Col d'Orcia

Pinot Grigio Toscana IGT

2024, 750 ml

Italien, Toskana

9951030500

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Gesamtsäure:	5.1 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Pasta, Tintenfisch, Mangold und Weintrauben (Meeresfrüchte)

Schweinekoteletts mit Rosmarin, Zitrone und grünen Oliven (Schwein)

Gegrillte gelbe Paprika mit Sardellen und Kapern (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 24.10.2025

Information zum Wein

Der Pinot Grigio hat eine erfolgreiche Migration aus seiner Heimat in Norditalien in die Hügel der Toskana hinter sich. Er steht dort in Schwemmlandterrassen der Täler Orcia und Ombrone. Es sind hügelige Weinberge mit Südlage auf 250 Meter über dem Meeresspiegel. Nach der manuellen Lese am frühen Morgen wurden die Trauben einer Kaltmazeration bei 8–10 °C unterzogen, gefolgt von einer sanften Pressung. Die Gärung erfolgte für 10–12 Tage bei Temperaturen zwischen 16 °C und 18 °C, die Reifung im Edelstahl und die frühe Abfüllung Anfang Januar.

Farbe

Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Nase

Hier wird schnell klar, dass die Cinzanos nicht vorhatten, in Montalcino einen Weißwein auf Brunello-Niveau zu erzeugen, sondern ein gut gemachten Tischwein. Und genau das ist er. Der *Pinot Grigio* zeigt ein intensives, fruchtiges und duftendes Bouquet mit Anklängen von Lindenblüten, reifen Birnen, knackigen gelben Äpfeln, etwas Karambole und einem Hauch von Galia-Melone in Verbindung mit ein wenig blondem Tabak, Mandel und Zitrone.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein saftig, fruchtig und auskleidend. Er besitzt eine wunderbare Fülle mit einer gelungenen Mischung aus reifem Kernobst, feiner Kräuter- und Tabakwürze, etwas Gerbstoff, einer spürbar frischen Säure und einer guten Balance und Intensität mit schöner Lange. Und eine gelungene Überraschung ist es auch!