

Mesquida Mora

Sòtil

 2019, 750 ml

 Spanien, Mallorca

 9930000376

 Callet

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 4,6 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Mallorquinische Schweinelende mit Sobrassada und
weißen Bohnen**

(Fleisch)

**Gebratener Seeteufel, geräucherter Paprika-Coulis
und Pastinaken**

(Fisch)

**Felsenoktopus galizischer Art mit Butterkartoffeln
und Aioli**

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 29.01.2021

Henß:

Die autochthone Sorte Callet präsentiert sich hier erstaunlich feingliedrig und schlank. Mit seinen 12% Vol. ist er ein positives Beispiel im warmen Klima. Der Sòtil ist saftig, bissig und lebt von einem ungemeinen Säuredruck. Kein Tannin, keinerlei unnötige Fruchtsüße, aber etwas Extrakt am Gaumen. Im Abgang zeigt er sich knackig und löst direkt Verlangen nach einem weiteren Schluck aus. Voller Finesse ist dies eine sehr moderne Interpretation eines Callet.

Info:

Verkostungsnotiz von Christoph Raffelt vom 10.03.2020, Copyright Christoph Raffelt und Vinaturel:

Informationen zum Wein:

Während der *Sòtil* – zu Deutsch *Dachfirst*, mit Blick auf den Himmel, siehe Etikett – bis 2017 immer eine Cuvée war, ist Bàrbara Mesquida Mora dazu übergegangen, nur noch die heimische Rebsorte Callet zu nutzen, die vor allem in Felanitx sowie in ihrem 67 Jahre alten Weingarten d’Es Pou de Sa Carrera im Heimatort Porrera steht. Die Trauben wurden zum größten Teil entrappt und in offenen 500-Liter-Eichenfässern vergoren. Danach reifte der Callet in unterschiedlichen Gefäßen, in gebrauchten Barriques, in Keller-Amphoren und im Edelstahl.

Farbe:

Leuchtendes Rubinrot, helle Reflexe

Nase:

Der Sòtil wirkt weder üppig noch nicht. Er ist viel mehr von Finesse, hellen Tönen und Nuancen von Beerenfrüchten geprägt. Während man zunächst auf Holunder, Hagebutte und Sauerkirschen stößt, entwickelt sich die Nase hin zu Schattenmorellen und später auch ein wenig Himbeerjoghurt. Diese dezent laktischen Noten sind in keiner Weise stören, sie untermauern eher den deutlich fruchtigen Eindruck. Ein wenig gemahlener, weißer Pfeffer und weiße Blüten setzen aromatische Spitzen. Die Mandarinenhaut und -schale lassen auf eine raffinierte Säure in diesem Callet von alten Reben hoffen.

Gaumen:

Die autochthone Sorte Callet präsentiert sich hier erstaunlich feingliedrig und schlank. Mit seinen 12% Vol. ist er ein positives Beispiel im warmen Klima. Der Sòtil ist saftig, bissig und lebt von einem ungemeinen Säuredruck. Kein Tannin, keinerlei unnötige Fruchtsüße, aber etwas Extrakt am Gaumen. Im Abgang zeigt er sich knackig und löst direkt Verlangen nach einem weiteren Schluck aus. Voller Finesse ist dies eine sehr moderne Interpretation eines Callet.