



RAMÓN BILBAO RESERVA

SKU: 11649



Hinweis auf Allergene

enthält Sulfite

Land

Spanien Rioja

Rebsorte

Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Restzucker:

1,60 g/l

Säure:

1,90 g/l

Alkohol

14,00 %Vol

Trinktemperatur 14°C bis 18 °C

Empfehlung

Ein perfekter Begleiter zu geschmortem Rinderragout mit Thymian und cremigem Kartoffelstampf. Vegetarisch passt er zu gegrillten Portobello-Pilzen mit Ratatouille eine aromatische Kombination, die die Tiefe des Weins betont.



Langtext

Die Trauben für diesen Reserva stammen aus den besten Weinbergen der Rioja, geprägt von kalkhaltigen Lehmböden und kontinentalem Klima mit warmen Tagen und kühlen Nächten. Diese Bedingungen sorgen für eine langsame Reifung und komplexe Aromen. Die Lese erfolgt manuell in kleinen Kisten, um die Trauben unbeschadet zur Kellerei zu transportieren. Eine strenge Selektion stellt sicher, dass nur vollreifes und gesundes Lesegut verarbeitet wird. Die Gärung findet temperaturkontrolliert in Edelstahl tanks bei 26° bis 28 °C statt, um Struktur und Tiefe zu erhalten. Eine Maischzeit von 20 Tagen ermöglicht eine optimale Extraktion von Farbe, Tanninen und Aromen. Anschließend erfolgt die malolaktische Gärung, die dem Wein eine weiche Textur verleiht. Der Wein reift 20 Monate in amerikanischen Eichenfässern mit mittlerem Toasting, wodurch er würzige Noten und feine Röstaromen entwickelt. Nach der Fassreife folgt eine weitere Reifung in der Flasche für mindestens 18 Monate, um die Aromen zu harmonisieren und die Eleganz zu fördern. Vor der Abfüllung wird der Wein schonend filtriert und mit einer minimalen Schwefelgabe stabilisiert, um seine Struktur und Langlebigkeit zu bewahren.