



BLI FATÄGARE - WHISKY

Vi är ett familjeföretag i Örebro där vi producerar whisky, gin, snaps samt rom. Destilleriet ligger på Hjälmarsberg Säteri strax utanför Örebro. Nu har du möjlighet att som privatperson, företag eller förening köpa ett fat hos oss på Lihnell's Distillery.

Att bli fatägare hos Lihnell's Distillery är en unik upplevelse där du får följa utvecklingen av din whisky under hela mognadsprocessen. Det intressanta med fat är att dom är unika och skapar en alldeles egen karaktär på slutprodukten. Vi fyller ditt fat med ett fruktigt och elegant recept av råwhisky (newmake) destillerat hos Lihnell's Distillery som efter lagring får en prägling av det fat du väljer.

Vad ingår i priset?

Fatet / Fyllning / Fatplackett / Lagerhyra i 48 månader / Fatvård / Administration / Försäkring av fatet

Möjlighet att prova din whisky 1 gång per år under någon av våra fatägarträffar, mässor eller om du bokat en privat visning av destilleriet. Dessa prover måste alltid förbokas minst en vecka innan provtillfälle.

Välj fattyp

Fatet fylls med ett malt-destillat/newmake som har alkoholhalt på 57 % destillerat av Lihnell's Distillery.

Ny Amerikansk Ek 30-liters fat	18.900 SEK
PX Sherry 30-liters fat	20.900 SEK
Ny Svensk Ek 30-liters fat (Bundet av Thorslundkagge)	22.900 SEK

Utdelningen blir ca 58 flaskor ur ett 30-liters fat om man späder whiskyn till 48% vilket vi tycker är en bra alkoholhalt på whisky. Vill man ha högre alkoholhalt minskar naturligtvis antalet flaskor.

Räkneexempel på ett amerikanskt 30-liters fat:

Vi har räknat på en alkoholhalt på 48% med dagens skatter och Systembolagets påslag, då blir kostnaden vid uthämtningen på Systembolaget 230 SEK/flaska. Sammanlagd kostnad med dagens pris blir **556 SEK/flaska inkl. fatet**.

Vi reserverar oss för prishöjningar av skatt, moms och uthämtningsställets påslag.

Buteljering

När du väljer att buteljera ditt fat så skickar du ett mail där du begär buteljering. Vi buteljerar på valfri alkoholhalt (lägst 40% vol) på 50 cl flaskor och endast fulla flaskor buteljeraras.

Återfyllning av fat

Som fatägare hos Lihnell's Distillery har du möjligheten att återfylla ditt 30-liters fat. Ett fat har en lång livslängd och kan utan problem återfyllas upp till 2 gånger.

Återfyllnad av Rom	12.000 SEK
Återfyllnad av Råwhisky (Newmake)	14.400 SEK

ALLMÄNNA VILLKOR OCH INFORMATION OM KÖP AV WHISKYFAT

Allmänt – Villkoren i detta erbjudande gäller från och med 2024-01-01. Villkoren kan komma att ändras utan förvarning om lagstiftning, domstolsavgörande eller myndighetsbeslut ger anledning härtill. Ett eget fat hos Lihnell's Distillery är en upplevelseprodukt riktat till alla som vill få en unik möjlighet att själva delta i och följa utvecklingen från råsprit till färdig produkt.

Avtal – Avtal mellan Lihnell's Distillery och kunden ingås genom att kunden undertecknar en beställningssedel, därefter får kunden en bekräftelse från Lihnell's Distillery och samtidigt skickas en faktura på gällande belopp för det fat som kunden beställt genom beställningssedeln. Först när fakturan är betald börjar avtalet att gälla. Kunden skall vara antingen en (1) privatperson eller en (1) juridisk person, d.v.s. bolag eller förening. Lösa samman-slutningar av flera personer får utse en huvudansvarig som blir vår kund. Avtalets innebörd är att kunden köper ett ekfat av viss typ som sedan Lihnell's Distillery fyller med råsprit/newmake och åtar sig att reservera den blivande whiskyn för kundens framtida köp via Systembolaget (eller annan ordning enligt då gällande lagar och regler).

Kostnaden – Kostnaden för ekfat och reservation är ett köp och är därför momspliktigt. Reservationsavgiften återfås inte för det fall att utköp av whiskyn ej genomförs.

Vad ingår i 30-liters fat? – Ekfatet med fatplakett, den reserverade whiskyn, fatvårdsavgift där det ingår administration, kundservice och lagerhyra i 48 månader samt försäkring för råspriten som del av vårt lager.

Lagring och avdunstning – För att ett destillat ska få benämnas whisky krävs att det ekfatlagrats i minst tre år. Den rekommenderade totala lagringstiden för mindre fat är tre till fem år. I reservationen av ett fat ingår fyra års lagerhyra. Dessa fyra år kan vara tillräcklig tid för att spriten skall mogna till en bra whisky. Vid behov eller önskemål kan lagringstiden dock förlängas, se stycket extra lagringstid. Vid lagring på ekfat försvinner en del av destillatet genom att fatet mätas och en del dunstar, s.k. "angels share". Man räknar med ca 5% avdunstning per år, men det kan variera mellan olika fat. Alla fat är individuella och därför kan whiskyns karaktär, doft, smak, alkoholhalt och volym skilja sig från fat till fat trots samma ektyper och lagringstid.

Oförutsedda händelser vid lagring – Whisky lagras i ekfat, som är ett levande material, och därför kan oförutsedda händelser som exempelvis läckage inträffa. Skulle en sådan oförutsedd händelse inträffa erhåller fatägaren kompensation från Lihnell's Distillery för utebliven produkt med likvärdig produkt.

Vad tillkommer? – När whiskyn ska hämtas ut sker den faktiska försäljningen av flaskorna. Vid uthämtningen tillkommer alkoholskatt, mervärdesskatt och påslag från Systembolaget. Den totala kostnaden vid uthämtning är för närvarande c.a. 230:- kronor per flaska vid en alkoholhalt på 48% via privatimport till valfritt systembolag. Vid uthämtning via Systembolaget i Örebro ingår frakt, utanför Örebro tillkommer en avgift beroende på vart de ska skickas.

Extra lagringstid – Om kunden önskar förlänga lagringstiden tillkommer en avgift om f.n. 750 kr per påbörjat år. Om kunden inte betalar den extra lagerhyran inom 30 dagar från påbörjat nytt lagerår kan Lihnell's Distillery kräva att avtalet och därmed reservationen av fatet upphör. Max lagringstid för 30-liters whiskyfat är 60 månader.

Fatet – Oavsett om kunden väljer att buteljera och köpa whisky eller ej så är kunden förpliktad att låna ut det aktuella ekfatet till Lihnell's Distillery under hela den tid som whisky lagras på detsamma. Efter att ekfatet har tömts på whisky kan kunden avhämta det hos Lihnell's Distillery inom 30 dagar. Det är också möjligt att köpa en refill, se separat prislista.

Fatprovning – Fatprovningar anordnas på serveringsställen med serveringstillstånd, t.ex. mässor där Lihnell's Distillery deltar eller under fatägardagar i våra lokaler. Fatägaren anmäler sitt deltagande via mail på någon av Lihnell's Distillery's planerade fatprovningstillfällen. Vid fatprovning tillkommer en upptappningskostnad och serveringsställets påslag. Vid avbokning senare än 7 dagar innan fatprovningstillfället debiteras fatägaren hela kostnaden för fatprovet. Fatägaren är välkommen att bjuda med gäster att delta vid fatprovningen. Fatägaren bekostar själv resa och eventuell logi i samband med fatprovningen.

Buteljering – Lihnell's Distillery kommer att buteljera whisky tidigast när den legat på fatet i 3 år, därefter buteljeras whisky efter önskad tid, enligt överenskommelse mellan kunden och Lihnell's Distillery för att sedan köpas ut via Systembolaget under privatimport eller uthämtningsställe i Danmark. Buteljering skall göras vid ett tillfälle. Buteljering av del av fat utförs inte. Vid anmälan av buteljering skickar Lihnell's Distillery ut en bekräftelse till fatägarens e-postadress. Fatägaren ansvarar för att buteljeringsanmälan blivit korrekt utförd. Lihnell's Distillery förbehåller sig rätten att ändra flaskans och etikettens layout och form.

Etiketter – Lihnell's Distillery kommer att erbjuda en standardetikett till kundens flaskor. Kunden kan dock även på egen bekostnad designa etiketter med hjälp av Lihnell's Distillery, förutsatt att de har enligt gällande lagar erforderligt innehåll och har godkänts av Lihnell's Distillery och Systembolaget. Tryckning av egendesignade etiketter sker på kundens bekostnad. Vald papperstyp måste vara lämplig och förberedd för applicering på glas.

Varumärkesrätt m.m. – All rätt till varumärken och näringskännetecken, inklusive namn, som används av Lihnell's Distillery är endast bolagets egendom. Kunden äger inte rätt att använda sig av dessa kännetecken utan bolagets uttryckliga tillstånd.

Registrering av personuppgifter – Kunden medger i samband med sin beställning att Lihnell's Distillery AB lagrar personuppgifter på datamedium, i enlighet med GDPR samt att denna datan skall användas för att verifiera ägarens ålder och identitet.

Adressuppgifter m.m. – Det åligger kunden att informera Lihnell's Distillery om alla förändringar av postadress och e-postadress. Lihnell's Distillery kommunicerar i huvudsak per e-post med information gällande fatet. Bolaget nås lämpligast via e-post till: privatfat@lihnells.se

Force Majeure – Om Lihnell's Distillery's åtaganden enligt dessa villkor förhindras eller uppfyllandet av dem avsevärt försäras till följd av force majeure ska Lihnell's Distillery för den tid som hindret varar anses befriat från sina åtaganden mot fatägaren. Fatägaren äger ej heller rätt till ersättning för skada som därigenom uppkommit. Med force majeure avses bl.a. krig, terroristattacker, politiska oroligheter, import- eller exportrestriktioner, myndighets- åtgärd eller underlåtenhet, nytillkommen eller ändrad lagstiftning, konflikt på arbetsmarknaden, strejk, lockout, blockad av tredjepartslager eller annat arbetshinder, eldsvåda, översvämning, olyckshändelse, pandemi, eller annan därmed jämförbar omständighet utanför Lihnell's Distillery's kontroll.