

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD533 33030



„Alfred“ Wermut semi-dry

Region: Süd-Steiermark
Erzeuger: Weingut Tement - Südsteiermark
Alkoholgehalt: 17,0 % vol.
Rebsorte:
Bestell-Nr.: OST011417

Vermouth à deux: Alois Gölles & Manfred Tement und ihr „Alfred“ Wermut semi-dry

Über Manfred Tement muss man in der Weinszene eigentlich kein Wort mehr verlieren. Kaum ein anderer Winzer hat seine Region so geprägt, wie es Tement in der Steiermark getan hat. Er ist einer der ganz Großen, und das sind auch sein Weine – allen voran jene aus der Lage Zieregg. Nun hat er das Weingut im Laufe der letzten Jahre an seine Söhne übergeben und ist nur noch beratend tätig.

„Zeit für etwas Neues“, dachte er sich wohl, als er seinen alten Schulkameraden Alois Gölles traf. Der hatte seit der Zeit, in der sie beide von 1974 bis 1979 zusammen die Schulbank in der Höheren Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg drückten, selbst Karriere gemacht. Die Manufaktur Gölles war längst weltbekannt für ihre Brände und auch für Essige. „Warum also nicht etwas Gemeinsames machen“, dachten sich die Herren und setzten eine Idee in die Tat um. Das Ergebnis ist Alfred – der Name ist zusammengesetzt aus den Anfangsbuchstaben von Alois und den Endbuchstaben von Manfred. Alfred ist ein Wermut, und Wermut ist aktuell so „in“ wie selten zuvor. Dass zwei Meister ihres jeweiligen Fachs etwas ganz Besonderes kreieren würden, war eigentlich klar. Doch das Ergebnis hat uns dann doch überrascht; denn der Wermut „Alfred“ ist kompromisslos klassisch in seiner Anmutung.

Tonangebend ist natürlich das Wermut-Kraut *Artemisia absinthium*. Während es in vielen Wermutweinen, die wir kennen, aromatisch nur eine Nebenrolle spielt, steht das adstringierende Heilkraut hier im Mittelpunkt. Bei der Version des Semi-Dry mit 40 Gramm Zucker (mit bis zu 50 Gramm dürfte der Wermutwein eigentlich als Dry bezeichnet werden, allerdings hat der Alfred Dry lediglich 15 Gramm Zucker) hat Gölles eine Spur weniger Wermutkraut zugunsten von Kardamom eingesetzt. Weiterhin wurden mazeriert: Thymian, Fenchel, Koriander, Rosenblätter und Orangenschalen. Das Ergebnis ist ein herbes Tonikum, das gekonnt vom fruchtigen Tement'schen Grundwein aufgefangen und in Balance gebracht wird. Der „Alfred“ in der Variante semi-dry ist lebendig, würzig, erdig und zugleich fein, fast elegant und sehr charakterstark. Er funktioniert als Aperitif ebenso wie als Digestif. Als Apéro würden wir ihn auf Eis mit Tonic und ein wenig Orangenschale servieren. Als Digestif nehmen wir ihn pur auf Eis. *A la votre!*



Kontrollstelle: AT-BIO-402