

Aliestre ONE Red

Jahrgang: 2022
Erzeuger: Aliestre Vineyards
Art. Nr.: 260.193

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: Alicante Bouschet, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional
Charakteristik: Waldbeeren, reifer Brombeere und dunkler Kirsche, begleitet von mediterranen Kräutern und einer schiefergeprägten Würze in der Nase, am Gaumen zeigt sich der Wein strukturiert und kraftvoll mit saftiger dunkler Frucht, ein langes, würziges Finale mit Kräuternoten, dunkler Beerenfrucht und mineralischer Tiefe

Ausbau:
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	1,1 g/l
Gesamtsäure:	5,5 g/l

Gastromische Empfehlungen

Gegrilltes Lamm mit Rosmarin und Knoblauch oder langsam geschmorte Rinderbäckchen greifen die mediterrane Würze und Struktur des Weins ideal auf. Als vegetarische Alternative harmonieren geschmorte Auberginen mit Kräutern, Olivenöl und Tomate hervorragend mit Frucht und Tannin.

Stand: 25.05.2026 06:07 Uhr