Ramón Bilbao Gran Reserva

Jahrgang:	2018
Erzeuger:	Ramón Bilbao
Art. Nr.:	203.385
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 diesen Gran Reserva stammen von über 60 Jahre alten Reben aus der Rioja Alta, genauer aus den Dörfern Ábalos (Caramonte) und Labastida (Carrapaciña). Die kalkhaltigen Lehmböden und das gemäßigte Klima mit warmen Tagen und kühlen Nächten ermöglichen eine langsame Reifung, die Frische und Struktur bewahrt.

Nach der Handlese erfolgt eine strenge Selektion der besten Trauben, wobei gezielt auf Säure- und pH-Werte geachtet wird, um die Langlebigkeit des Weins zu gewährleisten. Vor der Gärung werden die Trauben 4 Tage kalt mazeriert, um Farbe, Aromen und Tanninstruktur sanft zu extrahieren. Anschließend erfolgt die alkoholische Gärung und Mazeration für bis zu 16 Tage, bevor die malolaktische Gärung in Beton-tanks durchgeführt wird.

Der Ausbau erfolgt über 30 Monate in amerikanischen Eichenfässern, wodurch der Wein würzige Noten und feine Röstaromen erhält. Nach der Fassreife wird der Wein für weitere 48 Monate in der Flasche verfeinert, um seine Aromen zu harmonisieren und eine samtige Textur zu entwickeln.

Vor der Abfüllung wird der Wein schonend filtriert und mit einer minimalen Schwefelgabe stabilisiert, um seine Komplexität und

Langlebigkeit zu bewahren.

Farbe:	rubinrot
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	% vol.
Restzucker:	g/l
Gesamtsäure:	g/l

Gastromische Empfehlungen

Perfekt zu gegrilltem Entrecôte mit Pfeffersauce und gebackenen Kartoffeln. Eine vegetarische Alternative bietet eine deftige Pilz-Pappardelle mit gerösteten Walnüssen und Parmesan, die mit den würzigen Noten des Weins wunderbar harmoniert.

Stand: 25.11.2026 10:15 Uhr