DRINKS.

Ramón Bilbao Verdejo Edicion Limitada Lias DO 2019 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40838019
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Rueda
Abfüller	Bodegas Ramón Bilbao, Avda. Santo Domingo 34, 26200 Haro, La Rioja, Spain
Marke	Ramón Bilbao
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	8 Monate
Degustationsnotiz	in der Nase mit Zitrusfrüchten, balsamischen Noten sowie einem Hauch von Schokolade. Am Gaumen ölig und cremig, mit Apfel, Melone, Ananas, Zitrone und Eiche.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Verdejo
Etikette	farbig, grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken

Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Pizza & Pasta, Risotto

Beschreibung

Im Jahr 1914 begann Ramón Bilbao mit dem Weinbau, nachdem er ein Stück Land in der Gemeinde Haro erworben hatte. Zehn Jahre später eröffnete er seine eigene Weinkellerei. Als Ramón im Jahr 1929 verstarb, hinterliess er seinem Sohn das junge Unternehmen und einen Traum. Dank des Zusammenschlusses mit der Zamora Company im Jahr 1999 verfügt Ramón Bilbao heute über 265 Hektar eigene Weinberge und über 900 weitere Hektar von Landbesitzern, mit denen langfristige Lieferverträge bestehen. Die eigenen Weinberge befinden sich zum Grossteil in der Heimatregion La Rioja, wo ein atlantisch-mildes Klima vorherrscht. Hier konzentriert man sich auf den Anbau der Rebsorte Tempranillo, kultiviert aber auch die Sorten Garnacha und Maturana. Vor einigen Jahren erwarb man ausserdem die Finca Las Amedias in dem Weinbaugebiet Rueda, deren 60 ha grosse Fläche mit Verdejo und Sauvignon Blanc bepflanzt ist. Der Weinberg befindet sich in einer Höhe von 700 m und wird von einem kontinentalen Klima mit kühlen Winden, heissen Sommern und kalten Wintern beeinflusst. Die Edición Limitada Lías Verdejo 2019 - eine Kreation der jungen Önologin Sara Bañuelos - bringt dieses besondere Terroir zum Ausdruck. Die Trauben werden nachts gelesen und zehn Stunden lang bei kühlen Temperaturen mazerieren gelassen. Daraufhin folgt die alkoholische Gärung in Betontanks. Die achtmonatige Reifung findet in französischen und ungarischen Eichenfässern statt.