
PRESSEMITTEILUNG

The Art of Drinking Cold: Erfrischende Rotweine von Ramón Bilbao machen auch gut gekühlt im Glas Spaß

Hierzulande ist es noch recht ungewöhnlich, in Spanien bereits eine beliebte Tradition: Bei größter Hitze und schönstem Sonnenschein müssen Rotweinliebhaber nicht mehr zurückstehen – sie genießen die Rotweine von Ramón Bilbao einfach leicht gekühlt. Schmeckt mindestens genauso gut, betont aber die Säure sehr vorteilhaft und macht die Rotweine spritzig-frisch!

Weinexperten sind sich mittlerweile einig: Ein Rotwein darf im Sommer auch aus dem Kühlschrank kommen. Denn die richtige Trinktemperatur für Rotweine liegt bei 16-18 Grad, leichte Rotweine können sogar noch ein paar Grad weniger vertragen. Wichtig ist, dass der Alkoholgehalt der Rotweine



nicht zu hoch ist und die Rotweine eher fein und frisch als samtig-schwer sind. Die beliebten Rioja-Rotweine des renommierten spanischen Weinguts **Ramón Bilbao** überzeugen mit spannender Finesse und frischer Fruchtigkeit und lassen sich auch im Sommer leicht gekühlt auf der heimischen Terrasse genießen.

Die Farbe ist leuchtend, der Geschmack intensiv: Der **Ramón Bilbao Crianza Rioja DOCa** begeistert mit komplexen Aromen von roten Früchten und sanfter Würzigkeit. Leicht gekühlt wird die feine Säure des rebsortenreinen Tempranillos angenehm betont und die harmonische Holznote gut eingebunden. So ist der Klassiker aus der Rioja Alta ein perfekter Partner für das nächste Barbecue oder die Sommerparty im Garten.

Für besondere Anlässe auch bei hohen Temperaturen ist die **Edición Limitada Rioja von Ramón Bilbao** eine schöne Geschenkidee für Rotweinliebhaber. Auch dieser trockene Tempranillo schmeckt gekühlt wunderbar, die Verbindung aus Kraft und Verspieltheit mit schönen Holznoten kommt bei einer Serviertemperatur von 14-16 Grad ebenfalls wunderbar zur Geltung. Am besten im gekühlten Glas zum Hauptgang mit Fleisch oder Fisch reichen.

Unser Tipp: Für eine schnelle Kühlung würden sich Eiswürfel natürlich auch anbieten, diese verwässern den Geschmack jedoch zu stark. Als Alternative bieten sich nachhaltige und wiederverwendbare Kühlwürfel aus Metall oder Stein an. Für ein noch intensiveres Erlebnis der Aromen können auch tiefgekühlte Früchte in den Wein gegeben werden.

März 2020



UVP:

Ramón Bilbao Crianza Rioja: 8,90 EUR

Ramón Bilbao Edición Limitada Rioja: 14,50 EUR

Verfügbar über

Mack & Schühle AG

Neue Straße 45

73277 Owen/Teck

Telefon: 07021 / 5701-100

E-Mail: willkommen@mus.de

Importeur

Mack & Schühle AG

Website

www.bodegasramonbilbao.es/de

Über Ramón Bilbao

Ramón Bilbao wurde 1924 im Herzen der Rioja Alta gegründet und gehört seit 1999 zum spanischen Wein- und Spirituosen-Familienunternehmen Zamora Company (unter anderem Licor 43). Das Weingut liegt in Haro, einer der privilegiertesten Regionen des bedeutenden Weinbaugebiets. Heute verfügt die Bodega über 240 ha eigene Rebflächen in der Rioja, Rueda und Rias Baixas. Seit 1999 leitet Önologe und Geschäftsführer Rodolfo Bastida die Bodegas Ramón Bilbao und entwickelt die traditionsreichen Rioja-Weine mit ungewöhnlichen Methoden weiter. Dabei kombiniert er besonderen handwerklichen Aufwand mit dem Einsatz innovativer Technik und der Anwendung neuester naturwissenschaftlicher Erkenntnisse. Dieses Konzept gibt den Riojas des Hauses einen genuinen, modernen Stil. Ramón Bilbao zählt zu den Premiummarken in der spanischen Gastronomie; die Weine werden regelmäßig mit renommierten Preisen und Medaillen bedacht; 2014 wurde Ramón Bilbao in der International Wine & Spirits Competition als bestes spanisches Weingut ausgezeichnet. Zusätzlich wurde die Marke im Jahr 2019 vom renommierten Drinks International Magazine in die Reihe der 50 „most admired brands“ aufgenommen. Für den Vertrieb in Deutschland ist die Mack & Schühle AG verantwortlich.

Über Mack & Schühle

Die Mack & Schühle AG ist mit einem Umsatzvolumen von 260 Millionen Euro (GJ 2019, Konzern) einer der größten Distributoren für Wein und Spirituosen im mitteleuropäischen Raum. Das Unternehmen ist seit seiner Gründung 1939 familiengeführt und beschäftigt mittlerweile über 200 Mitarbeiter. Die Mack & Schühle AG versteht sich als ganzheitlicher und qualitätsorientierter Dienstleister für seine Partner auf Handels- und Produzentenseite. Das Leistungsspektrum der Mack & Schühle AG umfasst internationale Erzeugermarken, kundenspezifische Produkte sowie vielseitige Eigenmarken in sechs ausgesuchten Portfolios: MackWines, MackEditions, MackSpirits, Alexander Baron von Essen, Imperatowein und Bionisys. Weltweite Beteiligungen an Produktions- und Vertriebsstandorten runden das Profil der Mack & Schühle AG ab.

www.mus.de

Pressekontakt

Nele Luchsinger

MuthKomm

Hopfensack 19

20457 Hamburg

Telefon: +49.40.3070.70709

nele.luchsinger@muthkomm.de