

Chat zum Verkostungspaket "Renaissance de Silvaners 2016"

[7:39 PM] Joachim Tujek: Guten Abend. Auf diese Weinprobe freue ich mich besonders.

[7:40 PM] Joachim Tujek: Heute helfen meine Kinder Sabine und Matthias beim Verkosten.

[7:42 PM] Marcus Hofschuster: Wer hat, der hat. Meiner ist Theaterspielen. Oder so.

[7:47 PM] Joachim Tujek: Marcus: die Sache mit den Rezepten ist Klasse. Und dass wir heute alles Schraubverschlüsse haben auch.

[7:53 PM] achim: test

[7:55 PM] Marcus Hofschuster: Das mit den Rezepten ist ja Anjas Verdienst. Sie kommt auch gleich.

[7:56 PM] Achim Kummert: test

[7:57 PM] Manfred Fischer: Test

[7:57 PM] Marcus Hofschuster: Ich würde - aus Gründen - folgende Reihenfolge vorschlagen:

[7:58 PM] Marcus Hofschuster: Bürgerspital

May

Gunderloch

Wirsching

nochmal Bürgerspital (weil der am meisten Luft braucht).

[8:00 PM] Thomas Müller: Guten Abend aus Paderborn

[8:00 PM] achim: hallo aus Weinböhla

[8:01 PM] Achim Kummert: auch aus weinböhla

[8:03 PM] Eckard Schenda: Tach zusammen aus dem Pott

[8:03 PM] Roland Brunner: und aus Regensburg

[8:05 PM] Rolf Souilljee: Hallo auch mal wieder Grüsse aus Bocholt

[8:05 PM] Anja Barocha: Guten Abend

[8:05 PM] Günter Murr: Guten Abend aus Frankfurt

[8:05 PM] Eckard Schenda: Ich hab nur noch einen übrig, den Gunderloch! Die anderen leider schon abgängig! :-)

[8:05 PM] Roland Brunner: mein Bürgerspital reicht wahrscheinlich nicht für eine 'Doppelverkostung'. Der wurde bei der Vorverkostung schon ziemlich dezimiert=)

[8:05 PM] Marcus Hofschuster: Ich hoffe, Du kannst Dich erinnern!

[8:06 PM] Alex R.: Hallo zusammen

[8:06 PM] Achim Kummert: Die Nase verheißt gutes

[8:06 PM] Marcus Hofschuster: Wie auch immer: wir fangen mal mit dem Bürgerspital an

[8:06 PM] Roland Brunner: Die Erinnerung ist präsent und es ist ja auch noch was da.

[8:07 PM] Eckard Schenda: Nö, aber ich bekomme Morgen noch mal das Paket, UPS hats wohl wegen Ostern Heut nicht geschafft!

[8:07 PM] Roland Brunner: steht jedenfalls wie eine Eins im Glas

[8:07 PM] Achim Kummert: frische Apfel etwas Birne

[8:07 PM] Marcus Hofschuster: Ich meinte Eckard

[8:08 PM] Eckard Schenda: Erstmal Kompliment!! Von den 4 kann man wirklich zum Silvaner Fan werden!

[8:08 PM] Marcus Hofschuster: Wichtig ist: Bürgerspital geht immer auf Finesse, baut sehr

reduktiv aus, heute noch reduktiver als früher, darum ist der Wein immernoch kaum entwickelt, hefig, erst sehr verschlossen, er braucht unbedingt Luft (oder besser: ein paar Jahre Zeit). Früher wäre diese Qualität schon ein Grosses Gewächs gewesen.

[8:08 PM] Rolf Souilljee: Da ich heute" nimm zwei" spiele, setzte ich erst beim May ein. =)

[8:10 PM] Joachim Tujek: meiner Tochter schmeckt er, fruchtig-lecker, wunderbarer Abgang

[8:10 PM] Marcus Hofschuster: Man riecht erst mal viel Hefe (das geht fast ins Bananige), dann die typische Birne sehr junger Silvaner, dann aber auch Kräuter und die feinen gemüsigen Aromen der Sorte - und dann auch diese typische kalkige, herbe, helle Mineralik.

[8:11 PM] Manfred Fischer: wie schmeckt denn helle Mineralik?

[8:12 PM] Günter Murr: Hell meint heller Stein?

[8:12 PM] Marcus Hofschuster: Naja, stell Dir Kreide vor und dann Basalt oder blauen Schiefer

[8:12 PM] Marcus Hofschuster: So als Gegenstücke

[8:13 PM] Alex R.: Sehr elegante Nase, schöne Säure, insgesamt recht fein, keinerlei unangenehme Breite

[8:13 PM] Achim Kummert: ist sehr voll im Gaumen

[8:14 PM] Achim Kummert: und lang

[8:14 PM] Marcus Hofschuster: Das ist die neue Generation Spitzensilvaner bei uns. Früher ware die besten Weine immer auch etwas bis ziemlich dick, das scheint vorbei zu sein. Wobei 2014 hier sicher der beste Jahrgang in diesem Stil war, den wir heute Lebenden bisher erleben durften.

[8:14 PM] Joachim Tujek: Klasse, aber wir müssen uns Argumente für den Abschluss aufsparen.

[8:14 PM] achim: Im Abgang empfinde ich ihn etwas salzig

[8:14 PM] Günter Murr: Sehr elegante Frucht, trotz des reduktiven Ausbaus nicht aufgesetzt.

[8:14 PM] Marcus Hofschuster: Man muss sich hier auch reinknibeen, er zeigt erst nach einiger Luftzufuhr einigermaßen, was er kann.

[8:15 PM] Marcus Hofschuster: Etwas salzig ist fas untertrieben.

[8:15 PM] Heinz Geiger: Guten Abend. Mit etwas Schwierigkeiten beim Einloggen. Aber ich bin ohnehin nur beim Wirsching dabei.

[8:16 PM] Marcus Hofschuster: @GünterMurr nein, gar nicht, aber er wirkt schon extrem jung. Ich würde ihn eher noch 4, 5 Jahre liegen lassen.

[8:16 PM] Alex R.: normalerweise hat doch der würzburger Stein auch was rauchiges, hat der hier nicht

[8:17 PM] Marcus Hofschuster: Dochdoch, das hat er, bei uns ist er jetzt knapp eine Stunde offen, dann kommt das schon. Aber so rauchig, wie etwa der Teufelskeller ist der Stein nie.

[8:17 PM] Manfred Fischer: bin gespannt wie er nachher schmeckt beim zweiten Mal

[8:18 PM] Joachim Tujek: Hab Salamibrot, hält eraus!

[8:18 PM] Marcus Hofschuster: Bitte. Leichte Übung.

[8:19 PM] Günter Murr: Perfekter Wein auch zu vielen Gemüsegerichten, finde ich.

[8:19 PM] achim: Räucherlachs und würziger Käse gehen auch ganz gut ;-)

[8:19 PM] Marcus Hofschuster: ZUSAMMEN??

[8:19 PM] Marcus Hofschuster: HILFE!

[8:19 PM] Marcus Hofschuster: *g*

[8:20 PM] achim: Klar passt perfekt zusammen!

[8:20 PM] Joachim Tujek: Oder ein würziger Skreii -das würde gut passen!

[8:20 PM] Eckard Schenda: Wein und Käse, lass das sein...hab ich noch kürzlich gelesen! :-D

[8:21 PM] Marcus Hofschuster: Ach was, man muss nur rausfinden, was passt - und Weiß ist meist umgänglicher als Rot

[8:21 PM] achim: Es gibt doch auch Fisch mit Gorgonzola-Soße... Kommt auf den Käse an

[8:21 PM] Roland Brunner: zusammen vielleicht nicht, aber hintereinander. Hab ich etwas abgewandelt (geräucherter Saibling statt Lachs) auch gerade probiert.

[8:22 PM] Eckard Schenda: Na wegen des Zukleisterns der Rezeptoren.....

[8:22 PM] Günter Murr: Na , einen Stilton würde ich dazu nicht essen ... Vielleicht einen eher milden Ziegenfrischkäse.

[8:22 PM] Anja Barocha: Vorspeisen mit Räucherfisch passen hervorragend dazu. Wenn Käse dann eher ein Ziegenkäse dazu ein Salat mit etwas Walnussöl.

[8:23 PM] Marcus Hofschuster: Also gut, gehen wir zum nächsten über? Jetzt vielleicht den May als Antipode zum Bürgerspital...

[8:23 PM] Alex R.: Rudi! Rudi! Rudi!

[8:25 PM] achim: Ein Fan! :-)

[8:25 PM] Eckard Schenda: Der My ist gekommen..... ;-)

[8:25 PM] Eckard Schenda: War der erste, den ich hatte.....ich weiß leider nur noch.....woooow

[8:26 PM] Rolf Souilljee: frisch, mineralisch leicht zitrus, rieche ich beim May

[8:27 PM] Thomas Müller: pfeffrig und grüne Paprika

[8:27 PM] Achim Kummert: in der Nase etwas weniger

[8:27 PM] Marcus Hofschuster: May ist womöglich der Zugänglichste und Weichte, wobei er grad auch einen ganz leichten Reduktionsstinker hat ud die Säure fast ein wenig neben dem Körper steht im Moment. Dafür kommen sofort die typischen Wurzelgemüse-Noten des Silvaners, der Pfeffer - und auch salzige Mineralik.

[8:28 PM] Günter Murr: Räucherspeck und auch wieder etwas Hefe.

[8:28 PM] Roland Brunner: Der Wein ist zwar nicht ganz mein Stil (etwas zu 'kalt'), aber mir gefällt der leicht gemüsige Duft neben den Fruchtaromen

[8:28 PM] Franz HILBERT: ja ... hat was vom Veltliner

[8:28 PM] Joachim Tujek: Der Nay ist eckiger als das Spital, schöne Mineralik.

[8:29 PM] Alex R.: Sehe ich auch so, der Wein wirkt etwas kühler

[8:29 PM] Rolf Souilljee: ja der hat ne leichte Östereich Note

[8:30 PM] Achim Kummert: ist weniger komplex

[8:30 PM] Marcus Hofschuster: Kühler? Ernsthaft? Und geht es eher anders. Könnte aber tatsächlich am Salz liegen, das er wirklich sehr deutlich hat.

[8:30 PM] Marcus Hofschuster: @Achim: stimmt

[8:30 PM] Eckard Schenda: Kann sein, mit der Östereich Note!Aber ich habe auch sofortige Zugänglichkeit empfunden!

[8:31 PM] Günter Murr: Zum Essen vorhin (gebratener Lachs) war er sehr gut. Solo finde ich ihn schwieriger.

[8:31 PM] Alex R.: ich empfinde den Wein mineralischer, daher vielleicht auch "kühler"

[8:31 PM] Marcus Hofschuster: Nur täuscht die Zugänglichkeit, ich bin sicher, er braucht noch

ein, zwei Jahre, um sich zusammzusetzen.

[8:31 PM] Günter Murr: Aber was versteht ihr denn unter Österreich-Note?

[8:31 PM] Anja Barocha: Der Wein ist ein sehr guter Essensbegleiter fränkischer Küche insbesondere mit etwas Flaschenreife.

[8:31 PM] Rolf Souilljee: etwas Pfeffer und Mineralik

[8:32 PM] Franz HILBERT: wird der noch harmonischer ? runder ?

[8:32 PM] Eckard Schenda: Genau, Rudolf!

[8:32 PM] Marcus Hofschuster: Fazit: geben wir ihm noch ein wenig Zeit.

[8:33 PM] Joachim Tujek: aber er überzeugt nicht total von anfang an.

[8:33 PM] Franz HILBERT: d'accord

[8:34 PM] Marcus Hofschuster: Er wird sicher etwas wärmer werden, getrocknet-gelbfruchtig, gewürzig, einerseits schmelzig, aber auch griffig und das leicht nussige Bitter, das er jetzt schon andeutet, wird stärker.

[8:34 PM] Alex R.: der Rudi hat nen riesen Sprung gemacht, die letzten Jahre, VDP (wenn man es als Qualitätsmerkmal ansehen will) verdient.

[8:34 PM] Marcus Hofschuster: Das stimmt.

[8:35 PM] Rolf Souilljee: ich könnte jetzt nicht vergleichen, aber ich finde den May leicht und mineralisch

[8:35 PM] Marcus Hofschuster: So. Gunderloch jetzt? Seid Ihr schon so weit?

[8:35 PM] Rolf Souilljee: ich passe noch mal

[8:35 PM] Franz HILBERT: "nussiges bitter" ist sehr schön :-D

[8:35 PM] Günter Murr: Ja, ich bin schon sehr gespannt auf Gunderloch, den 13er fand ich toll.

[8:36 PM] Björn Bucher: Den May fand ich ganz toll knochentrocken, fast untypisch

[8:36 PM] Günter Murr: Warum untypisch?

[8:37 PM] Roland Brunner: knochentrocken ist doch klassisch fränkisch???

[8:37 PM] Björn Bucher: Sorry ,war agerutscht. Deutliche gelbe Früchte in der Nase

[8:38 PM] Manfred Fischer: achte mal auf die VDP Beschreibung! Ortswein!!

[8:38 PM] Franz HILBERT: schmeckt nach Franken: hald a guder Sylvaner !

[8:38 PM] Thomas Müller: sind wir noch beim May?

[8:38 PM] Joachim Tujek: M: der May erinnert ansatzweise an ein mineralisches Gewächs von der Mosel

[8:39 PM] Achim Kummert: mit einer eleganten bitter Note im Abgang

[8:39 PM] Marcus Hofschuster: Ui, da sind wir aber ausdemfensterlehnig. Sehr interessant. Aber nachempfinden kann ich es eher nicht. Dieser Pfeffer, auch dieses Salz, das Wurzelgemüse - keine Mosel, denke ich. Die Trockenheit eh nicht.

[8:39 PM] Franz HILBERT: für an Hesse erstaunlich fränkisch ! wo is denn Nackenheim ?

[8:40 PM] Marcus Hofschuster: Nackenheim ist ein paar Kilometer südlich von Mainz.

[8:40 PM] Marcus Hofschuster: am Rhein entlang

[8:40 PM] Björn Bucher: Ich find den typisch fränkisch, aber die Frucht und das feine Säurespiel hatte ich vorher bei Silvaner nie erlebt. Hab jetzt 6 Flaschen aus dem Weingut bei mir liegen

[8:40 PM] Roland Brunner: Gunderloch hat mich am Anfang nicht so überzeugt. War mir zu direkt fruchtig. Jetzt nach vier Tagen schaut es anders aus. Der Wein ist komplex und sehr vielschichtig.

[8:41 PM] Marcus Hofschuster: Also gut, gehen wir zum Gunderloch über, wir können später ja gerne noch einmal zurückkommen zum May. Luft schadet den Weinen ja ohnehin nicht.

[8:41 PM] Günter Murr: In der Nase gelbfruchtiger, aber auch rauchiger als die Franken.

[8:41 PM] Anja Barocha: Gunderloch - sehr eigenwillig. Etwas wild in der Aromatik mit viel Schliff. Gefällt mir. Man merkt deutlich, dass er kein Franke ist.

[8:41 PM] Alex R.: Ich hatte das Wurzelwerk-Paket. Gunderloch war am schwächsten, mal sehen heute

[8:41 PM] Joachim Tujek: die Rheinhessen bauen die Frucht wunderbar ein - eine echte Alternative zum Franken-Sylvaner

[8:42 PM] Marcus Hofschuster: Zu fruchtig, echt? Ich finde den von vornherein feuersteinig, rauchig, mineralisch. Der rote Boden kommt so deutlich raus....

[8:42 PM] Franz HILBERT: ja das ist die Lösung: der rote Boden machts offensichtlich

[8:42 PM] Alex R.: deutliche Mineralität, eher schlanker Stil, viel besser als früher

[8:43 PM] achim: Ich finde den Wein angenehm rund

[8:43 PM] Eckard Schenda: Man schmeckt, dass er anders ist als die 3 anderen

[8:43 PM] Björn Bucher: Der hat unserer Meinung nach am ehesten von längerer Zeit N der

[8:43 PM] Björn Bucher: Luft profitiert

[8:43 PM] Marcus Hofschuster: Ja, das ist eine andere Welt

[8:44 PM] achim: Ich finde den Wein auch überhaupt nicht trocken.

[8:44 PM] Alex R.: @Anne hat sicher unter 4 Gramm

[8:44 PM] Eckard Schenda: Bisschen mehr Bitter, etwas süsslicher....eigener Stil

[8:45 PM] Franz HILBERT: was heisst denn x.t.? will uns sagen ? extrem?

[8:45 PM] Marcus Hofschuster: Das täuscht, er ist trocken. Nur wirken die Weine hier etwas exotischer, das mag Süße vorgaukeln.

[8:45 PM] achim: Schmeckt leicht süslich im Abgang

[8:45 PM] Günter Murr: Feine Mineralik, frische Säure, zurückhaltende Frucht. Süße kann ich nicht schmecken.

[8:46 PM] Eckard Schenda: Nein ich meinte auch nur er wirkt so!

[8:46 PM] Franz HILBERT: d'accord mit Günter

[8:46 PM] Eckard Schenda: Man kommt nicht auf die Idee ihn in richtung Feinherb schieben zu wollen...

[8:46 PM] Achim Kummert: es ist wohl die Balance die in angenehm macht

[8:47 PM] Joachim Tujek: Marcus: ich fände es gut die Analyse-Werte zu kennen. Dann kann man sich selbst einschätzen.

[8:47 PM] Franz HILBERT: Sylvaner x.t. = ?

[8:48 PM] Marcus Hofschuster: Ich habe sie in diesem Fall nicht. Versuche sie nachzureichen.

[8:48 PM] Franz HILBERT: basd scho

[8:49 PM] Alex R.: Der Wein ist m.E. der Duftigste und Fruchtigste

[8:49 PM] Achim Kummert: fruchtig ?

[8:49 PM] Marcus Hofschuster: Das ist wirklich eine Sache des Bodens

[8:49 PM] Joachim Tujek: die Bewertung hängt stark von der Temperatur ab, also früh genug aus der Kühlung nehmen

[8:50 PM] Günter Murr: Wenn ich mich an das Gespräch mit dem Wiinzer erinnere,, steht xt für

Experiment. Lange Maischestandzeit und großes

[8:50 PM] Roland Brunner: das stimmt

[8:50 PM] Günter Murr: großes Holzfass, wollte ich sage.

[8:50 PM] Eckard Schenda: Mit Superlativen tu ich mich schwer bei den 4! Die weisen alle ein tolles Niveau und vor allem Trinkfluss auf! Und sind doch sehr verschieden! Besonders der hier! ;-)

[8:51 PM] Roland Brunner: 'das stimmt' war auf Joachim bezogen. Der Wein gewinnt mit etwa

[8:51 PM] Roland Brunner: etwas Temperatur.

[8:51 PM] Marcus Hofschuster: Experiment gelungen, finde ich. Mich begeistert der Wein, es freut mich sehr, dass sich Rheinhessen in Sachen Silvaner inzwischen so sehr bewegt.

[8:52 PM] Franz HILBERT: hatte ihn nur im Keller bei 16 grad: sehr angenehm, nicht zu fruchtig der rote Boden für WEißwein !

[8:52 PM] Günter Murr: Ja, das hat nichts mit den Fruchtwässerchen zu tun, die unter dem Label "RS" (Rheinhessen-Silvaner) vermarktet werden.

[8:52 PM] Marcus Hofschuster: so ist es

[8:53 PM] Marcus Hofschuster: Ich glaube, das ist ein grandioser Krustentier-Begleiter

[8:53 PM] Manfred Fischer: Lieber Marcus, hast du schon mal den Sylvaner(er schreibt ihn so!!) vom Teschke probiert? Spitzenklasse!!!!

[8:53 PM] Eckard Schenda: Also ich habe von Wittmann den Silvaner geschenkt bekommen! Der ist nicht übel, aber gegen alle diese hier, finde ich, fällt er deutlich ab!

[8:54 PM] Joachim Tujek: Ichst

[8:54 PM] Marcus Hofschuster: @ManfredFischer : Teschke hat mir leider fast 10 Jahre keinen Wein mehr vorgestellt.

[8:54 PM] Günter Murr: In Rheinhessen ist Kellers Feuervogel das Maß aller Dinge, aber der kostet auch doppelt so viel.

[8:54 PM] Franz HILBERT: ich schmecke schon fast die Austern

[8:55 PM] Joachim Tujek: stelle fest, der Sylvaner ist echt unterbewertet, das hat er nicht verdient.

[8:55 PM] Marcus Hofschuster: Genau deshalb dieses Paket

[8:55 PM] Marcus Hofschuster: Und das ist die Mittelklasse!

[8:56 PM] Joachim Tujek: Sabine: also ich stufe diesen Wein als den "wenigsten schmeckenden" ein. Er wirkt bitter im Abgang. wenig Frucht

[8:57 PM] Joachim Tujek: Hiermit protestiere ich ausdrücklich gegen diese infame Unterstellung

[8:57 PM] Eckard Schenda: Aber Hallo!

[8:57 PM] Franz HILBERT: die Geschmägger sin verschieden !

[8:58 PM] Marcus Hofschuster: Das ist seine sehr eigene, rauchige Mineralik. Mir ist klar, das dass nicht allen Leuten schmeckt. Zumindest nicht ohne das richtige Essen dazu. Da ändert sich meist alles.

[8:58 PM] Alex R.: Da ich Franke bin, stand Silvaner bei mir schon immer hoch im Kurs. Tipp für experimentierfreudige Silvanerliebhaber, die es pur wollen: Krämer, Silvaner Hasennestle und Feuerstein 2013 und 2014 sind genial.

[8:58 PM] Joachim Tujek: Der zweite Halbsatz stammt von Joachim

[8:59 PM] Günter Murr: Diese Art von Weinen lassen sich am besten mit Essen vermitteln.

[8:59 PM] Marcus Hofschuster: Das sehe ich auch so.

[8:59 PM] Günter Murr: Ja, Krämer gehört auch dazu.

[8:59 PM] Marcus Hofschuster: Gehen wir zum Wirsching über?

[9:00 PM] Franz HILBERT: bin neugierig

[9:00 PM] Rolf Souilljee: ich hab nur ein Brötchen ohne alles vor mir liegen

[9:00 PM] Alex R.: Wirsching, ein Klassiker, seit Jahrzehnten. Ich freu mich.

[9:00 PM] Rolf Souilljee: ich auch

[9:01 PM] Rolf Souilljee: Nase etwas zurückhaltend ?

[9:01 PM] Joachim Tujek: Günter Murr:dasist dasWichtigste an Weinen, dass sie mit Essen harmonisieren-

[9:01 PM] Achim Kummert: nunsind aber Blumen in der Nase

[9:01 PM] Rolf Souilljee: oder der wein ist noch zu kalt

[9:01 PM] Alex R.: Zug, Zug, Zug.

[9:01 PM] Marcus Hofschuster: Nur hat sich Wirsching gewandelt. Sie haben einen neuen Kellermeister, sind deutlich feiner geworden und auch komplexer. Ich kenne, glaube ich, keinen besseren Wirsching-Jahrgang als 2014.

[9:01 PM] Eckard Schenda: Mit Wirsching kann ich nicht dienen! Werde zur Gegenprobe mal den Wittmann aufmachen!

[9:01 PM] achim: Ich habe einen ganz zarten Duft von Aprikose in der Nase... Neben dem floralen Duft

[9:02 PM] Heinz Geiger: muß Temperatur haben

[9:02 PM] Marcus Hofschuster: Wir haben ihn seit eineinhalb Stunden offen und er macht grad richtig zu.

[9:02 PM] Franz HILBERT: apfel !?

[9:03 PM] Heinz Geiger: feingliederig

[9:03 PM] Marcus Hofschuster: Apfel, Birne, Pfeffer, ein Hauch gelber Würze (Safran?), Tabak, Erde, sehr fest.

[9:03 PM] Rolf Souilljee: ja er kommt, Aprikosenkern etwas blumig sehr fein

[9:04 PM] achim: Ich finde dass er auch so fein schmeckt, wie er riecht... Also keine Überraschung

[9:04 PM] Roland Brunner: für mich ein 'fester' Wein mit sehr viel Frucht, die aufgrund der soliden Basis kräftig, aber unaufdringlich ist.

[9:04 PM] Heinz Geiger: mir fehlt jetzt etwas der Vergleich zu den Anderen

[9:04 PM] Franz HILBERT: ja: ein Safran-Anklang !

[9:05 PM] Günter Murr: In der Nase fast ein Marillenbrand.

[9:05 PM] Marcus Hofschuster: Sehr kompakt und mit dem Druck, den die Weine vom Keuper immer haben - aber ohne jegliche Schwere.

[9:05 PM] Heinz Geiger: ja sehr leicht

[9:05 PM] Joachim Tujek: interessant ist die Empfindung im Unterschied zum Anfang

[9:05 PM] Achim Kummert: die Säure ist weniger als bei den Vorgängern

[9:06 PM] Rolf Souilljee: wie sacht man noch mal elegant ?

[9:07 PM] Franz HILBERT: elegand

[9:07 PM] Rolf Souilljee: oder so

[9:07 PM] Heinz Geiger: eleschant

[9:07 PM] Marcus Hofschuster: Weniger Säure? Das täuscht, klaube ich, weil er so dicht ist. Er dürfte fast ein bisschen mehr haben. Aber das kann so und so täuschen.

[9:07 PM] Joachim Tujek: ich bin etwas durcheinander, ich hatte den Wirsching schon offen und probiert. Passiert halt bei so einer Probe.

[9:07 PM] Marcus Hofschuster: Aha. Ich "klaube" also.

[9:07 PM] Rolf Souilljee: also mir gefällt er sehr

[9:08 PM] Achim Kummert: dann ist sie gut eingebunden

[9:08 PM] Günter Murr: Eher ein klassischer Silvaner. Aber sehr gekonnt.

[9:08 PM] Roland Brunner: mir gefällt seine 'dunkle', ruhige Art

[9:09 PM] Marcus Hofschuster: Er scheint mir der Massivste zu sein (auch normal, bei dem Boden), sehr mineralisch, einerseits sehr herb, aber auch mit diesem leicht süßlichen Schmelz, den die Weine auch dann hier haben, wenn sie knochentrocken sind.

[9:09 PM] Eckard Schenda: Mir dämmert, warum von Wittmann seit Jahren keiner mehr dem Markus gesendet wurde zum probieren.....der fällt ganz schön ab...

[9:09 PM] Alex R.: Ich empfinde den Wein auch als unglaublich fest.

[9:09 PM] Franz HILBERT: ja, eines Wirsching druchaus würdig ! mit Potential ??

[9:09 PM] Joachim Tujek: Er ist wiklich der Beste, meinen Sabiner und ich. Matthias hält sich alle Optionen offen

[9:10 PM] Marcus Hofschuster: Hat Potenzial, ganz sicher. Der Beste? So eng, wie die beieinanderliegen, ist das wohl kaum zu sagen. Sie sind alle extrem unterschiedlich.

[9:11 PM] Rolf Souilljee: ist der iphöfer Kalb die beste Silvaner Lage vom Wirsching ?

[9:11 PM] Alex R.: Richtig! Aber eine tolle Zusammenstellung! Chapeau!

[9:11 PM] Joachim Tujek: Q Markus: die anfängliche Option an einen Weißwein "Luft" zu lassen war mir neu - stimmt aber !!!:-D

[9:11 PM] Marcus Hofschuster: Aber die Frage nach dem "Besten" führt wieder zu meiner ursprünglichen Idee: den sehr verschlossenen, extrem feinen Stein vom Bürgerspital am Ende noch einmal zu probieren.

[9:12 PM] Alex R.: Ja, gehen wir zurück

[9:12 PM] Günter Murr: Wirsching-Weine haben nach meiner Erfahrung ein gutes Alterungspotenzial. Der 08er Silvaner Kronsberg steht immer noch wie eine Eins, ist aber auch das Große Gewächs und die bessere Lage als der Kalb.

[9:12 PM] Franz HILBERT: sehr gekonnt, danke Markus für das Gunderloch ! - das Spital hatte ich noch nicht, weil zu spät :-)

[9:13 PM] Rolf Souilljee: ihr habt es gut ich hab nur ein Brötchen und zwei fast leere Flaschen ;p

[9:13 PM] Marcus Hofschuster: Nein, die beste Silvanerlage ist doch eher der Echter-Berg, aber auch Kronsberg ist top. Das heißt aber nicht, dass Kalb nicht hochklassig sein kann, wie wir gerade sehen. Auch Ruck zeigt das ja.

[9:13 PM] Rolf Souilljee: Danke Günter

[9:14 PM] Rolf Souilljee: Danke Sam

[9:14 PM] Günter Murr: Ich finde Julius-Echter-Berg bei Riesling, Kronsberg bei Silvaner am besten.

[9:14 PM] Eckard Schenda: Einen besten konnte ich auch nicht ausmachen! Alle auf Ihre Art

vergleichbar gut!

[9:15 PM] Marcus Hofschuster: Da wandelt sich auch was. Der Klimawandel geht womöglich zugunsten des Kronsbergs.

[9:15 PM] Alex R.: Silvaner Echter-Berg? Kronsberg? Kein Eschendorfer Lump mit Fruchtel-Fruchtel, Maracuja und kalt vergoren etc. ;)?

[9:15 PM] Rolf Souilljee: Der May ist lange nicht so harmonisch wie der Wirsching, aber das hatten wir gerade ja auch schon festgestellt

[9:16 PM] Joachim Tujek: eine tolle Probe, da brauch ich keinen Besten. Die Unterschiedlichkeit ist das Schöne

[9:16 PM] Franz HILBERT: nach dieser "show" fällt das Spital jetzt leider "ebbes" ab :-)

[9:16 PM] Marcus Hofschuster: Die Fruchtbomben macht am Lump nur Horst Sauer, Rainer Sauer ist ganz anders.

[9:18 PM] Günter Murr: Ich erinnere mich mit großer Freude an den 07er Lump vom Juliusspital, den ihr mal im Verkostungspaket hattet. Blieb leider in den Folgejahren unerreicht.

[9:18 PM] Alex R.: Ja, ich zielte auf den "Einen" ab. Der "Andere" macht gute Sachen, bis auf das Beton-Ei

[9:18 PM] Marcus Hofschuster: @FranzHILBERT nein, das sehe ich anders, er zeigt erst was er kann: hochfein, Spannung, Komplexität, Tiefe, nur auch im Vergleich komplett unentwickelt. Klar der größte Wein für mich, der tiefste und spannendste - aber auch der am wenigsten Zugängliche im Moment.

[9:19 PM] Christoph Nonnenbroich: Sorry, für die Störung. Liebe Verkoster, schön, Eure Kommentare zu lesen. Bei uns gibts den Wein leider erst ab nächster Woche. Fastenzeit. Bayern,..... :-)

[9:19 PM] Rolf Souilljee: Sam jetzt merke ich was du mit "wobei er grad auch einen ganz leichten Reduktionsstinker hat" die Säure fast ein wenig neben dem Körper steht im Moment. gemeint hast im vergleich Wirsching/ May.

[9:19 PM] Franz HILBERT: wie lange muß ich ihn hegen ?

[9:19 PM] Marcus Hofschuster: 3 Jahre

[9:20 PM] Franz HILBERT: das schaff` ich :-)

[9:20 PM] Günter Murr: Der Stein vom Bürgerspital hat derzeit die größte Harmonie.

[9:20 PM] Marcus Hofschuster: Ich hab grad die Ersten Lagen aus 2009 und 2010 vom Bürgerspital probiert, beide sehr, sehr jung.

[9:22 PM] Rolf Souilljee: so dat Brötchen is wechO:)

[9:22 PM] Franz HILBERT: mein's aach

[9:22 PM] Günter Murr: Und, ist der Bürgerspital jetzt besser als vor einer Stunde?

[9:23 PM] Alex R.: Alle sind besser als vor einer Stunde!

[9:23 PM] Franz HILBERT: da hat ich ihn noch nich - Komment von Alex ist unerreicht

[9:23 PM] Joachim Tujek: Sabine: Ich finde das Bürgerspital hat durch die "Luft" verloren - an Fruchtigkeit und Leichtigkeit. Vorher war er "süffiger". Jetzt vielleicht komplexer aber nicht mehr so lecker

[9:23 PM] Rolf Souilljee: und deutlich weniger

[9:24 PM] Joachim Tujek: +ich will nur bemerken: da mit bin ich nicht einverstanden

[9:24 PM] Manfred Fischer: ja, der Bürgerspital hat mich überzeugt. jetzt probier ich noch einmal

das Gunderloch, mein Favorit aus der ersten Runde

[9:25 PM] Rolf Souilljee: das war als Ergänzung auf den Text von Alex gedacht

[9:25 PM] Marcus Hofschuster: Das ist ja auch kein "Leckerwein" 8-)

[9:25 PM] Eckard Schenda: Ich bin ja noch in Ermangelung etwas anderem, bei Wittmann! Und dem fehlt eindeutig die Finesse von den 4 hier! Und das auch wenn ich schon leicht bedübelt bin.

[9:26 PM] Franz HILBERT: tja - manche Hesse !

[9:26 PM] Rolf Souilljee: Prost Eckard einer geht noch :-D

[9:27 PM] Heinz Geiger: @Rudolf das haben wir schon so verstanden - wir sind noch fit :-))

[9:27 PM] Günter Murr: Der Bürgerspital hat im Abgang noch mehr Griff, aber auch Bitternoten bekommen.

[9:27 PM] Rolf Souilljee: ok

[9:27 PM] Marcus Hofschuster: Wir reden hier ja auch von einigen der besten Silvaner, die es in ihrer Preislage überhaupt gibt. Dass es der einfache Wittmann dagegen schwer hat, ist klar, aber nicht unbedingt eine Niederlage.

[9:27 PM] Alex R.: Super Auswahl der 2014er! Es fehlt eigentlich nur der Küchenmeister 2014 vom Weltner (geschmägt 2012):-)

[9:28 PM] Marcus Hofschuster: @GünterMurr ein feines Bitter ist in der Jugend eher positiv, nur muss man das zu unterscheiden wissen: miese Phenole bleiben bitter

[9:28 PM] Rolf Souilljee: Heinz, hattest du die anderen drei denn auch schon probiert ,oder liegen die noch im Keller ?

[9:29 PM] Marcus Hofschuster: @AlexR: Küchenmeister war angefragt, aber ausverkauft. Der gehört in diese Reihe, das stimmt absolut.

[9:29 PM] Eckard Schenda: Sehe ich auch nicht als Niederlage, Markus! Eher als Argument für die anderen! Augen auf beim Eierkauf! ;-)

[9:29 PM] Heinz Geiger: ich trinke normal einen Silvaner vom Weingut Brüder Becker und bin auch sehr zufrieden

[9:29 PM] Günter Murr: Alex, warum wurde 2012 geschmägt?

[9:30 PM] Alex R.: Überreifes Lesegut, wenn ich mich richtig entsinne

[9:30 PM] Rolf Souilljee: Weingut Brüder Becker ,kenne ich nicht ,auch ein Franke ?

[9:31 PM] Rolf Souilljee: bevor wie wieder abschweifen, gibt es von irgend einer Seite ein Fazit ?

[9:31 PM] Heinz Geiger: @ Rudiolf die schlummern noch im Keller. In meinem Alter muss man mit seinen Ressourcen sparsam u.mgehen

[9:32 PM] Rolf Souilljee: Dat kenne ich

[9:33 PM] Franz HILBERT: mein aktuelles (!!!) Fazit: Gunderloch

[9:33 PM] Marcus Hofschuster: Brüder Dr. Becker: Rheinhessen. Nicht ganz das hier gezeigte Niveau, aber gut, manchmal sehr gut.

[9:34 PM] Heinz Geiger: @ Rudolf Mainz Hechtheim - ein Rheinhesse.

[9:34 PM] Günter Murr: Vorläufiges Fazit: 2014 ist ein hervorragendes Silvaner-Jahr. Und immer gültiges Fazit: Die Rebsorte wird meist unterschätzt.

[9:34 PM] Manfred Fischer: mein auch: Rheinhessen schlägt Franken!!

[9:34 PM] Alex R.: Er heutige Abend hat m.E. auch gezeigt, dass Silvaner - fast wie Riesling - in

der Lage ist, unterschiedliche Böden zu zeigen

[9:34 PM] Roland Brunner: mein aktuelles Fazit: alle auf ihre Art klasse Weine. Meine Favoriten: Wirsching + Bürgerspital.

[9:34 PM] Rolf Souilljee: Das stimmt wohl, leider bis her auch von mir

[9:35 PM] Rolf Souilljee: Danke Günter

[9:35 PM] Alex R.: Ich kann mich nicht entschieden, wer gewonnen hat. Die Weine waren doch recht unterschiedlich

[9:35 PM] Eckard Schenda: Als Resümee würde ich noch sagen wollen. Ein überraschend tolles Paket! Ähnlich interessant, wie das Bonarda Paket! Und sehr trinkig! Das erste mal, dass es das Paket nicht geschafft hat bis zum chat zu überlen!

[9:36 PM] Günter Murr: Ja, das mit den Böden stimmt. Hatte ich so im direkten Vergleich bei Silvaner noch nicht.

[9:37 PM] Heinz Geiger: @ Markus das wollte ich damit auch nicht sagen. Aber nicht jeder kan und will täglich einen Wein für ca. 12 trinken.

[9:37 PM] Marcus Hofschuster: @AlexR : nicht "fast", eher sogar besser als der viel aromatischere Riesling zeigt Silvaner den Boden.#

[9:38 PM] Joachim Tujek: M. @ Alex: Du hast völlig recht: die Unterschiedlichkeit der Böden gepaart mit der Kunstfertigkeit der Weinmeister - unterschiedlichste Ergebnisse

[9:38 PM] Marcus Hofschuster: @graubär35 : verstehe ich vollkommen, drum betonte ich ja, dass die Weine gut sind.

[9:38 PM] Rolf Souilljee: eine fast letzte Frage an Sam, wann erholt sich der May denn wohl, bis zum 30.04. 2016 ?=)

[9:38 PM] Alex R.: stimmt, war mir aber noch nie so richtig bewusst, da Riesling ja als der "Bodentransporteur" schlechthin gilt

[9:39 PM] Achim Kummert: Wussten wir doch alle: Silvaner ist nicht Silvaner - Riesling ist nicht Riesling wie Wein eben ist. -Für mich als Riesling Fan eine tolle Anregung mich mehr mit den Silvaner zu beschäftigen. Danke

[9:40 PM] Franz HILBERT: @Marcus: auf fast jeder flasche steht: "wein gut"

[9:40 PM] Marcus Hofschuster: @AlexR : das war schon immer ein allzu patriotisches Märchen.

[9:40 PM] Alex R.: Ich mag Märchen...

[9:40 PM] Marcus Hofschuster: @RudolfSouilljee : eher 2017

[9:41 PM] Rolf Souilljee: hat ja Schraubverschluss ,dreh ich eben wieder zu .8-)

[9:42 PM] Heinz Geiger: @ Markus: Und auf was dürfen wir uns als Nächstes freuen?

[9:42 PM] Alex R.: Also im Wurzelwerk-Paket 2012 war zumindest die Mosel mit ihren Schieferböden herausschmekar. Der Rest eindeutig Keller.

[9:42 PM] Roland Brunner: @RudolfSouilljee - kann eine interessante Erfahrung werden:-D

[9:43 PM] Franz HILBERT: dake sehr lieber Marcus + a guads Nächtle an alle "die wo" mit gemachd ham

[9:43 PM] Joachim Tujek: das ist die intertessante und herausfordernde Frage; Riesling oder Silvaner, meine Antwort: Beride!!

[9:43 PM] Marcus Hofschuster: Ich danke Euch fürs Mitmachen.

[9:43 PM] Günter Murr: Noch ein Fazit: Kein Wein hatte Kork ;-)

[9:43 PM] Rolf Souilljee: Aber sonst wie immer, ein tolles Wein (Silvaner Erlebnis) ich danke

Euch allen.

[9:44 PM] Eckard Schenda: Wir freuen uns aufs nächste Paket! Denn frei nach Helge Schneider müssen wir "Lernen popernen!" ;-)

[9:44 PM] Marcus Hofschuster: Beide stimmt, aber Riesling neigt viel eher dazu, Herkunftstöne durch seine manchmal etwas laute Aromatik zu übertönen. Die muss man zügeln. Und dann schreien wieder die Fruchttrinker, man würde die Sorte vergewaltigen.

[9:45 PM] Marcus Hofschuster: Es ist nicht einfach. Aber Silvaner oder auch Chardonnay sind Terroirtransporteure, wie es kaum andere gibt.

[9:45 PM] Joachim Tujek: @ alle: danke, dass wir als Gäste (Matthias & Sabine) dabei sein durften

[9:45 PM] Manfred Fischer: Marcus, dann mach doch mal etwas mit dem Chardonnay

[9:46 PM] Rolf Souilljee: immer wieder gerne, ihr zwei(thumbsup)

[9:46 PM] Eckard Schenda: Hinweis? Chardonnay das nächste Paket? ;-)

[9:46 PM] Marcus Hofschuster: Das mache ich auch.

[9:46 PM] Alex R.: Hat, wie immer, viel Spaß mit Euch gemacht! Danke insbesondere auch an den Meister!

[9:46 PM] Günter Murr: Einigen wir uns auf gemischten Satz ;-)

[9:46 PM] Marcus Hofschuster: Oh, ja, Gemischer Satz kommt auch noch dran!

[9:46 PM] Roland Brunner: Danke an alle und schöne Feiertage

[9:46 PM] Marcus Hofschuster: Was da grad passiert, ist echt großartig

[9:46 PM] Franz HILBERT: (thumbsup)

[9:47 PM] Alex R.: Chardonnay wird halt nur im Burgund richtig gut und dann wirds teuer. Dann lieber Silvaner (und ab und zu Burgund:-))

[9:47 PM] Eckard Schenda: So viel guter Wein, so wenig Zeit! ;-)

[9:48 PM] Manfred Fischer: wir waren das erste Mal dabei, sicherlich nicht das letzte Mal.

[9:49 PM] Rolf Souilljee: Ich danke euch, und wünsche schöne Ostertage, bis zum nächsten mal. Tschüß:-*

[9:49 PM] Heinz Geiger: Aber Chardonnay gibts doch inzwischen auch bei uns. Wäre doch ein Vergleich?

[9:49 PM] Manfred Fischer: Noch eins: was sagte der Opa vom Mann "Mit Hut": schmegele muss a!

[9:49 PM] Marcus Hofschuster: @AlexR : Abwarten. Es gibt inzwischen ganz hervorragenden Chardonnay in D, A, Südtirol, Norditalien etc.

[9:49 PM] Marcus Hofschuster: Wir machen es

[9:51 PM] Günter Murr: Steiermark bitte nicht vergessen.

[9:51 PM] Heinz Geiger: Das hört sich allerdings noch besser an.

[9:51 PM] Günter Murr: Und die Schlussabstimmung ist hier zugunsten von Wirsching ausgegangen.

[9:51 PM] Marcus Hofschuster: Steiermark darf man da gar nie vergessen

[9:51 PM] achim: Vielen Dank, tolle Weine, nette Leute im Chat... Immer wieder gern! Bis zum nächsten Mal! :-)

[9:53 PM] Eckard Schenda: Ich fände bei Chardonnay toll welche die holzwürzig sind verglichen mit welchen Ohne! Da steckt was drin! Finde ich!

[9:53 PM] Heinz Geiger: Ebenfalls bis demnächst, wenn ich das Einloggen schaffe.

[9:54 PM] Eckard Schenda: Bis bald! :-) Und schönen Feierabend!

[9:55 PM] Marcus Hofschuster: Ich bedanke mich auch. Hat mich sehr gefreut. Bis zum nächsten Mal, hoffe ich.

[9:56 PM] Günter Murr: Danke für die anregende Weinauswahl und die nette Diskussion!

[10:03 PM] Joachim Tujek: uns schmeckt es noch (thumbsup) :-D

[10:09 PM] Joachim Tujek: M: Yes, we can.