



RAMÓN BILBAO

CRIANZA 2015

EIN KLASSIKER, GEREIFT IN FÄSSERN AUS AMERIKANISCHER EICHE,
VIELSEITIG, FRUCHTIG, AUSGEWOGEN, EIN UNERSETZBARER
ESSENSBEGLEITER.



REBSORTE

100% Tempranillo



JAHRGANG 2015

Die Ernte 2015 war eine der frühesten in den letzten Jahrzehnten. Die meteorologischen Bedingungen ermöglichten eine perfekte Entwicklung der Reben während des vegetativen Zyklus. Ein kalter Winter mit Dauerregen versorgte unsere Weinberge mit ausreichenden Wasserressourcen für das ganze Jahr. Der Frühling war kühl, was die Entwicklung guter Knospen und guter Qualität begünstigte. Der Sommer, vor allem im Juli, war der heißeste jemals gemessene Sommer in der Rioja. September und Oktober brachten stabile Niederschläge, die dazu beitrugen, die physiologische und phenolische Entwicklung und die gute Gesundheit der Reben zu stärken.



HERSTELLUNG UND REIFUNG

Der Crianza überzeugt immer durch seine stilistische Kontinuität. Das Geheimnis liegt in der Kontrolle der einzelnen Parzellen in allen Anbauphasen und in der Weinlese. Weitere wichtige Aspekte sind die getrennte Fermentierung der einzelnen Weinqualitäten, die Sorgfalt während der Barriquereifung (transcuvage) sowie die Ausarbeitung des endgültigen Verschnitts. Die Fermentierungstemperaturen liegen bei 28-29 °C. Das Abstechen erfolgt schnell, wenn erkennbar ist, dass die Extraktion der Farbe (Flavonfarbstoffe und Tannine) einen optimalen Grad erreicht hat.



VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der rubinrote Crianza mit lebendiger jugendlicher Note ist klar und leuchtend. Sowohl die Farbe als auch das Aroma sind durch eine mittlere Intensivität gekennzeichnet. Im Geschmack punktet der Wein mit fruchtigen Aromen dunkler Früchte, hauptsächlich Pflaume, und Duftnoten von Lakritze. Ebenso enthält der Wein Aromen von trockenen Früchten, Pinienkernen, frischer Mandel, sowie Gewürznoten, wie Kümmel, und andere süße Gewürze, wie Vanille und Zimt. Als zweite Geschmacksebene treten elegante Holznoten in Erscheinung. Am Gaumen ist eine mittlere Intensität und eine frische Säure spürbar. Das angenehme Tannin und der integrierte Alkohol machen sich bemerkbar. Im Abgang erinnert dieser Wein erneut an dunkle Früchte und verschiedene Duftnoten. Harmonischer und weiter reifender Wein für den sofortigen Genuß.



SERVIERVORSCHLAG

Trinktemperatur zwischen 16°C und 18°C. Optimaler Wein für Wurstplatten, milde Käsesorten, viele Fleischsorten und fetten Fisch.

