

SINCRONIA BLANC

Any 2020



Rebsorten: Chardonnay und Premsal

Weinbauggebiet: Vi de la Terra Mallorca

Weinbau: biodynamisch

Klima: 2020 ist vielleicht das komplizierteste Jahr meiner bisherigen Winzerlaufbahn gewesen. Ein Jahr mit außergewöhnlich starkem Mehltaubefall, der uns 50 % der Erträge kostete, in dem der regnerische, warme Frühling und der milde Sommer jedoch geholfen haben, eine gewisse Frische der Weine zu erhalten.

Weinbereitung: Der Sincronia Blanc ist die Summe verschiedener Bereitungsmethoden: einerseits der Vorgärungsmazeration der Trauben von den jüngsten Premsal-Reben unseres Weinguts, andererseits der Ganztraubenpressung der von 10 bis 40 Jahre alten Reben stammenden Chardonnay-Trauben.

Ausbau: Nach der getrennten Gärung der verschiedenen Rebsorten assemblieren wir den Wein und bauen ihn bis unmittelbar vor der Flaschenabfüllung auf der Feinhefe aus.

Alkoholgrad: 13,5 %

Gesamt-Säuregehalt: 6,0

Restzucker: 0,7

Klärung: Bentonitschönung während der Gärung

Abfüllung: Februar und Mai 2021

Markteinführung: März 2021

Verkostungsnote: Auf Anklänge von weißen Früchten wie Apfel und Birne folgen süßere Empfindungen, die an Pfirsich und Zuckermelone erinnern, und ein leichter Hauch von Kokosnuss. Im Mund rund, füllig, lang und nachhaltig mit einem dichten, aber frischen Abgang.

Anmerkungen:

Synchronizität ist der Zauber des Lebens. Was wir mitunter als negativ empfinden, wird zu einer Chance. Es geht um Dinge, die gleichzeitig mit anderen geschehen. In diesem Sinne entstehen die jungen Weine von Mesquida Mora in Synchronizität mit ihren Geschwistern ACROLLAM, TRISPOL und SÒTIL.

Die Etiketten der SINCRONIA-Weine sind – wie das Leben selbst – Collagen aus kleinen bunten Schnipseln. Sie symbolisieren die Weinberge, von denen unsere Weine stammen, und formen ein Bild, das an das mediterrane Wesen unserer Heimatinsel Mallorca erinnert.

Der SINCRONIA BLANC ist mit einem kleinen Segelboot illustriert, das unseren Willen und Wunsch



MESQUIDA
MORA