

### Liebe Whisky-Geniesser

Ein riesiges Dankeschön! Wir waren schlicht überwältigt von den unzähligen Besuchen und Glückwünschen zu unserem Jubiläum! Sei es von Kunden, Lieferanten, Freunden oder alles zusammen. Wir haben uns unglaublich gefreut über die gelungene Feier mit euch! Zudem gilt ein ganz besonderer Dank allen Helfern, ohne deren grossartiger Unterstützung dieser Tag niemals durchführbar gewesen wäre! Hammermässig war auch der «Flashmob» der United Maniacs – Pipes and Drums of St.Gallen, von dessen Absichten wir keinerlei Ahnung hatten. Und auch Kevin und Dario sowie die beiden Jungs von Make Plain haben das Festzelt richtig mit guter Stimmung gefüllt. Es war rundum einfach ein sehr schöner Tag! Danke nochmals! Natürlich freut uns auch, dass der Jubiläums-Whisky **Tomatin 25 Years Moscatel Finish** von The Maltman sehr guten Anklang findet. Deutlich über 50 Flaschen stehen schon bei neuen, glücklichen Besitzern! Der Preis pro Flasche beläuft sich auf CHF 190.00.

### Whisky des Monats

Mit 24 Pot-Stills und rund 12 Mio. Liter reinen Alkohols Produktionsmenge pro Jahr einst eine der grössten Malt-Destillieren Schottlands. Eine der ersten Destillieren, die in japanische Hände gelangte. Nach der Redimensionierung auf rund 5 Mio. Liter pro Jahr sowie der Konzentration auf den Single Malt-Bereich, sind heute viele Abfüllungen nicht mehr von der Whiskylandschaft wegzudenken. Die Rede ist von Tomatin. Etwas südlich von Inverness gelegen, ist der Zweckbau zwar nicht schön anzusehen, jedoch allemal einen Besuch wert. Wir haben als Whisky des Monats den **Tomatin 15 Years Moscatel Finish für CHF 99.00** ausgesucht. Diese auf weltweit 6'000 Flaschen limitierte Version wurde nach 10 Jahren in herkömmlichen Eichenfässern für weitere 5 Jahre in frischen portugiesischen Moscatel-Süssweinfässern veredelt. Dabei entstand eine Geschmackskomposition, die sich mit Zitrus-Gewürzen, gerösteten Mandeln, Orangen, Rosinen und Feigen am besten beschreiben lässt. Aus unserer Sicht für Tomatin-Verhältnisse ein eher kräftiger Single Malt. Und wenn wir schon bei Tomatin sind: Der Importeur hat kürzlich eine Preiserhöhung auf beinahe das gesamte Tomatin-Sortiment bekannt gegeben. Am meisten schmerzt wohl der Tomatin 18yo, der wie seine direkte Konkurrenz auf über CHF 100.00 ansteigen wird. Unsere Preisanpassungen werden erst nach und nach erfolgen. Wir haben noch einiges an Lager.

### Neuheiten

Diesen Monat sind einige Neuheiten von The Single Malts of Scotland eingetroffen. Sowohl die älteste Abfüllung, ein **Imperial 29yo**, wie auch die jüngeren Geschichten, vom **Caol Ila 9yo Sherry**, **Clynelish 9yo**, bis zum **Ledaig 13yo Sherry** oder **Ben Nevis 22yo Sherry** sind zwar alle verfügbar, haben es aber nicht mehr rechtzeitig zum Fototermin geschafft. Mehr dazu darum erst nächsten Monat. Was aber rechtzeitig angekommen ist, ist ein sehr spannendes Oloroso Single Cask von Glen Scotia. Heavily peated, was aber am Gaumen überhaupt nicht so wahrgenommen wird oder der **Loch Lomond 17 Years**, der wohl bei Littlemill-Liebhabern sehr gut ankommen wird. Dann sind wir wohl bei den ersten Händlern der Schweiz, die den brandneuen **Glenmorangie 14 Years Quinta Ruban** im Sortiment haben oder auch den **Tamdhu 15 Years**. Und zu guter Letzt die erste Abfüllung, die den Weg in die Schweiz gefunden hat von der Lowland Destillerie Ailsa Bay. Der **Ailsa Bay 1.2 Sweet Smoke** überrascht, wie es der Name sagt, mit einem süssen Hauch Torfrauch. Und auch sonst gehen die Macher von William Grant & Sons (Balvenie und Glenfiddich) mit der SPPM-Angabe (Süsse-Indikator) neue Wege. Mehr Informationen zur Destillerie, die wohl viele noch nicht kennen und zu den Angaben auf dem Etikett finden Sie auf unserer Homepage unter Ailsa Bay.

### Whisky im eigenen Fass ausreifen?

Lesenswert fanden wir diesen Monat einen Artikel auf der Seite von whiskyexperts.net ([hier](#)): Da wirbt ein Grossverteiler mit dem Verkauf von 30-Liter-Fässern für 999 Euro, gefüllt mit Destillat und man nun seinen eigenen Single Malt ausreifen lassen kann. Fragen zu solchen und ähnlichen Projekten bekommen wir oft. Grundsätzlich ist hierzu zu erwähnen, dass dieses Unterfangen nicht ganz einfach oder «risikolos» ist. Gehen wir davon aus, dass das verwendete, kleine Fass innen nicht beschichtet ist (was in vielen solchen Zier-Fässchen mit wenig Inhalt der Fall ist). Und dann fragt man sich, weshalb in Destillieren kaum kleinere Fässer als 50-Liter, sogenannte Quarter Casks, anzutreffen sind. Ob wohl das Verhältnis von der Menge der Flüssigkeit gegenüber dem Holz nicht suboptimal ist für die Ausreifung? Die Möglichkeit besteht, dass das Destillat schon vor Erreichen des Mindestalters von 3 Jahren zu holzig wird oder sonstige Fehlnoten entwickelt. Wir raten deshalb von solchen Experimenten (unter 50 Litern) ab. Und es sind immerhin über CHF 1000.00, die aufgerufen werden für 30 Liter. Wir sind gerne behilflich, wenn jemand solche Pläne schmiedet. Reguläre Whisky-Fässer mit ca. 200 Litern sind ab ca. CHF 5'000.00 erhältlich und einiges vielversprechender. Also wieso nicht im privaten Umfeld oder einem Whiskyforum eine Fassteilung mit 2-3 weiteren Interessenten starten?

### Whisky des Monats!

#### Tomatin 15 Years Moscatel Finish



CHF 99.00

#### Jubiläums-Whisky Tomatin 25yo Moscatel Finish - The Maltman



CHF 190.00

#### Neu! Ailsa Bay 1.2 Sweet Smoke



CHF 75.00



# Newsletter

Juli 2019

Beste Grüsse und bis bald!

Manuela & Ivan

## House of Single Malts

Manuela & Ivan Vollmeier  
Rorschacher Strasse 290  
9016 St.Gallen

Tel. 071 / 866 49 75 (mit Umleitung)

E-Mail: [kontakt@houseofsinglemalts.ch](mailto:kontakt@houseofsinglemalts.ch)

Web: [www.houseofsinglemalts.ch](http://www.houseofsinglemalts.ch)

### Öffnungszeiten:

Mittwoch	14.00 – 18.30 Uhr
Donnerstag	14.00 – 20.00 Uhr
Freitag	14.00 – 18.30 Uhr
Samstag	10.00 – 16.00 Uhr

oder telefonische Voranmeldung