



2022 RAMÓN BILBAO CRIANZA RIOJA / SPANIEN

Wenn die Tage kürzer werden, die Abende kühler und in der Küche wieder kräftigere Gerichte auf den Tisch kommen, beginnt die schönste Zeit für Rotwein.

Unsere Entdeckung, der Ramón Bilbao ist dafür ein besonders stimmiger Begleiter. Seine Heimat liegt in Haro in der Rioja Alta, einer der traditionsreichsten Weinregionen Spaniens. Die Geschichte des Weinguts reicht bis ins Jahr 1924 zurück. Seitdem steht Ramón Bilbao für die Verbindung von klassischer Rioja-Tradition und einem modernen, frischen Stil.

Der Wein wird aus 100 % Tempranillo gekeltert. Die Trauben stammen aus den unterschiedlichsten Bereichen der Rioja und wachsen auf vielfältigen Böden, von lehmig sandigen bis hin zu kalk- und tonhaltigen Böden. Dieses abwechslungsreiche Terroir verleiht dem Wein seine schöne Balance aus Frucht, Würze und Frische. „Crianza“ bezeichnet im Rioja eine bestimmte Reifekategorie. Ein Crianza Rotwein muss mindestens zwei Jahre reifen, davon einen vorgeschriebenen Teil im Holzfass. Beim Ramón Bilbao sind es 14 Monate in amerikanischer Eiche, bevor der Wein seine harmonische Balance erreicht. Im Glas zeigt sich der Wein in einem leuchtenden Rubinrot. In der Nase treffen Brombeere und Pflaume auf feine würzige Noten, Vanille und einen Hauch Lakritz. Am Gaumen präsentiert er sich saftig, weich und harmonisch, mit angenehmen Tanninen und einer feinen Holzwürze. Der Abgang ist lang und würzig-fruchtig.

Wir finden: Glas für Glas überzeugend.



Kategorie: Rotwein
Weingut: Ramón Bilbao
Geschmack: trocken, würzig
Anbaugebiet: Rioja
Land: Spanien
Rebsorte: Tempranillo
Trinktemperatur: ca. 16-18°C
Alkoholgehalt: 14,0 % Vol.
Passt ideal zu: Pilzgerichten, Käse, geschmortem Fleisch, Lamm und Iberico

Liebe Weinentdecker,
weilersagen lohnt sich!
Sie sind zufrieden mit unserer
Weinauswahl im Paket?

Dann empfehlen sie uns weiter.

Für jeden neuen Weinentdecker, der
aufgrund ihrer Empfehlung ein
Jahresabo abschließt, erhalten sie eine
attraktive Magnum-Flasche Wein.

Einmal empfohlen, doppelt gefreut:
Jeder neue Entdecker erhält
sein erstes Paket
GRATIS.

Hashtag: Wein verbindet



REWE Richrath Supermärkte GmbH + Co. OHG
Im Rauland 132-134
50127 Bergheim
Telefon: 02271 / 79510
Telefax: 02271 / 7951119
www.richrath-weinentdecker.de
info@richrath-weinentdecker.de

UNSERE WEIN- ENTDECKUNGEN DES MONATS



SEPTEMBER 2026

LIEBE WEINFREUNDE,

herzlich willkommen zur September-Ausgabe des Weinentdeckers im Jahre 2026.

Der Sommer verabschiedet sich langsam, die Temperaturen werden milder und die ersten kühlen Abende kündigen den Herbst an. Auch kulinarisch verändert sich die Jahreszeit: Leichte Sommerküche macht Platz für herzhaftere Gerichte, gemütliche Abende und natürlich den einen oder anderen guten Tropfen.

Für unseren Weinentdecker haben wir passend dazu zwei Weine ausgesucht. Einen Rotwein aus Spanien, den Ramón Bilbao Crianza 2022, und den Dagnova Weiß- und Grauburgunder 2025. Während die Winzer jetzt mit Spannung auf die Weinlese blicken und die ersten Trauben ihren Weg in die Keller finden, freuen wir uns darauf, Ihnen wieder besondere Weine näherzubringen.

Und wenn sich aktuell beim Wetter gerade niemand so recht entscheiden kann, ob noch Sommer oder schon Herbst ist, können wir zumindest beim Wein für klare Verhältnisse sorgen.

Die politische Großwetterlage in Deutschland bekommen wir damit zwar auch nicht in den Griff, aber ein gutes Glas Wein macht sie vielleicht ein kleines bisschen erträglicher.

Probieren und diskutieren Sie die Weine aus diesem Weinentdecker-Paket.

Viel Trinkspaß wünschen Peter und Lutz Richrath sowie das gesamte Weinkompetenzteam.

Peter Richrath + Lutz Richrath

Lob und Tadel schicken Sie bitte an
info@rewe-richrath.de



2025 WEISS- UND GRAUBURGUNDER DAGERNOVA AHR / DEUTSCHLAND

Die Dagnova Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder steht für einen modernen, unkomplizierten Wein aus dem Ahrtal. Hergestellt von der Weinmanufaktur in Dernau, verbindet sie die Frische des Weißburgunders mit der etwas kräftigeren, weicheren Art des Grauburgunders. Die Weinberge der Ahr sind geprägt von steilen Hängen, Schiefer und Grauwacke. Die kargen, mineralischen Böden und das besondere Klima des engen Ahrtals geben den Weinen ihre eigene Handschrift und sorgen für eine spannende Verbindung aus Frucht, Frische und Mineralität.

Schon in der Nase macht die Cuvée Lust auf den ersten Schluck: Frische Aromen von gelbem Apfel, reifer Birne und saftigen hellen Früchten verbinden sich mit einer feinen, leicht würzigen Note.

Am Gaumen zeigt sich der Wein rund, saftig und angenehm weich. Die Frucht von Apfel und Birne wird von einer feinen Mineralität begleitet, während die gut eingebundene Säure für Frische sorgt, ohne sich in den Vordergrund zu drängen. Der Nachhall ist feinfruchtig und mittellang.

Doch hinter diesem Wein steckt mehr als guter Geschmack. Die Flutkatastrophe von 2021 hat das Ahrtal und auch Dagnova schwer getroffen. Umso beeindruckender ist, mit welchem Engagement die Winzerinnen und Winzer ihre Heimat und den Weinbau wieder aufgebaut haben. Heute steht die Ahr für Zusammenhalt, Leidenschaft und den festen Willen, ihre besondere Weintradition weiterzuführen.

Kategorie: Weißwein
Weingut: Dagnova
Geschmack: feinfruchtig
Anbaugebiet: Ahr
Land: Deutschland
Rebsorte: Grau- und Weißburgunder
Trinktemperatur: 8-10°C

Alkoholgehalt: 12,0 % Vol.
Passt ideal zu: leichten Speisen, Fisch, Salaten oder einfach zum entspannten Glas Wein am Abend

