



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 jordsmønster og kjølig klima. Det er langt kjøligere enn på fastlandet, og med lange lyse sommervelder og maritim påvirkning, resulterer det i ideelle forhold for langsom modning av druene. Det kjølige klimaet og gamle jordsmønster 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 - Strågul farge med gyllent skjær. Aroma av skog, sjøbris og nøtter. Smak av litchi, youghurt og frisk østers. Fruktmak med en frisk ettersmak.	kr. 260,60	13489801	5888904	
Arras Grand Vintage Sparkling - 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.	kr. 365,00	7347101	4733333	



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

