

# 'Asúa' Rioja Crianza 2017

## Bodegas Cune



"Delicious. I love it", schreibt Luis Gutiérrez in Robert Parker's The Wine Advocate und vergibt 92 Punkte für diese sensationelle Bestpreis-Crianza, die dank der Gestaltung durch den Maler Eduardo Arroyo auch noch umwerfend gut aussieht.

Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Bodegas Cune</b>
Region	<b>Rioja</b>
	<b>Tempranillo</b>
	<b>Garnacha</b>
	<b>Mazuelo</b>
	<b>Graciano</b>
Rebsorte(n)	<b>trocken</b>
Geschmack	<b>16-18 °C</b>
Trinktemperatur	<b>13,5 %</b>
Alkoholgehalt	<b>bis 2028</b>
Reifepotenzial	<b>Barrique</b>
Ausbau	<b>0,75</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	



**Wine in Black**  
ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 92/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"The Crianza 2017 Asúa is a village wine from Haro, where traditionally the wines needed a longer time in barrel to better integrate the higher acidity in the zone. It has a very expressive nose with surprising freshness and even a touch of red fruit. The oak is very subtle and in the background with some spices. It's aromatic and has a lot of finesse. The palate is juicy and balanced, with the same freshness found in the nose and a dry, serious and chalky finish. Delicious. I love it. For Urrutia, this would be the original by-the-glass wine that was drunk in the bars in Haro. The label is a painting from the Spanish artist Arroyo painted in 2005." - Luis Gutiérrez

## Bewertungen und Pressestimmen

### Robert Parker's Wine Advocate über das Weingut

"Quite exciting and dynamic times at one of the classical Rioja wineries..." - Luis Gutiérrez

## **Der kleine Johnson über das Weingut**

"Erstklassiges Weingut. Die familiengeführte Rioja-Bodega (gegründet 1879) hat jetzt einige hervorragende Weine zu bieten."

## **Wine in Black-Bewertung: 92P**

Wenn Luis Gutiérrez in seiner Bewertung für Robert Parker's The Wine Advocate schreibt: "Köstlich. Ich liebe ihn", dann ist das fast schon eine Hommage an Cune, eines der traditionsreichsten Häuser der Rioja, das jedoch immer auf der Höhe der Zeit geblieben ist. Das merkt man auch bei dieser klassischen und doch so frischen Crianza, die vom berühmten spanischen Karrikaturisten und Maler Eduardo Arroyo gestaltet wurde. Der Wein ist ein Hingucker, konzipiert für spanische Bars und in limitierter Auflage abgefüllt. Doch die spanischen Bars haben seit einem Jahr geschlossen, und so hatten wir die Möglichkeit, Ihnen diesen wunderbaren Rioja anbieten zu können. Wer weiß, wann das wieder der Fall sein wird?

## **Tasting Note**

Kein Wunder, dass dieser Wein ursprünglich für spanische Tapas-Bars gedacht war. Die 'Asúa' Rioja Crianza besitzt Frische und Zug bei einer gleichzeitig reifen Frucht und Saftigkeit. Da verlangt man schnell nach dem zweiten Glas, so köstlich ist die Verbindung aus roten Beeren, Kirschen, Pflaumen und Gewürzen, perfekt eingesetztem Holz und kühlen, steinigen Aromen. Am Gaumen wirkt der 'Asúa' balanciert mit kreidigen Tanninen und einer lebendigen Weinsäure, saftiger Frucht und dem bei Cune so hervorragend eingesetzten Touch von Eiche.

## **Passt zu**

geschmortem oder gebratenem Lamm, zu roten Paprika und Pimientos, Tajine und zu Käse wie Manchego.

## **Weingut**

La Compañía Vinícola del Norte de España, kurz Cvne oder Cune, hat ihren Sitz in Haro (Rioja Alta), knapp 95 Kilometer südlich von Bilbao. Bereits im Jahr 1879 gegründet, befindet sie sich noch heute an dem alten Platz, im Weinviertel, Barrio de la Estación.

## **Vinifikation**

Die Tempranillo-, Garnacha-, Mazuelo- und Graciano-Trauben, die für diesen Wein verwendet werden, stammen aus Weinbergen rund um Haro. Die Gärung erfolgt über 18 Tage hinweg in kleinen Edelstahlfermentern, gefolgt von der malolaktischen Gärung in Beton. Danach lagerte die Crianza für 18 Monate in zweitbelegten französischen Barriques.