

Ramón Bilbao Edición Verdejo Sobre Lias - DO Rueda

Jahrgang: 2022
Erzeuger: Ramón Bilbao
Art. Nr.: 203.386

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 Verdejo stammen aus der Finca Las Amedias in Rueda, wo über 20 Jahre alte Reben auf kargen, kieshaltigen Böden mit wenig organischer Substanz wachsen. Diese Bodenbeschaffenheit sorgt für eine gute Belüftung und Drainage, während das kontinentale Klima mit heißen Tagen und kühlen Nächten die Trauben optimal reifen lässt.

Nach der nächtlichen Handlese werden die Trauben selektiert und für 8?10 Stunden bei 6 °C in einer inerten Atmosphäre mazeriert, um eine schonende Extraktion der Aromen zu ermöglichen. Die alkoholische Gärung erfolgt in tulpenförmigen Betontanks bei 16 °C, wodurch die Aromen erhalten bleiben. Anschließend wird der Wein für 8 Monate in französischen und ungarischen Eichenfässern auf der Feinhefe ausgebaut, mit regelmäßigem Aufrühren (Bâtonnage), um die Hefe in Schwebelage zu halten.

Farbe:

Rebsorte:

Charakteristik:

goldgelb

Verdejo

im Glas präsentieren sich aromatische Noten von Zitrusfrüchten, saftigem Pfirsich und tropischen Anklängen, begleitet von weißen Blüten, Fenchel und einer balsamischen Frische, am Gaumen zeigt sich eine harmonische Balance aus lebendiger Säure, cremiger Textur und feinen Holznuancen, das Finale überzeugt mit anhaltender Frucht, subtiler Würze und eleganten Röstaromen

Ausbau:

Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 13 % vol.

Restzucker: 2,2 g/l

Gesamtsäure: 6 g/l

Gastromische Empfehlungen

Dieser Verdejo passt ideal zu Safran-Risotto mit Meeresfrüchten und gerösteten Pinienkernen. Als vegetarische Alternative harmonisiert eine cremige Pasta mit Ziegenkäse, Walnüssen und frischen Kräutern, die seine feine Würze und Struktur unterstreicht.

Stand: 27.06.2026 16:30 Uhr