

Ramón Bilbao Gran Reserva

Jahrgang: 2016
Erzeuger: Ramón Bilbao
Art. Nr.: 203.385

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 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
Rebsorte: Tempranillo, Graciano, Mazuelo
Charakteristik: zum Auftakt präsentieren sich saftige Schwarzkirschen, getrocknete Pflaumen und elegante Anklänge von Zedernholz und Vanille, am Gaumen offenbart sich eine kräftige Struktur mit samtigen Tanninen, dunkler Frucht und würzigen Akzenten von Tabak und schwarzem Pfeffer, im Abgang zeigt sich eine lang anhaltende Tiefe mit feinen Röstaromen und reifer Frucht
Ausbau:
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 14 % vol.
Restzucker: 1,9 g/l
Gesamtsäure: 5,9 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: 27.05.2026 13:45 Uhr