

MUT ZU WERMUT

TEXT &
VERKOSTUNGSNOTIZEN:
ELISABETH EDER

IN DEN VERGANGENEN JAHRZEHNTEEN IST ES STILL GEWORDEN UM DEN WERMUT. IN DER BELLE ÉPOQUE UND IN DER AMERIKANISCHEN BAR-SZENE DER 1950ER-JAHRE WAR DIESER OMNIPRÄSENT. NUN IST ER WIEDER DA! ABER WIRD ER DAS NEUE KULTGETRÄNK? WIRD WERMUT DEN GIN-BOOM ABLÖSEN? UND WANN?



Wermut – internationale Bezeichnung: Vermouth – ist ein aufgespriteter Wein, der mit Gewürzen und Kräutern aromatisiert wurde. Der gesetzlich vorgeschriebene Alkoholgehalt liegt zwischen 14,5 und 22 Vol.-% Alkohol, die Höhe des Zuckergehalts entscheidet alleinig der Produzent. Namensgeber ist das Wermutkraut. Die Bitterstoffe in dieser Pflanze prägen maßgeblich den Geschmack und ohne die Verwendung des Krautes ist die Bezeichnung Wermut unzulässig. Man kann ihn als Aperitif oder als Speisenbegleiter genießen, er ist beliebt in vielen Cocktailrezepten (wie Negroni oder Manhattan) und in der Küche ist er nicht wegzudenken.

EIN KRAUT FÜR ALLE FÄLLE

Das Wermutkraut wächst auf natürliche Art und Weise in ganz Europa, Asien, Indien, Marokko und Algerien. In Nordamerika wurde es angesiedelt. Die Pflanze gedeiht auf trockenen, sandigen, tonhaltigen Böden bis zu einer Seehöhe von 3.500 Metern. Die hohe Konzentration an Bitterstoffen (bis zu 0,4 Prozent) und ätherischen Ölen (bis zu 0,8 Prozent) machen dieses Kraut einzigartig. Es gilt seit der Antike als Heilpflanze und fand unterschiedlichste Anwendungen: zur Appetitanregung, zur Verdauungsförderung, bei Kopfschmerzen, bei Entzündungen und sogar bei der Gelbsucht. Es soll auch gegen Mottenfraß im Kleider-



Wermut – ein Kraut für alle Fälle! Wohltuend für den menschlichen Organismus, geschmacksbestimmend im Wein.

schränk helfen. Hildegard von Bingen beschäftigte sich intensiv mit dem Wermutkraut. Sie betonte immer seine wohltuende Wirkung auf Herz, Lunge, Niere, Magen, Verdauung und Entschlackung. Achtung! Wer überdosierte, muss mit Nebenwirkungen wie Benommenheit, Erbrechen, Bauchschmerzen und im aller schlimmsten Fall mit einer Störung des zentralen Nervensystems rechnen.

WIE ALLES BEGANN

Blickt man ein Stück weiter zurück in die Geschichte, so war es China, das bereits vor 7.000 Jahren aus Reis, Hirse, Honig, Kräutern, Chrysanthemen, Gewürzen und Obst alkoholische Getränke herstellen konnte. In der Zeit zwischen 1.250 bis 1.000 vor Christus findet man Aufzeichnungen von Kräuterweinen in China, die als „chang“ bezeichnet wurden. Ähnlich aromatische Weine werden auch heute noch in Asien hergestellt: in Vietnam „Ruou“, in China „Zieu“ oder „Chiew“, in Korea und Japan „Shöchü“. Auch in Indien wurden Kräuterweine lange vor Christus als Heilmittel eingesetzt. Hippokrates – der berühmte griechische Arzt – soll auch Weißwein mit Wermut versetzt haben und diesen für medizinische Zwecke verwendet haben. Aber erst 77 nach Christus schrieb Plinius der Ältere erstmals im Buch „Naturalis historica“ über die wohltuende Wirkung des Wermutkrautes im Wein.

Der katalanische Gelehrte und Arzt Arnaldus de Villanova entdeckte, dass mit hochprozentigem Alkohol der Gärprozess des Weins unterbrochen wird. Im Jahr 1310 veröffentlichte er ein Buch mit Ratschlägen zur Weinbereitung und den geschmacklichen Eigenschaften des Weins. Arnaldus de Villanova studierte arabische Rezepte mit der Destillation von Alkohol und begann zu experimentieren. Schließlich gelang es ihm, aus Wein einen Branntwein herzustellen, den er als Aqua Vine oder Aqua Vitae bezeichnete.

Im Jahr 1555 veröffentlichte der Piemontese Alchemist Girolamo Ruscelli – besser bekannt unter seinem Synonym Alessio di Piemontese – das Werk „Secreti del Reverendo Donno Alessio Piemontese“ (Die Geheimnisse des Alessio di Piemontese). In seinem Werk schrieb er unter anderem über die Herstellung von Branntwein. Ruscelli begann damals in Florenz Gewürze und Wein einzukaufen und stellte die ersten aromatischen Weine her. Das großartige, beliebte, neue Getränk verbreitete sich rasend, wurde zum großen Erfolg und oftmals kopiert. In Turin entwickelte sich der Trend zum Aperitiftrinken und Wermut wurde immer beliebter. Die Turiner Damenwelt war begeistert, endlich eine Alternative zu den borstigen Rotweinen zu haben. Im Jahr 1786 begann der Turiner Destillateur Antonio Benedetto Carpano die kommerzielle Herstellung von Wermut. Er

spritete einen Weißwein, süßte diesen mit Zucker und aromatisierte ihn mit über 30 Kräutern und Gewürzen. Antonio Benedetto Carpano war mit seinem Wermut so erfolgreich, dass sein Geschäft jeden Tag 24 Stunden offen war!

Wermut war lange Zeit den Adelskreisen vorbehalten, da die Zutaten sehr kostspielig waren, besonders teuer war zur damaligen Zeit der Zucker. Das einfache Volk konnte sich diesen Luxus nicht leisten. Über die Entstehung der deutschsprachigen Bezeichnung Wermut gibt es mehrere Mutmaßungen. Einerseits die feindseligen Beziehungen zwischen Italien und Frankreich, andererseits Carpanos Verehrung für den deutschen Dichter Johann Wolfgang von Goethe. Vom Herzogtum Savoyen war den Franzosen die Beliebtheit des Wermuts bekannt, allerdings dauerte es noch einige Jahre, bis dieser auch in Frankreich seine Fans fand. In Frankreich ist er überwiegend knochentrocken, in Italien hingegen gibt es ihn in allen Varianten von trocken bis süß. Die Süße-Bezeichnungen wurden traditionell durch die Farbgebung der Etiketten oder der Schriftzüge kommuniziert, traditionelle Hersteller wenden dies auch noch heute an: GRÜN bedeutet dry (trocken), BLAU steht für sweet (süß) und ROT für red (rot).

HERSTELLUNG

Die Basis des Wermuts ist Wein, der mit frischem Traubenmost, gärendem Trau-



Die Steirer Manfred Tement und Alois Gölles freuen sich über ihr Gemeinschaftsprojekt ALFRED Wermut.

GESETZLICHE VORGABEN

Die Bezeichnung Wermut ist auf europäischer Ebene geschützt. „Aromatisierter Wein, der mit Alkohol versetzt wurde, und dessen charakteristisches Aroma durch Verwendung geeigneter, aus *Artemisia*-Arten (meistverwendete Arten des Wermutkrautes: ‚*Artemisia Absinthium*‘, ‚*Artemisia Pontica*‘, ‚*Artemisia Maritima*‘) gewonnener Stoffe erzielt wird.“

Ferner ist aromatisierter Wein gemäß der EU-Verordnung als ein Getränk definiert, das aus einem oder mehreren der Weinbauerzeugnisse gewonnen wurde; bei dem der Anteil der Weinbauerzeugnisse mindestens 75 Prozent des Gesamtvolumens ausmacht; das mit Alkohol versetzt sein kann; das mit Farbstoffen versetzt sein kann; das mit Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost oder beidem versetzt sein kann; das gesüßt sein kann; das einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 14,5 Vol.-% und weniger als 22 Vol.-% aufweist.

Die weiteren Bezeichnungen basieren auf dem Zuckergehalt:

- **extra trocken:** für Erzeugnisse, die einen Zuckergehalt von weniger als 30 Gramm pro Liter und einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 15 Vol.-% aufweisen.
- **trocken:** für Erzeugnisse, die einen Zuckergehalt von weniger als 50 Gramm pro Liter und einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 16 Vol.-% aufweisen.
- **halbtrocken:** für Erzeugnisse, die einen Zuckergehalt zwischen 50 und 90 Gramm pro Liter aufweisen.
- **lieblich:** für Erzeugnisse, die einen Zuckergehalt zwischen 90 und 130 Gramm pro Liter aufweisen.
- **süß:** für Erzeugnisse, die einen Zuckergehalt von 130 Gramm pro Liter oder mehr aufweisen.

Als geschützte Herkunft gelten ausschließlich:

Vermouth di Torino DOC (Italien) und Vermouth de Chambéry AOC (Frankreich).

benmost und/oder Alkohol versetzt wird, um den gesetzlich geforderten Alkoholgehalt zu erzielen. Die weltweit meistverwendeten Rebsorten sind: Clairette, Colombar, Macabeo, Muskateller, Parellada, Picpoul Blanc, Tempranillo, Trebbiano und Xarel-lo. Die wichtigste Zutat ist das Wermutkraut, die Menge entscheidet jeder Produzent selbst. Die Süße wird durch karamellisierten Zucker, Traubenmost, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat oder konzentrierten Traubenmost verliehen. Weiters werden Früchte, Samen, Gewürze, Rinden und Kräuter über mehrere Wochen in neutralem Alkohol eingelegt, um das Aroma zu extrahieren, und danach dem Wein beigelegt. Der Hersteller kann sich bei der Zusammensetzung seiner „Botanicals“ austoben. Botanicals, die häufig für die Aromatisierung verwendet werden, sind: Bitterholz, Enzian, Bitterorange, Rhabarber, Rosenblüten, Kamille, Schafgarbe, Kardamom, Koriander, Muskatnuss, Safran, Sternanis, Vanille, Wacholder, Zimt und Rosmarin. Durch die geheime Botanical-Rezeptur der Hersteller ist jeder Wermut eigenständig und individuell. Der Genießer darf sich durch die Wermut-Welt durchkosten, um seinen eigenen Favoriten zu finden. Roter Wermut wird traditionell aus weißem Wein produziert, der mit Zuckercouleur oder Karamell gefärbt wird. Die heutzutage neuen Interpretationen werden auch aus Rotwein hergestellt. Heute ist im Bereich Wermut alles möglich, die gesetzlichen Bestimmungen sind kurz und bündig, es gibt keine Definition über die Menge des Wermutkrautes, somit finden sich Produkte auf dem Markt, die eher einem Likör, einem Kräuterkracherl oder einem Punsch ähneln und wenig mit Wermut zu tun haben. Bei geringer Gabe des Krautes setzt sich dieses weder geruchlich noch geschmacklich durch.

LAGERTIPPS

Wermut ist Wein und eine lang geöffnete Flasche verliert an Aroma und Geschmack. Mein Tipp: Wenn Sie zu Hause eine offene Flasche finden, deren Öffnungszeitpunkt unbekannt ist, dann entsorgen Sie diese, um nicht enttäuscht zu werden. Alternativ können Sie eine überlagerte Flasche noch zum Kochen ver-

wenden. Wermut wird nicht, wie Sherry, oxidativ ausgebaut, daher ist der Sauerstoff wie beim Wein für die Oxidation und den dadurch entstehenden Qualitätsverlust verantwortlich.

WIE UND WANN GENIESST MAN WERMUT?

Auf alle Fälle gekühlt! Pur – um das volle Aroma unverfälscht genießen zu können. Auf Eis – im Sommer der ideale Drink für jede Tageszeit. Mit Soda –

wenn der Wermut etwas leichter und süßiger sein soll. In Cocktails – wobei die anderen Zutaten maßgeblichen Einfluss auf den finalen Geschmack des Cocktails haben und der Wermut nicht mehr so klar erkennbar ist. Mit Tonic – die leichte Alternative zu Gin. Wann? Immer! Wermut ist in der Aperitif-, Speisenbegleiter-, Digestif- und Cocktail-Welt zu Hause. Probieren Sie es aus, haben Sie mehr Mut zu Wermut! Sie werden begeistert sein!



Das Wermut-Trophy-Sieger-Dream-Team (v.l.n.r.): Johannes Frühmann, Reinhard Muster, Patrick Marchl.

TROPHY.SIEGER WERMUT

MOTIF

Gamlitz, Österreich

93 P. VERMOUTH ROSÉ HALBTROCKEN € 24,90

Fragen an den Trophysieger Reinhard Muster von MOTIF

#1 Was fasziniert Sie an der Herstellung von Wermut?

Die vielseitigen Rezepturen, er verbindet Wein, Schnaps und die ganze Landschaft an Kräutern.

#2 Verwenden Sie für die Herstellung des Wermuts ein altes Familienrezept, oder ist es eine komplett neue Kreation?

Es wurde über ein Jahr an den Rezepturen getüftelt, beinahe jede Woche haben wir mit neuen Ansätzen experimentiert

DIE BESTEN PREIS.GENUSS.WERMUTS



Weingut Krispel, Straden, Österreich
92 P. Wermut weiß süß € 19,90

Burschik, Wien, Österreich
91 P. Burschik's Vermouth red süß € 14,90

Gründl Stefan, Labuttendorf, Österreich
90 P. Wermut weiß halbtrocken € 8,90 (0,5 L)



Carpano, Italien,
Importeur Kattus, Wien
88 P. Punt e Mes Vermouth red sweet € 10,-

Burschik, Wien, Österreich
88 P. Burschik's Vermouth Klassik weiß lieblich € 14,90

Charakterweine Josef Scharl, St. Anna am Aigen, Österreich
89 P. Wermut weiß – beim Machen so geworden trocken € 18,-

Tropper Bio Weine, Straden, Österreich
89 P. Aronia Wermut rot halbtrocken € 18,- (0,7 L)
88 P. Kräuter Wermut weiß halbtrocken € 18,- (0,7 L)

Weingut Moser, Leutschach, Österreich
88 P. Vermouth 700 weiß trocken € 18,-

Gutjahr, Kitzreck im Sausal, Österreich
88 P. Sausaler Wermut weiß halbtrocken € 16,- (0,7 L)

und natürlich ausführlich darüber verkostet und diskutiert. Wir haben aber auch die älteste Rezeptur von 1924 mit einfließen lassen.

#3 Wo sehen Sie Wermut in den nächsten zehn Jahren – wird es einen Boom geben?

Wermut hat das Potenzial, sich als fixer Bestandteil auf jeder Getränkekarte zu etablieren, zu Aperol & Co. ist er eine gute Alternative und genauso vielseitig einsetzbar. Nach unserem Bauchgefühl erwarten wir definitiv ein Comeback.

#4 Wie gut oder schwierig ist Wermut im Verkauf?

Momentan besteht noch viel Erklärungsbedarf und er gilt noch als Geheimtipp.

HINWEIS:
Die Flaschengröße entspricht
0,75 Liter, sofern nicht anders
angegeben.

VERKOSTUNG

Kostjury

Verkostungsleiterin:

Elisabeth Eder,
Weinakademikerin,
Champagne-
Botschafterin für Öster-
reich;
Prix Spécial du
Concours Européen
des Ambassadeurs du
Champagne

Verkoster:

- Alexander
Lupersböck,
GENUSS.Chef-
redakteur-Stv. und
Weinakademiker
- Bert Jachmann,
Barkeeper,
Bartender, Liquid
Market

Ort

AV-Medien, Wien 14

Datum

16. Oktober 2020

Verkostungsglas

Stözle Universalglas

Daten

42

verkostete Wermuts

17

Wermuts mit 4 Gläsern

23

Wermuts mit 3 Gläsern

2

Wermuts mit 2 Gläsern



AUSGEZEICHNET

MOTIF,

Gamlitz, Österreich

TROPHYSIEGER

VERMOUTH ROSÉ

HALBTROCKEN € 24,90

93 P. Helles Kirschrot,
würzig-fruchtiger Duft,
Orangenzesten, Kirsche,
Blutorange, Erdbeere, Nelke,
stützende Säure, angenehm
herbe, bittere Würze, typisch,
komplex, unglaublich
animierender Trinkfluss.

VERMOUTH WHITE SWEET € 24,90

90 P. Goldgelb mit leichten
Bernsteinnuancen, Zitronen-
melisse, Mandel, Marzipan,
blumig, Honig, heller,
feinsüßer Wermut-Charakter,
zugänglich, unkompliziert,
ausgewogen.

Reisetbauer & Dockner,

Kirchberg-Thening &

Höbenbach, Österreich

FIRST WERMUT WEISS DRY € 20,-

92 P. Mittleres Strohgelb mit

grünen Reflexen, feiner
Wermutkrautduft, Küchen-
kräuter, Zitrusfrüchte, Feuer-
stein, pur, fokussierte Span-
nung, sehr salzig,
animierende Bitterkeit, feines
Säurespiel im Finale.

Weingut Krispel,

Straden, Österreich

WERMUT WEISS SÜSS € 19,90

92 P. Helles Grüngelb,
Latschenkieferzapfen und
-nadeln, Harz, ätherische Öle,
Sternanis, Piment, Basilikum,
Orangenminze, salzig,
anregende Säure, herrlich
frische Bitterkeit, fokussiert,
absolut stimmig.

Gölles & Tement,

**Riegersburg &
Berghausen, Österreich**

ALFRED WERMUT WEISS

SEMI-DRY € 22,50

92 P. Mittleres Strohgelb,
ätherische Öle, Latschenna-
deln, Zirbenzapfen, Zitrus-

früchte, Kamille, rauchig,
saftige Säure, balanciert,
cremige Textur, salziges Spiel
mit wärmender Bitterkeit im
Finale.

ALFRED WERMUT WEISS

DRY € 22,50

91 P. Saftiges Grüngelb,
grünblättrige Würze, Brenn-
nessel, Grapefruit, Lavendel,
Bitterschokolade, intensiver
Wermutduft, charmantes
Finale mit einem Spiel von
Süße-Säure-Bitterkeit.

La Quintinye,

Frankreich

VERMOUTH ROYAL BLANC

SWEET € 26,95

91 P. Mittleres Strohgelb,
Pomelo, rosa Grapefruit,
Ringelblume, elegant, salzig,
ausgewogen, südfranzösi-
sche Kräuter, Zitrusfrüchte
und feine Wermut-Bitternoten
im Finale. Genialer Som-
mer-Wermut! Erhältlich bei
Wein&Co.



Burschik's

VERMOUTH

WIEN

enjoy!

SEIT 1891



**Burschik,
Wien, Österreich**

**BURSCHIK'S VERMOUTH RED
SÜSS € 14,90**

91 P. Mittleres Tawny-Braun, Orangenliköraromen, kandierte Orangenschalen, Lindenblüten, Blütenhonig, Kaffee, Tofffee, Tonkabohne, Salzkaramell, cremige Süße, strukturgebende Bitterkeit, kraftvoll.

**BURSCHIK'S VERMOUTH WEISS
DRY € 14,90**

90 P. Helles Grüngelb, kräutrig-fruchtiger Duft, Lakritze, Orangenesten, Rosarien, sehr typisch, ausgewogen, fokussierter Verlauf, salziger Nachhall.

**BURSCHIK'S VERMOUTH OAK RED
SÜSS € 28,90**

90 P. Mahagonibraun, torfig, Malz, Karamell, Bitterschokolade, Nougat, Pistazien, cremiger, fülliger Körper, ausgewogene Wermutwürze, Pfeffrigkeit im Nachhall.

**APROS,
Freiburg, Deutschland**

APROS ROSÉ WERMUT SÜSS € 24,80

90 P. Weichselrot mit Granaträndern, Blutorange, weihnachtlicher Duft, Zimt, Nelke, feine Wermutwürze, Orange, Karamell, ausgewogen, balanciert, feines Süße-Bitter-Spiel, zugänglich, stimmig.

**Weinmann Ludwig,
Worms, Deutschland**

**LUDWIG WEISSER WERMUT
TROCKEN € 16,90 (0,5 L)**

90 P. Mittleres Strohgelb mit grüngelben Reflexen, gelbe Grapefruit, Wermutkraut, Meersalz, Küchenkräuter, komplexe Bitterkeit mit elegantem Süße-Säure-Spiel, ein Purist mit vollem Wermutkraut-Flash.

**Gründl Stefan,
Labuttendorf, Österreich**

**WERMUT WEISS
HALBTROCKEN € 8,90 (0,5 L)**

90 P. Mittleres Strohgelb, Jasmin-Blüten, Rosen, grüne Oliven, Zitronenverbene, Pfirsich, Blutorange, die Bitterkeit fängt die Süße ein, cremige Textur, salzig mit spritziger Zitrusfrucht im Finale.

**Posch Wein gut zum Lesen,
Pischelsdorf, Österreich**

**DIE MUTIGE FEE
HALBTROCKEN € 20,50**

90 P. Helles Grüngelb, Duft nach Marzipan und Apfelblüten, angenehm fruchtig und würzig, anregende Herbe, Artischocke, deutliche Wermutnote, feine, zart cremige Textur, schöner, spannender Verlauf.

**Weinmanufaktur
Unterürkheim,
Stuttgart, Deutschland**

**STUTTGART WERMUT
„WEISSER W'MUTH“**

LIEBLICH € 15,60 (0,7 L)

90 P. Goldgelb, Limette, Zitronenmelisse, Kumquat, Litschi, Pfirsich, balancierte Süße mit lebendiger Säure und strukturgebender Bitterkeit, sehr kraftvoll, vibrierender Verlauf, zugänglich.

**STUTTGART WERMUT
„ROTER W'MUTH“**

LIEBLICH € 15,60 (0,7 L)

90 P. Gereiftes Granatrot, Nougat, Karamell, Stollwerk, Lebkuchen, Zimt, Piment, feine Kräuterwürze, feingliedrig, füllige Struktur, schmackhafte Salzigkeit mit feinen Bitternoten.

**Carpano, Italien,
Importeur Kattus, Wien**

**ANTICA FORMULA 1786 VERMOUTH
SWEET € 38,- (1 L)**

90 P. Bernsteinfarben, Karamell, Krokant, geröstete Haselnüsse, Nougat, Marzipan, Rosinen, Orangenesten, Mozartkugel, schwarzer Pfeffer, feine Bitterkeit, die die Süße einfängt, fokussiertes Finale.

SEHR GUT

**Brennerei Guglhof,
Hallein, Österreich**

**GUGLHOF PREMIUM WERMUTH
WEISS DRY € 19,80 (0,5 L)**

89 P. Intensives Goldgelb mit Bernsteinanklängen, Bratapfel, Karamell, Zimt, Wacholdernadel, Dörripflaume, Pumpernickel, Trester, dezentes Wermutaroma, geradlinig, gut eingebundene Bitterkeit.



Wermut schmeckt immer und überall! Stefan Krispel genießt ihn beispielsweise gerne im Weingarten.

**Jordan & Erdmann,
Eltville, Deutschland**

**LITTLE CRAB WERMUT WEISS
TROCKEN € 29,50 (0,5 L)**

89 P. Mittleres Altrosa, Seetang, Krabbenkarkassen, Buchsbaum, Thuje, Harz, waldige Würze, eigenständig, fokussierte Bitterkeit, ausgewogene Textur, würziges, salziges Finale. Ideal zu Meeresfrüchten.

Charakterweine

**Josef Scharl,
St. Anna am Aigen,
Österreich**

**WERMUT WEISS – BEIM MACHEN
SO GEWORDEN TROCKEN € 18,-**

89 P. Blasses Hellgelb, Anis, Fenchel, Zitrusfrüchte, Küchenkräuter, Lakritze, Minze, Harz, mittlere Cremigkeit, dezente Wermutkrautnoten, bittere weiße Zitrusfruchthaut im Finale.

**Sporer,
Salzburg, Österreich**

**WERMUT IM STEINGUT WEISS
TROCKEN € 25,90**

89 P. Intensive Bernsteinfarbe, Honig, Karamell, Schwarztee, Kandiszucker, Melasse, cremige Textur, kraftvoller Ausdruck, deutliche Bitterstoff-

fe vom Wermut im Finale, sehr eigenständig.

**Die SPEZEREY,
Gols, Österreich
WILDER WERMUT WEISS
HALBTROCKEN € 22,90**

89 P. Mittleres Strohgelb, deutlicher Wermutduft mit Grapefruit-, Orangen- und Limetten-Zesten, Lavendel, Rosarien, Thymian, Pinienharz, salzig, cremige Struktur, feine Balance von Süße und Bitterkeit.

**Helmut Wermut,
Hamburg, Deutschland
HELMUT DER ROSÉ
HALBTROCKEN € 29,99**

89 P. Gereiftes Granatrot, Blutorange, Schwarztee, Schokobanane, Himbeere, roter Apfel, Zitronenschale, lebendige Säure, dezenter Wermut-Charakter, kraftvoller Alkohol, pfeffriger Nachhall.

**HELMUT DER WEISSE WERMUT
LIEBLICH € 29,99**

88 P. Goldgelb, Malz, Honig, Karamell, getrocknete kandiierte Zitrus-Zesten, Aranzini, Blütenhonig, Salbei, Thymian, Zimt, sirupartige Textur, Blütenhonig, gehaltvoll, wenig Wermutcharakter.

**HELMUT DER ROTE
LIEBLICH € 29,99**

87 P. Schwarzrot, Biskuit, karamellierter Zucker, Nuss-Krokant, Erdbeere, Rosinen, Vanillejoghurt, Amarena, cremige Textur, gehaltvoll, ausgewogen. Passt perfekt zu Schokoladendessert.

**APROS,
Freiburg,
Deutschland
APROS RED WERMUT
SÜSS € 24,80**

89 P. Kirschtrot mit leichtem Granatrand, getrocknete Kirschen und Weichseln, Powidl, Erdbeerkompott, Schwarzbrottrinde, Nougat, Zimt, Piment, angenehmes Süße-Spiel mit feiner Bitterkeit, ausgewogen.

**APROS WHITE WERMUT
SÜSS € 24,80**

88 P. Goldgelb, Zuckerglasur, Marillenröster, weihnachtlich mit Zimt und Nelken, Lindenblütentee, Blütenhonig, likörartige Textur, kräftiger Alkohol, dezenter Wermutduft- und -geschmack.

**Tropper Bio Weine,
Straden,
Österreich**

**ARONIA WERMUT ROT
HALBTROCKEN € 18,- (0,7 L)**

89 P. Gereiftes Kirschtrot, Johannisbeerenblätter, Cassis, Ribisel, frisches, reifes Feigenfleisch, Paprika, angenehme Bitterkeit, engmaschig, Kräuter-Fruchtspiel mit feinen Bitternoten.

**KRÄUTER WERMUT WEISS
HALBTROCKEN € 18,- (0,7 L)**

88 P. Mittleres Strohgelb, Holunderblüte, muskattraubig, Kräuter-Kracherl, Paprika, Blutorange, deutliche Süße, charmante Bitterkeit im Finale. Ein Einstiegsvermut mit dezentem Wermutcharakter.

**Weingut Moser,
Leutschach, Österreich**

**VERMOUTH 700 WEISS
TROCKEN € 18,-**

88 P. Helles Grüngelb, Fichtennadeln, Zapfen und Harz, kräutrige Würze, Paprika, Suppengrün, trocken mit spürbarem Zucker, kraftvoll, geradlinig, süßliches Marzipan mit salzigen Nuancen im Nachhall.

**VERMOUTH 700 ROSSO
HALBTROCKEN € 19,-**

86 P. Mittleres Rubinrot, Heidelbeere, Powidl, cremige Süße, vibrierende Kräuterwürze, selchig, Fox-Ton, erdig, geradlinig, kräftiger Alkohol, unkompliziert.

**Reichmann,
St. Peter a. O., Österreich**

WERMUT WEISS DRY € 19,50

88 P. Mittleres Strohgelb, Marzipan, geröstete Marillkerne, Meersalz, Malz, Orangenzesten, Piment, Dörrzwetschke, sehr kräutrig, geradlinige Bitterkeit, pur, gute Säure, sehr kräftiger Alkohol.

**Gutjahr,
Kitzeck im Sausal,
Österreich**

**SAUSALER WERMUT WEISS
HALBTROCKEN € 16,- (0,7 L)**

88 P. Mittleres Goldgelb, Marillenröster, Kürbiskompott, Spekulatius, Marzipan, fruchtsüß, Nelke, Birne, dezenter Wermutduft und -geschmack, cremige Struktur, kraftvoll, feinbitteres Finale.

**Ankermühle,
Oestrich-Winkel,
Deutschland**

**BLACK VENUSS – RIESLING
VERMOUTH WEISS SÜSS € 29,-**

88 P. Strahlendes Goldgelb, Marille, Pfirsich, dezentes Petrol, Honig, Feuerstein, Blätterteiggebäck, Grapefruit,

feine Bitterkeit, weiniger Charakter, balanciert, dezenter Wermutkraut-charakter.

**Burschik,
Wien, Österreich**

**BURSCHIK'S VERMOUTH WEISS
KLASSIK LIEBLICH € 14,90**
88 P. Grüngelb, Liebstöckel, Marzipan, deutliche Wermut-würze, Maracuja, geradlinig, wenig, zugänglich, ausgewo-genes Süße-Bitter-Spiel, sehr klassisch, kraftvoll.

**Carpano, Italien,
Importeur Kattus, Wien**

**PUNT E MES VERMOUTH
RED SWEET € 10,-**
88 P. Dunkelbraun, dunkle Schokolade, balsamische Würze, Melasse, Kaffee, Kakao, cremige Textur, deutliche Süße, die von der Bitterkeit eingefangen wird, kraftvoll.

**MOTIF,
Gamlitz, Österreich**

VERMOUTH RED SWEET € 24,90
88 P. Dunkles Rubinrot, Blaubeeren, Cassis, erdige, weihnachtliche Würze, Zimt, Nelke, Lavendel, Minze, Eisenkraut, kraftvoller Alkohol, geradlinig, ausgewogene Bitterkeit im Finale.

**Stift Klosterneuburg,
Klosterneuburg,
Österreich**

WERMUT WEISS SÜSS € 9,90
87 P. Mittleres Strohgelb mit goldenen Reflexen, wenig, rauchig, Feuerstein, getrock-nete Kräuter, Artischocke, gaumenfüllende Süße, geradlinig, dezenter Wermut-charakter, süßer Nachhall.

**Stefan Kast,
Neusiedl am See,
Österreich**

**THE REAL LIFE VERMOUTH WEISS
LIEBLICH € 19,90**

86 P. Bernsteinfarben, Honig, rauchig, Malz, Karamell, Verbene, Lindenblüten, Orangenzesten, ein mächtiges Spiel von bitter und süß, wobei bitter gewinnt; im Finale Honigartig.

**Weingut &
Jubiläumsschenke
Christian Weinhäusel,
Neckenmarkt, Österreich**
**WERMUT VANCHRI ROT
TROCKEN € 13,90 (0,5 L)**
85 P. Kirschtrot mit Granaträn-

dem, medizinaler Duft, Minze, Vogelbeere, Kirsche, Karamell, fordernde Bitterkeit, straffe Textur, geradlinig, kraftvoller Alkohol.

 **GUT**

**Susanne Weber,
St. Stefan ob Stainz,
Österreich**
**SCHILCHER-WERMUTH ROT
TROCKEN € 14,- (0,5 L)**
Saftiges Kirschtrot, Himbeere, Ribisel, Erdbeer-Kracherl,

verspielt, knackige, deutliche Säure, süffig, Gerbstoff-Bitterkeit, kein Wermut-Charakter.

**Charakterweine
Josef Scharl,
St. Anna am Aigen,
Österreich**

**WERMUT ROSÉ
DRY € 18,-**
Helles Kirschtrot, überlagerte Erdbeermarmelade, erdige Würze, starker Fox-Ton, grüne Bitternoten, stark adstringie-rend, unharmonisch.

Kurzanalyse ...

... zur Verkostung

... positiv fiel auf, wie vielfältig Wermut sein kann. Jeder Produzent hat seine eigene Idee. Die Auswahl belebt die Szene, wir sind überzeugt, dass viele Weingüter wieder Wermut produzieren werden. Großartig war, dass jeder Wermut für sich eigenständig war und pur absolut überzeugte. Mit Eis oder maximal mit etwas Soda – ein genialer Aperitif und Speisenbegleiter.

... negativ fiel auf, dass die Bezeichnungen auf den Etiketten teilweise mangel-beziehungsweise fehlerhaft waren und dass manch ein Produzent zu sparsam mit dem Wermutkraut umging. Diese Weine erfüllten die Ansprüche eines Wermuts nicht und wurden daher auch geringer bewertet. Diese aromatisierten Weine waren fehlerfrei und süffig – besaßen aber keinen typischen Wermut-Charakter.

Fehlerhafte Proben: Es waren keine fehlerhaften Proben in der Verkostung. Allerdings waren Proben dabei, die den typischen Charakter von Wermut nicht erfüllten. Die Aromen und der spezifische Geschmack des Wermutkrautes waren weder zu riechen noch zu schmecken.

... zum Verkostungsthema

Wermut ist endlich aus seinem Dornröschenschlaf erwacht und das ist gut so! International ist die Wermut-Szene hip und kreativ, allein zwischen 2012 und 2016 erzeugten über 100 neue Betriebe wieder Wermut. Meist fand man Wermut in der Küche, es ist an der Zeit, dieses traditionelle Produkt wieder verstärkt in der Aperitif-Karte und als Speisenbegleiter einzusetzen und den Gast damit zu überraschen. Wermut wurde durch die neue Produzentenszene „entstaubt“, Wermut überrascht jedes Mal aufs Neue.

Persönliches Highlight der Verkostungsleiterin

Es gab drei Produkte, die mich begeisterten: Der Trophysieger MOTIF Vermouth Rosé mit seinem unendlich animierenden Trinkvergnügen und -fluss. Es fiel sehr schwer, nicht das ganze Glas zu leeren. Der Little Crab Wermut Jordan & Erdmann erinnerte mich an den Sommer in Südfrankreich, er harmoniert perfekt zu gegrillten Scampi mit Kräutern und Baguette. Und der FIRST Wermut Reisetbauer & Dockner erzeugte in mir eine Sehnsucht nach Frankreich. Sein Feuersteinduft und die Salzigkeit erinnerten mich an meine Verkostungen in der Burgund, im Speziellen an die Weine von Meursault.