

## Ramón Bilbao Edición Limitada Early Harvest Rosado

Jahrgang: 2025  
Erzeuger: Ramón Bilbao  
Art. Nr.: 203.387

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 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:

Rebsorte:

Charakteristik:

lachsrot/orange

Garnacha Roja, Tempranillo Blanco

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 Kräuteranklingen

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: 11.07.2026 23:27 Uhr