

# CASUS Crianza Jose Luis Sanz Asensio



---

|                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| <b>Herkunft</b>            | Spanien, Ribera del Duero     |
| <b>Produzent</b>           | Camino Soria                  |
| <b>Traubensorten</b>       | Tempranillo                   |
| <b>Flaschengrößen</b>      | 75cl                          |
| <b>Jahrgang</b>            | 2015                          |
| <b>Alkoholgehalt</b>       | 14 %                          |
| <b>Genussphase</b>         | 4 bis 10 Jahre ab Ernte       |
| <b>Ausschenktemperatur</b> | 18 bis 20°C                   |
| <b>Gebinde</b>             | Kar                           |
| <b>Passt zu</b>            | Kalb, Rind, Lamm, Wild, Grill |

## Beschreibung

Ein gelungener Rotwein der Bodegas Vitulia aus dem Ribera del Duero. Kräftiges Rot mit Aromen von schwarzen Früchten, vor allem von dunklen Pflaumen. Im Gaumen Geschmack von Balsamico, kräftigen Gewürzen, Röstaromen und ein Hauch von Cacao. 14 Monate im Fass gereift. Ein Genuss!

## Charakteristik

Die Farbe des Casus hat im Glas ein klares, kräftiges Rot, mit hellen Kirschtönen am Rande. Es erwartet Sie ein Lebhafter, intensiver Wein mit eleganter Struktur und ausgewogener Säure. Im Auftakt Aromen von schwarzen Früchten, vor allem dunkler Pflaume. Im Gaumen den Geschmack von Balsamico, kräftigen Gewürzen, Röstnoten und ein Hauch von Cacao.

## Vinifikation

Die Trauben werden, nur aus den besten Lagen des Weinguts, handgelesen. Erst nach einer 5 tägigen kalten Mazeration, um den Trauben mehr Aroma und Farbe zu entziehen, beginnt die 15 tägige Fermentation unter 25°C. Im Anschluss reift der Wein 14 Monate im französischem (60%) und amerikanischem (40%) Eichenfass.

*Walhalla*