Col d'Orcia

Ghiaie Bianche Chardonnay Toscana IGT

2024, 750 ml

Italien, Toskana

9951030501

Chardonnay

Alkoholgehalt:	13,5 %
Gesamtsäure:	5.5 g/l

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Tagliatelle mit Zitronensahnesauce, frischem Thymian und gerösteten Haselnüssen

Gebratenes Zanderfilet in Zitronenbutter mit jungen Kartoffeln und Petersilie

Hähnchenbrust in leichter Estragon-Rahmsauce mit Fregola Sarda

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 31.05.2026

Farbe:

Sattes Goldgelb mit zartgrünen Reflexen und einer reifen, einladenden Ausstrahlung im Glas.

Nase:

Der Ghiaie Bianche 2024 präsentiert sich in der Nase überraschend großzügig und erinnert stilistisch an jene Chardonnays, die in den 1990er-Jahren das Bild der Rebsorte geprägt haben. Dabei wirkt er keineswegs altmodisch, sondern vielmehr selbstbewusst und charaktervoll. Im Zentrum steht eine intensive gelbfruchtige Aromatik von reifem Pfirsich, kandierter Quitte, Kantalup-Melone, Mango, Litschi und einem Hauch Banane. Die Frucht erscheint üppig und satt, gleichzeitig aber erstaunlich ruhig und harmonisch eingebunden.

Besonders prägend sind die wachsigen und honigartigen Noten, die an frisches Bienenwachs, Honigwaben und eine warme Bienenwachskerze erinnern. Diese Aromen vermitteln Reife und Tiefe, ohne jemals Süße oder Schwere anzudeuten. Dahinter entwickelt sich eine feine Kräuterwürze mit Zitronenthymian und Melisse, die dem Wein Frische und Spannung verleiht. Ergänzt wird das Ganze von einer dezenten Nussigkeit, die an frisch geknackte Haselnüsse erinnert und dem Bouquet zusätzliche Komplexität schenkt. Das Zusammenspiel aus warmer Frucht, Wachsigkeit, Kräutern und Nüssen wirkt ungewöhnlich, aber äußerst charmant und eigenständig.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich dann das eigentliche Überraschungsmoment dieses Weins. Während die Nase zunächst einen eher opulenten und reifen Eindruck vermittelt, präsentiert sich der Chardonnay am Gaumen deutlich straffer, griffiger und lebendiger. Die gelbfruchtigen Aromen bleiben erhalten, treten jedoch zugunsten von Frische, Struktur und Trinkfluss etwas in den Hintergrund.

Eine prägnante, animierende Säure zieht sich durch den gesamten Verlauf und sorgt für Spannung sowie bemerkenswerte Lebendigkeit. Der Wein wirkt dadurch keineswegs schwer oder breit, sondern ausgesprochen klar und energiegeladen. Die Noten von Bienenwachs sind weiterhin präsent, werden nun jedoch von kräuterigen

Akzenten, feiner Haselnuss und einer frischen, fast ätherischen Würze begleitet. Die gelbe Frucht bildet dabei das Fundament, ohne jemals dominierend zu werden.

Gerade diese Gegensätze machen den Wein besonders interessant: reife, beinahe nostalgische Chardonnay-Aromatik in der Nase trifft auf einen modernen, frischen und präzisen Gaumen. Das Ergebnis ist ein Wein voller Kontraste, der gleichermaßen zugänglich wie anspruchsvoll wirkt. Mit seiner saftigen Art, der ausgeprägten Speichelflussanregung und seiner angenehmen Spannung besitzt er einen bemerkenswerten Trinkfluss und hinterlässt einen nachhaltigen, animierenden Eindruck.