

Chat zum Verkostungspaket "Frühjahr 2017"

[7:54 PM] Heinz Geiger: Hallo, ich bin mit dem Veltliner dabei. An für sich wollte ich den M-Th.nehmen, Der V. hatte dann aber am Hals so eine braune Schmiere. Die kenne ich früher von undichten Korken. Meistens war der Wein dann etwas geschädigt und vor allem nicht haltbar. Beim einem Schraubverschluss hatte ich das noch nie. Schau mer mal würde der Franz sagen.

[8:01 PM] Joachim Tujek: Guten Abend

[8:02 PM] achim: Hallo aus Weinböhla

[8:02 PM] Utz Graafmann: Guten Abend auch von hier. Wir sitzen hier in einer kleinen Runde und habe schon einmal den Müller geöffnet. Sam wird sicher auch gleich kommen.

[8:02 PM] Ulf Schitkowsky: einen schönen guten Abend aus Teltow

[8:03 PM] Alex R.: Guten Abend!

[8:04 PM] Klaus Walther: guten abend

[8:04 PM] Klaus Walther: aus Bremen

[8:05 PM] wolfgang lindner: Hier ist Lindenbaum aus Thüringen, Guten Abend.

[8:07 PM] Utz Graafmann: Es tut mir sehr leid. Ich weiss nicht wo Marcus Hofschuster ist. Telefonisch erreiche ich ihn nicht. Schlage vor wir alle fangen schon einmal mit dem Müller-Thurgau an

[8:07 PM] Utz Graafmann: Hier der Link zum Wein:

<https://weinfuehrer.wein-plus.eu/oekologischer-weinbau-kraemer/2015-mueller-thurgau-landwein-trocken...>

[8:08 PM] Klaus Walther: ist schon im Glas

[8:08 PM] Alex R.: Nicht besser Weißburgunder?

[8:10 PM] Joachim Tujek: Ich hab den MTH auch schon im Glas

[8:11 PM] wolfgang lindner: ICH AUCH

[8:11 PM] Klaus Walther: also, der hat ja mal brutal Hefe

[8:11 PM] Klaus Walther: Zitrus

[8:11 PM] Ulf Schitkowsky: aber eine kräftige vegetabile Nase ;-)

[8:11 PM] achim: Zitrus kräftig

[8:11 PM] Klaus Walther: müsste man in 2 Jahren noch mal probieren

[8:11 PM] wolfgang lindner: ZITRUS

[8:11 PM] Klaus Walther: toller Stoff

[8:12 PM] Alex R.: 25% Maischevergoren, soweit ich weiss, also auch ordentlich Gerbstoff. Daher hätte ich den WB vorgezogen.

[8:12 PM] achim: in der Nase ist aber noch nicht so viel von der Hefe

[8:12 PM] Joachim Tujek: ich schmecke eine gewisse Bitterkeit, die aber nicht unangenehm ist. Wahrscheinlich des Fehlen jeglicher Schönung.

[8:13 PM] achim: Aber der Gerbstoff tut ihm gut

[8:14 PM] Joachim Tujek: Es ist jedenfalls kein Allerwelts-M.-Th.

[8:14 PM] wolfgang lindner: MEINE fRAU SAGT. ETWAS GRASIGES

[8:14 PM] Alex R.: Ich hab den Wein seit 3 Tage offen und er hat sich gut geöffnet. Ist mittlerweile recht duftig, eher nach Blüten, denn Früchte. Das ist natürlich abseits von

Mainstream, aber sehr sehr gut.

[8:15 PM] Klaus Walther: kam leider erst heute an... früher öffnen wäre toll gewesen

[8:15 PM] Marcus Hofschuster: Tut mir leid, dass ich so spät bin, aber heute ging alles schief. Ihr seid beim Müller, denke ich.

[8:15 PM] Utz Graafmann: Ja, beim Müller

[8:15 PM] Ulf Schitkowsky: die Bitterkeit finde ich sehr spannend im Kontrast zur Säure und überhaupt nicht störend

[8:15 PM] Marcus Hofschuster: ah, ok, ich sehs

[8:15 PM] achim: finde ich auch

[8:17 PM] Marcus Hofschuster: Das "bittere" sind die gesunden Phenole von der Maischestandzeit. Sie geben dem Wein zusätzlich Struktur und Rückgrat. Nur sind sie nicht wirklich bitter oder gar stumpf, sondern eher anregend, Speichel ziehend. Sie sind erst das Salz in der Suppe

[8:18 PM] Joachim Tujek: das haben alle auch gemerkt

[8:18 PM] achim: passt wirklich prima

[8:18 PM] Alex R.: Ich kenn die Weine von Stephan seit 3 Jahren. 2013 und 2014 noch ohne Maischestandzeit. Da war das ganze noch straffer und präziser, aber das schmeckt mir auch sehr gut. Da wagt mal einer was, der es auch kann.

[8:18 PM] Joachim Tujek: abseits vom Mainstream ist genau passend

[8:20 PM] Klaus Walther: haben eben dekantiert, 2. Glas, mal schmecken....

[8:21 PM] Marcus Hofschuster: Wir können ihn ja mal zurückstellen und derweil mit dem Veltliner weitermachen, schon damit Heinz Geiger nicht ewig warten muss.

[8:21 PM] Alex R.: Das Zeug ist wahnsinnig stabil und hält schon mal eine Woche offen im Kühlschrank.

[8:22 PM] Heinz Geiger: sehr gut

[8:22 PM] Klaus Walther: also, das ist jetzt wirklich ein Schritt, wir sind begeistert

[8:22 PM] Alex R.: GV vorziehen, ich wäre dabei

[8:24 PM] Marcus Hofschuster: Die Wachau hat ja bei uns unter manchen Leuten einen verheerenden Ruf, weil sie nur mit botrytislastigen Dickschiffen assoziiert wird. Wie unsinnig das ist, kann man hier ziemlich gut erkennen, denke ich.

[8:24 PM] Utz Graafmann: Hier der Link:

<https://weinfuehrer.wein-plus.eu/weingut-karl-lagler/2015-wachau-spitz-burgberg-gruener-veltliner-fe...>

[8:25 PM] Alex R.: Im direkten Vergleich mit dem MT doch um einiges wärmerer Stil

[8:25 PM] wolfgang lindner: Der Wein perlt so.

[8:25 PM] Marcus Hofschuster: Klar

[8:25 PM] Marcus Hofschuster: So reduziert wie der MT ist er natürlich nicht

[8:26 PM] Alex R.: aber trotzdem für die Wachau ziemlich kühl und nicht zu fett. Da bin ich anderes gewohnt...

[8:26 PM] Heinz Geiger: erster Schluck, es fehlt etwas Spritzigkeit. Habe allerdings auch wenig Erfahrung mit GV.

[8:26 PM] Marcus Hofschuster: Der soll und will nicht spritzig sein, das ist kein Sommerweihen

[8:27 PM] Heinz Geiger: Vergleiche da immer mit Riesling. Das ist aber wohl nicht fair.

[8:27 PM] Alex R.: Für ein Federspiel aber ordentlich stoffig

[8:27 PM] Utz Graafmann: Wundere mich gerade über die nur 12,5% auf dem Etikett

[8:28 PM] Ulf Schitkowsky: ich finde der hat schon etwas Biss, aber auch schönen Schmelz hinten raus

[8:28 PM] Alex R.: ja, angenehm niedriger Alkohol für die Wachau

[8:28 PM] Joachim Tujek: passt in die Linie vom M.Th., aber eben eine andere Traube. Aber beide sehr kompakt.

[8:28 PM] Marcus Hofschuster: Es ist nur sinnfrei, von fair will ich da gar nicht reden. Wir sind inzwischen so an Knallfrucht und Knallsäure und Schwefel etc. gewöhnt, dass wir alles, was nicht diese Deutsches Riesling-Eigenschaften hat, erst einmal skeptisch betrachten. Leider.

[8:29 PM] Marcus Hofschuster: "diese" und "skeptisch", übrigens

[8:29 PM] Marcus Hofschuster: @Utz: warum?

[8:30 PM] Utz Graafmann: Hätte ihn deutlich höher eingeschätzt, ich denke der Schmelz und die Tiefe lassen den Eindruck aufkommen

[8:31 PM] Marcus Hofschuster: Das ist sicher so.

[8:31 PM] Alex R.: sehe ich auch so, Herr Graafmann

[8:31 PM] Heinz Geiger: Gewohnheitstier :-D

[8:31 PM] Alex R.: Der hat aber auch etwas Gerbstoff oder irre ich mich?

[8:32 PM] Marcus Hofschuster: Ja, von reifen Gerbstoffen.

[8:32 PM] Utz Graafmann: wir haben hier diverse Weichkäse auf dem Tisch. Dazu passt er perfekt, besser als der Müller vorher

[8:33 PM] Utz Graafmann: Hat eigentlich jemand die Rezepte dazu nachgekocht und auf dem Tisch?

[8:33 PM] Utz Graafmann: ok, nicht die Rezepte. Aber das Ergebnis meine ich ;-)

[8:33 PM] Alex R.: Das Paket kam erst vorgestern...

[8:33 PM] Utz Graafmann: War dieses Mal reichlich knapp :-)

[8:34 PM] Joachim Tujek: die Rezeptwe sind doch sehr spezifisch. Ich werde keines nachkochen.

[8:35 PM] Alex R.: Wir haben schon mehrfach Rezepte nachgekocht und finden das eine super Idee. Diesmal wars leider zu knapp

[8:35 PM] Franz HILBERT: der GV könnt a bissel mehr Pfefferl ham, oder ß

[8:35 PM] achim: finde ich auch

[8:35 PM] Klaus Walther: wir sind sehr angetan von einem in der Nase vielversprechendem und im Mund alles einlösenden Wein

[8:35 PM] Alex R.: Ich kannte das Weingut Lagler im Übrigen bis dato noch gar nicht.

[8:35 PM] Marcus Hofschuster: Für einfach nur "Pfefferl" ist er zu komplex

[8:36 PM] Joachim Tujek: Wer kennt GV? Wer kann erklären, was beim Lagler besonders ist?

[8:37 PM] Franz HILBERT: ok - Ich käme blind nie auf GV

[8:37 PM] Heinz Geiger: bei mir auch. War schon am Mittwoch angekündigt. Dann wieder gekancelt. Liegt das bei Euch oder UBS. Das wäre verbesserungswürdig. Auch die Terminsuche icht immer gegen Die Championsliga.

[8:37 PM] Marcus Hofschuster: Lagler mach sehr traditionelle, fruchtarmer, mineralische, feste,

langlebige Weine, die jung gerne mal ein wenig anecken, dafür mit den Jahren immer besser werden. So gut, weil komplex und tief, habe ich aber auch bei Lagler noch kein Federspiel erlebt.

[8:38 PM] Marcus Hofschuster: @Heinz Geiger: stimmt, müssen wir zwingend verbessern.

[8:38 PM] Utz Graafmann: Die Weine sind Freitag rausgegangen und hätten Montag oder Dienstag zumindest in Deutschland ankommen müssen. Wir haben dieses Mal ungewöhnlich viele Beschwerden über eine zu lange Laufzeit gehabt.

[8:38 PM] Alex R.: ja, sehe ich auch so, könnte auch ein Smaragd sein.

[8:41 PM] Marcus Hofschuster: Gut, wechseln wir das Thema und gehen zum Weißburgunder über?

[8:42 PM] Heinz Geiger: so ganz kann ich mich in den GV nicht hineinrinken. Liegt vielleicht doch an den anfangs geschilderten Problemen. 11 Eur ist er mir nicht wert.

[8:42 PM] Joachim Tujek: Ich habe den Chat-Termin erst durch Recherche auf der WP-Homepage erfahren. Das Paket kam Montag. Für eine mit Freunden abgestimmte Planung spät, bin deshalb allein. Wenn schon der Termin bei der Ankündigung noch nicht steht, sollte er doch schnellstens nachkommuniziert werden.

[8:43 PM] Franz HILBERT: Konglomerat ist ja keine Verkaufshilfe in DE

[8:44 PM] Ulf Schitkowsky: :-)

[8:44 PM] Marcus Hofschuster: @Heinz Geiger: geht mir ganz anders. Ich kenne kaum ein besseres PLV. Ich liebe diesen Stil aber auch.

[8:44 PM] achim: der GV ist für mich nicht so überzeugend

[8:44 PM] Utz Graafmann: stimmt, werden wir verbessern und den Termin frühzeitiger ankündigen

[8:44 PM] Klaus Walther: freuen wir uns trotzdem über die tollen Weine

[8:44 PM] Heinz Geiger: Das ist zu spät. Am Mittwoch verkoste ich keinen Wein der am Dienstag angekommen ist,

[8:44 PM] Franz HILBERT: PLV ?

[8:45 PM] achim: Morgen kommt Familie da gibt es auch andere Meinungen

[8:45 PM] Marcus Hofschuster: Preis-Leistungs-Verhältnis

[8:46 PM] Franz HILBERT: Konglomerat - weil er aus 3 Lagen ist ?

[8:47 PM] Marcus Hofschuster: Ich kann mich nur entschuldigen. Die für die Abwicklung dieses Pakets zuständige Person ist auch nicht mehr Mitarbeiter unseres Hauses.

[8:48 PM] Alex R.: Noch zum GV: Natürlich muss man den Stil und die Rebsorte mögen, aber das ist ein super PLV für die Tiefe und den Trinkfluss, das ist wirklich animierend.

[8:48 PM] Utz Graafmann: Dafür sitzt gerade Klaus Bärthlein mit am Tisch, der das Thema zukünftig angehen wird. Er liest sehr interessiert mit und schreibt fleissig mit was er verbessern wird.

[8:48 PM] Marcus Hofschuster: @Franz Hilbert: Ich gestehe, ich weiß es nicht, ich hab nicht gefragt,

[8:48 PM] wolfgang lindner: Mir hat der GV bis jetzt am allerbesten geschmeckt

[8:49 PM] Marcus Hofschuster: ich halte ihn auch für den stärksten Wein im Paket. Verstehe aber, dass das nicht jeder so sieht.

[8:49 PM] Marcus Hofschuster: Drum ja jetzt der Weißburgunder.

[8:50 PM] Heinz Geiger: . @ wolfgang: es waren auch erst zwei.

[8:50 PM] Joachim Tujek: der WB ist sehr elegant, gefällt mir bestens.

[8:51 PM] Utz Graafmann: Übrigens:
<https://weinfuehrer.wein-plus.eu/weingut-josef-bruendlmayer/2015-qualitaetswein-trocken-konglomerat-...>

[8:51 PM] wolfgang lindner: Der GV ist halbleer.

[8:52 PM] Alex R.: Krämer ist ganz weit oben, weil ich den kühlen, präzisen, reduzierten, ungeschminkten, nullkomma Null Zucker - Stil so mag...

[8:52 PM] Franz HILBERT: Kaltvergärung ? spontanvergärung?

[8:52 PM] Ulf Schitkowsky: beim WB fehlen mir die Kanten. Der ist mir zu geschmeidig

[8:53 PM] Heinz Geiger: Luft, Luft, Luft ist das Hauptproblem, Wir öffnen unsere Weine in der Regel zu spät. Mich eingeschlossen. Die Gier ...

[8:53 PM] Alex R.: Der WB ist ziemlich fein, null breit, gefällt mir gut

[8:53 PM] Franz HILBERT: bravo Hans G.

[8:54 PM] Klaus Walther: alle drei Wine sind sehr klar und eindeutig

[8:54 PM] Klaus Walther: Weine

[8:54 PM] achim: sehr sehr cremig - wunderbar

[8:54 PM] Utz Graafmann: Der WB macht uns noch etwas Probleme. Ich finde den noch viel zu jung.

[8:55 PM] Heinz Geiger: Muss man das schon anmerken als Besonderheit. Nur in deutsch verfügbar. Wo sind wir denn.

[8:55 PM] Marcus Hofschuster: Weißburgunder ist ohnehin nicht zwingend die Sorte für Kanten. Aber er hat Saft, Stoff, Ausdruck und dennoch keine Schwere. In seiner Preisklasse halte ich ihn schon für einen Ausnahmewein.

[8:55 PM] Marcus Hofschuster: @Utz: ja, sturzkantieren hilft. Er ist echt noch ziemlich reduktiv.

[8:55 PM] Utz Graafmann: Ärgere mich auch die ganze Zeit über diesen Zusatz den HipChat da einfügt.

[8:56 PM] Marcus Hofschuster: Welchen Zusatz?

[8:57 PM] Utz Graafmann: "Viele Inhalte nur auf Deutsch verfügbar"

[8:57 PM] Marcus Hofschuster: ah! Jetzt.

[8:59 PM] Alex R.: Der WB hat nicht so sehr das klassisch nussige, finde ich

[8:59 PM] Alex R.: Sorry, mit der Rechtschreibung hab ich es heute nicht so....

[9:02 PM] Marcus Hofschuster: Ein wenig Zeit wird da noch einiges ändern, aber er steht auch auf Löss, das sind wir sonst - außer vom Kaiserstuhl, wo die besten Weine aber auch in einem ganz anderen Stil ausgebaut sind - so gut wie gar nicht kennen, in Deutschland.

[9:02 PM] Klaus Walther: gibt es etwas Schöneres al in netter Runde tolle Weine zu probieren

[9:02 PM] wolfgang lindner: Nein

[9:03 PM] Alex R.: nein, gibt es nicht, außer Bayern vs. Real...

[9:03 PM] Utz Graafmann: und dazu die richtigen Leckerchen :-)

[9:03 PM] Klaus Walther: bei uns Käse und Salami

[9:03 PM] Utz Graafmann: wobei wir zum WB nichts passendes finden

[9:04 PM] Marcus Hofschuster: @Utz: kann ich mir denken, ist wirklich zu jung, fürchte ich.

[9:04 PM] Klaus Walther: zum WB ist Appenzeller klasse

[9:04 PM] Marcus Hofschuster: @Klaus Walther: ja, klingt gut.

[9:04 PM] Alex R.: ich hab den WB seit Montag offen und er ist schon einigermaßen zugänglich

[9:05 PM] Franz HILBERT: aslo freu ich mich auf morgen

[9:05 PM] Heinz Geiger: ihr seit aber bescheiden mit dem Essen. Ich habe andere Menues in Erinnerung.

[9:06 PM] Klaus Walther: nein, der WB ist schon jetzt toll und ihm bekommt die Säure auch gut

[9:06 PM] Marcus Hofschuster: wir können ja langsam zum Chardonnay übergehen, auch Burgundersorte, stilistisch aber doch ganz, ganz anders

[9:06 PM] Franz HILBERT: wo bleibt der chardonnay aus badischen Holzfass

[9:06 PM] wolfgang lindner: Übrigens habe ich gemerkt, dass das chat-programm einen nicht immer hin wirft. Man bleibt, dort, wo man liest.

[9:07 PM] Klaus Walther: hetzt doch nicht so, wir haben noch einen Schluck GV wieder im Glas, steht auch nach dem WB gut da

[9:07 PM] Marcus Hofschuster: na eh nicht

[9:09 PM] Franz HILBERT: der Gv ist die Basis ür einen Wiener + immer noch da :-)

[9:10 PM] Utz Graafmann:
<https://weinfuehrer.wein-plus.eu/weingut-fischer/2015-nimburg-bottingen-steingrube-chardonnay-qba-tr...> ist der Chardonnay

[9:10 PM] Joachim Tujek: 1 : 0

[9:11 PM] Marcus Hofschuster: Da steht er aber weit im Tor...:)

[9:11 PM] wolfgang lindner: Welcher Wiener, oder welche WIENER ßß

[9:12 PM] Heinz Geiger: 1:0 für wen?

[9:13 PM] Marcus Hofschuster: Bayern

[9:13 PM] wolfgang lindner: eNTSCHULDIGUNG; DAS MIT DEM WIENER HABE ICH ERST JETZT GELESEN

[9:14 PM] Marcus Hofschuster: Aber über dem Fischer Ihm seinen Chardonnay hat noch keiner was gesagt.

[9:14 PM] Franz HILBERT: mei muddr is a wienerin + ich lebte 6 Jahre ein Bratislava daher der GV

[9:14 PM] Klaus Walther: also, Fred und ich mögen eigentlich denn üblichen Chardonnay muff Geruch

[9:14 PM] Joachim Tujek: der erste Wein heute abend mit einer gewissen Fruchtsüsse.

[9:15 PM] Franz HILBERT: ja schöner Nachtisch !!

[9:15 PM] Klaus Walther: man riechr den eigentlich und hat gar keinen Bock mehr, den in den Mund zu nehmen

[9:15 PM] Heinz Geiger: ihr solltet nicht mehr gegen Bayern antreten. Da könnt ihr nur verlieren.

[9:15 PM] Marcus Hofschuster: Was? Chardonnay-Muff? Was soll denn das sein?

[9:15 PM] Ulf Schitkowsky: also dann sag ich mal was zum Chardonnay....LECKER!

[9:15 PM] Alex R.: Als halber (darf es nicht geben) Clubberer back in medias res: Am Montag war mir der Chardonnay viel zu honiglastig und breit. Jetzt hat er sich merklich gestrafft, muss aber zugeben, dass ich durch (2!) DCD-Erlebnisse etwas verwöhnt bin...

[9:15 PM] Klaus Walther: und dann im Mund iyt der wirklich noch besser als in der Nase

[9:16 PM] Klaus Walther: spritzig und aromatisch

[9:16 PM] Klaus Walther: ist

[9:17 PM] Utz Graafmann: hier steht es 3:1 für den Chardonnay. Sam weiß, wer die "1" ist ;-)

[9:17 PM] Franz HILBERT: DCD?

[9:17 PM] Klaus Walther: heute sind alle viwr Weine Vpltreffer, thank you WeinPlus

[9:18 PM] Marcus Hofschuster: Klar, Utz, da hab ich nur drauf gewartet...

[9:18 PM] Joachim Tujek: Alex: ich hatte den Chardonnay auch schon gestern offen, ist jetzt straffer.

[9:19 PM] Franz HILBERT: ja alle drei ein Erlebnis - bis plötzlich auf meinen geliebten GV

[9:19 PM] Klaus Walther: wie gut dem die Säure sthet

[9:19 PM] Marcus Hofschuster: Guter Chardonnay ist ja auch eigentlich kein Wein zum Jungtrinken. Der Fischer ist nur ein tolles Beispiel dafür, wie gut Chardonnay zu erschwinglichem Preis heute in Deutschland sein kann. Das ist in der Güte zu solchen Konditionen allerdings nicht nur in D eine Rarität.

[9:19 PM] Utz Graafmann: Mein Preis für die Überraschung des Abends geht an den Kraemer Müller-Thurgau

[9:20 PM] Marcus Hofschuster: Drum steht er drin, im Paket

[9:20 PM] Klaus Walther: beim MT sind wir bei dieser Einschätzung

[9:21 PM] Heinz Geiger: der Utz mag keinen Chardonnay.

[9:21 PM] Marcus Hofschuster: Utz mag kein Holz

[9:21 PM] Klaus Walther: Fred und Klaus eigentlich auch nichr, aber der ist voll ok

[9:21 PM] Marcus Hofschuster: Wär der Chardonnay so gemacht, wie der Müller, mögtete auch der Utz ihn

[9:21 PM] Utz Graafmann: Richtig!

[9:21 PM] wolfgang lindner: dER cHARDONNAY KOMM MIR NOCH ZU ZAHM DAHER ALSO IST MEIN fAVORIT DER gv

[9:22 PM] Marcus Hofschuster: Drum ist das ja auch kein Utzpaket. Utzpakete wären zu einseitig bestückt...;)

[9:22 PM] Utz Graafmann: :-)

[9:22 PM] Alex R.: Ich mag hier die Honignoten nicht. Chardonnay muss für mich noch straffer und kühler sein - wie Krämer-Wein!

[9:22 PM] Joachim Tujek: Was heißt eigentlich Holzfass beim Ch.? Barrique - oder?

[9:22 PM] wolfgang lindner: GUT WAR; DASS UTZ GLEICH ZU ANFANG DA WAR

[9:23 PM] Marcus Hofschuster: Nein, eher kein Barrique.

[9:23 PM] Marcus Hofschuster: ußer gebraucht und nur anteilig.

[9:24 PM] Alex R.: In D: Huber, Huber, Huber und nochmals Huber.

[9:24 PM] Marcus Hofschuster: Klar, aber dann auch mindestens doppelt so teuze

[9:24 PM] Marcus Hofschuster: teuer

[9:24 PM] Heinz Geiger: danke für den schönen Chat. Ich habe mich inzwischen auch mit dem GV mehr angefreundet. Manche Beziehungen brauchen halt Zeit.

[9:25 PM] Marcus Hofschuster: Aber auch Heger (dem Fischer ja gehört), macht inzwischen absolut erstklassigen Chardonnay. Und dieser Fischer ist in seiner Preisklasse nur sehr schwer zu schlagen.

[9:25 PM] Alex R.: stimmt. Für den Preis ist er echt gut.

[9:26 PM] Marcus Hofschuster: Und: gebt ihm etwas Luft und Zeit. Die anfänglich etwas zu schmeichelnde (und nur scheinbare) Süße gibt sich. Zucker hat er ja keinen.

[9:26 PM] Alex R.: aber er braucht jetzt noch viel Luft

[9:27 PM] Alex R.: Das ist im Übrigen manchmal ziemlich schwierig: Holzaroma und Restzucker richtig einschätzen...

[9:28 PM] Marcus Hofschuster: Stimmt. Und seit die Röstung deutlich reduziert wurde, muss man sich wieder umgewöhnen. Das mitunter noch "grüne" Holz hat eine ganz andere Wirkung in der Jugend.

[9:29 PM] Alex R.: Nochmal Krämer bitte

[9:29 PM] Klaus Walther: jetzt wieder WB

[9:29 PM] Klaus Walther: GOIL

[9:31 PM] Franz HILBERT: Röstung ?

[9:32 PM] Alex R.: Vidal, der Versager

[9:32 PM] Marcus Hofschuster: Holzröstung ja. Stark geröstetes Holz ist heute nicht mehr so en vogue.

[9:32 PM] wolfgang lindner: vERSAGERßß

[9:32 PM] Utz Graafmann: Röstung=Toasten des Barriques von Innen:
<https://glossar.wein-plus.eu/toasting>

[9:32 PM] Marcus Hofschuster: War eh eine Fehlentscheidung, passt also.

[9:32 PM] Alex R.: außer bei von Winning..., aber da gut und (schwächer) DCD

[9:33 PM] Dirk Boujong: oh, guten abend, ihr seid schon durch?

[9:33 PM] Marcus Hofschuster: Was ist bei von Winning? Röstung? Nichtdoch.

[9:34 PM] Marcus Hofschuster: @Dirk, ja, so langsam

[9:34 PM] Joachim Tujek: Der M.-Th. ist für mich der spannendste Wein.

[9:35 PM] Marcus Hofschuster: Ich bin j froh, dass es so ist, ich fürchtete eher, man haut ihn mir um die Ohren. Ich steh da ja auch drauf.

[9:35 PM] Dirk Boujong: hab gerade esrt den ersten Wein aufgemacht, da ich das Paket heute erst gekriegt habe - vielleicht beim nächsten mal wieder etwas mehr Zeit zwischen Versand und Chat lassen?

[9:35 PM] Dirk Boujong: Der M-T. ist der, den ich vorhin aufgemacht habe - wenn er so bleibt wie er ist, wandert er in die nächste Sauce ;-)

[9:36 PM] Utz Graafmann: Stimmt, den besten Wein sollte man in die Sauce geben :-)

[9:36 PM] Alex R.: DirK: Bitte nicht!

[9:36 PM] Franz HILBERT: wo is in Frang is denn Auernhofen i?

[9:36 PM] Alex R.: Taubertal

[9:36 PM] Alex R.: Der Nachbar macht im Übrigen sch.... Weine!

[9:37 PM] Dirk Boujong: Kann mich bis jetzt so gar nicht damit anfreunden: beeindruckende Mineralik, leichter Bitterton - und sonst nix

[9:37 PM] Marcus Hofschuster: Na endlich. Genau so hab ich das erwartet...;)

[9:38 PM] Joachim Tujek: der M.-Th. gefällt so, weil diese Rebsorte so mißbraucht wurde.

[9:39 PM] Dirk Boujong: natürlich ist er "interessant" - im Sinne von "schaut mal, was man aus der Sorte machen kann" - aber das ist schon ein sehr intellektuelles Vergnügen, Spaß macht das (/zumindest kurz nach dem Öffnen) nicht

[9:40 PM] Alex R.: Der Krämer hat mit MT in D, wie er so normalerweise gemacht wird, nichts zu tun. Das ist nichts für Spaßweintrinker, zugegebenermaßen gewöhnungsbedürftig, aber wenn man mal "drin" ist, gibts kein zurück...

[9:40 PM] Dirk Boujong: Das klingt momentan eher nach 'ner Drohung ;-)

[9:42 PM] Dirk Boujong: im übrigen muss ich zugeben, dass ich mit "normalem " M-T wenig Erfahrung habe - es gib vielversprechendere Themen. Und ich fürchte, dieser wird meine Meinung da nicht ändern. Aber ich geb ihm mal noch 2 Tage...

[9:42 PM] Utz Graafmann: Unser JLF-Ergebnis: 1. MT, 2. GV, 3. CH, 4. WB

[9:42 PM] Alex R.: Nein, so ist es nicht gemeint. Aber hier ist jemand, der Bio-Wein lebt und versteht. Und ein Winzer, der über den Tellerrand schaut.

[9:42 PM] Utz Graafmann: JLF=Je leerer die Flasche, copyright by Merum

[9:44 PM] Joachim Tujek: Dirk: der M.-Th. ist anfangs etwas bitter, aber wenn man das akzeptiert (vielleicht nach etwas Zeit) ist er respektabel.

[9:44 PM] Dirk Boujong: Das meinte ich mit "schaut mal was man aus M-T machen kann" - erinnert mich etwas an die Designstudien auf Automessen: Supertoll, nur leider nicht praxistauglich ;-)

[9:44 PM] wolfgang lindner: vielen Dank für die schönen Weine und die guten Gespräche.
sCHÖNE oSTERFEIERTAGE AUS tHÜRINGEN

[9:45 PM] Klaus Walther: es ist Gescmackssache, und alle 4 Weine waren eine tolle Erfahrung. Danke dafür

[9:45 PM] Utz Graafmann: Auch wir verabschieden uns für heute. Tschüss an alle und viel Erfolg beim Eiersuchen

[9:45 PM] Klaus Walther: schöne Ostern in die Eunde

[9:45 PM] Klaus Walther: Runde

[9:45 PM] Dirk Boujong: ok, und bei nächsten m,al vielleicht etwas mehr Vorlaufzeit... ;-)

[9:46 PM] Klaus Walther: j, das wäre besser

[9:46 PM] Marcus Hofschuster: Danke fürs Mitmachen. Das kommende Paket ist schon in Arbeit. Es wird wieder spannend (hoffe ich doch). Bis dahin!

[9:46 PM] Utz Graafmann: keine Spontanität mehr heutzutage....

[9:46 PM] Alex R.: Frohes Osterfest und dank an das Weinplus-Team für den unterhaltsamen und genussreichen Abend!

[9:46 PM] Utz Graafmann: :-)

[9:46 PM] Dirk Boujong: für Skurrilitäten im Verkostungspaket bin ich ja immer zu haben - aber beim nächsten mal vielleicht was anderes ;-)

[9:46 PM] Marcus Hofschuster: ...und dann auch rechtzeitig verpackt

[9:47 PM] Marcus Hofschuster: Was heißt "mal was anderes"?

[9:47 PM] Joachim Tujek: die 4 Weine lagen im Grunde auf einer Linie. Kein Kontrastprogramm. Aber wer die Natürlichkeit mag, für den war es richtig gut.

[9:47 PM] Dirk Boujong: na ja, heute Abend um 8 beim Nachbarn abgeholt...

[9:47 PM] Dirk Boujong: etwas, bei dem der Abgang nicht zum sofortigen Zähneputzen animiert ;-)

[9:48 PM] Franz HILBERT: vom Gv hab ich plötzlich - als pseudo-wiener - am meisten "übrig" - till next time with compliments

[9:48 PM] Joachim Tujek: Schönen Abend, ich gucke jetzt Bayern.

[9:48 PM] Utz Graafmann: im Ernst: Dieses mal war es wirklich sehr eng. Zukünftig weniger Improvisation und wieder geordnete Abläufe. Versprochen!

[9:48 PM] achim: Sagens wir mal so nach bestellen würde ich den MT , WB und CH

[9:50 PM] Marcus Hofschuster: Das ist gut, ich kann nämlich den GV gut brauchen...;)

[9:52 PM] Heinz Geiger: @ Anne: Das freut mich. Die habe ich nämlich alle noch. ;p

[9:54 PM] achim: Aber morgen sind noch einige Weinfreunde da- und wein ist gottseidank immer eine individuelle Entscheidung.