

## Aliestre ONE White

Jahrgang: 2023  
Erzeuger: Aliestre Vineyards  
Art. Nr.: 260.195

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: bernsteinfarben  
Rebsorte: Arinto, Roupeiro  
Charakteristik: im Bouquet zeigen sich klare Aromen von Zitrusfrüchten, Limette und heller Grapefruit, unterlegt von einer kühlen, mineralischen Anmutung, am Gaumen präsentiert sich der Wein ausgewogen und präzise mit frischer, gut integrierter Säure, klarer Struktur und einem eleganten, nahezu marmorartigen Mundgefühl, im Nachhall bleibt ein sauberes, kühles Finale mit Zitrusfrische und feiner Mineralität

Ausbau:  
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.  
Restzucker: 0,7 g/l  
Gesamtsäure: 5,8 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

Ideal zu gegrilltem Fisch oder Ceviche mit Zitrus und Olivenöl, da Frische und Mineralität die Aromen klar unterstreichen. Vegetarisch passt ein Zitronenrisotto oder ein Fenchel-Orangen-Salat, die die kühle Struktur und Säure des Weins elegant aufgreifen.

Stand: 26.05.2026 05:08 Uhr