



**MOSGAARD**

**Mosgaard Whisky A/S**

**Fadandelsprogram**

## Om Mosgaard Whisky

Mosgaard Whisky A/S er grundlagt af Gitte og Jes Mosgaard i 2015. Destilleriet er smukt indrettet i dejlige omgivelser på Sydfyn, i et flot og idyllisk beliggende nedlagt landbrug med udsigt til æbleplantager og Langelandsbæltet fra vores lokaler. Fyn er kendt for sin indsats på fødevarer og kvalitet, og Mosgaard Whisky vil arbejde videre i denne ånd med at udvikle høj kvalitets spiritus baseret på de bedste økologiske råvarer.

Destilleriet er baseret på en årlig produktionskapacitet på over 25000 flasker økologisk Whisky som nu typisk har lagret 5-6 år i vores helt specielle fadprogram.

Mosgaard Whisky har lanceret de første Whisky typer på markedet i starten af 2019, og allerede de første udgivelser har fået en fantastisk anerkendelse i markedet, og bl.a. vores Oloroso cask er præmieret med Guld medalje ved World Whisky Masters i 2019 som den eneste premium whisky i EU uden for Skotland – dette viser at vores stræben efter at lave helt specielle produkter bærer frugt.

Alle vores whisky er baseret på vores økologiske New Spirit som Jim Murray i "the whisky bible 2019" har givet 94,5 point med "Liquid Gold Award", den højeste bedømmelse af en New Spirit fra hans side nogensinde.

Siden da har Mosgaard whisky to gange præsteret at lave Danmarks bedste Single Malt Whisky ved verdens største whisky konkurrence "World Whiskies Awards" i 2021 med Pedro Ximenez, og i 2023 med Palo Cortado. I 2023 blev Mosgaards "Black Peat" Europas bedste Single Cask i Jim Murrays Whisky bible, og vi har derfor lagt os i spidsen med hensyn til kvalitet i hele Europa.

## Om Produktionen og Økologi

Økologi betyder meget for os, men er generelt ikke noget, der er særligt udbredt i markedet for kvalitets alkohol. Vi har som mission at udbrede kendskabet til kvaliteten af økologi også på det område, for at sikre kvaliteten af Dansk Whisky.

Produktet vi fremstiller har dermed den største renhed både i kvalitet men også i smagen, hvor ikke alene vandets kvalitet på Sydfyn har en stor indvirkning, men også kvaliteten af de råvarer vi bruger i processen.

Vores destilleri er specielt designet af Mosgaard Whisky og tilpasset Dansk mikro produktion af Whisky på den måde, at formen og designet har en stor indvirkning på den endelige smag. Vi har fået vores kedler håndlavet af dygtige håndværkere i Portugal, som har slået tusindvis af hammerslag for at ramme præcis den facon, vi har ønsket, som giver den specifikke smagsprofil, der kendetegner vores produkter - "sødme, blødhed og frugtnoter".

Efter destilleringen lagres "New spirit" på Quarter cask egetræsfade i 3-4 år for at blive til Whisky. Ved denne proces vil der også tilføres karakter, afhængig af træet, tidligere brug og selvfølgelig de omgivelser, det lagres i. Vores fade er bygget specielt til Mosgaard Whisky på vores specifikationer og kan variere hen over året. Vores fade er formodnet til formålet gennem anden brug – det kan være gamle portvinsfade, sherry fade og som noget specielt får vi bygget vores helt egne fade, som vi modner med en Palo Cortado sherry vi selv har blendet til formålet. Typisk efter modningen samler vi de formodnede fade på større gamle fade for at de kan "gifte" sig som man siger i Skotland, og trække vejret i et års tid eller to længere.

Vores Fadandel er en undtagelse, her vælger Jes Mosgaard fade som kan garantere en optimal whisky fra det enkelte fad – og det bliver flasket efter modningen som en Single Cask.

Under produktionsprocessen giver vi os god tid – både til mæskning for, at få den rigtige smag ud af bygmalten, men også til gæringsprocessen, hvor vi undgår at stresse malten ved at bruge dobbelt så lang tid til gæringen, som typisk bruges på Skotske destillerier. Det indebærer færre uønskede smagsstoffer fra gærcellerne, som har ro til at udvikle sig og omdanne sukkerstofferne til alkohol i den rå bryg.

Efter brygningen destilleres der to gange – begge gange langsomt for at sikre den reneste ”new spirit” som slut produkt. Et produkt, der allerede har smagen og renheden, der kendetegner vores færdige Whisky, og allerede her smager sødt og maltagtigt. Destilleringsprocessen overvåges nøje for at ramme de helt rigtige punkter, at tage produktet fra, ikke for tidligt og ikke for sent. - Der smages og lugtes hele vejen igennem, for ikke to destilleringer er ens, vejret og råbryggen spiller ind.

### **Indhold af fadandelsprogrammet:**

Fad andelsprogrammet er et tilbud til dig der gerne vil være med til at lave din egen whisky og følge udviklingen gennem modningen – du får muligheden for at købe andele, ét eller flere i et af vores 50/64 liters fade der udbydes i programmet.

Produktionsfadet i fad andelsprogrammet deles i 10/12 anparter, dvs. én anpart består af 5 liters økologisk New Spirit der fyldes på fadet ved 61% ABV.

I løbet af modningsperioden på 4 år udleveres der 3 prøver af fadet på hver 4 cl per anpart, én ved fyldning af New Spirit, én efter 1 års lagring og én efter 2 års lagring osv.

Fadet lagres i Mosgaard Whisky fadlager, nærmere beskrivelse findes under ”vilkår og betingelser” hvor der ligeledes er beskrevet forhold omkring kvalitetskontrol, opståede skader, angels share og beslutning omkring tapning.

Når fadet tappes, sker det ved fadstyrke som forventes mellem 58-59% ABV, og indholdet efter lagring deles mellem fadandelene så 1 fadandel modtager 10% af fadet. Tapningen sker i Mosgaard 50CL flasker og flaskerne påføres single cask etiketter med fadets nummer. Der kan forventes 8 hele flasker per andel plus samples som beskrevet ovenfor, med hensyn til antallet af flasker se punktet ”fordampning” under ”vilkår og betingelser”.

Hver fadandel koster 4.500,- d.kr inkl. Moms og dækker alle omkostninger ved produktion, lagring, forsikring, løbende kontrol, samples, tapning, etikettering, og gældende danske alkoholafgifter.

Prisen per flaske Single Cask Whisky ved fadstyrke bliver derfor forventeligt 562,- d.kr inkl. Samples. Alle flasker og samples afhentes i destilleriet.

Fadet som lagringen foregår i, tilhører Mosgaard Whisky under og efter lagringen.

### **Fadtyper og antal:**

Der udbydes hvert kvartal et vist antal fade i fadandelsprogrammet som fyldes løbende når alle andele er solgt.

Fadene der udbydes kan variere mellem de forskellige typer fade som indgår i Mosgaard Whisky's normale produktion og kan derfor variere hen over året mellem f.eks. Portvins

fade, Oloroso Sherry fade, Pedro Ximenez fade, Palo Cortado Sherry fade eller Bourbon fade, ligeledes vil der hen over året også tilbydes "peated" tørverøget whisky.

**Fadandelsprogrammets forløb:**

Der udbydes hvert kvartal et vist antal fade i fadandelsprogrammet som fyldes løbende når alle andele er solgt:

- Andelsejere lægger en ordre på fadandele mellem 1-10 stk. per fad af 4.500,- d.kr / stk. på ordre blanketten
- Bekræftelse gives tilbage til andelsejere fra Mosgaard Whisky
- Andels ejeren betaler 4.500,- d.kr / andel
- Når alle andele til det udbudte fad er solgt fyldes fadet, på et annonceret tidspunkt hvor andels ejere er velkommen til at deltage i processen
- Fadet nummereres og der udstedes andels certifikater
- Første sample af "New spirit" fra fadet på 5cl per andel fyldes (samples kan afhentes)
- Fadlagring starter
- Efter år 1 fyldes næste sample fra fadet på 5cl per andel (samples kan afhentes)
- Efter år 2 fyldes næste sample fra fadet på 5cl per andel (samples kan afhentes)
- Ved Endt lagring tappes fadet på flasker ved fadstyrke og fordeles mellem fadandele
- Flasker etiketteres med fadet nummer og type
- Flasker udleveres til andelsejere hos Mosgaard Whisky

Med venlig hilsen

Jes Mosgaard

Mosgaard Whisky A/S  
Tanghavevej 43,  
DK5883 Oure  
Tlf. 20849302  
Mail [info@mosgaardwhisky.dk](mailto:info@mosgaardwhisky.dk)  
CVR nummer 31277867

## Vilkår og betingelser:

Fadandelsprogrammet er underlagt de i det følgende beskrevne betingelser.

### 1.1. Indhold af fadandelsprogrammet

Hvert tilbud i fadandelsprogrammet indeholder:

- Produktion af ét 50 liters fad med 10 fad andele som fyldes med økologisk "New spirit" ved 61% ABV, som modnes til single malt Whisky over en periode på 3 år (betegnes herefter som "Whisky")
- Fyldning og kvalitetskontrol ved start af lagring
- Lager opbevaring i kontrollede omgivelser
- Løbende kvalitetskontrol
- Administrationsomkostninger
- Forsikring for opbevaring af fadet med indhold
- Tapning af den færdige Whisky
- Udbetaling af investering og afkast

### 1.2. Opbevaring af fade

Fadene vil blive opbevaret og modnet i Mosgaard Whiskys lagerfaciliteter, der er godkendt og registreret ved Told og Skat under gældende dansk lovgivning. Fadene leveres af og er kontrolleret af Mosgaard Whisky. Typen af fade og udtrykket i den færdige Whisky bestemmes af Mosgaard Whisky, og der kan vælges mellem de typer fade der udbydes i programmet.

### 1.3. Betegnelser

For at den færdige vare må betegnes som økologisk single malt Whisky, skal den producerede "New spirit" lagres i en periode på minimum 3 år i egetræsfade i Mosgaard Whiskys lagerfaciliteter. Efter denne periode kan den påfyldte "New spirit" betegnes som statskontrolleret økologisk Mosgaard Whisky.

### 1.4. Kvalitetskontrol ved tapning

Efter modningsperioden vil kvaliteten af indholdet af fadet blive bestemt og godkendt efter Mosgaard Whiskys kvalitetskontrol af Mosgaard Whiskys CEO eller den ansvarlige "master distiller" på tidspunktet for aftapning. Skulle fadet ikke give det ønskede udtryk for at leve op til Mosgaard Whisky kvalitets normer er Mosgaard Whisky bestemmende for lagringsprocessens forløb. Mosgaard Whisky kan frit kunne flytte indholdet til et andet fad under lagringen for at sikre kvaliteten eller udtrykket – alle andele bevares, men modnes færdigt i det fad der giver bedste resultat for det færdige produkt.

### 1.5. Smagsprofil og kontrol

Fad andelsejer accepterer, at udviklingen og udtrykket i den færdige Whisky kan variere fra fad til fad. Fadet er en vigtig parameter i modningen af Whiskyen og for beskyttelse af denne.

### 1.6. Fordampning

Under modningsperioden vil der fordampe en del af den påfyldte Whisky fra fadet, også kaldet "Angels share". Fordampningen er afhængig af klimaet og det enkelte fad, og kan påvirke antallet af tappede flasker efter modningsperioden. Antallet af flasker fra det enkelte fad vil påvirkes af Angels share, og hvis Angels share er større end forventet suppleres der op fra tilsvarende fade til at alle fadejere får minimum 8 flasker udbetalt/andel.

Måtte det fad, som den investerede andel er anvendt til produktion af, gå til grunde, udbetales afkastet af flasker Whisky fra et andet fad af tilsvarende type. Der garanteres i dette tilfælde 8 flasker per andel.

Tiloversbleven Whisky der ikke kan fylde en hel flaske per andel tilfalder Mosgaard Whisky.

### **1.7. Indhold af forsikring**

Den nødvendige forsikring for Whiskyen i modningsperioden mod brand og tyveri er tegnet af Mosgaard Whisky. Mosgaard garanterer ikke for tilstrækkeligheden for forsikringssummen, men andelsfadet er omfattet af den gældende forsikring. Forsikringssummen vil efter bedste vurdering dække værdien af lagerets værdi til ethvert gældende tidspunkt med den værdiforøgelse, som lageret vinder i modningsperioden. Det er investors eget ansvar at udbede sig specifikke forsikringsbetingelser fra Mosgaard Whisky, såfremt dette ønskes.

### **1.8. Betaling af skatter og afgifter**

Før den færdige Whisky kan afhentes fra Mosgaard Whisky, skal alle gældende danske skatter og afgifter relaterende sig til selve spiritussen være betalt. Mosgaard Whisky afholder alle afgifter til den danske stat på tappetidspunktet.

### **1.9. Tapning og omkostninger**

Mosgaard Whisky vil tappe Whiskyen efter gældende danske regler, dette indebærer – bestemmelse af alkohol procenten til flaske styrke, tapning til flaske, etikettering og betaling af gældende danske alkoholafgifter og moms på det pågældende tidspunkt. Omkostningerne for tapningsprocessen er inkluderet i tilbuddet. Den frigivne Whisky fra investeringen er til eget forbrug, og må ikke sælges eller redistribueres uden skriftligt godkendelse fra Mosgaard Whisky.

### **2.0. Fadandelsbevis**

Fadandels ejere modtager et fadandelsbevis, der identificerer fadet, som fadandelsbeløbet er anvendt til produktion af. Fadandelsejer indvilger i, at fadandelsbeviset ikke kan overføres til tredjemand, medmindre dette godkendes af Mosgaard Whisky

### **2.1. Sikkerhed af lager**

Sikkerheden af Whiskyen er givet ved opbevaring i Mosgaard Whisky's godkendte lagerfaciliteter, som overvåges for tyveri og brand, og er forsikret efter betingelserne i afsnit 1.7. Mosgaard Whisky vil sørge for at opretholde nødvendig sikring af lageret.

### **2.2. Ejerskab af fadet**

Ejerskabet af samtlige fade tilhører på ethvert tidspunkt Mosgaard Whisky.