

FREITAG	TASTING DAYS			MASTERCLASSES			
01. MÄRZ	GÄCHTER'S	KULTURBÜHNE	VEREINSHAUS	SEMINARRAUM	BAR	VEREINSHAUS	
16.00 Uhr	16.00 – 23.00 Uhr Restaurant Gächter's  Zigarrenlounge	16.00 – 21.00 Uhr Whisky-, Rum- & Gin-Aussteller					
16.15 Uhr							
16.30 Uhr							
16.45 Uhr							16.30 – 17.30 Uhr „A Life in Whisky“ mit Kenny MacKay (Englisch)
17.00 Uhr						17.00 – 18.00 Uhr „Whisky - The Spirit of Excellence“ mit Mark Abram (Englisch)	
17.15 Uhr							
17.30 Uhr							
17.45 Uhr							
18.00 Uhr							
18.15 Uhr							18.00 – 19.00 Uhr „Whisky - William Grant“ mit Andreas Trattner (Deutsch)
18.30 Uhr						18.30 – 19.30 Uhr „Whisky - DRÄM MÖR“ mit Kenny Macdonald (Englisch)	
18.45 Uhr							
19.00 Uhr							
19.15 Uhr							
19.30 Uhr							
19.45 Uhr							19.30 – 20.30 Uhr „Rum - Plantation Single Cask Limited Editions“ mit Emilie Butko (Deutsch)
20.00 Uhr						20.00 – 21.00 Uhr „Whisky - Duncan Taylor“ mit Gabriele Trucionyte (Englisch)	
20.15 Uhr							
20.30 Uhr							
20.45 Uhr							
21.00 Uhr							
21.15 Uhr							
21.30 Uhr							
21.45 Uhr			21.00 – 24.00 Uhr After Party				
22.00 Uhr							
22.15 Uhr			21.00 – 24.00 Uhr Cocktailbar mit Hugo Bandeira				
22.30 Uhr							
22.45 Uhr							
23.00 Uhr			21.00 – 23.30 Uhr Live-Band „Hubi left the band“				
23.15 Uhr							
23.30 Uhr							
23.45 Uhr							
24.00 Uhr							

SAMSTAG	TASTING DAYS			MASTERCLASSES			
	02. MÄRZ	GÄCHTER'S	KULTURBÜHNE	VEREINSHAUS	SEMINARRAUM	BAR	VEREINSHAUS
14.00 Uhr							
14.15 Uhr							
14.30 Uhr							
14.45 Uhr							
15.00 Uhr							
15.15 Uhr							
15.30 Uhr							
15.45 Uhr							
16.00 Uhr							
16.15 Uhr							
16.30 Uhr							
16.45 Uhr							
17.00 Uhr							
17.15 Uhr							
17.30 Uhr							
17.45 Uhr							
18.00 Uhr							
18.15 Uhr							
18.30 Uhr							
18.45 Uhr							
19.00 Uhr							
19.15 Uhr							
19.30 Uhr							
19.45 Uhr							
20.00 Uhr							
20.15 Uhr							
20.30 Uhr							
20.45 Uhr							
21.00 Uhr							
21.15 Uhr							
21.30 Uhr							
21.45 Uhr							
22.00 Uhr							
22.15 Uhr							
22.30 Uhr							
22.45 Uhr							
23.00 Uhr							
23.15 Uhr							
23.30 Uhr							
23.45 Uhr							
24.00 Uhr							

## MASTERCLASSES-ÜBERSICHT

Eine Masterclass ist eine Exklusiv Degustation mit einem „Meister“ einer jeweiligen Marke/Branche. Die Verkostungen kosten extra und sind auf 20 Personen limitiert. Dementsprechend empfiehlt es sich, diese vorab zu buchen. Während den Tasting Days sind wahrscheinlich nur noch Restplätze verfügbar.

Anmeldungen per Mail an: [office@zeughaus-spirituosen.com](mailto:office@zeughaus-spirituosen.com)

## MASTERCLASSES

### **A Life in Whisky, mit Kenny MacKay - Englisch** 160 €

Kenny erzählt über sein Leben und die Entwicklungen in der Whiskybranche. Startend mit seinem Job als Großhändler 1977. Über seine Arbeit bei Bowmore und anschließender Selbstständigkeit bei Carn Mor. Bis hin zu seiner heutigen Arbeit als Consultant bei Ballindalloch und Lindores Abby. Verkostet wird in umgekehrter Reihenfolge. Startend mit Ballindalloch und Lindores Abby, über eine Carn Mor Abfüllung, einen Bowmore Claret, und abschließend gibts einen Macallan & Glen Grant aus den 70er.

Termine: Freitag 16:30 - 17:30 Uhr, Vereinshaus / Samstag 14:30 - 15:30 Uhr, Vereinshaus

### **Whisky - The Spirit of Excellence, mit Mark Abram - Englisch** 20 €

With origins dating as far back as the 19th Century, Hart Brothers are specialists in sourcing and bottling the finest Scotch whisky from every region in Scotland. Nurturing malts in the highest calibre of casks, they only choose to bottle when the time is right.

Termin: Freitag 17:00 - 18:00 Uhr, Seminarraum

### **Whisky - William Grant, mit Andreas Trattner - Deutsch** 20 €

Andreas Trattner präsentiert die Marken Glenfiddich & Balvenie.

Termin: Freitag 18:00 - 19:00 Uhr, Vereinshaus

### **Whisky - DRÅM MÒR – Masterclass mit Kenny Macdonald - Englisch** 20 €

Whisky-Mastermind & Gründer Kenny Macdonald ist persönlich aus Schottland angereist, um euch gemeinsam mit Genuss am Gaumen 5 außergewöhnliche Einzelfassabfüllungen in Fassstärke zu präsentieren & euch mehr über die Philosophie des jungen Independent Bottlers zu erzählen.

Termin: Freitag 18:30 - 19:30 Uhr, Seminarraum

### **Rum - Plantation Single Cask Limited Editions, mit Emilie Butko - Deutsch** 20 €

Tauchen Sie ein in die wunderbare Vielfalt von Plantation. Erleben Sie einzigartige, limitierte Kreationen aus dem Hause Ferrand, welche durch ihre einzigartige Lagerung wahre Sammlerobjekte werden.

Termin: Freitag 19:30 - 20:30 Uhr, Vereinshaus

### **Whisky - Duncan Taylor, mit Gabriele Trucionyte - Englisch** 20 €

Masterclass über den unabhängigen Abfüller.

Termine: Freitag 20:00 - 21:00 Uhr, Seminarraum / Samstag 16:00 - 17:00 Uhr, Vereinshaus

### **Whisky - SMWS, mit Jutta Unterguggenberger - Deutsch** 20 €

Think flavour – unsere Mission ist es, mit dem besten Single Malt Whisky zu faszinieren, zu unterhalten und zu erfreuen. Jede Abfüllung bietet unabhängig von ihrer Herkunft eine Vielfalt an überraschenden Erfahrungen. Mitglied der SMWS zu sein, bedeutet Offenheit, Wissensdurst und Abenteuerlust. Verkosten Sie mit uns 5 dieser einzigartigen Whiskies!

Termin: Samstag 15:00 - 16:00 Uhr, Seminarraum

## MASTERCLASSES-ÜBERSICHT

### **Cognac - Der Klassiker und sein Comeback, mit Emilie Butko - Deutsch** 20 €

Der klassische französische Branntwein erlebt ein Revival und ist angesagter denn je. Sein reiches Aroma und seine Vielseitigkeit in Cocktails machen ihn zum absoluten Must-have für alle Spirituosen-Liebhaber. Mit einer Fülle an neuen, kreativen Anwendungen und einer wachsenden Nachfrage nach hochwertigen Spirituosen ist Cognac wieder im Rampenlicht - und das zu Recht!“

Termin: Samstag 15:15 - 16:15 Uhr, Bar

### **Whisky - Whyte MacKay, mit Roland Graf - Deutsch** 20 €

Dalmore, Jura & Fettercairn.

Termin: Samstag 16:30 - 17:30 Uhr, Seminarraum

### **Whisky - Raritätenverkostung, mit Maltfriends Vienna - Deutsch** 95 €

Folgende Raritäten werden verkostet: Ballantines Finest aus den 60er, Kininvie 1991, Dallas Dhu 1978, Glendronach 15 alte Abfüllung, Linkwood 1974, Bowmore Springtide, Ardbeg Supernova.

Termin: Samstag 17:00 - 18:00 Uhr, Bar

### **Rum - A Clean Spirit, mit Bintu Singh - Englisch** 20 €

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt nachhaltiger Spirituosen, während Sie eine Expedition durch unsere sorgsam zusammengestellte Auswahl an edlen Getränken unternehmen. Erleben Sie die harmonische Verschmelzung von Geschmack und Umweltverantwortung in unserer exquisiten Palette an umweltfreundlichem Rum. Mit einem tiefen Engagement für Nachhaltigkeit hergestellt, repräsentiert jede Flasche eine wohlüberlegte Entscheidung für eine grünere Zukunft. Von biologischen Zutaten und verantwortungsbewusster Beschaffung bis hin zu umweltbewussten Produktionsmethoden verkörpert unsere Kollektion das Herzstück der Umweltverantwortung.

Termin: Samstag 17:30 - 18:30 Uhr, Vereinshaus

### **Whisky - Marussia Beverages, mit Andreas Trattner - Deutsch** 20 €

Torabhaig, Mossburn, Caisteal Chamus.

Termin: Samstag 18:00 - 19:00 Uhr, Seminarraum

### **Tequila & Mezcal, mit Manuel Weisskopf - Deutsch** 20 €

Manuel, Experte über Agavenspirituosen, präsentiert: Arette Tequila, Mezcal Local & Sotol.

Termin: Samstag 19:00 - 20:00 Uhr, Vereinshaus

### **Whisky - Glen Scotia, mit Ross Lawrence - Englisch** 20 €

Ross konnte 4 Fasssamples vom Campbeltown Festival für uns sichern und Präsentiert die exklusiv bei den Tasting Days.

Termin: Samstag 19:30 - 20:30 Uhr, Seminarraum