

Ramón Bilbao Reserva

Jahrgang: 2019
Erzeuger: Ramón Bilbao
Art. Nr.: 203.384

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 Reserva stammen aus den besten Weinbergen der Rioja, geprägt von kalkhaltigen Lehmböden und kontinentalem Klima mit warmen Tagen und kühlen Nächten. Diese Bedingungen sorgen für eine langsame Reifung und komplexe Aromen.

Die Lese erfolgt manuell in kleinen Kisten, um die Trauben unbeschadet zur Kellerei zu transportieren. Eine strenge Selektion stellt sicher, dass nur vollreifes und gesundes Lesegut verarbeitet wird.

Die Gärung findet temperaturkontrolliert in Edelstahltanks bei 26±28 °C statt, um Struktur und Tiefe zu erhalten. Eine Maischestandzeit von 20 Tagen ermöglicht eine optimale Extraktion von Farbe, Tanninen und Aromen. Anschließend erfolgt die malolaktische Gärung,

die dem Wein eine weiche Textur verleiht.

Der Wein reift 20 Monate in amerikanischen Eichenfässern mit mittlerem Toasting, wodurch er würzige Noten und feine Röstaromen entwickelt. Nach der Fassreife folgt eine weitere Reifung in der Flasche für mindestens 18 Monate, um die Aromen zu harmonisieren und die Eleganz zu fördern.

Vor der Abfüllung wird der Wein schonend filtriert und mit einer minimalen Schwefelgabe stabilisiert, um seine Struktur und Langlebigkeit zu bewahren.

Farbe:	rubinrot
Rebsorte:	Tempranillo, Graciano, Mazuelo
Charakteristik:	in der Nase entfalten sich dunkle Kirschen, reife Brombeeren und subtile Noten von Vanille und Tabak, auf der Zunge zeigt sich eine dichte Struktur mit feinkörnigen Tanninen, saftiger Frucht und würzigen Anklängen von Zedernholz und schwarzem Pfeffer, im Finale bleibt eine elegante Länge mit feinen Röstaromen und anhaltender Frucht
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	1,7 g/l
Gesamtsäure:	5,7 g/l

Gastromische Empfehlungen

Ein perfekter Begleiter zu geschmortem Rinderragout mit Thymian und cremigem Kartoffelstampf. Vegetarisch passt er zu gegrillten Portobello-Pilzen mit Ratatouille ? eine aromatische Kombination, die die Tiefe des Weins betont.

Stand: 30.05.2026 03:56 Uhr