

DRINKS.

Ramón Bilbao Rioja Mirto DOCa 2015 75cl Luxury Single Pack



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500487
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Rioja
Abfüller	Bodegas Ramón Bilbao, Avda. Santo Domingo 34, 26200 Haro, La Rioja, Espagne
Marke	Ramón Bilbao
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	19 Monate
Degustationsnotiz	cremig und intensiv am Gaumen mit knackiger Säure sowie reifen Tanninen. Auszumachen sind Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, reifen Kirschen, Pfeffer, Lakritz, Eichenholz, Schokolade, Tabak und Leder.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Tempranillo
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Verpackung	mit Verpackung
Etikette	minimalistisch
Bio	Nein
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2015
Passend zu	Dessert, Rotes Fleisch

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. Das Traubengut für den Rioja Mirto bezieht man von besonders alten Rebstöcken, die vor rund 70 Jahren gepflanzt wurden. Das hohe Alter der Reben und die niedrigen Ernteerträge zeugen von einer ausgesprochen hohen Qualität - immerhin ist der Mirto so etwas wie ein Aushängeschild für die Marke! Die geernteten Trauben lässt man in Eichenholzbottichen bei kontrollierten Temperaturen fermentieren, wobei eine maximale Extraktion der Farb- und Aromenstoffe erzielt wird. Daraufhin folgt die malolaktische Gärung und zum Schluss steht die Reifung an: Das sind 19 Monate in neuen, französischen Eichenfässern. Für die Herstellung verantwortlich ist der Önologe Rodolfo Bastida, der schon seit über 20 Jahren bei Ramón Bilbao als Technischer Leiter und Geschäftsführer tätig ist. Der bis 2024 lagerfähige Rioja Mirto ist ein guter Begleiter zu Pilzgerichten, Trüffeln, Eintöpfen, geschmortem Fleisch oder Schokoladendesserts.