Ramón Bilbao Crianza

Jahrgang:	2022
Erzeuger:	Ramón Bilbao
Art. Nr.:	203.382
Herkunftsland:	Spanien
Region:	Rioja



Weingut / Erzeuger

Ein Glas Wein kann mehr sein als ein guter Geschmack. Es kann uns für einen Moment innehalten lassen: die Farbe im Glas betrachten, den Duft entdecken, den ersten Schluck bewusst genießen. Genau dazu lädt Ramón Bilbao mit "Made for the Senses" ein. Die Marke möchte Momente schaffen, die wir mit allen Sinnen erleben und gerne miteinander teilen.

Die Geschichte des Weinguts begann 1924 in Haro, im Herzen der Rioja Alta. Heute entstehen Weine in Rioja und Rueda. In den Weinbergen der Rioja prägen Rebsorten wie Tempranillo und Garnacha den Charakter der Weine. Unter der Leitung von Rodolfo Bastida verbindet die Bodega handwerkliche Erfahrung mit präzisem Weinbau und neuen Ideen im Keller. Auch der verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen gehört dazu: Ramón Bilbao engagiert sich seit Jahren für klimabewussteren Weinbau und ist Mitglied der International Wineries for Climate Action.

Dass dieser Weg weit über Spanien hinaus Beachtung findet, zeigt die Aufnahme von Ramón Bilbao in die Liste der 50 meistbewunderten Weinmarken der Welt. Sieben Jahre in Folge! Auch auf dem spanischen Markt ist die Marke stark: Laut Nielsen war Ramón Bilbao 2025 die umsatzstärkste Marke unter den Weinen mit Herkunftsbezeichnung.

Und doch beginnt die wichtigste Entdeckung im Kleinen: mit einem Duft, einem Geschmack, einem gemeinsam erlebten Augenblick.

Ramón Bilbao. Made for the Senses.

Beschreibung

Die Trauben für den Ramón Bilbao Crianza stammen aus sorgfältig ausgewählten Weinbergen in der gesamten Rioja-Region, die sich durch alluviale und kalkhaltige Böden auszeichnen. Die manuelle Lese begann Anfang September, wobei jede Parzelle separat geerntet und vinifiziert wurde, um das optimale Potenzial jeder Lage zu nutzen. Die Gärung erfolgte temperaturkontrolliert bei 27?28?°C. Nach der Assemblage reifte der Wein 14 Monate in amerikanischen Eichenfässern, gefolgt von weiteren 8 Monaten Flaschenreife, was ihm seine charakteristische Struktur und Aromatik verleiht.

Farbe:	tiefes rubinrot
Rebsorte:	Tempranillo
Charakteristik:	im Bouquet intensive Aromen von schwarzen Früchten mit Anklängen von Lakritz, begleitet von feinen Noten von Vanille, Zimt und Kreuzkümmel sowie dezenten milchigen Nuancen, am Gaumen harmonisch und ausgewogen mit knackiger Säure, hoher Fruchtkonzentration und feinen, geschmeidigen Tanninen, im Abgang elegant, subtil und fließend mit einer schönen Länge und anhaltender Frucht
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	2,1 g/l
Gesamtsäure:	5,6 g/l

Gastromische Empfehlungen

Dieser ausdrucksstarke Tempranillo passt hervorragend zu geschmortem Lamm mit Rosmarin, gegrilltem Iberico-Schwein oder reifem Manchego. Eine vegetarische Alternative bietet gefüllte Aubergine mit Tomaten-Kräuter-Sugo oder ein würziges Pilzrisotto.

Stand: 25.11.2026 10:15 Uhr