

TRINKREIFE DER WEINE VON LE PIANE

Die folgenden Empfehlungen wann und wie unsere Weine zu trinken sind entstehen jeweils NACH Degustation unserer historischen Weine um Hinweise zu geben welche Weine trinkreif sind und welche noch schlafen sollten.

Symbole:  trinken  schlafen

 Jetzt trinken, doch noch weiteres Reife-Potenzial

BOCA DOC: 1999 / 2000 / 2003 / 2009 / 2011 / 2005 / 2015

PIANE: 2003 / 2004 / 2005 / 2006 / 2007



 Ab jetzt trinkreif: sehr gutes weiteres Potenzial

BOCA DOC: 2004 / 2007 / 2012 / 2010 / 2019

PIANE: 2008 / 2009 / 2011 / 2012 / 2015 / 2016 / 2020



 Noch warten, obwohl schon trinkbar gewinnen diese noch über die nächsten Jahre

BOCA DOC: 2006 / 2016 / 2017



 Besser nicht berühren, grosse Jahrgänge mit grossem Potenzial

BOCA DOC: 2008 / 2013 / 2018

PIANE: 2018



BOCA DOC:



1999-2002 die ersten Jahrgänge sind nun alle trinkreif und sind obwohl sie nicht an die Qualität der späteren Weine herankommen eine gute Erfahrung. Sie brauchen Luft und sollten dekantiert werden und zum Essen getrunken werden.



2003: Heisses Jahr mit reifen, vollen Weinen und nun in Höchstform, weich und komplex mit Aromatik von Tabak und mediterranen Kräutern, reife Frucht mit langem, würzigen Abgang und Likörnoten.



2004: sehr gutes Jahr, das Zeit braucht, voll strukturiert mit Tannin und Säure, jetzt beginnen ihn zu öffnen doch wird er noch weitere Jahre gut vertragen mit seinem austeren Charakter. Unglücklicherweise finden wir heute ziemlich grosse Flaschenunterschiede (durch eine unpräzise Schwefelgabe). Die guten Flaschen sind äusserst Frisch doch einige Flaschen sind oxydativ oder gereifter.



2005: ein warmes Jahr mit Regen vor der Ernte ergab harmonische und reife Weine, die durch die Regen aber etwas verdünnt wurden. Im Moment wunderbar zu trinken mit seinen komplexen Aromen und harmonischem Trunk und langem Nachhall.



2006: klassischer Nebbiolo, etwas auster mit guter Säure und Tanninen, sehr parfümiert nach Veilchen und elegant, mittlerer Körper mit seidiger Textur, doch kann sicher noch weiter gut reifen, mit einem Brasato zu geniessen.



2007: Wein aus einem warmen und strukturierten Jahr mit grosser Kraft zeigt nun seine erste Reife, kann aber noch weitere 10 Jahre reifen. Reich und Komplex mit wärmerer Aromatik (Tabak, Blutorange, Mediterrane Kräuter) und grosser Kraft, der reiches Essen liebt. Besser dekantieren vor dem Genuss.



2008: der beste Jahrgang seit Beginn mit tiefem Ertrag (dank Hagel im Juli). Hochkonzentriert, Strukturiert und Komplex mit grosser würziger Aromatik, mineralisch und ematisch. Vibrierende Energie in diesem mostruösen Wein, er vereint Aromen von Rosa Grapfruit, Unterholz, Waldbeeren mit immer noch frischem Tannin, Reserven für weitere 10 Jahre.



2009: warmes Jahr mit reifen und expressiven Weinen, welche nun eine wunderbare Harmonie gefunden haben, Reiches Bouquet mit balsamischen und würzigen Noten, Macchia mediterranea, Tabak und Likörnoten, seidige Textur auf kompaktem muskulösen Körper. Tolle Flasche Wein mit reichem Essen zu geniessen.



2010: der wohl eleganteste und feinste bisher, in jungen Jahren von grossem Charme, nun gewichtiger mit grosser Würze und blumigen Aromen und saftigem Trunk. Immer noch etwas schläfrig und noch warten mit Trinken.



2011: heisses Jahr mit reifen, reichen Weinen, die sich wunderbar entwickelten. Samtig mit reifer Frucht und Orangen, macchia mediterranea und Rauch. Voller Charme und Lang im Abgang mit nobler Bitternote. Kann auch noch liegen.



2012: ein Jahr von grosser Harmonie, der sich beginnt zu öffnen auf balsamischen Noten, seidig mit Anklängen von Dörrfrucht, Amarena, China und Tabak und mediterraner Aromatik. Charme und Länge mit gewissem Druck.



2013: der wohl beste Jahrgang der zweiten Dekade von Le Piane. Tiefe Erträge mit kühleren Wetterbedingungen und sehr später Ernte ergibt einen hochstrukturierten Wein mit hochkomplexer Aromatik, Waldboden und Waldbeeren sowie reifen Heidelbeeren, Grapefruit und Bergamotten, dabei extrem mineralisch-salzig mit ematischen Noten. Obwohl sehr kompakt und kraftvoll hat er nur 12.5% Alkohol, was ihm eine wunderbare Trinkbarkeit und Harmonie gibt, alles ist konzentriert doch nichts ist schwer in diesem Wein. Der Wein kam erst 2019 auf den Markt, um diesen Langläufer nicht zu früh auszutrinken.



2015: ein extrem charmevoller früh zu trinkender Wein aus einem warmen Jahr. Würze, Blumen und kleine Beeren bilden einen komplexen Wein mit elegantem Trunk und mittlerem Körper, der sich einfach trinkt und viele verschiedene Speisen begleiten kann.



2016: kühleres Jahr mit energiegeladener Frucht in einer eleganten Textur, Blumen, rote Früchte und Heidelbeeren ergeben einen Wein mit saftig, stimulierendem Trunk. Im Moment ist der Wein etwas verschlossen und zeigt mehr auch steinige und salzige Noten.



2017: grosser Jahrgang aus heissem Jahr und wunderbarem Herbst ergab kraftvolle Weine mit Reife und mediterraner Würze, Tabak und guter Tanninstruktur, die ihm noch weiteres Leben verleiht.



2018: das perfekte Jahr mit guten Wetterbedingungen während der ganzen Saison mit dem richtigen Regen und einem Bilderbuch-Herbst. Alle Trauben konnten zum besten Leseszeitpunkt und damit reifer Phenolik gelesen werden. Das Resultat grosse Komplexität in alle Richtungen mit Finesse und Kraft, doch alles in einer samtigen Textur. Noble Noten mit langem Abgang von reifen Beeren. Grosse Zukunft.



2019: ein guter Jahrgang, der durch Regenfälle während der Ernte etwas in Mitleidenschaft gezogen wurde. Das Resultat sind wenige Flaschen (8'000) mit wunderbar aetherischem Duft nach Veilchen und roten Beeren mit grosser Finesse und Eleganz auf mittlerem Körper mit viel Charme. Momentan wunderbar zu trinken, doch wird er sich dann etwas verschliessen.

PIANE:



2003, 2004, 2005, 2006, 2007

Croatina aus unseren alten Reben (Maggiorina) wurde ab 2001 produziert und immer mehr zu einem grossen Wein entwickelt. Die ersten Jahrgänge sind noch schwierig, da die Trauben wie normal Anfang Oktober geerntet wurden und die fehlende Reife zu ledrigen Weinen führt. Seit wir nun verstanden haben (ab 2008), wie diese Rebberge zu pflegen und zu ernten sind, hat sich der Stil dieser Weine vollständig verändert. Die ersten Jahrgänge zeigen so alle mehr oder weniger rustikale Noten mit etwas unreifen Tanninen, doch auch etwas dunkle Frucht. Sie sind mit rustikalem Essen zu geniessen (Würste, Gorgonzola, Eintopf). Mein Favorit ist der 2005 der sich gut entwickelt hat und etwas samtig geworden ist. Der 2007 mit Zugabe von Nebbiolo zwar etwas eleganter aber ein Kompromiss, den wir nicht weiterverfolgt haben. Der 2003 ist hochkonzentriert und braucht fette Gerichte.



2008, 2009, 2011, 2012, 2015, 2016, 2017, 2020

Die nächste Gruppe zeigt nun ein anderes Gesicht. Die späte Ernte nach Nebbiolo hat die Tannine weicher gemacht und "versüsst" und die Aromatik ist voll und komplex mit Noten von Schwarzen Kirschen, Heidelbeer, Waldboden und Lakritze. Die reife süsse Frucht verbindet sich mit einer guten Tanninstruktur und so passen zu diesen Weinen immer noch kraftvolle Gerichte (Risotto, Würste, Wildgerichte, Gorgonzola, rotes Grillfleisch). Die Tendenz im Alter ledrig zu werden ist kaum mehr vorhanden und die Weine werden weicher und bleiben hochkonzentriert. Mein Favorit ist immer noch der 2011 mit Kraft und vollem Charakter! Der 2020 hat dagegen eine unerwartete Eleganz und Länge. Alle diese Jahrgänge kann man gut geniessen oder auch noch liegen lassen.





2018

Piane produzieren wir nur in sehr guten Jahren mit extrem reifem Traubengut (2013, 2014, 2019 nicht produziert). 2018 ist ein grosser Wurf gelungen, mit seiner Tiefe, Konzentration, dunkler Frucht, die an grosse Syrah's erinnert, hochmineralisch und würzig, ein Wein, den man noch gut 5 Jahre ruhen lassen sollte.

MIMMO:

Ein Wort zu unserem klassischen Nebbiolo (75% Nebbiolo, 20% Croatina, 5% Vespolina), zwei Jahre in grossen Fässern gereift. Obwohl gedacht als früher zu trinkender Wein kann auch dieser Wein reifen und seinen besonderen Charme entwickeln. Mit der etwas dichteren Frucht wirkt er dabei etwas voller und fruchtiger. Die Mimmos sind alle noch in guter Verfassung und erstaunlich in ihrer Entwicklung.



2010 elegant, fein und immer noch gute Frucht

2011 reif und weich mit Charme und würzigen mediterranen Noten.

2013 frischer und mit herber Würze, animierender, mineralischer Wein.

2015 weicher und reifer mit roten Beeren und Blumen und leicht würzigem Charakter

2016 frischer und saftiger leicht zu trinken, animierende Säure.

2017 reifer und voller, rote Frucht, Tabak und mediterraner Charakter

2018 reif und voll, weich und konzentriert mit langem Abgang, kann noch etwas reifen

2019 knackig und frisch, parfümiert und elegant mit guter Säure und Mineralität

2020 weiche Frucht und feines Nebbiolo-Bouquet, samtig und elegant.