

 **Mesquida Mora**

Sincronia Blanc

 2022, 750 ml

 Spanien, Mallorca

 9930000389

 Chardonnay, Parellada, Prensal

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speiseempfehlungen

von Thomas Götz

Pasta mit Bärlauchpesto

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto, Gemüse & Vegetarisch)

Garnelenspieße

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 10.07.2023

Jaume Mesquida Mora war in den 1970er und 1980er Jahren einer der Visionäre des mallorquinischen Weinbaus. Er war der Erste, der Bordelaiser Rebsorten anpflanzte. Und die bilden bis heute die Basis für den Erfolg des Weinbaus der Insel. Als er erkrankte, kam die studierte Philologin Barbara, die eigentlich auf dem Festland eine Karriere beginnen wollte, zurück. Doch die Zusammenarbeit mit ihrem Vater gelang nicht. Sie hatte ganz andere Ideen vom Weinbau der Zukunft. Der sollte nachhaltig und ökologisch sein. Mithilfe ihrer Mutter und ihres Onkels gründete sie 2012 ihr eigenes Weingut mit ein paar Parzellen und setzte auf die heimischen Sorten Callet, Manto Negro und Prensal. Nach dem Tod ihres Vaters kamen alte Weinberge hinzu. Heute wird auf dem Weingut biodynamisch gewirtschaftet, und die Weine gehören zu den fortschrittlichsten und eigenständigsten der Insel.

Informationen zum Wein

Die Weinlinie Sincronia umfasst je einen Rot-, Rosé- und Weißwein, die ein hervorragendes Preis-Genuss-Verhältnis bieten. Ihren Weißwein Sincronia Blanc gewinnt die biodynamisch arbeitende Winzerin Barbara Mesquida Mora aus Chardonnay, der katalanischen „Cava-Traube“ Parellada und der mallorquinischen Rebsorte Prensal. Die Sorten vergärt sie separat im Stahltank, führt die Partien anschließend zusammen und lässt den Wein einige Monate auf der Feinhefe reifen. 2022 war heiß, umso erstaunlicher ist die Frische der Weine von Barbara Mesquida in diesem Jahrgang.

Farbe

Goldgelb

Nase

In der Nase entfalten sich anregende Noten von Zitrusfrüchten und weißen Blüten, ergänzt um einen guten Schuss Mineralität. Das Bukett ist insgesamt belebend und sehr frisch.

Gaumen

Der Sincronia Blanc 2022 ist vollmundig und saftig-frisch zugleich. Er hat Zug und Spannung und einen Abgang von guter Länge. Man schmeckt eine gewisse Herbe und Bitterkeit, die zur Komplexität beiträgt und Lust auf den nächsten Schluck macht. Sowohl als Solist als auch als Essensbegleiter ist dieser charaktervolle Weißwein vielseitig einsetzbar.