Mesquida Mora

Acrollam Blanc

, 750 ml

Spain,

9930000398

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Pa amb oli mit Ramallet-Tomaten, Olivenöl, Meersalz und Mahón-Käse

Gegrillte Dorade mit Kartoffeln, Zitrone, Rosmarin und Knoblauch

Tumbet mallorquín

Tasting review

by Marian Henß on 10.08.2026

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.

Farbe:

Sattes Goldgelb mit hellen, klaren Reflexen.

Nase:

In der Nase zeigt sich unmittelbar die duftige Intensität eines mediterranen Weines: reif, satt und großzügig, gleichzeitig tiefgründig und von erstaunlicher Länge. Trotz der sonnenverwöhnten Herkunft wirkt nichts schwer oder überladen. Mesquida Mora verbindet hier reife Frucht mit einer dunkleren, würzigen und ausgesprochen steinigen Aromatik. Salzgebäck und Salzteig treffen auf nasse Kreide und feuchte, kreidige Steine. Dahinter entwickeln sich Piment, Wacholderbeere und schwarzer Pfeffer mit einer tiefen, beinahe dunklen Würze. Die Frucht bewegt sich deutlich im reifen gelben bis exotischen Spektrum: Cantaloupe-Melone, Kaki, Mango und noch leicht unreife grüne Mango sowie etwas Nektarine sorgen für Saftigkeit und Großzügigkeit. Umgarnt wird diese Frucht von grüner Olive, Rosmarin und Thymian – unverkennbar mediterran. Besonders prägnant bleibt jedoch diese seidige, steinige und zugleich kühle Seite. Sie wirkt kalkig, trocken und beinahe ausgezehrt, im positiven Sinne, als würde sich die trockene rote bis gelbe Erde Mallorcas unmittelbar im Duft widerspiegeln. Gerade der Kontrast ist reizvoll: auf der einen Seite diese karge, mineralische Trockenheit, auf der anderen eine großzügige Frucht, die stets präsent bleibt, sich aber zu keinem Zeitpunkt aufdrängt.

Gaumen:

Am Gaumen zunächst überraschend kühl, saftig und markant. Der Wein besitzt keine eigentliche Dichte oder Schwere, zeigt aber durchaus Konzentration – nur eben auf eine schlanke, geradlinige Art. Die gelbe und exotische Duftfrucht tritt nun etwas zurück und überlässt einer linearen, würzigen und steinigen Struktur die Führung. Diese zieht sich nahezu kerzengerade über den Gaumen und gibt dem Wein Kontur, ohne sich selbst in den Vordergrund zu stellen. Eine dezente und hervorragend integrierte Säure sorgt zusammen mit der Saftigkeit der Frucht für Zug und drängt den Wein zunehmend in eine schlanke, rassige Linie, ohne ihn filigran oder dünn erscheinen zu lassen. Gerade in Verbindung mit seiner mediterranen Herkunft ist bemerkenswert, wie präzise und straff das Ganze wirkt. Im weiteren Verlauf kehren die leicht kargen, kalkigen und steinigen Eindrücke zurück, begleitet von mediterranen Kräutern, grüner Olive und einer feinen salzigen Würze. Die gelbe Frucht bleibt als saftiger Gegenpol erhalten und verbindet die einzelnen Komponenten miteinander. Ein starkes Stück Wein und vor allem ein großes Stück Mittelmeer im Glas.