

# 2022 Orange "Riesling"

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.

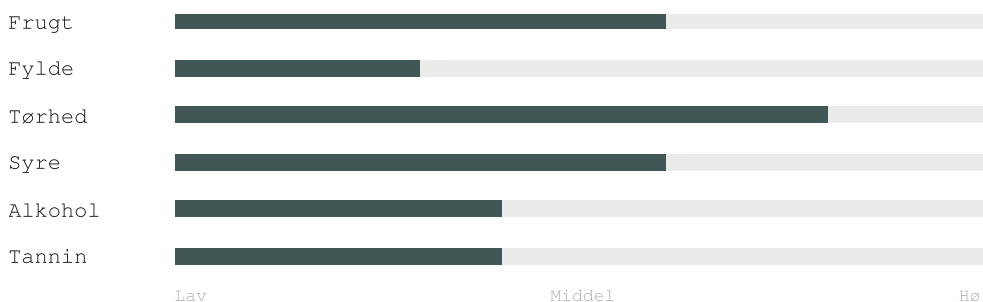
## Vinen

Pépins Orange 2022 er Riesling med seks dages skindkontakt før presning. Druerne høstes og afstilkkes i hånden, hvorefter mosten gærer spontant med naturligt forekommende gær på tank. Macerationen giver tannin og et tørt greb, men Rieslings syre gør samtidig vinen lækende og energisk. Netop den dobbelte fornemmelse er vinens styrke: den tørrer munden af og inviterer straks til en ny slurk. En levende orangevin, hvor drue og metode arbejder tydeligt sammen.

|                  |                                                                                            |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Primære aromaer: | Citrus, tropiske frugter, blomster, krydderier, honning, ingefær, korianderfrø og røgelse. |
| Madforslag:      | Prøv til prøv den til krydret thailandsk kyllingecurry med kokosmælk og limeblade.         |
| Servering:       | Serveres ved cirka 11° i Universalglas.<br>Drikkes bedst mellem 2024-2028.                 |



## Smagsprofil



2022



Orangevin



Riesling



Alsace  
Frankrig