

Chat zum Verkostungspaket "Bonarda 2015"

[6:15 PM] Gerhard Oberbauer: Oltrepò Pavese/Bonara: originell, chaotisch, gewöhnungsbedürftig! Danke für die Erweiterung des ital. Weinhorizontes um eine bemerkenswerte Rebe. Es lebe die Croatina!:-D

[7:36 PM] Marcus Hofschuster: Die Weinhorizontenerweiterung ist ja der genuine Sinn des Pakets.

[7:38 PM] Achim Kummert: hallo

[7:38 PM] Achim Kummert: Klappt

[7:38 PM] Klaus Wittke: Hallo, gibt es keine Verkostungsvidios mehr

[7:45 PM] Marcus Hofschuster: Wir hatten technische Probleme. Ab sofort wird es wieder Videos von den Paketen geben. Ich denke, wir reichen auch noch ein Bonarda-Video nach.

[7:46 PM] Marcus Hofschuster: Hier nun die Reihenfolge der Weine;

[7:47 PM] Marcus Hofschuster: I Gessi

Quaquarini

Isimbarda

Borgolano (Dorra)

Fatila

[7:47 PM] Klaus Wittke: Wir haben gestern schon mal vorgekostet, Bonarda eine wunderbare prikelnde Entdeckung. Der "Fatila" ist leider schon aus.

[7:48 PM] Stephan Eichinger: Soll man die beiden 2009er schon mal lüften?

[7:49 PM] Marcus Hofschuster: Ja, lüften schadet da sicher nicht.

[7:49 PM] Marcus Hofschuster: Am besten schon mal ein Glas rausnehmen.

[7:50 PM] Marcus Hofschuster: Kam die Reihenfolge an? Ich hab da eine Fehlermeldung.

[7:51 PM] Achim Kummert: ja ist angekommen

[7:52 PM] Klaus Wittke: Vielen Dank schon mal für diese wunderbare Auswahl- endlich mal wieder was ganz Neues - wir hatten ja vor x Jahren auch über den Weinstammtisch den Lambrusco neu kennengelernt und sind ihm treu geblieben, das dürfte sich bei dieser Neuentdeckung sicher auch so ergeben - auf alle Fälle haben wir hohes Interesse an einem weiteren Paket ...

[7:52 PM] Stephan Eichinger: bei mir auch

[7:53 PM] Stephan Eichinger: Übrigends: Guten Abend allerseits! Hatte das schon jemand gesagt?

[7:54 PM] Klaus Wittke: Die Abende hier sind immer gut :p

[7:54 PM] Gerhard Oberbauer: Stichwort Lambrusco, ist zwar ganz anders aber doch wieder nicht. So rosa perlend der "frizzante" ins Glas perlt!

[7:54 PM] Achim Kummert: Hallo aus Weinböhla

[7:58 PM] Günter Murr: Guten Abend aus Frankfurt!

[7:58 PM] Klaus Wittke: Tja, unser I Gessi perlt nur noch sehr verhalten

[7:59 PM] Marcus Hofschuster: Er perlt immer nur verhalten.

[8:00 PM] Klaus Wittke: 20:00 jetzt!

[8:00 PM] Stephan Eichinger: Die Korken knallen.;)

[8:00 PM] Marcus Hofschuster: Also auf zum I Gessi

[8:00 PM] Eckard Schenda: Nabend zusammen

[8:02 PM] Klaus Walther: Guten Abend aus Bremen...

[8:02 PM] Stephan Eichinger: Eine Fußballmannschaft mit einem bekannten Stürmer. :)

[8:02 PM] Utz Graafmann: Guten Abend auch von mir

[8:02 PM] Günter Murr: Also, appetitanregend stimmt beim I Gessi. Mach mal das Abendessen fertig...

[8:03 PM] Christoph Schmid: Guten Abend zusammen !Mein erster Eindruck: Definitiv eine Horizonsweiterung. Schon die Aromen die da aus dem Glas kommen sind ungewöhnlich und fordernd.

[8:03 PM] Stephan Eichinger: I Gessi: recht herb, irgendwie ans Nordpiemont erinnernd.

[8:04 PM] Marcus Hofschuster: Das Einzige, was nicht ganz passt, heute, ist die Jahreszeit. gerade die perlenden Versionen sind leicht gekühlt im Sommer grandios. Aber auch jetzt sind die Weine - wie bei uns - etwa zur Pizza herrlich.

[8:05 PM] Achim Kummert: Ich habe Hollunder in der Nase

[8:05 PM] Marcus Hofschuster: Ja, diese Piemont-Assoziation kann ich sehr gut nachvollziehen: herb, straff, tanninreich, mit Waldboden-Tönen. Dazu Bitterschokolade, Gewürze, Kräuter, es kommt ständig was dazu.

[8:05 PM] Christoph Schmid: wirken jedenfalls sehr ungeschminkt und jenseits allen mir bekannten Mainstreams

[8:05 PM] Achim Kummert: und etwas Honig

[8:05 PM] Gerhard Oberbauer: Interessante Weine passen immer! Aber stimmt, perlend ist für die Terasse und Sommer!

[8:06 PM] Christoph Schmid: Die Aromatik ist wirklich sehr komplex: Holunder, Sauerkirsche, medizinale Noten, harzige Nuancen

[8:07 PM] Achim Kummert: Wo kommt das perlige eigentlich her?

[8:07 PM] Achim Kummert: Wie entsteht es?

[8:07 PM] Christoph Schmid: Wollte ich auch gerade fragen, zugesetzt ?

[8:08 PM] Klaus Wittke: Earl Grey hat sich beim Öffnen unseer Teedose bestätigt ...

[8:11 PM] Achim Kummert: stimmt, mein Hollunder ist wahrscheinlich doch eher Earl Grey

[8:11 PM] Stephan Eichinger: Sam, leg mal die Pizza weg.

[8:11 PM] Eckard Schenda: Meiner hat sich arg bitter entwickelt, ist aber auch nun 1 1/2 Woche auf, hab ihn auch anders in Erinnerung! Glaub aber den hab ich schon geschafft! :-D

[8:12 PM] Eckard Schenda: Übrigens auch von mir ein Kompliment

[8:12 PM] Klaus Wittke: ist bei Frizzante nicht immer die Perlage zugesetzt?

[8:12 PM] Günter Murr: Am Anfang war er in der Nase etwas muffig, aber jetzt gehts immer mehr in Richtung kalter Assam.

[8:12 PM] Klaus Walther: Pizza spielt gleich????

[8:12 PM] Marcus Hofschuster: Es kann reine Gärkohlenensäure, aber auch zugesetztes CO2 sein

[8:14 PM] Marcus Hofschuster: Und ich finde Holunder ebenso wie Bergamotte

[8:14 PM] Christoph Schmid: Eigentlich bei allen Weinen ist der erste Eindruck: Muffig, ja gar modrig. Aber im großen Glas nach ca. 30 min, haben alle auch spannende Fruchtnoten zu bieten.

[8:14 PM] Klaus Walther: Ist irgendwie spannend zwischen leicht und ganz gehaltvoll...

Spannend!

[8:15 PM] Klaus Wittke: "muffig" hört sich eigentlich etwas kränkend an ...

[8:16 PM] Stephan Eichinger: war bei mir bis jetzt keiner und ich habe schon 3 probiert.

[8:16 PM] Achim Kummert: muffig fand ich ihn noch nicht

[8:16 PM] Marcus Hofschuster: Diese unterholzig-erdigen Noten sind durchaus typisch (und erinnern tatsächlich ans Piemont), "muffig" ist mir da zu streng, zumal die Weine ja wirklich mit etwas Luft aufblühen. Wir sind aus Deutschland manchmal auch allzu fruchtbetont-glatte Weine gewohnt, die diese klassisch erdigen Töne nicht mehr haben, die ich in Weinen aber sehr, sehr gerne habe.

[8:17 PM] Christoph Schmid: Nr. 2 hat ja auch einiges an Restsüße. Und trotzdem diese ausgleichende herbe Tanninstruktur. Muffig auch nur ganz kurz und ganz am anfang. Sollte nicht zu negativ klingen. Ist ja immer erstaunlich wie sich manche Weine nach kurzem Sauerstoffkontakt öffne.

[8:18 PM] Achim Kummert: erdig trifft es besser als muffig

[8:18 PM] Christoph Schmid: klingt jedenfalls besser

[8:19 PM] Marcus Hofschuster: Gehen wir zur Nummer 2 über, also zum Quaquarini? Der hat tatsächlich merkliche Süße, nur finde ich sie durch die herben Grundaromen und das Tannin bestens ausbalanciert.

[8:20 PM] Stephan Eichinger: ich mag ihn, weil er nicht ganz so puristisch ist und noch mehr als Herbstgeschichten erzählt.

[8:20 PM] Roland Brunner: für mich mehr als ausbalanciert. Im Mund hat er eine sehr feine, strenge Art

[8:21 PM] Günter Murr: Empfehle kein zu kleines Glas.

[8:21 PM] Marcus Hofschuster: Das Geschichtenerzählen dieser Weine ist mir das Wichtigste. Man muss sich darauf einlassen. Ich kenne auch Leute, die alle diese Weine fürchterlich und untrinkbar finden.

[8:21 PM] Klaus Wittke: megasüffig !!!

[8:21 PM] Roland Brunner: @GünterMurr zu kleines Glas ist immer schlecht

[8:22 PM] Achim Kummert: Federweiser ?

[8:22 PM] Stephan Eichinger: Hi, Roland! Hab dich gar nicht kommen sehen.

[8:23 PM] Achim Kummert: meine Frauen sind begeistert

[8:23 PM] Klaus Wittke: wenn schon dann Federroter

[8:23 PM] Achim Kummert: ja hast recht :-)

[8:23 PM] Günter Murr: @Roland: Bei Frizzante kann aber ein großes Glas manchmal nicht vorteilhaft sein.

[8:23 PM] Gerhard Oberbauer: Wo ist die Typizität

[8:23 PM] Gerhard Oberbauer: Wo ist die Typizität

[8:24 PM] Gerhard Oberbauer: Wo ist die Typizität dieses Bonarda zu finden???

[8:25 PM] Günter Murr: In der Beschreibung fehlt die Rebsorte. Ist da außer Croatina noch was dabei?

[8:25 PM] Alex R.: Hallo zusammen

[8:26 PM] Stephan Eichinger: Hallo

[8:26 PM] Marcus Hofschuster: Die Herbheit in den dunklen Aromen: Holunder, Sauerkirsche,

Waldboden, das straffe Tannin, die Säure, das sind die typischen Eigenschaften.

[8:27 PM] Marcus Hofschuster: Der Quaquarini enthält neben der Croatina noch 10% Barbera und 5% Ughetta

[8:27 PM] Gerhard Oberbauer: Oltrepo Pavese Bonarda DOC ist was Einmaliges. Restsüße mit Kohlenensäure! Önologisch aufwendig?

[8:28 PM] Eckard Schenda: Das sind wirklich tolle Sommerweine!

[8:28 PM] Klaus Wittke: @GünterMurr: wenn's beim Frizzante nicht passen soll? Beim Champus immer: je grösser um so besser.

[8:28 PM] Marcus Hofschuster: Aufwändig ist es, die Weine so brillant reintonig zu bekommen

[8:30 PM] Marcus Hofschuster: Und sie so hinzubekommen, dass die Säure rassig und fein ist, das Tannin präsent, aber reif und knackig.

[8:30 PM] Roland Brunner: @EckardSchenda Sicher sind es tolle Sommerweine. Mit ihrer erdigen Art passen sie aber auch in die kühlen Jahreszeiten.

[8:30 PM] Günter Murr: @Klaus: Eindeutig ja.

[8:31 PM] Marcus Hofschuster: Gehen wir weiter zum Isimbarda?

[8:31 PM] Stephan Eichinger: Der ist komplizierter.

[8:31 PM] Achim Kummert: Was kann man zu diesem Wein Essen? Was passt?

[8:31 PM] Eckard Schenda: Das ist schon klar @RolandBrunner, aber für den Sommer passen sie noch besser, wenn man den Rotwein am Tag trinken möchte und viele der Eigenschaften der Rotweine vermisst!

[8:32 PM] Günter Murr: Wasn Stress ;-)

[8:33 PM] Marcus Hofschuster: Achim Kummert: Cevapcici, überhaupt Barbecue, Hühnchen oder Hackfleisch orientalisches, Hackfleischpizza, gefüllte Paprika...

[8:34 PM] Klaus Wittke: Heute (+ 1 Tag) viel umgänglicher

[8:34 PM] Achim Kummert: Was scharfes auch... könnte hinkommen.

[8:34 PM] Achim Kummert: Wie lange hält sich der Wein?

[8:35 PM] Marcus Hofschuster: Zum Isimbarda: das ist mein persönlicher Favorit unter den Frizzante: kühl, geschliffen, herb, brillant, vielschichtig und nachhaltig.

[8:35 PM] Marcus Hofschuster: Die Weine sind haltbarer als man glaubt, aber es kommt darauf an, wie man sie mag: so frisch-knackig sind sie meist nur die ersten 2, 3 Jahre.

[8:36 PM] Stephan Eichinger: Der will mehr Aufmerksamkeit. Kein Schmeichler.

[8:36 PM] Marcus Hofschuster: Und süß-scharf geht dazu immer (also zum Quaquarini).

[8:36 PM] Marcus Hofschuster: Nein, der schmeichelt gar nicht, das ist ein Charakterkopf.

[8:36 PM] Eckard Schenda: Nur nicht zu lange auflassen, stelle ich Heut fest.....würde schätzen, dass sie sich so nach 4-5 Tagen nachteilig verändert haben.

[8:36 PM] Alex R.: Nicht die Art von Wein, die ich sonst trinke, aber spannend...

[8:37 PM] Günter Murr: Sehr feine Heidelbeer-Nase.

[8:37 PM] Marcus Hofschuster: Rotweine länger als 3 Tage auf zu haben ist - von wenigen Ausnahmen abgesehen - auch unsinnig.

[8:38 PM] Klaus Wittke: Tannin ist doch recht präsent

[8:38 PM] Gerhard Oberbauer: Die Süße des Bonarda ist nicht so einfach wegzustecken! Dazu Frucht und eingepasste Säure mit hohem Tannin. Wer will solche Weine?

[8:38 PM] Marcus Hofschuster: Aber es ist fein und für mich ungeheuer appetitanregend.

[8:39 PM] Gerhard Oberbauer: Stimmet! wolle es nur gesagt haben!

[8:39 PM] Klemens Siebert: 5 Flaschen in 3 Tagen ... das ist eine Aufgabe ;-) deswegen lese ich auch seit Nr. 2 nur noch mit und lasse die restlichen 3 Flaschen noch zu ;-)

[8:39 PM] Marcus Hofschuster: @GerhardOberbauer das ist doch grad der Reiz.

[8:40 PM] Günter Murr: Die Tannine machen die Weine doch erst spannend.

[8:41 PM] Gerhard Oberbauer: @MarcusHofschuster gebe dir recht! Aber gleichzeitig auch die Herausforderung!

[8:41 PM] Marcus Hofschuster: Zumal ihnen gar nichts Grobes anhaftet

[8:41 PM] Alex R.: Also, Länge haben die Weine bisher nicht, aber sie sind appetitanregend und süffig, das stimmt.

[8:41 PM] Achim Kummert: Ich finde man hätte den Bornada zum Schluss nehmen sollen.

[8:42 PM] Marcus Hofschuster: ? Das sind alles Bonarda.

[8:42 PM] Klaus Wittke: sind wir nicht alle Bonarda?

[8:42 PM] Marcus Hofschuster: Der Isimbarda hat keine Länge?

[8:42 PM] Stephan Eichinger: oder borniert? ;)

[8:43 PM] Achim Kummert: Sorry den Quaquarini.

[8:43 PM] Alex R.: Meine sind noch kellerkalt und gerade geöffnet. Vielleicht brauchen die auch mehr Luft

[8:43 PM] Stephan Eichinger: Ich krieg den Isimbarda nicht mehr aus dem Glas raus, obwohl es leer ist.

[8:43 PM] Klaus Wittke: Ich habe ihn über Minuten auf der Zunge!

[8:44 PM] Roland Brunner: mir fehlt beim Isimbarda der Hinweis auf 'frizzante' auf dem Etickett - oder ahb ich was übersehen?

[8:44 PM] Günter Murr: Der Isimbarda hat mehr Länge als die anderen. 87 sind hier i. O., die vorherigen sehe ich eher etwas niedriger.

[8:45 PM] Klaus Wittke: @Roland: Ja, beim eingießen

[8:45 PM] Marcus Hofschuster: Ich sehe den Isimbarda derzeit eher leicht höher, bin grad sehr begeistert

[8:47 PM] Marcus Hofschuster: Un bei den anderen: es sind die Perfektion, die Typizität, die sie mich etwas höher werten lassen, als man das auf den ersten Blick tun würde.

[8:47 PM] Achim Kummert: Die reichlichen Tanine und der erdige - ledrige leicht animalische geschmack machen ihn interessanter

[8:47 PM] Stephan Eichinger: @RolandBrunner : Das mit den Etiketten bei den Bonarda Boys ist eh so ein Thema. Den Jahrgang verstecken sie auch gerne.

[8:48 PM] Marcus Hofschuster: Ja, und es steht längst nicht immer "Frizzante" oder "vivace" drauf, auch wenn sie perlen.

[8:49 PM] Alex R.: Ich muss noch Zugang zu den Bonardas finden, bin noch in Findungsphase. Der Isimbarda schmeckt aber in der Tat bisher am besten und macht mich hungrig.

[8:49 PM] Klaus Wittke: halt ital. Etiketten

[8:49 PM] Roland Brunner: so soll's sein...

[8:49 PM] Roland Brunner: ... sie sollen hungrig machen..

[8:50 PM] Marcus Hofschuster: Ja, das Hungrigmachende ist wirklich ein wichtiger Teil der Bonarda-Faszination

[8:50 PM] Marcus Hofschuster: Gehen wir über zum Kitschetikett?

[8:51 PM] Klaus Wittke: knurrrr (ein Beitrag meines Magens):-D

[8:51 PM] Alex R.: Hams heut noch was vor, Herr Hofschuster? ;-) Warum die Eile?

[8:51 PM] Günter Murr: Würde ich wegen des Etiketts nie öffnen....

[8:52 PM] Achim Kummert: Als Frau (Tochter) muss ich protetieren @Marcus! ;-)

[8:52 PM] Marcus Hofschuster: Gegen was, Frautochter?

[8:52 PM] Stephan Eichinger: Alle haben das Lied "Ti- amo!" aufgelegt?

[8:52 PM] Achim Kummert: Gegen die Bezeichnung "kitschig"!

[8:52 PM] Marcus Hofschuster: @AlexR : nein, gar nicht, ich will nur verhindern, dass sich wer langweilt.

[8:53 PM] Marcus Hofschuster: Das Etikett ist eine Katastrophe, Entschuldigung.

[8:53 PM] Stephan Eichinger: A bisserl nach Kaufhof Treppenaufgang schaut das Etikett aber schon aus.

[8:54 PM] Marcus Hofschuster: Ti-amo ist gut

[8:54 PM] Marcus Hofschuster: Und er ist auch wieder zartsüß

[8:54 PM] Achim Kummert: Konzentrieren wir uns mal den Inhalt an! ;-)

[8:54 PM] Günter Murr: Und dann auch noch Presskork.

[8:55 PM] Achim Kummert: Schoki in der Nase!

[8:55 PM] Marcus Hofschuster: Eine italienische Krankheit: die Schlimmkorkenverwendung.

[8:55 PM] Marcus Hofschuster: Schoki haben wir nicht zum ersten mal, aber der Wein ist reifer, da ist sie deutlicher

[8:56 PM] Klaus Wittke: er ist der internationalste und geläufigste in dieser Auswahl

[8:57 PM] Marcus Hofschuster: Hatt gestern brasilianisches Essen, da waren neben allem anderem auch gebackene Bananen dabei, dazu würde der großartig passen.

[8:57 PM] Roland Brunner: das ist nahvollziehbar

[8:58 PM] Günter Murr: Ja, süß. Aber schöne Aromen, würzig.

[8:58 PM] Marcus Hofschuster: Ja, aber er ist der Gefälligste. Die Auswahl ist ja ganz bewusst so differenziert.

[8:58 PM] Alex R.: Der Wein korkt leider leicht

[8:59 PM] Achim Kummert: Aber im Gaumen auch zartbitte Mandeln - sehr nachhaltig

[8:59 PM] Stephan Eichinger: dennoch, auch hier im Gaumen eine wohl typische Bonarda Herbe. Wie sagt Mr. Spock?

[8:59 PM] Marcus Hofschuster: Schreiben Sie und eine Mail, dann kommt Ersatz.

[8:59 PM] Achim Kummert: Zartbitter

[9:00 PM] Günter Murr: Das Schöne ist: Trotz des Etiketts hat er keine kitschige Frucht.

[9:00 PM] Klaus Wittke: wie erzeugen wir nur dieses kleine rote ! im Kreis?

[9:00 PM] Stephan Eichinger: Stimmt!

[9:00 PM] Alex R.: Danke, aber ich glaub, ich bestell lieber isambarda nach...

[9:00 PM] Roland Brunner: Er erweitert jedenfalls das Bonarda-Spektrum - bisher war es eher erdig, herb ,tanning; der ist sehr entgegenkommend.

[9:01 PM] Alex R.: Das Etikett gibt die Richtung vor, ein Frauen-Schmeichler

[9:01 PM] Marcus Hofschuster: Der Kind futtert gerade Feta-Spinat-Sonnenblumenkern-Pizza. Passt erstaunlich gut.

[9:02 PM] Roland Brunner: wer ist 'der Kind'

[9:02 PM] Gerhard Oberbauer: Gibt es schon Erkenntnisse zum Fatilia?

[9:02 PM] Achim Kummert: idie Frauen mochten eher den Quaquarini

[9:03 PM] Klaus Wittke: Gerhard: Ja, ist schon ausgetrunken - leider

[9:03 PM] Marcus Hofschuster: Der Kind ist 20 und studiert in Erlangen und besucht seinen alten Vater daher regelmäßig

[9:04 PM] Achim Kummert: Hetzt doch nicht so! :-)

[9:05 PM] Gerhard Oberbauer: @klaus: hat der auch moussiert? Der Einzige den ich noch nicht gekostet habe!

[9:06 PM] Klaus Wittke: Nein es war ein "Stillwein" =)

[9:06 PM] Gerhard Oberbauer: Harmonie ist scheinbar das Kriterium mit der Restsüße der Bonarda fertig zu werden!

[9:07 PM] Gerhard Oberbauer: @klaus danke

[9:09 PM] Marcus Hofschuster: Dem Kinde, um es nochmal zu erwähnen, war der letzte viel zu süß. Soviel zur zuckerverliebten Jugend.

[9:09 PM] Marcus Hofschuster: Langsam könnten wir uns wirklich mit dem Fatila den Rest geben, nicht?

[9:09 PM] Klaus Wittke: Das gilt nur für die ganz Kleinen

[9:10 PM] Alex R.: Ich sehe leider bisher nur den isimbarda in meinem Geschmacksbereich

[9:10 PM] Günter Murr: Der letzte Schluck der Donna hatte im Abgang was von Whisky... Komisch.

[9:10 PM] Stephan Eichinger: Jetzt mal langsam. der Borgolano verliert mit Luft das Süße. Mir ein Rätsel, aber er wird interessanter.

[9:11 PM] Klaus Wittke: Ja, die #1, aber der Donna liegt auf #2

[9:11 PM] Achim Kummert: Der "kitschige Kaufhof Treppenwein" hat Charakter!

[9:11 PM] Roland Brunner: schön, dass es die gibt - die nicht-zuckerverliebte Jugend -wie hat dem Kind der Fatilla geschmckt?

[9:12 PM] Marcus Hofschuster: Ich würde dazu raten, alle Weine morgen nochmal zu probieren, weil sie sich tatsächlich verändern. Und ja, die Donna kann viel mehr, als man zuerst annimmt.

[9:13 PM] Klaus Wittke: eben das Etikett lenkt nur ab

[9:13 PM] Roland Brunner: @Sam das stimmt - aber die süße Grundtendenz aht sich bei mi über drei Tage erhalten..

[9:14 PM] Marcus Hofschuster: Klar, der Zucker geht ja nicht weg.

[9:14 PM] Roland Brunner: wir haben ja jetzt den den Fatilla

[9:15 PM] Alex R.: Korkt leider auch, diesmal sogar stark

[9:16 PM] Roland Brunner: und der macht nach drei Tagen richtig Freude

[9:16 PM] Gerhard Oberbauer: ich warte auf Erkenntnisse1

[9:16 PM] Klaus Wittke: na denn viel Spass, wir haben ja nix mehr, der hat gestern soooo gut geschmeckt

[9:16 PM] Gerhard Oberbauer: Erkenntnisse zum Fatilla

[9:17 PM] Günter Murr: In der Nase erstmal sehr alkoholisch.

[9:17 PM] Achim Kummert: In der Nase ist viel Lakritze

[9:18 PM] Marcus Hofschuster: Fatila ist sehr speziell: kräftig, schmelzig, alkoholstark - und

ganz erstaunlich langlebig. Und geschmacklich das Konfekt unter den Bonardas.

[9:18 PM] Roland Brunner: dunkle, kräftige und zugleich feine Frucht - kräftig, vollmundig und animierend.

[9:18 PM] Roland Brunner: endet herb - kein Schmeichler

[9:19 PM] Günter Murr: Langsam entwickeln sich feine Kompott-Noten.

[9:22 PM] Achim Kummert: Die Tanine sind schon sehr heftig

[9:22 PM] Marcus Hofschuster: Ehrlich? Ich finde sie zwar präsent, aber mürbe

[9:26 PM] Günter Murr: Das Spröde legt er langsam ab.

[9:26 PM] Stephan Eichinger: Bei mir noch ein großes Fragezeichen. Morgen, Übermorgen nochmal probieren. Farblich erinnert er mich an seine nördlichen Nachbarn aus Ghemme und Gattinara, auch wegen des "morbido" wenn sie älter sind. Aber das sind natürlich Nebbiolo. Der viele Alk schreckt mich noch etwas. Aber schau wir mal.

[9:26 PM] Roland Brunner: Eintoller Wein zu einem kräftigen Essen - das gab's vor einer Stunde. Jetzt ist der Wein immer noch toll, aber das Essen fehlt.

[9:27 PM] Achim Kummert: Ich habe gerade etwas bittere Scoko dazu genommen - passt !!! und die Tanine relativieren sich etwas

[9:29 PM] Günter Murr: Mir wäre jetzt nach einem Stück Speck dazu, aber damit bringe ich mich bekanntlich um ;-) Also suche ich die Schokolade....

[9:30 PM] Roland Brunner: Duftmäßig begeistert er mich ein jedes mal aufs Neue - beim Trinken bremst er ohne Essen etwas. Was nicht gegen ihn spricht.

[9:31 PM] Gerhard Oberbauer: ist es Liebe zu speziellen italienischen Weinbaugebieten, ist es die eigenartige Mischung von Säure, Süße und Bitterkeit die diese Bonarda einzigartig machen oder ist es meine fehlgeleiteten Geschmacksknospen. Mein Partner hat den Wein gerade nasenrüpfend zur Seite gestellt.

[9:33 PM] Marcus Hofschuster: Das ist natürlich oft so, die Weine, die ohne Essen schmeicheln, sind zum Essen oft langweilig. Die Fordernden passen meist besser.

[9:34 PM] Alex R.: stimmt

[9:35 PM] Gerhard Oberbauer: Da gebe ich dir recht! Alles was fordert ist bemerkenswert. Keine Ausgrenzungen!

[9:35 PM] Günter Murr: Habe Kürbiskerne in Zartbitter-Minz-Schokolade gefunden. Geht erstaunlich gut mit dem Fatila.

[9:35 PM] Gerhard Oberbauer: Der Oltrepo hat den

[9:36 PM] Gerhard Oberbauer: Der Oltrepo hat den Weg zu uns gefunden. Die Mail

[9:37 PM] Marcus Hofschuster: Das Oltrepo ist ganz allgemein sehr spannend, nur bei uns völlig unbekannt

[9:37 PM] Gerhard Oberbauer: wollte nur sagen, dass die Mail

[9:38 PM] Gerhard Oberbauer: die Mailänder diesen Wein gerne trinken und dieser Bonarda kaum über die Grenzen kommt!

[9:38 PM] Roland Brunner: @GerhardOberbauer2 Das kommt gerade bei den typischsten und deshalb eigenwilligsten Weinen oft vor. Meine Meinung: ein Wein muss nicht jeden schmecken, sondern sollte einfach so sein, wie er ist. Wem er schmeckt, dem schmeckt er. Alle anderen finden problemlos genügend Alternativen.

[9:39 PM] Achim Kummert: @Günter... das klingt ja voll lecker!

[9:39 PM] Gerhard Oberbauer: @RolandBrunner geb dir vollkommen recht. bin bei den eigenwilligen

[9:40 PM] Günter Murr: Haben gerade den BNT gemacht. Also, den Bitte-Nachschenken-Test. Der Isimbarda hat gewonnen.

[9:40 PM] Gerhard Oberbauer: mit allen 6 bonardas?

[9:41 PM] Stephan Eichinger: sehr wizige Beiträge jetzt. ;)

[9:41 PM] Günter Murr: 6? Wir haben nur 5.

[9:41 PM] Achim Kummert: Wir finden das der Donna der beste war!

[9:41 PM] Achim Kummert: B

[9:41 PM] Marcus Hofschuster: nach dem letzten fällt das Zählen halt doch schwer

[9:42 PM] Gerhard Oberbauer: @gü@GünterMurr ich leider auch

[9:43 PM] Klemens Siebert: der Letzte war gut! gab's noch andere? ;-) Danke für die interessante Auswahl!

[9:44 PM] Roland Brunner: Den besten gibt es für mich hier nicht. Dafür sind die Weine zu verschieden.

[9:45 PM] Gerhard Oberbauer: @RolandBrunner stimmt, die Weine die sich Bonarda nennen sind so verschieden dass es schwer f

[9:45 PM] Roland Brunner: ...naja - der Fatila wird mich am längsten begleiten.

[9:46 PM] Stephan Eichinger: Ich fang nochmal mit dem ersten an. Was Frisches kann jetzt nicht schaden. Is ja noch genug da.

[9:47 PM] Roland Brunner: bei dir vielleicht....

[9:47 PM] Stephan Eichinger: ;)

[9:48 PM] Achim Kummert: Anne: Mein Freund wurde ganz rattig als er das Etikett con"Donna" gesehen hat. Dann seine Aussage: "lecker Limo!" :-)

[9:48 PM] Gerhard Oberbauer: stimmt, die Weine die sich Bonarda nennen sind so verschieden dass es schwer fällt die Weine zu beurteilen (dabei meine ich alle Weine, nicht nur die der Verkostung) Was bleibt ist eine sehr intere Weinlandschaft mit eigenwilligen Wein

[9:48 PM] Achim Kummert: Die Unterschiede sind enorm

[9:51 PM] Achim Kummert: es giebt nur einen den ich mir nach bestellen werde : Donna. er hat Tiefe un d Reife der Fatila ist interresant aber irgendwie nicht so ganz stimmig:

[9:51 PM] Gerhard Oberbauer: Oltrepo nicht nur originell, chaotisch und gewöhnungsbedürftig sondern auch erschlagen von der regionalen Zuordnung. Rosso DOC, Pinot

[9:52 PM] Achim Kummert: übrigens meinte di Anne den Quaquari i den sie Ihren Freund eangebot hat

[9:52 PM] Gerhard Oberbauer: Oltrepo nicht nur originell, chaotisch und gewöhnungsbedürftig sondern auch erschlagen von der regionalen Zuordnung. Rosso DOC, Pinot nero,

[9:53 PM] Gerhard Oberbauer: Oltrepo nicht nur originell, chaotisch und gewöhnungsbedürftig sondern auch erschlagen von der regionalen Zuordnung. Rosso DOC, Pinotbuttafueco etc.

[9:53 PM] Roland Brunner: @AchimKummert ...was Kräftiges zum Essen dazu (muss nicht Fleisch sein), dann schaut's vielleicht andres aus.

[9:53 PM] Günter Murr: Der Fatila ist ein Spätstarter.

[9:56 PM] Marcus Hofschuster: Ich hoffe, es hat trotz der Herausforderungen Spaß gemacht. Danke auf jeden Fall fürs Mitmachen und Aufgeschlossensein.

[9:56 PM] Achim Kummert: das Asrufezeichen hat nicht zusagen. Der Beitrag geht online

[9:57 PM] Günter Murr: Danke für die neue Erkenntnisse!

[9:58 PM] Achim Kummert: Die Weine hätte ich mir so nicht gekauft. Also waren sie eine gute Erweiterung der Geschmackswelt

[9:59 PM] Achim Kummert: Den Fatila werdich morgen nach verkosten

[10:00 PM] Roland Brunner: @Sam - es hat nicht trotz, sondern wegen der Herausforderungen Spaß gemacht. Vielen Dank und einen schönen Abend noch.

[10:01 PM] Stephan Eichinger: Gute Truppe heute, der Stürmer (TM) hat sich leider nicht beteiligt, aber witzig war's trotzdem. Dass die Weine super eckig, kantig, anders und eben nicht gaga-läggä sind, weiß, erwartet man ja. Komplimento an Marcus Hofschuster. Bis zum nächsten mal. Schönn Abend noch.

[10:02 PM] Achim Kummert: Weihnachtschat ?

[10:06 PM] Klaus Wittke: Nochmals Danke für die tollen neuen Geschmackseindrücke!

[10:08 PM] Marcus Hofschuster: Weihnachten steht noch nicht fest, die ersten Weine schon, aber der Chat nicht.

[10:16 PM] Achim Kummert: wir sind in froher Erwrting Achim , Ilona Anne und Freund Danke für die interessante Zusammenstellung - Nachbestellung Donna für mich und Quaquarini für Ilona und Anne