

Ramón Bilbao Rosado

Jahrgang: 2025
Erzeuger: Ramón Bilbao
Art. Nr.: 203.381

Herkunftsland: Spanien
Region: Rioja



Weingut / Erzeuger

Ramón Bilbao ist ein Weingut in Bewegung - ein Symbol für Entdeckergeist, Wandel und die unaufhörliche Suche nach neuen Horizonten. Seit der Gründung im Jahr 1924 in Haro, Rioja Alta, hat sich das Weingut immer wieder neu erfunden, ohne seine Wurzeln zu vergessen. Heute wird es von Rodolfo Bastida geleitet, einem Winzer, der das Abenteuer liebt und Innovation als Antrieb sieht. Für ihn ist Wein kein statisches Produkt, sondern eine Reise - geprägt von Zeit, Geduld und stetiger Weiterentwicklung.

Diese Philosophie spiegelt sich nicht nur in den Weinen, sondern auch in den ikonischen Etiketten wider, die jedes Mal eine neue Geschichte erzählen. Jedes Detail auf den Flaschen ist ein Sinnbild für Bewegung und Transformation: Ein Heißluftballon, der ein Weinfass mit sich trägt, erinnert an den Pioniergeist des Hauses. Ein Fahrrad, das mit einem Weltmotiv am Ballon schwebt, symbolisiert die Neugier, die das Weingut antreibt. Ein Seefahrer, der auf einer überdimensionalen Uhr die Wellen reitet, verkörpert die perfekte Balance zwischen Vergangenheit und Zukunft. Überall gibt es etwas zu entdecken - genau wie in den Weinen selbst.

In den Weinbergen der Rioja Alta, auf mineralischen Tonböden unter dem Einfluss des atlantischen Klimas, wachsen Tempranillo und Garnacha, die den Weinen Eleganz, Tiefe und Struktur verleihen. Doch Ramón Bilbao geht weiter als klassische Rioja-Weingüter. Nachhaltigkeit, Innovation und Präzision im Weinbau stehen im Mittelpunkt. 2018 wurde das Weingut als erstes in Spanien mit der Zertifizierung "Wineries for Climate Protection" ausgezeichnet. Solarenergie, ressourcenschonende Bewässerung und eine moderne Kellertechnik machen es zukunftsfähig - und lassen dennoch genügend Raum für das Handwerk, das diesen Weinen ihren Charakter verleiht.

Ramón Bilbao ist keine gewöhnliche Rioja-Marke, sondern ein Symbol für Bewegung, Wandel und den Drang nach neuen Perspektiven. Fast 100 Jahre nach der Gründung ist es heute die beliebteste Rioja-Marke Spaniens mit 12,5 % Marktanteil - und bleibt doch immer auf der Suche nach dem nächsten Abenteuer. Die Geschichte dieses Weinguts ist noch lange nicht zu Ende. Sie beginnt mit jeder Flasche, mit jedem Schluck, mit jedem neugierigen Genießer, der bereit ist, sich auf die Reise einzulassen.

Beschreibung

Die Trauben für diesen Rosado stammen aus Rioja, Spanien, wo kalkhaltige und tonhaltige Böden sowie ein gemäßigtes Klima mit warmen Tagen und kühlen Nächten für eine ausgewogene Reifung sorgen. Diese Bedingungen verleihen dem Wein seine frische Säure und aromatische Intensität.

Die Lese erfolgt in den frühen Morgenstunden, um die Frische der Trauben zu bewahren. Garnacha und Viura werden getrennt gelesen und selektiert, um nur gesundes, vollreifes Lesegut zu verarbeiten.

Nach einer kurzen Mazeration von 4-6 Stunden zur sanften Farbauslösung wird der Most schonend gepresst. Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks bei 14-16 °C, um die Fruchtaromen zu bewahren. Anschließend verbleibt der Wein für kurze

Zeit auf der Feinhefe, um eine dezente Cremigkeit und Struktur zu entwickeln.

Der Ausbau erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks, um die Frische und Präzision der Aromen zu erhalten. Eine schonende Filtration vor der Abfüllung sorgt für Klarheit und Stabilität, während eine minimale Schwefelgabe die Frische des Weins bewahrt.

Farbe:	lachsrot/orange
Rebsorte:	Viura, Garnacha Tinta
Charakteristik:	in der Nase entfalten sich saftige Erdbeeren, reife Himbeeren und feine Anklänge von weißen Blüten, am Gaumen zeigt sich eine lebendige Frische mit spritziger Säure, zarten Zitrusnoten und einer dezenten Cremigkeit, im Finale bleibt eine elegante Frucht, begleitet von mineralischer Finesse und einer feinen Salzigkeit
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	2 g/l
Gesamtsäure:	6 g/l

Gastromische Empfehlungen

Dieser Rosado passt zu gegrillten Garnelen mit Zitronenzeste und mediterranen Kräutern. Eine vegetarische Alternative ist Tomaten-Burrata mit Basilikum und Olivenöl, die seine fruchtige Frische unterstreicht.

Stand: 04.06.2026 12:57 Uhr