagen* und *4.384: Der Strand ruft*

CHF 95.–

Softgetränke, Bier und Wein können an der Casino Bar gekauft werden.

Die zusätzlichen Drams an der Whiskybar werden wir an unseren Degustationen separat  
abgerechnet – jeder darf so viel er mag, niemand muss.

IN CELEBRATION OF  
**30+**  
**YEARS**  
OF THE SOCIETY'S  
SWISS CHAPTER

## DEGUSTATION UM 15:30 UHR «OLAF'S CHOICE»

5 Whiskys, von Olaf Meier ausgewählt  
und kommentiert

Dauer: 1 Stunde

Zusätzlich zum Eintritt CHF 45.–

## DEGUSTATION UM 18:30 UHR ISLAY RARITÄTEN

33.50 dest. 05.1994 | 10-jährig

3.212 dest. 04.1994 | 19-jährig

23.57 dest. 04.1993 | 11-jährig

53.90 dest. 01.1993 | 11-jährig

29.58 dest. 11.1993 | 12-jährig

Präsentiert und kommentiert von Olaf Meier

Dauer: 1 Stunde

Zusätzlich zum Eintritt CHF 90.–

# DATTELPFLAUMEN- TELLER

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 48.170  
CHF 79.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>20 November 2014</i>
OUTTURN	<i>219 bottles</i>
ABV	<i>62.3 %</i>

Ein Klecks Erdbeermarmelade wurde in Reispapier eingewickelt und mit Mangopüree übergossen. Unsere Nasen führten uns dann durch einen Rosengarten. Am Gaumen fanden wir Rehfleisch mit Fenchelspänen und Koriander, glasiert mit einem Mango- und Kaki-Chutney. Beim Einfüllen des Wassers duftete es zum ersten Mal nach Vanille, Olivenöl und einem Löffel mit gemischter Fruchtmarmelade und Zimt. Am Gaumen zeigte sich ein ähnliches Bild wie in der Nase, mit der Betonung von Vanille und exotischen Früchten, aber mit einer neuen Holunderblüte und der Fortsetzung des früheren Fenchels.

# EIN FRÜHSTÜCK WIE KEIN ANDERES

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 79.10  
CHF 93.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>2 April 2012</i>
OUTTURN	<i>216 bottles</i>
ABV	<i>60.8 %</i>

Mit so einer Mahlzeit hatten wir den Tag noch nie begonnen. Im Duft entdeckten wir Apfelsaft, der über Clotted Cream, Zitronenglasur und Lavendel gegossen wurde. Ein Panel-Teilnehmer hatte auch eine Portion Toast als Beilage. Für den Gaumen gab es Zimtschnecken, bestäubt mit Teakholzspänen und in Brombeergelee getunkt, während wir Gummistiefel und Wollpullover trugen. Nach der Wasserzugabe kamen im Duft Walderdbeeren, Heidelbeerkompott, rote Johannisbeeren und feuchte Erde zum Vorschein, am Gaumen hingegen Zitronenschale, cremige Vanille und einen Hauch von Sternanis und Fenchel.

## WACHSWEICHE MISCHUNG

WÜRZIG UND TROCKEN

CASK NO. 28.93  
CHF 84.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>21 May 2012</i>
OUTTURN	<i>224 bottles</i>
ABV	<i>61.4 %</i>

Tüten voller Fruchtgummis brachten eine saftige Intensität, die Muskatnuss und Kassarinde umspülte, während wachsweiche Texturen neben Orangenöl tanzten. Am Gaumen ist er herrlich cremig und malzig, mit einer Schicht aus Wachs und Kreidestaub, die sich zu Puddingpulver mit einem Hauch von Zitronenthymian versüsst. Nach der Zugabe von Wasser bildete eine Welle von frischer Eiche und Kiefer ein Gerüst für grünes Malz in einem Jutesack mit Pfefferminze, Majoran und Orangenschalen. Der Geschmack war nun süss und nussig, mit Marzipan auf Biskuit, Mandelblättchen, Nougatkrümeln und klebrigem Halva, ergänzt durch frische Birnenspalten.

## DER STURM VOR DER RUHE

WÜRZIG UND TROCKEN

CASK NO. 55.82  
CHF 139.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>21 September 2007</i>
OUTTURN	<i>251 bottles</i>
ABV	<i>55.0 %</i>

Wir machten uns Glühwein mit Rotwein, Mandeln, Rosinen und Kürbiskernen; dabei sahen wir, wie in der Ferne ein Gewitter aufzog. Am Gaumen war es wie ein mythologisches Ringen zwischen den römischen Göttern Jupiter und Venus. Letztere ist nicht allein die Göttin der Liebe, sondern auch die des Sieges – der Malt war gross und kraftvoll mit einem Hauch von Funk, ein Hochgenuss. Nach der Wasserzugabe verzog sich das Gewitter, und es kehrte Ruhe ein mit süssem Weihrauch, poliertem Holz und sauberen Ledersätteln. Im Geschmack eine cremige Textur, frisch aufgebrühter schwarzer Assam-Tee und Blechkuchen mit Trockenfrüchten. Nach 12 Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead haben wir diesen Whisky in ein First-Fill-Hogshead aus spanischer Eiche umgefüllt.

## FÜR DEKORATIONEN EINATMEN

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 112.122

CHF 118.–



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill HTMC Hogshead</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>15 September 2009</i>
OUTTURN	<i>294 bottles</i>
ABV	<i>54.8 %</i>

Wir atmeten ein, während goldener Sirup und schaumige Bananenbonbons in Dillgurkenlikör eingerührt wurden. Der Gaumen war voll von Erdbeere, Pfirsich und gerösteter Brioche. Das Wasser bot Orangenblüten, Honig, glühenden Apfelsaft und klebrigen Vanillepudding in der Nase, während am Gaumen ein mit Szechuan-Pfefferkörnern und Haselnüssen dekoriertes Orangen-Rosenwasser-Biskuit zu finden war. Nach 11 Jahren in einem ehemaligen Bourbon-Hogshead haben wir ihn für den Rest seiner Reifung in ein First-Fill-Hogshead mit stark getoastetem, mittelstark geröstetem Holz umgefüllt.

## VERLIEBTE KÖNNEN SICH IN DER DÄMMERUNG TREFFEN

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 135.60

CHF 135.–



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill HTMC Hogshead</i>
AGE	<i>16 years</i>
YEAR	<i>20 June 2007</i>
OUTTURN	<i>259 bottles</i>
ABV	<i>54.6 %</i>

Wir fanden diesen Wein sehr saftig und voll von reifen, fleischigen und exotischen Fruchtnoten. Der überwältigende Eindruck war der eines sehr strukturierten, fruchtigen und sirupartigen Whiskys voller natürlicher Süsse und mit vielen herrlichen Aromen von Jasminblüten, Passionsfrüchten, Mangokonfitüre und Guavenpüree. Das Wasser brachte Noten von Weingummi, Ananaskonserven, exotischen Früchtetees, Cannabisharz und Tannenholzölen hervor. Pur präsentiert sich der Gaumen mit einer wahren Explosion tropischer Früchte und noch mehr dieser aussergewöhnlichen Saftigkeit und strukturellen Dichte; sein umwerfendes Destillat wird durch etwas mehr aktives Holz gekonnt konzentriert. Das Wasser brachte komplexe Aromen von Metallpolitur, Münzen, Mineralölen, Wachs und Kitt mit sich. Er erinnerte tatsächlich an sehr alte irische Whiskeys. Er wurde 13 Jahre lang in einem Bourbon-Hogshead gereift, bevor er in ein stark geröstetes, mittelstark verkohltes First-Fill-Hogshead umgefüllt wurde.

# OSTKÜSTEN- WÄSCHELEINEN

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 26.214  
CHF 103.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>23 October 2012</i>
OUTTURN	<i>202 bottles</i>
ABV	<i>62.0 %</i>

Der erste Duft enthüllte klare und unmittelbare Noten von frisch gewaschenem Stoff, Bettzeug, nasser Kreide, Lemon Puffs (Kekse mit Zitronencremefüllung) und Gerstenzucker. Dazu gab es noch deutlichere Fruchtnoten: Mango, getrocknete Papaya und Honig-Zitronen-Halsbonbons. Mit Wasser ging es in Richtung gezuckerter Kondensmilch, Weingummi, Limoncello und Buble gum – ein eher traditionelles und leicht wachsartiges Profil. Am Gaumen ähnlich wachsartig und strukturiert, mit schönen Noten von süssen Frühstücksflocken, Zitronenbonbons und einem Hauch von Gin Tonic. Mit Wasser zeigten sich angenehm säuerliche gelbe und grüne Früchte, getrocknete Minze und Quitte, mit honigartigen, wachsartigen Noten im Abgang.

# ZEN UND DIE KUNST DES TIRAMISU

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 159.1  
CHF 175.-



MAX.  
EINE FLASCHE  
PRO  
MITGLIED

REGION	<i>Japan</i>
INITIAL CASK	<i>Bourbon Barrels &amp; Hogsheads</i>
FINAL CASK	<i>Refill American Oak Hogshead</i>
AGE	<i>5 years</i>
YEAR	<i>14 July 2017</i>
OUTTURN	<i>342 bottles</i>
ABV	<i>62.6 %</i>

Der Rauch von schwelenden Kokosnussschalen waberte durch die Zweige der Eichen und brachte leichte Noten von Tabak und Leder mit sich. Der Duft von japanischem Pflaumenwein mischte sich mit Espresso, Aprikosengebäck und würzigen Nelken. Mit ein paar Tropfen Wasser aus der sprudelnden Quelle winkten Schichten klebriger Marmelade zwischen Vanillebiskuit und süßem Karamell, während schokoladenüberzogene Nüsse mit Tiramisu in einem alten Kohlenkübel tanzten. Der Abgang war ein Heiligtum der Komplexität, eine wundersame Verschmelzung von Tamarindenpaste, spritzigem Orangenbiskuit, Lakritzschokolade und frisch gehacktem Dill. Dieser Whisky hat eine etwas unkonventionelle Geschichte hinter sich. Anfang Januar 2020 wurden 13 Fässer mit Whisky gemischt, der im Juli 2017 in der Shinshu-Brennerei destilliert wurde. Darunter waren vier neue, stark getoastete Hogsheads aus amerikanischer Weisseiche, die jeweils etwa 250 Liter Whisky aufnehmen konnten, und neun ehemalige Bourbonfässer mit einem Fassungsvermögen von jeweils etwa 200 Litern. Am 11. Januar 2020 wurde dieser Single Malt in neue Fässer abgefüllt, darunter auch in dieses Refill-Hogshead aus amerikanischer Eiche, in dem der Whisky etwas mehr als drei Jahre lang reifte, bevor er im Sommer 2023 nach Schottland geschickt wurde.

# WEISSE SCHOKOLADEN- KIRSCHBLÜTE

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 130.8  
CHF 480.–



REGION	Japan
CASK	2nd Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	9 years
YEAR	1 November 2014
OUTTURN	168 bottles
ABV	62.0 %

Saftige rote Äpfel und grüne Limetten baumelten von den Ästen, als wir im Sonnenschein spazieren gingen. Ein Windstoss bewegte das süss duftende Geissblatt und die Kirschblüten und liess eine bunte Wolke entstehen, die auf frisch geöffnete Kokosnüsse und knusprige getrocknete Bananenchips regnete. Wenn man Wasser hinzufügte, sprossen Walderdbeeren aus dem Boden, bereit, in dicke Sahne getaucht und mit weissen Schokoladenflocken bestreut zu werden. Zu den anderen Obstsorten gehörten nun auch pochierte Birnen, Pfirsiche und Kirschen, die mit Sirup aus Obstsalatkonserven beträufelt waren. Anschliessend kehrten tropische Noten mit panierten Bananen, erfrischendem Kokosnussaft und der einzigartigen Würze einer Sandelholz-Teekiste zurück.

# ITALIENISCHER SÜSSWEIN UND SCHWEDISCHE MILCHSCHOKOLADE

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 5.124  
CHF 177.–



REGION	Lowland
CASK	1st Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	20 years
YEAR	27 January 2003
OUTTURN	171 bottles
ABV	56.7 %

Die Beschreibungen sprudelten nur so – frische Sommerblumen in einem sonnendurchfluteten Raum, Weingummi, Gummibärchen, Popcorn, Pfirsichspalten in Sirup und schwedische Milchschokolade mit Karamellfüllung. Am Gaumen genossen wir italienischen Süsswein im Passito-Stil mit den typischen Aromen von Honig, Bitterorangen, Karamell und Mandeln zusammen mit einem Stück Panettone. Nach der Wasserzugabe entdeckten wir den Duft von frisch gebackenen Milchschokolade-Cookies und frisch zubereitetem Popcorn, das zusammen mit Nüssen und Gewürzen eine knusprige Mischung ergab. Der Geschmack war nun süss und weich und erinnerte an einen Pfirsich-Melba-French-Toast mit Vanillecreme und Himbeerpüree.

# SIRUP AUF DREI ARTEN

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 35.392

CHF 130.–



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Oloroso Butt</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Bodega Oloroso Butt</i>
AGE	<i>16 years</i>
YEAR	<i>10 March 2008</i>
OUTTURN	<i>480 bottles</i>
ABV	<i>58.5 %</i>

Eine wunderbare Nase erinnert an mit Melasse bestrichenes Schwarzbrot, mit Meersalz gespickte Bitterschokolade, Kakaopulver und zarte Noten von Wildfleisch, eingelegten Walnüssen und gehackten Datteln. Dieser hatte ein superedles und klassisches Sherry-Profil der alten Schule. Die Reduktion brachte reichhaltige Noten von Tiramisu, Sirupkuchen, gesalzenen Mandeln, Artischockenlikör und gerösteten Fenchelsamen. Am Gaumen war er zunächst reichhaltig und süss, mit klebrigem Toffee-Pudding, Preiselbeersosse, Wildsalami und dunklen Früchten, die in altem Balsamico-Essig eingelegt waren. Wir fanden auch stärkere Noten von Anis und Kampfer. Das Wasser verstärkte diese Wild- und Ledernoten und fügte einen Hauch von Teer, Kräutertonika, grünem Ingwersirup und Walnusslikör hinzu. Im Nachgeschmack sind einige erstaunliche und perfekt bittere Marmeladennoten zu erkennen. Dieser Whisky reifte 12 Jahre lang in einem mit Oloroso gewürzten Fass, bevor er in ein First-Fill-Ex-Solera-Oloroso-Fass umgefüllt wurde.

# MUFFIG MULCHIG

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 68.105

CHF 121.–



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>5 October 2007</i>
OUTTURN	<i>239 bottles</i>
ABV	<i>57.4 %</i>

Beim ersten Schnuppern fanden wir mit Zuckerrübensirup bestrichenes Vollkornbrot, Schokoladensauce, Macadamianüsse, Ahornsirup und Madeirakuchen plus Schuhleder, Kittmasse, jungen Calvados und versengte Rosinen. Mit etwas Wasser zeigten sich spannende Noten von karamellisierten Aprikosen, Baumussöl, zähem Toffee aus den Highlands, eine dicke, mulchige Erdigkeit und Pflaumenwein mit einem Hauch von Rancio. Am Gaumen zunächst süss, mit flüssigem Honig, Sultaninen und Feigenpaste. Im Hintergrund subtilere Noten von Haselnusslikör, Rum-Fudge und Leinöl. Die Reduktion brachte weitere Noten von frischen Feigen, Orangencocktailbitter, modriger Bergwerksluft, Blattmulch, Kellererde und schwarzem Kaffee. Nachdem der Malt 12 Jahre lang in einem Bourbon-Hogshead gereift war, wurde er in ein 2007er First-Fill-Oloroso-Hogshead aus spanischer Eiche transferiert.

# LIEBENSWERT-SCHMUTZIG

LEICHT GETORFT

CASK NO. 10.266  
CHF 105.–



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>24 October 2013</i>
OUTTURN	<i>304 bottles</i>
ABV	<i>56.5 %</i>

Die Nase, salzig und schmutzig (auf eine gute Art), erinnerte an geröstete Nüsse, Seetang und Benzin (ein verängstigtes Eichhörnchen unter einer Motorhaube am Hafen?). Am Gaumen fanden wir mehr Salzlake, Holzrauch, Zitronenschale, Sauerampferblätter und gewürztes, über Holzkohle geröstetes grünes Gemüse. Nach der Reduktion riecht der Duft nach Strandmöbeln aus Plastik und über der glimmenden Glut eines Lagerfeuers gegarten Garnelen, gefolgt von einer Kugel Vanilleeis. Am Gaumen wurde er nun süsser und leicht parfümiert, mit Gummibärchen, Brausestangen, gegrilltem Mais und Muscheln – appetitlich, aber mit einem Nachgeschmack von Chili, Pfeffer und frisch angedockten U-Booten. Er ist kurios, komplex und herausfordernd.

# ULTIMATIVER KNEIPENSCHMAUS-KAMPF

GETORFT

CASK NO. 53.474  
CHF 125.–



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>16 November 2010</i>
OUTTURN	<i>214 bottles</i>
ABV	<i>59.3 %</i>

Trocken geröstete Erdnüsse treffen auf Salz- und Essigchips. Dann gab es überall Quecksilberchrom, und alles wurde mit Meerwasser, Essigurken und Kapern weggespült. Die eingelegten Zwiebeln wurden kaum beachtet. Bei einer Wasserpause gab es gesalzene Lakritze, Umami-Cracker und mit geräuchertem Meersalz und Chili verfeinerte Mandeln – alles sehr albern! Zeit für den Mund: und schon ging es los: über heißen Kohlen gebratene Schalentiere rangen mit Maissnacks mit Speckgeschmack, bevor der gepökelte Rollmops durch kräftigen Torfrauch völlig durcheinandergewirbelt wurde. Wieder eine Wasserpause und – wie aus dem Nichts – tauchten eingemachte Zitronen, nasser Seetang und scharfe, in Malzessig getränkte Chips auf. Es wurde auch gegrillt, gebraten, gepicknickt und zwischendurch viel genascht.



## 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.

THE PEOPLE WHO SAID IT COUL



DN'T BE DONE WERE SO DULL

## 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, 13. September	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 19. September	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 20. September	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Donnerstag, 26. September	<b>Luzern</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Freitag, 27. September	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 1. November	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Donnerstag, 7. November	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 8. November	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 28. November	<b>St. Gallen</b>	Hofkeller, Klosterhof 3
Mittwoch, 4. Dezember	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 5. Dezember	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 6. Dezember	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Mittwoch, 11. Dezember	<b>Luzern</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Donnerstag, 12. Dezember	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 13. Dezember	<b>Lausanne</b>	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](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)