



RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA TEMPRANILLO

SKU: 11651



**Hinweis auf
Allergene**

enthält Sulfite

Land

Spanien Rioja

Rebsorte

Tempranillo

Restzucker:

2,10 g/l

Säure:

5,80 g/l

Alkohol

14,00 %Vol

Trinktemperatur

14°C bis 18 °C

Empfehlung

Dieser Tempranillo passt ideal zu geschmorter Lammkeule mit Rosmarin und Ofenkartoffeln. Als vegetarische Alternative harmoniert eine herzhafte Pilz-Lasagne mit würzigem Pecorino, die seine feinen Röstnoten und die saftige Frucht perfekt ergänzt.



Langtext

Die Trauben für diesen Tempranillo stammen aus Parzellen nahe Haro in der Rioja Alta, die sich auf einer Höhe von 450 bis 700 Metern befinden. Die Böden zeichnen sich durch geringe Fruchtbarkeit aus, was eine langsame Reifung und eine konzentrierte Aromenbildung begünstigt. Nach einer sorgfältigen Handlese in kleine 15-kg-Kisten erfolgt eine Selektion der besten Trauben. Die Gärung findet traditionell in Holzbottichen bei kontrollierten 27° bis 28 °C statt, wobei ausschließlich indigene Hefen verwendet werden. Dies bewahrt die ursprüngliche Charakteristik der Rebsorte und verstärkt die Komplexität des Weins. Der Ausbau erfolgt für 15 Monate in neuen französischen Eichenfässern, wodurch der Wein feine Holznoten, Würze und zusätzliche Struktur erhält. Nach der Fassreife folgt eine weitere Reifung von 10 Monaten in unterirdischen Kellern, um die Aromen zu harmonisieren und eine elegante Tanninstruktur zu entwickeln.