



GOTLAND WHISKY
A K T I E B O L A G

SOCKERBRUKET, 622 54 ROMAKLOSTER
+46 (0)498 27 29 00
info@gotlandwhisky.se
www.gotlandwhisky.se



GRAND OPENING 2015

Tillverkningen av Gotland Whiskys single malt Isle of Lime pågår för fullt. I slutet av 2013 finns det 14 000 liter fatlagrad råsprit och under 2015 är det dags för grand opening. De allra första buteljerna är vikta för aktieägarna – en så kallad shareholders edition.

Varje vecka produceras 400 liter ekologisk råsprit som lagras på klassiska amerikanska bourbonfat. I december 2013 finns det 14 000 liter råsprit. Det motsvarar cirka 20 000 liter whisky till ett värde av ungefär 20 miljoner.

Det moderna destilleriet har kapacitet att producera 60 000 liter maltwhisky per år. Destilleriet har uppförts utan lån. Kapitalet som har krävts för att bygga upp verksamheten och driva den vidare kommer från våra 1 369 aktieägare.

För att forma en exklusiv whisky krävs högklassiga råvaror, rutin och rätt klimat. Råvarorna hämtar vi runt knuten. Det ekologiska kornet växer nära destilleriet och det betydelsefulla vattnet tas direkt ur kalkstensberget,

medan mältning och torvrökning äger rum i Ronehamn på sydöstra Gotland. Erfarenheten importeras från det skotska höglandet. Under processen har det anrika destilleriet Bowmores whiskynestor Henry Cockburn anlitats.

Dessutom är förutsättningarna för tillverkning av whisky särskilt fördelaktiga på Gotland. Klimatet och naturen för tankarna till den skotska ön Islay, där flera av världens mest framstående whiskysorter destilleras och buteljeras.

Vill du besöka vårt destilleri är du varmt välkommen att kontakta oss på info@gotlandwhisky.se. På vår hemsida www.gotlandwhisky.se finns även all väsentlig information om företaget och konsten att tillverka whisky på Gotland.