



En visjon om å lage musserende vin i verdensklasse førte vinemaker Ed Carr til Tasmania. Han var en visjonær og dedikert til å lage eksepsjonell australsk musserende vin i verdensklasse. På Tasmania finner man historisk, gammelt jordsmonn og kjølig klima. Det er langt kjøligere enn på fastlandet, og med lange lyse sommervelder og maritim påvirkning, resulterer det i ideelle forhold for langsom modning av druene. Det kjølige klimaet og gamle jordsmonn er perfekte for å lage musserende vin i verdensklasse. House of Arras er laget på den tradisjonelle franske metoden 'Méthode Traditionnelle'. Vinen er gjæret, modnet i minst to år og disgorged i flasken den presenteres i. En svært spesialisert prosess som krever betydelig kompetanse.

A by Arras er en utsøkt blend laget av nøye utvalgte druer fra premium 'cool climate'-områder på Tasmania.

Type	Musserende
Produsent	House of Arras
Druetyper	50 % pinot noir, 40% chardonnay, 10% pinot Meunier
Vinifikasjon	Tradisjonell metode, modnes på bunnfall.
Analyse	Sukker: 10,6 g/l Syre: 6,6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Vinen har en strågul farge med et gyllent skjær. Aromaen byr på innslag av skog, sjøsbris og nøtter. Smaken preges av litchi, yoghurt og frisk østers, med en fruktig karakter og en forfriskende ettersmak.
Passer til	Aperitiff, kanapéer, sjømat.

Høyoppløselig bilde



9 311043 710636

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	13489801	5888904	kr. 298,80
Antall i kasse	Sortiment	SAP nr	
6	Bestillingsutvalg	33648 Status: Skaffevare	

 86 poeng **apéritif**
GJELDSVÆSEN

87 poeng - terningkast 6

Bruk av alkohol kan gi ulike skadefinnkninger. Nærmore informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> .

SOLEA
BEVERAGE GROUP
Only for every moment