Mesquida Mora

Trispol Negre IGP

2024, 750 ml

Spanien, Mallorca

9930000412

Callet, Monastrell, Syrah

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

- Gegrillte Paprika mit Olivenöl und Meersalz

- Lammkoteletts

- Mahón-Käse

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 12.11.2026

Informationen zum Wein

Dieser biodynamische Rotwein aus Mallorca ist ein Blend aus der autochthonen Traube Callet, ergänzt um Monastrell und Syrah. Während der Callet helle und schlanke Weine ergibt, bringen Monastrell und Syrah mehr Farbe und Struktur in die Cuvée. Trotz seiner mediterranen Herkunft verfügt der Trispol 2024 über bemerkenswert niedrige 11,5% Alkoholgehalt.

Winzerin Barbara Mesquida Mora ließ den Wein spontan vergären und baute ihn in mehrheitlich großen Fudern von 2.500 Litern aus.

Farbe

Kirschrot

Nase

Der Trispol 2024 kommt mit rotfruchtigen Aromen und floralen Noten wie Veilchen daher. Im Hintergrund schwingt eine erdige Mineralität mit. Das Gewächs bietet eine erfrischende Wärme in der Nase. Es verleugnet seine mediterrane Herkunft nicht – zeigt aber nicht die heiße, sondern die sinnliche Seite des Mittelmeers auf.

Gaumen

Dieser Rotwein vereint Tiefe und Trinkfluss, und seine Aromatik wirkt überaus klar und präzise. Am Gaumen kommt er saftig daher, hat einen mittelkräftigen Körper, eine geschliffene Textur, weiche Tannine und einen feinwürzigen, harmonisch-runden Abgang von guter Länge. Dieses Gewächs ist eindeutig ein Vertreter des „neuen Spaniens“. Anstelle von Kraft, Holz und Reife stehen hier Eleganz und Frische im Vordergrund.