

## Chat zum Verkostungspaket "Herbst 2017"

[7:24 PM] Joachim Tujek: Hallo Narkus, mit den Anweisungen klappt es jetzt sehr gut.

[7:25 PM] Joachim Tujek: Markus!!!!

[7:52 PM] Utz Graafmann: Hallo zusammen, hast du schon eine Reihenfolge Sam?

[7:57 PM] Marcus Hofschuster: Wir probieren in der Reihenfolge wie oben Angegeben:  
Ciliegiolo, Chinon, Beaujolais

[7:59 PM] Alex R.: Hallo zusammen!

[7:59 PM] KURT Becher: Guten Abend

[8:02 PM] Marcus Hofschuster: Guten Abend zusammen!

[8:02 PM] Alex R.: "Ciliegiolo" ist nicht ganz einfach auszusprechen - für meine fränkische Zunge

[8:03 PM] Marcus Hofschuster: Tschilijetscholo

[8:03 PM] Marcus Hofschuster: Ganz einfach...;)

[8:03 PM] achim: schöne Feiertagsgrüße aus WeinböhlHalo aus Weinböhl

[8:03 PM] Marcus Hofschuster: Betonung auf dem e

[8:03 PM] Marcus Hofschuster: Ich les immer Feiertag...

[8:03 PM] KURT Becher: Klingt bei mir wie betrunken

[8:04 PM] Marcus Hofschuster: Ist vermutlich Sinn der Sache

[8:04 PM] achim: Nein Heute ist Buß und Betttag

[8:04 PM] t\_hirsch: Hallo und guten Abend

[8:05 PM] Joachim Tujek: Guten Abend, bin heute mit den 2 ältesten (klügsten?) Töchtern dabei.

[8:07 PM] Marcus Hofschuster: Dann hätte ich gesagt, wir fahren langsam mal an

[8:07 PM] Marcus Hofschuster: Mit dem Ciliegiolo

[8:07 PM] t\_hirsch: Wieso Feiertag in Weinböhl, der ist doch weg seit der Pflegeversicherung von Norbert Blüm

[8:08 PM] Franz HILBERT: guten abend aus Frauenaarach

[8:08 PM] Joachim Tujek: Gestern nach dem Öffnen war er sehr rauh, unangenehm. Heute ist er gefälliger.

[8:09 PM] Alex R.: Saftige Kirschfrucht, schöne Säure, macht Laune

[8:09 PM] KURT Becher: Mir kommt er sehr mild vor

[8:09 PM] Marcus Hofschuster: Ich hab ihn grade erst geöffnet, wirklich rau finde ich ihn nicht, aber er hat schon noch viel Biss und präsenste, griffige, im ersten Moment auch noch etwas trocknende Tannine, aber doch auch eine Menge Saft

[8:10 PM] Alex R.: hab ihn am Montag vorverkostet und dann bis heute stehen lassen. Heute ist er deutlich harmonischer.

[8:11 PM] Joachim Tujek: Tochter 2: mir ist er noch zu klar, mir fehlt hier noch das Volumen.... noch 1-2 Jahre - dann könnte es meiner werden

[8:12 PM] Marcus Hofschuster: Das er noch sehr jung ist, stimmt natürlich

[8:12 PM] achim: Hatten den Wein bis gerade noch draußen auf der Terrasse gelagert. Schmeckt auch kühl noch sehr gut.

[8:13 PM] Alex R.: Für einen Südtaliener wirkt er sehr kühl und frisch

[8:13 PM] Utz Graafmann: Umbrien

[8:13 PM] Marcus Hofschuster: Ja, finde ich auch. Meiner Ansicht nach passt er zudem auch jetzt schon hervorragend etwas zu Bolognese, da tun ihm die präsenten Tannine und die Säure gerade gut

[8:14 PM] Franz HILBERT: Kirsche + tannine - wo bleibt der Wein?

[8:14 PM] t\_hirsch: Tannine noch nicht ausgewogen, richtig gut kirschaftig, habe aber keine Erfahrung mit Tschilijetscholo

[8:15 PM] KURT Becher: Wenig Säure kommt mir entgegen

[8:15 PM] Alex R.: bis jetzt hab ich die Rebsorte nur einmal reinsortig getrunken, aber aus der Toskana, da wirkte das deutlich molliger, weis allerdings nicht mehr von wem

[8:17 PM] Marcus Hofschuster: Das Mollige wäre auch nicht unbedingt ein Charakteristikum der Sorte

[8:19 PM] Alex R.: Also bei Kirsche sind sich offenbar alle einig

[8:19 PM] Marcus Hofschuster: Danach ist er auch benannt, nicht von ungefähr

[8:19 PM] t\_hirsch: Soll im 2018er Guida Vinibuoni d`italia mit dem goldenen Stern ausgezeichnet sein

[8:22 PM] Marcus Hofschuster: Sieht ganz so aus, als könnten wir schon zum Chinon übergehen, oder?

[8:22 PM] Joachim Tujek: Tochter 1: Der Wein trifft leider nicht meinen Geschmack - auch nach dem dritten Schluck gefällt er mir immer noch nicht. Aber die Geschmäcker sind bekanntlich verschieden. Ich hoffe jetzt auf den nächsten Wein

[8:23 PM] Franz HILBERT: ungewohnt - mir fehlt die Harmonie: Verschnittpartner ? ok !

[8:23 PM] Marcus Hofschuster: Etwas warten oder das richtige dazu essen. Er muss jetzt ja auch nicht völlig harmonisch sein, das wäre eher seltsam

[8:24 PM] Alex R.: Zufällig essen wir gerade Bolognese - stimmt: passt super!

[8:24 PM] Marcus Hofschuster: Ich hatte keine mehr und hab daher ein Chili aufgetaut, passte auch bestens.

[8:25 PM] Franz HILBERT: des basd

[8:27 PM] Marcus Hofschuster: Probieren wir jetzt den Chinon?

[8:28 PM] Alex R.: Vive la France!

[8:29 PM] KURT Becher: Ich schmecke etwas pfefferiges

[8:29 PM] Joachim Tujek: Der Vater: Riecht nach Holz. Intensives Eindringen in Zunge und Gaumen. Wäre schön etwas über die Holzbehandlung zu erfahren.

[8:32 PM] Alex R.: Der Wein hat was ganz eigenes, schwer zu beschreiben

[8:32 PM] t\_hirsch: Ungewöhnlich kräutrig grüne, harte Noten nach Paprika und frisch gemähtem Gras - höchst unattraktiv!

[8:32 PM] KURT Becher: Duftet mir zu holzig

[8:33 PM] Franz HILBERT: wow - was ein Unterschied: alles da: Frucht + Biss, etwas Süsse + Aroma, aber welches ?

[8:33 PM] Utz Graafmann: Wir haben zwei perfekte Begleiter zu dem Chinon: Ein etwas speckiger Schinken und Röllchen mit gekochtem Rinderschinken, Frischkäse, Röstzwiebel und Piment. Beides ziemlich gut dazu.

[8:35 PM] achim: Animalische Noten , Leder in der Nase

[8:36 PM] Marcus Hofschuster: die Paprikanoten sind sehr typisch für Cabernet Franc, nur grün und hart finde ich den Wein interessanterweise überhaupt nicht, ganz im Gegenteil. Degr Wein kommt zudem zwar aus dem Barrique, aber der Holzeinsatz ist eher sehr dezent. Vieles, was man sich da als Holz vorstellt (etwa das Zedrige) kommt von der Sorte selber

[8:37 PM] achim: Holzig finden wir ihn nicht.

[8:37 PM] KURT Becher: Gut möglich aber dann ist das definitiv nicht meine Rebsorte

[8:37 PM] Joachim Tujek: Tochter 2: Wow... was für ein Unterschied zum ersten Wein... hier ist das fehlende Volumen aufgetaucht.. aber leider ist mir der Nachgeschmack auf Zunge und Gaumen zu ledrig und gerbstoffreich.

[8:38 PM] Alex R.: Veilchen, Nelke und Lilie sagt meine Frau. Ihr ist er zu laut, mir gefällt er. Wiederum tolle Frische und Säure.

[8:38 PM] Marcus Hofschuster: Junger Cabernet muss natürlich merklich Tannine haben, sonst stimmt etwas nicht. Nur sind die hier doch bei aller Präsenz hochfein.

[8:38 PM] Joachim Tujek: Tochter 1: finde diesen Wein nicht so ausgewogen. Freue mich auf den 3. Wein

[8:40 PM] Marcus Hofschuster: Die "Lautstärke" ist natürlich auch etwas der Jugend geschuldet. Wir reden hier ja von einem Wein, der wie alle guten Cabernet Francs von der Loire kein Problem mit 15, 20 Jahren Flaschenreife hat.

[8:41 PM] Franz HILBERT: Veilchen, Nelke und Lilie ..... is ned schlechd: ja d'accord

[8:41 PM] KURT Becher: Na dann kauf ich mir ein paar Flaschen und leg sie 10 Jahre weh

[8:42 PM] Alex R.: So viel Geschmack bei nur 12 Drehzahl! Macht mir Freude!

[8:42 PM] t\_hirsch: Wahrscheinlich zu früh geerntet ob der extrem grünen Tannine

[8:43 PM] Marcus Hofschuster: Das ist auch aus meiner Sicht die Kunst: bei niedrigem Alkohol so einen Ausdruck und diese Komplexität.

[8:43 PM] Marcus Hofschuster: Nein, das ist vollreif gelesen. Cabernets haben selten so hohen Alkohol. Auch die erstklassigen Bordeaux haben oft nicht mehr als 12%

[8:44 PM] Marcus Hofschuster: Und wie gesagt: das Grüne kann ich absolut nicht nachvollziehen.

[8:44 PM] Marcus Hofschuster: Unreifer Cabernet Franc schmeckt völlig anders.

[8:44 PM] Joachim Tujek: Vater: Mein Urteil zählt nur für mich, ich mag einfach kein Holz und will es auch nicht mögen. Daher kein Wein für mich.

[8:46 PM] t\_hirsch: Als aromatische Kühlung im Bordeaux-Cuvee mag das geeignet sein, aber bitte nicht pur!

[8:46 PM] Utz Graafmann: Bin ja eigentlich auch ein ausgesprochener Holz-Hasser. Wenn das aber so gut eingebunden ist und der Wein durch das Holz nicht aromatisiert ist finde ich das für mich sehr gut.

[8:47 PM] Marcus Hofschuster: Cabernet Sauvignon würde am gleichen Standort ebenso kühl schmecken. Nur grüner.

[8:48 PM] t\_hirsch: Da fehlt der sensorische Vergleich

[8:50 PM] Franz HILBERT: was sagt uns = Chinon? Loire?

[8:50 PM] Alex R.: Das ist natürlich kein Mainstream, aber trotzdem auf seine Art sehr sehr gut. Der Wein verändert sich im Übrigen auch ständig im Glas, sogar meine Frau findet jetzt Gefallen an dem Wein

[8:50 PM] Alex R.: streiche "trotzdem"

[8:51 PM] Marcus Hofschuster: Die Paprikanoten sind ja eine absolut typische Eigenschaft der Cabernets, Nur hat der Franc tendenziell mehr roten Paprika, Cabernet Sauvignon (der ja eine Kreuzung aus Cabernet Franc und Sauvignon Blanc ist) hat viel mehr grüne Anteile.

[8:51 PM] t\_hirsch: Rückenetikett: Well ripe and fruit...and soft tannins kann ich jedenfalls nicht nachvollziehen

[8:51 PM] Marcus Hofschuster: Chinon ist eine Loire-Appellation, ja

[8:51 PM] Franz HILBERT: ich a ned :-)

[8:52 PM] Marcus Hofschuster: Ich seh schon, Ihre Sorte ist das auf keinen Fall...;)

[8:53 PM] Marcus Hofschuster: Ich selbst bin ein großer Anhänger dieses kühlen, sehr geschliffenen, elegant-saftigen und straffen Stils. Bei mir hält da keine Flasche lang (also, wenn sie mal offen ist)

[8:53 PM] t\_hirsch: Doch, absolut spannende Exemplare an der Loire, aber nicht dieser!

[8:54 PM] Marcus Hofschuster: Wir können aber gerne zum Beaujolais übergehen.

[8:54 PM] Franz HILBERT: der wartet seit 1 h im Decanter

[8:54 PM] t\_hirsch: Vielleicht liegt es ja am 2013er Jahrgang?

[8:55 PM] Marcus Hofschuster: Aber eher im positiven Sinne: es ist der beste Les Boires, den ich kenne.

[8:56 PM] t\_hirsch: Na, dann soll es so sein

[8:56 PM] Marcus Hofschuster: Ich frage mich eher, ob sich nicht an der Flasche liegen kann, weil das so ganz anders klingt

[8:57 PM] t\_hirsch: Der Kork roch schon eigenartig wachsig aber nicht muffig

[8:58 PM] t\_hirsch: Los Nr 15.12 ..unlesbarer Tintendruck unterhalb der Kapsel

[8:59 PM] Joachim Tujek: Bezeichnend für den Chinon ist, dass wir schon am 3. Wein sind.

[9:00 PM] Marcus Hofschuster: Bei mir 38 15

[9:00 PM] Marcus Hofschuster: Wie ist das gemeint?

[9:03 PM] Franz HILBERT: @MarcusHofschuster Les boires = chinon?

[9:03 PM] Marcus Hofschuster: ja

[9:04 PM] Marcus Hofschuster: steht doch groß auf der Flasche. Also: beides...;)

[9:05 PM] Franz HILBERT: ok ich lebte 2a in Chateaudun

[9:06 PM] Marcus Hofschuster: Gehen wir zum Beaujolais über?

[9:06 PM] achim: ist im Glas

[9:06 PM] Alex R.: Beaujolais klingt hier zu harmlos....

[9:07 PM] Marcus Hofschuster: Nur, weil der Name bei uns so einen schlechten Ruf hat.

[9:07 PM] Utz Graafmann: Da sind wir in unserer Runde schon längst ;-) Zum Essen haben wir uns an der Trüffel-Empfehlung orientiert. Röllchen mit weißem Trüffel und Frischkäse. Wir fliegen.....

[9:07 PM] Marcus Hofschuster: Die Crus konnten schon immer exzellent sein. Und sehr, sehr langlebig.

[9:07 PM] Alex R.: Ich meinte es im positiven Sinn, das ist eher schon sehr gutes Burgund

[9:07 PM] Marcus Hofschuster: Habs schon auch so verstanden.

[9:08 PM] Marcus Hofschuster: Und es stimmt, man könnte den Wein auch ganz gut um Beaune herum verorten.

[9:09 PM] achim: Die Nase ist so komplex das es schwer fällt einzeln Nuancen zu beschreiben

[9:09 PM] Franz HILBERT: Chers amis: erwartungsgemäß: Einsame spice des Abends: Rund + hochkaraetig mit Tiefe ohne Ende

[9:10 PM] Alex R.: das stimmt, der Wein ist komplex und tief

[9:10 PM] achim: Alles verspricht eine Harmonie

[9:11 PM] Alex R.: bei dem Wein fällt es schwer, sich aufs Bayern-Spiel zu konzentrieren....

[9:11 PM] Joachim Tujek: Tochter 2: Das warten hat sich gelohnt: Dieser Wein schmeichelt meiner Nase und meinem Gaumen. Voll, rund, harmonisch und ausgewogen.

[9:12 PM] Joachim Tujek: Tochter 2: Wer schaut denn jetzt Bayern....

[9:12 PM] Marcus Hofschuster: Ich, nebenher...

[9:13 PM] Franz HILBERT: @AlexR : bleib beim wein ;-)

[9:14 PM] KURT Becher: Das ist meiner

[9:14 PM] t\_hirsch: Perfekter Gamay - elegant und stoffig. Wenn des doch nur solche Qualitäten im Primeur-bereich gäbe!

[9:14 PM] Alex R.: Es is halt ned der Club, ich weiß. Endlich mal guter Fussball -;)

[9:15 PM] Marcus Hofschuster: @ThomasHirsch : das wäre aber ein Widerspruch. Primeur kann schon per Definition nicht so schmecken.

[9:15 PM] achim: gibt es gute Primeur ?

[9:15 PM] Marcus Hofschuster: Wie manns nimmt.

[9:16 PM] Franz HILBERT: na gut : andere Gewichtsklasse !

[9:16 PM] t\_hirsch: Villages-Primeur aber schon-eben nur sehr frisch

[9:16 PM] Marcus Hofschuster: Klar gibt es da auch angenehme, süffige Sachen.

[9:16 PM] Joachim Tujek: Tochter 1: bei diesem Wein hat es gefunkt. alles was mir gefällt. lecker. Wein 3 ist mein Ge

[9:17 PM] Joachim Tujek: winner

[9:18 PM] Marcus Hofschuster: Gut, er liegt ja auch in der Papirform eine ganze Dimension über den anderen

[9:18 PM] Franz HILBERT: bravo - an Beaujolais geht nix vorbei ;-)

[9:22 PM] Alex R.: Also Leute, das ist zwar kein Armand Rousseau, dafür isses zu wenig zart, aber für die Qualität zahlt man im Burgunderbereich wahrscheinlich ein mehrfaches!

[9:22 PM] Franz HILBERT: "derf ned so kalt sei" dann hat er die 93 Punkte locker zurechd inklusive Kreuzkümmel ... wie im Fladenbrot

[9:23 PM] Marcus Hofschuster: @AlexR : so sehe ich das auch

[9:24 PM] achim: Er ist glatt und rund - ein toller Abgang aber der Chinon und Chiliegolo sind Weine die in der Degustation mehr abverlangen

[9:27 PM] Franz HILBERT: @achim : so sehe ich das auch

[9:28 PM] KURT Becher: Bin zurück beim ersten. Das ist und bleibt meiner. Danke für eine neue Erfahrung mit Wein

[9:28 PM] t\_hirsch: @AlexR : so ist es, die fordern eben! Und der Brouilly ist sehr gefällig.

[9:29 PM] Joachim Tujek: @Achim: mit der Degustation ist tatsächlich interessant. Mit dem Cili und dem Chinon muss man sich beschäftigen um herauszufinden warum er schmeckt oder nicht. Das brauch man bein Beaujolais nicht, der überzeugt rundum.

[9:29 PM] Alex R.: Für mich persönlich war das das stärkste Verkostungspaket seit ich dabei

bin. Und ich bin noch relativ nüchtern. :-) Als Reparatur-Wein mit 12 Alk trinke ich jetzt den Chinon leer...

[9:30 PM] achim: Der Ciligiola ist auch ein toller Wein

[9:31 PM] Franz HILBERT: @MarcusHofschuster dANKE SEHR FÜR DIESE Tour d\*horizon

[9:32 PM] Alex R.: Richtig! Horizonterweiterung!

[9:33 PM] KURT Becher: Stimmt

[9:34 PM] Marcus Hofschuster: Das ist ja bekanntlich Sinn der Sache. Aber auch für mich ist das eines der spannendsten Pakete bislang. Ich bin sehr froh, dass wir die Weine alle bekommen haben.

[9:34 PM] achim: gibt es ein Weihnachtschat

[9:34 PM] Marcus Hofschuster: Ja, Freitag vor dem Weihnachtswochenende

[9:35 PM] Franz HILBERT: juchuu - des is fei nimmer lang

[9:35 PM] achim: also am 22.

[9:35 PM] Marcus Hofschuster: Mit einem der besten Barbaresco aus der letzten Verkostung, einem Pfälzer Pinoit Noir mit unglaublicher Preisleistung und einem weißen Spanier, den man so elegant und fein dem Land kaum zutraut, der aber stellvertretend steht für eine ganz neue Generation spanischer Weißer.

[9:36 PM] KURT Becher: Freue mich darauf

[9:37 PM] Alex R.: Ich freu mich, danke für den heutige Abend! Beste Grüße an alle! Hat - wie immer - viel Spaß mit Euch gemacht!

[9:37 PM] Franz HILBERT: bleibt xund bis 22.12 und ich beim Beaujolais ;-)

[9:38 PM] t\_hirsch: Gäbe es eine Chance für ein Herbstpaket 2018 mit Villages Beaujolais Primeur?

[9:38 PM] Alex R.: @ThomasHirsch ha, ha...:-)

[9:39 PM] Marcus Hofschuster: Das ist zeitlich shr schwierig, weil wir den Wein ja erst probieren müssen und dann bestellen, das sind insgesamt in aller Regel 2 Monate Zeit, die der ganze Prozess benötigt - und dann ist die Primeur-Zeit schon fast wieder vorbei.

[9:39 PM] Franz HILBERT: @AlexR warum ned?

[9:40 PM] Alex R.: Meine Leber sagt nein...:-)

[9:40 PM] t\_hirsch: Der soll doch mindestens 3 Monate genussfähig sein..

[9:40 PM] Marcus Hofschuster: Die Guten schmecken ohnehin erst Ostern richtig gut, das stimmt schon. Es ging ja ums Herbstpaket, und das ist zu knapp.

[9:41 PM] t\_hirsch: Also Osterpaket..

[9:41 PM] Joachim Tujek: Primeur, einfach ungetestet ins Paket nehmen, die Überraschung kann spannend sein.

[9:42 PM] achim: Blindflug?

[9:42 PM] Alex R.: Ich steige aus. Gute Nacht! Primeur könnt Ihr alleine trinken.

[9:43 PM] Marcus Hofschuster: Nein, das tu ich mir und auch den Mittrinkern nicht an. Das hat keinen Sinn.

[9:43 PM] achim: besser so

[9:43 PM] t\_hirsch: Nicht Primeur, Villages-Primeur!

[9:45 PM] Joachim Tujek: Vater und Töchter sagen: Gute Nacht und schöne Adventszeit, bis zum 22.12.

[9:45 PM] Marcus Hofschuster: Gute Nacht! Danke fürs Mitmachen!

[9:47 PM] t\_hirsch: Danke für die spannende Probe und viel Spass mit den Wichtelweinen!

[9:48 PM] achim: Danke war sehr spannend würde gern Nachbestellen ist aber noch ? nicht angezeigt

[9:50 PM] Utz Graafmann: Kommt erst wenn wir wissen was wirklich übrig ist

[9:51 PM] Utz Graafmann: Nach Bruch und Korkersatz usw.