2023 Sugar Mill Chardonnay "Wilson Vineyard"

Scout by Leo

Scout by Leo

Scout by Leo er et californisk vinprojekt skabt af den danske vinmager Leo Steen Hansen i samarbejde med Østjysk Vinforsyning. Leo har drevet sit eget vinhus i Sonoma siden 2004 og arbejder med druer fra nøje udvalgte californiske vinmarker. Hans baggrund som sommelier præger tilgangen til vinfremstillingen, hvor friskhed, balance og samspillet med mad har stor betydning. Ambitionen er at bevare druernes lokale karakter og samtidig tilføre vinene et europæisk stilpræg.

Californien

Californien er så stort og varieret, at navnet ikke dækker én bestemt vinstil. Når Stillehavet køler havluft, vind og tåge mange vinmarker og forlænger modningen. Længere inde i landet er klimaet ofte varmere og tørrere, hvilket kan give højere modenhed og mere fylde. Det skaber gode betingelser for blandt andet Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Zinfandel og Syrah. Bruges staten som oprindelse på etiketten, skal alle druer være dyrket i Californien, og vinen skal færdiggøres der.

Vinen

Sugar Mill Chardonnay fremstilles på druer fra enkeltmarken Wilson Vineyard i Clarksburg. Druerne høstes forholdsvis tidligt for at bevare deres naturlige syre og undgå for høj alkoholisk vægt. Gæringen foregår på rustfrie ståltanke i vineriet The Sugar Mill, hvorefter vinen transporteres til Leo Steens kælder i Sonoma. Her modner 30 % på brugte franske egetræsfade og 70 % i åndbare flextanke på 1.000 liter. Efter fem måneders modning aftappes vinen i en stil, der forener Chardonnay-druens naturlige fylde med friskhed.

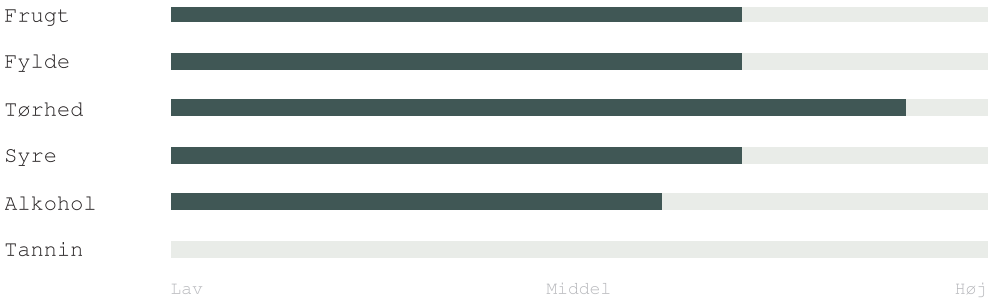


Primære aromaer: Pink grapefrugt, appelsinskal, mango, grøn banan, vanilje, citron og karamel.

Madforslag: Prøv til smørstegt rødspætte med nye kartofler og grønne asparges og citronsauce.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2028.

Smagsprofil



2023

Hvidvin

Chardonnay

Californien
USA

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk