

Ramón Bilbao Reserva Selección de la Familia

Jahrgang: 2018
Erzeuger: Ramón Bilbao
Art. Nr.: 203.390

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 Reserva stammen aus zwei 13 Hektar großen Weinbergen in Villalba de Rioja, die sich auf 650 Metern Höhe befinden. Die Böden bestehen aus sandigem Untergrund mit verwittertem Sandstein, was eine gute Drainage ermöglicht und die Frische der Trauben bewahrt. Die Rebstöcke wurden 1942 und 2005 gepflanzt, was eine Kombination aus altem und jüngerem Rebbestand ermöglicht.

Nach der Handlese in 15-kg-Kisten erfolgt eine strenge Selektion der besten Trauben. Die Gärung findet in französischen Eichenbottichen statt, wobei die Maische 20 Tage lang auf den Schalen verbleibt, um eine optimale Extraktion von Farbe, Tanninen und Aromen zu gewährleisten. Die malolaktische Gärung erfolgt in französischen Eichenfässern, um eine harmonische Integration der Holznoten zu erreichen.

Der Wein reift anschließend für 20 Monate in denselben Fässern, bevor er zur zweiten Reifephase in Flaschen übergeht. Diese zusätzliche Flaschenlagerung sorgt für eine perfekte Balance und Verfeinerung der Aromen.

Farbe:	tiefes rubinrot
Rebsorte:	Tempranillo
Charakteristik:	in der Nase entfalten sich Aromen von reifen Erdbeeren, saftigen Himbeeren und kandierten Kirschen, begleitet von floralen Anklängen von Veilchen sowie feinen Noten von geröstetem Brot, Vanille und Zimt, am Gaumen zeigt sich eine ausgewogene Struktur mit frischer Säure, seidigen Tanninen und einer dezenten Würze von Nelken und Muskatnuss, harmonisch eingebunden in Anklänge von dunkler Schokolade und geröstetem Holz, im Nachhall bleibt eine elegante Länge mit anhaltenden Noten von roten Johannisbeeren, feinem Tabak und einer sanften Cremigkeit von Karamell
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	1,8 g/l
Gesamtsäure:	5,7 g/l

Gastromische Empfehlungen

Perfekt zu geschmorter Entenkeule mit Rotweinreduktion und glasierten Karotten, die die fruchtigen und würzigen Noten des Weins betonen. Eine vegetarische Option bietet eine Linsenpfanne mit karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Haselnüssen.

Stand: 06.06.2026 17:23 Uhr