

RAMÓN BILBAO CRIANZA

SKU: 11648



Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Land	Spanien Rioja
Rebsorte	Tempranillo
Restzucker:	2,10 g/l
Säure:	5,60 g/l
Alkohol	14,00 %Vol
Trinktemperatur	14°C bis 18 °C
Empfehlung	Dieser ausdrucksstarke Tempranillo passt hervorragend zu geschmortem Lamm mit Rosmarin, gegrilltem Iberico-Schwein oder reifem Manchego. Eine vegetarische Alternative bietet gefüllte Aubergine mit Tomaten-Kräuter-Sugo oder ein würziges Pilzrisotto.
Langtext	Die Trauben für den Ramón Bilbao Crianza stammen aus sorgfältig ausgewählten Weinbergen in der gesamten Rioja-Region, die sich durch alluviale und kalkhaltige Böden auszeichnen. Die manuelle Lese begann Anfang September, wobei jede Parzelle separat geerntet und vinifiziert wurde, um das optimale Potenzial jeder Lage zu nutzen. Die Gärung erfolgte temperaturkontrolliert bei 27° bis 28°C. Nach der Assemblage reifte der Wein 14 Monate in amerikanischen Eichenfässern, gefolgt von weiteren 8 Monaten Flaschenreife, was ihm seine charakteristische Struktur und Aromatik verleiht.

Im Bouquet intensive Aromen von schwarzen Früchten mit Anklängen von Lakritz, begleitet von feinen Noten von Vanille, Zimt und Kreuzkümmel sowie dezenten milchigen Nuancen, am Gaumen harmonisch und ausgewogen mit knackiger Säure, hoher Fruchtkonzentration und



feinen, geschmeidigen Tanninen, im Abgang elegant, subtil und fließend mit einer schönen Länge und anhaltender Frucht.