SCOUT
by Leo

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: 9 mdr. på franske egetræsfade
Alkohol: 13.0%
Syreindhold: 5,8 g/L
Restsukker: 1 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 05527422435

2024 CHARDONNAY, ARTEMIS VINEYARD

Dry Creek Valley, Scout by Leo

Distriktet
Dry Creek Valley ligger i den nordlige del af Sonoma County, vest for Alexander Valley og nord for Russian River Valley. Her finder man sand- og leraflejringer fra den udtørrede flod i et område, som er påvirket af kølige vinde og morgentåge fra Sonoma Coast samt af Stillehavet mod vest. Det giver perfekte forhold til produktion af sprøde hvidvine og aromatiske og delikate rødvine.

Distriktet fik sin AVA-status i 1983 og breder sig over ca. 4.500 ha. fordelt på i alt ca. 60 producenter. De første beplantninger stammer fra ca. 130 år siden, og distriktet er derfor et af de ældste i Californien. Blandt de mest velegnede vinsorter for området kan man nævne Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Zinfandel og Cabernet Sauvignon, men også Rhône-druer klarer sig godt her.

Producenten
SCOUT blev grundlagt i 2024 og repræsenterer et sortiment af vine, der skal opfylde følgende 3 kriterier:

1. De skal være repræsentative for deres områder
2. De skal være af høj kvalitet
3. De skal have den rette pris

Til denne søgen og udvælgelse benytter vi vores Scouts. Gennem vores enorme netværk af vinproducenter udvælger vi nøje de bedste winemakers (Scouts), som besidder en stor erfaring og som allerede har vine på vores marked under eget vinhus.

Og vi, Østjysk Vinforsyning, er med hele vejen. Vi ved, hvordan vinene skal smage, hvad der passer til den danske stil og det nordiske køkken. Sammen med vores Scouts udvælger vi druerne, bestemmer smagsretningen og laver design og præsentation - med kvalitet for øje i alle led. Vores Scouts lægger navn til vinene (”SCOUT by…”), hvilket symboliserer det nære samarbejde og personligheden bag hver flaske.

Produktet
Danske Leo Steen, som til daglig regerer i sit eget vinfirma (Leo Steen Wines) i Sonoma, er ”Scout” på denne vin. Via sit enorme kendskab til området og dets kvalitetsorienterede producenter har han, i samarbejde med Østjysk Vinforsyning, fået mulighed for at udvælge de helt rigtige druer og efterfølgende lavet vinen, så den matcher en veldefineret smagsprofil, der er målrettet den gode gastronomi og det danske marked.

Vinen er lavet 100% på Chardonnay-druer, som er håndplukkede i Artemis Vineyard (”single vineyard”- 2,4 ha.), der er perfekt beliggende i den køligste del af Dry Creek Valley (Sonoma County). Dalen fungerer nærmest som en tragt, der transporterer kølig luft og morgentåge fra den nærliggende Russian River, hvilket medfører at området har kølige nætter og morgener - perfekte forhold til udvikling af ekstra aroma og friskhed i druerne.

Efter en skånsom presning af de perfekt modnede druer blev gæringen foretaget i 4-8 år gamle, franske egetræsfade ved hjælp af druernes egne gærstammer. Den efterfølgende malolaktiske gæring gennemførtes spontant. Vinen hvilede herefter i fadene på sit ”lie” (bundfald) i 9 måneder, inden den blev aftappet ufiltreret - en behandling der tog sigte på at fremme kompleksiteten og aromastofferne mest muligt.

Vinen har en flot, klar og lysgylden farve med et let grønligt skær. Duften byder på en intens palet af fuldmodne frugter - sprøde og friske æbler, saftige pærer og et diskret og delikat ”touch” af fersken. Smagen er ren, frisk og fyldig med en subtil, nøddeagtig note og en forfriskende og harmonisk syre. En helt igennem vellavet og charmerende vin der passer perfekt til den umiddelbare og blotte nydelse eller til en bred vifte af fiske - og skaldyrsretter foruden lyse kødretter. Serveres ved 8-10 °C.