Mesquida Mora

Sincronia Blanc IGP

2025, 750 ml

Spanien, Mallorca

9930000399

Chardonnay, Parellada, Prensal

Alkoholgehalt:	13,0 %
Gesamtsäure:	4.8 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Parmaschinken mit Cantaloupe-Melone

Venusmuscheln mit Risoni, Olivenöl und mediterranen Kräutern

Kaninchenterrine mit Wildkräutersalat und Honig-Senf-Dressing

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 10.08.2026

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.