



**Bliv medejer af**

  
**SALL WHISKY**  
DISTILLERY



# Bliv en del af Sall Whisky

**KÆRE VEN AF SALL WHISKY,**

**DU HAR NU EN UNIK MULIGHED FOR AT BLIVE MEDEJER AF SALL WHISKY DISTILLERY.**

Vi vokser og har vilde visioner om at øge vores varelager af økologisk whisky, nænsomt fremstillet af maltbyg fra Lars' marker. Men vi drømmer også om at ekspandere og øge vores eksport. For at kunne realisere vores visioner har vi brug for kapital, og derfor inviterer vi til en ny crowd-fundingrunde, som den vi med stor succes gennemførte tilbage i 2016, men denne gang kan du for første gang blive medejer af Sall Whisky Distillery.

Har du smag for whisky, håndværk og fællesskab? Så læs her mere om, hvordan du kan blive en del af et destilleri skabt af ildsjæle med en fælles passion for whisky.

## Syv venner - én drøm

Syv venner drømte i 2016 om at skabe et lokalt økologisk whiskydestilleri baseret på eget korn og skabt med egne hænder. I november 2018 kunne vi endelig indvi destilleriet, og den første succesfulde mæskning og dobbeltdestillering blev udført i starten af 2019. Drømmen fra 2016 var gået i opfyldelse.

Men vores drømme stopper ikke her, fordi listen er lang over barer, restauranter og spiritusforhandlere, der lige som os elsker en sand terroir whisky skabt af det bedste økologiske maltbyg fra medstifter Lars' marker. Og flere kommer til dag for dag.

*"Hos Mac Y er vi superglade for samarbejdet med Sall. Deres produkter er høj kvalitet, historien er fed, og det er en gruppe passionerede mennesker, der arbejder helt vildt med deres fade og ikke går på kompromis. Det er craftsmanship på højt, højt plan. Der bliver lagt så meget hjerte i både produkterne og fællesskabet omkring, og det er helt unikt."*

Claus Thomsen, Sales Director Mac Y.

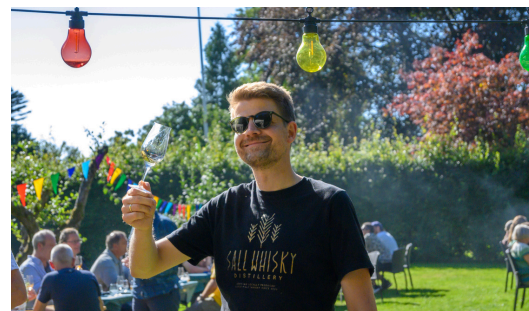
Vores whisky begejstrer mennesker, der mødes og glædes over et glas med stor smag og en god historie. Vi er meget stolte af, at fælles whisky-nydere verden over giver vores whisky høje karakterer (Whiskybase: 85/100 point i gennemsnit efter 100 brugeranmeldelser).

## Vores vision

Med tålmodighed, hårdt arbejde og stor passion har vi opbygget et succesfuldt destilleri, der har udviklet sig organisk. Nu ønsker vi at skrue lidt op for blusset under kedlerne, fordi vi drømmer om:

- at udbygge produktionen og opbygge varelageret af vores økologiske whisky baseret på vores eget korn. Vi har indtil nu produceret næsten 35.000 liter rådestillat (new make) og fyldt på fade, hvoraf ca. 5.000 liter er solgt. Vi drømmer om at udnytte vores produktionskapacitet fuldt ud og med en årlig produktion på 15.000 liter, så vi på sigt kan bevæge os ind på nye markeder.
- at styrke vores muligheder for at eksportere til i første omgang Tyskland, hvor vi allerede er i dialog med interesserede distributører, og derefter Sverige, Frankrig og flere spændende markeder.

Til det har vi brug for yderligere kapital, fordi vi ønsker udvikling uden at gå på kompromis med vores høje kvalitet og stærke DNA.





*”Det er lækkert at have et lokalt destilleri, og jeg købte 100% ind på både produkt og fortællingen om Sall. Deres produkter er sjove at lege med, fordi de laver høje cuts på 50%, så der er smag, fylde og mange muligheder. Jeg kan mærke deres respekt for mit håndværk, og at de er oprigtigt stolte over, at vi bruger deres produkter. Jeg er glad for at kunne repræsentere dem og have Sall som en fast del af kortet på Gedulgt,”*

Mia Hjort, Gedulgt, Vinder af Danmarks bedste bartender 2022 og 2023.

## Bliv medejer og opnå fordele

Alle medejere af Sall Whisky Distillery bliver en del af et unikt fællesskab, hvor omdrejningspunktet er smagfuld whisky produceret af vores professionelle team med lokale råvarer. Vi mødes til eksklusive events, smagspaneler og til generalforsamlinger, ligesom du også får en fast rabat på 10% på vores webshop og mulighed for at købe unikke, limited aftapninger – eksempelvis en årlig medejer-aftapning med dit eget medejernummer på.

Ved at investere i vores destilleri træder du ind i et fællesskabsbaseret ejerskab, hvor du får adgang til et unikt netværk med engagerede mennesker samt de nævnte medejerfordele. Du bliver selvfølgelig også medejer af vores andet brand – Syv Sind Gin, som er en ginserie, der virkelig har taget ginscenen med storm og er elsket på mange danske cocktailbarer.

## Bliv medejer af Sall Whisky

- 50. kr. for 1 anpart
- Minimumskøb er 100 anparters for i alt 5000 kr.
- Mulighed for at købe flere anparters
- Begrænsede pladser
- Deadline d. 1. september

*”Jeg er gået all in på at støtte op om Sall. De er dejlige mennesker på alle måder, og kvaliteten er så god, at jeg ikke kan lade være. Lægger man kærlighed i et produkt, så kan man smage det, og der kan Sall bare et eller andet, som er svært at finde hos mange andre danske destillerier. De har en legende og let tilgang, hvor det skinner igennem, at de gør det her, fordi det er sjovt, og de elsker whisky. Og så laver de noget af det bedste danske whisky på markedet i forhold til pris og kvalitet.”*

Rune Holm, ejer Whiskybaren.

## Hellere mange små end én stor

Fællesskab har altid været fundamentet for Sall Whisky Distillery, og vi vil gerne have mange med. Da idéen om et destilleri blev født, var det fællesskabet og lokal opbakning, som gav idéen vinger.

Vi ønsker medejere, der prioriterer fællesskab, holdånd og netværk. Vi ønsker selvfølgelig en kommerciel succes, men vi er som altid tålmodige og ønsker udvikling under egne kompromisløse præmisser, passion og fuld kontrol over vores virksomhed. Sammen med jer kommer vi i godt selskab på rejsen mod vores mål.

Prisen for en anpart er 50 kr. og minimumskøbet er 100 anparters til i alt 5000 kr.

Deadline for at blive medejer af Sall Whisky Distillery er d. 1. september, og der er begrænsede anparters til salg.

## Hvordan bliver du så medejer?

Du kan nemt hente et tegningstilbud på vores hjemmeside (<https://sallwhisky.com/medejer/>), udfylde det og sende det til mailadressen: [medejer@sallwhisky.com](mailto:medejer@sallwhisky.com). Derefter kontakter vi dig via din mail.

Du er også velkommen til at komme til vores arrangement i Sall d. 28. juni kl. 15.00-17.00, hvor du kan høre mere om det hele og blive medejer. Arrangementet holdes i forsamlingshuset ved destilleriet - Vestagervej 1, 8450 Hammel.

Du er velkommen til at skrive eller ringe til os for at høre mere: [medejer@sallwhisky.com](mailto:medejer@sallwhisky.com) eller +45 2539 1217.



