



Van der Schueren

DISTILLEERDERIJ & WIJNIMPORT

Vat aanbod 2023



De Distilleerderij

Stokerij Van der Schueren, ofwel VdS, is al actief sinds 1928 en heeft zich altijd in Aalst bevonden. Doorheen de verschillende generaties stond de ambacht en het oog voor kwaliteit steeds centraal. Alle producten worden gemaakt binnen de muren van de stokerij volgens aloude doch innoverende methoden, met respect voor de grondstoffen. Vaak begint dit met fermentatie, dan distillatie, de volledige rijping in houten vaten tot de botteling en labeling.

In teken van de erkenbaarheid van onze producten, wonnen verschillende van onze merken en projecten onder private labels reeds meerdere internationale prijzen en hoge onderscheidingen en krijgen we lovende commentaren van spirits journalisten en schrijvers. Gezien het vervaardigen van single malt voor de stokerij nog geen jarenlange traditie is maar eerder een nieuwe richting die zich na jaren onderzoek heeft voltrokken, kunnen we hier niet dieper op ingaan. Wel maken we bij Van der Schueren onze eigen moutwijn sinds 2008. Voordien is die altijd gebruikt voor het maken van gerijpte genevers met ook een 7 jaar gerijpte Aged Genever in het assortiment.

De expertise in rijping is al vele jaren aanwezig in het huidige team. De vele releases van genevers maar ook van single cask Calvados, rum en moutwijn zetten hier kracht bij. Notie: wij moedigen niet aan om onze vaten aan te kopen in het teken van een financiële belegging gezien de prijzen van alle distillaten onderhevig zijn aan fluctuatie.

Aankoopprocedure

Bij stokerij Van der Schueren is het mogelijk om twee types distillaat per vat aan te kopen en te laten rijpen in ons rijpingsmagazijn. Graag laten we u eerst proeven in de distilleerderij van onze distillaten die reeds op vat liggen alvorens u aankoopt, indien gewenst. Contacteer ons hiervoor.

- A - Belgian Single Malt Whisky
- B - Aged Rum (Caribbean & Continental)

Belangrijk om hierbij rekening mee te houden is het volgende;

Single malt maken we op onze eigen manier, volgens onze eigen methoden. D.w.z. dat hier geen inspraak mogelijk is m.b.t. maischen, fermentatie en distillatie. Distilleren doen we volgens de Belgische methode mb. met pot still en vervolgens met stookkolom.

Rum wordt aangekocht in verschillende regio's (Caraïben en Zuid-Europa), wordt in de stokerij geblend tot de Signature Blend van Van der Schueren en op vat gelegd ter rijping. Hier komt geen distillatie in de stokerij meer aan te pas. Rum uit de Caraïben is new make en dus nog niet gerijpt, rum uit Zuid-Europa (Continental) heeft reeds 5 jaar rijping gehad en kan dus worden verder gerijpt.

Distillaatype	Prijs per vat
First fill Belgian Single Malt Whisky	€ 4.600
First fill Caribbean Rum	€ 3.200
First fill 5YO Continental Rum	€ 3.250

1. Alle aankopen gebeuren per vat (1st Fill Ex-Bourbon Barrel).
2. Het aantal liters distillaat per vat varieert tussen de 195 - 205 L.



3. Vul een aankooporderblad in en voeg je bewijs van betaling bij. Dit kan je opsturen per brief per post of een ingescand exemplaar per e-mail naar orders@stokerijvds.be
4. Een bevestiging en een voldane factuur zullen worden teruggezonden naar u.
5. Daarna ontvangt u een eigendomsakte met daarop het vatnummer, capaciteit (uitgedrukt in liters absolute alcohol 100% ABV), vatsterkte en vattype. Ook een persoonlijke Van der Schueren Copper Card met tal van voordelen wordt u opgestuurd.

Vattypes

- New make spirit wordt altijd in 1st Fill Ex-Bourbon Barrels opgeslagen.
- De inhoudscapaciteit (in liter) per vat kan variëren gezien een vat op zich steeds uniek is. Volumes zijn bijgevolg dus steeds inschattingen.
- Mogelijkheid tot verdere rijping en/of finishing op andere type vaten mits betaling meerkost per vat. Elk vat moet worden aangekocht door Stokerij Van der Schueren omwille van verzekeringsdekking.

Opslag en verzekering

In de prijs per vat is een opslag en ligtijd van 3 jaar voorzien. Vanaf de new make spirit tot de dag dat er officieel sprake is van whisky. Uiteraard kunnen vaten veel langer toevertrouwd worden en dit bepaal je volledig zelf. Wil je een 10Yo whisky uitbrengen of een 16Yo? Wees gerust dat je vat bij ons op een gewenste manier rijpt. Prijs per extra jaar per vat: **€ 150,00**. Deze som wordt jaarlijks per vat aangerekend via factuur.

Alle private casks rijpen in de stokerij tussen andere vaten van de stokerij. Het is niet zo dat private casks in een speciaal daarvoor voorziene plaats liggen. Zij gaan op in het geheel in het vatenmagazijn en worden gelabeld met een interne code en opgenomen in ons register. Ons register weet op elk moment welk vat wie toebehoort en welke vaten van derden zijn. Tijdens rondleidingen in de stokerij zijn een deel van de vaten zichtbaar voor het publiek. Hierin wordt geen onderscheid gemaakt tussen private casks en vaten van de stokerij. Het is mogelijk dat jouw vat zichtbaar wordt gelegd maar dit is geen zekerheid. Het is evengoed mogelijk dat jouw vat in een gesloten deel van de stokerij ligt. Dit omwille van organisatorische redenen en optimalisatie van de opslagcapaciteiten. Inspraak hierin is niet mogelijk.

In de standaardprijs zit geen verzekering voor je vat. Je kan ervoor kiezen om dit zo te laten of je kan voor een verzekering opteren bovenop de prijs.

Administratie

Gelieve alle administratie en correspondentie met betrekking tot het aankopen van een private cask te richten tot één adres: Stokerij VdS BV, Lion d'Orweg 19, 9300 Aalst - België.

Indien u eender welke vraag hebt: luc@stokerijvds.be of michiel@stokerijvds.be

Indien u een vat wenst aan te kopen, vul dan het aankooporderblad in op het einde van dit document en volg de procedure op de vorige pagina.



Verandering van eigendom

Wanneer u wenst uw vat over te dragen naar een andere eigenaar (kinderen, petekinderen etc.) dient u zelf contact te nemen met ons via de hierboven genoemde kanalen en bij voorkeur via e-mail. Ook wanneer u verhuist dient u ons op de hoogte te stellen van uw nieuwe officiële adres. Pas na bevestiging van ons is alle administratie hierrond voltooid.

Bezoek aan je vat

Bezoeken aan je vat zijn mogelijk op vrijdag en zaterdag van 10u t.e.m. 14u. Indien u een bezoek wenst te plannen, dienen we op de hoogte gesteld te worden 5 werkdagen voorafgaand aan het bezoek. Indien er samples dienen genomen te worden vragen we voor een verwerkingstijd van 10 werkdagen.

Jaarlijks houden we ook een “Check Your Barrel-Day” in april/mei. Hierop worden alle vateigenaars vrijblijvend uitgenodigd en nemen we samples samen met de eigenaar van diens vat.

Van der Schueren is een actieve en drukke stokerij waar dagdagelijks wordt gewerkt. Hou er rekening mee dat aanvragen van bepaalde bezoeken kunnen worden afgewezen omwille van productieschema's. Uiteraard zoeken we in dat geval samen naar een beter passend tijdstip.

Samples

Er is een limiet voorzien op 1x 200 ML per jaar dat we kunnen afnemen van je vat. Dit kan je in de stokerij komen afhalen en koppelen aan een bezoek volgens de procedure hierboven beschreven. Je kan ook kiezen om je staal te laten opsturen naar je persoonlijk adres. Reken in het laatste geval op een kost van €6,00 om het staal te versturen in België. Om op te sturen naar buitenland gelden andere tarieven. Graag weten we dit ook 10 werkdagen op voorhand zodat we douane & accijnzen kunnen contacteren om het magazijn te openen, staalafname te doen en op te sturen naar u. Samples nemen we steeds af rechtstreeks van het vat op vatsterkte, zonder enige toevoeging van externen.

Botteling

Wij hebben onze eigen bottellijn en kunnen dus gemakkelijk uw flessen bottelen wanneer deze hiervoor klaar zijn. Toch staat het u vrij om, eens uw vat uitgeklaard is, uw flessen op een andere manier te laten vullen voor u. U bent niet gebonden aan een botteling van uw product door ons. De prijs van een botteling in de stokerij hangt af van verschillende factoren (vorm van de gekozen fles, gekozen sluiting, etc...). U kan er voor kiezen in samenspraak om al een deel van het vat te bottelen en een ander deel te laten verder rijpen in het vat.

- Beslis na het verkrijgen van een staal of na een bezoek wanneer je wenst te bottelen.
- Informeer ons dat je wenst over te gaan naar botteling en wanneer je jouw flessen wenst te ontvangen.
- Wij staan je bij met het kiezen van een geschikte fles en sluiting maar de eindkeuze is volledig aan u.
- Wij informeren u over onze prijs voor het bottelen van uw project en over een indicatie van mogelijke termijn
- Laat ons dit zo snel mogelijk weten gezien we het nodige moeten doen om uw vat vrij te krijgen en voor te bereiden op botteling.



Alcoholsterkte

Wij raden aan om te bottelen tussen 43 - 46 % ABV maar dit kan ook lager of hoger. De minimumvereiste voor whisky ligt op 40% (rum 37,5%). Bottelen op vatsterkte is ook mogelijk (55 - 65%) maar de sterkte is beïnvloed door de leeftijd van het distillaat. Hou er rekening mee dat er minder flessen uit een vat kunnen gehaald worden wanneer je bottelt op vatsterkte.

Engelendeel

Jaarlijks verdampt er een deel van het totaalvolume uit het vat. Dit noemen we in vaktermen het “engelendeel of angel’s share”. Naar schatting verdampt er jaarlijks 2 - 3% van het volume en verlaagt ook de sterkte van het distillaat. Noteer dat elk vat uniek is en zich anders gedraagt m.a.w. er kan meer verlies optreden dan hierboven genoemd.

Bij het ledigen van het vat kan er ook verlies optreden maar dit mag nooit de grens van 1% overschrijden.

Aantal flessen

Het aantal flessen die je uit het vat krijgt na jaren rijping is nooit een exacte wetenschap. Dit hangt af van verschillende factoren zoals ouderdom van het distillaat, mate van verdamping etc. Een simulatie van een mogelijk scenario volgt hierna;

In een theoretisch normaal verloop van vatrijping en omstandigheden hou je van een Ex-Bourbon vat (200 L.) na 10 jaar, op 43%, in 70 cl afgebotteld, ca. **315** flessen over. Indien je na bv. 5 jaar onder dezelfde omstandigheden bottelt, hou je ca. **345** flessen over.

Labelling

Bepaalde termen of beschermde merknamen zoals “Dhunradail Single Malt” en “VanderSchueren” zijn niet mogelijk om te gebruiken op de uiteindelijke labels. Wat we acceptabel vinden om te vermelden is : “Single Malt, distilled at Van der Schueren Distillery”.

Indien u opteert voor rum gelden andere, wettelijke beperkingen op de labels. Vraag hier meer over door contact op te nemen met ons.

Steeds vragen we om de labels die jullie wensen te gebruiken eerst te laten goedkeuren door ons. Hierin staan we je ook bij om wettelijk verplichte informatie op je etiket te vermelden. Let op, dit is een belangrijke stap. Je bent helemaal vrij om te beslissen waar je jouw etiket laat drukken, wel kunnen we je onze partners doorgeven waar we op vertrouwen. In elk geval moeten onze specificaties van onze labelmachine worden doorgegeven aan de drukker alvorens finale druk.



Type flessen

Ook hierin heb je de volledige vrijheid. Idem als het vorige punt, kunnen we onze jarenlange partners oplijsten waaruit je gemakkelijk kan kiezen. Let bij de keuze van je fles wel op het volgende. De vorm van de fles heeft rechtstreeks gevolg op de kostprijs van de botteling. Moeilijker hanteerbare flessen (vierkant, veelhoek etc.) kunnen nauwelijks op onze machines en dienen we manueel te behandelen waardoor de kost per fles stijgt. Kies je een fles waarbij de buik rond (mag licht conisch zijn) is, gebeurt de botteling veel sneller en is dit dus goedkoper. Overleg je keuze best eerst met ons zodat wij je op voorhand kunnen wijzen hierop.

ACCIJNZEN EN DISTRIBUTIE

Accijnzen en BTW

De bijzondere accijnsheffing op alcohol is een indirecte vorm van belastingen dewelke wordt berekend per liter absolute, of pure, alcohol (LPA) bij 100%. In België is dit momenteel €29,97 per LPA ofte €9,03 per 70cl aan 43%.

De BTW is in België op dit type producten 21%. Deze wordt berekend op de prijs van het distillaat én op de accijnzen. Op het moment dat het vat het rijpingsmagazijn verlaat worden deze nog niet geïnd maar wel als de gebottelde flessen ons accijnsvrijdepot verlaten ter afhaling. Een groot voordeel bij ons is dat je niet meteen alle flessen moet opvragen en betalen maar dit kan gespreid worden naarmate je een bepaalde hoeveelheid nodig hebt. Het overige deel afgewerkte flessen kan nog gestockeerd blijven in de stokerij en moeten pas betaald worden wanneer je deze opnieuw nodig hebt.

Export

Over de hele wereld verschillen deze tarieven per land, zowel accijnzen als BTW. Zelfs in Europa verschilt dit natie per natie. Beide belastingen dienen te worden betaald in het land van verbruik. Wanneer jouw vat wordt gebotteld en de flessen dus dienen opgestuurd te worden buiten België gelden in het land van bestemming andere regels en berekeningen. Indien er export moet worden geregeld is de klant steeds verantwoordelijk om aan alle nodige treffingen te voldoen en op de hoogte te zijn van de wetgevingen in het land van bestemming. Hou hierbij steeds rekening dat we in dit geval steeds moeten kunnen transporteren naar een officiële importeur die geschikt wordt bevonden met een accijnsdepotnummer. Indien dit niet het geval is betaal je alsnog de accijnzen en BTW op Belgisch niveau. Noteer ook dat het aan de private cask eigenaar is om op de hoogte te zijn welke verplichte vermeldingen aanwezig moeten zijn op de labels van de flessen in het land van verkoop gezien dit ook afwijkend kan zijn per land.

Prijsberekening

Voor uw geschiktheid berekenen we de prijs van een 10Yo single malt, op 43%, in 70 cl, gebotteld in een standaard fles op (acc. + BTW incl.): **€33,45** / fles*

* hier moeten nog de kosten van de fles, label, kurk, doos en transportkosten bijgerekend worden.

ALLE BOVENGENOEMDE PRIJZEN ZIJN VATBAAR VOOR INDEXATIE EN WIJZIGINGEN OP HET MOMENT VAN AANVRAAG. STOKERIJ VDS BV HOUDT ZICH ALLE RECHT VOOR OP HET VERSCHUIVEN VAN PRODUCTIEDATA OMWILLE VAN EEN TIJDELIJK ONGUNSTIGE SITUATIE.



Stokerij Van der Schueren - Aankooporderblad

Handteken alle pagina's in dit document en stuur ons dit alles samen op naar bovengenoemd adres of e-mailadres.

Titel en naam (geef volledige naam):

Adres:

.....

Postcode:..... Email:.....

Telefoonnummer:.....

Ik wens hierbij een bestelling te plaatsen van volgende vaten bij stokerij Van der Schueren;

Distillaatype	Aantal vaten	Prijs per vat (€)
- Belgian Single Malt	€4.600
- Aged Carribean Rum	€3.200
- Aged Continental Rum	€3.250
Totaal som van bestelling	€.....	

DISCLAIMER: Door een order te plaatsen verklaar ik alle informatie met betrekking hiertoe te hebben gelezen en ben ik hiermee akkoord.

Voor akkoord en bestelling;

Handtekening van de koper

Datum:.....

Betalingsdetails

Gelieve het totaalbedrag over te schrijven naar Stokerij Vds BV

Rekeningnummer: BE15 0689 0696 0030

Mededeling: Private cask - Familienaam, Voornaam

Gelieve deze info op te sturen naar luc@stokerijvds.be of michiel@stokerijvds.be

of via post naar Stokerij Vds BV, Lion d'Orweg 19, 9300 Aalst - België