

Ramón Bilbao Mirto

Jahrgang: 2018
Erzeuger: Ramón Bilbao
Art. Nr.: 203.391

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 den Mirto stammen aus über 90 Jahre alten Rebstöcken aus acht ausgewählten Weinbergen in der Umgebung von Haro. Die Reben wachsen auf sandigen Böden mit Kies und Flusststeinen, was eine optimale Drainage gewährleistet und zur Finesse des Weins beiträgt. Jedes Jahr werden nur die besten Parzellen für die Produktion dieses Weins ausgewählt.

Nach der Handlese in 15-kg-Kisten erfolgt eine strenge Selektion der besten Trauben. Die Gärung findet temperaturkontrolliert in kleinen Einheiten statt, um die Charakteristik der einzelnen Lagen zu bewahren. Die malolaktische Gärung erfolgt direkt im Fass, kombiniert mit regelmäßiger Bâtonnage, um die Textur und Komplexität des Weins zu intensivieren.

Der Ausbau erfolgt für 18 Monate in neuen französischen Eichenfässern aus Allier, die speziell für diesen Wein mit ausgewählten

Toasting-Graden versehen wurden. Anschließend wird der Wein unfiltriert und ungeschönt abgefüllt, um seine volle Tiefe und Struktur zu bewahren.

Farbe:	tiefes rubinrot
Rebsorte:	Tempranillo
Charakteristik:	in der Nase entfalten sich komplexe Aromen von reifen roten Früchten wie Kirschen und Himbeeren, begleitet von balsamischen Noten, feinen Kräutern und Nuancen von dunkler Schokolade und gerösteten Gewürzen, am Gaumen zeigt sich eine dichte, saftige Struktur mit feiner Säure, samtigen Tanninen und einer tiefen Fruchtkonzentration, die von edlen Röstaromen und feinem Kakao untermalt wird, im Nachhall bleibt eine beeindruckende Länge mit eleganter Würze, mineralischen Akzenten und anhaltender Frische
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

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

Gastromische Empfehlungen

Ein idealer Begleiter zu geschmorter Lammhaxe mit Thymian und Ofengemüse, deren würzige Röstaromen die dunkle Frucht des Weins unterstreichen. Vegetarisch passt ein gebackener Sellerie mit Nusskruste und cremigem Polenta.

Stand: 13.06.2026 05:15 Uhr