

## 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.



<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, youghurt og frisk østers. Fruktsmak med en frisk ettersmak.
<b>Passer til</b>	Aperitif, kanapéer, sjømat.

### Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	13489801	5888904	kr. 294,90
<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*