HOUSE OF ARRAS

Brut Elite Cuvée 1801

Mousserende | Australien · Tasmanien · Chardonnay, Pinot Meunier…



EKSPERTVURDERING

CSWWC Guld

DRUER
Chardonnay, Pinot Meunier, Pin…

ALKOHOL
12.8

FLASKE
750

TIRAGE
4 år

Et udtryk skabt af tid

Brut Elite er House of Arras' unikke cuvée – en mousserende vin af stor kaliber fra Australiens mest prisbelønnede mousserende vinhus. Vinen er hovedsageligt baseret på én årgang, og en mindre andel reserve vine tilfører det færdige blend kompleksitet og konsistent stil. Cuvée-nummeret på etiketten…

TIRAGE
4 år

SYREBALANCE
pH 3,13

Vin beskrivelse

FARVE	Lys strågul med grønne og gyldne nuancer og en fin, vedholdende mousse.
DUFT	Kompleks og betagende – flint, frisk hvid stenfrugt, grapefrugtskal, lanolin og østersskaller. Meget sammensat og kompleks
SMAG	Rød frugt, stor og generøs, fin mineralitet og viskositet. Elegant i munden med tørret blodappelsin, litchi, malt og trøffel, båret af en fast naturlig syre, der giver vinen liv, friskhed og lover godt for yderligere flaskelagring

Smagsprofil

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

Passer godt til

Svamperetter, Modne oste, Fisk, Østers

Historien bag vinen

Brut Elite er House of Arras' unikke cuvée – en mousserende vin af stor kaliber fra Australiens mest prisbelønnede mousserende vinhus. Vinen er hovedsageligt baseret på én årgang, og en mindre andel reserve vine tilfører det færdige blend kompleksitet og konsistent stil. Cuvée-nummeret på etiketten viser den dominerende årgang og batch – dette er den 12. cuvée-udgivelse. Pinot Noir (61,9 %), Chardonnay (29,2 %) og Pinot Meunier (8,9 %) fra flere af Tasmaniens fineste områder har modnet 4 år på tirage. Det giver en inciterende og kompleks vin med dyb karakter og super elegant syreprofil. Duften er betagende med flint, mineraler og grapefrugtskal, og i smagen fornemmes tørret blodappelsin, litchi og trøffel. En vin, der bliver meget spændende at følge over tid. Fakta: Tasmanien (Derwent Valley, East Coast, Coal River Valley, Tamar Valley og Pipers River) · Pinot Noir 61,9 %, Chardonnay 29,2 %, Pinot Meunier 8,9 % · 4 år tirage · pH 3,13

4 år	pH 3,13
TIRAGE	SYREBALANCE

Vinifikation

Vinen er hovedsageligt baseret på én årgang, og en mindre andel reserve vine tilfører det færdige blend kompleksitet og konsistent stil. Pinot Noir (61,9 %), Chardonnay (29,2 %) og Pinot Meunier (8,9 %) fra flere af Tasmaniens fineste områder har modnet 4 år på tirage. Fakta: Tasmanien (Derwent Valley, East Coast, Coal River Valley, Tamar Valley og Pipers River) · Pinot Noir 61,9 %, Chardonnay 29,2 %, Pinot Meunier 8,9 % · 4 år tirage · pH 3,13

PRODUCENT

House of Arras

Oprindelse & druer

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

Tekniske data

12.8%	3.15 g/L	75 cl
ALKOHOL	RESTSUKKER	FLASKESTøRRELSE