

Chat zum Verkostungspaket "Sommer 2016"

[7:36 PM] Joachim Tujek: Hallo, bin ich hier richtig?

[7:36 PM] Marcus Hofschuster: Genau richtig.

[7:36 PM] Joachim Tujek: Danke

[7:38 PM] Marcus Hofschuster: Hier die Reihenfolge: Arinto

Contacto

Pago de Xoan

Ziobaffa

[7:38 PM] Jan Richter: Punktlandung! Das Paket kam vor ca. fünf Stunden an. ;-)

[7:39 PM] Marcus Hofschuster: Achduschande

[7:39 PM] Marcus Hofschuster: unterwegs ist es seit letzter Woche

[7:40 PM] Jan Richter: gut geschüttelt bringt mehr frische...

[7:58 PM] Alex R.: Guten Abend, die Herrschaften!

[7:59 PM] Alex R.: Paket kam gestern, auch Punktlandung. Das Wetter spielt ja nicht so mit zum Thema Sommerwein.

[8:00 PM] Eckard Schenda: Nabend! Paket kam gestern an! ;-)

[8:01 PM] Joachim Tujek: Achtung, fertig, TEST

[8:01 PM] Marcus Hofschuster: Leider nein. Es hat sich mit dem Auftreiben der Weine leider ungebührlich verzögert, drum sind wir einen Monat zu spät dran. Wir arbeiten dran, das in Zukunft zu verhindern.

[8:01 PM] Marcus Hofschuster: Zum Glück kams auch an.

[8:01 PM] Marcus Hofschuster: Wir starten auf jeden Fall mit dem Arinto

[8:02 PM] Jan Richter: noch nie gehört die Rebsorte

[8:03 PM] Marcus Hofschuster: Ganz alte portugiesische Sorte

[8:03 PM] Alex R.: Also, in medias res: erster Wein: Flaschendesign ist erst einmal nicht so ansprechend. Hätte ich mich wohl alleine nicht getraut zu kaufen :-)

[8:03 PM] Jan Richter: gibt es verwandte die man kennt?

[8:03 PM] Eckard Schenda: Ich mache nur 2 mit, habe mir den alvarinho und den Zoobaffa ausgesucht!

[8:04 PM] Jan Richter: aber der Inhalt ist top

[8:05 PM] Marcus Hofschuster: @JanRichter : nichts wirklich bekanntes: Trajadura und Loureiro. Letztere ist in Portugal dann doch bekannter, aber bei uns kennt das ja kein Mensch.

[8:05 PM] Jan Richter: extrem mineralisch! genial. fast schon zu salzig. der macht nicht nur im sommer spaß

[8:05 PM] Joachim Tujek: kann man sich bei entsprechender Witterung gut als Sommerwein auf der Terrasse vorstellen.

[8:06 PM] Jan Richter: letztere ist bekannt

[8:06 PM] Anja: Guten Abend auch von mir. Der Arinto ist ein ungewöhnlicher Vinho Verde - sehr floral.

[8:07 PM] Joachim Tujek: Wir haben Thunfisch auf Backesbrot dazu - passt.

[8:07 PM] Marcus Hofschuster: Es ist schon wirklich Sommerwein, eigentlich, aber man kann ihn sich ja vormerken. Und er ist halt doch auch mehr als nur fruchtig, sondern auch würzig

griffig, lebhaft, ja, auch mineralisch und griffig. Und recht lang.

[8:08 PM] Marcus Hofschuster: @JoachimTujek glaub ich sofort

[8:08 PM] Jan Richter: wenn er kalt ist, wirkt er sehr rund und die Salzigkeit dominiert dir Salzigkeit. mit etwas mehr luft wow, packt zu und eine herrlich dezente säure

[8:09 PM] Jan Richter: @MarcusHofschuster ist die Rebsorte immer so mineralisch oder hängt das vom boden ab?

[8:09 PM] Anja: Ja, die Säure ist fein.

[8:09 PM] Marcus Hofschuster: Die Säure ist ja lebhaft, aber eben fein

[8:09 PM] Joachim Tujek: Typischer Vinho Verde, aber floral???

[8:10 PM] Marcus Hofschuster: Sorten sind nie mineralisch.

[8:10 PM] Jan Richter: ja, aber manche können Mineralien angeblich besser in den Trauben binden, siehe Riesling?

[8:11 PM] Marcus Hofschuster: Es ist immer Herkunft, nur hängt die Mineralik - wenn es wirklich eine ist - sicher auch von der Hängezeit ab. Arinto ist spätreifend, daher auch mineralischer.

[8:11 PM] Marcus Hofschuster: Nein, dieses "In-Trauben-Binden" ist ein Märchen.

[8:12 PM] Jan Richter: Reifezeit und menge?

[8:12 PM] Joachim Tujek: Schade, dass in Deutschland so wenig Vi nho Verde angeboten wird, obwohl wir doch so oft Urlaub an der Algarve machen.

[8:12 PM] Marcus Hofschuster: Riesling reift halt auch spät. Und oft hält man schon auch Säure oder Schwefel für Mineralik.

[8:12 PM] Marcus Hofschuster: @JanRichter Davon hängt es sicher ab.

[8:15 PM] Jan Richter: der wein macht mir für acht euro richtig spaß. habe ihn erst kalt probiert - wirkt etwas runder und fruchtiger. jetzt wärmer ca. 12 grad, ist er etwas fordernder? aber toll zum essen.

[8:16 PM] Alex R.: Also, Kirche im Dorf lassen. Der Wein übertrifft angesichts des Preises sicherlich bei weitem meine Erwartungen.

[8:16 PM] Marcus Hofschuster: Ich kann vor allem den Thunfisch nachvollziehen, ich kann mir auch Matjes perfekt vorstellen.

[8:18 PM] Joachim Tujek: Gibt es eine Angabe zum Restzucker?

[8:19 PM] Marcus Hofschuster: Hab ich keine, nein.

[8:19 PM] Alex R.: Der ist ziemlich trocken, m.E. unter 4

[8:19 PM] Marcus Hofschuster: ja, sicher

[8:19 PM] Joachim Tujek: Das ist auch meine Einschätzung 2-3

[8:20 PM] Jan Richter: apropos rz, der neue flyer ist super, nur einige angaben wie rz oder im holz ausgebaut oder nicht wären noch besser

[8:20 PM] Marcus Hofschuster: wobei es auch ein bisschen mehr sein könnten, wenn ich jetzt so nachschmecke

[8:21 PM] Alex R.: man schmeckt den Zucker besser, wenn der Wein Wärme angenommen hat

[8:21 PM] Jan Richter: knochentrocken kommt er mir nicht vor aber unter fünf denke ich auch

[8:22 PM] Marcus Hofschuster: ja, so um fünf kommt mir uch ganz plausibel vor

[8:22 PM] Marcus Hofschuster: Muss mich da korrigieren.

[8:23 PM] Marcus Hofschuster: Gut, gehen wir zu etwas eher kompromisslos Trockenem über, dem contacto?

[8:23 PM] Jan Richter: gern

[8:23 PM] Joachim Tujek: der Alkoholgehalt deutet tatsächlich auf ehr 5% hin

[8:24 PM] Joachim Tujek: natürlich 5 g

[8:25 PM] Alex R.: contacto: viel kräutriger, vegetabiler, riecht nach Kamille

[8:25 PM] Eckard Schenda: Also kompromisslos trocken finde ich den contacto jetzt nicht! Hätte ich die Tomaten mit Mozarella eben lassen sollen! :-D

[8:26 PM] Anja: Contacto gefällt mir sehr gut. Kühl, geschliffen und das Beste: er fühlt sich im Mund gut an.

[8:26 PM] Marcus Hofschuster: Der contacto kommt von einem der großen Erneuerer und Visionäre des Vinho Verde, es ist einer seiner Einstiegsweine, wohlgemerkt, er kann auch Orange und andere Geschichten. Aber schon der Wein zeigt, was für ein Köhner hier arbeitet.

[8:26 PM] Alex R.: Mundgefühl ist tatsächlich sehr schön

[8:28 PM] Alex R.: Die Nase hat auch Salbei

[8:29 PM] Joachim Tujek: Sehr schön, irgendwie saftig, als würde man die Trauben direkt schmecken

[8:29 PM] Eckard Schenda: Vollmundig sagt man ja nicht mehr.....ich glaub das heißt jetzt Maul voll, oder?! Hat jedenfalls sehr viel....und passt sehr gut zusammen

[8:29 PM] Jan Richter: am anfang roch es bei uns auch so, mit einer stunde luft, verblüffend anders, viel Orangenschale, ganz wenig Vanille

[8:30 PM] Alex R.: Allrounder von Stölzle gg. Zalto Burgunder: Der Wein schmeckt total unterschiedlich

[8:30 PM] Marcus Hofschuster: Diese Art Wein wird von uns rieslinggewohnten Schnauzen oft ein wenig unterschätzt, weil sie eben nicht diese knalligen Frucht- und Säureeffekte zu bieten hat, aber da tun wir ihnen unrecht. Als Essensbegleiter sind sie ohnehin weit voraus in ihrer Vielseitigkeit.

[8:32 PM] Marcus Hofschuster: Der Wein ist ganz zart und intensiv zugleich, richtig seitig, dabei relativ komplex.

[8:32 PM] Jan Richter: viel stoffiger als Riesling, hat aber auch etwas schalenkontakt

[8:33 PM] Anja: Ja, wirklich. Ein toller Essensbegleiter. Fisch ist für mich die erste Wahl in allen Variationen: auf der Haut gebraten, in Salzkrust aber auch gegrillt.

[8:34 PM] Jan Richter: zart? ich glaub ich bin ein weichei

[8:34 PM] Alex R.: Sehe ich auch so, essen gerade Kohlrabi-Lasagne, passt!

[8:34 PM] Marcus Hofschuster: @JanRichter so pauschal würde ich das nicht sagen. Ich kenne hunderte Rieslinge, die deutlich stoffiger daherkommen, aber oft eben auch wesentlich weniger fein sind.

[8:34 PM] Klaus Wittke: Hallo alle zusmmen, wir sind etwas spät dran - der Arinto war sehr schön, aber keine ganz große Nummer, der Mendes-WEin dagegen schon ...

[8:34 PM] Anja: Für mich besser als der "normale" Riesling, der oft etwas laut ist. Contacto dagegen ist dezent in seinem Auftreten.

[8:35 PM] Jan Richter: überkonzentriert? leider auch zu oft probiert

[8:35 PM] Joachim Tujek: ich würde den Contacto eher mit Weißburgunder vergleichen

[8:35 PM] Marcus Hofschuster: @KlausWittke ja, sehe ich auch so.

[8:35 PM] Marcus Hofschuster: Nur krieg mal Weißburgunder so fein hin...

[8:36 PM] Anja: Der Vergleich mit dem Weißburgunder ist gar nicht schlecht. Nur, es muss ein sehr guter sein. Die sind leider rar.

[8:36 PM] Klaus Wittke: Man merkt, daß der WEin Potenzial hat, er wird sicher im nächsten Jahr noch mehr punkten ...

[8:37 PM] Marcus Hofschuster: Das unterscheidet ihn eben auch vom Arinto, der ein perfekter Sommerwein ist.

[8:37 PM] Jan Richter: von der nase ja weissburgunder , aber vom Gaumen nein

[8:38 PM] Jan Richter: muß man im sommer immer leicht trinken? ich grille gern und dazu den als weisswein. JA!

[8:38 PM] Marcus Hofschuster: Wir reden hier ja auch von einer der ganz wichtige und eigenständigen Sorte der iberischen Halbinsel, die für mich auch zu richtiger Größe fähig ist. Wir haben ja auch noch einen Wein davon, den wir jetzt auch gleich aufmachen, denke ich.

[8:38 PM] Joachim Tujek: Bei Fisch oder Gemüse am Grill - auf jeden Fall. Sonst gern vorm Fleisch

[8:39 PM] Marcus Hofschuster: Kalb. Ich will auch Kalb. Mit Pilzen. Bitte. Drum past der auch in den Herbst.

[8:39 PM] Marcus Hofschuster: kaufe ein s

[8:40 PM] Alex R.: bassd scho

[8:40 PM] Jan Richter: Pilze und frische säure, muss man probieren

[8:41 PM] Christian Friedrichs: Hallo zusammen. Habe den Wein gestern bekommen und die Mail zum Chat erst heute. Daher sind meine Weine warm. Lasse sie daher mal verschlossen. Vielleicht steig ich beim Roten noch ein.

[8:41 PM] Klaus Wittke: Die Beschreibung im Heft ist wirklich gut gelungen - fein, lebendig, wie lange kann man ihm noch geben?

[8:41 PM] Anja: Pilze kann ich mir gut vorstellen, feine Pilze von ihrer Struktur, die auch knackig bleiben, wie Steinpilze oder Kräutersaitling.

[8:42 PM] Jan Richter: wir haben im norden heute nur zwölf grad gehabt, ätsch meine kamen gekühlt an.

[8:42 PM] Marcus Hofschuster: 3 Jahre sollten kein Problem sein

[8:43 PM] Jan Richter: drei jahre wären spannend. habe oft erlebt, dass alvharinos sich gern wieder verschließen und zupackender werden

[8:44 PM] Marcus Hofschuster: ja, ich sag ja: Sorte mit großem Potenzial

[8:44 PM] Marcus Hofschuster: Wie sieht es aus, mchen wir den Spanier?

[8:44 PM] Marcus Hofschuster: Der deutet schon an, was gehen kann, ist ja eh schon 2011, hat aber auch ein wenig Holz.

[8:45 PM] Alex R.: gerne, hab ihn schon im Glas, korkt leider extrem, Wertung unmöglich

[8:45 PM] Marcus Hofschuster: Oh weh, Mail schreiben, wir schicken Ersatz.

[8:45 PM] Alex R.: Danke, werde Glas wechseln und Contacto weiter trinken...

[8:45 PM] Klaus Wittke: total eigenwillige nase, aber bei uns kein Kork

[8:47 PM] Anja: Kühl, fast kalt, unglaublich geschliffen und fein in der Nase.

[8:47 PM] Marcus Hofschuster: Der ist ja auch trotz der 5 Jahre, die er jetzt schon alt ist, noch extrem jung.

[8:47 PM] Klaus Wittke: Für einen 2011er erstaunlich frisch!!!

[8:47 PM] Jan Richter: dachte ich auch erst und roch nochmal am korken

[8:48 PM] Jan Richter: gekonnter holzeinsatz, der nicht vordergründig ist

[8:48 PM] Alex R.: Leider keine Fehleinschätzung, ich weiß, wie ältere Weine schmecken können, dieser hier vor mir hat definitiv Kork.

[8:49 PM] christoph necknig: also meiner schmeckt nicht so frisch. Kein Kork aber irgendwie frühvergeist

[8:49 PM] Jan Richter: der korkeindruck verschwindet mit einer stunde luft komplett!, zumindest bei uns

[8:49 PM] Joachim Tujek: spontan mag ich diesen Wein nicht. Aber ich lass mich auf ihn ein.

[8:49 PM] Marcus Hofschuster: @ChristophNecknig dann stimmt da was nicht, der ist taufrisch

[8:50 PM] Klaus Wittke: Wenn wir richtig lesen, ist kein Holz im Spiel --?

[8:50 PM] Anja: Der Wein strahlt - zumindest meiner.

[8:50 PM] Marcus Hofschuster: Doch, es ist Holz im Spiel. Kann sein, dass das grad etwas irritiert. Der Wein ist eher zu, nur keinesfalls alt oder müde.

[8:51 PM] Jan Richter: ich bin auch begeistert wie taufrisch er ist, aber er ist nicht hundert Prozent da

[8:52 PM] christoph necknig: ja ziemlich gedeckt

[8:52 PM] Klaus Wittke: Der WEin ist toll, aber erstaunlicherweise wirkt er so jung, daß man meint, er könnte in zwei Jahren richtig cremig werden

[8:52 PM] christoph necknig: meiner

[8:52 PM] Marcus Hofschuster: Nein, sag ich ja, er ist eher ein wenig verschlossen - noch.

[8:52 PM] Anja: Die Säure gefällt mir gut. Sie marmoriert den Wein

[8:52 PM] christoph necknig: da muss ich wohl mal eine Konterprobe ordern:-)

[8:53 PM] Joachim Tujek: schmelzig ja, Holz kommt im Abgang raus, Tabak auch

[8:53 PM] Jan Richter: als ich ihn vor einer stunde verkostete, war er komplett nicht da, jetzt öffnet er sich langsam

[8:53 PM] christoph necknig: ich hab meinen schon gestern aufgemacht. Ist noch fast voll, weil hat nicht wirklich geschmeckt

[8:54 PM] Joachim Tujek: er wird für mich auch nicht besser....

[8:55 PM] Anja: Für mich wieder ein exzellenter Essensbeleiter mit seinen feinwürzigen Aromen, den Kräutern, Salz, etwas Nüsse und grünem Pfeffer. Und auch für jede Jahreszeit.

[8:56 PM] Klaus Wittke: dEr Ziobaffa richt aus der Flasche nach Speck --- großes Glas? kleines Glas?

[8:57 PM] Marcus Hofschuster: Ich mag kleine Gläser nicht

[8:57 PM] Klaus Wittke: Na ja - Burgund oder noch größer?

[8:57 PM] Jan Richter: meiner Meinung nach sind die albarinos in den letzten jahren zu fett und stoffig geworden. aber der wird in fünf jahren genial zu Meeresfrüchten passen. Garnelen grillen und den wein dazu, wo bleibt der Spätsommer?

[8:58 PM] Marcus Hofschuster: Nicht noch größer

[8:59 PM] Jan Richter: nein, kein burgunderglas. da gehen die drei weine unter

[8:59 PM] Marcus Hofschuster: Ich hab hier Burgunder und es geht prächtig

[8:59 PM] Klaus Wittke: ich rede nur von dem Roten ..

[8:59 PM] Marcus Hofschuster: ich kost mal vor

[9:00 PM] Eckard Schenda: Gabriel passt auch.....

[9:00 PM] Klaus Wittke: Ziobaffa - im Glas immer noch Speckig

[9:00 PM] Jan Richter: echt burgunder? bei mir gingen die komplett unter. Schott Fine Bordeaux finde ich gut

[9:00 PM] Joachim Tujek: @JR: zu Garnelen weder jetzt noch in 5 Jahren. Nimm den Vinho Verde - Arinto.

[9:01 PM] Jan Richter: ich von den weißen

[9:01 PM] Marcus Hofschuster: Ich hab grad Gabriel neben Burgunderglas...differenzierter ist er aus dem Burgunderkelch. Kompakter aus dem Gabriel, war ja auch zu erwarten. Nur: aus beiden eher etwas zu jung. Braucht Luft.

[9:02 PM] Klaus Wittke: Ich les die Beschreibung und finde, es fehlt der Hinweis auf eine gewisse Frucht, die man nicht abstreiten kann?

[9:02 PM] Jan Richter: @jt beides wird spaß machen, Garnelen mit röstaromen und schale gegrillt ja, sonst nicht

[9:03 PM] Joachim Tujek: =)

[9:03 PM] Marcus Hofschuster: @KlausWittke stimmt, er ist inzwischen deutlich fruchtiger als noch im Juli

[9:03 PM] Klaus Wittke: Ich find den Wein für 9.90 ziemlich originell

[9:04 PM] Marcus Hofschuster: Das war das Entscheidungskriterium: eigenständig, aber doch zugänglich

[9:05 PM] Marcus Hofschuster: Eigentlich hatte ich ihn zum Grillen gedacht.

[9:05 PM] Eckard Schenda: Aber Hallo! Ich habe mich kurz gefragt, ob das nicht etwas mainstream ist, aber wenn man ehrlich ist....in der Preisklasse findet man sowas für gewöhnlich nicht!

[9:06 PM] Alex R.: 15,90

[9:06 PM] Joachim Tujek: Mainstream ist nicht grundsätzlich falsch.

[9:07 PM] Jan Richter: im kleinen riedel burgunderglas wirkt er feiner und zarter, aber er darf nicht warm werden. und kein zu großes glas, dann geht er unter

[9:07 PM] Klaus Wittke: ES ist aber sicher die Syrah, die ihn so trinkreif macht, oder?

[9:07 PM] Eckard Schenda: Ist jetzt nicht der Knüppel auf den Kopp, aber macht viel Spass!

[9:08 PM] Jan Richter: mist, ich bin noch beim weißen, sty

[9:08 PM] Alex R.: ach so, wir sind bei rot. Ziemlich kühl, der Wein und süffig, find ich gut. Kein Überextrakt, keine Marmelade, wie so oft in der Toskana heute.

[9:09 PM] Eckard Schenda: Eigenständig isser und doch zugänglich!

[9:11 PM] Jan Richter: geräuchertes himbeerbonbon

[9:11 PM] Joachim Tujek: recht rund und gut zu trinken, obwohl ich bei den Toskanern das Unrunde sehr gern mag

[9:11 PM] Jan Richter: mal ein wirklich zarter wein

[9:11 PM] Klaus Wittke: Wieviele Pakete gibt es in diesem Jahr noch? Dieses war sehr interessant!

[9:11 PM] Marcus Hofschuster: 2

[9:12 PM] Jan Richter: für mich auch das dankbarste paket

[9:12 PM] Marcus Hofschuster: Das nöchte ist Nordpiemont (dann kommen die Art

Charakterweine, die ich selbst liebe), dann Weihnachten, wohl mit sehr gutem Weißem, Champagner und einem erstklassigen Roten.

[9:12 PM] Jan Richter: aber ich glaube, der sollte mit weniger als 18 grad getrunken werden.

[9:13 PM] Klaus Wittke: Noch mal zum Syrah und dem Mainstream - das isses, was ihn so schnuckelig macht?

[9:13 PM] Jan Richter: toll frisch im mund. das ist ,al ein echter sommerrotwein

[9:13 PM] Marcus Hofschuster: Ja, ich mag ih kühl auch lieber, das war ja auch eigentlich so der Plan

[9:13 PM] Eckard Schenda: Den kann man wirklich gut etwas kühler trinken!

[9:14 PM] Jan Richter: burgunderglas

[9:15 PM] Jan Richter: ich bin begeistert, endlich ein echter soom

[9:15 PM] Jan Richter: mmer rotwein

[9:15 PM] Marcus Hofschuster: Obs wirklich der Syrah ist? Ich glaub nicht.

[9:15 PM] Jan Richter: mit luft verschwindet das holz

[9:16 PM] Klaus Wittke: Piemont ist toll - sehr gute Weiße auch, muß Champagner/Winzersekt... sein?

[9:16 PM] Joachim Tujek: wie ein Vino della casa in einer Osteria - ehrlich, einfach und gut

[9:16 PM] Marcus Hofschuster: Naja, am Jahresende muss schon mal was Schäumendes dabei sein, denke ich.

[9:16 PM] Jan Richter: auf jeden fall!

[9:17 PM] Marcus Hofschuster: Und wenn wir den Champagner kriegen, den wir wollen, ist das eine unglaubliche Preisleistung in dem Thema

[9:17 PM] Klaus Wittke: Der Mendes-WEin wird übrigens immer besser..

[9:18 PM] Marcus Hofschuster: Ja, das ist auch einer der großen Könner in der Region. Obwohl es ihn erst seit 1998 gibt.

[9:18 PM] Jan Richter: feiner Gerbstoff, safftige gerbsäure, dann kommen die sehr gekonnten speckigen Aromen zurück. brauch ich mehr von

[9:18 PM] Klaus Wittke: Jan spricht jetzt vom Roten?

[9:19 PM] Eckard Schenda: Bei Schampus bin ich ja eher skeptisch! Ich versteh bis Heute nicht, was der Blubber in dem Wein soll! ;-)

[9:19 PM] Jan Richter: 25Mill. Flaschen insgesamt, habe ichdas richtig gelesen?

[9:19 PM] Marcus Hofschuster: Der ganze Betrieb, nicht dieser Wein.

[9:19 PM] Jan Richter: vom weingut

[9:19 PM] Jan Richter: logisch

[9:21 PM] Marcus Hofschuster: Das ist Castellani, und es lohnt sich, alles mal zu probieren. Was die für Qualität für kleines Geld raushauen, ist wirklich erstaunlich. Groß ist halt eher nix.

[9:22 PM] Jan Richter: kann ich mir anhand de weines gut vorstellen

[9:24 PM] Marcus Hofschuster: Heuer ist es leider fast zu spät. Aber wenn man den an einem lauschigen Grillabend über die Gläser streut, ist die ganze Gästeschar begeistert. Und trotzdem hat er schon einen gewissen Anspruch.

[9:25 PM] Marcus Hofschuster: Und er geht halt auch leicht gekühlt

[9:25 PM] Jan Richter: ja, aber wenn er wärmer wird, also auch im sommer, finde ich das pairing schon etwas anspruchsvoller beim grillen

[9:26 PM] Jan Richter: leicht gekühlt mit Garnelen, oder lachs auf dem zedenholzbrett, sehr schön vorzustellen

[9:26 PM] Joachim Tujek: es gibt süffrigere, aber der ist echt gut, kein Mainstream.

[9:27 PM] Joachim Tujek: sehr lecker, aber ich finde eine einfache Salsiccia dazu geht immer

[9:27 PM] Eckard Schenda: Müssen ja nicht immer Garnelen sein! Hatte eben warme Dolmades dazu....ging mehr als gut!

[9:27 PM] Jan Richter: aber ich finde auch, glas und Temperatur sind bei diesem wein extrem entscheidend. verkoste ihn aus drei verschiedenen gläsern und nur das burgunderglas, macht spaß

[9:28 PM] Marcus Hofschuster: sach ich doch...;)

[9:28 PM] Alex R.: Danke, Leute, steige aus, schee wars...bis zum nächsten Mal!

[9:28 PM] Jan Richter: muss mich auch mit iberico, serrano und Oliven begnügen

[9:28 PM] Marcus Hofschuster: Oh, wie schrecklich.

[9:29 PM] Eckard Schenda: Ja, schlimmer gehts nimmer! ;-)

[9:29 PM] Jan Richter: ja kost nix...

[9:30 PM] Joachim Tujek: also ich find, der Wein schmeckt auch aussem Pappbecher - kommt halt auf die Einstellung an8-)

[9:31 PM] Jan Richter: am strand

[9:31 PM] Joachim Tujek: ;p genau

[9:32 PM] Jan Richter: geh ich gleich mal hin bei Windstärke sieben und probiere es

[9:32 PM] Marcus Hofschuster: Es turt mir immernoch leid, dass das Paket so spät erst fertig wurde. Das Nächste kommt hoffentlich noch pünktlich im Herbst. Und darauf freue ich mich: Nordpiemont, also reiner Nebbiolo oder Nebbiolo-dominierte Weine, herb, ganz eigen, komplex - und so sehr Herbst im Glas, wie es nur geht.

[9:32 PM] Eckard Schenda: Freu mich druff!

[9:33 PM] Jan Richter: bin gespannt, hoffe ich kann mich freischießen

[9:33 PM] Jan Richter: für den chat

[9:33 PM] Joachim Tujek: war irgendwie lustig heut

[9:34 PM] Joachim Tujek: Hauptsache wir haben das Burgunderglas dabei :p

[9:34 PM] Jan Richter: austausch ist immer super, hätte nie das burgunderglas aus dem schrank geholt und somit den roten total verpaßt!

[9:35 PM] Jan Richter: sonst trinke ich nie aus dem burgunderglas

[9:35 PM] Jan Richter: ist wirklich lustig

[9:35 PM] Eckard Schenda: tschüss Leute! ;-)

[9:35 PM] Marcus Hofschuster: ich trink fast alles draus, Champagner inklusive

[9:36 PM] Joachim Tujek: sonst wären es ja auch homöopatische Portiönchen

[9:36 PM] Jan Richter: welches burgunderglas?

[9:36 PM] Joachim Tujek: das echte Riedel, was sonst?

[9:37 PM] Jan Richter: habe ich auc h, aber welcher typ davon

[9:37 PM] Joachim Tujek: mundgeblasen und xxxl

[9:38 PM] Marcus Hofschuster: Nö, das jetzt grad nicht.

[9:38 PM] Jan Richter: das xxl hat bei mir versagt

[9:38 PM] Marcus Hofschuster: Quatron.

[9:38 PM] Marcus Hofschuster: Kein Wunder

[9:38 PM] Jan Richter: danke!

[9:40 PM] Joachim Tujek: Jan, du hast Humor, das gefällt mir

[9:41 PM] Marcus Hofschuster: Das mein ich:

<http://www.gastrobedarf-brennpaste-bis-weinkuehler.de/kelchglaeser-stoelzle-serie-q1-burgunder-mundb...>

[9:41 PM] Marcus Hofschuster: sorry, auf die schnelle der erste Fund, ich hab keinen Werbevertrag mit denen...

[9:42 PM] Jan Richter: Danke! Alle die Freude am Wein haben, haben Humor, sonst hätten sie den bei der vielen Plörre, die man so oft angeboten bekommt, schon längst verloren!!! Leidenschaft siegt immer, hat mir mal ein Winzer in der Rioja gesagt

[9:42 PM] Joachim Tujek: Und da hat er Recht!

[9:43 PM] Klaus Wittke: Vielen Dank, war sehr schön heute, Gute Nacht!

[9:44 PM] Jan Richter: das glas fehlt mir noch. danke - aber gleich ist es meins

[9:44 PM] Jan Richter: eine schöne Woche und hoffentlich ein wiederschreiben, wünsche ich allen.

[9:44 PM] Joachim Tujek: Wetten, ich bin schneller.... ;p

[9:45 PM] Jan Richter: und nochmal, sehr schönes neues Verkostungsheft!!!

[9:48 PM] Joachim Tujek: und tschüsssss

[9:48 PM] Marcus Hofschuster: Wir geben uns Mühe. Auch wenn grad nicht alles so klappt, wie erwünscht, weil wir uns grad runderneuern.

[9:48 PM] Marcus Hofschuster: Danke und bis zum nächsten Mal!

[9:57 PM] Jan Richter: seit jahren seid ihr das non plus ultra im unkommerziellen Bereich!

[10:10 PM] Marcus Hofschuster: Danke. Aber natürlich müssen wir auch Geldverdienen. Es hat nur null Einfluss auf das, was wir redaktionell machen - und das Paket gehört dazu.

[10:14 PM] Jan Richter: müssen wir alle, aber ihr schreibt eure ehrliche unverfälschten verkostungseindrücke und verdient nur auf dem zweiten weg geld damit. und das ist fair und bringt allen weinliebhabern einen Mehrwert! Danke dafür. es gibt wenige, die sich damit treu bleiben, der liebe zum wein.

[10:28 PM] Marcus Hofschuster: Ist ja erfreulich, wens noch bemerkt wird. Weils stimmt. Danke.