

# Edel<sup>Campus</sup>brand

---

**Craft - Spirits**

**Produktbeschreibung  
& Preise**

---



**Christian Bisich**

**3911 Kleinnondorf 5**

Tel: 0680/2147135

e-Mail: [info@campus-edelbrand.at](mailto:info@campus-edelbrand.at)

[www.campus-edelbrand.at](http://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 19,00

*Goldene Ähre, Bronzenes Stamperl 2011 / 2019*

Apfelbäume 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 19,00

*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 19,00

%vol 41,9 Ernte 2005 0,35l Eur 15,00

*Bronzenes Stamperl 2004, 2005 – Jahrgang 2005 noch nicht bewertet*

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 Zitrusfrucht „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 19,00

%vol 41,6 Ernte 2005 0,35l Eur 15,00

*goldenes Stamperl 2015, Jg 2005 noch zu keiner Prämierung eingereicht*

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 17,00**

*“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 in den höheren Lagen des westlichen Waldviertels!!

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 39,8 Ernte 2005 0,35l Eur 16,00**

*Noch zu keiner Prämierung eingereicht*

Mehrere Zwetschkensorten wachsen in unserem Obstgarten. Die „italienische Zwetschke“, die „Kuchelzwetschke“ sowie die „Hauszwetschke“. Zwetschken sind beliebte vielseitige Früchte. Für die Schnaps-erzeugung 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 Schnaps-erzeugung 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 ausgeschöpft. 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 einige 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 28,00**

*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 15,00

*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 15,00

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 21,00

*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