Ramón Bilbao Edición Verdejo Sobre Lias - DO Rueda

Jahrgang:	2023
Erzeuger:	Ramón Bilbao
Art. Nr.:	203.386
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 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 Schwebe zu halten.

Farbe:	goldgelb
Rebsorte:	Verdejo
Charakteristik:	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

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 harmoniert eine cremige Pasta mit Ziegenkäse, Walnüssen und frischen Kräutern, die seine feine Würze und Struktur unterstreicht.

Stand: 24.11.2026 05:09 Uhr