



Mesquida Mora

Acrollam Blanc



2025, 750 ml



Spanien, Mallorca



9930000398



Giró, Prensal

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Pa amb oli mit Ramallet-Tomaten, Olivenöl, Meersalz und Mahón-Käse

Gegrillte Dorade mit Kartoffeln, Zitrone, Rosmarin und Knoblauch

Tumbet mallorquín

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 10.08.2026

Farbe:

Sattes Goldgelb mit hellen, klaren Reflexen.

Nase:

In der Nase zeigt sich unmittelbar die duftige Intensität eines mediterranen Weines: reif, satt und großzügig, gleichzeitig tiefgründig und von erstaunlicher Länge. Trotz der sonnenverwöhnten Herkunft wirkt nichts schwer oder überladen. Mesquida Mora verbindet hier reife Frucht mit einer dunkleren, würzigen und ausgesprochen steinigen Aromatik. Salzgebäck und Salzteig treffen auf nasse Kreide und feuchte, kreidige Steine. Dahinter entwickeln sich Piment, Wacholderbeere und schwarzer Pfeffer mit einer tiefen, beinahe dunklen Würze. Die Frucht bewegt sich deutlich im reifen gelben bis exotischen Spektrum: Cantaloupe-Melone, Kaki, Mango und noch leicht unreife grüne Mango sowie etwas Nektarine sorgen für Saftigkeit und Großzügigkeit. Umgarnt wird diese Frucht von grüner Olive, Rosmarin und Thymian – unverkennbar mediterran. Besonders prägnant bleibt jedoch diese seidige, steinige und zugleich kühle Seite. Sie wirkt kalkig, trocken und beinahe ausgezehrt, im positiven Sinne, als würde sich die trockene rote bis gelbe Erde Mallorcas unmittelbar im Duft widerspiegeln. Gerade der Kontrast ist reizvoll: auf der einen Seite diese karge, mineralische Trockenheit, auf der anderen eine großzügige Frucht, die stets präsent bleibt, sich aber zu keinem Zeitpunkt aufdrängt.

Gaumen:

Am Gaumen zunächst überraschend kühl, saftig und markant. Der Wein besitzt keine eigentliche Dichte oder Schwere, zeigt aber durchaus Konzentration – nur eben auf eine schlanke, geradlinige Art. Die gelbe und exotische Duftfrucht tritt nun etwas zurück und überlässt einer linearen, würzigen und steinigen Struktur die Führung. Diese zieht sich nahezu kerzengerade über den Gaumen und gibt dem Wein Kontur, ohne sich selbst in den Vordergrund zu stellen. Eine dezente und hervorragend integrierte Säure sorgt zusammen mit der Saftigkeit der Frucht für Zug und drängt den Wein zunehmend in eine schlanke, rassige Linie, ohne ihn filigran oder dünn erscheinen zu lassen. Gerade in Verbindung mit seiner mediterranen Herkunft ist bemerkenswert, wie präzise und straff das Ganze wirkt. Im weiteren Verlauf kehren die leicht kargen,

kalkigen und steinigen Eindrücke zurück, begleitet von mediterranen Kräutern, grüner Olive und einer feinen salzigen Würze. Die gelbe Frucht bleibt als saftiger Gegenpol erhalten und verbindet die einzelnen Komponenten miteinander. Ein starkes Stück Wein und vor allem ein großes Stück Mittelmeer im Glas.