

Edel^{Campus}brand

Craft - Spirits

**Produktbeschreibung
& Preise**



Christian Bisich

3911 Kleinnondorf 5

Tel: 0680/2147135

e-Mail: info@campus-edelbrand.at

www.campus-edelbrand.at

unter Abfindung hergestellt

AT-BIO-302 2524

Edle Obstbrände aus purer Frucht

Apfel, %vol 42,0 Ernte 07 0,5l Eur 18,00

Goldene Ähre, Bronzenes Stamperl 2011 / 2019

Apfebäume sind ein wichtiger Bestandteil unserer Kulturlandschaft. Man findet sie bei fast jedem Bauernhof. Alte fast vergessene Sorten sind für dieses Destillat das Ausgangsprodukt. Über 65 alte Apfelsorten werden hier verwendet!

Hacklapfel und Co lassen grüßen!

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

Speckbirne, %vol 42,3 Ernte 2007/2008 0,5l Eur 18,00

sibernes Stamperl 2012

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 helle 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. Sie war die Speisebirne des Waldviertels. Ideal auch zum Kompott und einrexen!

Sie hat mit dem Duft der Zitrusart „Bergamotte“ nichts zu tun, heisst lediglich wegen ihrer Herkunft aus Italien so „Bergamotta“ - Herrenbirne, Prinzenbirne!

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

Apfel- Birnensaft, %vol 42 Ernte 03/04 0,5l Eur 18,00

goldenes Stamperl 2015

Ein guter Most wird aus 2/3 Äpfel 1/3 Mostbirnen erzeugt. Nach diesem Rezept wird er bei uns heute noch gemacht. Dieser gemischte Süßmost wird vergärt und destilliert. 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!

Waldviertler Kriecherl, %vol 42 Ernte 14 0,35l Eur 16,00
„Poah, sackrisch guat“ 2018

Die grünelbe Waldviertler Kriecherl ist eine Wildobstart. Das Kriecherl braucht nicht veredelt zu werden. Das Waldviertler Kriecherl ist eine grünelbe ca. kirschengroße nicht steinlösende Frucht. sehr frisch und fruchtig im Geschmack. Wesentliche grünelbe 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 wieder vermehrt gepflanzt, weil der Kriecherlsaft, Marmelade und Schnaps zu echten wunderbaren Spezialitäten zählen.

Tolles Aroma, blumig, mit einem Hauch von Zitrone, dezente Pflaume, lang anhaltender Abgang!

Zwetschke, , % vol 42,1 Ernte 03 0,5l Eur 19,00
Landessiegel 2005, silberne Ähre 2006

Mehrere Zwetschkensorten wachsen in unserem Obstgarten. Die „italienische Zwetschke“, die „Kuchelzwetschke“ sowie die „Hauszwetschke“. Zwetschken sind beliebte vielseitige Früchte. Für die Schnapszerzeugung ist es wichtig nur vollreife ja sogar überreife Früchte zu nehmen, da nur dann das volle Aroma zur Geltung kommt. Der klassische „Zwetschkerne“ ist leicht in Verruf gekommen, da früher bei der Schnapszerzeugung oft nicht sehr sorgfältig gearbeitet wurde.

Ein sauber gemachter Zwetschkenbrand wie dieser, ist aber immer ein Kauf wert. Ein Klassiker unter den Bränden! Typisch im Geschmack, typisch 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 19,00
goldene Ähre 2006

Pflaumen sind selten in der Brennerei. Da auch etliche alte Pflaumenbäume meine 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

Ebereschen, 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 Marzipantönen, ungewöhnlich mild und fruchtig!

Fichtenwipferlgeist %vol 42,0 aus 2017 0,35l Eur 14,00
Bronzenes Stamperl 2019

frische Maifichtenwipferl, der Duft nach Wald, intensive süße Frische!

Man erinnert sich an seine Kindheit.

Ein Brand für Liebhaber und solche die es noch werden wollen!

Himbeergeist %vol 40,0 0,35l Eur 14,00

Bio Himbeere trifft auf Bioapfelbrand.

Herrlich fruchtig! himbeerig!

Fassgelagert

Apfelbrand, 12 Jahre im Eschenfass gelagert!

%vol 43,1 Ernte 99/00/01/

0,35l Eur 19,00

silberne Ähre 2015

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 bersteinfarbener Brand, wo das Apfelaroma noch deutlich zu spüren ist. Die Röstaromen vom Fass unterstützen den Brand genial.

Mein neuer Lieblingsbrand!!

Viel Spaß beim gustieren!

Ede[[Campus
brand