

Rosé Brut Tasmania 2007

House of Arras



Schaumwein aus Australien ist hierzulande noch eine Besonderheit. Wenn diese Besonderheit aber mit sagenhaften 97 Halliday-Punkten ausgestattet ist, macht sie das quasi zu einem Must Have für Weinliebhaber.

Weintyp	Sekt
Produzent	House of Arras
Region	Tasmania
Rebsorte(n)	Pinot Noir Chardonnay
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	12 %
Reifepotenzial	bis 2023
Ausbau	Méthode traditionnelle
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

97/100 Punkte James Halliday's Australian Wine Companion

"First fermentation 92% in stainless steel, 8% in new French barriques; disgorged Dec '17. It immediately proclaims its class; the flowery/spicy/biscuity bouquet translates directly into the elegant, finely detailed palate. The flavours seem airborne in the mouth before landing on and driving the long finish." - James Halliday

Bewertungen und Pressestimmen

James Halliday's Australian Wine Companion: 5/5 Sternen für das Weingut

"Arras is made by a quietly spoken genius, Ed Carr, whose name should be known around the world. He is by some considerable distance Australia's greatest sparkling winemaker."

Wine in Black-Bewertung: 96P

Es würde nicht überraschen, wenn in einer Blindverkostung viele Weinliebhaber diesen edlen Schaumwein aus Australien eher in der Champagne verorten würden. Denn Ed Carr gilt als einer DER Sparkling-Experten von Down Under. Mit seinem Know-how hat er das House of Arras an die Spitze der prickelnden Elite geführt. Und mit dem Rosé aus dem Jahr 2007 zementiert er diesen Ruf.

Nicht zuletzt hat er das aber nicht nur seinen grandiosen Fähigkeiten im Weinkeller, sondern auch den klimatischen Bedingungen in Nord-Tasmanien zu verdanken. Hier treffen kühle Strömungen aus der Antarktis auf Land und bilden so die ideale Umgebung für Cool Climate-Chardonnay und Pinot Noir, die dadurch ihre optimale Säure- und Reifestructur erhalten. Die ideale Grundlage also für einen schäumenden Rosé der Extraklasse wie diese 2007er-Edition, die sage und schreibe über sechs Jahre während der zweiten Gärung auf der Feinhefe lag. Kein Wunder, dass sich soviel Aufwand und Raffinesse auch in der Qualität widerspiegelt. Das Ergebnis: atemberaubende 97 Punkte von Australiens gestrengem Wein-Guru James Halliday! Outstanding!

Tasting Note

Der Genuss eines so niveaувollen und lange gereiften Schäumers ist immer etwas ganz Besonderes. Da lädt schon die kräftige Lachfarbe im Glas zum Schwärmen ein. In der Nase dann herrlich satte Brioche-Noten, die von dem langen Hefe-Lager zeugen. Aber auch feine Nuancen von wilden Walderdbeeren, reifen Himbeeren und ein Hauch von weißem Nougat, die durch orientalische Gewürze und eine feine Mineralität ergänzt werden. Genau diese Mineralität sorgt am Gaumen dann auch für eine frische Lebendigkeit und elegante Struktur. Dazu dann noch die feine Perlage - ein Traum!

Passt zu

Ein solch lange gereifter Schaumwein ist nicht nur ein perfekter Aperitif, sondern begleitet auch feinste Speisen aus dem Meer, wie Langusten oder Hummer mit leicht cremigen Saucen.

Weingut

Ganz ohne Frage ist das House of Arras die mit Abstand beste Adresse für Weltklasse-Schaumwein in Australien. Oder besser gesagt, in Tasmanien, denn auf der vorgelagerten Insel befindet sich das Weingut. Gegründet wurde es 1995 von Ed Carr, der seit Mitte der 1980er-Jahre in der Weinbranche tätig ist und sich seit den 1990ern intensiv mit Schaumweinen beschäftigt. 2002 wurde der erste House of Arras Sparkling veröffentlicht - ein 1998er-Jahrgang, dessen Frucht direkt von den Urgesteinsböden und aus dem kühlen Klimas Nord-Tasmaniens stammt. Ed Carr hat mittlerweile mehr als 100 Trophies und Medaillen gesammelt, die von seiner nationalen wie internationalen Klasse zeugen. Seine Sparklings entstehen aus den Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir und liegen normalerweise zwischen sieben und 15 Jahren sur lattes auf der Hefe.

Vinifikation

Der House of Arras Rosé Brut Tasmania 2007 ist eine Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay. Nach der Handlese fand eine schonende Ganztraubenpressung statt. Die erste Fermentation erfolgte zu 92 % im Edelstahltank und zu 8 % in neuen Barriques aus französischer Eiche. Während der zweiten Gärung auf der Flasche lag der Schaumwein über sechs Jahre auf der

Feinhefe, bevor er im Dezember 2017 dégorgiert wurde.