

## A by Arras Premium Cuvée NV

Australia / Tasmania



En visjon om å lage musserende vin i verdensklasse førte winemaker 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, men lange lyse sommerkvelder og maritim påvirkning, som gir ideelle forhold for lang, langsom og konsistent fruktutvikling. Det kjølige klimaet, uberørte miljører og gamle jordsmonn er perfekte for å lage musserende vin i verdensklasse. Disse forhold trakk Ed Carr til Tasmania og i 1995 ble House of Arras grunnlagt. I mer enn et tiår har House of Arras-teamet identifisert og utviklet de ideelle vinmarkene for musserende vin og i dag er House of Arras viner Australias mest prisbelønnete musserende viner med et rykte uten sidestykke. 96 trofeer og over 250 gullmedaljer mottatt nasjonalt og internasjonalt. Ed Carr personlig er Australias med prisbelønnete winemaker av musserende viner. Hans ubarmhjertige jakt på fortrefelighet, lidenskap, dyktighet og besluttsomhet har gjort ham ansvarlig for å sette australsk musserende vin på det globale vinkartet. Ed ble tildelt en Lifetime Achievement Award ved Champagne & Sparkling Wine World Championships i 2018 for sitt bidrag til utvikling og suksessen for musserende vin. Han var den eneste ikke-champenois vinmaker som mottok prisen, et bevis House of Arras viner kvalitet, klasse og status 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 laget på en nøye utvalgt blend fra nøye utvalgte premium 'cool climate' på Tasmania.

<b>Type</b>	Musserende
<b>Produsent</b>	House of Arras
<b>Druetyper</b>	50 % pinot noir, 40% chardonnay, 10% pinot Meunier
<b>Vinifikasjon</b>	Tradisjonell metode, modnes på bunnfall
<b>Analyse</b>	Alkohol: 12,5 %      Sukker: 10,6 g/l      Syre: 6,6 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar men kan lagres i noen år
<b>Karakteristikk</b>	Strågul farge med gyllent skjær. Aroma av skog, sjøsbris og nøtter. Smak av litchi, yoghurt og frisk østers. Fruktsmak med en frisk ettersmak.

### Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	13489801	5888904	kr. 239,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6	Bestillingsutvalg		

86 poeng **apéritif**

**87 poeng - terningkast 6**

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

**SOLERA**  
 BEVERAGE GROUP  
*Drink for every moment*