

Chat zum Verkostungspaket "Italienischer Spätsommer 2017"

[7:32 PM] Joachim Tujek: Guten abend. Bin wohl der erste. Einer muß es ja sein. Ich habe keinen Link bekommen und mich so durchgewurstelt. Es sollte mal eine deutliche Beschreibung gemacht werden, wie man in den Chatroom gelangt,

[7:52 PM] Marcus Hofschuster: Ich musste auch suchen, ich fürchte, wir bleiben eher alleine.

[7:54 PM] Heinz Geiger: Hallo, ich bin mit dem Tuscanio dabei,

[7:58 PM] Heinz Geiger: Das ist jedes Mal ein Geduldsspiel. Wenn ich daran denke , wie einfach das früher war. Kein Wunder; dass einige da die Lust verlieren.

[7:58 PM] Joachim Tujek: Ich habe meine Tochter Sabine zur Verstärkung dabei, sind also schon ein Quartett

[8:00 PM] achim: Hallo von Anne, Ilona und Achim aus Weinböhla

[8:02 PM] Alex R.: Guten Abend! Habe leider keine Email-Einladung erhalten.

[8:03 PM] Franz HILBERT: geschafft - auch ohne Einladung

[8:05 PM] Marcus Hofschuster: Ja, da scheint von unserer Seite alles schief gegangen zu sein. Wir haben jemanden, der sich ausschließlich ums Verkostungspaket kümmert, aber das klappt offenbar nicht wie gewünscht.

[8:06 PM] Alex R.: Wurscht. Wein schmeckt! Tuscanio?

[8:06 PM] Franz HILBERT: macht es sinn, de

[8:07 PM] Joachim Tujek: Der Tuscanio ist ganz gefällig, je mehr Schlucke uns

[8:07 PM] Joachim Tujek: um so besser

[8:08 PM] Franz HILBERT: die leeren Kartons hin+wieder zu euch aus F'ch zu bringen? Jammerschade für den Müllkreislauf - also auf zum tuscanio

[8:09 PM] achim: Viel Zitrus und Gras in der Nase

[8:09 PM] Alex R.: passt gut zu unserer Pizza mit Schrimps. Man schmeckt den Vermentino durch die deutliche Kräuter-Note. Heute am zweiten Tag schmeckt der Wein viel runder. Luft hat gut getan!

[8:10 PM] achim: ist erst seit 10 Minuten auf

[8:10 PM] Alex R.: Mit Zitrus und Gras komme ich mit

[8:10 PM] Heinz Geiger: kann nicht viel sagen - nur dass ers chmeckt

[8:11 PM] achim: Jetzt kommen auch Kräuter hervor

[8:11 PM] Heinz Geiger: irgendwie sehr rund

[8:11 PM] Marcus Hofschuster: @FranzHILBERT wir dürfen die, glaube ich, aus Versicherungsschutzgründen gar nicht mehr verwenden, so dumm das ist. Aber ich erkundige mich nochmal.

[8:11 PM] Günter Murr: Hallo aus Frankfurt!

[8:12 PM] Günter Murr: Der Chatraum war gar nicht so leicht zu finden.

[8:12 PM] Joachim Tujek: Vermentino kenne ich bisher mehr aus Sardinien. Ist der in der Toscana üblich?

[8:13 PM] achim: Presente und angenehme Säure

[8:13 PM] Alex R.: Auch in Korsika heimisch, soweit ich weiß im ganzen Mittelmeerraum verbreitet

[8:14 PM] Alex R.: der Wein wirkt recht kühl für den Süden

[8:14 PM] Marcus Hofschuster: Vermentino ist in Ilien allgemein recht häufig anzutreffen, wenn auch oft unter anderem Namen.

[8:14 PM] Franz HILBERT: spüre nix von Salz/mineralik. wo muß ich den hin schieben ? oder für mich zu schwach ?

[8:14 PM] Marcus Hofschuster: "üblich" wäre aber zu viel gesagt.

[8:16 PM] Marcus Hofschuster: Ich finde das Salz aber eindeutig hinter der eher birnenartigen, recht saftigen Frucht

[8:16 PM] Ulf Schitkowsky: Guten Abend aus Teltow.

[8:16 PM] Joachim Tujek: ein Wein der nicht jubeln lässt, aber mir schmeckt er

[8:16 PM] achim: Schmeckt irgendwie nach Mehr - ist wohl das etwas salzige/mineralische im Gaumen

[8:17 PM] Alex R.: Birne stimmt! Auch etwas herbes von Birnenschale

[8:17 PM] Günter Murr: Ja, sehr saftig.

[8:17 PM] Heinz Geiger: mir auch

[8:18 PM] Heinz Geiger: aber auch nicht zu großen Kommentaren reizt.

[8:18 PM] Marcus Hofschuster: Sowas springt einen nicht an, wie das etwa Riesling im Allgemeinen tut, aber er ist bei weitem nicht so harmlos, wie er auf uns, die wir "leutere" und effektheischende Weine gewohnt sind, im ersten Moment wirkt

[8:20 PM] achim: Der Alkohol 13% sind schon deutlich

[8:22 PM] Torsten Vogel: Hallo und Guten Abend aus Weimar

[8:23 PM] Heinz Geiger: ich bin immer auf der Suche nach Weinen mit niedrigerem A. Aber es wird unter 13 schon sehr schwierig. LEIDER:

[8:23 PM] Marcus Hofschuster: Das erlebe ich ja oft, dass Leute den Alkohol in Weinen früh deutlich wahrzunehmen glauben (bisweilen schon bei weniger als 12%). Muss Konditionierung sein, ich kann es mir schwer anders erklären. Ich merk ihn nicht.

[8:24 PM] Franz HILBERT: also nach der Gartenarbeit zum Einstieg ganz erfreulich mit Birne + Gras ;-) Prozente sind o.k.

[8:24 PM] Marcus Hofschuster: Also: nicht deutlich.

[8:24 PM] Alex R.: @graubär35 Schätzchen hat in der Regel wenig Alk. bei seinen Rieslingen, selbst bei den GGs

[8:25 PM] Joachim Tujek: In Italien findet man wohl kaum Weine mit weniger als 12,5%

[8:26 PM] Marcus Hofschuster: Dochdoch. Da tut sich viel. Auch dieser Vermentino hätte wohl vor 10 Jahren mit stolzen 14% gehabt, das ändert sich seit einigen Jahren an breiter Front. Natürlich geht das nicht immer, überall und mit jeder Sorte.

[8:26 PM] Ulf Schitkowsky: also ich finde der Wein ist gut für den Sommer, sehr frisch, schöne Säure, Kräuter und etwas Gras, aber für mich nix Großes. Alk. finde ich ok so. Heute sind ja fast alle Weine mit mehr Alk. unterwegs

[8:26 PM] Heinz Geiger: NICHT Konditionierung, sondern Alter. :-D

[8:27 PM] Heinz Geiger: Danke Alex

[8:28 PM] Marcus Hofschuster: 2016 ist allgemein ein Jahrgang mit vielen Spitzenweinen deutlich unter 13% in D.

[8:30 PM] Marcus Hofschuster: gehen wir zum Ellegri über?

[8:30 PM] Alex R.: Ellegri

[8:31 PM] Torsten Vogel: Können wir leider nichts zu sagen, unsere Flasche korkte

[8:33 PM] Alex R.: Ellegir: 3. Tag offen. Hat nochmal zugelegt. Sehr elegant. Litschi in der Nase ist sehr deutlich

[8:33 PM] achim: Stachelbeere!

[8:34 PM] Marcus Hofschuster: @TorstenVogel : mail an klus.baerthlein@wein-plus.eu, dann kommt Ersatz

[8:34 PM] Torsten Vogel: Danke!

[8:35 PM] achim: Geschmackserlebnis! Ahhhh :-)

[8:36 PM] Marcus Hofschuster: @AchimName klar, ist ja uch viel Sauvignon

[8:37 PM] Alex R.: @AchimName gehts auch genauer...:-)

[8:37 PM] Ulf Schitkowsky: duftet etwas nach Blüten, weiß nur nicht welche ;-) und etwas Limette. Sehr lecker

[8:37 PM] Marcus Hofschuster: Flieder und Holunder?

[8:37 PM] Joachim Tujek: was bedeutet: "mit Beerenkontakt vergoren"?

[8:38 PM] Alex R.: @MarcusHofschuster Kann ich nachvollziehen

[8:38 PM] Franz HILBERT: tolle Früchte mit Gerbstoff einzeln zu schmecken und schöne Goldfarbe im Rotweinglas

[8:38 PM] Alex R.: Meine Frau sagt, das stimmt. Also stimmt es...

[8:38 PM] Marcus Hofschuster: Dass ganze Beeren mitvergoren wurden.

[8:39 PM] Ulf Schitkowsky: Flieder find ich eine gute Assoziation, danke

[8:40 PM] Torsten Vogel: kommen die Beeren dazu um mehr Gerbstoffe zu erhalten?

[8:40 PM] Marcus Hofschuster: @UlfSchitkowsky ich brauch da auch oft Damenhilfe, die können die floralen Töne oft einfach viel präziser zuordnen als ich.

[8:40 PM] Joachim Tujek: @Marcus: und was soll damit erreicht werden?

[8:41 PM] Alex R.: Jasmin?

[8:42 PM] Franz HILBERT: echt ? darf man Beeren mit vergären ?

[8:43 PM] achim: Schafft es der Kellermeister bei den 4 Weinsorten jedes Jahr die gleiche Qualität bzw. Geschmack zu erreichen?

[8:43 PM] achim: ... Meine Rebsorten ;-)

[8:44 PM] Marcus Hofschuster: Gerbstoff ist ein wichtiger Punkt, aber die intrazelluläre Gärung in den Trauben unter den anaeroben Verhältnissen sorgt auch für eine ganz eigene Aromatik. Man bekommt mehr Frucht und mehr positive Phenolik.

[8:44 PM] Marcus Hofschuster: @AchimName klarerweise nicht

[8:45 PM] Marcus Hofschuster: @FranzHILBERT ja

[8:47 PM] Alex R.: mehr Frucht bei intrazellulärer Gärung? Dachte, die gibst bei Kaltvergärung unter Einsatz von Aromahefen...

[8:47 PM] Heinz Geiger: @achim das kann ich auch kaum glauben. Darum is mir 100% Vermentino o.ä. lieber.

[8:47 PM] Joachim Tujek: @Marcus: werden die Trauben frisch oder angetrocknet vergoren?

[8:49 PM] Marcus Hofschuster: Ja, mehr Frucht, die Kaltvergärung betont ja mehr das künstliche, laute, bonbonhafte, bei der IZ ist es echte Frucht - und gleichzeitig päsente, aber sehr "weiche" Phenole.

[8:50 PM] Marcus Hofschuster: @graubär35 aber der reine Vermentino ist doch auch nicht

jedes Jahr gleich. Das Risiko, dass er auch mal gar nichts wird, ist eher deutlich höher.

[8:50 PM] Marcus Hofschuster: @JoachimTujek nur frisch und nur Topgesund und reif

[8:50 PM] Marcus Hofschuster: anders gehts gar nicht

[8:51 PM] Thomas Müller: Guten Abend aus Paderborn. Neben den ganzen Aromen, mag ich den Wein auch wegen der Geschmeidigkeit, dem Schmelz und recht langem Abgang

[8:51 PM] Joachim Tujek: viele Fragen - man merkt: ein Diskutierwein

[8:52 PM] Franz HILBERT: @JoachimTujek verblüfft aber ok

[8:53 PM] Marcus Hofschuster: Wie wäre es jetzt mit dem Vernaccia?

[8:53 PM] Ulf Schitkowsky: gerne

[8:53 PM] Torsten Vogel: sehr gern

[8:53 PM] Alex R.: Luckert: Frucht ist Schein, Stein ist Sein.

[8:53 PM] achim: Verändert sich stark in der Nase ... Jetzt kommt deutlich die Süße

[8:53 PM] Marcus Hofschuster: Hat aber keinen Zucker.

[8:54 PM] achim: Litschi steigt jetzt auch in die Nase

[8:55 PM] Franz HILBERT: eigentlich warte ich nur auf den kianti, von dem ich nur noch die Hälfte habe

[8:56 PM] Alex R.: Süße hat der Vernaccia in der Nase und viel Hefe

[8:57 PM] Torsten Vogel: die Hefe ist deutlich, wo der Tabak sein soll, keine Ahnung

[8:58 PM] Marcus Hofschuster: Ich hab diesen hellen Suzmatra-Tabak fast als Erstes in der Nase

[8:58 PM] Ulf Schitkowsky: Hefe habe ich auch und er riecht "saftig" fast nach etwas Most

[8:58 PM] Alex R.: recht breit und kandiert

[8:58 PM] Torsten Vogel: bin Nichtraucher, vielleicht liegt es daran

[9:00 PM] Marcus Hofschuster: Das Wärmere und Voluminösere ist sehr typisch für den Vernaccia di San Gimignano. Nur breit finde ich ihn eigentlich nicht, dazu hat er mir zu viel Griff und Rückgrat, trotz seiner Kraft.

[9:00 PM] Joachim Tujek: eigentlich ist es gemein, den San Gim. nach dem Ellegri zu verkosten

[9:00 PM] Rolf Souilljee: Hallo, melde mich aus Bocholt

[9:01 PM] Alex R.: Vielleicht liegt die Breite daran, dass er den 3. Tag offen ist. Wirkte vorher griffiger, das stimmt

[9:01 PM] Franz HILBERT: @TorstenVogel ja, kein Tabak

[9:01 PM] Marcus Hofschuster: @JoachimTujek vielleicht, vom Gewicht her stimmts schon, aber womöglich ist das auch nicht immer die Ideallösung

[9:01 PM] Joachim Tujek: auch auf die Gefahr hin, dass ihr lacht, ich (Sabine) rieche und schmecke Weihnachtsgewürze ;-)

[9:02 PM] Rolf Souilljee: Da ich bis gerade versucht habe mit Hit Chat und Atlassian in den Chat zu gelangen, habe ich fast keine Lust mehr mit zu wirken ich lese dann mal. Danke bis dann.

[9:02 PM] Alex R.: Niemand lacht, ihr Frauen entlarft uns Männer nur mal wieder als Geruchsblinde...

[9:02 PM] Ulf Schitkowsky: warum sollte man lachen? Das tolle ist doch, dass jeder andere Assoziationen und Empfindungen hat

[9:03 PM] Torsten Vogel: uns gefiel er im Paket am besten

[9:04 PM] Ulf Schitkowsky: aber den Tabak finde ich wirklich auch nicht und ich bin Pfeifen und

Zigarren Raucher

[9:04 PM] Heinz Geiger: Hallo Rolf - . lange nichts mehr gehört.

[9:04 PM] Alex R.: Mir (und meiner Frau) ist das zu wuchtig und zu süß, aber das ist halt persönlicher Geschmack. Schlecht ist der Wein mit Sicherheit nicht.

[9:04 PM] Marcus Hofschuster: @UlfSchitkowsky genau so ist es

[9:08 PM] Alex R.: Panizzi und Simone Santini (s. Chianti im Folgenden) machen m.E. noch guten Vernaccia

[9:08 PM] Rolf Souilljee: Hallo Heinz, ich hoffe beim nächsten mal klappt es bei mir besser

[9:09 PM] Marcus Hofschuster: @RudolfSouilljee ja, das ist wirklich nicht lustig. Ich werd das klären, das darf so nicht mehr passieren.

[9:09 PM] Rolf Souilljee: Danke Sam.

[9:09 PM] Marcus Hofschuster: Ging mir heute ja selber so

[9:10 PM] Heinz Geiger: Du gehörst halt auch zu den HipChat- Geschädigten. Wie eingangs erwähnt.

[9:10 PM] Marcus Hofschuster: ich bin ein großer reund der schlanken Weißen, nur gehören für mich auch solche Exemplare zur Weinwelt. Zum richtigen Essen bis ich darüber auch ziemlich froh.

[9:10 PM] Rolf Souilljee: Und ich hatte mich so gefreut auf den Abend mit Euch =)

[9:11 PM] achim: Uns ist er zu hefelastig ... und der Eindruck verstärkt sich je mehr Luft er bekommt. Ist auch nicht ganz so bekömmlich.

[9:11 PM] Franz HILBERT: der Kianti tröstete mich schon gestern

[9:12 PM] Marcus Hofschuster: Die Hefe ist noch rein der Jugend geschuldet (deutsche Spitzenrieslinge haben davon oft viel mehr, Burgunder oder Champagner ja auch), hier hilft etwas Flaschenlager immer.

[9:12 PM] Rolf Souilljee: Da ich meine Weine schon wieder in den Keller gebracht habe, sage ich für Heute Danke. Bis dann Gruß Rolf

[9:13 PM] Günter Murr: Was wäre denn das richtige Essen?

[9:13 PM] Roland Brunner: Mir erschien er am Anfang etwas zu gereift. Wenn ich nicht schon einige viel ältere Exemplare verkostet hätte, wären erst mal Zweifel gekommen, ob er nicht zu alt ist. Aber er hat sich in den drei Stunden, in denen er geöffnet war positiv in Richtung Kompaktheit entwickelt.

[9:13 PM] Torsten Vogel: ich fand die Hefe merklich aber nicht störend

[9:13 PM] Heinz Geiger: @Marcus das ist wohl das Problem des Chat, dass die meisten die Weine "leer" trinken.

[9:13 PM] Marcus Hofschuster: Sowas reift viel besser als man glaubt

[9:14 PM] Marcus Hofschuster: wir sind ja da oft so säureverrückt, dass wir Weinen, die weniger davon haben, nicht trauen.

[9:14 PM] Torsten Vogel: Das Problem ist, dass die Flaschen zu klein sind

[9:16 PM] Ulf Schitkowsky: also ich mag ihn, da er nicht so streamlined daher kommt. Ich denke an dem habe ich morgen auch noch Spaß :-D

[9:16 PM] Roland Brunner: @Sam Nach Auskunft des Produzenten ist der 2006 (allerdings ein eher kühler Jahrgang im Vergleich zum 2015er) noch in einem ausgezeichneten Zustand.

[9:16 PM] Joachim Tujek: nächste Probe mit Magnum-Flaschen

[9:16 PM] Torsten Vogel: jahhhhhhhh

[9:16 PM] Marcus Hofschuster: Ich stell mir dazu vor: Risotto, Pilze, Seeteufel mditerran (mit gedünstetem Gemüse, vielleicht auch Chorizo)...

[9:16 PM] Roland Brunner: @Ulf. An dem hast du auch übermorgen noch Spaß.

[9:17 PM] Marcus Hofschuster: Rotwein jetzt?

[9:17 PM] Torsten Vogel: wir denken der kann auch ein dominanteres Gericht begleiten

[9:17 PM] Roland Brunner: @Ulf...falls die Flaschengröße mitspielt 8-)

[9:18 PM] Ulf Schitkowsky: @RolandBrunner3 ob der noch so lange reicht ;-) aber ich versteh schon

[9:18 PM] Alex R.: @MarcusHofschuster stimmt, aber bitte keine BSA beim Riesling... bis auf B-S bei den GGs

[9:18 PM] Günter Murr: Ja,

[9:19 PM] Alex R.: B-R

[9:20 PM] Joachim Tujek: Kürzel:ich habe keine Ahnung

[9:20 PM] Marcus Hofschuster: BSA beim Riesling ist viel öfter der Fall als man denkt.

[9:20 PM] Günter Murr: Von mir kommen nur Bruchstücke an, da H

[9:21 PM] Alex R.: oft schmeckts dann aber nur schlapp

[9:21 PM] Günter Murr: Hipchat nicht richtig

[9:22 PM] Roland Brunner: Sind wir jetzt schon beim Chianti?

[9:22 PM] Torsten Vogel: deutliche Kirsche und angenehme Tanine

[9:22 PM] Alex R.: Schianti!

[9:23 PM] Roland Brunner: @Torsten Stimmt. Und eine sehr animierende Frische.

[9:23 PM] Franz HILBERT: der kianti is der HIT des tages

[9:23 PM] Roland Brunner: unter den Rotweinen

[9:24 PM] Günter Murr: :-D

[9:24 PM] Marcus Hofschuster: @AlexR nur wenss schiefgeht

[9:24 PM] Marcus Hofschuster: so, also, Tschianti

[9:24 PM] Alex R.: von unserem...

[9:27 PM] Marcus Hofschuster: Ich halte das für eine ungeheuer animierende Mischung aus Frische, Saft und Festigkeit.

[9:27 PM] Alex R.: Kierche is klar, Tannin auch, aber eben sehr animierend

[9:27 PM] Roland Brunner: der macht einfach Trink-Freude. Faszinierende Frische - und das 2015. Da war es ja lange - Juli bis Mitte August - sehr heiß.

[9:27 PM] Alex R.: @RolandBrunner3 merkt man nicht, stimmt

[9:28 PM] Alex R.: Grüße im Übrigen Herr Brunner!

[9:28 PM] Ulf Schitkowsky: lecker!

[9:28 PM] achim: Unangenehme Nase ... wie "Einreibe" für Omis ... Haben den Weine jetzt 2h atmen lassen ... noch nicht probiert, aber die Nase ist eher abschreckend ... sorry.

[9:29 PM] achim: Das war die Meinung von Anne

[9:30 PM] Torsten Vogel: Kampfergeruch?

[9:30 PM] achim: Jaaa, genau!!!

[9:30 PM] Ulf Schitkowsky: also dann werde ich jetzt Omi und lasse mich einreiben ;-) So unterschiedlich sind die Ansichten! gut so...

[9:31 PM] Alex R.: Der Wein ist null marmeladig, hat Biss und Säure, guter Essensbegleiter. Da kennt man andere Chiantis...

[9:31 PM] Torsten Vogel: ist das nicht ein bestimmter Fehler?

[9:31 PM] Joachim Tujek: Wie wurde der Wein angebaut? Holz? Wie lange?

[9:31 PM] Roland Brunner: Eine Erfrischung für die Omi ;-)

[9:32 PM] Ulf Schitkowsky: @AlexR sehe ich auch so

[9:32 PM] Franz HILBERT: seit gestern: begeistert !... dass kianti so fruchtlich schmecken kann

[9:33 PM] Joachim Tujek: Wahrscheinlich bin ich mit U50 noch ein Jungspund hier, mir schmeckt er! Einfach, nix kompliziertes (Gruss von Sabine)

[9:33 PM] Alex R.: @JoachimTujek nicht unterschätzen!

[9:35 PM] Franz HILBERT: was will uns in der Beschreibung: Herrlicher Colli Senesi sagen ? Typisch Kirsche ?

[9:35 PM] achim: Im Gegensatz zu meinen Damen ist mir der Chianti sehr willkommen . Die Tanine sind gut eingebettet der Gaumen wirkt sehr komplex

[9:37 PM] Roland Brunner: Komplex und gleichzeitig wunderbar einfach und direkt.

[9:37 PM] Alex R.: @RolandBrunner3 stimme ich zu!

[9:37 PM] achim: Scheint ein echter "Männerwein" zu sein (Anne)

[9:38 PM] Günter Murr: Sehr animierend.

[9:39 PM] Günter Murr: So ich das anhand des Restes in der Flasche noch beurteilen kann.

[9:39 PM] Ulf Schitkowsky: ich verabschiede mich. Schönen Abend noch und viel Spaß noch mit den Neigen ;-)

[9:39 PM] Franz HILBERT: @ Achim siehe ROLAND :-))

[9:39 PM] Joachim Tujek: also, der Chianti hat mich nicht sehr bewegt. Muss auch nicht sein.

[9:40 PM] Günter Murr: Der größte Teil gi

[9:40 PM] Roland Brunner: @achim Liegt vielleicht daran, dass jetzt die Essenszeit vorbei ist. Als Essensbegleiter dürfte er m.E. sowohl Männer als auch Frauen überzeugen.

[9:41 PM] achim: Stimmt! Zum Essen schmeckte er besser

[9:41 PM] achim: Wir hatten ihn schon zum Essen probiert

[9:41 PM] Alex R.: Geschmäcker sind verschieden und, wenn man sich damit beschäftigt, ändern sie sich im Laufe der Jahre stark.

[9:41 PM] Franz HILBERT: @RolandBrunner3 jaa!

[9:42 PM] Roland Brunner: Ein 'Kamin-Wein' ist das sicher nicht.

[9:42 PM] Marcus Hofschuster: Man darf ihm auch etwas Zeit geben. So mindestens ein Jahr.

[9:42 PM] Marcus Hofschuster: Die echten Kaminweine kommen in der richtig kalten Zeit...

[9:42 PM] achim: la Tonato

[9:43 PM] Torsten Vogel: es gibt auch viel weniger guten Chianti, dazu gehört er keinesfalls

[9:43 PM] Roland Brunner: Nein 8-)

[9:44 PM] achim: Vitello Tonnato passte ganz gut dazu ;-)

[9:44 PM] Franz HILBERT: @AlexR klasse - den kannt ich noch nicht !

[9:45 PM] Joachim Tujek: Mein Fazit bevor ich Guze Nacht sage: Wieder sehr interessante Probe. Meine Nummer 1 ist der Ellegri.

[9:46 PM] Torsten Vogel: wir verabschieden uns dann auch, es war wie immer sehr inspirierend

[9:46 PM] Alex R.: Muss jetzt langsam Schluss machen. Danke an das Wein-Plus-Team!

Italienische Weißweine fanden für mich hauptsächlich in Südtirol statt (und auch nur sehr eingeschränkt). Der Abend hat mir geholfen, wieder etwas offener zu werden und über den deutschen (und österreichischen und französischen) Terrand zu schauen. Danke!

[9:46 PM] achim: Unserer war Nr. 2

[9:47 PM] Alex R.: Tellerrand

[9:47 PM] Joachim Tujek: @Achim: also auch der Ellegri

[9:48 PM] achim: Ja, genau

[9:49 PM] Franz HILBERT: abgesehen vom chianti: Ellegri = bona note a tutti

[9:49 PM] Heinz Geiger: ich bin bis zum letzten Tropfen beim Tuscanino geblieben und der war immer noch super. Eine gute Nacht.#

[9:49 PM] Marcus Hofschuster: Im Herbst wirds auch wieder sehr spannend. Wir werden einen der besten Beaujolais haben, die mir je begenet sind, einen reinsortigen Ciliegolo aus der Toskana, wie es ihn so kaum nochmal gibt ... und mal sehen, was noch.

[9:49 PM] Franz HILBERT: hört hört

[9:50 PM] Marcus Hofschuster: Danke auf jeden Fall fürs Mitmachen und Verzeihung für die Probleme mit dem Chat,

[9:52 PM] Heinz Geiger: oh Beaujolais hör ich gerne. Ein früherer Lieblingswein von mir. Durch die Nouveaus leider total verdorben.