



## RAMÓN BILBAO GRAN RESERVA

SKU: 11650



**Hinweis auf Allergene**

enthält Sulfite

**Land**

Spanien Rioja

**Rebsorte**

Tempranillo, Graciano, Mazuelo

**Restzucker:**

1,90 g/l

**Säure:**

5,90 g/l

**Alkohol**

14,00 %Vol

**Trinktemperatur**

14°C bis 18 °C

**Empfehlung**

Perfekt zu gegrilltem Entrecôte mit Pfeffersauce und gebackenen Kartoffeln. Eine vegetarische Alternative bietet eine deftige Pilz-Pappardelle mit gerösteten Walnüssen und Parmesan, die mit den würzigen Noten des Weins wunderbar harmoniert.



## Langtext

Die Trauben für diesen Gran Reserva stammen von über 60 Jahre alten Reben aus der Rioja Alta, genauer aus den Dörfern Ábalos (Caramonte) und Labastida (Carrapaciña). Die kalkhaltigen Lehmböden und das gemäßigte Klima mit warmen Tagen und kühlen Nächten ermöglichen eine langsame Reifung, die Frische und Struktur bewahrt. Nach der Handlese erfolgt eine strenge Selektion der besten Trauben, wobei gezielt auf Säure- und pH-Werte geachtet wird, um die Langlebigkeit des Weins zu gewährleisten. Vor der Gärung werden die Trauben 4 Tage kalt mazeriert, um Farbe, Aromen und Tanninstruktur sanft zu extrahieren. Anschließend erfolgt die alkoholische Gärung und Mazeration für bis zu 16 Tage, bevor die malolaktische Gärung in Betontanks durchgeführt wird. Der Ausbau erfolgt über 30 Monate in amerikanischen Eichenfässern, wodurch der Wein würzige Noten und feine Röstaromen erhält. Nach der Fassreife wird der Wein für weitere 48 Monate in der Flasche verfeinert, um seine Aromen zu harmonisieren und eine samtige Textur zu entwickeln. Vor der Abfüllung wird der Wein schonend filtriert und mit einer minimalen Schwefelgabe stabilisiert, um seine Komplexität und Langlebigkeit zu bewahren.