Ramón Bilbao Edición Limitada Early Harvest Rosado

Jahrgang:	2025
Erzeuger:	Ramón Bilbao
Art. Nr.:	203.387
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 Early Harvest Rosado stammen aus der Rioja Alta, wo die Vielfalt der Böden und das atlantisch geprägte Klima dem Wein Frische, lebendige Säure und aromatische Tiefe verleihen. Die Cuvée kombiniert Tempranillo Blanco, bekannt für seine cremige Textur und Struktur, mit Garnacha, die dem Wein florale Eleganz und feine Frucht verleiht.

Um den frischen, leichten Stil zu bewahren, erfolgt die Lese frühzeitig, sodass die Trauben ihre lebendige Säure und feinen Fruchtaromen behalten. Die Vinifikation beginnt mit einer direkten Pressung, um eine klare Frische und geschmeidige Textur zu erhalten. Die Gärung erfolgt bei variierenden Temperaturen, um die aromatische Komplexität und Ausdruckskraft der Rebsorten zu betonen. Anschließend ruht der Wein für drei Monate auf der Feinhefe in Betontanks, wodurch eine harmonische Balance zwischen Zitrusfrische, Säure und Körper entsteht.

Farbe:	lachsrot/orange
Rebsorte:	Garnacha Roja, Tempranillo Blanco
Charakteristik:	in der Nase entfalten sich zarte Aromen von weißem Pfirsich, reifer Himbeere und feinen Zitrusnoten, begleitet von floralen Nuancen und einem Hauch frischer Kräuter, am Gaumen zeigt sich eine lebendige Struktur mit präziser Säure, leichter Cremigkeit und einer erfrischenden Zitrusfrische, im

	Abgang bleibt eine elegante Länge mit feiner Mineralität und subtilen Kräuteranklängen
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	11 % vol.
Restzucker:	1,3 g/l
Gesamtsäure:	6,1 g/l

Gastromische Empfehlungen

Dieser frische Rosado harmoniert hervorragend mit gegrilltem Lachsfilet, serviert mit Zitronenbutter und sommerlichem Gemüse. Als vegetarische Alternative passt ein cremiges Burrata-Salat mit reifen Tomaten und frischem Basilikum.

Stand: 24.11.2026 09:03 Uhr