

**Å \ J S T**

ALLES BEGANN MIT EINER LEIDENSCHAFT.



ÜBER UNS

Vor 30 Jahren hat Wolfgang Thomann das Schnapsbrennen für sich entdeckt. Mit einem alten Kupferbrennkessel, Obst aus dem eigenen Garten und ein paar fleißigen Händen hat er zum ersten mal Alkohol destilliert. Das Ergebnis? Erstaunlich genießbar und voller Herzblut.

Bald spürte die ganze Familie nach neuen Geschmäckern. Sie entwickelten eine Vorstellung von einem Gin. Ihrem Gin. Abseits von Obstschnaps, aber mit dem Kulturgut des Brennens im Kopf. Wie er schmecken sollte und wofür er steht, hat Wolfgang gleich gewusst. Nämlich für Genuss, viel Liebe zum Detail im Tropfen und natürlich für Familie. Drin ist Natur. Botanicals sagt man bei Gin. Pflanzen sagen wir, Äste eben. Deswegen haben wir ihn nach dem steirischen Dialektwort für Äste benannt: Aeijst.



# Bei uns zur Mitte finden.

## HEIMAT

In der tiefgrünen Südsteiermark reicht der Blick ganz weit. Hier in den Hügeln zu stehen und Wurzeln zu schlagen macht dieses Stück Erde erst schön. Eingebettet darin findet sich das idyllische Örtchen St. Nikolai im Sausal. Hier findet man uns in der Mitte. Spirituell gesehen, vielleicht. Aber vor allem geographisch in der Dorfmitte, gegenüber vom Gemeindeamt.

Die kleine Marktgemeinde mit knapp 2.300 Einwohnern ist ein entspannter Ort. Vielleicht weil die Menschen hier gemütlich sind und hier jeder direkt mit dem anderen redet. Vielleicht auch, weil die örtliche Destillerie von uns betrieben wird. Ganz bestimmt aber, weil man für einen weiten Blick ein schönes Stück Erde aussucht, an dem man Halt macht. Wurzeln schlägt, wie wir in St. Nikolai.

Wir sagen, er ist handgemacht.  
Aber eigentlich kommt er von Herzen.

Benannt nach den  
Ästen, auf denen  
unsere Botanicals  
wachsen.

500ML 43,5% VOL.

AT-BIO 301



**PALE GIN**

Unser erster, der Styrian Pale Gin. Genau genommen ist er ein London Dry Gin, wir beschreiben mit Pale unseren ganz eigenen Stil. Für Klarheit und Schlichtheit. Innen wie außen. Hergestellt wird Aejst zu 100% aus biologischen Zutaten. Neun verschiedene Botanicals wurden zuerst einzeln verkostet, danach in einer harmonischen Rezeptur kombiniert. Handgefertigt aus ehrlicher Überzeugung. Ausgeglichen im Geschmack. Puristisch, aber nicht einfach.



Eine echter Ast wirft  
auch einen Schatten.



**UMBRA GIN**

500ML

41,5% VOL.

AT-BIO 301

Aejst Umbra ist ein Gin, der sich sehr gefühlvoll zeigt. Benannt haben wir ihn lateinisch nach dem Schatten, passend zu seiner dunklen Natur. Tonangebend ist das tiefe Aroma von gerösteten Kakaobohnen aus der Zotter Schokoladenmanufaktur. Denn die fruchtigen und würzigen Aromen der Botanicals wurden ganz neu komponiert. Das hat mehr mit Malerei als mit klassischer Rezepterstellung zu tun. Pittoresk im Geschmack. Gefühlvoll, aber nicht naiv.



**PEAT GIN**

Jeder starke Ast  
braucht eben einen  
guten Boden.

500ML

44,5% VOL.

AT-BIO 301

Aejst Peat ist der erste seiner Art. Benannt haben wir ihn englisch nach dem faserigen Moorboden. Ein Gin aus Wacholderbeeren, die über steirischem Torf aus dem Hochmoor von Garanas geräuchert wurden. Neben seiner geschmacksgebenden Leistung ist Peat bei uns also gleich Namensgeber. Das Terroir der Steiermark lässt sich somit unverkennbar in eine Flasche Aejst bringen. Ungewohnter Akzent, ungeahnte Tiefe. Eigenwillig, aber nicht kompliziert.

Wenn es einfach nur irgendein Gin wäre,  
hätte er auch nur irgendeinen Namen.

# Guter Geschmack nimmt gerne eine Abzweigung.

## STAMMBAUM

Ein Destillat ist immer auch ein Statement. Wir hatten zu Gin noch nicht alles gesagt. Ein Aeijs sind jetzt drei Aeijs. Es ist so, dass wir Gin als Spirituose so faszinierend finden, dass wir selbst weitere Geschmäcker aus der Wacholderbeere locken wollten. Jetzt gibt es Aeijs also in drei Geschmacksrichtungen, jeweils mit einem Charakter für sich: Klassisch. Verspielt. Verrucht. Alle drei erfüllen für uns einen Teil des geschmacklichen Spektrums von Gin. Alle drei sind Gins von uns. Verwandt sind sie ganz eindeutig. Alle aus dem gleichen Haus und alle komplett aus biologischen Zutaten. Vom gleichen Stammbaum. Sie ergänzen sich gegenseitig und schließen Gin für uns ab. Alle drei zeigen ihre eigene Haltung. Das ist, was guten Geschmack für uns ausmacht.

Auf Auftrag verwirklichen wir eigene Gin-Kreationen und Ideen in unserer Destillerie. Unsere Türen stehen dabei besonders für neue Geschmäcker immer offen. Die Möglichkeiten, verschiedenste Richtungen auszuprobieren möchten wir auskosten wie ein gutes Glas selbstgebrannter. Wenn es um Gin geht, haben wir ziemlich alles gebrannt, probiert, analysiert, notiert und aus der Ergebnissen gelernt. Neues machen wir ständig. Hanf, Aronia-Beeren, das ayurvedische Prinzip und vieles mehr haben bei uns schon seinen Weg aus der Destille gefunden. Wer also das perfekte Rezept für einen Gin in eine Flasche übersetzen will, oder eine geschmackliche Idee verfolgen möchte, kann auch größere Chargen mit uns produzieren.

WHITE LABEL

Wir brennen  
(für) gute Ideen.



# Regionalität kann man auch sehen.

Wer handgemachten Gin schätzt und neugierig geworden ist, kann uns gerne in unserer Destillerie besuchen. Es gibt einige gute Gründe dafür. Zum Kennenlernen. Zum Kosten. Zum Kreieren. Oder einfach, weil du gerade in der Südsteiermark unterwegs bist und beim Anblick unserer Hauses neugierig und irgendwie durstig geworden bist. Enthusiasmus für das Brennen und viel Gin haben wir hier immer. Offen aber nicht. Die jeweils aktuellen Öffnungszeiten und die Adresse findest du online auf [aeijst.at](http://aeijst.at)

## Komm kosten!



Der Name geht schwer über  
die Zunge, der Geschmack  
umso leichter. Bestellen  
kannst du unter



**AEIJST.AT**

Bestellungen aus dem  
europäischen Ausland bei  
unserem Partner Wein&Co  
unter **weinco.de**

Anzutreffen in gut sor-  
tierten Bars und Shops in  
Österreich, Deutschland  
und der Schweiz.

Sowie vielen anderen  
Orten in der Welt.

AEIJST DESTILLERIE  
ST. NIKOLAI IM SAUSAL 6  
8505 ST. NIKOLAI I.S.

AEIJST GMBH  
LANG 14B  
8403 LANG

OFFICE@AEIJST.AT  
+43 3185 30911

AEIJST.AT

ORGANIC

AND

HANDCRAFTED