HOUSE OF ARRAS

A by Arras Premium Cuvée Rosé

Mousserende | Australien · Tasmanien · Chardonnay, Pinot Meunier…



91

POINTS

Decanter World Wine Awards

DRUER
Chardonnay, Pinot Meunier, Pin…

ALKOHOL
12.6

FLASKE
750

SYREBALANCE
pH 3,20

Et udtryk skabt af tid

A by Arras Rosé er en moderne, tør tasmansk rosé, der leverer lækker rød frugtkarakter med elegant struktur og en sofistikeret tør afslutning. Vinen er blandet af flere årgange, så kvaliteten og stilen er kontinuelig. Pinot Noir (55 %) giver intens frugt, Pinot Meunier (13 %) bidrager med blød, saf…

SYREBALANCE
pH 3,20

Vin beskrivelse

FARVE	Lys lakse farvet med et indbydende karmoisinrødt skær. En ren nydelse for øjet!
DUFT	Duftende rosenblade, Turkish Delight og havduftmed et let strejf af surdej fra flaskelagringen
SMAG	Røde bær og en svagt cremet karakter åbner smagen og følges af modne toner af stenfrugt og litchi. Blød og fyldig frugtighed i balance med syre og fine tanniner – og glimrende længde i eftersmagen

Smagsprofil

Fylde	●●●●○○
Syre	●●●●○○
Tannin	○○○○○○
Frugtsødme	●○○○○○

Passer godt til

Salat, Aperitif, Velkomst

Historien bag vinen

A by Arras Rosé er en moderne, tør tasmansk rosé, der leverer lækker rød frugtkarakter med elegant struktur og en sofistikeret tør afslutning. Vinen er blandet af flere årgange, så kvaliteten og stilen er kontinuelig. Pinot Noir (55 %) giver intens frugt, Pinot Meunier (13 %) bidrager med blød, saftig bærkaraktér og Chardonnay (32 %) tilfører elegant struktur og nuancer af citrus og havduft. En smule ung, Pinot Noir fra Tasmanien, fremstillet specielt til denne vin, giver den smukke laksefarve. Efter 30 måneder på tiragen har vinen opbygget generøs kompleksitet – fire år fra drue til glas. Fakta: Tasmanien · Pinot Noir 55 %, Chardonnay 32 %, Pinot Meunier 13 % · 100 % malolaktisk gæring, 15 % franske egetræsbarriques · 30 måneder tirage · pH 3,20

pH 3,20

SYREBALANCE

Vinifikation

Pinot Noir (55 %) giver intens frugt, Pinot Meunier (13 %) bidrager med blød, saftig bærkaraktér og Chardonnay (32 %) tilfører elegant struktur og nuancer af citrus og havduft. En smule ung, Pinot Noir fra Tasmanien, fremstillet specielt til denne vin, giver den smukke laksefarve. Efter 30 måneder på tiragen har vinen opbygget generøs kompleksitet – fire år fra drue til glas. Fakta: Tasmanien · Pinot Noir 55 %, Chardonnay 32 %, Pinot Meunier 13 % · 100 % malolaktisk gæring, 15 % franske egetræsbarriques · 30 måneder tirage · pH 3,20

PRODUCENT

House of Arras

Oprindelse & druer

Land	Australien
Region / distrikt	Tasmanien
Druer	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Vintype	Mousserende | Sparkling Wines

Tekniske data

12.6%

ALKOHOL

5.6 g/L

RESTSUKKER

75 cl

FLASKESTøRRELSE