

# Mesquida Mora

## *Sincronia Negre*

 2019, 750 ml

 Spanien, Mallorca

 9930000377

 Cabernet Franc, Callet, Merlot

Alkoholgehalt: 13,5 %

Restsüße: 3 g/l

Gesamtsäure: 5,9 g/l



### Speisempfehlungen

von Marian Henß

**Gazpacho von roter Bete mit Olivenöl und**

**geröstetem Weißbrot**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Roastbeef mit rote Bete Carpaccio und Dillöl**

(Fleisch)

**Rotbarbe vom Holzkohlegrill, Escabeche-Gemüse**

**und Rosmarinkartoffeln**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 29.01.2021

Farbe:

Dichtes Purpur, violette Reflexe

Nase:

Der Sincronia von Bàrbara Mesquida Mora ist dominiert von reifen, dunklen Früchten. Brombeere, Cassis, Maulbeere und Zwetschgen liefern sich einen Schlagabtausch. Der intensiven Frucht schließt sich eine klare, kühle Note Komponente an. Etherische Nuancen erinnern ein wenig an Eukalyptus und Minze. Mit ein wenig Luft im Glas tendiert er deutlich zu Noten von Lakritz. Außerdem kommt etwas Rosmarin und der Duft Pinienwäldern zum Vorschein.

Gaumen:

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.