



Art.-Nr.: 80304

## D'ARENBERG D'ARRY'S ORIGINAL GRENACHE SHIRAZ

<b>KATEGORIE</b>	Neu im Sortiment
<b>REBSORTEN</b>	Shiraz, Grenache Noir
<b>HERKUNFT</b>	Australien
<b>ANBAUREGION</b>	South Australia
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	14,5 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	1,6 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	6,5 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	15-17
<b>VERSCHLUSS</b>	Schraubverschluss
<b>AUSBAU</b>	Grenache 50%, Shiraz 50%

### BODEN

McLaren Vale liegt nur 35 Kilometer südlich von Adelaide und profitiert von einem mediterranen Klima mit warmen, trockenen Sommern. Kühle Nachmittagsbrisen vom nahen Gulf St. Vincent mildern die Hitze und ermöglichen eine längere Reifezeit, wodurch die Weine ihre natürliche Säure bewahren und gleichzeitig komplexe Aromen entwickeln.

Die geologische Vielfalt der Region ist bemerkenswert – von roten Tonböden über Kalkstein bis hin zu sandigen Lehm Böden. Diese Böden verleihen den Weinen ihre charakteristische Erdigkeit und mineralische Komplexität, die die fruchtbetonten Noten perfekt ergänzt. Die natürlich kleinen Beeren, begünstigt durch das trockene Klima, führen zu intensiveren Aromen, tieferer Farbe und den reichhaltigen Tanninen, für die McLaren Vale bekannt ist.

### BESCHREIBUNG

Dieser Wein wurde erstmals 1993 veröffentlicht und zu Ehren von Francis d'Arenberg Osborn, allgemein bekannt als d'Arry, in d'Arry's Original umbenannt. Die Umbenennung würdigt seine lebenslangen Verdienste für die Weinindustrie als Mitglied der dritten Familiengeneration.

Kleine Traubenpartien werden sanft zerdrückt und dann in fünf Tonnen schwere, offene Gärbottiche mit heruntergeklapptem Deckel überführt. Diese Partien bleiben bis zur endgültigen



Assemblage getrennt. Zwei Drittel des Weges durch die Gärung wird das Traubentreten mit den Füßen durchgeführt.

Der Wein wird dann in Korbpressen gepresst und anschließend in eine Mischung aus neuen und gebrauchten französischen Eichenbarriques überführt, um die Gärung abzuschließen. Die Fassfermente werden auf der Hefe gelagert, und es findet kein Abziehen statt, bis zur endgültigen Assemblage. Dieser Wein wird vor der Abfüllung weder geschönt noch filtriert.

Ein d'Arenberg Klassiker, perfekt für jede Gelegenheit. Hochgradig aromatisch mit hübschen roten Früchten und exotischen Gewürzen. Dunkle und lebendige rubinrote Farbe mit einem duftenden Bouquet von roten und schwarzen Beeren.

Der Gaumen ist mittelschwer und köstlich, zeigt Aromen von Wilderdbeeren, getrockneten Cranberries und Rhabarber. Es gibt einige schöne Noten von getrockneten Kräutern und Backgewürzen in diesem Wein. Feine und samtige Tannine werden von einer anständigen Säure unterstützt. Ein äußerst würziger und langer Abgang macht diesen Wein unwiderstehlich.