Mesquida Mora

Gorgollassa d'es Monjos

2019, 750 ml

Spanien, Mallorca

9930000378

Gorgollassa

Alkoholgehalt:	12,5 %
Gesamtsäure:	4.7 g/l

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Eintopf von Kabeljau, Oliven und Kapern

(Fisch)

Geschmorter Aal mit Wirsing

(Fisch)

Sellerie aus dem Ofen mit Kräutervinaigrette und Ofentomaten

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.02.2021

Henß:

Im Antrunk festigt sich der gewonnene Eindruck. Der Mallorquiner entspricht dem Stil von Mesquida Mora völlig. Ein rassiger, straffer Rotwein von der beliebten Ferieninsel, der animierend, saftig und feingliedrig im Glas steht. Die Noten der roten Beeren spiegeln sich im Nachhall wider. Von einer fein ziselierten Säure ist die Gorgollassa durchtrieben. Trinkfluss, Eleganz und Finesse sind vorprogrammiert. Sowohl gekühlt bei 11-12°C als temperiert bei 15-16°C zeit er seinen Charme.

Info:

Die Autochthone Rebsorte Gorgolassa wurde nahezu vollkommen vergessen. Erst 2011 wurde diese wieder offiziell zugelassen. Eine Gruppe engagierter Winzer auf der Insel bemüht sich nun wieder vermehrt um ihre traditionellen Rebsorten. Für die umsichtige Barbara Mesquida Mora ein gefundenes Fressen.

Die Abfüllung aus 2019 ist limitiert auf 1111 Flaschen

Farbe:

Helles Kirschrot

Nase:

Die seltene Gorgollassa besticht durch einen verzaubernden Duft von kleinen säuerlichen Beeren. Rote Johannisbeere, Himbeere sowie Sauerkirschen ergänzen sich gegenseitig. Hinzu kommt ein vegetabiler Duft, der an Brombeersträucher und Minze denken lässt. Auch ein wenig Getreide zeigt sich in Form von Buchweizen, was für zusätzliche Spannung in der Nase sorgt. Die Frucht ist durch einen dezent laktischen Ton unterlegt, wirkt dabei sehr stimmig und rein.

Gaumen:

Im Antrunk festigt sich der gewonnene Eindruck. Der Mallorquiner entspricht dem Stil von Mesquida Mora völlig. Ein rassiger, straffer Rotwein von der beliebten Ferieninsel, der animierend, saftig und feingliedrig im Glas steht. Die Noten der roten Beeren spiegeln sich im Nachhall wider. Von einer fein ziselierten Säure ist die Gorgollassa durchtrieben. Trinkfluss, Eleganz und Finesse sind vorprogrammiert. Sowohl gekühlt bei 11-12°C als temperiert bei 15-16°C zeit er seinen Charme.