

Alois Gölles und Manfred Tement: ALFRED



Bei meinem letzten Besuch diesen Oktober in der Steiermark servierte uns Manfred Tement vor dem Abendessen zwei Wermut. Ich reagierte überrascht und wollte schon ablehnen, denn üblicherweise trinke ich keinen Wermut. Freundlich lächelnd forderte mich Manfred auf, doch bitte trotzdem zu probieren. Und ich gestehe es: Selten war ich derart überrascht. Nie und nimmer hätte ich eine solch exzellente Qualität erwartet! Sowohl der weisse als auch der rote <ALFRED> sind schlicht **umwerfend gut**, fein, filigran und faszinierend würzig. Beide bieten sie ein Geschmackserlebnis, das mit den gewöhnlichen, industriell hergestellten Wermut in etwa so viel zu tun hat wie eine Tiefkühlpizza mit dem Menü eines Meisterkochs. Manfreds Sohn Armin berichtet: <Zusammen mit Alois Gölles, einem der besten Destillateure Österreichs und Jugendfreund meines Vaters, haben wir über Jahre hinweg verschiedenste Versuche durchgeführt, bis uns die ideale Mischung gelang. Diese Arbeit hat sich gelohnt: Wir haben in den einschlägigen Wermut-Wettbewerben so ziemlich alle Preise abgeräumt, die man gewinnen kann. Der Weisse besteht hauptsächlich aus Sauvignon-Blanc-, der Rote aus Zweigelt-Weinen. Alois Gölles liefert uns einen edlen Weinbrand, in den er frische Kräuter eingelegt hat und den wir mit unseren Weinen vermählen. Der angenehm bittere Charakter wird durch das Wermutkraut (*Artemisia absinthium*) bewirkt, das seit der Antike als Heilpflanze gebräuchlich ist und bei <Alfred> den Hauptanteil der botanischen Zutaten ausmacht.>



Alois Gölles und Manfred Tement.

Am besten konsumiert man beide Wermut gekühlt mit etwas Eis zum Apéro oder genießt sie als herrlich bekömmlichen Digestif. Sie können zudem mit Soda oder Tonic – und als Negroni serviert werden (3 cl <Alfred> rosso, 3 cl Campari, 3 cl Gin). **Einmal angebrochen, hält <ALFRED> sich während mindestens sechs Wochen, ungeöffnet mindestens vier Jahre.**

<ALFRED rosso>, Alois Gölles und Manfred Tement 17% Fr. 26.90
Wermut aus Weinen von Manfred Tement, semi-dry

Mittleres Rubin; etwas weniger würziges Bouquet als der <Alfred bianco> und kräftiger im Geschmack; obwohl semi-dry, wirkt er mindestens so trocken wie der weisse und ist geprägt von der angenehmen, feinbitteren Note des Wermutkrauts. Hauptsächlich aus Zweigelt aus drei bis vier Jahrgängen.

<ALFRED bianco>, Alois Gölles und Manfred Tement 17% Fr. 26.90
Wermut aus Weinen von Manfred Tement, dry

Frisch, elegant, finessenreich, faszinierende Würzigkeit; leichter als der rote <Alfred>. Hauptsächlich aus Sauvignon Blanc aus drei bis vier Jahrgängen.



Blick auf die Lage Zieregg, rechts die Kellerei, Mitte oben die Karmeliterkapelle.