

Venge, Scout's Honor

벵기, 스카웃츠 아너



생산자	벵기 빈야즈(Venge Vineyards)
품종	진판델(Zinfandel) 71%, 샤르보노(Charbono) 19% 쁘띠 시라(Petite Sirah) 8%, 시라(Syrah) 2%
등급	Napa Valley(69%) & Sonoma County(31%)
생산지	나파(Napa) & 소노마(Sonoma) <캘리포니아(California)> 미국

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 **VIVINO 4.3점(Vint.2022)**

- <스카웃츠 아너>는 벵기 빈야즈를 지키던 충견 레브라도 리트리버 '스카웃츠'를 기리며 전통 방식으로 양조되었으며, 올드 진판델을 베이스로 하며 수분을 날린 뿌띠 시라, 올드바인 샤르보노, 산자락에서 자란 시라로 블렌딩된 와인이다.
- 나파 밸리에서는 오래된 포도원이 보르도 품종으로 교체되거나 심한 경쟁 구조에 의해 매우 희귀해지는 상황이라 와인의 생산량을 확보하기 위해 부득이 두 개의 AVA 지역을 사용하게 되었으나, 오히려 러시안 리버 밸리에 위치한 와이너리 소유의 **소노마 카운티 올드 바인**에서 수확된 포도가 풍부하고 복합적인 신선함과 농축된 풍미를 향상시키며 더욱 독특하고 맛있는 와인으로 거듭났다.
- 100% 자연 효모 사용과 젖산 발효(MLF). 와인은 14개월 동안 65%는 NEW 아메리칸 오크에, 나머지 35%는 1회 사용된 프렌치 오크 배럴에서 숙성을 진행한 후 블렌딩한다. 과실의 아로마를 최대한 보존하기 위해 공기압과 중력만을 이용한 다이어그램 공기 펌프가 사용된다.

- Color 중간 루비 컬러
- Aroma 제비꽃, 건조된 계피, 흰 꽃, 갓 자른 신선한 허브, 토스트의 등의 복합적인 아로마
- Palate 검은 과일과 달콤한 건포도, 검은 후추, 힘이 느껴지는 구조감이 인상적인 스타일
- Pairing 그릴드 비프 스테이크, 숙성된 치즈류, 코리안 바비큐
- Serving Temp 18°C