

Arras Grand Vintage Sparkling

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.

Klimaet i de tasmanske vingårdene er kjølig. 2013 var nok et år med lite nedbør, - faktisk var hele tiåret preget av lite nedbør. En tidlig start på sesongen gjorde at vinrankene klarte seg bra før den tørre og kjølige høsten. Druene ble plukket ved optimal modenhet og med et relativt lavt sukkerinnhold for å gi en god balanse med den naturlige syren.

De håndplukkede druene presses forsiktig i hele klaser.



Høyoppløselig bilde



Type	Musserende
Produsent	House of Arras
Årgang	2013
Druetyper	78% Chardonnay, 22% Pinot Noir
Vinifikasjon	Gjæring på lett bunnfall. Deretter 100% malolaktisk gjæring. Etter klaring blandes vinen forsiktig for å oppnå ønsket stil. Når basevinen er laget klargjøres den for tapping i en prosess som kalles "tirage". Det betyr at vinen tilsettes en aktiv gjærkultur og en viss mengde sukker. Dette setter igang gjæring i flasken. Karbondioksid er et biprodukt av gjæringen og dette fanges inne i flasken og skaper de små, delikate boblene. 48 mnd. på lees.
Lagring	Lagret mørkt og kjølig i minimum 8 år før degorgement.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 6,4 g/l g/l Syre: 6,9 g/l g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Middels stråfarget med gullgule sjatteringer. Krystallklare og ørsmå bobler. Forførende aroma av grapefrukt, sjasmin, mineraler og litchi. Elegant og kompleks smak med hint av eksotisk krydder. Tørr med lang, intens og livlig ettersmak.
Serveringstemperatur	8 - 10° C
Passer til	Aperitiff, kanapéer, sjømat.

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	7347101	4733333	kr. 424,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		