Mesquida Mora

Sincronia Blanc

, 750 ml

Spain,

9930000399

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Marian Henß

Parmaschinken mit Cantaloupe-Melone

Venusmuscheln mit Risoni, Olivenöl und mediterranen Kräutern

Kaninchenterrine mit Wildkräutersalat und Honig-Senf-Dressing

Tasting review

by Marian Henß on 10.08.2026

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:

Leuchtendes Strohgelb mit klaren goldenen Reflexen.

Nase:

Herrlich warm, mediterran und ausgesprochen spannend, dabei von Beginn an klar und präzise gezeichnet. Der Wein besitzt eine gesunde, warme Mitte und vermittelt Großzügigkeit, ohne jemals beladen oder schwer zu wirken. Gelb-orange Frucht trifft auf helle, steinige und kalkige Nuancen und verleiht der Nase einen eher herzhaften, charaktervollen Ausdruck. Dazu kommen nussige und leicht brotige Akzente von Mandel, frisch geschnittener Macadamianuss und Sauerteigbrotkruste. Piment und Wacholderbeere sorgen für Würze, während Rosmarin, Thymian und ein feiner Anklang grüner Olive den mediterranen Charakter unterstreichen. Die Frucht bleibt dabei klar definiert: gelber Pfirsich, Nektarine und Aprikose verbinden sich mit Mandarine und einem Hauch reifer Cantaloupe-Melone. Trotz der Wärme bleibt die Aromatik elegant und schlank; die Frucht besitzt Reife und Saftigkeit, wird aber nie ausladend oder vordergründig.

Gaumen:

Am Gaumen setzt sich diese warme, mediterrane Stilistik konsequent fort. Die Frucht wirkt pur, saftig und reif, eingebettet in eine trockene und elegante Struktur. Gleichzeitig besitzt der Wein eine gewisse Fülle und Viskosität, die weniger Schwere als vielmehr Reife, Wärme und Großzügigkeit vermittelt. Bemerkenswert ist dabei, wie

wenig Säure er benötigt, um Frische und Spannung aufzubauen. Die Balance entsteht vielmehr aus seiner inneren Struktur, den steinigen Komponenten und einer zunehmend herben, trockenen Kontur. Im weiteren Verlauf zieht sich die Frucht bewusst zurück; helle kalkige und steinige Nuancen übernehmen, begleitet von getrockneten mediterranen Kräutern und einer feinen Würze. Gerade diese Verbindung aus saftiger, warmer Mitte, reifer Frucht, mediterraner Kräuterwürze und mineralisch-trockenem Ausklang macht den Wein so stimmig. Großzügig, ohne breit zu werden, warm, ohne schwer zu wirken, und mit genügend Spannung, um den Trinkfluss bis zum Schluss aufrechtzuerhalten.