

Copper Series Wilde Chardonnay

Jahrgang: 2021
Erzeuger: Tempus Two
Art. Nr.: 603.020

Herkunftsland: Australien
Region: Hunter Valley

Auszeichnungen

International Wine and Spirit Competition: Bronze (Jg. 2017)



Weingut / Erzeuger

Die Wurzeln dieses Weinguts sind fest in Australiens ältester Weinregion, dem Hunter Valley verankert. Das Weingut mit moderner Architektur liegt inmitten der grünen, hügeligen Weinberge von Pokolbin und wurde von den McGuigans, mittlerweile eine der bekanntesten Weindynastien des Landes, gegründet. Im Sommer sind die Temperaturen recht hoch und nur zwischen Januar und April regnet es. Das Weingut wurde 1998 unter dem Namen "Hermitage Road" gegründet, da die McGuigan-Familie in dieser Straße wohnte. Der Begriff "Hermitage" ist jedoch geschützt, so ergab sich der neue Name "Tempus Two", im Sinne von "zweiter Anlauf". Andrew Duff ist der verantwortliche Winemaker. Da seine Eltern große Fans des Hunter Valleys und den Weine dieser Region waren, ist Önologie eine Art vorbestimmter Weg für ihn. Schon als kleiner Junge hatte er eine sehr klare Vorstellung von seiner Zukunft - egal, was er gerade werden wollte, Feuerwehrmann oder wie sein Vater Uhrmacher, er fügte immer hinzu: "aber wenn ich groß bin, habe ich einen eigenen Weinberg." 1997 zog die Familie nach Neuseeland, Andrew beendete dort die Schule und studierte Weinwissenschaft am Eastern Institute of Technology in Hawkes Bay. 2007, zurück in Australien, begann er erst als Assistant Winemaker bei Tempus Two und folgte im selben Jahr Liz Jackson zu First Creek. Phasenweise arbeitete er auch bei Tower Estate und Poole's Rock. Sobald aber die Stelle des Winemaker bei Tempus Two frei wurde, ergriff er die Chance und kam zurück. Seine Liebe gilt dem Chardonnay, der in seinen Augen eine größere Aufmerksamkeit verdient.

Die Trauben für Tempus Two wachsen nur zum kleinen Teil im Hunter Valley. Die Limestone Coast erstreckt sich entlang der Küste im Süden von Adelaide. Die Region ist der größte Produzent von Premiumweinen in Australien. Das Barossa Valley liegt eine Stunde nördlich von Adelaide. Das Klima in Verbindung mit sanften Hügeln und wunderschönen Tälern ist perfekt für große Rotweine mit Seele. Uralte Eukalyptusbäume säumen die Hänge, manchmal wächst einer mitten im Weinberg. Knorrige alte Rebstöcke stehen in unregelmäßigen Reihen. Im Winter bedeckt gelber Sauerklee den Boden zwischen den kahlen Weinstöcken, im Sommer kontrastieren die grünen Reben mit gelben Koppeln.

Die Vision des Weinguts ist es, aus traditionellen europäischen Rebsorten charakteristische, moderne und finessenreiche Weine zu kreieren. Durch das Verbinden des Wesentlichen mit stilistischer Finesse entstehen Weine, die erschwinglich, außergewöhnlich und künstlerisch anspruchsvoll sind. Die Ausstattungen sind innovativ und auffällig. Die Weine sollen so gut aussehen, wie sie schmecken. Bei den Etiketten wird großzügig auf den Ressourcenreichtum Australiens zurückgegriffen: Zinn (Pewter) und Kupfer (Copper) statt Papier. Nicht bedruckt, sondern geprägt. Das ergibt eine ausgesprochen edle Anmutung.

Beschreibung

Eine Assemblage aus zwei berühmten Chardonnay Regionen Australiens, dem Hunter Valley und die Adelaide Hills. Beide Chardonnays wurden zu 100% im Holzfass vergoren. Der Hunter Anteil machte dabei eine natürliche Spontanvergärung durch. Der Adelaide Hills Anteil wurde mit einer speziellen Champagner-Hefe vergoren, um ein ausgewogenes, cremiges Mundgefühl zu schaffen. Nach der Gärung wurde der Wein 12 Monate lang auf seinem Hefesatz in neuer und alter französischer Eiche gelagert, bevor er geklärt und in die Flasche abgefüllt wurde.

Farbe:	leuchtendes Goldgelb
Rebsorte:	Chardonnay
Charakteristik:	Intensive Steinfruchtaromen von Pfirsich und Aprikose, dazu Noten von Zitrus und Ananas, komplexe Burgunderstilistik am Gaumen mit mundfüllendem Eindruck von reifem gelbem Obst, buttriger Textur und feinen Holztönen.
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	3,4 g/l
Gesamtsäure:	7,18 g/l

Gastromische Empfehlungen

aromatische Gerichte, Wild und Ente

Stand: 27.05.2026 13:45 Uhr