ALOIS GÖLLES
Gölles Edelbitter (*)



Inhalt:	35 cl
Produzent:	**Alois Gölles**
Alkoholgehalt:	30.00% Vol.

Grüne Walnüsse, Wurzeln und Kräuter aus den heimischen Gärten machen unseren Edelbitter zu einem einzigartigen Trinkerlebnis. Schon beim ersten Schluck kitzeln die herrlichen Bitternoten von Enzian Wurz, Tausendgüldenkraut und Blutwurz die Zungenspitzen. Was folgt, ist ein herbal, nahezu medizinal abgerundeter Hauch von rund fünfzehn heimischen Kräutern. Im Abgang bleibt dann vor allem eines – die wundervolle Fülle der Walnuss. Angesetzt nach altem Familienrezept kann man ihn als steirische Antwort auf den italienischen Amaro sehen.

Empfehlung

Ob pur, „on the rocks“, mit einem Schuss Zitrone oder gar als smarter Longdrink oder Cocktail – der Edelbitter ist auf jeden Fall eine Bereicherung für jede Getränkekarte.

Produzent

Natürlich, Gölles! Wer unter den Feinschmeckern kennt diesen Namen nicht! Gölles' Obstbrände und seine Essigvariationen sind sosehr vom Feinsten, dass wir stolz sind, diese in der Schweiz vertreten zu dürfen. Wer Schnaps brennt oder Essig braut, oder eben Beides, wie Alois Gölles, der hat das Gleiche zu beherzigen wie der Winzer: gesundes, sonnengereiftes, erntefrisches Ausgangsmaterial ist die Grundlage für Säfte, die dann vielleicht die Sinne verführen, wenn man danach alles richtig macht. Gölles weiss darum, deshalb baut er im oststeirischen Vulkanland das Obst selbst an, gerade auch alte, fast ausgestorbene, aber aromatische Obstsorten. Wir ahnen es ja, Obstbrenner leisten im Nebenamt Dienst an der Allgemeinheit, in dem sie das erhalten, was in den Supermärkten nicht mehr zu finden ist: das Rare und Aromatische. Eine Manu-Faktur ist von einer anderen Logik. Das Obst wird ungezuckert verarbeitet, wie seit jeher und doch mit moderner Infrastruktur in Kupferkesseln doppelt gebrannt – Rau- und Feinbrand – und in Glasballons oder Eichenfässern solange gereift, bis es passt. Mild, fruchtig, vollaromatisch müssen die Essige

sein: Die klassischen Essige werden aus sortenreinen Weinen sowie steirischen Mostäpfeln und -birnen vergoren und mindestens drei Jahre im Eichenfass gelagert. Die kreativen Essige wie beispielsweise Tomaten- oder Marillenessig werden als sortenreiche Alternative zu den Klassikern ausschließlich aus dem vergorenen Saft der namengebenden Früchte gewonnen. Die für Balsamessig typische Süße kommt ausschließlich von der Frucht, ihre Ausgewogenheit und Aromakraft von der langen Lagerung in Eichenfässern (ca. 8 Jahre). Zudem wird nach einem gut behüteten Familienrezept auch noch ein Edelbitter erzeugt. Und wo es eigentlich keine Steigerung mehr bedarf, stehen die XA-Produkte noch für extra alt, extra harmonisch, extra wertvoll. Gölles, das ist wie ein Universum der Düfte und Geschmacksnuancen.