



Art.-Nr.: 30300

D'ARENBERG THE STUMP JUMP GSM

KATEGORIE	Neu im Sortiment
REBSORTEN	Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre
HERKUNFT	Australien
ANBAUREGION	South Australia
QUALITÄTSSTUFE	Wine of Australia
FLASCHEGRÖßE	0,750 l
VERSCHLUSS	Schraubverschluss
AUSBAU	Grenache 62 %, Shiraz 20 %, Mourvèdre 18 %

BODEN

Das McLaren Vale im Süden Australiens zählt zu den renommiertesten Weinregionen des Landes und ist bekannt für seine Vielschichtigkeit an Böden und Mikroklimata. Die Weinberge liegen zwischen dem Gulf St. Vincent und den Mount Lofty Ranges, wodurch sie von einer natürlichen Meeresbrise profitieren, die die Temperaturen mildert und eine langsame, gleichmäßige Reifung der Trauben ermöglicht.

Die Böden sind vielfältig, bestehend aus roten Tonböden, Sandstein, Kalkstein und Schiefer – eine Kombination, die Weine mit Tiefe, Struktur und würziger Mineralität hervorbringt.

Alte Buschreben mit tiefen Wurzeln sorgen für geringe Erträge, aber intensive Aromen und eine konzentrierte Frucht.

Das warme, trockene Klima verleiht den Weinen aus Shiraz, Mourvèdre und Grenache ihre reife Fruchtfülle, während die Nähe zum Meer für Frische und Balance sorgt. So entsteht ein Wein, der die typische Wärme und Würze des McLaren Vale mit einer lebendigen Fruchtigkeit und feinen Kräuternote verbindet.

BESCHREIBUNG

Es wird gemunkelt, dass der Erfinder des Stump Jump-Pflugs, der es dem Pflugmesser ermöglichte, über Baumwurzeln zu „springen“, eine schlechte Sehkraft hatte und regelmäßig seine Augen testen musste, um sicherzustellen, dass er noch Maschinen bedienen konnte. Das Etikett dieses Weins ist von einer Augenarzt-Sehtafel inspiriert und dient zugleich als



improvisierter Nüchternheitstest:

Wenn du die Flasche mit ausgestrecktem Arm halten und das Etikett noch lesen kannst, darfst du dir noch ein Glas gönnen.

Die Trauben für den The Stump Jump GSM stammen überwiegend von alten Buschreben im McLaren Vale, deren tiefe Wurzeln die charakteristische Ausdruckskraft und Intensität der Region einfangen. Nach der Handlese werden die Beeren schonend angequetscht und in traditionellen, offenen Gärbehältern vergoren. Dabei kommt die bei d'Arenberg typische Methode des „foot treading“ – das manuelle Treten der Maische – zum Einsatz, um Farbe, Aroma und feine Tannine sanft zu extrahieren.

Nach der Gärung werden die Weine in klassischen Korbpressen gepresst, was den Most besonders klar und elegant macht. Anschließend reifen die einzelnen Partien in einer Kombination aus kleinen Eichenfässern (Barriques) und größeren Holzfässern, um Struktur und Komplexität zu entwickeln, ohne die Frucht zu überdecken.

Die Philosophie von d'Arenberg setzt dabei auf minimale Eingriffe und traditionelle Handarbeit in kleinen Chargen. Jede Rebsorte wird separat vinifiziert, bevor die endgültige Cuvée sorgfältig zusammengestellt wird. So entsteht ein Wein, der die reife Fruchtfülle und Würze des Shiraz, die Kräuterwürze und Struktur des Mourvèdre sowie die lebendige Frische und Saftigkeit des Grenache harmonisch vereint.

Das Ergebnis ist ein ausgewogener, charaktvoller Rotwein, der trotz seiner Intensität eine feine, zugängliche Stilistik bewahrt – typisch für die Handschrift von Chester Osborn und das Terroir des McLaren Vale.

Kräftiges, tiefes Rubinrot. In der Nase Aromen von roten Kirschen, roten Johannisbeeren und Pflaumen, begleitet von einem Hauch getrocknetem Oregano und Thymian. Am Gaumen setzen sich die saftigen roten Fruchtaromen fort, ergänzt durch subtile erdige Noten und getrocknete Kräuter. Weiche, feine Tannine sorgen für Ausgewogenheit und machen diesen Wein zugänglich und fruchtbetont – ein harmonischer, leicht zu trinkender Vertreter seiner Art.