

Aliestre White

Jahrgang: 2024
Erzeuger: Aliestre Vineyards
Art. Nr.: 260.191

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 Herkunftsdruck 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: zitronengelb
Rebsorte: Arinto, Roupeiro
Charakteristik: im Bouquet zeigen sich frische Aromen von Zitrusfrüchten und Quitte, unterlegt von einer feinen mineralischen Note, am Gaumen präsentiert sich der Wein erfrischend und lebendig mit zitronig-fruchtigem Charakter, klarer Struktur und ausgewogener Säure, im Nachhall bleibt ein sauberes, harmonisches Finale mit Zitrusfrische und mineralischer Leichtigkeit

Ausbau:
Liefereinheit: 6 á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Restzucker: 1 g/l
Gesamtsäure: 5,1 g/l

Gastromische Empfehlungen

Der Wein passt ideal zu leichten mediterranen Gerichten wie gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten oder Salaten mit Zitrusdressing, da seine Frische und Mineralität die Aromen fein unterstreichen. Auch vegetarische Speisen wie Zucchini-Antipasti, frische Kräutergerichte oder milder Ziegenkäse harmonieren sehr gut mit dem zitronig-fruchtigen Charakter.

Stand: 10.06.2026 08:19 Uhr