Aliestre The Very First Day

Jahrgang:	2019
Erzeuger:	Aliestre Vineyards
Art. Nr.:	260.196
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:	braunrot
Rebsorte:	Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional
Charakteristik:	in der Nase zeigen sich intensive Aromen von Cassis und reifer Brombeere, ergänzt durch dunkle Würze, Mokka und Lakritz, getragen von kühler mineralischer Spannung, am Gaumen kraftvoll und präzise mit dichter Frucht, feinkörnigen, perfekt integrierten Tanninen und harmonischer Balance zwischen Struktur und Eleganz, im Nachhall ein langes, souveränes Finale mit dunkler Frucht, edler Würze und mineralischer Frische
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	0,9 g/l
Gesamtsäure:	5,8 g/l

Gastromische Empfehlungen

Ein hervorragender Begleiter zu Dry Aged Beef, Lamm, Wild, geschmorten Fleischgerichten und gereiftem Hartkäse.

Stand: 19.11.2026 20:54 Uhr