



NYURUNDUM
SVENSK SINGLE MALT WHISKY

Reservation av fat (villkor och pris från 1 juli 2020)

Bröderna Bommen AB började som ölbryggeri 2014 i Njurundabommen, men det har hela tiden funnits en dröm om att tillverka Svensk single malt whisky. Vi har nu påbörjat vår dröm. Vår färdiga whisky kommer gå under namnet Nyurundum, som är det gamla namnet för Njurunda. Symbolerna på vår logga är inspirerade av Burestenen, eller Nolbystenen som den heter. Nolbystenen bär runor och kors från tiden vid kristendomens införande. Strax bredvid stenen finns ruinen av ett tidigt medeltida gårdskapell, flera vikingatida gravfält och tolv storhögar från folkvandringstiden, varav en är Norrlands största. Allt är en väldigt viktig del i Njurundas historia.

När vi tillverkar vår råsprit så börjar allt i bryggeriet. Bryggeriet ser till att laka ur korn till vår produktion av råsprit. Kornsorten vi använder är Premium Distillers Malt ifrån Crisp Maltings i England. Vi använder två varianter av Premium Distillers Malt. Både en orökt och en rökt variant. Det rökta kornet har en rökighetsnivå på ca 50 ppm. Vårt mål är att tillverka två olika destillat, ett fruktigt icke rökigt destillat samt ett destillat som har en tydlig rökighet. I botten på båda destillaten finns en trevlig maltighet. Våra volymer kommer vara väldigt begränsade. Ca 3000 liter råsprit per år.

Vi kommer under juli 2020 börja vår fatförsäljning. Det finns ett stort intresse att äga ett fat med råsprit/whisky och vår tillgång är väldigt begränsad vilket gör att den som äger ett fat hos Bröderna Bommen kommer tillhöra en liten skara personer. Dessa personer kommer på nära håll och under familjära former kunna följa sitt fat under hela mognade ifrån råsprit till färdig whisky.

Erbjudandet om fatköp gäller för 30 liters ex-bourbonfat ifrån Thorslundkagge, som är Sveriges enda tunnbindarmästare. Kvalitén på faten är av yttersta vikt för oss på Bröderna Bommen, därför känns det väldigt bra att ha ett samarbete med just Thorslundkagge. www.thorslundkagge.se

’För oss finns inga genvägar. Vi låter saker och ting ta tid. Eken måste få växa, timingen måste bli rätt.

Vi väljer varsamt stockarna vi arbetar med. Vi vet att med naturmaterial, skickligt hantverk och tid kan vi binda trätunnor av högsta kvalitet. Vi arbetar inte mot tiden utan med den.” Thorslundkagge.

Faten är på 30 l och har tidigare innehållit Bourbon. Bourbonfat ger smak och tillför dofter till den färdig whiskyn, såsom karamell, kola, vanilj och tanniner från ekfaten. Vi tror att våra två olika typer av råsprit kommer utvecklas väldigt bra på dessa små bourbonfat. Vi kommer erbjuda en sorts fat men två olika typer av råsprit, rökigt eller orökt. Möjligheten finns också att blanda dom två olika råspritssorterna för att göra lätt rökigt råsprit. Detta görs i samråd med Bröderna Bommen.

Helt fantastiskt att du vill hänga med på resan mot färdig whisky. Nu åker vi.

/Bröderna Bommen

Typ av råsprit / fattyp	Summa (se bilaga för total kostnad)	Antal
Orökigt recept / Ex-bourbon 30 liter	23 000 kr	
Rökigt recept / Ex-bourbon 30 liter	24 000 kr	
Blandning / Ex-bourbon 30 liter	24 500 kr	

Personuppgifter för beställare och kontaktperson

Namn	
Personnummer	
Adress	
Postnummer	
Telefon	
Epost	
Underskrift	
Datum	

Originalen skickas till Bröderna Bommen AB, Klockarbergsvägen 13, 862 41 NJURUNDA.

Köpet av fat blir giltigt efter tilldelning av fat ifrån Bröderna Bommen och efter full betalning.

Fakturan kommer på e-post.

Kontakt gärna Bröderna Bommen AB på info@brodernabommen.se

Se villkor på nästa sida.

Allmänna villkor och information om köp av fat ifrån Bröderna Bommen AB

Parterna

Parterna som sluter avtal är Bröderna Bommen AB och en fysisk eller juridisk person.

Namnet

Vår lagrade råsprit som efter minst tre års lagring blir whisky kommer kallas **Nyurundum**. Det gamla namnet för Njurunda

Faten

Den storleken på ekfaten som vi kommer använda är 30 liter. Faten binds av Thorslundkage. Trä är ett levande material och alla stavar i ett fat är inte lika stora vilket gör att en viss variation i storlek kan förekomma. Alla fat toppfylls. Fatet kommer märkas med Bröderna Bommens logga, fyllningsdatum, ett ID-nummer samt "Privatfat". Fatägaren kommer få möjlighet att märka fatet med egen tilläggstext. Bröderna Bommen AB har möjlighet att neka kundens önskemål om textens utformning och innehåll.

Destillatet

Råspriten är destillerad av mältat korn som mäsats och jästs hos Bröderna Bommen AB i Njurunda. Destillationen sker sedan två gånger i vår iStill panna hos Bröderna Bommen i Njurunda. Det finns två olika recept, ett rökigt och ett orökt recept. Blandning av recepten före fatfyllning kan göras efter överenskommelse med Bröderna Bommen AB. Alkoholhalten vid fatfyllningen är ca 60 %.

Köp av fat och reservation av innehållet

I fatets kostnad ingår ett lån till Bröderna Bommen AB samt kostnaden för köp av fatet, försäkring och lagring i tre år. I och med att Bröderna Bommen AB får låna pengar av fatägaren så reserverar vi innehållet i fatet. Fatets innehåll reserveras helt och hållet till EN fysisk eller juridisk person.

Prislista

Aktuell prislista finns på www.brodernabommen.se

Anmälan om köp

Anmälan om köp och reservation sker på blankett.

Tilldelning av fat

Bröderna Bommen förbehåller sig rätten att besluta om tilldelning av fat.

Avtals slutande

Avtalet för köpet av fatet blir giltigt efter tilldelning ifrån Bröderna Bommen AB och efter full betalning. Genom betalning godkänner man villkoren som bifogas med fakturan.

Registeruppgifter

Det åligger kunden att informera om alla förändringar av postadress och e-adress. Bröderna Bommen AB nås enklast på info@brodernabommen.se

Lån

Lånet är knutet till ägaren av fatet. Lånebeloppet framgår av den faktura som betalas till Bröderna Bommen AB i samband med fatköpet. Lånet återbetalas vid buteljering av fatet. Skulle man efter överenskommelse med Bröderna Bommen AB bara buteljera delar av fatet så kommer lånet återbetalas vid slutbuteljeringen. Återbetalning av lånet sker tidigast tre år efter det datum då fatet fylls och senast tio år efter samma datum. Bröderna Bommen AB äger rätt att i förtid avsluta en reservation och återbetala lånesumman om det skulle finnas synnerliga skäl.

Ränta

Det utgår ingen ränta på lånet.

Fatfyllning

Fatfyllning kommer i största möjliga mån ske tillsammans med fatköparen. Info om fatfyllning kommer presenteras på www.brodernabommen.se. Vissa fat kan behöva fyllas direkt vid leverans och i så fall säljas färdigfyllda.

Lagring

Vi bygger om det gamla bryggeriet till lagerhus. Där kommer alla våra fat att lagras. Minsta lagringstid är tre år. Efter tre år är det upp till ägaren av fatet att välja buteljering. Längst tiden är 8 år. Vill man lagra fatet längre än tre år så kommer en avgift om 600 kr per påbörjat år tas ut av fatägaren. Priset för lagring och försäkring dom tre första åren ingår i köpesumman. Om kunden inte utger den extra lagerhyran inom 30 dagar från påbörjat nytt lagerår kan Bröderna Bommen AB kräva att avtalet och därmed reservationen av fatet upphör.

Provsmaakning

Naturligtvis vill man provsmaka ur fatet och det finns möjlighet till ett provsmakningstillfälle per år. Tillfället bestmäns i samråd med Bröderna Bommen AB. Centiliterpriset vid provsmakning är 40 kr. Provsmaakningen bokas i samråd med Bröderna Bommen AB.

Buteljering

Buteljering görs i samråd med Bröderna Bommen AB. Whiskyn buteljeras på flaskor om 50 centiliter och endast hela flaskor. Under lagring reduceras, på grund av avdunstning, innehållet i fatet både i volym och i alkoholstyrka. Detta är en naturlig del av lagringsprocessen. Buteljeringen görs vid den alkoholstyrka fatets innehåll nått vid buteljeringstillfället. Visa delar av etiketten på flaskan kommer ha fält som kunden kan påverka. Bröderna Bommen har möjlighet att neka kundens önskemål om utformning i dessa fält. Kunden äger inte rätt att använda Bröderna Bommen eller Nyurundum utan Bröderna Bommens uttryckliga tillstånd. Bröderna Bommen trycker all övrig information om den färdiga whiskyn på etiketten.

Efter buteljering finns möjlighet att fylla fatet igen eller ta hem det och göra något fint av. Ska fatet skickas till ägaren så tillkommer en kostnad av 800 kr. Bröderna Bommen kan även köpa tillbaka fatet för 1500 kr om så önskas. Aktuell prislista för återfyllnad finns på www.brodernabommen.se

Leverans

Beställning av buteljerade flaskor till kunden sker via Systembolagets privatimport och utlämning på Systembolaget i Kvissleby. Vid privatimport till andra Systembolagsbutiker tillkommer frakt.

Tillkommande kostnader

Alkoholskatt, moms och försäljningsställets påslag är INTE inkluderat i priset för fatet.

Registrering av personuppgifter

Kunden medger i samband med sin beställning att Bröderna Bommen AB lagrar personuppgifter på datamedium, i enlighet med GDPR.

Oförutsedda händelser

Vid oförutsedda händelser ersätter Bröderna Bommen AB ägaren av fatet i den mån det är möjligt.

Force Majeure

Förhindras Bröderna Bommen AB:s åtaganden enligt detta avtal till följd av Force Majeure ska Bröderna Bommen AB, för den tid som hindret varar, anses befriad från sina åtaganden enligt avtalet. Fatägaren har då ej rätt till ersättning för skada som därigenom uppkommit.

Med Force Majeure avses krig, terroristhandling, politiska oroligheter, import eller exportrestriktioner, myndigheters beslut eller föreskrifter, strejk, lockout, blockad eller annat arbetshinder, brand, översvämning, storm, orkan eller andra naturkatastrofer, olyckshändelse eller annan med angivna fall jämförbar omständighet utanför Bolagets kontroll, vilka hindrar Bolaget från att fullfölja åtagandena.

Kontakt

Bröderna Bommen AB
Klockarbergsvägen 13
862 41 NJURUNDA
Telefon: 076-840 2500
E-post: info@brodernabommen.se
Hemsida: www.brodernabommen.se
Organisationsnummer 556961-8290

Exempel på totalkostnad för en flaska **orökig** whisky vid buteljering av 50 flaskor och vid en alkoholstyrka på 60%.

Kostnad direkt vid köp av fatet	Kostnad per flaska vid buteljering av 50 flaskor (efter tre år)
<p>23 000 kr Lån plus fat och lagring Lån till Bröderna Bommen 11 500 kr Köp av fatet inklusive lagring 11 500 kr Fatet ägas efter buteljering av fatköpen.</p> <p>Möjlighet att återfylla fatet finns. Prislista på www.broedernabommen.se</p> <p>Möjlighet att sälja tomma fatet till Bröderna Bommen AB finns. Återköp = 1500 kr</p> <p>Möjlighet att ta hem fatet finns. Fatet kan skickas till fatägaren för 800 kr.</p>	<p>368 kr för hantering inklusive Systembolagets kostnader. 154 kr i alkoholskatt vid 60% alkoholstyrka (Vid nuvarande alkoholskatt)</p> <p>Lånet betalas tillbaka vid buteljering vilket lämnar 11 500 kr som betalades in vid fatköpet. 11 500 kr delat på 50 flaskor ger en kostnad per flaska som blir 230 kr.</p> <p>Totalt per flaska när den är redo att hämtas på Systembolaget blir: 368 kr (hantering) + 154 kr (skatt) + 230 kr (betalning fatköp) = ca 752 kr / flaska inklusive allt Fatet är ditt efter buteljering.</p>

Whisky eller whiskey

a) Whisky eller whiskey är en spritdryck som uteslutande framställts genom att utföra samtliga av följande produktionsmoment:

i) Destillering av mäsik från mäktad spannmål, med eller utan hela korn av annan spannmål

–som försökrats genom diastas från den malt som använts, med eller utan andra naturliga enzymer,

–som jästs med hjälp av jäst.

ii) En eller flera destilleringar till en alkoholhalt som är lägre än 94,8 volymprocent, så att destillatet fått en arom och smak som härrör från de råvaror som använts.

iii) Det slutliga destillatet lagrats i minst tre år på träfat med en volym på högst 700 liter.

Det slutliga destillatet, till vilket endast vatten och sockerkulör (för färgning) får tillsättas, ska ha den färg, arom och smak som är ett resultat av den framställningsprocess som beskrivs i led i, ii och iii.

b) Alkoholhalten i whisky eller whiskey ska vara lägst 40 volymprocent.

c) Alkohol får inte tillsättas enligt definitionen i bilaga I.54, oavsett om denna är utspädd eller ej.

d) Whisky eller whiskey får inte sötas eller smaksättas, och får inte heller innehålla några andra tillsatser än sockerkulör som används som färgning.