

SINCRONIA BLANC

Jahrgang 2025



Rebsorten: Chardonnay, Giró und Premsal

Weinbaugebiet: Vi de la Terra Mallorca

Weinbau: biodynamisch

Klima: Das Jahr 2024 endete mit einer kumulierten Niederschlagsmenge von 216,6 Litern im letzten Quartal, und das Jahr 2025 begann mit einem warmen, trockenen und windigen Januar, in dem lediglich 15 Liter Niederschlag verzeichnet wurden.

Der Monat Februar brachte lediglich 25,9 Liter Niederschlag, und mit dem Beginn des Frühjahrs wurden im März insgesamt 70 Liter akkumuliert. Im April wurden kaum 13,2 Liter erreicht.

Der Mai und der Juni folgten derselben Tendenz, mit geringeren Niederschlagsmengen im Vergleich zu anderen Gebieten der Insel. Der Mai schloss mit 21,4 Litern und milden Temperaturen ab und leitete einen

warmen und trockenen Juni ein. Dies war der Auftakt zu einem Sommer, der von intermittierenden Hitzewellen geprägt war.

Die Weinlese begann am 11. August, und während der dritten Lesewoche erfrischten 15 Liter Niederschlag die Weinberge von Felanitx, während 11,8 Liter den Staub von jenen in Porreres entfernten. Sie endete am 9. September, einem warmen Monat mit leichten Niederschlägen, die die bereits abgeernteten Weinberge mit insgesamt 26 Litern bewässerten.

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 %

Gesamt-Säuregehalt: 4,8

Restzucker: 0,2

Klärung: Bentonitschönung während der Gärung

Abfüllung: Februar und April 2026

Markteinführung: Februar 2026

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.

