Mesquida Mora

Sincronia Negre

2023, 750 ml

Spanien, Mallorca

9930000397

Cabernet Franc, Callet, Merlot

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lammkoteletts vom Grill mit Kräutern und Ofenkartoffeln (Lamm)

Hallumi und Gemüse vom Grill (vegetarisch)

Dorade Royal mit Sauce Matelote (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.09.2024

Henß:

Entgegen weit verbreiteter Vorurteile liefert dieser Mallorquiner ein unkompliziertes, saftiges Trinkvergnügen ohne auf volle Konzentration zu setzen. Der Sincronia Negre ist rassig und schlank. Seine dunkle Frucht wirkt plötzlich kleinbeerig und hell. Am Gaumen ist er mit viel frischen Elementen durchtrieben. Nur ein ganz zartes Tannin verleiht ihm einen animierenden Nachhall mit Biss.

Auch leicht gekühlt lässt sich der Sincronia auch an warmen Tagen sehr gut genießen.

Farbe

Leuchtendes, recht transparentes Rubinrot

Nase:

Der *Sincronia Negre* bietet eine tiefe Beerenfrucht, die vor allem an Brombeeren erinnert. Doch mischen sich auch Kirschen darunter, Gewürze, etwas Pfeffer, Gestein und ein Hauch erdiger Roter Beete.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich die Cuvée saftig und schlank bzw. geradlinig. Auch hier finden sich Noten von reifen Beeren und Kirschen mit einigen Sauerkirschen und Kirschkernen, unterstützt von Kräutern der Macchia. Zusammen mit der Säure und einem feinen Gerbstoff gibt das Struktur und wirkt frisch und trinkfreudig.