



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.

Musserende (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
A by Arras Premium Cuvée NV - Vinen har en strågul farge med et gyllent skjær. Aromaen byr på innslag av skog, sjøbris og nøtter. Smaken preges av litchi, yoghurt og frisk østers, med en fruktig karakter og en forfriskende ettersmak.	kr. 254,00	13489801	5888904	
Arras Grand Vintage Sparkling - Krystallklare bobler som er små og vedvarende. Forførende aromaer av grapefrukt, jasmin, mineraler og litchi. Smaken er elegant og kompleks med hint av eksotisk krydder. Tørr med en lang, intens og livlig ettersmak.	kr. 344,10	7347101		



Best Cellars AS, Karenslyst Allé 10, 0278 Oslo, tlf: 24 11 17 00 www.bestcellars.no