

## Chat zum Verkostungspaket "Weihnachten 2015"

[7:26 PM] Klaus Walther: Hallo?

[7:29 PM] Klaus Walther: Die üblichen Verdächtigen aus Bremen-Nord sind schon einmal da.

[7:30 PM] Anne: test

[7:31 PM] achim: nochmal

[7:45 PM] Klaus Walther: Hallo...

[7:50 PM] Klaus Walther: Sind wir hier richtig.

[7:50 PM] Klaus Walther: ....?

[7:52 PM] Utz Graafmann: Hallo Klaus Walther, ja hier geht es um 20 Uhr los

[7:53 PM] Klaus Walther: Super, Danke!

[7:58 PM] Marcus Hofschuster: Guten Abend

[7:58 PM] Klaus Walther: Guten Abend aus Bremen - wir sind zu viert

[8:01 PM] achim: Hallo aus Weinbähla heute mit Anne, Achim, Jens und Ilona

[8:01 PM] Joachim Tujek: Guten Abend

[8:01 PM] Utz Graafmann: Guten Abend zusammen

[8:02 PM] Marcus Hofschuster: Puh, das war knapp, ich habs grad nioch geschafft, was gibt's heute? ;)

[8:03 PM] Alexander Rosenschon: Guten Abend!

[8:03 PM] Marcus Hofschuster: Sekt! Klar, Sekt. Wusstichsoch. Fangen wir mit dem Sekt an.

[8:04 PM] Klaus Walther: Ok, ist schon im Glas

[8:04 PM] achim: oh ja!

[8:05 PM] Gerhard Oberbauer: Einen schönen guten Abend und Prost!

[8:05 PM] Joachim Tujek: ein feiner Sekt, Frucht, klar und trocken.

[8:05 PM] Marcus Hofschuster: Es gibt ja schon eine gewisse Tradition, an Weihnachten einen Rosé-Sekt einzupacken. Schon weil man sowas, wenn es gut ist, zur Not auch das ganze Weihnachtsmenü durchtrinken kann.

[8:06 PM] Klaus Walther: Champagner Art..

[8:06 PM] Marcus Hofschuster: Ja, das hat mit dem süßlichen Fruchtsprudler, den man in Deutschland verbreitet bekommt, wenig zu tun.

[8:07 PM] achim: tausend Perlen

[8:07 PM] Alexander Rosenschon: eher von der kalkigen Sorte, kein typ. Schmelz, den Pinot-Sekt oft hat.

[8:08 PM] Klaus Walther: Wir haben frischen Räucherlachs und Spargel dazu, perfekt

[8:08 PM] Ulf Schitkowsky: Guten Abend aus Teltow!

[8:09 PM] Marcus Hofschuster: Lachs und Nudeln hab ich auch. Plize, etwa Kräutersaitlinge, wären auch perfekt.

[8:10 PM] Joachim Tujek: ein Cuvee, welche Traube ist ausser Spätburgunder noch dabei? Weisburgunder oder Grauburgunder?

[8:10 PM] Klaus Walther: Pergarn ist super fein,

[8:11 PM] Klaus Walther: Perlage sorry

[8:11 PM] achim: Bei uns gibt es Wiener :-)

[8:11 PM] Alexander Rosenschon: Restzucker

[8:11 PM] Marcus Hofschuster: Er besteht zu 100% aus Spätburgunder

[8:12 PM] Alexander Rosenschon: Restzucker gegen Null wollte ich sagen...

[8:12 PM] Joachim Tujek: Warum dann Cuvee?

[8:13 PM] Marcus Hofschuster: "Cuvée" bedeutet keine Zusammenstellung aus mehreren Rebsorten, das ist ein weit verbreiteter Irrtum.

[8:13 PM] achim: Gespaltenes Urteil bei uns... Unsere Männer finden ihn Hui... die Frauen eher naja.

[8:13 PM] Marcus Hofschuster: Restzucker bei rund 3 Gramm.

[8:14 PM] wolfgang lindner: Hier ist Familie Lindner aus Lippersdorf in Thüringen

[8:15 PM] Klaus Walther: Wir finden den alle extra lecker...

[8:15 PM] Klaus Walther: Zwei Damen und zwei Herren

[8:15 PM] Alexander Rosenschon: gefällt mir, ist sehr straiht, habe Ribisel in der Nase

[8:15 PM] Marcus Hofschuster: Es ist auch tatsächlich so, dass mir besserer Sekt um das Geld wohl noch nie begegnet ist.

[8:16 PM] Ulf Schitkowsky: /\*Klugscheisser Modus an\*/ cuvee (cuver) kommt von franz. gegoren /\*Klugscheisser Modus aus\*/ ;-)

[8:16 PM] achim: Für uns muss Sekt eher bisschen süffiger sein.

[8:16 PM] Gerhard Oberbauer: Was bedeutet nun Mathis Cuvee? Und um welche Rebsorte handelt es sich nun?

[8:17 PM] Alexander Rosenschon: von Buhl liegt ungefähr in der Preislage

[8:17 PM] Marcus Hofschuster: Ja, das ist nicht die süßlich-schmeichelnde Art, wie sie vile deutsche Winzersekte, aber auch viele Basischampagner der großen Häuser haben. Drum gefällt er mir ja auch so gut.

[8:17 PM] Joachim Tujek: der ist überschäumend, schon beim Öffnen. Die Perlage füllt den Mund und verteilt die Frucht. Ich bin begeistert.

[8:18 PM] wolfgang lindner: begeistert sind wir auch

[8:19 PM] Marcus Hofschuster: Schrieb ich schon: 100% Pinot Noir. Mathis ist der Familienname der Besitzerin.

[8:19 PM] Gerhard Oberbauer: Danke!

[8:19 PM] Marcus Hofschuster: Sehr gerne.

[8:20 PM] Alexander Rosenschon: die Flasche ist fast schon leer, das sagt alles

[8:20 PM] Klaus Walther: Geht uns auch nicht besser, alle alle!!!??

[8:21 PM] Joachim Tujek: zu erwähnen ist auch die feine Nase, die man am Gaumen wiederfindet

[8:21 PM] wolfgang lindner: Herr Rosenschön, dann kannst Du aber die beiden Rotweine nicht mehr ganz schaffen.

[8:22 PM] Klaus Walther: Übung!

[8:22 PM] Alexander Rosenschon: schon, so schön bin ich leider nicht, Herr Lindner

[8:23 PM] Klaus Walther: Als nächstes geht es nach Österreich, oder?

[8:23 PM] Joachim Tujek: @ Klaus Walther: das hat man davon wenn man zu viert ist.

[8:24 PM] Marcus Hofschuster: Ja, wir gehen weiter nach Österreich. Zum Weihnachtsganswein.

[8:24 PM] Klaus Walther: Wir teilen....

[8:25 PM] achim: Die richtige Einstimmung!

[8:26 PM] Alexander Rosenschon: korkt leider, ich kann nur vermuten, dass er gut ist...

[8:26 PM] wolfgang lindner: wir folgen nach Österreich und sind auf das "speckige" neugierig

[8:26 PM] Utz Graafmann: Schade :-( Bitte einfach Mail an uns und es kommt Ersatz

[8:26 PM] Gerhard Oberbauer: Ein perfekter St. Laurent. Dicht, komplex. Hat noch Potential, braucht noch! Noch ein wenig schüchtern!

[8:27 PM] Alexander Rosenschon: Danke!

[8:28 PM] achim: Ein sehr runder Wein. Wenig Tanine.

[8:28 PM] Marcus Hofschuster: Ein bisschen die modernere Richtung mit viel Würze und gewisser Holzsüße, aber genau deshalb passt er ja zur Gans und sogar zum Blaukraut.

[8:28 PM] Klaus Walther: Also, was ist denn das für ein Speed?

[8:29 PM] achim: Angenehm Pfeffrig in der Nase

[8:29 PM] Gerhard Oberbauer: stimmt mit der Holzsüße. oder vielleicht doch Fruchtsüße?

[8:30 PM] Gerhard Oberbauer: schöne Würze, passt gut!

[8:30 PM] Joachim Tujek: Ich schäme mich so, aber der Wein schmeckt mir nicht, vorgestern nicht, gestern nicht und heute auch nicht. Ob es Kork ist kann ich nicht beurteilen.

[8:31 PM] Gerhard Oberbauer: Die Geschmäcker sind verschieden, nix zu schämen. Aber was genau schmeckt nicht?

[8:31 PM] wolfgang lindner: wir finden ihn sehr lecker, ih wäre für Holzsüße und würzig

[8:31 PM] Marcus Hofschuster: Da gibt es nichts zu schämen

[8:32 PM] achim: Lag er auf Holz?

[8:32 PM] Joachim Tujek: mir fehlt Frische und Frucht, schmeckt mir holzmodrig.

[8:32 PM] Christoph Necknig: Also meiner hat auch gekorkt. Nachdem das Phänomen meist in Mengen auftritt vermute ich Kork, wenn er nicht schmeckt.

[8:33 PM] wolfgang lindner: holzwürzig, meinen wir. kräftige Kräuter

[8:33 PM] Ulf Schitkowsky: etwas rauchig sagt meine Tochter. Wir sind uns unseins - mir gefällt's ihr nicht so ;-)

[8:33 PM] achim: kein Kork bei uns

[8:33 PM] Alexander Rosenschon: @JoachimTujek auch Kork?

[8:33 PM] Christoph Necknig: Mit meiner Flasche hätte man den Bodensee vergiften können:-)

[8:33 PM] Ulf Schitkowsky: unser ist völlig ok kein Kork

[8:33 PM] achim: bitte?

[8:33 PM] Marcus Hofschuster: Klar, er ist holzig, er ist mürb, er ist ein bisschen auch durchaus das, was man als "modrig" bezeichnet könnte. Das ist alles nicht falsch (man kann gar nichts falsch machen, Sie schmecken, was Sie schmecken).

[8:33 PM] wolfgang lindner: unserer ist einwandfrei

[8:34 PM] Ulf Schitkowsky: sehr würzig, pfeffrig find ich auch, Anne

[8:34 PM] achim: Wir finden ihn gut! (alle vier)

[8:34 PM] achim: Ich finde ihn besser als den Sekt davor!

[8:34 PM] Alexander Rosenschon: ne, also bei mir eindeutig Kork. Die Runde ist sich einig

[8:34 PM] Marcus Hofschuster: Pfeffer ist übrigens gut und typisch, allerdings mehr Piment, finde ich.

[8:35 PM] Joachim Tujek: @ Alexander - weiß es nicht, hatte kürzlich eine Flasche Beaujolais

mit Kork, der war untrinkbar. So schlimm ist es hier nicht.

[8:35 PM] Ulf Schitkowsky: ich finde er könnte etwas mehr Frucht vertragen, wenn man ihn solo trinkt. Zum Rotkraut o.ä. kann ich mir den gut vorstellen

[8:35 PM] achim: und Kräuter

[8:35 PM] Gerhard Oberbauer: Bin der Meinung, dass er noch zu jung ist, wird sicher noch zulegen!

[8:36 PM] achim: Der Wein ist einfach gefällig und warum soll es das nicht auch geben.

[8:36 PM] Utz Graafmann: @JoachimTujek bitte den Rest aufheben. Ich schicke Ihnen eine andere Flasche. Dann bitte vergleichen. Freue mich auf das Feedback und eventuell eine Lernerfahrung in Sachen Korkschecker.

[8:37 PM] Marcus Hofschuster: Sollen wir langsam zu etwas ganz und gar Ungefälligem übergehen?

[8:38 PM] achim: Wie würden gerne noch bisschen verweilen.

[8:38 PM] Klaus Walther: Hallo, etwas langsamerbitte, wir probieren noch

[8:38 PM] Klaus Walther: Schön weich ist er

[8:38 PM] Marcus Hofschuster: kein Problem

[8:40 PM] wolfgang lindner: verweilen, verweilen, verweile doch, du bist sooooo schön!

[8:40 PM] Klaus Walther: Ein total nobler fantastisch ausgewogener Wein

[8:40 PM] Klaus Walther: Würden wir niemals in Österreich verorten!

[8:40 PM] Klaus Walther: Tolle erfahrung

[8:40 PM] Klaus Walther: Haben ohne einmal hin und her und danach final dekantiert

[8:41 PM] Klaus Walther: Um 18:00 Uhr geöffnet

[8:41 PM] wolfgang lindner: verorten, was ist das, entschuldigung

[8:41 PM] Klaus Walther: Wir hatten noch nie einen besseren St. Laurent

[8:41 PM] Klaus Walther: Geografisch einordnen

[8:41 PM] Klaus Walther: Verorten

[8:41 PM] Gerhard Oberbauer: Nicht alle schaffen aus dem schwierigen St. Laurent auch einen ansprechenden und komplexen Wein zu keltern. Malat ist schon ein Könnler!

[8:42 PM] wolfgang lindner: Danke für den Hinweis

[8:43 PM] Gerhard Oberbauer: St. Laurent liefert auf im Burgenland (Neusiedlersee) gute Weine.

[8:43 PM] Marcus Hofschuster: Er ist an der Krems der Rotwein-Könnler schlechthin.

[8:43 PM] Joachim Tujek: Guten st.Laurent findet man auch in der Pfalz.

[8:43 PM] Gerhard Oberbauer: Vorallem ist das Kremstal ja nicht unbedingt für die Rotweinlagen berühmt!

[8:44 PM] Marcus Hofschuster: Ganz und gar nicht. Drum ist das ja so besonders, was Malat da macht.

[8:45 PM] Gerhard Oberbauer: Gute Wahl!

[8:45 PM] Gerhard Oberbauer: Wie w

[8:45 PM] achim: Unser zweiter Gang... Ziegenkäse gebetet auf roten Rübchen mit Sahneschaum.. lecker! Passt auch zum Wein :-)

[8:45 PM] Gerhard Oberbauer: Wie wäre es jetzt mit dem Sagrantino, hab ihn schon in der Nase!

[8:46 PM] Alexander Rosenschon: @GerhardOberbauer richtig, s. Rosi bzw Hannes Schuster z.B.

[8:46 PM] Klaus Walther: Haben Trüffel Risotto und Lamm Filet spitzen dazu... Wow!

[8:46 PM] Klaus Walther: Passt!

[8:46 PM] Joachim Tujek: "Ziegenkäse gebetet" passt zur Jahreszeit.

[8:46 PM] Marcus Hofschuster: Schuster ist in Sachen St. Laurent unerreicht.

[8:47 PM] wolfgang lindner: an Klaus Walther, Euch gehts ja guuuut

[8:47 PM] Marcus Hofschuster: Sagrantino, jetzt?

[8:47 PM] Ulf Schitkowsky: gerne

[8:47 PM] Klaus Walther: Ja, finden wir auch! Und sind dankbar dafür!

[8:47 PM] Gerhard Oberbauer: Sagrantino nicht nur jetzt sonder forever!

[8:48 PM] wolfgang lindner: wir gönnens Euch von Herzen

[8:48 PM] Gerhard Oberbauer: Finde dass neben einem Sagrantino jeder Super Tuscan ein lauer Aufguss ist!

[8:48 PM] Marcus Hofschuster: Ja, das ist so ziemlich das Massivste, das es in der Weinwelt überhaupt gibt.

[8:49 PM] Klaus Walther: Wir sind gespannt

[8:49 PM] wolfgang lindner: eine tolle Nase, der Sagrantino

[8:49 PM] Alexander Rosenschon: die 14,5 Drehzahl merkt man gar nicht, wirkt kühl

[8:49 PM] Ulf Schitkowsky: die Spannung steigt ;-)

[8:49 PM] Christoph Necknig: ja kühl wollte ich auch gerade schreiben

[8:50 PM] Christoph Necknig: Etwas Speck

[8:50 PM] Christoph Necknig: und Schlehen

[8:50 PM] Marcus Hofschuster: Ja, wir haben es hier nicht mit einem überreif-hitzigen Wein zu tun, Perticaia gehört schon zum Feinsten und Besten, was diese Apellation zu bieten hat.

[8:50 PM] Marcus Hofschuster: Schlehen ist sehr gut.

[8:51 PM] wolfgang lindner: und Holunder

[8:51 PM] Gerhard Oberbauer: Super Konzentration und einzigartige Tanninwucht! Der Wein verlangt volle Aufmerksamkeit!

[8:51 PM] wolfgang lindner: Herr Oberbauer, sehr schön gesagt

[8:52 PM] Alexander Rosenschon: Das Tanin ist schon heftig, trotzdem fein und passt gut zur Chorizo, die wir gerade essen

[8:52 PM] Ulf Schitkowsky: schwarze Beeren, feines Tannin ohne das es wirklich stört, obwohl er ja noch nicht so alt ist. Einfach schön

[8:53 PM] Joachim Tujek: Mein Problem: ich liebe leichte trinkige Weine, wie den Vernatsch. Da ist der Sagrantino schon ein Kontrastprogramm auf das man sich einlassen muss. Aber es geht, auch wenn es schwierig ist ihn ohne Begleitung zu entdecken.

[8:53 PM] Marcus Hofschuster: Oh, Chorizo, das kann ich mir gut vorstellen. Und ja: mehr Tannin geht nicht.

[8:53 PM] Gerhard Oberbauer: @wolfganglindner Danke! Bin ein Fan des Sagrantino!

[8:53 PM] Christoph Necknig: Ja auch das adstringierende hat was von Schlehen. Aber da ist auch etwas Schoko- Kafee.

[8:54 PM] achim: Kräutrig, würzig, mineralisch

[8:54 PM] achim: in der Nase

[8:55 PM] Alexander Rosenschon: etwas Lakritze?

[8:55 PM] Joachim Tujek: Heute abend schmecke ich die Frucht (gestern noch nicht) und eine gewisse Frische.

[8:56 PM] Gerhard Oberbauer: Fülle, Komplexität und einen extrem langen Abgang

[8:56 PM] Klaus Walther: Wir langsamen Bremer schenken jetzt erst ein... Bei Interesse sagen wir noch was zum St Larent ??

[8:56 PM] Klaus Walther: Laurent

[8:56 PM] achim: Haben den Wein vor ca. einer Stunde dekandiert... Könnte noch bissel atmen.

[8:57 PM] Christoph Necknig: Also mir fehlt die ganz große Länge eher

[8:58 PM] wolfgang lindner: wie ein gutes Stückchen Bitterschokolade, das langsam auf der Zunge zergeht

[8:58 PM] Marcus Hofschuster: Ja, bitte, dsagen Sie noch etwas zum St. Laurent

[8:58 PM] Gerhard Oberbauer: weiche Seele und daneben ein feuriger Charakter

[8:58 PM] Alexander Rosenschon: gute Bitterschokolade!

[8:58 PM] Christoph Necknig: Das mit der Schokolade empfinde ich auch immer deutlicher

[8:59 PM] Ulf Schitkowsky: das ist ein Wein, der mir den ganzen Abend gefallen kann. Der ist was für gemütliche Stunden am Kamin

[8:59 PM] Gerhard Oberbauer: oder zu einem Steak?

[8:59 PM] Ulf Schitkowsky: Steak ist sicher sehr passend

[9:00 PM] Marcus Hofschuster: Besser Hirsch, Steak ist fast zu schwach...;)

[9:01 PM] Gerhard Oberbauer: oder kross-gegrilltes Lamm mit Kräutern und Knoblauch. Mmhh!!

[9:01 PM] achim: Kräftiges Essen passt gut... der Wein hat sehr schöner angenehme Tamine... guter Essensbegleiter!

[9:01 PM] Alexander Rosenschon: ich versuch immer, die Beschreibung nicht vor der Verkostung anzuschauen und freu mich dann, wenn ich (zufällig) richtig lag:-D

[9:04 PM] Gerhard Oberbauer: Sagrantino von Fongoli und Adanti kann ich auch empfehlen.

[9:04 PM] achim: Schöner und großer Wein, schafft es aber nich zum Liebling.

[9:04 PM] Klaus Walther: Also, wir sind gerade völlig begeistert

[9:05 PM] Klaus Walther: Für uns eine Neuentdeckung eines klasse Weins

[9:05 PM] Gerhard Oberbauer: Begeisternder Wein auch für mich!

[9:05 PM] Ulf Schitkowsky: @KlausWalther: dem kann ich nur zustimmen. Ich bin auch sehr begeistert.

[9:06 PM] Ulf Schitkowsky: Die Flasche wird den heutigen Abend leider nicht überleben :-)

[9:06 PM] Klaus Walther: Also, wir sind Baujahr 1963, bis 2028 bedeutet zwei Flaschen bestellen und zur Pensionierung genießen

[9:07 PM] Gerhard Oberbauer: Danke für das vielseitige und interessante Verkostungspaket and das Wein-Plus Team. Bitte weiter so!

[9:07 PM] Klaus Walther: Fred und Klaus - den Damen zu schwer....

[9:07 PM] Ulf Schitkowsky: Ich wünsche allseits gesegnete Weihnachten und einen guten Start ins neue Jahr. Ich zieh mich jetzt mit der Flasche vor den Kamin zurück ;-)

[9:07 PM] wolfgang lindner: Wir sind nochmal an den Malat rangegangen, aber der ist nach wie vor ganz toll

[9:09 PM] Klaus Walther: Der Malat ist toll und riecht jetzt nach Kirschen

[9:09 PM] wolfgang lindner: Der Malat ist etwas fruchtiger,, der Sagrantino hat mehr schokolade, Lakritz und ist würziger

[9:09 PM] Klaus Walther: Braucht echt Luft der st

[9:09 PM] Joachim Tujek: nach der Beschreibung wurde der Wein ja in Barriques ausgebaut. Was schmeckt man davon? Wäre der Wein schwächer, wenn er im alten Holzfass ausgebaut wäre? Gibt es Weine am Markt die sowohl als auch?

[9:09 PM] Klaus Walther: Laurent ist luftbedürftig

[9:12 PM] Alexander Rosenschon: eine sehr gelungene Zusammenstellung! Danke!

[9:12 PM] Klaus Walther: Tolle Weine alle drei, und nach Bonarda auch wirklich weihnachtlich....

[9:13 PM] wolfgang lindner: Vielen Dank, Marcus Hofschuster sagt meine Frau anke auch

[9:14 PM] Marcus Hofschuster: Es ist mir ein Vergnügen

[9:14 PM] Joachim Tujek: ich werde mir abschliessend ein "Kalkbödele" genehmigen. Vorteil: wer allein verkostet!

[9:14 PM] Marcus Hofschuster: Vielen Dank fürs Mitmachen

[9:14 PM] wolfgang lindner: Ein Lob dem Erfinder des Verkostungspakets , hat nicht auch Heinz Geiger das was dazugetan, mir war so.

[9:15 PM] Klaus Walther: Also, Diana, Oxana, Fred und Klaus sagen Danke für die tolle Erfahrung, wir wünschen allen eine frohe Weihnachtszeit und ein gesundes und schönes 2016! Genießt das Leben und die Weine!

[9:15 PM] Utz Graafmann: Auch ich wünsche frohe Weihnachten und einen guten Beginn des neuen Jahres!

[9:15 PM] Christoph Necknig: Danke auch und schöne Feiertage für euch alle - bis zum nächsten mal

[9:16 PM] Alexander Rosenschon: frohes Fest und auf ein weinfreudiges 2016!

[9:16 PM] wolfgang lindner: alles Gute, und vielen Dank, dass es Euch alle gibt.

[9:17 PM] Joachim Tujek: Jetzt weiß ichs, das Kalkbödele auf euer aller wohl und Prosit Neujahr.

[9:18 PM] achim: Vielen Dank! Es war mal wieder ein sehr schöner Abend

[9:18 PM] achim: Und viele neue Geschmackserlebnisse!

[9:19 PM] wolfgang lindner: Marcus, vielen Dank für das tolle Paket.

[9:20 PM] achim: Viele schöne Wein-nachten und ein süffiges neues Jahr!

[9:20 PM] achim: Uns was trinken wir jetzt? ;-)

[9:21 PM] achim: Wir fahren jetzt an die Rhone! :-)

[9:21 PM] Joachim Tujek: Anne: KALKBÖDELE

[9:21 PM] wolfgang lindner: Anne, aber erst ausnüchtern

[9:22 PM] achim: ok ;-)

[9:22 PM] achim: Ausnüchtern?

[9:23 PM] Gerhard Oberbauer: Schöne Feiertage und immer den passenden Wein dazu! Cheers!

[9:23 PM] wolfgang lindner: ja, anne, wenn Du an die Rhohne willst, erst mal ausschlafen

[9:23 PM] Heinz Geiger: Hallo Wolfgang, hat er nicht, außer, dass er schon ewig dabei ist, mit Unterbrechungen.

[9:23 PM] Alexander Rosenschon: Ja, danke für die neuen Weinerfahrungen dieses Jahr!  
Gerade beim Thema Bonarda habe ich gemerkt, dass es lohnt, auch mal was neues auszuprobieren.

[9:25 PM] achim: Bornada habe ich nachbestellt! Fröhliche Wein-nachten... der ist morgen dran!  
:-)

[9:26 PM] wolfgang lindner: ^1Heinz, Du hate Deine Verdienste , aber der Weinchat lebt von der Aktivität aller

[9:26 PM] Marcus Hofschuster: Genau so ist es.

[9:28 PM] achim: Wir freuen uns auf das nächste Weinchat! Wann ist das?

[9:28 PM] wolfgang lindner: Schöne Feiertage und gute Nacht von Anke und Wolfgang Lindner,  
Viele Grüße auch an Herrn Graafmann