

Preisliste – Lohnbrennerei

Die Berechnung bezieht sich auf einen Brand mit ca. 170 kg Obst = ca. 150 l Maische. Alkoholausbeute beträgt je nach Zucker- u. Säuregehalt zwischen ca. 4-9 LA reinen Alkohol. Alle Preise verstehen sich inkl. 16% Mehrwertsteuer.

Leistung	Bruttopreis in €
Obst entstielen, ausschneiden, waschen und einmaischen	65,00
Maischepflege inkl. Hefe, Enzyme, Säure	50,00
Brennen	100,00
Branntweinsteuer (13,03 €/pro Liter Alkohol)	Je nach Ausbeute
Lagern mind. 6 Monate, Spindeln, Filtrieren	40,00
Abfüllen in Flaschen, Verkorken	0,35 pro Flasche
Mit Schrumpfkapsel verschließen	0,15 pro Flasche
Flasche 350 ml inkl. Korken u. Schrumpfkapsel (ohne Etikett)	2,60
Etikett „Weißeritztaler Feinbrennerei“	0,90

- Die Alkoholausbeute ist vom Zuckergehalt der Früchte abhängig.
- Wenn keine Flaschenabfüllung gewünscht wird, kann der Brand auch in Kanistern oder Ballons mitgenommen werden.