

RAMÓN BILBAO

MIRTO

MIRTO IST KUNST.

 **REBSORTE**

100% Tempranillo

 **JAHRGANG 2012**

Nach einer von Trockenheit gekennzeichneten Wachstumsperiode im Jahr 2012, wirkt sich der Ende September niedergegangene Regen positiv auf die Reifung aus. So konnten wir ausgewogene und gesunde Trauben ernten, aus denen fruchtige Weine bester Qualität hergestellt wurden. Diese Ernte wurde vom Consejo Regulador der D.O. Ca Rioja mit „Sehr Gut“ bezeichnet.

 **HERSTELLUNG UND REIFUNG**

Alles an diesem Wein ist Kunst: Angefangen bei der Selektion am Auswahltisch in der Kellerei bis hin zur Fermentierung in kleinen Fässern aus französischer Eiche. Um ein Maximum an Aromen und Farbgebung zu erreichen, findet nach einer sorgfältigen Fermentierung bei kontrollierter Temperatur eine malolaktische Gärung des Weins in Fässern statt. Lediglich die Hefe wird mit der Technik des "Batonnage" regelmäßig umgerührt. Der Wein verbleibt 19 Monate in einem neuen Fass aus französischer Eiche aus Allier, dessen Schwefelung speziell für diesen Jahrgang ausgewählt wurde. Der Wein wird ohne Klärung oder Filterung abgefüllt.

 **VERKOSTUNGSNOTIZEN**

Der rubinrote Mirto hat eine hohe Intensität und ist ein klarer, leuchtender Wein von dichter Konsistenz. Intensive Aromen, reich an Geschmacksnoten und vollmundig. Er enthält Geschmacksnoten von frischen schwarzen Früchten sowie einen leichten Anklang von roten Früchten, speziell reife Kirschen. Zudem beinhaltet der Wein Gewürzaromen, wie weißer Pfeffer und frische Anklänge von Eukalyptuswald und Minze. Die tertiären Aromen des Holzes und der Flasche manifestieren sich in Form von schwarzer Schokolade, geröstetem Kaffee und dem Geruch einer Zigarrenkiste. Auch mineralische Anklänge sind wahrnehmbar. Am Gaumen lang haftend und ölig. Frische Säure mit reifem, südlichem Tannin. Gute Integration des Alkohols. Erinnert im Abgang an die Aromen schwarzer Früchte und Holz. Ein ausgeglichener, junger Wein. Verzehrfertig und gut lagerbar.

 **SERVIERVORSCHLAG**

Ideale Temperatur zwischen 18°C und 19°C. Hervorragend geeignet für Pilz- und Trüffelgerichte. Ein guter Begleiter für fein gewürzte Gerichte und Eintöpfe, Weichkäse und nicht geräucherte Käsesorten mittlerer Reifung. Ausgezeichneter Wein für Nachspeisen aus schwarzer Schokolade.

