

Liebe Whisky-Fangemeinde

Am **16. April** ist es genau ein Jahr her, seit wir unsere neue Location in der alten Stickerei an der Bahnhofstrasse 17 bezogen haben. Das möchten wir mit Ihnen feiern! Von 10.00 bis 16.00 Uhr begeistern wir Sie mit vielen **interessanten und speziellen Angeboten!** Ab 13.30 Uhr mit den United Manicas – Pipes and Drums of St.Gallen. Dazu dürfen wir Ihnen ein Novum im House of Single Malts ankündigen: Mit dem Zugang sorgfältig ausgewählter Rum aus allen möglichen Ländern erweitern wir unser Angebot. Die „Süssigkeiten“ tragen wohlklingende Namen wie Dictador, Pampero, El Dorado, English Harbour, Malecon, Ophimus oder Dos Maderas (eine absolute Neuheit in der Schweiz) u.v.m. Unter fachkundiger Leitung unseres Rum-Botschafters Michael Mattersberger stehen diverse Rum zur Degustation bereit. Wir freuen uns auf Ihr Erscheinen! (siehe auch PDF im Anhang.)

Rückblick

Das Whiskyschiff Luzern ist bereits wieder Vergangenheit. Wir nutzten die Gelegenheit und haben die schöne Atmosphäre und natürlich das eine oder andere Dram genossen. Positiv überrascht hat uns der **Hazelburn Sauternes Wood Finish** (siehe letzter Newsletter). Unglaublich süss nach karamellisiertem Zucker, vielschichtig, voluminös und trotz der erst 8 Jahre, schön ausgereift. Der Charakter entspricht vielleicht nicht dem erwarteten, 3-fach destillierten Hazelburn, trotzdem macht dieser Malt wie der bereits rare 12yo viel Freude. Weitere spannende Abfüllungen entdeckten wir beim Independent Bottler Murray McDavid (Macallan Amarone und Glen Scotia Port) und - bereits bei uns eingetroffen - die zwei **Single Casks** von Glengoyne. Der **Glengoyne 15 yo** und **Glengoyne 14 Years Swiss Oak Wood Finish.**▼

Neu im Sortiment & Ausblick

Gerade richtig zu unserem kleinen Jubiläum hat unser bevorzugter Grappa-Produzent eine weitere limitierte Anzahl des seidig weichen und köstlichen **Villa de Varda Amarone** geliefert. Die Flaschen sind exklusiv für unseren Partnershop und uns abgefüllt und handnummeriert.

Weitere Neuzugänge finden Sie in Kürze auf unserer Homepage! Nur ein Highlight möchten wir hier vorstellen: **Bunnahabhain 1991 (2010)** von **A.D. Rattray**. Im Unterschied zum Vorgänger von 1990 ist er nicht aus einem Refill-, sondern aus einem 1st Fill Sherryfass. Dank der Reifung in einem grossen Sherry-Butt ist er keineswegs so (zu) sherrylastig und trifft absolut unsere „Wellenlänge“. Unser Tipp des Monats!

Dany Kissling, ausgewiesener Whiskykenner, Importeur und Independent Bottler der Single Malt Range „The Stillman’s Cask Selection“ wagt sich auf neues Parkett! Das erste traditionell hergestellte „Original Swiss Premium Brown Ale“ im Whiskyfass ausgebaut – **Darach Mòr**, was soviel bedeutet wie alte Eiche. Handarbeit vom Brauen bis zum Etikettieren. Als erstes werden demnächst 3 Fässer verfügbar. Das **Special Reserve 43** (aus dem A.D.Rattray Tomintoul 1967-Fass), das **Special Reserve 21** aus einem Laphroaig-Fass, das vorgängig notabene 21 Jahre lang Laphi behütete und ein **Special Reserve 20**, ein Sherryfass, in dem vorher 20 Jahre lang Bowmore reifte. So nebenbei: Serge Valentin, von www.whiskyfun.com meinte nach einer ersten Kostprobe einer Stillman’s Cask Selection-Abfüllung schlicht: *The Stillman’s is a (talented) new Swiss bottler.* Und der Erfolg verdeutlicht dies. Von 6 bisher abgefüllten Fässern ist von deren 3 bereits innert kürzester Zeit kein Nachschub mehr erhältlich.▼

Neu!

Bunnahabhain 1991 A.D. Rattray



CHF 135.00

Top-Seller!

(nach Destillieren -
1. Quartal 2011)

1. **Glenfiddich**
2. **Bruichladdich**
3. **Laphroaig**
4. **Glenmorangie**
5. **Highland Park**
6. **Arran**
7. **Macallan**
8. **Bowmore**
9. **Caol Ila**
10. **Ardbeg**

Hit!

Bowmore 1989 Berrys' Own Sel.



CHF 125.00



Newsletter

Ausgabe April 2011

Beste Grüsse und bis bald!

Manuela und Ivan

House of Single Malts

Manuela und Ivan Vollmeier
Bahnhofstrasse 17
9402 Mörschwil

Tel. 071 / 866 49 75
Mobile: 078 / 837 85 56
E-Mail: kontakt@houseofsinglemalts.ch
Web: www.houseofsinglemalts.ch

Öffnungszeiten: Donnerstag 17.30 – 20.00 Uhr
Freitag 15.00 – 18.00 Uhr
Samstag 10.00 – 16.00 Uhr
oder telefonische Voranmeldung