

## Ramón Bilbao Ed. Limitada Early Harvest Verdejo

Jahrgang: 2024  
Erzeuger: Ramón Bilbao  
Art. Nr.: 203.392

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 Verdejo stammen aus dem Las Amedias-Weinberg in Rueda, wo die kargen, kieshaltigen Böden mit wenig organischer Substanz für eine gute Belüftung und Drainage sorgen. Das extreme kontinentale Klima mit heißen Sommern und kalten Wintern verleiht dem Wein seine charakteristische Frische und aromatische Intensität.

Die Ernte erfolgte am 23. August, da die ungewöhnlich heißen Bedingungen im Sommer 2024 die Reifung der Trauben beschleunigten. Durch den frühen Lesezeitpunkt wird ein frischer, leichter Stil mit lebendiger Säure und feinen Kräuternoten bewahrt.

Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei niedriger Temperatur (13 °C), um die feinsten und delikatesten Aromen zu erhalten. Eine kalte Mazeration wird bewusst vermieden, um keine übermäßig grünen Noten zu extrahieren. Anschließend reift der Wein vier Monate auf

der Feinhefe in Betontanks, wobei die Hefe sanft aufgerührt wird. Dies sorgt für eine zusätzliche Komplexität, erhält aber gleichzeitig die natürliche Frische, indem das gelöste CO<sub>2</sub> erhalten bleibt, ohne eine spürbare Kohlensäure zu hinterlassen.

Farbe:	cremegelb
Rebsorte:	Verdejo
Charakteristik:	zum Auftakt entfalten sich frische Aromen von grüner Birne, knackigem Apfel und Limette, begleitet von feinen Kräuternoten und einem Hauch Orangenblüte, am Gaumen zeigt sich eine lebendige Struktur mit präziser Säure, saftiger Zitrusfrucht und subtiler Mineralität, im Abgang bleibt eine erfrischende Länge mit eleganter Frucht und einer feinen Kräuterwürze
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

Alkoholgehalt:	11 % vol.
Restzucker:	1,3 g/l
Gesamtsäure:	5,9 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

Dieser Verdejo passt hervorragend zu gegrilltem Wolfsbarsch mit Zitronenbutter und mediterranen Kräutern. Als vegetarische Alternative harmoniert ein cremiges Zitronenrisotto mit frischen Kräutern und Parmesan, das die Frische des Weins unterstreicht

Stand: 17.06.2026 09:59 Uhr