

Copper Series Grenache-Shiraz-Mourvèdre

Jahrgang: 2018
Erzeuger: Tempus Two
Art. Nr.: 603.021

Herkunftsland: Australien
Region: Hunter Valley



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

Dieser lebendige und schmackhafte GSM, der das Beste aus dem Barossa Valley vereint, ist eine Mischung, die typischerweise in der südlichen Rhône zu finden ist und die gefeierten Weine von Chateauneuf-du-Pape enthält. Die Trauben wurden in der kühlen Nacht geerntet, wonach sie kalt eingeweicht wurden, um die Extraktion von lebendiger Farbe und integrierten Tanninen zu unterstützen. Der Grenache und der Shiraz wurden dann co-fermentiert, um eine hervorragende Integration zu fördern. Nach der Gärung durfte der Wein überwiegend in alter amerikanischer und französischer Eiche reifen, wodurch ein Wein entsteht, der die wahre Essenz der gereiften GSM-Mischung liefert, ein Zeugnis der Vision der Weinherstellung und des europäisch beeinflussten Stils.

Farbe:	dunkles Rot
Rebsorte:	Grenache, Shiraz, Mourvedre
Charakteristik:	verlockendes Bouquet von reifen Waldbeeren und Pflaumenmus, begleitet von Herbstlaub und Holz, den Gaumen umspannt ein mittlere Körper mit reifen Tanninen, der wunderbar lange Nachhall wird begleitet von Röstaromen und Bitterschokolade
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	7 Jahre
Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	3,4 g/l
Gesamtsäure:	6,69 g/l

Gastromische Empfehlungen

gegrilltes Fleisch, Wild und Ente

Stand: 04.06.2026 15:30 Uhr