

# SAV WINERY AB

MÖJLIGHET ATT KÖPA AKTIER

14 SEP - 5 OKT 2020



# VAR MED OCH PLACERA SVERIGE PÅ VINKARTAN

I början av 2018 bildades SAV Winery AB av en liten grupp entreprenörer och vinintresserade individer från olika delar av Sverige. Ingen av oss hade någon erfarenhet av tillverkning av mousserande kvalitetsviner, men vi hade alla något annat gemensamt – en stark övertygelse om att vi med rätt kunskap och engagemang skulle kunna utmana fransmän, italienare, spanjorer och andra nationaliteter i konsten att producera mousserande vin!

Vi var medvetna om att Sverige inte har de bästa förutsättningarna att odla druvor, men också medvetna om att världen drunknar i Prosecco, Cava, Sekt, Cremant och andra mousserande druvbaserade drycker. Mer och mindre lika varandra. Vår vision var att skapa något nytt och annorlunda, utan att göra avkall på vare sig kvalitet eller smakupplevelse. En produkt med en tydlig egen identitet och givetvis med hållbarhet och miljö som självklara värdegrunder.

Resultatet blev ett mousserande vin baserat på en ren och orörd nordisk natur – björksav. Varje vår när tjälen släpper, flödar saven i björken. Naturen ger oss en fantastisk råvara som vi kan skörda helt utan att påverka naturen. Träden tar ingen skada alls av tappningen av björksav.

Under 2018 satte vi upp en högkvalitativ produktionsanläggning i Östersund, som möjliggör tillverkning av fler än 500 000 flaskor mousserande björksavsvin per år. Parallellt med det utvecklade vi vårt helt egna unika recept för att tillverka vår dryck och under hösten 2018 sattes vår första batch av vinet. Ett år senare var vår första produkt någonsin redo att introduceras på marknaden – SAV 1785 Pétillant Naturel.

Lanseringen i Systembolagets beställningssortiment skedde den 13:e december 2019 och vi fick ett enormt gensvar av konsumenter, vinexperter och media. Under första kvartalet 2020 lanserade vi SAV 1785 på internationella vinmässor i Montpellier och Paris. Vi har ett tydligt internationaliseringsfokus och i april 2020 öppnade vi upp försäljningen till i princip hela EU genom vår webshop och lager i Nederländerna.

Vi erbjuder nu dig att vara med på vår resa och etablera SAV 1785 som en svensk kvalitetsprodukt, direkt från naturen, och den självklara moderna mousserande drycken över hela världen!



*Christian Karlsson, VD och grundare*

# ÖVERSIKT AV MEMORANDUM

VARFÖR NYEMISSION?	4
OM SAV WINERY AB	5
TEAMET OCH STYRELSEN	6
VÅRA MÅL OCH UTMANINGAR	7
VÅR VÄG TILL MARKNADEN	8
VAD HAR HÄNT HITTILLS?	9
FÖRSÄLJNINGSLÄGET	10
KOMMENTARER OM SAV1785	13
SORTIMENT	14
INVESTERINGSVILLKOR	15
BLI EN DEL AV OSS	16



# VARFÖR NYEMISSION?

Vår produkt har mottagits på ett fantastiskt sätt på alla de marknader vi lanserat den. Ambitionen är därför att gå djupare in på varje marknad och även öppna upp ytterligare marknader i Europa och Asien. På sikt även Australien och Nordamerika. Vi vill även utöka produktfloran med fler varianter av vårt mousserande björksavsvin, så att vi både prismässigt och smakmässigt kan nå ut på fler säljkanaler och målgrupper. För att kunna fortsätta vår resa söker vi varumärkesambassadörer i konsumentledet som kan bidra till att kännedomen om våra produkter sprids och dessutom möjliggöra fortsatta investeringar i marknadsföring och produktsortiment. Vi är väldigt stolta över vår produkt och vill gärna dela den stoltheten med alla er som tror på svensk kvalitet, hållbarhet och naturliga produkter i en konservativ bransch!



# OM SAV WINERY AB

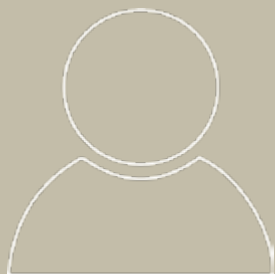
SAV Winery AB grundades i början av 2018 av entreprenörerna Bengt Streng och Christian Karlsson. Idén om att producera mousserande vin av björksav hade provats tidigare av andra, men med mycket tveksamma resultat, så varför skulle dessa entreprenörer lyckas bättre? Tidigt fastställde man att för att nå framgång krävdes två viktiga fundament i verksamheten. Kvalitet på produkten och volym i produktionen.

För att säkerställa kvalitet i produkten kontrakterades Lars Torstensson som vinmakare och med Lars gedigna kunskap och långa erfarenhet formades produkten SAV 1785 Pétillant Naturel till en perfekt introduktion till mousserande björksavsvin. Fabriken i Östersund som sattes upp under 2018 är dimensionerad för mer än 500 000 flaskor mousserande vin per år, men kan med ganska små medel utökas för att mer än fördubbla produktionen per år.

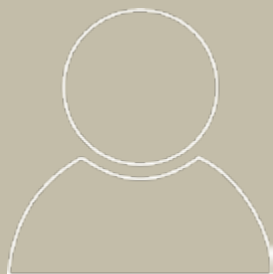


Förutsättningarna finns nu för att ta nästa steg – expandera och lansera på fler marknader!

# TEAMET OCH STYRELSEN



**Bengt Streng**  
Styrelseordförande



**Christian Karlsson**  
VD



**Mikael Wrang**  
Marknadschef och  
styrelseledamot



**Lars Torstensson**  
Vinmakare



**Anders Gunnarsson**  
Källarmästare



**Per Eriksson**  
Ägare och adjungerad  
till styrelsen



**Ray Pettersson**  
Styrelseledamot och  
ägare



**Waldemar Åström**  
Styrelseledamot och  
ägare

# VÅRA MÅL OCH UTMANINGAR

Vi vill placera Sverige på kartan över vinproducerande länder och bli lika erkända för våra produkter baserat på björksav som de druvbaserade varianterna av Prosecco, Cava, Sekt och Cremant. Vår produkt tillhör framtidens självklara val för konsumenter som är noga med ursprung, miljöpåverkan och kvalitet. De nya generationernas vinkonsumtion skiljer sig åt från de traditionella. Värden som ekologiskt, renhet och hållbarhet kommer att vara viktigare och att ha ett tydligt id på sin produkt kommer att vara avgörande för konsumentens val.

Vinbranschen står inför stora utmaningar där en stor majoritet av druvodlingarna besprutas hårt med olika bekämpningsmedel, marken utarmas på mineraler, klimatförändringen påverkar druvornas karaktär etcetera. Vår produkt är en ren naturprodukt där vi nyttjar den friska luften, de rena vattendragen och den orörda naturen i norra Skandinavien för att producera ett mousserande vin som är rent, friskt och med stor fräschör. Attribut som ekologiskt och veganskt är självklara för oss.

Våra största utmaningar är att lyckas nå ut till konsumenterna och få dem medvetna om vårt varumärke och våra produkter. För att lyckas med det krävs omfattande, långsiktigt och strategiskt arbete i marknadsföringen, men också att vi skapar tydliga konsumentforum där konsumenterna förvandlas till våra ambassadörer.

Vi ser att vi har en mycket stor potential inom EU och där är marknader som Storbritannien, Frankrike, Nederländerna och Belgien nyckelmarknader, men även Spanien, Italien, Danmark och Ungern är länder där vi upplever ett stort intresse för vår produkt. I Asien är det framförallt Japan och Sydkorea som är intressanta och det är två starka ekonomier som dessutom rankar svenska varumärken och produkter högt.





# VÅR VÄG TILL MARKNADEN

Får att lyckas nå ut till konsumenterna är vi beroende av att finnas i de flesta försäljningsled. Restauranger, barer, hotell och vinbutiker är alla viktiga säljkanaler och vägen för att nå dessa är ofta via importörer man träffar på branschmässor runt om i världen. Ett ganska traditionellt tankesätt.

Till skillnad från många av våra kollegor bland vinproducenterna, så har vi även valt en annan väg för att nå framgång och sprida vårt varumärke. Vi är nogga med att själva äga vårt varumärke i alla marknader vi går in i och inte helt förlita oss på importören eller distributörens förmåga att få oss att synas. I praktiken innebär det att våra partners gärna får ta ansvar för och att bearbeta företagsmarknaden, men vi kommer alltid att äga kanalen för marknadsföring och försäljning mot konsumenten. Det sker primärt via sociala medier och vår egen webshop med lager och direktdistribution från Nederländerna.

Det ger oss en större trygghet i hur vårt varumärke används och vi säkrar även försäljningen mot konsumenterna.



# VAD HAR HÄNT HITTILLS?

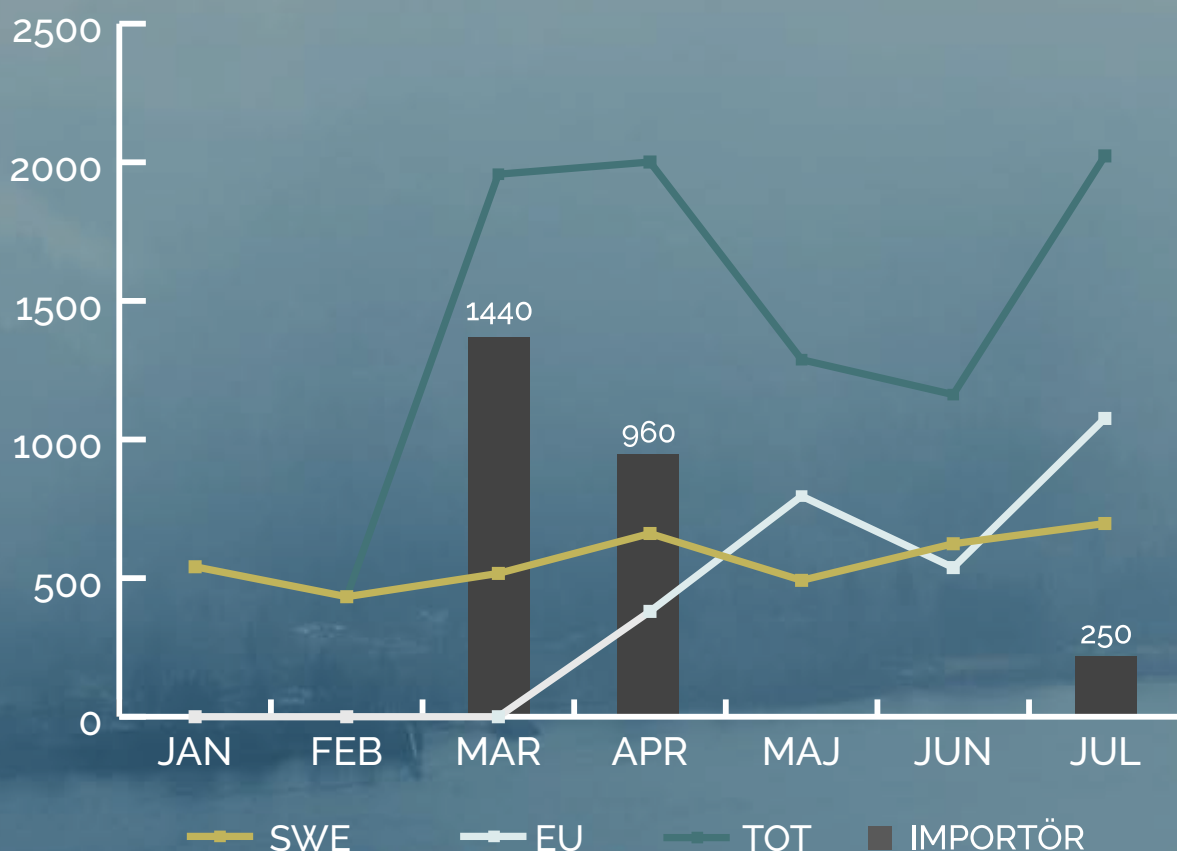
<b>2018</b>	<b>SAV Winery AB bildas</b>  Receptet och metoden för SAV 1785 utvecklas  Fabriken sätts upp i Östersund  Bolaget/produkten blir ekocertifierad  Alla tillstånd för produktion, lagring och försäljning klara
<b>okt 2018</b>	Första batchen sätts
<b>okt 2019</b>	Första batchen av SAV 1785 är klar, cirka 45 000 flaskor
<b>dec 2019</b>	Lansering av SAV 1785 på Systembolaget
<b>jan 2020</b>	Internationell lansering på BIO Millesimme i Montpellier
<b>feb 2020</b>	Vinexpo i Paris
<b>feb 2020</b>	Importörsavtal Norge och introduktion på Vinmonopolet
<b>mar 2020</b>	Stockholm Sparkling – första konsumentmässan
<b>mar 2020</b>	Importörsavtal med Tyskland
<b>apr 2020</b>	Lagerflytt till Nederländerna
<b>apr 2020</b>	Webshop öppnas för försäljning till konsumenter inom EU
<b>aug 2020</b>	Den senaste batchen klar – ny produkt!
<b>nov 2020</b>	Lansering av ny produkt på Systembolaget

# FÖRSÄLJNINGSLÄGET

I dagsläget ser vi en ökande försäljning i samtliga våra kanaler. På Systembolaget i Sverige, via våra importörer i Norge och Tyskland samt i försäljningen via vår webshop för konsumenter inom EU. Utöver dessa kanaler kommer beställningar löpande från importörer och företag över hela världen.

Exporten till importörer inom EU startade omgående efter mässorna i Montpelier och Paris, men avstannade helt när Corona slog till mot Europa. Vi upplevde en viss återhämtning i slutet av sommaren men vi bedömer att exporten till importörer kommer att återgå till normala nivåer under 2021.

## ANTAL SÅLDA ENHETER 2020





# FÖRSÄLJNINGSLÄGET



## LEVERANSMOTTAGARE PER LAND

Idag levererar SAV Winery till restauranger, importörer och konsumenter på flera olika marknader i Europa. Storbritannien, Frankrike och Belgien står volymmässigt för den största delen av försäljningen.

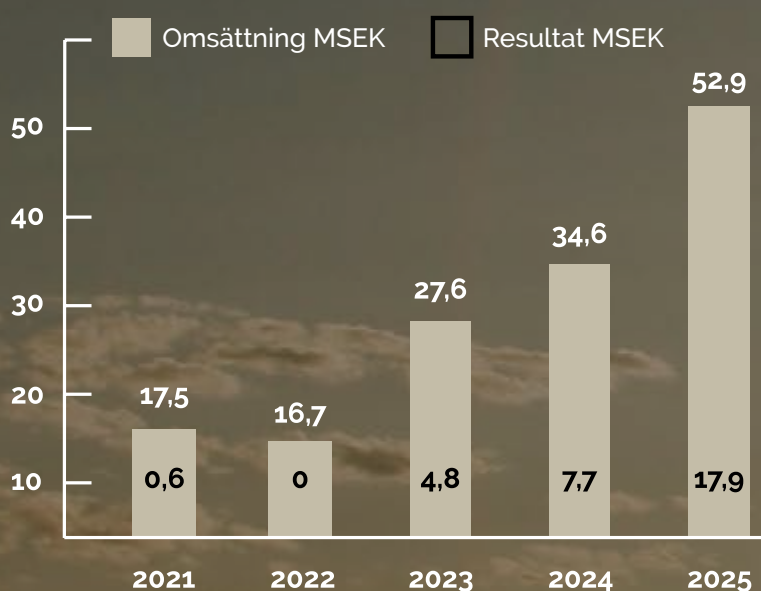


# FÖRSÄLJNING OCH RESULTAT

Under 2018 och 2019 gjordes investeringar i produktionsanläggning samt lageruppbyggnad och i slutet av 2019 var vår första produkt någonsin redo för försäljning. På två veckor sålde vi fler än 2000 flaskor.

Det ansamlade resultatet för uppstartsåren 2018 och 2019 är -6 msek.

## MÅLSÄTTNING OMSÄTTNING OCH RESULTAT



Per 2020-06-30 var det bokförda värdet av (MSEK):

<b>TILLGÅNGAR</b>	9,9
<b>(VARAV LAGER)</b>	(3,8)
<b>EGET KAPITAL</b>	0,6
<b>SKULDER</b>	9,3

Emissionslikviden, som i detta erbjudande uppgår till 10,0 msek, kommer främst att användas till:

- Utökad produktion
- Investeringar i distributionssamarbeten
- Marknadsföring
- Medel till rörelsekapital
- Likviditetsbuffert

Emissionskostnaderna beräknas uppgå till 0,5 msek. I det fall erbjudandet som presenteras inte blir fulltecknat, kommer Bolaget minska expansionsplanerna.

# KOMMENTARER OM SAV 178

"Lättsam, pigg i moussen och med en diskret sötma som aldrig blir dominant i och med att citrusinslagen accelererar."

-Livets Goda, 2020.

"That beverage is wicked! Don't change a thing! We love it so much!"

- Laurent E, France.

"We enjoyed the wine very much! It was not sweet, as I had feared, and had a crisp finish to it."

- Ann W, U.K.

"SAV was lovely, we had it with lobster as it was dry enough. It has a slight sweetness that makes it flexible to be had with a range of foods. We loved it and ordered some more which we are saving for special meals. No more champagne for us!"

- Sheena M, Scotland.

"The wine was very good indeed, clear, crisp and fresh, nicely bubbly. Great for a special occasion."

- Pippa G, UK.

"I would like to thank you and all of the team that works hard to make this wonderful product!"

- Ashley W, U.K.

"An exceptional taste. Clear aroma with a slightly fresh-green nuance and a yeasty note that brings champagne to the mind. Well balanced residual sugar in the dry-range which makes it combinable with hearty dishes as well as sweets or simply as an appetiser. A remarkable product."

- Martin G, Germany.

"The wine is dry in an attractive way. It has a nice soft compact bubble. And the presentation is also very nice with the colour of water."

- Eric N, Netherlands.

"Yes, I enjoyed the wine that is really good. I live in Franciacorta (northern Italy), which is a land of wine, so I know a bit about the topic."

- Paoblo B, Italy.



- DI Vin, 2020.

"I enjoyed the taste but what was mind-blowing to me was the idea to produce such a fine product from birch. I can't wait to surprise my friends with such an "exotic" nordic product."

- Tomaso S, France.

"I very much enjoyed SAV 1785, it's refreshingly different with a purity you can taste. I only hope that Brexit doesn't get in the way of me ordering more in the future!"

- Trystan H, Wales.

"A very nice, mild taste; can certainly recommend as a summer drink or with fish. Amazing to think it's made from birch - a very "true" wine experience."

- Lars M, Denmark.

# SORTIMENT



## Sav 1785

### Pétillant Naturel

SAV 1785 Pétillant Naturel är ett svenskt mousserande vin tillverkat av björksav. Ren, fräsch och krispig med en touch av gröna äpplen. Ekologisk och veganvänlig.



## KOMMANDE PRODUKTER:

### Premium

En torrare och mer karaktärsfull variant av SAV 1785 Pétillant Naturel.

### Prestige

En brut natural med delikat karaktär och den mest exklusiva varianten i sortimentet. En utmanare till Champagne.

## MÉTHOD SUÉDOISE

SAV 1785 är tillverkad genom en blandning av Méthode Traditionelle och Méthode Ancestrale. Vi kallar vår metod Méthode Suédoise. Innan den första jäsningsen är helt avslutad, flyttar vi över vinet till flaskor och tillsätter ny jäst och nytt socker för att skapa de naturliga bubblorna. Det här är ett svenskt mousserande vin och vi gör den på ren och naturlig björksav.





# INVESTERINGSVILLKOR

<b>TECKNINGSPERIOD</b>	14:e september - 5:e oktober 2020
<b>TECKNINGSKURS</b>	700 SEK per aktie
<b>LÄGSTA INVESTERING</b>	3 aktier (motsvarar 2100 SEK)
<b>EMISSIONSVOLYM</b>	Max 14 300 aktier, motsvarande 10 010 000 SEK
<b>VÄRDERING</b>	Ca 41,1 MSEK före emission
<b>AKTIEBOK</b>	Kommer att hållas av eAktiebok.se. Inbjudan och avräkning kommer att skickas ut efter att emissionen blivit registrerad hos Bolagsverket.

# BLI EN DEL AV OSS

När du har läst igenom investeringsmemorandumet och är intresserad av att investera går du vidare genom följande steg:

1. Följ länken till till Nordic Issuing som sköter teckningsförfarandet.
2. Registrera dina uppgifter och signera med Bank-ID.\*
3. Du är nu en del av Sav Winery AB!

## START TECKNINGSPERIOD

14 SEPTEMBER

Från 14e september går det att teckna aktier hos Nordic Issuing, där du enkelt signerar med Bank-ID.

## SLUT TECKNINGSPERIOD

5 OKTOBER

Sista svarsdag hos Nordic Issuing att teckna aktier.

## LIKVIDDAG

5 OKTOBER

Denna dag måste du senast betala in likviden för dina tilldelade aktier.

## LEVERANS AV AKTIER

8-9 OKTOBER

Omkring detta datum kommer dina tilldelade aktier att registreras i aktieboken. Avräkningsnota på er investering kommer att skapas vid registreringen av emissionen.

*\*Nordic Issuing har stöd för Bank-ID (Sverige och Norge) och Nem ID. Personer utanför dessa länder kommer att signera avtalet manuellt. För frågor angående signering, kontakta [info@nordic-issuing.se](mailto:info@nordic-issuing.se).*



Frågor om teckningsförfarandet  
hänvisas till **[info@nordic-issuing.se](mailto:info@nordic-issuing.se)**

Övriga frågor hänvisas till  
**[investera@savwinery.se](mailto:investera@savwinery.se)**

