Mesquida Mora

Sòtil

2021, 750 ml

Spanien, Mallorca

9930000385

Callet

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln

(Fleisch)

würziger Peccorino

(Käse)

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 10.07.2023

Informationen zum Wein

Mallorca ist ein Refugium für viele autochthone Rebsorten, die es nur auf der Baleareninsel gibt. Die vielleicht interessanteste unter ihnen ist Callet: Die Traube verträgt die mediterrane Hitze und Trockenheit und bringt dennoch schlanke und frische Rotweine mit moderatem Alkoholgehalt und sinnlichen Aromen hervor. All das trifft auf den biodynamischen Sotil 2021 von Winzerin Barbara Mesquida Mora in beeindruckender Weise zu. Das sortenreine Gewächs stammt von 56 bis 61 Jahre alten Buschreben und wird in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.

Farbe

Transparentes Kirschrot

Nase

Sotil 2021 hat eine ausdrucksstarke und elegante Nase mit intensiven floralen Aromen und einer süßlichen Kirschfrucht. Das Bukett zeugt von großer Reinheit und Feinheit.

Gaumen

Am Gaumen ist dieser Rotwein leicht bis mittelschwer, mit seidiger Textur, weichen Tanninen und Aromen von Kirschen, etwas Pfeffer und grünem Paprika. Zunächst wirkt er im Mund vielleicht etwas glatt, er entwickelt aber mit zunehmendem Luftkontakt eine wunderbare Griffigkeit, Komplexität und Länge. Insgesamt steht der Sotil 2021 für schlanke Eleganz. Es ist ein feiner und frischer Rotwein, der das Mittelmeer von seiner sinnlichen Seite zeigt. Zweifellos einer der besten „Callets“ Mallorcas.