



# Outturn

Oktober 2024  
SMWS Switzerland

VERKAUFSSTART:  
SAMSTAG  
5. OKTOBER

WHISKY  
SEASON  
IS OPEN





Unser aktuelles Outturn vereint einen bunten Strauss exklusiver Abfüllungen.

Die erste Jubiläumsabfüllung zu 30 Jahre Society in der Schweiz: **4.384: Der Strand ruft** haben wir bereits im Frühling präsentiert, nun folgt mit der Abfüllung **35.386: Vollkommenes Behagen** die zweite. Bei dieser handelt es sich um ein Schwesterfass der Abfüllung zu 20 Jahre Society in der Schweiz. Man rechne: jetzt einfach 10 Jahre älter. Doch dem ist noch nicht genug – auch die diesjährige Gathering Abfüllung ist dabei: **112.126: Der schönste kleine, feine Whisky** – diese wurde in einer kleinen Abstimmung anlässlich des letztjährigen «The Swiss Whisky Festival» in Baden von den Mitgliedern ausgewählt.

Das Oktober Outturn ist aber wie jedes Jahr auch mit vielen Informationen zu den kommenden Events gespickt. Zehn Degustationen stehen noch bis Ende Jahr an, unser Jubiläumsanlass in Bern vom 12. Oktober, das diesjährige «The Swiss Whisky Festival» im Trafo Baden am 15. und 16. November und die Termine für die Burns Supper im Januar 2025 stehen auch schon fest.

Last but not least können Sie sich mit unserem Whiskykalender oder unseren Vorschlägen für Weihnachtsgeschenke auf das Jahresende einstimmen.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre und bin gespannt ob Ihnen die eine oder andere Abfüllung ins Auge sticht.

Herzlichst

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

Patric Lutz

# VIELFALT DER FÄSSER

*Es gibt viele Dinge, die die Single-Malt-Abfüllungen der Scotch Malt Whisky Society zu etwas Besonderem machen – ihre Individualität, ihre Vielfalt und natürlich ihre Seltenheit. Es ist kein Geheimnis, dass ein Grossteil der Magie während der Reifung der Spirituose stattfindet, aber es mag überraschen, wie viele Fäden das Whisky-Team der Society in der Hand hat, wie Duncan Gorman berichtet.*



Es gab schon immer eine grosse Debatte darüber, wie viel Einfluss ein Fass auf den endgültigen Geschmack eines Whiskys hat. Bei der Society haben wir eine besondere Vorliebe für Whisky aus einem einzigen Fass, was bedeutet, dass sich der Einfluss eines Fasses auf den Whisky von Flasche zu Flasche ändert, da jede Flasche völlig einzigartig ist. In einem Punkt können wir uns jedoch sicher sein: Es gibt unendlich viele Geschmacksrichtungen, die darauf warten, entdeckt zu werden. Allein im vergangenen Jahr hat die Society über 160 verschiedene Spirituosen abgefüllt und dabei rund 100 verschiedene Holzarten verwendet.



*Das unterschiedlich lange Toasten oder Verkohlen der Fassdauben kann die Wechselwirkung der Spirituose mit dem Holz drastisch verändern.*

## QUALITÄT UND VIELFALT

Bourbonfässer sind in gewisser Hinsicht die Arbeitspferde der schottischen Whiskyindustrie und dafür bekannt, dem Whisky einen süssen, honig- und vanilleartigen Charakter zu verleihen. Zusammen mit den Kokosnussnoten, die sich aus dem hohen Laktongehalt der amerikanischen Eiche ergeben, können diese Fässer einen sehr angenehmen Whisky ergeben. In den letzten Jahren sind auch Sherryfässer immer beliebter geworden, sei es die ausgewogene Nussigkeit von Oloroso oder die dekadenten dunklen Früchte von Pedro Ximenez (PX).

First-Fill-Sherry-Fässer sind dafür bekannt, dass sie in relativ kurzer Zeit einen grossen Einfluss auf den Whisky haben, und werden häufig für die zusätzliche Reifung (ein Prozess, bei dem die Spirituose von ihrem ursprünglichen Fass in ein

neues Fass umgefüllt wird, um dort mindestens zwei Jahre lang zu reifen) hier bei der Society verwendet.

Ed Furmston-Evans, der für die Planung der Fassabfüllung zuständige Mitarbeiter der Scotch Malt Whisky Society, erklärt: «Wir haben einen bewährten Ansatz für das Experimentieren und die Erweiterung der Palette von Fasstypen in unserem Bestand, der auf der Bewertung der Auswirkungen verschiedener Fässer auf unterschiedliche Spirituosen beruht. Bei der Auswahl der Fässer verfolgen wir zwei Hauptziele: Wir wollen die bestmögliche Qualität und ein hohes Mass an Vielfalt bieten. Durch die proaktive Zusammenarbeit mit unseren zahlreichen Lieferanten und den Besuch von Weinkellereien und Böttchereien können wir sicherstellen, dass wir die besten verfügbaren Fässer erhalten, und wir erfahren auch von neuen Fässern, die wir mit unseren Mitgliedern teilen können.»

# FREIHEIT ZUM EXPERIMENTIEREN

Im Laufe der Jahre war unser Whisky-Team für mehr als nur ein paar einzigartige Abfüllungen verantwortlich, bei denen sie ihrer Fantasie freien Lauf liessen, wie Julien Willems, Koordinator der Society-Whiskys und des Tasting Panels, erläutert: «Ich würde sagen, dass ein grossartiges Beispiel für einzigartige Fässer und Experimente der Society die Hybridfass-Serie war, die sowohl aus europäischer als auch aus amerikanischer Eiche bestand. Dazu gehören Perlen wie das Fass Nr. **64.138: Perfekt für Tannin**. Wir haben auch mit Fässern gearbeitet, bei denen jede Daube in einer Kieferlei wegen ihres hohen Laktongehalts handverlesen wurde, der mit Kokosnussaromen assoziiert wird, was uns ein etwas verrücktes Fass Nr. **80.33** bescherte: **Ein Advocaat-Schneeball**».

Es gibt eine Vielzahl von Parametern, die die Art und Weise verändern können, wie ein Fass mit seiner Spirituose interagiert. Am leichtesten zu erkennen ist in der Regel, was das Fass zuvor gelagert hat.



*SMWS-Whisky und Tasting-Panel-Koordinator Julien Willems*

Fässer, in denen zuvor Rum gelagert wurde, verleihen der Spirituose einen tropischen Touch, der Aromen von exotischen Früchten oder Melasse hervorbringt. Ähnlich wie Sherry bieten Portweinfässer einen Hauch von reifen Früchten, Gewürzen und dezenter Süsse. Die Society hat sogar mit der Verwendung von Stout-Bierfässern experimentiert, obwohl wir immer noch geduldig auf eine Kostprobe des fertigen Produkts warten.

Julien fügt hinzu: «In letzter Zeit haben wir auch einige seltenere Weinfässer gesehen, wie z.B. Cosecha-Weinfässer von einer Bodega, die nur PX-Trauben verwendet, egal welchen Weinstil sie produziert, mit Abfüllungen wie Cask No. **1.286: Finesse und Energie eines Kolibris**, und da wir gerade beim Thema Bodegas sind, hatten wir eine Reihe von Sherryfässern aus einer Bodega, oder Dinge, die Neuland sind, wie jamaikanischer Rum aus französischer Eiche, der unseren Mitgliedern neue Geschmacksrichtungen bot, die sie in **Batch 20: Whisky Baba** oder Cask No. **6.66: Der Ruf des Teufels** erkunden konnten.»

Unser Whisky-Team muss jedoch darauf achten, die Grenzen nicht zu weit zu überschreiten, da die Scotch Whisky Association (SWA) strenge Reifungsvorschriften durchsetzt. Fässer, in denen vergorene Flüssigkeiten gelagert wurden oder die aus Steinfrüchten destilliert wurden, sind tabu. Manchmal reicht sogar die Verwendung des richtigen Fasstyps nicht aus, um die Anforderungen zu erfüllen, denn die Klausel besagt «Unabhängig von der Art des verwendeten Fasses muss das daraus hergestellte Produkt die traditionellen Farb-, Geschmacks- und Aromaeigenschaften von schottischem Whisky aufweisen.»

Diesem Zusatz ist Julien schon sehr nahe gekommen, wie er erklärt: «Eine der Herausforderungen, denen wir manchmal begegnen, sind Fässer, die den SWA-Anforderungen entsprechen, aber unerwartete Ergebnisse liefern. Denken Sie an das Fass Nr. **48.104: Rosa Schälchen**, das vielleicht ein bisschen zu rosa war, als es ihm gut tat!»

## GRENZENLOSE PARAMETER

Es ist auch erwähnenswert, dass der Einfluss eines Fasses auf einen Whisky mit der Zeit nachlässt, und deshalb werden die meisten Fässer als «Erstabfüllung», «Zweitabfüllung» oder «Wiederabfüllung» kategorisiert. Wie Sie sich vorstellen können, bezieht sich dies darauf, wie oft das Fass für die Reifung des Whiskys verwendet wurde, wobei «re-fill» jedes Fass bezeichnet, das mehr als zweimal verwendet wurde. Diese Begriffe können jedoch nur als ungefähre Richtschnur dienen, da die Geschichte eines jeden Fasses nicht bekannt ist, so dass es unmöglich sein kann, zu wissen, wie lange es verwendet wurde.

Vielleicht haben Sie auch gehört, wie unser Whisky-Team über den Toast- oder Verkohlungsgrad eines Fasses gesprochen hat, der wiederum die Interaktion zwischen Spirituose und Holz völlig verändern kann. Auch wenn es ein wenig bizarr klingt, ist es wirklich so einfach, wie es klingt. Ein Fass wird getoastet, indem man es bei etwa 290 °C abflammt, während die Verkohlung bei einer höheren Temperatur von etwa 315 °C erfolgt. Das Toasten oder Verkohlen der Fassdauben hat unterschiedliche Auswirkungen, aber im Allgemeinen können dadurch Verbindungen wie Vanillin und Eugenol im Holz mehr Geschmack im Whisky hervorbringen. Durch

die Wärmebehandlung kann die Spirituose auch leichter in die Dauben eindringen, was wiederum die Extraktion dieser Verbindungen erleichtert. Es ist auch üblich, gebrauchte Fässer einer «STR»-Behandlung zu unterziehen, bei der sie ausgekratzt, getoastet und neu verkohlt werden, was dazu beiträgt, aus Weinfässern hochwertige Gefässe für die Whisky-Reifung zu machen.

Dies sind nur einige der fast unendlich vielen Parameter, die die Wirkung eines jeden einzelnen Fasses beeinflussen. Durch das Experimentieren mit einer Reihe von verschiedenen Spirituosen, Holzarten, Röstungen, Holzkohle und zusätzlichen Reifungen ist jedes von der Society herausgegebene Fass ein einzigartiger Fingerabdruck, der sich nie wiederholen wird.

Julien schliesst mit den Worten ab: «Allein im letzten Jahr haben wir über 160 verschiedene Spirituosen in knapp 100 verschiedenen Holzarten abgefüllt, und dabei ist die Anzahl der Füllungen dieser Fässer noch nicht einmal berücksichtigt. Die Zahl der denkbaren Permutationen – und die, die wir bereits produziert haben – ist also schier unüberschaubar.

Wir sind immer auf der Suche, entdecken und experimentieren, manchmal nach traditionellen Richtlinien, manchmal gegen den Strich gebürstet, alles im Interesse der Vielfalt, der Geschmackserforschung und der Entdeckungen.

Unser Auftrag ist es, die grösstmögliche Vielfalt an Qualitätswhiskys zu kreieren, getreu der Idee, dass es für jeden einen Whisky gibt. Kurz gesagt, das «Übliche» auf das Sie sich freuen können, ist unsere inhärente, ungewöhnliche Erweiterung der Geschmackshorizonte, die wir für unsere Mitglieder zu schaffen versuchen.



# WHISKY- KALENDER 2024

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.

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

## WHISKYKALENDER MIT INFOS



## WHISKYKALENDER NUR NUMMERIERT



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



# GESCHENK- MITGLIEDSCHAFT

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, die neue Ausgabe des Buches «The Founder's Tale» oder das Society Degustations-Kit hinzu, um ihn auf den Beginn seiner Reise bei der Society einzustimmen.

## FÜR BESTELLUNGEN

[smws.ch/geschenkmemberschaft](https://smws.ch/geschenkmemberschaft)

CHF  
80



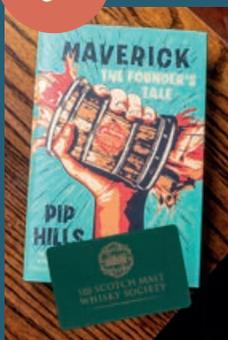
**MITGLIEDSCHAFT**

CHF  
90



**MITGLIEDSCHAFT  
mit einer individuellen  
Whisky-Flasche**

CHF  
210



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



**MITGLIEDSCHAFT  
mit Degustations-Kit**

17. UND 18. JANUAR 2025

# BURNS SUPPER

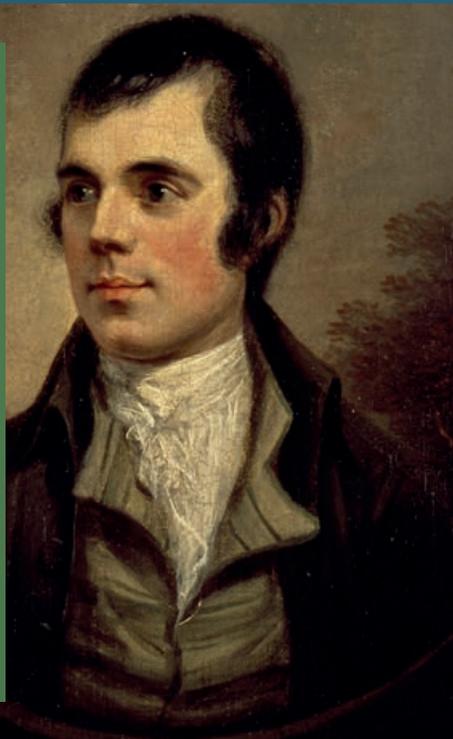
Geniessen Sie einen Schottischen Abend zu Ehren des Nationaldichters Robert Burns.

Unser Zeremoniemeister Robin Laing führt mit Gedichten und Liedern durch den Abend inklusive Dudelsackspieler.

Im Preis von CHF 120.– sind Unterhaltung, Aperitif, Dreigangmenü mit jeder Menge «Haggies, Neeps and Tatties» (Alternativen vorhanden), Mineralwasser und Kaffee/Tee inbegriffen.

**BUCHEN SIE JETZT**

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



**FREITAG, 17. JANUAR 2025, 19 UHR**  
**LA TABLE DE URS HAURI BERN**

Zeughausgasse 19, 3011 Bern

**SAMSTAG, 18. JANUAR 2025, 19:00**  
**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](http://WWW.HIRSCHEN-ERLINSBACH.CH)

## FETTIGER KLEINER AUFSTEIGER

JUNG UND SPRITZIG

CASK NO. 78.74  
CHF 99.–



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>2nd Fill Ex-Px Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>9 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>19 June 2014</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>264 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>58.7 %</i>

Kiefernholzsaft, neue Lederriemen, Zuckerrübensirup-Tarte und schöne Holzteerextrakte prägten den ersten Eindruck. Wir entdeckten auch Noten von Sackleinen, Kräutersalbe und jungem Brandy. Mit etwas Wasser entwickelte sich die Nase zu gesägtem Palisanderholz, Zitronenschalen, leicht russigen und mineralischen Noten, gefolgt von gerösteten Mandeln und einem Hauch von Handcreme. Der Gaumen zeigte anfangs Eukalyptusharz, Schuhcreme, Kräuterzahnpaste und Lanolin. Dabei entstand ein schönes Gleichgewicht zwischen medizinischen, erdigen und dunkel-fruchtigen Elementen. Die Reduktion brachte poliertes Leder, Russ- und Kräuternoten, einen Hauch von Wintergrün, nicht angezündete Zigarren und Ingwer, umhüllt von bitterer dunkler Schokolade. Nach vierjähriger Reifung in einem Bourbon-Hogshead wurde der Whisky in einem Second-Fill-PX-Sherry-Hogshead weiter ausgebaut.

## SCHMECKT NACH MEHR!

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 64.147  
CHF 92.–



<b>REGION</b>	<i>Speyside</i>
<b>CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
<b>AGE</b>	<i>11 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>5 December 2011</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>211 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>58.3 %</i>

Das gehaltvolle, robuste Profil erinnerte an Wachsleinen, gestärkte Bettwäsche, Zitrus-Luftfrischer und Dinge wie Lanolin und getrocknete Pollen. Im Hintergrund fand sich ein Hauch von Kiefernharz und Vanillepudding. Die Wasserzugabe offenbarte Pflaumenkerne, Reiswein und Zitronengerstenwasser mit einer Idee von feuchter Rinde und Ingwer. Unverdünnt am Gaumen reichlich Holzgewürze, fester, cremiger Vanillepudding, grüne Früchte und exotischer Früchtetee. Ein zarte, erfrischende Minznote im Hintergrund sorgte für Ausgewogenheit. Mit Wasser zeigte sich eine etwas subtilere Würze zusammen mit Zitronenbrot aufstrich, Salzgebäck, Shilling Ales, Hustenbonbons und Heidehonig.

## BLITZSAUBER

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 85.87

CHF 119.–



<b>REGION</b>	<i>Speyside</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>2nd Fill Limousin Oak Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>15 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>13 December 2007</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>248 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>57.7 %</i>

Die Nase registriert eine angenehme Süsse (Gerstenzucker, Brownies, Obstsalat aus der Dose) und saubere Noten von frisch gebügelter Wäsche, teuren neuen Teppichen und weichen Lederhandschuhen. Am Gaumen verbinden sich Orangenblütenhonig und Orangenmarmelade mit karamellisierten Mandeln, Marzipan und Aprikosen-Eistee; im Abgang Fenchel, Eukalyptus und säuerliche Fruchtschalen. Im reduzierten Duft fallen Apfelblüten auf Wachsjacken; dazu kommen Rhabarber-Hartbonbons, Zitronen-Brausepulver und Litschi aus der Dose. All dies vereint sich am Gaumen zu Fruchtbonbons, Nougat, Apfelkompott (mit Nelken) und Teebaumöl. Nach 12 Jahren in Ex-Bourbon-Holz haben wir den Malt in einem Second-Fill-Hogshead aus Limousin-Eiche weiter ausgebaut.

## SÜSSE GELASSENHEIT UND NECKISCHER MOSCHUS

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 5.112

CHF 179.–



<b>REGION</b>	<i>Lowland</i>
<b>CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
<b>AGE</b>	<i>19 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>27 January 2003</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>205 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>58.5 %</i>

In der Nase verband sich süsse Heiterkeit (Honig, Karamell, Honigwaben) mit einer aromatischen Rhapsodie von Gewächshausblumen, Eukalyptus, Kiefernadeln und Tabak sowie einer herberen Ebene von Sherbet Fountain-Brausestängeln, Zitronengras und Rhabarber. Am Gaumen tropisch süss, mit wohlthuender Würze – verspielt und reif zugleich, Karamell, Steinobst, Sandelholz und ein Abgang aus Lebkuchen, dunkler Schokolade und Tabakfäden. Der reduzierte Duft bescherte uns Marzipan, Honig-Menthol-Rachenbonbons und neckisches Moschus-Blütenduft-Räucherwerk. Auch am Gaumen zeigte sich ein breites Spektrum, das von leicht und luftig (Limettensaft, Parfüm, Kirschen in Sirup) bis zu würzigen Weihnachtsbonbons und exotischem Holz reichte.

## FEINE EICHE

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 24.173

CHF 169.–



<b>REGION</b>	<i>Speyside</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Oloroso Butts</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
<b>AGE</b>	<i>15 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>13 October 2008</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>258 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>61.6 %</i>

Beim ersten Schnuppern konstatierte der Tasting Panel eine markante Menthol-Note, mit Nuancen von Eukalyptus, Menthol, Rolltabak und getrockneter Minze. Es folgten Sandelholz, Blütenpollen, Miso und getrockneter Thymian. Mit einem Tropfen Wasser entstand ein süss-samtiges Mundgefühl wie von Doppelrahm, ergänzt mit Milchsokolade, Porridge mit Blütenhonig und Vanillebiskuit. Am Gaumen kraftvoll und intensiv, mit zahlreichen Nuancen – Kakao, getrockneter Chili, geröstete Pinienerkerne, Zitronenmelisse und ausgereifter Süsswein. Wasser offenbarte kandierte Früchte, Teebaumöl, Erkältungssalbe und weitere Noten wie Tabak, Küchengewürze und Schokolade. Im Alter von 10 Jahren vermählten wir ausgewählte Fässer aus der gleichen Brennerei. Anschliessend verteilten wir den Single Malt für die weitere Reifung auf verschiedene Fässer. Dies ist eines davon.

## MCSHERRY-WACHSGESICHT

WÜRZIG UND SÜSS

CASK NO. 77.73

CHF 119.–



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>2nd Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>13 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>7 April 2009</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>164 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>57.4 %</i>

Das erste Nosing erinnerte an Wachsjacken, Tannennadeln und Gewürze sowie Rosinen, Mint Julep-Cocktail, Gerstenmalzkekse und traditionelle Whiskylagerhäuser. Mit etwas Wasser erschienen zahlreiche Noten von Baumrüssen, Tabakbeuteln, getrocknetem Estragon, Pilzpulver und Guetslsteig. Der Gaumen strotzte zunächst von Mineralöl, Wachs, Kittmasse, Chai-Tee, gewürzten Winterbieren und weichen Noten von altem Calvados und Sultaninen. Mit Wasser entwickelten sich süsse Milchsokolade, Früchtebrot, gelbe Pflaumen, Olivenölkuchen, Pistazien und Karamellsauce. Der Malt reifte 10 Jahre in einem Bourbon-Hogshead, bevor er in ein Oloroso-Hogshead zweiter Füllung transferiert wurde.

# FRONTALE DICHOTOMIE

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 39.275  
CHF 149.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>16 years</i>
YEAR	<i>24 July 2006</i>
OUTTURN	<i>255 bottles</i>
ABV	<i>56.7 %</i>

Duftige Aromen mischen sich mit Liebesäpfeln, Dessertwein und Calvados. Geröstete Pinienkerne und zerkleinerte ölige Paranüsse werden auf mit Orangenmarmelade glasierten Schweinebauch gestreut. Am Gaumen reichhaltig und dunkel mit gebranntem Toffee, Melasse und Kiefernteer, die sich mit Ahornsirup, Lakritze und englischem Weihnachtskuchen verbinden. Mit Wasser zeigen sich leichtere Aromen wie Karamell, Mojito-Cocktails und grillierte Ananas, serviert mit Pfefferminz-Schokoladeglace und mentholhaltigem Einreibemittel. Beim erneuten Verkosten erscheinen köstliche Gewürze, die sich mit Rum und Ginger Ale, Kaffee und Bitterorangenmarmelade vereinen. In einem gleichzeitig trockenen und süssen Abgang gesellt sich verbrannter Obstkuchen zu schwerem Holz mit festen Tanninen. Nach 13 Jahren in einem Bourbon-Hogshead wurde der Malt in ein Oloroso-Hogshead aus spanischer Eiche umgefüllt.

# KONTEMPLATIVER TROPFEN

WÜRZIG UND TROCKEN

CASK NO. 73.149  
CHF 91.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>19 April 2011</i>
OUTTURN	<i>228 bottles</i>
ABV	<i>59.6 %</i>

Some lovely initial aromas included cloudy cider, haystacks, Die herrlichen Anfangsaromen präsentierten naturtrüben Suure Most, Heuhaufen, Pfefferminzkaugummi und Lokum. Wir fanden auch Hagebuttentee, Hustensaft und Lilien voller Pollen. Ein Schlückchen Wasser enthüllte eine feste, kalkige Seite mit Aromen von Wachsleinwand, getrockneten gelben Blumen, weissem Tee und Mineralöl. Pur hatte der Geschmack die Schärfe von rosa Pfefferkörnern. Daneben zeigten sich Haferflocken-Flapjacks, getrocknete Aprikosen und geröstete Sonnenblumenkerne. Die Reduktion brachte nature Popcorn, weisse Champignons, Kurkuma, Talg und pfeffrige Brunnenkresse zum Vorschein. Elegant, subtil und sehr gefällig.

# FRÜCHTE SAMMELN IM WALD

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. B7.12  
CHF 86.-



REGION	<i>Indiana</i>
CASK	<i>1st Fill #4 Char Barrel</i>
AGE	<i>5 years</i>
YEAR	<i>10 June 2016</i>
OUTTURN	<i>204 bottles</i>
ABV	<i>56.3 %</i>

Es war ein sonniger Herbsttag. Eine sanfte Brise trug Blumenduft herbei und liess die bunten Blätter an den Bäumen leise zittern. Da machten wir auf die Suche nach den Früchten des Waldes und nahmen einen Schluck Ovomaltine aus einer Thermosflasche. Dazu genossen wir ein paar lockere Blaubeermuffins. Nach der Wasserzugabe kamen Feigenröllchen, Karamellriegel und Toffee Cookies zum Vorschein. Wir beschlossen, nach Hause zu gehen und einen nussigen Espresso Martini zu trinken, in den neben Wodka und Espresso auch ein Schuss Kaffee-Walnusslikör gehört. Die Maische für diesen Bourbon setzt sich aus 60% Mais, 36% Roggen und 4% gemälzter Gerste zusammen. Der Ausbau erfolgte in einem neuen Eichenfass (#4 Char) mit #2 Char Böden.

# DIÄT-TORF

## LEICHT GETORFT

CASK NO. G15.34  
CHF 77.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>20 May 2014</i>
OUTTURN	<i>189 bottles</i>
ABV	<i>59.9 %</i>

Wie so oft bei diesen Chargen fanden wir auch hier eine wunderbare Variante des Torfgeschmacks. Anfangs weiche, aromatische Noten von Bandagen, Gaze und Mundgel. Dann eine jähe Wendung mit Zitrusbrottaufstrich, süssen Frühstücksflocken, Hustensaft und einer leicht kreidigen, rauchigen Note. Die Wasserzugabe brachte verspieltere Noten von Pfefferminz-Schokoglace, amerikanischem Cream Soda, Ginsterblüten und ätherischem, zartem Torfrauch. Unverdünnt am Gaumen voll von tropischen Säften, süssem Kinderhustensaft, Kräutersirup, Menthol und Kampferbalsam, Pollen und Bananenlikör. Ein Tröpfchen Wasser offenbarte klassische Vanille- und Kaugumminoten, zusammen mit sanfter, pfeffriger Wärme und Muskelbalsam.



## SCHWEINEBRATEN UND TOAST AM MEER

GETORFT

CASK NO. 53-485  
CHF 135.-



REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill American Oak Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>27 April 2011</i>
OUTTURN	<i>246 bottles</i>
ABV	<i>56.2 %</i>

Nach 10 Jahren in einem ehemaligen Bourbon-Fass wurde dieser Whisky in einem erstmals gefüllten Oloroso-Hogshead aus amerikanischer Eiche weiter ausgebaut. Im Duft verschmelzen brennende Heide, verbranntes Stroh und Pfeifenständer (Rauch, Asche, altes Holz) mit Schwarztee, dunkler Schokolade und klebriger Honigglasur auf Schweinebraten. Am Gaumen wurde der Rauch intensiver und bildete einen Wirbel aus Röstkaffee, gerösteten Pistazien und Kürbiskernen, Zuckerrübensirup auf verbranntem Toast und einem prickelnden Abgang aus Chili, Kardamom und geräuchertem Paprika. Im reduzierten Duft erschien altes Schiffsholz und ein Hauch von Plastik in einem Strandfeuer. Am Gaumen dominierten nun geröstete Maroni, verbrannte Kokosnuss und Apfelmus auf Fünf-Gewürze-Schweinebauch.

## WIR BITTEN UM VERZEIHUNG ...

GETORFT

CASK NO. 3-353  
CHF 260.-



REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>20 years</i>
YEAR	<i>16 February 2004</i>
OUTTURN	<i>248 bottles</i>
ABV	<i>57.3 %</i>

Ehrlich gesagt, der Duft ist ein geradezu lächerliches Klischee. Wie schamlos er sich mit exotischen Früchten in einer Hülle aus Serrano-Schinken brüstet! Mit geräuchertem rosa Meersalz und Salz-Balsamico-Chips, all dies durchweht mit Schwaden von reinem blauem Torfrauch. Fast schon peinlich, diese unverhohlene Pracht! Mit Wasser entwickelt sich eine atemberaubende Komplexität, die an knochentrockenen, ausgereiften Chenin Blanc von der Loire gemahnt, mit pfeifrigen Wachsnoten, geräuchertem exotischem Früchtetee, Tintenfisch mit Salz und Chili, Limettensaft und Meerwasser sowie kandierten tropischen Früchten. Bereits jetzt ein völlig übertriebenes Spektakel! Am Gaumen ohne Umschweife tropisch, salzig, kampferartig, mit torfigen und maritimen Noten. Wir fanden Nori, Sojasauce, junges Calvados-Destillat, Räuchertee, Jod und eine erstaunlich harzige und dichte Textur. Inzwischen herrschte allgemeine Fassungslosigkeit beim Tasting Panel. Die Wasserzugabe verstärkte noch den unverschämte öligen und tropischen Geschmack mit seiner Mischung aus unberührter Salzigkeit, Teerextrakten, Salzlake, Papaya, eingelegten Oliven und Guavenkonfitüre. Die Kommentare zu Abgang und Nachgeschmack mussten anstandshalber geschwärzt werden. Der Whisky reifte 17 Jahre in einem Bourbon-Hogshead, bevor er in ein 2nd Fill-Oloroso-Hogshead aus spanischer Eiche umgefüllt wurde.

# BANANEN- SEILRUTSCHE

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R9.11  
CHF 125.-



REGION	<i>Panama</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>16 years</i>
YEAR	<i>31 January 2006</i>
OUTTURN	<i>230 bottles</i>
ABV	<i>61.2 %</i>

Die erste Nase vermittelte uns den Eindruck von Bananen, die in braunem Zucker gebacken und mit Karamellsauce übergossen und dann neben einem brennenden Krankenhaus verpeist wurden! Das Aroma entfaltete sich weiter mit rauchiger Barbecuesauce, Kohlenglut und Auszügen von klebrigem Naturteer. Wir waren uns einig, dass dieser Tropfen so richtig Spass machte. Wasser brachte originelle Noten von fermentierten Erdbeeren und eingelegten Kirschen hervor. Saure belgische Farmhouse Ales und überreife Bananen in Mullbinden. Der erste Eindruck am Gaumen waren Schwarzbrot, Medikamente, Verbandmull, gesalzener Karamell, Kaffee und etwas, das an eine Mischung aus Meerwasser und Speckmarmelade erinnerte! Einfach erstaunlich! Die Reduktion machte alles weicher und brachte leicht rauchiges Olivenöl, Birkenbier, Mineralöl und Brot mit schwarzen Oliven zum Vorschein.

# ROHDIAMANT MIT FRANZÖSISCHEM FEINSCHLIFF

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R2.20  
CHF 132.-



REGION	<i>Guyana</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill French Oak Barrique</i>
AGE	<i>18 years</i>
YEAR	<i>31 July 2004</i>
OUTTURN	<i>214 bottles</i>
ABV	<i>64.6 %</i>

Eine überraschende Kräuternote begrüßte das Panel mit Beschreibungen wie Mutterkraut-Tee und Ginseng-Kaffee an Salsa Verde mit gemischten Kräutern und rosa Pfeffersauce. Darauf folgte ein erdiger und pflanzlicher Gaumen mit Anklängen von Lebkuchen, mit Zimt und Nelken bestäubtem Apfelkuchen, aber auch Brombeer- und Vanillemarmelade. Mit dem Wasser kamen eine Kräuterkruste auf einem Thunfischsteak sowie gegrillte Fleischbällchen in einer süßen Marinade amit braunem Zucker hinzu, während die Süsse mit Sticky Toffee Pudding und dunklem Schokoladenbiskuitkuchen, begleitet von einem Glas Cherry Cola, so richtig zur Geltung kam. Nach 12 Jahren in einem Ex-Bourbon Barrel füllten wir diesen edlen Tropfen in ein Second Fill Toasted French Oak Barrique, das vormalig zur Reifung von Whisky 121.98 verwendet wurde.



## 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.

# BESUCHEN SIE DIE SOCIETY AM SWISS WHISKY FESTIVAL

## The Swiss **WHISKY** Festival



**15. & 16. NOVEMBER 2024  
IN BADEN**

**TRAFO BADEN  
BROWN BOVERI PLATZ 1  
5400 BADEN**

WEITERE INFORMATIONEN  
[WWW.WHISKY-FESTIVAL.CH](http://WWW.WHISKY-FESTIVAL.CH)

SOCIETY CASK NO: 112.126

THE LOVELIEST LITTLE  
LOVELY WHISKY

THE SCOTCH WHISKY

THE GATHERING

Exclusive cask selected for  
Members

## DER SCHÖNSTE KLEINE, FEINE WHISKY

SAFTIG, EICHE UND VANILLE

CASK NO. 112.126  
CHF 92.-



REGION	Highland
CASK	1st Fill ex-Bourbon Barrel
AGE	10 years
YEAR	19 July 2013
OUTTURN	211 bottles
ABV	60.2 %

Das saubere Aroma suggerierte uns zerleinerte Brennnesseln und knackigen neuseeländischen Sauvignon blanc mit vielen schönen tropischen Anklängen. Wir fanden auch einige süßere Noten von Kaugummi und gelben Blumen. Das war charmant und unbestreitbar schön, da waren wir uns einig. Mit Wasser vermischt kamen Milchstout und Kakao zum Vorschein, dann getrocknete Mango, flüssiger Honig und Obstsalatsaft – typisch für diese wunderbare Marke bisher. Am Gaumen war er herrlich fruchtig und gehaltvoll, mit exotischen Fruchtsäften, tropischen Bonbons, Blumennektar, noch mehr Honig und einem Hauch von Zitrusorbet und Lanolin. Durch die Reduktion kam eine weitere exotische Fruchtcomplexität zum Vorschein: Früchtetees, Blumennektar, junger Sauternes, Jasminblüte und Limoncello, mit einem Hauch von Toffee und einer Vanilletablette im Nachgeschmack. Wunderbar!



**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.-

# 4.384

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

## DER STRAND RUFT

LEICHT GETORFT

CASK NO. 4.384  
CHF 249.-



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogsheads</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>2nd Fill Heavy Char #4+ Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>20 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>26 May 2003</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>264 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>54.5 %</i>

Der Duft weckte angenehme Erinnerungen an den Strand von Scapa. Beim Blick über die Bucht sah man die eine Brennerei zur Rechten und die andere etwas höher gelegen zur Linken. Der Duft verrät, dass die Mälzerei in Betrieb war – eine frische Meeresbrise trug den süßen Torfrauch den Hügel hinunter, wo er sich mit den Aromen von Felsenbecken und Seetang mischte. Am Gaumen rauchig, salzig und malzig, wie grillierte Hummerschwänze. Nach der Wasserzugabe sogen wir den Duft von Apfelkuchen und Toast mit Heidehonig ein. Im Geschmack hingegen erschienen geräuchertes Lachstiramisu mit Mascarpone und Limetten. Im Alter von 16 Jahren kombinierten wir ausgewählte Hogsheads aus der gleichen Brennerei. Für den weiteren Ausbau verteilten wir den Single Malt auf verschiedene Fässer. Dies ist eines davon.

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

# 35.386

VERKAUFSSTART:  
SAMSTAG,  
12. OKTOBER

## VOLLKOMMENES BEHAGEN

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 35.386

CHF 395.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Toasted Hogshead</i>
AGE	<i>28 years</i>
YEAR	<i>24 November 1994</i>
OUTTURN	<i>112 bottles</i>
ABV	<i>55.6%</i>

Wir schnappten uns einen klassischen Sommelier-Korkenzieher und öffneten eine gute Flasche weissen Bordeaux. Sein Aroma verströmte eine weiche, cremige Fruchtigkeit mit einem Hauch von Toffee und Vanille sowie einer Idee von getoasteter Eiche im Hintergrund. Am Gaumen gab es ein gewürztes Bananensplit sowie gewürzten Bananen-Baumnuss-Pie. Nach vorsichtiger Wasserzugabe wurde zunächst ein erfrischender Pfefferminztee serviert, bevor wir Kokosnuss-Limettengelee und Zitronenverbene-Glace auf pochierten Birnen entdeckten. Der Geschmack schuf vollkommenes Behagen – heisse Schokolade mit Mandeln, Agavennektar, einer Zimtstange, ein paar Kardamomkapseln und ein paar Scheiben frischen Ingwers.

# SHARE YOUR STORY

Josef Tschan-Studer  
Mitglied seit 2020

«Unter dem Titel «Share your Story» haben wir unsere Mitglieder aufgefordert ihre ganz persönliche Whiskystory zu teilen. Hier nun die erste Geschichte»

## DER WAHRE GRUND FÜR DAS «WASSER DES LEBENS»

Meine ersten Whiskyerfahrungen machte ich mit rund 45 Jahren – damals noch mit den üblichen Verdächtigen, die in der Schweiz erhältlich waren.

Mein erster Single Malt war dann ein Lagavulin, den mir ein Freund offerierte. Und so begann ich ab und zu einen Single Malt zu kaufen und zu geniessen.

Bald einmal entdeckte ich die wunderbaren Whiskys von Glenmorangie aus den Highlands und es kam Flasche zu Flasche. Im Jahr 2014 wurde dann bei meiner Tochter ein sehr aggressiver Knochenkrebs diagnostiziert und es begann für meine ganze Familie eine lange Leidensgeschichte. OP folgte auf Chemo und Chemo folgte auf OP. Rund ein Jahr pendelten wir von unserem Wohnort zur Klinik in Basel hin und her. Irgendeinmal sagte ich mir, dass ich auch zu mir schauen und irgend-ein Hobby pflegen muss. Und so begann ich intensiv in die Whiskywelt einzutauchen. Ich las viel Literatur, reiste nach Schottland und organisierte mit meinen Freunden Whisky-Dinners oder gab mein Wissen an privaten Degustationen weiter. Vor allem aber verschrieb ich mich immer mehr dem «Wasser des Lebens», denn Gott sei Dank hat meine Tochter die schwere Krebserkrankung überlebt und gilt heute als geheilt. In der Zwischenzeit wurde meine Sammlung immer grösser und ich baute mir einen eigenen Whiskyraum mit dem Namen «Warehouse No 3». Das Glenmorangie einen Whisky mit demselben Namen hat, sollte sich erst später herausstellen. Heute lagern in meiner «Männerhöhle» über 400 Whiskys, grösstenteils von Glenmorangie aber auch Raritäten von anderen Distillieren. Gerne ziehe ich mich nach einer stressigen Woche in mein Lagerhaus Nr. 3 zurück und geniesse einen feinen Dram. Zudem verwöhne ich meine Gäste und Freunde gerne mit einem guten «uisge beatha».





## 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, 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
Freitag, 31. Januar 2025	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 6. Februar 2025	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 7. Februar 2025	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Donnerstag, 6. März 2025	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 7. März 2025	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Donnerstag, 13. März 2025	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 14. März 2025	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 20. März 2025	<b>Luzern</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Freitag, 21. März 2025	<b>St. Gallen</b>	Hofkeller, Klosterhof 3
Freitag, 2. Mai 2025	<b>Lausanne</b>	Tibits (1. Stock), Place de la Gare 11
Donnerstag, 8. Mai 2025	<b>Bern</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 9. Mai 2025	<b>Zürich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 16. Mai 2025	<b>Basel</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz

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 Monnaies 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)