



SÄCHSISCHE  
SPIRITUOSENMANUFAKTUR

EST 2014

IHR EIGENER WHISKY  
JEDES FASS EIN UNIKAT



# IHR EIGENER WHISKY JEDES FASS EIN UNIKAT

*Wir bieten Ihnen eine exklusive und einzigartige Möglichkeit. Werden Sie Besitzer Ihres eigenen Fasses Whisky. Sie erhalten ein echtes handgefertigtes Fass Whisky inklusive Zertifikat von uns.*

All unsere Verarbeitungsschritte sind reine Manufakturarbeit, von der Auswahl des Malzes bzw. des Getreides, dessen Verarbeitung, dem Maischen, der Gärung, der Destillation und letztendlich dem Befüllen des Holzfasses von Hand. Stellen Sie sich Ihr eigenes Destillat zusammen und wählen Sie aus unserem Bestand Ihr Fass zur Lagerung aus. Wir übernehmen die komplette Fertigung und liefern Ihnen Ihr Schmuckstück nach Hause. Sie können dann Ihren Whisky nach Belieben im eigenen Keller Ruhen und Reifen lassen.

## *Welches Destillat für Ihren Whisky?*

---

Zur Auswahl bieten wir zwei verschiedene Grunddestillate für Ihren Whisky an.

<p><b>Malzbrand</b> <i>Single Malt</i> 100 % Gerstenmalz, deutsche Gerste spezielle Malzmischung 62 % vol.</p>	<p><b>Roggenbrand</b> <i>Rye Grain</i> Roggenrohfrucht 100 % Bio Roggen, sächsisches Getreide 62 % vol.</p>
--	---

Das Malz bzw. das Getreide beeinflusst etwa 30 % des Geschmacks des fertigen Whiskys. Wir verwenden nur hochwertige heimische Gerste oder Roggen für die Herstellung unserer Destillate. Als ausgebildeter Mälzer bringt Hr. Wagner das notwendige Know-How und umfangreiche Erfahrung aus vielen Jahren beruflicher Praxis mit. Für unseren Single Malt haben wir eine eigene Malzmischung kreiert. Der Roggen für das Destillat stammt von sächsischen Bio-Kleinbauern und wird von uns direkt vom Erzeuger bezogen und weiter verarbeitet.

Wir verarbeiten auch gern Ihr eigenes Getreide.  
Für eine Beratung nehmen Sie Kontakt zu uns auf.

### *Welche Größe soll Ihr Whiskyfass haben?*

---

Die Fassreifung ist verantwortlich für den Großteil des Geschmacks des fertigen Whiskys. Dabei spielen sowohl die Holzart, die Vorbelegung des Fasses, sowie dessen Größe eine Rolle. Je kleiner ein Fass, desto schneller geht die Reifung (gesetzlich vorgeschrieben mindestens jedoch drei Jahre). Verantwortlich dafür ist das Verhältnis vom Volumen des eingelagerten Destillates zur Holzoberfläche des Fasses. Je mehr Kontaktoberfläche, desto schneller laufen die komplexen Reaktionen bei der Reifung ab. Allerdings ist dann auch der Lagerverlust, der sogenannte Angel's Share höher.

Standardmäßig bieten wir Ihnen vier verschiedene Fassgrößen an:



Sie möchten ein größeres Fass, z. B. ein 190 l Barrel oder ein 225 l Barrique? Selbstverständlich bieten wir auch größere Fässer an. Die Preise erhalten Sie auf Anfrage. Sie besitzen bereits ein eigenes Fass und möchten dieses von uns mit Destillat befüllen lassen? Wir bieten auch das Wiederbefüllen Ihres Fasses an.

## *Welches Fass soll es sein?*

---

Die Auswahl des Fasses ist besonders wichtig. Je nachdem, ob ein Fass neu oder gebraucht ist, welchen Wein oder welches Destillat als Vorbelegung gedient haben. Alles beeinflusst den Geschmack und die Farbe des Whiskys.

Standardmäßig bieten wir fünf verschiedene Fässer zur Auswahl an.

Wir verwenden hauptsächlich gebrauchte Holzfässer zur Lagerung des Whiskys. Dadurch wird der Holzgeschmack nicht zu dominant, welcher vor allem bei der Lagerung in kleineren Fässern unangenehm werden kann.

### **Bourbon Fass:**

*Diese Fässer werden aus frisch entleerten original US-Bourbonfässern aus bester amerikanischer Weißeiche hergestellt und bringen angenehme Vanille- und Karamellnoten ins Destillat.*

### **Rotweinfass:**

*Diese Fässer werden aus gebrauchten französischen Rotweinfässern hergestellt. Die Fassdauben der großen 225 l Barriques Französische Eichenholzfässer werden zu ganz speziellen kleinen Destillatfässern verarbeitet. Diese werden neu getoastet. Dabei karamellisieren die im Holz verbliebenen Rotweinreste und geben später dem Destillat eine besonders fruchtige Note und eine schöne Farbe.*

### **Sherryfass:**

*Diese Fässer wurden im früheren Leben für die Reifung von Sherry benutzt und verleihen dem Whisky eine angenehme Süße, ein fruchtiges Aroma und eine intensive Farbe.*

### **Portweinfass:**

*Einst zur Reifung des süßen Portweins benutzt, dienen diese umgearbeiteten Fässer nun zur Reifung von Whisky und verleihen dem Destillat eine unverwechselbare süße und würzige Note.*

### **Neues Holzfass aus sächsischer Eiche:**

*Diese Holzfässer sind echte sächsische Unikate der Böttcherei Götze aus Dresden und werden aus sächsischer Eiche in Hand produziert. Die mittlere Toastung erzeugt gute und zarte Röstaromen. Diese Fässer sind nur in den Größen 30, 50, 100 oder 225 l verfügbar.*

Wir können für Sie auch andere Fasssorten anfertigen lassen.



### *Möchten Sie Ihr Fass **personalisieren**?*

---

Damit Ihr Fass auch unverwechselbar wird, können wir es für Sie individualisieren. Dabei wird mittels Laserbranding Ihr Logo auf das Fass aufgebracht. Diesen Service bieten wir Ihnen kostenfrei an. Wir benötigen lediglich Ihr Logo oder Ihren Schriftzug im digitalen Format.

Bei unseren sächsischen Holzfässern ist dies jedoch aktuell noch nicht möglich.

### *Möchten Sie **vorgereiftes Destillat für Ihren Whisky**?*

---

Laut Gesetz muss Whisky mindestens drei Jahre im Holzfass reifen, bevor man ihn so bezeichnen darf. Das kann sehr lange sein. Wenn Sie es nicht erwarten können und Ihren Whisky eher genießen möchten, bieten wir Ihnen auch vorgereiftes Destillat für Ihr eigenes Fass Whisky an.

Ein weiterer Vorteil für Sie:

Sie bekommen ein komplett gefülltes Fass mit vorgereiftem Destillat von uns. Dadurch fällt die spätere Menge fertigen Whiskys höher aus.

### *Möchten Sie Ihren fertigen Whisky **von uns abfüllen lassen**?*

---

Eine eigene Flasche mit anspruchsvollem Design und individuellem Etikett unterstreicht die Einzigartigkeit Ihres Whiskys. Diesen Service bieten wir Ihnen gerne an. Nehmen Sie Kontakt zu uns auf, wir beraten Sie diesbezüglich.

# BESTELLFORMULAR



SÄCHSISCHE  
SPIRITUOSENMANUFAKTUR

Hiermit bestelle ich folgende Produkte:

Name, ggf. Firma: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

<b>1. Destillat</b>			
<input type="checkbox"/> Malzbrand	<input type="checkbox"/> Roggenbrand		
<b>2. Fassgröße</b>			
<input type="checkbox"/> 20l – 1550€	<input type="checkbox"/> 30l – 1850€	<input type="checkbox"/> 50l – 2650€	<input type="checkbox"/> 100l – 4500€
<b>3. Fassart</b>			
<input type="checkbox"/> Bourbonfass	<input type="checkbox"/> Rotweinfass	<input type="checkbox"/> Sherryfass	<input type="checkbox"/> Portweinfass
<input type="checkbox"/> Sächsische Eiche: 30 & 50l: + 150€		<input type="checkbox"/> Sächsische Eiche: 100l: + 180€	
<b>4. Personalisierung</b>			
<input type="checkbox"/> Ich wünsche eine Individualisierung meines Fasses mittels Lasergravur (nicht möglich bei sächsischen Holzfässern)			
<b>5. Vorgereiftes Destillat (in Bourbonfässern)</b>			
<input type="checkbox"/> 1 Jahr		<input type="checkbox"/> 2 Jahre	
<input type="checkbox"/> 20l + 100€	<input type="checkbox"/> 30l + 150€	<input type="checkbox"/> 20l + 240€	<input type="checkbox"/> 30l + 360€
<input type="checkbox"/> 50l + 250€	<input type="checkbox"/> 100l + 500€	<input type="checkbox"/> 50l + 600€	<input type="checkbox"/> 100l + 1200€
<b>6. Abfüllung</b>			
<i>Ihr Whisky ist fertig gereift und Sie wünschen eine individuelle Flaschenabfüllung? Kontaktieren Sie uns bei Bedarf.</i>			
<b>Gesamtpreis:</b>			
<b>Datum &amp; Unterschrift:</b>			

## Sächsische Spirituosenmanufaktur, Inhaber Martin Wagner

Waldstraße 30, 02681 Schirgswalde-Kirschau OT Kirschau, 0172-9758104 oder 03592-3559630

Nach verbindlicher Bestellung erstellen wir die Rechnung. Diese muss vorab beglichen werden. Nach Zahlungseingang stellen wir Ihren Auftrag fertig. Wir bitten um Verständnis, dass es produktionsbedingt zu Wartezeiten kommen kann. Es gelten die AGB der Sächsischen Spirituosenmanufaktur in der jeweils gültigen Fassung: [www.sachsische-spirituosenmanufaktur.de/agb](http://www.sachsische-spirituosenmanufaktur.de/agb)

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer und Alkoholsteuer. Stand: September 2019



## **Sächsische Spirituosenmanufaktur**

Waldstraße 30  
02681 Schirgiswalde-Kirschau  
OT Kirschau Sachsen

Inhaber: Martin Wagner  
post@saechsische-spirituosenmanufaktur.de

0172-9758104  
03592-3559630



Besuchen Sie uns auch auf unserer Webseite  
und in unserem Onlineshop!

**[www.saechsische-spirituosenmanufaktur.de](http://www.saechsische-spirituosenmanufaktur.de)**

Gestaltung: reneschwenk.de