

Herstellungsprozess: Mixgetränke

1. *Anlieferung der Grundweine*

Für die Grundwein-/Mixgetränkeanlieferung vereinbaren Sie bitte mit uns einen Termin, damit wir das passende Gebinde für Sie reservieren können.

2. *Prüfung der Grundweine*

Der Wein bzw. das Mixgetränk wird nach Eingang noch einmal probiert und analytisch überprüft.

3. *Verperlung, Ausmischung, Weiterverarbeitung*

Die Verperlung bzw. das Ausmischen des Mixgetränkes erfolgt in einem Drucktank. Gerne veranlassen wir eine Probe vor der Füllung des Mixgetränkes. Das Mixgetränk wird in die von Ihnen ausgewählte Flasche gefüllt.

7. *Losnummeranalyse*

Nach dem Füllvorgang wird eine Losnummeranalyse veranlasst.

8. *Ausstattung der Mixgetränke*

Auf Wunsch können wir Ihr Mixgetränk mit Etikett, Kapsel usw. ausstatten.

9. *Abholung Ihrer Mixgetränke*

Für die Abholung vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin.