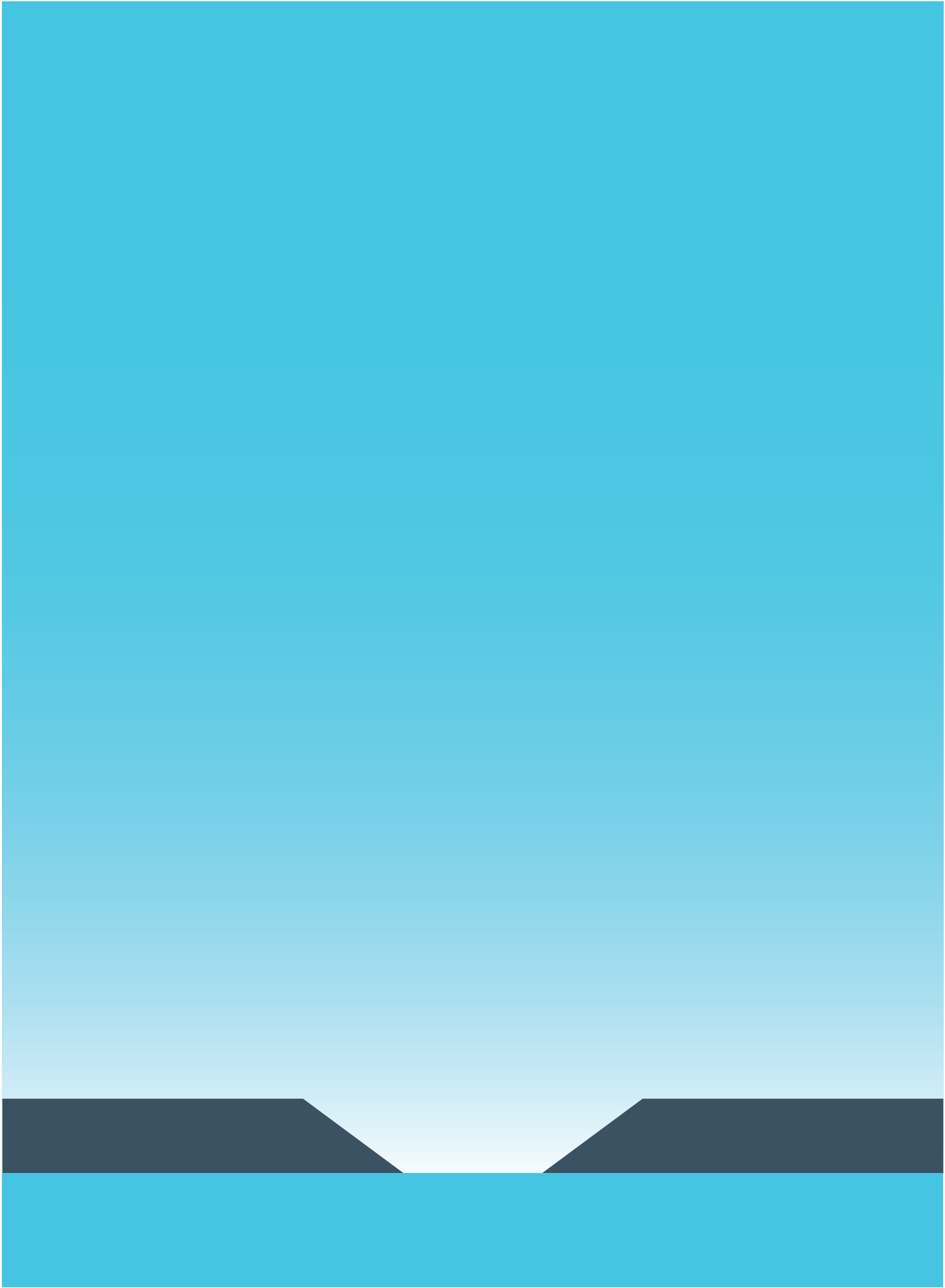




MYKEN

Destilleri

Din egen tønne whisky hos **MYKEN DESTILLERI!**

Vil du sikre deg din egen lille bit av whiskyhistorien? Nå har du en unik mulighet til å reservere ditt helt private eikefat med 40 liter av verdens første arktiske single malt whisky!

Produksjonen er vel etablert på Myken, den lille øya vår som ligger langt ute i Vestfjorden, ytterst på Helgelandskysten. Du har nå muligheten til å bli eier av en tønne som fylles med den beste maltspriten vi kan produsere på våre flotte kobberpanner, med sakte destillering og lagring i et miljø preget av ramsalt sjøsprøyt.

Du kan bestille et fat for deg selv, sammen med en vennegjeng, whiskyklubb, eller en bedrift, og du får din egen arktiske single malt whisky som kan tappes på flaske om 3 år. Flaskene forsynes med din egen etikett – og whiskyen kan være til eget bruk, til gaver, eller hva du ellers måtte ønske. Og vi synes det er ekstra morsomt om du kommer og fyller fatet ditt selv, eller besøker det i løpet av lagringstiden!

Vi håper du vil være med oss på den arktiske whiskyreisen, og lover at vi skal gjøre alt vi kan for at du skal bli fornøyd og at dette blir en lærerik og interessant opplevelse!

Myken destilleri AS startet produksjon i 2014. Vi er Norges eneste dedikerte whiskydestilleri, og første arktiske destilleri! Her produserer og lagrer vi under nordlys og midnattssol, og med bølgene fra storhavet skyllende nesten over destilleriet og lagerhuset. Vi tror dette kommer til å merkes på det ferdige produktet! Vannet whiskyen lages av kommer også fra havet – som etter avsalting er blant verdens beste drikkevann. Med fokus på godt håndverk og nøyaktighet kommer vi aldri til å bli store – men vi ønsker å ha høy kvalitet på det vi lager. Vi er tro mot gamle og gode tradisjoner i whiskyverdenen, og forsøker samtidig å sette vårt eget unike preg på den gylne drikken.

Vi har fått mange gode tilbakemeldinger allerede, noe som gjør oss trygge på at du ikke skal bli skuffet over whiskyen vår:



“I think Myken has a lot of good things going on, and the passion is there. Really a good surprise.”

Martin Markvardsen,
brand ambassador, Highland Park

“To make the whole exercise a bit more interesting we tested the Myken new make head-to-head with new make from Ardnamurchan and Box Whisky. [...] All three are new makes of high quality. Very clean and approachable character. Watered down to 46-50 % they could easily all be sold as flavorful, quality spirit. A very promising start for Myken Distillery. Just 2 years and 10 months until we can taste the first drops of single malt Arctic whisky!”

whiskysaga.com

“Myken’s peated newmake was truly excellen

Dave Broom, whiskyjournalist og forfatter
scotchwhisky.com,

“In order to really test the sample of Myken newmake, I lined up two other newmakes to try in parallel. One was not even a sample, Mackmyra Vit Hund is available at Systembolaget [...]. The other spirit I let Myken test its mettle against was a sample of Glenburgie newmake. To my delight (yes, I will happily admit to rooting for the Myken project) the sample from Myken stood its own. [...] it tastes nice enough to leave me wanting more.”

drikkelig.no

«Godt avrundet og fremstår som veldig fruktig og ren. Nesten ingen antydning til fusel som er veldig vanlig på et så ungt destillat. Fantastisk god på smak. Det blir veldig morsomt å prøve dette om 3 år.»

Kenn Hanssen,
Norsk Maltwhiskylag (NMWL)



Hvordan foregår tønnekjøpet?

I Norge skal all alkohol som selges til private, omsettes gjennom Vinmonopolet. Du betaler oss derfor kun for selve eikefatet, og yter oss samtidig et rente- og avdragsfritt lån tilsvarende det vi skal ha betalt for spriten den dagen du kjøper ut flaskene på Vinmonopolet. Vi fyller fatet med vår beste, nydestillerte maltsprit, og reserverer det for deg. Du velger selv om spriten skal være vår tøffe røkte utgave, eller den elegante urøkte. Etter tre år har spriten blitt whisky, og kan tappes på flaske. Du får ut flaskene med whiskyen fra fatet ditt via Vinmonopolet, og betaler polets avanse, alkohol- og merverdiavgift i tillegg.

Dersom du har salgsbevilling for alkohol kan du kjøpe fatet allerede nå, og lagre det i din egen bedrift. Alkoholavgiftene må da betales samtidig, og vi kan fylle fatet med maksimum 60 % alkoholstyrke.

Fatet er enten et tidligere bourbon-fat fra Kentucky, laget av amerikansk hvit eik, og sirlig ombygget for hånd fra et 200-litersfat, et 40-liters fat som tidligere har inneholdt sherry, eller andre varianter som kan tilbys fra tid til annen. I prisen inngår også navneplakett på fatet, én årlig smaksprøve, flaske-tapping, etikettering, frakt av flaskene til utleveringsstedet, samt kostnad for lagring og forsikring for de første tre årene.

Når fatet er tappet, kan du hente det hos oss, få det tilsendt mot fraktkostnader – eller be om å få det fylt igjen. Du vil få 70-75 flasker á 500 ml, avhengig av hvor grådige “englene” er. Dersom fatstyrke etter lagring er på 58 % alkohol, vil du betale ca. kr. 593,- pr. flaske.¹

Du kan velge å lagre fatet lenger for å få en mer modnet whisky (se prisliste for ekstra lagring). Whiskyen kan også tappes på en lavere alkoholstyrke om du vil, ned til minimum 46 %, og da påløper det en liten avgift for økt antall flasker. Du kan velge å tappe whiskyen i flere omganger, men vi anbefaler ikke at det står mindre enn halvfullt over lang tid.

Reservér din egen tønne ved å sende oss beskjed pr. e-post til post@mykendestilleri.no

Reservasjonen din blir endelig og bindende når du harbetalt inn oppstartssummen (se senere liste) til vår konto **4750.49.33454**. Husk å merke den med ditt navn! Når betalingen er registrert, avtaler vi med deg når fatet skal fylles.

Det er stor interesse for dette tilbudet. Vi legger kun opp til salg av noen få private tønner pr. måned, så det lønner det seg å være kjapp. Detaljerte avtaleforhold følger vedlagt, og anses som akseptert dersom du benytter deg av tilbudet.

¹ Dette er kun en eksempelberegning, og vil ikke være nøyaktig. Basert på AS Vinmonopolets avgiftssatser pr. 1. januar 2015. Det tas forbehold om at alkoholavgifter, Vinmonopolets avanse, og merverdiavgiften kan endres.



Prisliste

Dette er summen som skal betales for å bestille din egen tønne:

Ex-bourbontønne fylt med 40 liter urøkt sprit:	kr. 24.300,-
Ex-bourbontønne fylt med 40 liter røkt sprit:	kr. 25.350,-
Ex-sherrytønne fylt med 40 liter urøkt sprit:	kr. 25.350,-
Ex-sherrytønne fylt med 40 liter røkt sprit:	kr. 26.400,-

Betaling for selve tønna, inkl. 3 års lagring og forsikring, er kr 7.500,- for ex-bourbon, og kr. 8.600,- for ex-sherry. Resten av summene ovenfor er et rentefritt lån for reservasjon av innholdet i tønna. Husk at avgifter, og mva. kommer i tillegg ved uttak på Vinmonopolet.

Tilleggsvalg

Ekstra lagring inkl. forsikring, ut over 3 år:	kr. 750,- pr. år
Ekstra fatprøve, ut over den årlige inkluderte:	kr. 200,- pr. stk.
Bytte av tekst på fatets navneskilt:	kr. 250,-
Offisielle smaksnotater og anbefaling om videre lagringstid:	kr. 1.000,-

Myken destilleri AS
Gammelbruket, 8181 Myken
Org.nr. 913 072 308 MVA

post@mykendestilleri.no
Tel. +47 926 32 560
facebook.com/mykdest

Vilkår for kjøp av eikefat og reservasjon av innhold (whisky) hos Myken destilleri AS

GENERELT Følgende tilbud er rettet til en begrenset krets som ønsker å lære mer om whisky ved å følge utviklingen fra råvare til ferdig produkt. Vilkårene for dette tilbudet er gyldig inntil videre. Tilbudet og vilkårene kan endres uten varsel.

Avtalen regulerer kjøp av eikefat (av spesifisert type og størrelse) fra Myken destilleri, og reservasjon av den spriten som fylles på fatet, for senere kjøp på flaske via Vinmonopolet eller en ved kjøpstidspunktet annen tilgjengelig lovlig kanal.

PARTENE Partene som inngår avtale er Myken destilleri AS (heretter kalt Selskapet) og en fysisk eller juridisk person (heretter kalt Fateieren). Grupper av flere personer som ønsker å kjøpe tønne og reservere innhold må utse en kontaktperson som blir Fateier og Selskapets formelle kunde.

FATENE Størrelsen av eikefat som benyttes er ca. 40 liter. (Små avvik forekommer, da dette er håndbygde fat i levende materiale.)

DESTILLATET Spriten er av maltet bygg som er kvernet, gjæret og destillert to ganger i kobberpanner på Myken destilleri. Det er to forskjellige oppskrifter for destillater som fatene kan fylles med. En røyket og en ikke-røyket. Siden det er en prisforskjell mellom oppskriftene, gjøres valg av destillat-type allerede ved melding av interesse. Alkoholinnholdet på fatfyllingen er 60 vol% . For tiden tilbys kun ikke-røyket destillat.

KJØP AV FAT OG RESERVERING AV INNHOLDET Det initielle utlegget for Fateieren er delt inn i et obligatorisk kjøp av fatet, og et lån til Selskapet. Motytelsen for lånet er at Selskapet, for Fateierens regning, reserverer innholdet i Fateierens fat. Fatets innhold reserveres i sin helhet. Fateiere har altså ikke mulighet til å reservere deler av fatets innhold. Kjøp av fat er momspiktig. Dersom Fateieren velger å ikke benytte reservasjonen til å kjøpe fatets innhold tappet på flasker, betales ikke reservasjonsavgiften tilbake.

PRISLISTE Gjeldende prisliste for tønner, reservasjoner og ulike valgfrie tilleggstjenester sendes elektronisk til interesserte ved forespørsel.

Melding om kjøp og reservasjon
Melding om kjøp av fat og reservasjon av innhold gjøres pr. e-post til Selskapet.

TILDELING AV FAT Selskapet forbeholder seg retten til å avgjøre tildeling av fat, uten å måtte grunngi et eventuelt avslag. Mindreårige, eller andre som av uspesifiserte grunner ikke lovlig vil få kjøpt ut sin reservasjon via Vinmonopolet eller andre lovlige kanaler, vil ikke få erstattet eventuelle tap av Selskapet.

KONTRAKTSINNGÅELSE Kontrakt anses inngått ved at en interessent som har fått tildelt et fat betaler beløpet for kjøp og reservasjon i sin helhet. Ved slik innbetaling godtar også Fateieren disse vilkårene, som er tilsendt ham/henne. Selskapet kan ønske å bruke foto av privattønner i sin aktivitet f.eks. på Internett, og Fateieren må eksplisitt reservere deg mot dette dersom han/hun ikke vil at navneskiltet på fatet skal være synlig på bilder som publiseres. Dersom Fateieren ikke vil at besøkende på destilleriet skal se navn på skiltet, må han/hun spesifisere at fatet bare skal merkes med et nummer eller et pseudonym.

REGISTRERTE OPPLYSNINGER Fateieren er ansvarlig for at opplysninger som er angitt i henvendelsen er riktige. Skulle kontaklinformasjonen endres, er Fateieren ansvarlig for de endringer som

skal registreres hos Selskapet gjennom elektronisk eller direkte kontakt med Selskapets representant.

KONTAKTER OG MELDINGER Meldinger knyttet til lånet og/eller reservasjonen tilkommer hver Fateier. Selskapets kontakt med Fateieren skjer primært gjennom e-postadressen Fateieren har oppgitt i sin kontaklinformasjon. Fateieren tillater at Selskapet lagrer personinfo om Fateieren elektronisk gjennom hele avtaleperioden. Denne informasjonen vil ikke deles med utenforstående, og skal oppbevares i henhold til personvernloven.

LÅN Fateierens lånebeløp til Selskapet er knyttet til Fateieren gjennom et enkelt gjeldsbrev som ikke kan overdras. Beløpet tilbakebetales når Fateieren benytter seg av reservasjonen gjennom tapping av fatets innhold. Hvis fatet tappes i flere omganger, nedbetales lånet i sin helhet ved den siste tappingen. Hvis Fateieren ber om en tilbakebetaling uten å benytte seg av reservasjonen, bortfaller denne. Tilbakebetaling av lånet gjøres tidligst tre år etter den dato fatet er fylt, og senest ti år etter samme dato. Selskapet har rett til å avslutte en reservasjon og betale tilbake lånet tidligere dersom det finnes spesielle grunner til dette.

RENTESATS Det betales ikke renter på Fateierens lån til selskapet.

FATFYLLING Etter at selskapet har mottatt hele beløpet for fatkjøp og lån, registreres Fateieren hos Selskapet. På Selskapets nettsted, og i direkte kommunikasjon, annonseres tidspunkt for fylling av fat hos Selskapet. Fateieren er velkommen til å delta gratis på fatfyllingen hos Selskapet, og kan også invitere gjester mot ekstra betaling. Destillatet er laget på maltet bygg, gjær og vann, og destillert i enkle kobberkjeler, såkalte "pot stills". Destillatet vil ha destilleriets normale karakter, og det vil i hovedsak skilles mellom røkt og urøkt malt, som vil gi opphav til røkt eller urøkt whisky. Videre utvikling av destillatets karakter avhenger i stor grad av valgt eiketønne, og kan ikke forutses i detalj.

LAGRING Lagring av ankeret skjer i Selskapets ordinære lager. Den korteste lagringsperioden er tre år. Etter de tre første årene er det Fateieren som bestemmer hvor lenge fatet eventuelt skal lagres videre. Maksimal lagringstid er ti år. Tønneprisen inkluderer lagringskostnader og forsikring for de første tre årene. Hvis Fateieren velger å lagre sitt fat lenger enn de tre årene blir det fakturert et gebyr for lagring og forsikring. Under lagring fordampner både vann og alkohol fra fatet, og dette vil føre til både minking av volum, og endring av alkoholstyrke. Denne reduksjonsgraden er ukjent, men det antas at ca. 2,5 % av volumet kan tapes pr. år, og at alkoholprosenten vil gå sakte ned. Uansett om Fateieren velger å tappe og kjøpe whiskyen eller ikke, så er han forpliktet til å låne ut fatet til Selskapet under hele perioden frem til tapping – selv om dette er tapping som bestemmes utført av Selskapet på et senere tidspunkt. Deretter kan fatet hentes hos Selskapet innen 60 dager, eller (mot en avgift) sendes til Fateieren i løpet av samme periode. Etter 60 dager tilfaller det tomme fatet Selskapet.

PRØVESMAKING Prisen inkluderer en årlig prøvesmaking for Fateieren. Prøvesmakingene kan gjøres hos Selskapet etter avtale, og på steder og til tider som selskapet opplyser om på forhånd (f.eks. whisky-messer o.l.). Fateieren må forhåndsbestille sin prøvesmaking. Ved prøvesmaking vil det, i samsvar med kravene i eksisterende lovgivning, tilkomme en avgift per centiliter for den sprit som smakes. Fateieren kan, mot betaling, medbringe gjester til prøvesmaking.

TAPPING Når Fateieren, etter minimum tre år, bestemmer seg for at det er på tide å tappe fatets innhold på flasker, meddeles dette til Selskapet. Deler

av flaskeetiketten kan designes av Fateieren. Ved anmodning om tapping angir Fateieren hvordan denne delen av etiketten skal utformes. Etter tapping kan Fateieren, mot en avgift, få sitt fat sendt til en hvilken som helst adresse i Norge, eller det kan hentes hos Selskapet. Interesse for dette flagges i forbindelse med anmodning om tapping.

Whiskyen tappes på flasker på 0,5 liter. Selskapet fyller kun hele flasker. Under lagring blir både volum og alkoholstyrke redusert på grunn av fordampning. Dette er en naturlig del av lagringsprosessen. Tapping gjøres normalt på den alkoholstyrken som fatinnholdet har nådd på tappetidspunktet (kjent som "cask strength") – forutsatt at denne er under 60 % alkohol. Ved tapping på "cask strength" tilkommer ingen ekstra kostnader for tapping, flasker eller etiketter. Mot en avgift kan Fateieren velge å tappe på en lavere alkoholstyrke - men ikke lavere enn 46 vol%. Dette må angis ved anmodning om tapping. Etter tre års lagring garanterer Selskapet at volumet av et fat er minst 78 % av opprinnelig fylling, ved cask strength. (Se også avsnittet Uforutsette hendelser under.) For lagring ut over tre år, kan det endelige totalvolumet bli mindre.

Fatets innhold kan mot en ekstra avgift tappes i flere omganger. Av kvalitetshensyn bør ikke den siste tappingen være mindre enn halvparten av det opprinnelige volumet av fatet. I forbindelse med den siste tappingen avsluttes Fateierens reservasjon av fatets innhold automatisk, og Fateierens lån til selskapet tilbakebetales.

EKSTRATJENESTER Selskapet kan tilby Fateiere flere opplevelser, tjenester og produkter relatert til deres eierskap. Disse alternativene vil tilbys separat.

LEVERING Levering av tappede flasker gjøres gjennom godkjent utsalgssted i samsvar med lovene som gjelder på tidspunktet for tapping. Pr. i dag vil dette si via Vinmonopolet. Avgiftsfri utførsel til utenlandsk adresse er mulig, men mottager må da svare for alle avgifter på utleveringsstedet, samt alle ekstrakostnader ved frakt.

EKSTRA KOSTNADER De oppgitte prisene fra Selskapets side innbefatter ikke eksterne skatter eller avgifter, som alkoholavgift, merverdiavgift og utsalgsstedets eventuelle påslag.

UFORUTSETTE HENDELSER Whiskyen aldres på eikefat. Da eik i tønnene er et levende materiale, kan lekkasje eller andre uforutsette hendelser inntruffe. Selskapet kompenserer eller erstatter, i den grad det er mulig, Fateieren for eventuelle tap ved slike hendelser.

ENDRING AV VILKÅRENE I KONTRAKTER SOM ALLEREDE ER INNGÅTT Selskapet har rett til å inngå en avtale med Fateierne om endring av disse vilkårene, i den grad lovverk, rettsavgjørelser eller reguleringer gir grunn til dette, eller om det ellers – etter Selskapets mening - er nødvendig.

FORCE MAJEURE Forhindres Selskapet i å oppfylle sine forpliktelser under denne avtalen på grunn av Force Majeure, skal selskapet, for varigheten av dette, regnes som fritatt fra sine forpliktelser etter avtalen. Fateiere har da ikke rett til erstatning for skader forårsaket av dette. Force majeure betyr krig, terrorisme, politisk uro, import- eller eksportrestriksjoner, offentlige vedtak eller forskrifter, streik, lockout, blokader eller andre arbeidsbarrierer, brann, flom, storm, orkan eller andre naturkatastrofer, ulykker eller andre omstendigheter sammenlignbare med dette, utenfor selskapets kontroll, som hindrer selskapet i å fullføre sine forpliktelser.