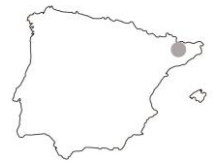


**SYNERA**

Synera



Spanien

Catalunya



**2025 BLANC Mediterraneo  
Catalunya D.O.**

### Weingut

Die Familie Ramón Roqueta aus Katalonien stützt sich auf eine mehrere 100 Jahre alte Tradition der Weinbereitung. Tief verwurzelt mit der Geschichte Kataloniens bewirtschaftet man mehrere Weingüter in verschiedenen nordspanischen Anbaugebieten. Zumeist produziert man dabei Weine aus den traditionellen Rebsorten dieser Gebiete. Ihr neuestes Projekt widmet sich der Erzeugung von sehr gelungenen, mediterranen Weinen innerhalb der Anbaugebietes DO Catalunya. Der frische und zeitgemäße Weinstil, geprägt durch Eleganz und Leichtigkeit, ist eine Hommage an das Meer und die Berge und spiegelt die geografische Vielfalt Kataloniens wider. Der Name Synera ist eine Referenz an den Dichter Salvador Espriu, in dessen Werken das fiktive Dorf Synera genannt wird - ein Anagramm des Ortes Arenys (del Mar), wo er im Sommerhaus seiner Eltern oft residierte. Die Synera-Weine sind überzeugend in Auftritt und Inhalt bei sehr guten Preisen.

### Tipp

Die Linie Synera ist eine Hommage an die Frische und Wärme im mediterranen Raum. Aromen von weißem Steinobst harmonisieren perfekt mit Citrusnoten. Frisch und angenehm leicht.

#### Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 287 k / 68 Kcal

Kohlenhydrate: 0,55 g

davon Zucker 0,05 g

**Zutaten:** Traube, Konservierungsmittel (Schwefeldioxid, Kaliumdisulfit), Antioxidans (Ascorbinsäure), Stabilisator (Metaweinsäure, Gummi arabicum, Kaliumpolyaspartat)

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2025
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Catalunya DO
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	0.80 g/l
<b>Säure:</b>	3.90 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Catalunya
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank
<b>Rebsorten:</b>	Macabeo, Chardonnay

### Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand geerntet, und möglichst rasch in die Kellerei gebracht. Nach dem Entrappen werden die Trauben ganz kurz gemischt und dann gepresst. Die Vergärung erfolgt kühl bei etwa 18° C in Edelstahltanks.

### Sensorik

Er präsentiert sich in einem zarten Blassgelb und entfaltet ein außergewöhnlich duftiges sowie elegantes Bouquet. Aromen weißer Früchte wie Apfel, Birne und Banane verbinden sich harmonisch mit Zitrusnoten von Mandarine und Orange, während subtile Nuancen weißer Blüten und ein Hauch von Anis eine raffinierte Tiefe verleihen. Am Gaumen zeigt er sich üppig und vielschichtig, mit anhaltender Fülle und erfrischender Lebendigkeit.

### Passt gut zu

Veganer, warmer Nudelsalat

### Lagerfähig

3 Jahre