

Ramón Bilbao Edición Limitada Garnacha

Jahrgang: 2021
Erzeuger: Ramón Bilbao
Art. Nr.: 203.389

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 Garnacha stammen aus ausgewählten Weinbergen der Rioja Oriental, insbesondere aus den Gemeinden Tudelilla, Grávalos und Arnedo sowie den höher gelegenen Parzellen am Monte Yerga. Die Reben wachsen auf alluvialen Böden mit kalkhaltigem Untergrund in einer Ost-West-Ausrichtung auf 600 Metern Höhe, was für eine langsame Reifung und eine ausgeprägte Frische sorgt.

Nach der manuellen Lese erfolgt eine Selektion der besten Trauben, bevor die Gärung bei niedriger Temperatur in Betontanks beginnt. Durch sanftes Überpumpen wird eine schonende Extraktion der Aromen erreicht, um die Eleganz und Frucht der Garnacha hervorzuheben.

Der Ausbau erfolgt für 12 Monate in zweit- und drittbelegten französischen Eichenfässern, wodurch sich feine Holznoten entwickeln, ohne die Primärfrucht zu überlagern. Anschließend wird der Wein für weitere 6 Monate in Betontanks verfeinert, um seine Struktur und Balance zu optimieren.

Farbe:	rubinrot
Rebsorte:	Garnacha
Charakteristik:	im Bouquet entfalten sich saftige Aromen von reifen Himbeeren, roten Johannisbeeren und süßen Kirschen, begleitet von floralen Noten von Veilchen und einem Hauch mediterraner Kräuter wie Rosmarin und Thymian, am Gaumen zeigt sich eine samtige Struktur mit feinen Tanninen, lebendiger Säure und subtilen Anklängen von weißem Pfeffer und Zedernholz, im Nachhall bleibt eine elegante Länge mit anhaltender Frische, feiner Röstaromatik und einem Hauch von getrocknetem Salbei
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	1,8 g/l
Gesamtsäure:	6,2 g/l

Gastromische Empfehlungen

Ein idealer Begleiter zu iberischem Schweinefilet mit Paprikamarinade, serviert mit gratinierten Kartoffeln. Vegetarisch passt der Wein hervorragend zu gebackenen Süßkartoffeln mit Feta und karamellisierten Zwiebeln.

Stand: 04.06.2026 17:32 Uhr