



Fatförsäljning 2025

Faterbjudande Opphem Malt Whisky

Opphem Malt erbjuder privatpersoner att reservera fat med råsprit från vår moderna panna i Opphem.

Vår newmake har en fruktig, frisk maltsmak som kan förväntas utvecklas väl. Whisky-tunnorna lagras i våra lokaler i Opphem. Under lagringen blir det tillfälle att komma hit och följa utvecklingen fram till buteljering. Det finns då möjlighet att klappa sitt fat, namnge det och delta på provningar för att lära känna sin whisky in spe – dess kärna och utveckling.

Vi har en småskalig produktion och alla erbjudanden är begränsade i mängd och tid.

FATERBJUDANDE

1) Nytt 50-litersfat av svensk ek fylld med vår egenbrända exklusiva sprit.

Fatet (tillverkat av Thorslundkagge) kan fås med valfri rostning vid beställning före midsommar. Vi tror att denna sprit kan mogna och bli bra redan inom 3 till 4 år beroende på rostningsgrad. Möjlighet till längre lagring finns.

2) Låt oss fylla det fat du nyss har buteljerat (eller tömt).

När du har ett fat som nyligen är tömt har du möjlighet att få det fyllt igen. Hör av dig till oss så kommer vi överens om när och hur vi går till väga.

Har du ett eget fat från annat håll kan vi också fylla det till en rimlig kostnad beroende på fatstorlek.

Ett 50-litersfat ger uppskattningsvis 90 stycken 0,5 liters flaskor vid buteljering. Vi rekommenderar att du går ihop med några kompisar för att på så sätt få en givande och rolig resa tillsammans.

Reservationskostnad

1) Svensk ek (valfri rostn), 50 L 35.000 kr

2) Fyll ditt nytömda fat, 50 L 30.000 kr

För mer detaljer och villkor se nästföljande 3 sidor.

Faterbjudande Opphem Malt Whisky – Detaljer

1. Erbjudandet gäller ett begränsat antal fat som fördelas enligt anmälan.
2. Reservationskostnaden för fatköpet innefattar förutom fatet, hanterings- och lagringskostnad de första 4 åren samt en option på att köpa den färdiga whiskyn på Systembolaget. Efter 4 år tillkommer en lagringskostnad om 500 kronor per år.
3. En viss buteljeringssavgift samt skatter och Systembolagets avgift tillkommer utöver reservationskostnaden.
4. Med nuvarande alkoholskatt, moms och kostnad för Systembolagets hantering skulle

priset, per flaska för Opphem Malts egenbrända sprit på svensk ek förväntas ge en flaskkostnad om 720 kronor. Har du fyllt upp ett egen nytömt fat (50 liter) förväntas flaskpriset bli 670 kr.

5. Vi reserverar oss för förändringar i skatter och avgifter.
6. Buteljering sker vid fatstyrka på ca 55-59 procent alkohol, utan kylfiltrering och utan tillsatser.
7. Vid provsmakning tillkommer en rimlig kostnad per cl smakad sprit (kostnad för skatter och provning).

Opphem Malt AB 2025-01-01. Erbjudandet giltigt tills alla fat reserverats, dock senast 2025-12-30.

Du reserverar fat genom att anmäla dig till Opphem Malt AB info@opphemmalt.se. Efter anmälan blir du kontaktad av oss och får efter mer information per telefon sedan en faktura.

Faterbjudande Opphem Malt AB: Frågor och svar

1. Vilken typ av rostning kan jag välja på fat av svensk ek?

Det finns fem olika grader av rostning att välja på; lätt, medium, medium plus, hård och kolad. Vi rekommenderar dock att välja någon av de tre rostningsgraderna medium, medium plus eller hård för en balanserad whisky. Kolad väljer ni om ni vill ha mycket färg och tanniner.

2. När, var och hur kommer jag att kunna provsmaka mitt fat?

Vi kommer att ordna provningskvällar i Opphem, söder om Linköping, vid minst ett tillfälle varje år. Då kan ni prova ert fat, eller smaka ur smakerbjudandet. Vid dessa tillfällen kan en eller flera delägare på fatet delta.

3. När är whiskyn i mitt fat klar?

Fat mognar olika fort, och varje person har olika uppfattning om när whiskyn är färdig. Lagringen måste vara minst 3 år för att det ska bli whisky och vi bedömer att faten når sin optimala mognad efter 4-5 år. Vid fatprovning kan vi från Opphem Malt hjälpa till med bedömning av mognaden och tidpunkten för buteljering.

4. Hur mycket blir det i ett fat?

Varje fat har lite olika storlek, men fylls med cirka 50 liter. När ett fat fylls med sprit fastnar en del i fatets väggar. Dessutom andas fatet under lagring i takt med temperatur och lufttrycksförändringar. Detta gör att en förlust, kallad änglarnas andel, på ca 2-3 % per år är vanlig. Vi bedömer att ca 85-95 flaskor per 50-litersfat blir slutresultatet.

5. Vad avgör kostnaden per flaska vid fatköp?

Flaskorna distribueras via Systembolaget och de aktuella skatter och avgifter som tillkommer bestämmer det slutgiltiga priset. För närvarande lägger Systembolaget på 15% och 6.4 kr per flaska på pris inkl. alkoholskatt vid uthämtningstillfället. Alkoholskatten är idag 527 kr per liter alkohol, eller cirka 150 kronor för en 50 cl flaska på 57 volymprocent alkohol. Moms, för närvarande 25%, tillkommer på slutsumman. Det slutgiltiga priset per flaska utgörs av summan av reservationskostnaden, buteljeringskostnad samt alkoholskatt, Systembolagets påslag och moms vid uthämtningstillfället.

6. Hur många kan dela på ett fat?

Fatet reserveras av en ansvarig fatägare. Denna person kan sedan dela fatet med andra personer. Vid provsmakning kan, givet att ansvarige fatägaren medger det, även andra delägare vara med och provsmaka.

7. Jag vill ha en eller flera fatandelar, men känner inga att dela med. Hur gör jag då?

Du kan anmäla intresse till oss på Opphem Malt, och då försöker vi förmedla kontakt mellan intresserade personer. Men ni måste sedan själva välja vem som ska stå som fatägare.

8. Hur fungerar buteljeringen från mitt fat?

När fatet bedöms färdigt anmäls intresse för buteljering, som sedan sker vid nästa möjliga buteljeringstillfälle. Ett fritextfält kommer att finnas på vår etikett för privatfat. Hela fatet buteljeras helst vid samma tillfälle utan spädning.

9. Hur får jag mina flaskor?

Flaskorna hämtas ut och slutbetalas av fatägaren på Systembolaget genom så kallad privatimport.

10. Vad händer med fatet efter buteljering?

Efter buteljering kan fatägaren hämta sitt fat i Opphem inom 6 veckor, efter detta tillfaller fatet Opphem Malt. Opphem Malt kan även köpa tillbaka fatet för 1500 kr. Vi erbjuder också återfyllnad av faten med maltsprit tillverkad av Opphem Malt.

11. Försäkring

Under lagringen är spriten försäkrad. Vid onaturligt stor avdunstning från fatet (>25% borträknat prover ur fatet) står Opphem Malt AB för kompensation från likvärdigt fat.

Vid frågor kontakta; Anders Ljungberg 070-2074180 (ekonomiska frågor) och Johan Bergstedt 072-7070929 (specifika whiskyfrågor). Du kan också maila vår funktionsbrevlåda info@opphemmalt.se

12. Om jag vill vara med på erbjudandet, hur gör jag då?

Du anmäler dig till oss på info@opphemmalt.se och blir därefter kontaktad av oss och får efter mer information per telefon sedan en faktura.