

Preisliste – Lohnbrennerei

Die Preise beziehen sich auf einen Brand mit ca. 170 kg Obst = ca. 150 l Maische.
Die Alkoholausbeute ist abhängig von der Obstsorte und beträgt je nach Zucker- u.
Säuregehalt ca. 4-9 LA (100% Alkohol). Alle Preise verstehen sich inkl. 19%
Mehrwertsteuer.

Leistung	Bruttopreis in €
Einmaischen - Obst entstielen, ausschneiden, waschen, zerkleinern	80,00
Maischepflege inkl. Hefe, Säure	65,00
Brennen - 1. Brand	120,00
Jeder weitere Brand	100,00
Branntweinsteuer (13,03 €/pro Liter Alkohol)	Je nach Ausbeute
Lagerung (mind. 9 Monate)	30,00
Trinkstärke einstellen, Filtern	45,00
Abfüllen in Flaschen, verkorken inkl. Korken	1,40 pro Flasche
Mit Schrumpfkapsel verschließen inkl. Schrumpfkapsel	0,50 pro Flasche
Flasche 350 ml (ohne Etikett)	2,50
Flasche 500 ml (ohne Etikett)	2,80
Etikettieren inkl. Etikett „Weißeritztaler Feinbrennerei“	1,20 pro Flasche
Nur etikettieren (eigenes Etikett)	0,95 pro Flasche

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