

# Mesquida Mora

## *Sincronia Blanc*

 , 750 ml

 Spain,

 9930000395

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

Filet vom Hecht mit roten Garnelen, Mandeln und weißen

Bohnen (Fisch, Meeresfrüchte)

Sopa de pescado, Fischsuppe (Fisch)

Wildfenchel gegrillt mit Ofenkartoffeln, Salz und Öl

(vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 30.09.2024

Jaume Mesquida Mora war in den 1970er und 1980er Jahren einer der Visionäre des mallorquinischen Weinbaus. Er war der Erste, der Bordelaiser Rebsorten anpflanzte. Und die bilden bis heute die Basis für den Erfolg des Weinbaus der Insel. Als er erkrankte, kam die studierte Philologin Barbara, die eigentlich auf dem Festland eine Karriere beginnen wollte, zurück. Doch die Zusammenarbeit mit ihrem Vater gelang nicht. Sie hatte ganz andere Ideen vom Weinbau der Zukunft. Der sollte nachhaltig und ökologisch sein. Mithilfe ihrer Mutter und ihres Onkels gründete sie 2012 ihr eigenes Weingut mit ein paar Parzellen und setzte auf die heimischen Sorten Callet, Manto Negro und Prensal. Nach dem Tod ihres Vaters kamen alte Weinberge hinzu. Heute wird auf dem Weingut biodynamisch gewirtschaftet, und die Weine gehören zu den fortschrittlichsten und eigenständigsten der Insel.

## **Farbe**

Strohgelb

## **Nase:**

Der *Sincronia Blanc* duftet frisch, südlich reif und cremig mit Anklängen von gelben Äpfeln, Birnen sowie Steinobst und etwas Cantaloupe-Melone. Dazu kommt ein Hauch von Mandeln.

## **Gaumen**

Am Gaumen breitet sich der Wein mit Saft und Schmelz aus. Das Hefelager sorgt für eine süße Empfindung in dem eigentlich trockenen Wein (0,6 Gram Restzucker). Der Wein wirkt frisch und füllig zugleich mit seidiger Säure, einer angenehmen Dichte und unkompliziertem Trinkfluss mit einer leichten Salzigkeit im Finale.