

## Aliestre Red

Jahrgang: 2022  
Erzeuger: Aliestre Vineyards  
Art. Nr.: 260.190

Herkunftsland: Portugal  
Region: Alentejo



---

### Weingut / Erzeuger

Aliestre Vineyards ist ein junges und ambitioniertes Weinprojekt aus Estremoz im Alentejo, entstanden aus der gemeinsamen Idee einer Gruppe von Freunden, die sich in die besondere Landschaft dieser Region verliebten. Auf der historischen Quinta da Esperança bewirtschaftet das Team rund 40 Hektar Weinberge, deren Böden aus Marmor, Schiefer und Kalk bestehen. Diese seltene geologische Kombination prägt den klaren, mineralischen Stil der Weine und zählt zu den besonderen Merkmalen des zentralen Alentejo.

Im Fokus stehen traditionelle portugiesische Rebsorten wie Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez, Antão Vaz oder Arinto, die mit moderner, präziser Vinifikation verarbeitet werden. Die Gärung und der Ausbau erfolgen je nach Wein im Edelstahl oder in französischen Barriques, stets mit dem Ziel, Frische, Struktur und Herkunftsausdruck zu bewahren.

Der Stil von Aliestre Vineyards ist bewusst zugänglich und zeitgemäß, geprägt von mediterraner Leichtigkeit, sauberer Frucht und feiner Balance. Statt opulenter Schwere setzt das Weingut auf Klarheit, Trinkfluss und Authentizität - Eigenschaften, die das moderne Alentejo zunehmend definieren.

Aliestre Vineyards steht damit für einen eigenständigen Ansatz: Weine aus Estremoz, die ihre Herkunft präzise widerspiegeln und bewusst modern interpretiert sind. Persönliche Verbundenheit, ein klares Qualitätsverständnis und der Fokus auf das besondere Terroir des Alentejo prägen das Projekt. So entstehen Weine mit erkennbarem Profil, die das geologische Fundament der Region sichtbar machen, ohne es zu überzeichnen.

### Beschreibung

Farbe: rubinrot  
Rebsorte: Aragonez, Alicante Bouschet, Syrah  
Charakteristik: im Bouquet zeigen sich frische Aromen von roten Früchten, Kirsche und schwarzem Pfeffer, begleitet von einer dezenten mineralischen Note der Marmorböden, am Gaumen präsentiert sich der Wein lebendig und ausgewogen mit intensiver Frucht, saftigen Tanninen, vollem Körper und fein eingebundener Säure, ein harmonisches Finale mit roter Frucht und feiner Würze

Ausbau:  
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

Alkoholgehalt: 13,5 % vol.  
Restzucker: 0,3 g/l  
Gesamtsäure: 5,3 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

Der Wein harmoniert hervorragend mit mediterranen Gerichten wie Pizza mit würziger Tomatensauce oder Pasta mit Kräutern und Olivenöl, da Frucht und Pfefferwürze schön aufgegriffen werden. Ebenso passen gegrilltes Gemüse, Ratatouille oder ein Auberginenauflauf sehr gut zu den saftigen Tanninen und der frischen Struktur.

Stand: 10.06.2026 08:18 Uhr