

# Edel<sup>Campus</sup>brand

---

## Produktbeschreibung & Preise

---



**Bisich Christian**  
**3911 Kleinnonndorf 5**  
02828/7666 od. 0680/2147135  
e-Mail: [oehbis@aon.at](mailto:oehbis@aon.at)  
[www.campus-edelbrand.at](http://www.campus-edelbrand.at)

---

# Edle Obstbrände aus purer Frucht

**Apfel**, %vol 42,0 Ernte 07

0,5l Eur 18,00

## **Goldene Ähre, Bronzenes Stamperl 2011**

*Apfelmäuer sind ein wichtiger Bestandteil unserer Kulturlandschaft. Man findet sie bei fast jedem Bauernhof. Alte fast vergessene Sorten sind für dieses Destillat das Ausgangsprodukt. Hackapfel und Co lassen grüßen!*

*extra mild, ausgewogen und sehr rein. Sauber im Geruch, mit zartem Geschmack*

**Speckbirne**, %vol 42,3 Ernte 2000 + 2002

0,5l Eur 18,00

*Die „Speckbirne“ ist ein Star unter den Mostbirnen. Zum Essen völlig ungeeignet weil stark adstringierend, ergibt sie aber als Schnaps einen wunderbaren typischen Geruch und Geschmack. Diese Sorte ist im Waldviertel relativ häufig vertreten, weil sie eine reichtragende und große Frucht ist und ausserdem auch ideal zur Beimischung in der Mosterzeugung ist.*

*Starke breite Birne, langer Abgang, ganz typisch im Geschmack, toller Geruch*

**Birne Bergamotte**, %vol 41,9 Ernte 00'/01

0,5l Eur 18,00

## **Bronzenes Stamperl 2004, 2005**

*Der Birnenbaum der Sorte „Schweizer Bergamotte“ ist eine echte Rarität. Erstens ist sie nicht sehr reichtragend andererseits wurde sie als Speisebirne durch andere Züchtungen verdrängt.*

*Herrliche buttrige Birne, der Geschmack bleibt lange erhalten, leicht nach Banane, wunderbar zum Riechen*

**Mostbrand**, %vol 42 Ernte 2003/04

0,5l Eur 18,00

## **Bronzene Ähre 2011**

*Ein guter Most wird aus ½ Äpfel ¼ Birne und ¼ Mostbirnen erzeugt. Nach diesem Rezept wird er bei uns heute noch gemacht. Dadurch ergibt sich ein runder, stabiler, fruchtiger Most, der als Most schon sehr gut munden würde. Als Brand ergibt sich durch das Fehlen der Schalen und des Fruchtfleisches ein völlig eigenständiges Aroma und Geschmack, der mit keinem anderen Obstbrand vergleichbar ist.*

*Wichtig am Gaumen, würzig, sehr harmonisch im Geschmack, wunderbares Aroma*

**Kriecherl**, %vol 42 Ernte 05/06/07

0,5l Eur 22,00

**Noch zu keiner Prämierung eingereicht**

*Die Kriecherl ist Wildobst. Das Kriecherl braucht nicht veredelt zu werden. Wurzeltriebe oder Triebe aus dem Kern können sofort gepflanzt werden und ergeben wieder einen Kriecherlbaum. Das Kriecherl ist eine gelbe ca. Kirschengroße nicht steinlösende Frucht. Wesentliche gelbe Kriecherlbestände gibt es weltweit nur bei uns im Waldviertel. Um sein volles Aroma zu entwickeln braucht diese Frucht vor allem die für das Waldviertel so typischen kalten Nächte. In letzter Zeit wird er aber doch wieder vermehrt gesetzt, weil der Kriecherlsaft, Marmelade und Schnaps zu echten wunderbaren Spezialitäten zählen. Tolles Aroma, mit einem Hauch von Zitrone, lang anhaltender Abgang.*

**Zwetschke**, , % vol 42,1 Ernte 03

0,5l Eur 18,00

**Landessiegel 2005, silberne Ähre 2006**

*Zwei Zwetschkensorten wachsen in unserem Obstgarten. Die „italienische Zwetschke“ sowie die „Hauszwetschke“. Zwetschken sind beliebte vielseitige Früchte. Für die Schnapserzeugung ist es wichtig nur vollreife ja sogar überreife Früchte zu nehmen, da nur dann das volle Aroma zur Geltung kommt. Der klassische „Zwetschkern“ ist leicht in Verruf gekommen, da früher bei der Schnapserzeugung oft nicht sehr sorgfältig gearbeitet wurde. Da gerade die Zwetschke sehr anfällig für Fehlgärungen und Destillationsfehler ist, war das Produkt nicht immer sehr berühmt.*

*Ein sauber gemachter Zwetschkenbrand wie dieser, ist aber immer ein Kauf wert. Ein Klassiker unter den Bränden! Typisch im Geschmack, sauber im Abgang. Dieser Zwetschkenbrand ist schon Jahre gelagert, sein wahres Potential schon voll ausschöpft. Ein sehr mildes Destillat, fruchtig, mit einem leichten Anflug von Trockenobst*

**Pflaume**, %vol 42 Ernte 02

0,5l Eur 18,00

**goldene Ähre 2006**

*Pflaumen sind selten in der Brennerei. Da auch etliche alte Pflaumenbäume meinen Obstgarten bevölkern habe ich den Versuch gestartet einen reinen Pflaumenbrand zu erzeugen, Und siehe da – es entstand eine wunderbare Rarität mit starkem Rückgrat, wuchtig am Gaumen – etwas an Zwetschke erinnernd, aber doch anders.*

**Vogelbeer**, %vol 42 Ernte 02

0,5l Eur 27,00

**bronzene Ähre 2006**

*Ebereschenbeeren, oder Vogelbeeren sind schwer zu sammeln und stellen in der Verarbeitung eine sehr schwierige Frucht dar und ergeben noch dazu eine geringe Ausbeute. Deswegen ist er auch wohl so selten und teuer. Unsere Beeren wurden noch vor dem Frost verarbeitet. Das ergibt einen zart lieblichen Brand mit leichten Marzipantönen, ungewöhnlich mild und fruchtig*

# Fruchtige Kompositionen, Cuvee´s

**Himbeergeist**, %vol 42 Ernte 10

0,5l Eur 19,00

*Verschnitt Apfelbrand-Himbeeren.*

*Hier wird ein Apfelbrand aus eigener Erzeugung genommen, mit Himbeeren angesetzt und nach einiger Zeit nochmals destilliert. Das Ergebnis ist ein intensiv nach Himbeer riechender und schmeckender leichter, klarer Edelbrand.*

*Intensiv fruchtig, einfach beerig!! Eine Sünde wert*

## Fassgelagert

**Apfelbrand, 12 Jahre im Eschenfass gelagert!**

%vol 43,0 Ernte 99/00/01/

0,35l Eur 19,00

*Dieser Apfelbrand wurde 2002 bei der Destillata mit Gold ausgezeichnet!!*

*Nach 12 Jahren Lagerung waren doch noch 2/3 im Fass – der Rest gehört den Engeln, sprich ist verdunstet.*

*Das Ergebnis ist ein wunderbarer bernsteinfarbener Brand, wo das Apfelaroma noch deutlich zu spüren ist. Die Röstaromen des Fasses unterstützen den Brand genial.*

*Mein neuer Lieblingsbrand!!*

**Viel Spaß beim Gustieren!**

Ede**l**brand<sup>Campus</sup>