



Mesquida Mora

Acrollam Blanc



, 750 ml



Spain,



9930000394



,

Alkoholgehalt:

0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Kaninchen-Orangen-Eintopf (Kaninchen)

Kabeljau mit gesalzenen Ofenkartoffeln, Kapern und grünen

Oliven (Fisch)

Zucchini-Sauerrahm-Tarte (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 30.09.2024

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

tiefes Strohgelb

Nase:

Der *Acrolam Blanc* duftet nach Birnen und roten Äpfeln mit Schalen, nach Ananas, Karambole und Galia-Melone in Kombination mit ein wenig Patisserie mit Vanillecremefüllung. Mit seinem schon in der Nase zu erahnenden leichten Gerbstoff wirkt der Wein frisch, zudem leicht kräuterduftig mit ein wenig Fenchelpollen.

Gaumen

Am Gaumen ist der Wein stoffig mit dem evozierten feinen Gerbstoff und einer südlich gelb- und grünfruchtigen Saftigkeit. Die Frucht wird ergänzt durch eine dezente Bittermandel, etwas Fenchel und Anis. Das hat viel Struktur, *rondeur* und Lebendigkeit. Ein frischer und lebendiger, zugleich anspruchsvoller Wein der Balearen-Insel.