Mesquida Mora

Sincronia Rosat IGP

2025, 750 ml

Spanien, Mallorca

9930000411

Callet, Manto Negre, Merlot

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.5 g/l



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

- Artischocken

- Feldsalat mit Walnüssen und Vinaigrette

- Miesmuscheln im Weißweinsud

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 29.10.2026

Informationen zum Wein

Dieser biodynamische Rosé aus Mallorca ist eine Cuvée aus den autochthonen Trauben Callet und Mantonegro, ergänzt um Monastrell und Merlot. Winzerin Barbara Mesquida Mora vergärt die jeweiligen Rebsorten separat und führt die Partien anschließend zusammen. Zuletzt reift der Wein im Stahltank für einige Monate auf der Feinhefe, was ihm eine schöne Seidigkeit am Gaumen verleiht. Das Gewächs hat niedrige 12% Alkoholgehalt und eignet sich ebenso als Solist wie als hervorragender Speisebegleiter.

Farbe

Lachsfarben

Nase

Der Sincronia Rosat 2025 hat ein vielschichtiges Bukett mit mineralischen Noten, frischen Aromen von Pfirsich und dazu florale und würzige Anklänge. Die Nase ist insgesamt ausgezeichnet balanciert, anregend und delikat.

Gaumen

Der Sincronia ist alles andere als ein 0815-Rosé. Er ist trocken und aromatisch am Gaumen, hat eine griffige Textur und einen schönen Säurezug. Das Gewächs fühlt sich leicht und saftig im Mund an; es bietet viel Trinkfreude, ist zugleich aber auch komplex, dank seiner hellfruchtigen und würzigen Aromen und den mineralischen Noten im Abgang. Ein toller, feiner Rosé - frisch, spannungsgeladen und mit Persönlichkeit.