

A by Arras Premium Cuvée NV

Australia / Tasmania

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 sommerkvelder 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 laget på en nøye utvalgt blend fra nøye utvalgte premium 'cool climate' på Tasmania.



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

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	13489801	5888904	kr. 294,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
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