



ALFRED

ALOIS & MANFRED

ALFRED

SEMI-DRY

Wermut



DAS PROJEKT
& DIE REGISSEURE

Von 1974 – 1979 drückten sie in Klosterneuburg gemeinsam die Schulbank, vierzig Jahre später vereint sie ein kreativer Blend aus ihren beiden Kellern wieder.

Klassisch, feingliedrig, fruchtbetont sind die Grundweine von **Manfred Tement**, welche diesem außergewöhnlichen Wermut seine Eleganz und Lebendigkeit geben. Charakter und Struktur verleihen edle Auszüge, Ansätze und Weinbrände von **Alois Gölles**. Das kräftig adstringierende Wermutkraut ist prägend für den Charakter, welcher durch ausgewählte Botanicals verfeinert und veredelt wird:

- Wermutkraut (*Artemisia absinthium*)
- Kardamom (*Elettaria cardamomum*)
- Thymian (*Thymus vulgaris*)
- Fenchel (*Foeniculum vulgare*)
- Koriander (*Coriandrum sativum*)
- Rosenblätter (*Rosa*)
- Orangenschalen (*Citrus sinensis*)

Alte Freunde. Neue Ideen. Vereint in einer Flasche.

GESCHÜTTELT
oder GERÜHRT?
TRINKEMPFEHLUNG

Wermut ist sowohl ein Aperitif als auch ein Digestif mit großer Tradition.

Der Klassiker wird eiskalt – pur – on the Rocks – ohne weitere Zutaten – serviert.

ALFREDs' Perfect Serve:

- 5 cl ALFRED Wermut
- Eiswürfel
- Tonic oder Soda
- Garnish: Zitrone oder Orange

Alk. 17 % Vol. 750 ml
Enthält Sulfite und Nüsse

Erhältlich in der **Manufaktur Gölles** in Riegersburg (www.goelles.at)
oder im **Familienweingut Tement!**

Weingut Tement GmbH

Zieregg 13, A-8461 Berghausen | Tel. +43 (0) 3453 4101 Fax +43 (0) 3453 4101-30
weingut@tement.at www.tement.at

