

## Aliestre Dancing Grapes Rosé

Jahrgang: 2024  
Erzeuger: Aliestre Vineyards  
Art. Nr.: 260.192

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: lachsrot/orange  
Rebsorte: Touriga Nacional, Aragonez  
Charakteristik: feine Aromen von roten Beeren, Erdbeere und Himbeere, begleitet von zarten floralen Nuancen und einem Hauch Zitruszeste in der Nase, am Gaumen präsentiert sich der Rosé leichtfüßig und präzise mit saftiger Frucht, animierender Säure und eleganter Balance aus den Höhenlagen, im Nachhall bleibt ein frisches, harmonisches Finale mit roter Beerenfrucht und beschwingter Leichtigkeit

Ausbau:  
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.  
Restzucker: 0,3 g/l  
Gesamtsäure: 4,1 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

Der Rosé passt hervorragend zu gegrillten Garnelen oder Bacalhau-Salat mit Zitrone und Olivenöl, da Frische und Säure die maritime Küche ideal begleiten. Vegetarisch harmonisieren ein sommerlicher Tomaten-Mozzarella-Salat oder gegrilltes Gemüse mit Kräutern wunderbar mit der roten Beerenfrucht.

Stand: 10.06.2026 08:20 Uhr