

Mesquida Mora

Sincronia Blanc

 2023, 750 ml

 Spanien, Mallorca

 9930000395

 Chardonnay, Parellada, Prensai

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Filet vom Hecht mit roten Garnelen, Mandeln und weißen

Bohnen (Fisch, Meeresfrüchte)

Sopa de pescado, Fischsuppe (Fisch)

Wildfenchel gegrillt mit Ofenkartoffeln, Salz und Öl

(vegetarisch)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.09.2024

Herkunft

Der *Sincronia Blanc* ist eine Cuvée aus den jüngsten Premsal- und den ältesten Chardonnay-Reben des Weinguts zusammen mit ein wenig Perellada. Die Reben stehen in Camí de Felanitx, Es Monjos, Son Godai, Son Orellet, Son Porquer und Son Vinater. Der *Sincronia Blanc* ist die Summe verschiedener Vergärungsmethoden: Der Premsal hat eine kühle Vorvergärung erfahren, der Chardonnay wurde als Ganztraube vergoren. Nach der Gärung wurden die verschiedenen Rebsorten verschnitten und auf der Feinhefe im Edelstahl ausgebaut.

Farbe

Strohgelb

Nase:

Der *Sincronia Blanc* duftet frisch, südlich reif und cremig mit Anklängen von gelben Äpfeln, Birnen sowie Steinobst und etwas Cantaloupe-Melone. Dazu kommt ein Hauch von Mandeln.

Gaumen

Am Gaumen breitet sich der Wein mit Saft und Schmelz aus. Das Hefelager sorgt für eine süße Empfindung in dem eigentlich trockenen Wein (0,6 Gram Restzucker). Der Wein wirkt frisch und füllig zugleich mit seidiger Säure, einer angenehmen Dichte und unkompliziertem Trinkfluss mit einer leichten Salzigkeit im Finale.