SCOUT
by Leo

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 5% Grenache, 95% Pinot Noir
Lagring: 8 mdr. på ældre franske fade og 2 mdr. på stål
Alkohol: 13.0%
Syreindhold: 5,2 g/L
Restsukker: 0,1 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 05527012435

2024 SUGAR MILL PINOT NOIR, WILSON VINEYARD

Clarksburg, Scout by Leo

Distriktet
Clarksburg AVA (American Viticultural Area) er et gammelt vinområde beliggende ved Sacramento River, vest for Lodi og syd for Sacramento, hovedstaden i den amerikanske delstat Californien. Vinmarkerne breder sig over ca. 2.600 ha. og er placeret i tre counties - Sacramento, Solano og Yolo, som en del af det man vinmæssigt ofte kalder "Inland Valleys". Den sand-, ler- og kalkholdige undergrund får sjældent regn i sommersæsonen men til gengæld masser af sol. Klimaet er middelhavsagtigt og takket være kølige vinde fra San Francisco Bay om eftermiddagen får druerne god syre, friskhed og aroma, ud over at det medfører en lavere alkoholprocent i vinene. Faktisk er temperaturerne i Clarksburg i gennemsnit 9 grader lavere end i Sacramento.

Alt dette giver gode forhold til produktion af især hvidvine på fx Chardonnay, Chenin Blanc og Pinot Grigio, men også rødvine på Pinot Noir, Petite Sirah, Tempranillo, Merlot og Cabernet Sauvignon. Druerne fra Clarksburg bliver stadig i betydeligt omfang købt af de store vinhuse i naboområderne, bl.a. for at tilføre deres vine friskhed, men man ser nu i stigende omfang, at flere vine fra Clarksburg markedsføres med dens egen Clarksburg AVA på etiketterne.

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.

Leo har produceret 2024 Sugar Mill Pinot Noir på "The Old Sugar Mill Winery" - en gammel sukkermølle, oprindeligt en sukkerroe-fabrik, som i dag fungerer som et vineri for dygtige, californiske winegrowers. Vinen er lavet på 95% Pinot Noir fra enkeltmarken Wilson Vineyard, som er beliggende kun 3 km. fra den gamle sukkermølle, i hjertet af Clarksburg AVA. For at afrunde vinen har Leo tilføjet 5% Grenache, som bidrager med lidt sødme og saftighed. Druerne er plukket relativt tidligt på sæsonen for at bevare friskheden samt begrænse sukkerindholdet, så alkoholprocenten lander på "moderate" 13%. Vinen er gæret på rustfrie ståltanke og herefter først modnet i 8 måneder på ældre franske egetræsfade og dernæst 2 måneder på rustfrie ståltanke.

Sugar Mill Pinot Noir er en Pinot Noir i europæisk stil med californisk ophav. Flot, klar rubinrød farve. Vinen er frisk og med god syre, og den byder på en lækker frugtighed med noter af skovjordbær og modne hindbær tilsat et strejf af skovsvampe og nelliker. Skøn eftersmag med madvenlige (modne) tanniner og en fin afstemt syre. Vinen er ikke filtreret, hvilket er med til at sikre en harmonisk og velafbalanceret struktur. Alt i alt en sublim Pinot Noir-oplevelse og en vin med en unik sammenhæng mellem oprindelse, kvalitet og pris.

Vinen passer fortrinligt til råvildt, oksekød eller også til en lækker, grillet laks. Serveres ved ca. 17-18 °C og gerne en grad eller to koldere til laksen.

VINOBLE