2023 Pétillant Naturel

Pépin

Pépin

Pépin har base i Scherwiller i Alsace, men er ikke én klassisk vingård. Det er et fælles vinprojekt med Pierre og Jean fra Domaine Achillée, ønologerne Xavier Couturier og Pierre Sanchez samt en kreds af partnerbønder. Vinene samles i fem genkendelige retninger: hvid, rød, pink, orange og pétillant naturel. Indholdet kan skifte fra parti til parti, mens håndhøst, naturligt forekommende gær og vinifikation uden tilsætninger før eller under gæringen udgør den fælles ramme.

Alsace

Alsace ligger i det nordøstlige Frankrig, hvor vinmarkerne følger de østlige udløbere af Vosges mellem bjergene og sletten mod Rhinen. Vosges skærmer mod regn fra vest og giver et tørt, solrigt klima med tydelige kontinentale træk, mens kølige efterårsnætter hjælper druerne med at bevare syre. Områdets opsplittede geologi skifter hurtigt mellem blandt andet granit, kalk, mergel, sandsten og ler, så voksestedet kan præge vinene tydeligt. Alsace forbindes især med druesortsnavne på etiketten og hvidvin på Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris, Pinot Blanc, Sylvaner og Muscat, men her laves også Pinot Noir, blandingsvine, Crémant d'Alsace og koncentrerede søde vine. Stilen kan være knastør, rund, sød eller eksperimenterende; druen alene fortæller derfor ikke hele historien.

Vinen

En tør og levende pét-nat med frisk energi, moderat fylde og en mere umiddelbar mousse end i vine med separat andengæring. Ugni Blanc, Picpoul, Muscat og Chardonnay gærer sammen, og flaskningen sker, før den første gæring er helt afsluttet. Kulsyren dannes derfor direkte i flasken. Stilen er naturlig og let rustik, men stadig stringent og balanceret, med bundfald som en naturlig del af metoden.

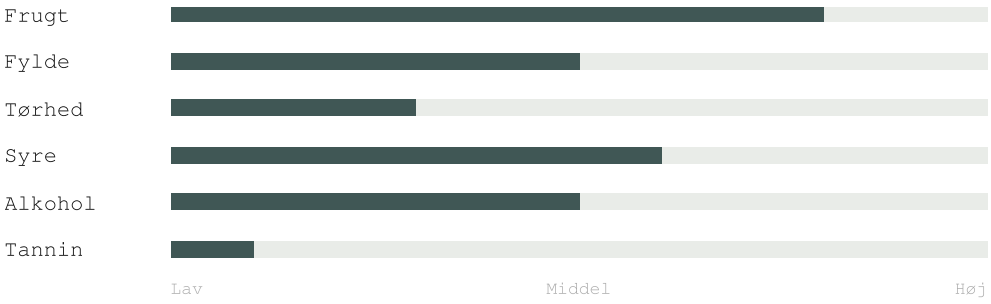


Primære aromaer: Citron, grapefrugt, hvide blomster, litchi og bergamotte.

Madforslag: Prøv til som aperitif eller til hårde oste.

Servering: Serveres ved cirka 8° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2029.

Smagsprofil



2023

Mousserende

Trebbiano Toscano, Picpoul, Muscat, Chardonnay

Alsace
Frankrig

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