



RAMÓN BILBAO MIRTO

SKU: 11652



Hinweis auf Allergene

enthält Sulfite

Land

Spanien Rioja

Rebsorte

Tempranillo

Restzucker:

1,80 g/l

Säure:

5,80 g/l

Alkohol

14,00 %Vol

Trinktemperatur 14°C bis 18 °C

Empfehlung

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.



Langtext

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 Flussteinen, 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.