

 **Mesquida Mora**

# *Sincronia Rosat*

 , 750 ml

 **Spain,**

 **9930000396**

 ,,

**Alkoholgehalt:** 0,0 %



## **Food recommendations**

from Christoph Raffelt

Arroz a la marinera, Reis mit Meeresfrüchten und Fisch

(Fisch, Meeresfrüchte)

Aldereta de mariscos, Fischeintopf mit Soffrito (Fisch)

Salzmandeln und Käse wie Queso Mahón, Binibeca, Quintana

und Gori de Muro (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**

Kräftiges Corail

## **Nase**

Der *Sincronia Rosat* duftet nach roten Beeren, Pfirsich, Nektarine und Wassermelone. Dazu kommen Noten von Granatapfelsaft, Grapefruit und zerstoßenem Stein.

## **Gaumen**

Am Gaumen sorgt der Wein für unbeschwerten Trinkfluss. Er ist saftig, rotbeerig und leicht zitrisch mit einer lebendigen Säure und Saftigkeit, leichtem Gripp und einem Hauch von gebrannter Mandel. Der Wein ist mit 0,1 Gramm Restzucker knalltrocken, bietet trotzdem eine ganz leichte, reife Süße und feinen Schmelz vom Hefelager.