HOUSE OF ARRAS

E.J. Carr Late Disgorged 2013

Mousserende | Australien · Tasmanien · Chardonnay, Pinot Noir



100

POINTS

Tasting Panel

DRUER
Chardonnay, Pinot Noir

ALKOHOL
12.5

FLASKE
750

TIRAGE
11 år og 10 måneder

Et udtryk skabt af tid

E.J. Carr Late Disgorged er House of Arras' fineste hyldest til tålmodighed. 2013 er den 13. udgivelse i serien, som startede med årgang 1998 – skabt ud af det 'rige tapet' af Tasmaniens 'cold climate' vinmarker og udtrykker det ypperste fra vinhuset Chardonnay (62 %) og Pinot Noir (38 %) er udvalg…

TIRAGE	DOSAGE	SYREBALANCE	UDGIVELSE
11 år og 10 måneder	minimal dosage	pH 3,04	13. udgivelse

Vin beskrivelse

FARVE	Strålende gylden med et strejf af grønne nuancer og en fin, delikat og vedholdende mousse
DUFT	Nærmest en buket af eksotiske krydderier, havduft, ristet toast, appelsinskal og brioche. En ren symfoni af duft indtryk fra den lange flaskelagring!
SMAG	Elegant og velafbalanceret med vedholdende indslag af marksvampe, honning, sesamolie, hvid peber og frisk koriander. Den minimale dosage giver den perfekte balance mellem sukker, syre og tanniner. Stor krop og fylde og en helt vild længde i eftersmagen!

Smagsprofil

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

Passer godt til

Kalv og vildt, Modne oste, Nydes til fyldige retter, gerne fuglevildt eller som ren 'meditationsvin' uden tilbehør

Historien bag vinen

E.J. Carr Late Disgorged er House of Arras' fineste hyldest til tålmodighed. 2013 er den 13. udgivelse i serien, som startede med årgang 1998 – skabt ud af det 'rige tapet' af Tasmaniens 'cold climate' vinmarker og udtrykker det ypperste fra vinhuset Chardonnay (62 %) og Pinot Noir (38 %) er udvalgt fra de allerfineste parceller, og 10 % fadgæret Chardonnay tilfører yderligere kompleksitet og struktur. Vinen har ligget hele 11 år og 10 måneder på tirage og herefter yderligere mindst 6 måneder efter degorgering – og er en moden, brillant mousserende vin med et enormt udtryk! Den stiller store krav til tid og tålmodighed og belønner det med en elegant, fantastisk afbalanceret oplevelse, hvor kun en minimal dosage har været nødvendig. Fakta: Tasmanien (Derwent Valley, Coal River Valley) · Chardonnay 62 %, Pinot Noir 38 % · 11 år tirage · pH 3,04 · 13. udgivelse

11 år og 10 måneder	minimal dosage	pH 3,04
TIRAGE	DOSAGE	SYREBALANCE

Vinifikation

Carr Late Disgorged er House of Arras' fineste hyldest til tålmodighed. udgivelse i serien, som startede med årgang 1998 – skabt ud af det 'rige tapet' af Tasmaniens 'cold climate' vinmarker og udtrykker det ypperste fra vinhuset Chardonnay (62 %) og Pinot Noir (38 %) er udvalgt fra de allerfineste parceller, og 10 % fadgæret Chardonnay tilfører yderligere kompleksitet og struktur. Vinen har ligget hele 11 år og 10 måneder på tirage og herefter yderligere mindst 6 måneder efter degorgering – og er en moden, brillant mousserende vin med et enormt udtryk! Den stiller store krav til tid og tålmodighed og belønner det med en elegant, fantastisk afbalanceret oplevelse, hvor kun en minimal dosage har været nødvendig.

PRODUCENT

House of Arras

Oprindelse & druer

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

Tekniske data

12.5%	1.66 g/L	75 cl
ALKOHOL	RESTSUKKER	FLASKESTøRRELSE