

Chat zum Verkostungspaket "Weihnachten 2016"

[7:50 PM] Heinz Geiger: nur als trockener und stiller Teilnehmer

[7:51 PM] Marcus Hofschuster: Ich chatte heute von Außerhalb, werde also noch mehr Tippfehler machen als sonst.

[7:51 PM] Franz HILBERT: franz+waltraud: Einen guten Vorweihnachts-Abend aus Frauenaaurach (ein Teil von Erlangen): hole jetzt die Flaschen

[7:52 PM] Marcus Hofschuster: Hier schonmal die Reihenfolge:

Chardonnay

Piedirosso

Malbec

[7:53 PM] Stephan Eichinger: Hallo miteinander.

[7:56 PM] Hajoachim: Schönen vorweihnachtsabend aus Weinböhla

[7:58 PM] Utz Graafmann: Wenn das kein passender Ortsname ist... :-) Guten Abend auch von mir. Wegen starker Erkältung bin ich heute auch ohne Wein.

[7:59 PM] Stephan Eichinger: Ein Glück. Meine Virens Scanner ist an. ;)

[8:00 PM] Utz Graafmann: dann hoffe ich mal für euch, dass das keine bakterielle Infektion ist. Da hilft ein Virens Scanner auch nicht.

[8:00 PM] Marcus Hofschuster: Guten Abend Euch Allen. Ich hoffe, Ihr seid einigermaßen fit und nicht mehr zu gestresst vom Geschenkelädenplündern.

[8:00 PM] Joachim Tujek: Hallo zusammen, aus irgendeinem Grunde hatte ich den Mittwoch auf meinem Plan und dazu 5 Leute eingeladen. Der Wein mußte dran glauben und ich sitze jetzt hier bei einem Liter-Müller-Thurgau und werde mich an die 3 Weine zu erinnern versuchen.

[8:01 PM] Stephan Eichinger: Den Grund kenn ich.

[8:01 PM] Alex R.: Guten Abend!

[8:02 PM] Marcus Hofschuster: Wir haben heuer den Termin extra auf Freitag gelegt, damit die Weine womöglich auch an Weihnachten noch getrunken werden können. Das ist nur nicht bis an die richtigen Stellen im Haus durchgedrungen, deshalb wurde auf der Seite leider erst noch ein falscher Termin kommuniziert.

[8:02 PM] Stephan Eichinger: Gruß nach R!

[8:02 PM] Alex R.: Gruß nach F!

[8:04 PM] Alex R.: Weihnachtsgeschenkeinkaufswahnsinn hinter uns gebracht. Freu mich auf die Weine!

[8:04 PM] Marcus Hofschuster: Ich hoffe, Ihr hattet dennoch Spaß, Joachim.

[8:05 PM] Marcus Hofschuster: Fangen wir an?

[8:05 PM] Günter Murr: Hallo aus Frankfurt, habe den Verkostungsraum endlich gefunden ;-)

[8:05 PM] Alex R.: St. Eiermark?

[8:05 PM] Franz HILBERT: yes please

[8:05 PM] Marcus Hofschuster: Klar

[8:06 PM] Stephan Eichinger: Herr Ober, eine knusprige Ente bitte. Den Wein hab ich schon.

[8:06 PM] Alex R.: Bei der Ente wär ich dabei.

[8:07 PM] Franz HILBERT: die steirmärker können ja doch Weine machen !

[8:08 PM] Marcus Hofschuster: Das mag daran liegen, dass der Wein aufgrund seiner noch

prägnanten Hefe noch ein wenig "gebrannt" oder "röstig" wirkt.

[8:08 PM] Marcus Hofschuster: Und wie die das können.

[8:08 PM] Joachim Tujek: was heißt "ja doch"? Die machen durchwegs gute Weine.

[8:09 PM] Günter Murr: Hefig ja, gebrannt eher nicht. Klassische Steiermark-Nase, finde ich.

[8:09 PM] Franz HILBERT:steht auch drauf: WEingut :-))

[8:10 PM] Hajoachim: Mach die Augen zu - und du sitzt auf einer Almwiese mit al den Kräutern

[8:10 PM] Joachim Tujek: Wir sind heute aber wieder Wortakrobaten.

[8:11 PM] Franz HILBERT: ja wirklich vielfältig duftig

[8:12 PM] Alex R.: Hefig ja, nicht fett, hat was erdiges, auch Gerbstoff merke ich deutlich

[8:13 PM] Marcus Hofschuster: Auch der Gerbstoff-Eindruck wird durch die Hefe, die ja auch griffig wirkt, noch verstärkt.

[8:13 PM] Hajoachim: Im Mund geht er schnell an den Gaumen un wirkt einwenig - fast wie tanine

[8:13 PM] Marcus Hofschuster: Naja, es sind ja auch Tannine drin

[8:14 PM] Günter Murr: Maischestandzeit?

[8:14 PM] Franz HILBERT: tannine im Weissen?

[8:15 PM] Joachim Tujek: ich erinnere mich an einen harmonischen Wein, alle positiven Eigenschaften (herb, tannin, floral, fruchtig) fein abgestimmt.

[8:16 PM] Marcus Hofschuster: Ja, einen gewissen Schalenkontakt gibt es ja heute auch bei Weißen sehr oft, aber selbst bei schnell abgepressten Trauben kommen doch immer wieder auch noch Gerbstoffe aus Schalen und Gehäusen mit. Zudem, wie gesagt, wirkt auch die Hefe noich deutlich "griffig"

[8:16 PM] Franz HILBERT: capito

[8:17 PM] Alex R.: Er ist durch seine etwas herbe, aber auch frische Art ziemlich trinkanimierend

[8:17 PM] Marcus Hofschuster: Dazu muss ich sagen, dass er heute deutlich verschlossener wirkt als bei unserer Probe relativ früh nach der Füllung. Wirklich in Form ist er wohl erst nach einem bis zwei Jahren weioterer Reife.

[8:19 PM] Marcus Hofschuster: Was mir sehr gefällt sind seine Brillanz (nur noch durch die Hefe etwas verdeckt), Konzentration und dabei Feinheit und Kühle. Gemcht ist das wie sehr guter moderner weißer Burgunder - er kostet nur allenfalls die Hälfte vergleichbarer Weine von dort.

[8:19 PM] Günter Murr: Die floralen Noten erinnerten anfangs ein wenig an Sauvignon Blanc. Im Glas verändert sich die Aromatik langsam.

[8:20 PM] Marcus Hofschuster: Das hatten wir hier (wir sind heute zu dritt) auch

[8:20 PM] Joachim Tujek: die Nähe zu Sauvignon blanc habe ich auch gespürt und genossen.

[8:21 PM] Stephan Eichinger: so schmeckt die Steiermark. Geht mir drunten fast immer so.

[8:21 PM] Marcus Hofschuster: direkt neben einem Sauvignon würde man die deutlichen Unterschiede schon schmecken. Das ist tatsächlich im Wesentlichen der Jugend geschuldet, dass er erst so wirkt. Und natürlich hat auch Chardonnay gerne ein wenig vegetabile Noten.

[8:22 PM] Franz HILBERT: ja Burgunder ist dei lösung: diese Steiermärker: chapeau !

[8:23 PM] Günter Murr: Ist aber doch Morillon B-)

[8:24 PM] Joachim Tujek: Morillon klingt doch viel besser als Cardonnay

[8:24 PM] Marcus Hofschuster: Morillon und Chardonnay sind völlig identisch, nur falls es wer nicht weiß

[8:25 PM] Franz HILBERT: oha!

[8:25 PM] Stephan Eichinger: Stellt sich die Frage, warum der Potzinger beides nutzt.

[8:25 PM] Joachim Tujek: Chardonnay natürlich (Schardonnää)

[8:26 PM] Marcus Hofschuster: Vielleicht eine Sache der Klone. ragen wir ihn halt mal.

[8:27 PM] Marcus Hofschuster: Aber vorher gehen wir zum nächsten Wein über, würde ich vorschlagen.

[8:27 PM] Stephan Eichinger: Fänd ich eh mal wieder gut, wenn der Winzer mitchatten würde. So wie damals Pretterebner oder Tiefenbrunner.

[8:28 PM] Günter Murr: Ein steirischer Winzer hat mir mal gesagt, Morillon lasse sich außerhalb des Landes nicht verkaufen.

[8:28 PM] Klaus Wittke: Hallo, jetzt habe ich den Eingang doch noch gefunden

[8:29 PM] Stephan Eichinger: Hallo, willkommen.

[8:30 PM] Joachim Tujek: Hi Klaus, ich finde auch der Zugangslink sollt deutlicher, größer dargestellt sein. Ich lande auch immer erst auf dem Neuzugang

[8:30 PM] Franz HILBERT: piedirosso ? was n das? braucht wahrshceinlich mehr Luft bei exakt 18,5°C

[8:30 PM] Stephan Eichinger: Ein Rotfuss Indianer. ;)

[8:30 PM] Franz HILBERT: :-))

[8:31 PM] Marcus Hofschuster: Ja, das bedeutet der Name, weil das Holz rot ist

[8:31 PM] Alex R.: Die Rebsorte war mir bislang gänzlich unbekannt.

[8:31 PM] Marcus Hofschuster: alte italienische Sorte, sehr alt

[8:33 PM] Alex R.: transparente Farbe, eher zart, kühl, geschliffen, unerwartet für einen so südlichen Wein

[8:34 PM] Franz HILBERT: is noch 'was von der fetten Ente da zu dem roten Holz?

[8:34 PM] Marcus Hofschuster: Das ist der Punkt: er ist kühl, straff, herb und ausgesprochen mineralisch. So gar nicht kompottig.

[8:34 PM] Hajoachim: noch ein wenig verschlossen erst vor einer Stund geöffnet

[8:34 PM] Marcus Hofschuster: das stimmt

[8:35 PM] Joachim Tujek: @Alex habe ich auch so empfunden, sehr herb

[8:36 PM] Joachim Tujek: hat meine Gäste entzweit, Volle Zustimmung und gänzliche Ablehnung. Immer ein gutes Zeichen für interessante Weine

[8:38 PM] Marcus Hofschuster: Man gebe ihm Zeit und nehme ihm zum Essen. Kaninchen zum Beispiel.

[8:38 PM] Alex R.: ich habe den Wein erst vor einer Stunde geöffnet. Der Gerbstoff ist da, aber der Wein wirk, wie gesagt, für einen so südlichen Vertreter straff und kühl. Den kann man sich noch ein paar Jährchen liegen lassen.

[8:38 PM] Stephan Eichinger: seltsam, Ich habe undurchdringliche Farbe, leicht herb, etwas laktisch, aber der kommt.

[8:38 PM] Hajoachim: Die Tanine sin present wirken aber so passend des Sie zum gesmteintuck serh gut passen

[8:39 PM] Alex R.: Die Fabe täuscht bei mir villeicht, da ich aus Zalto Burgunder trinke

[8:39 PM] Franz HILBERT: noch bin ich nahe bei Ablehnung. Wass will uns "Pro-Polis 2011" sagen ?

[8:39 PM] Hajoachim: nein der ist sehr gut

[8:40 PM] Stephan Eichinger: das Gabriel-Glas ist auch nicht gerade schmal.

[8:40 PM] Hajoachim: auch ilona ist begeistert

[8:40 PM] Marcus Hofschuster: wär mir abr zu klein

[8:41 PM] Klaus Wittke: bin noch nicht synchron, was wird denn jetzt verkostet?

[8:41 PM] Alex R.: klar, Master, Sie trinken ja alles aus Zalto Burgunder :-)

[8:41 PM] Stephan Eichinger: son komischer Italiener aus Napoli ;)

[8:42 PM] Marcus Hofschuster: Das ist ein Wein, der Zeit und Aufmerksamkeit braucht. Am besten stellt man sich die vulkanische Landschaft am Vesuv vor, den silikatreichen Boden, durch die geothermie immer wieder sehr warm

[8:42 PM] Franz HILBERT: die Biene wird verkostet

[8:42 PM] Alex R.: leicht getrocknete Frucht und Kräuternoten hat er dann doch. Das identifiziert ihn für mich als einen Italiener.

[8:42 PM] Roland Brunner: @Frzanz: Pro-Polis ist ein Wortspiel des Winzers, der auch Imker ist und Weine fürs Volk machen will.

[8:43 PM] Franz HILBERT: danke

[8:43 PM] Stephan Eichinger: Hallo Roland, reingeschlichen? Willkommen.

[8:43 PM] Alex R.: Grüße Herr Brunner!

[8:43 PM] Roland Brunner: War einer von denjenigen, die Umwege genommen haben.-

[8:44 PM] Marcus Hofschuster: Es wäre ja auch seltsam, wenn ich Euch einen der üblichen, weich-kompottigen "Südtaliener" vorgestellt hätte, wie man ihn so im Kopf hat. Das Bild muss man inzwischen ohnehin überdenken, dazu tut sich da unten viel zu viel.

[8:45 PM] Roland Brunner: Kann leider nicht mitprobieren, weil ich erkältet bin:|

[8:45 PM] Alex R.: Gute Besserung!

[8:45 PM] Roland Brunner: Danke

[8:45 PM] Stephan Eichinger: hast du Utz angesteckt oder er dich.

[8:46 PM] Roland Brunner: Wenn der Utz durchs Telefon anstecken kann, hab ich den Schuldigen

[8:46 PM] Marcus Hofschuster: Was wir hier erleben: er wird schluck für Schluck animierender, seine Herbheit in Verbindung mit dem reifen Saft immer wieder zum Nachtrinken reizt

[8:47 PM] Alex R.: stimmt, er hat Saft und ist trinkanimierend. Ich probier immer wieder nach

[8:47 PM] Hajoachim: ja

[8:47 PM] Franz HILBERT: ein süd-italiener der für mich nach ente/Gans schreit - es tut sich was !

[8:48 PM] Marcus Hofschuster: Ente klingt sehr gut

[8:48 PM] Joachim Tujek: interessant wird er besonders im Vergleich zum folgenden Wein. Darum hebt einen Schluck auf.

[8:48 PM] Alex R.: Zur Ente trink ich eigentlich immer Spätburgunder!

[8:49 PM] Franz HILBERT: kein problem mit stehen lassen :-)

[8:49 PM] Alex R.: Wenn noch was übrig bleibt, probier ich mal den Italiener dazu!

[8:49 PM] Joachim Tujek: @Franz, heb ein Stück Gans für den nächsten Wein auf. Hoffentlich ist es ein erwachsener Vogel.

[8:49 PM] Marcus Hofschuster: Gut, dann gehen wir zum Cahors über?

[8:49 PM] Stephan Eichinger: yep

[8:50 PM] Alex R.: Cahor war bisher für mich die Region mit den über 90
Parkerpunkten-Supermarktweinen für fünf-fuchzig

[8:50 PM] Marcus Hofschuster: Die das dann aber doch nicht wert waren

[8:51 PM] Alex R.: richtig

[8:51 PM] Franz HILBERT: ich spüre Nüsse am s

[8:51 PM] Marcus Hofschuster: Lagrezette ist aber ein Klassiker, einer der Spitzenweine der
Region

[8:51 PM] Franz HILBERT: am schluss

[8:52 PM] Alex R.: oh, der hat ja die medaille d'or! Ich hoffe, das ist nicht wie bei uns die
Landesweinprämierung!

[8:53 PM] Marcus Hofschuster: Keine Sorge.

[8:54 PM] Hajoachim: In der Nase liegt der Alkohol fast wie Port

[8:55 PM] Marcus Hofschuster: dann ist er zu warm...;)

[8:55 PM] Joachim Tujek: der lagrezette schließt an den Potzinger an, so wie der perfekt für
einen guten Weißwein steht, ist der Lagrezette ein perfekter Roter.

[8:55 PM] Stephan Eichinger: Malbec kenn ich nur als kenn ich nur als billig, billigst oder halb
geschenkt aus Argentina.

[8:55 PM] Marcus Hofschuster: Dabei ist das eine der edelsten Sorten überhaupt

[8:55 PM] Alex R.: Wollt ich gerade auch sagen!

[8:56 PM] Marcus Hofschuster: Billig gibt es sie nur, weil sie auch dunkel ist.

[8:56 PM] Stephan Eichinger: lern ich gerade

[8:56 PM] Alex R.: Ziemlich viel Frucht, aber auch ordentlich Gerbstoff und trotz des spürbaren
Alkohols recht straff und kühl

[8:56 PM] Christian Vogl: Inwiefern »edel«?

[8:56 PM] Stephan Eichinger: sandig, samtig

[8:57 PM] Franz HILBERT: ja, ich hatte auch Respekt vor Malbec: ständig Kopfweg - aber der
hier: sauber gemacht !

[8:57 PM] Marcus Hofschuster: Das ist der Punkt: der Wein ist trotz seiner Macht, fest, straff,
griffig und alles andere als ausladend. Das Cahors-Tannin ist auch nicht ganz ohne Ruhm.

[9:00 PM] Alex R.: Das geht, glaube ich, super zum Wild

[9:00 PM] Marcus Hofschuster: @Christian Vogl: damit meine ich das Potenzial, große,
langlebige und komplkexe Weine zu ergeben.

[9:01 PM] Alex R.: ich hab jetzt auch Leder und Tabak in der Nase

[9:02 PM] Franz HILBERT: juchuu - der Weihnachtswein 2016 - aus dem Stölzle-Lausitz-Glas
mit viel luft - ausgerechnet ein Malbec :-)

[9:02 PM] Hajoachim: Ja der Alkohol geht etwas zurück und das animalische kommt in die Nase

[9:03 PM] Christian Vogl: @MarcusHofschuster
Verstehe. Kommen diese Weine dann alle aus dem Cahors?
Denn auch ich kenne nur sehr wenige von dort.

[9:03 PM] Marcus Hofschuster: Warum "-("?

[9:04 PM] Marcus Hofschuster: Nicht alle Malbec kommen aus dem Cahors, aber die besten.
Auch wenn das die Argentinier nicht gerne hören werden. Und Cahors ist immer Malbec.

[9:04 PM] Alex R.: Für mich, ganz ehrlich, auf diesem Niveau vollkommen unbekannt

[9:06 PM] Marcus Hofschuster: ...Iso überwiegend Malbec

[9:06 PM] Marcus Hofschuster: Ja, Alex, das ist ja auch die Intention: man kennt diese Weine heute bei uns kaum mehr

[9:07 PM] Franz HILBERT: bis 2028 hält sich dieser Malbec bei mir leider nicht :-)

[9:08 PM] Marcus Hofschuster: Wer davon alte Jahrgänge findet, sollte sie probieren, die Weine reifen in aller Regel ganz hervorragend. Und kosten einen Bruchteil alter Bordeaux vergleichbarer Güte.

[9:08 PM] Christian Vogl: @AlexR

Geht mir ähnlich. Meinen bisher besten Malbec/Cahors hab ich denn ironischerweise auch bei einem Weinhändler mit Fokus auf Italien gekauft. ;-) (ein Wein von Georges Vigouroux war das)

[9:10 PM] Marcus Hofschuster: Vigouroux ist vielleicht nicht ganz so berühmt, kann aber sehr gut sein.

[9:10 PM] Stephan Eichinger: Kostenpunkt für Nachkäufer?

[9:10 PM] Alex R.: Für mich eine Überraschung, freut mich, wie immer lehrreich...

[9:11 PM] Marcus Hofschuster: Um die 26 Euro.

[9:13 PM] Klaus Wittke: wir hatten anfangs der 80er einige Flaschen vor Ort erworben, und dann etwas "verlegt" ,nach 22 Jahren wieder entdeckt, hatten noch min 5 Jahre Zeit

[9:13 PM] Christian Vogl: Wow.

[9:14 PM] Klaus Wittke: wg. der Langlebigkeit

[9:15 PM] Marcus Hofschuster: Ja, die besten Cahors verhalten sich, was die Reifeentwicklung angeht, ganz ähnlich wie große Bordeaux

[9:16 PM] Franz HILBERT: danke sehr Marcus: ein krönend, überraschender Abschluß für dieses Jahr - Anyway: Frohes Fest für alle TN und good luck für die neue "Webseid" (thumbsup)

[9:16 PM] Stephan Eichinger: Dann doch mal die Frage an alle: "And tonight the winner is ...?"

[9:17 PM] Alex R.: Ich bin ja eher auf dem Pinot- und Blaufränkisch-Tripp, aber das macht auch Spaß! Man muss offen bleiben!

[9:17 PM] Klaus Wittke: #3!

[9:17 PM] Franz HILBERT: Chateau Lagrazette - sans doute

[9:19 PM] Marcus Hofschuster: Ja, Lagrazette ist sicher der Topwein dieser Serie, aber ich koste gerade nochmal den Piediroso mit einer mittelfeinen Entenpastete: das ist herrlich. Man will gar nicht aufhören.

[9:20 PM] Christian Vogl: Öfter trinken werde ich sicher den Contrada.
Aber so in der Wettkampfsituation würde ich wohl auch den Lagrazette nach oben platzieren.

[9:20 PM] Alex R.: Meiner Frau macht der Ösi am meisten Freude, für mich ist der Cahors die Entdeckung des Abends.

[9:20 PM] Joachim Tujek: 1. Potzinger, 2. Malbec, 3. Piediroso (nach gewichtetem Gäste-Urteil)

[9:20 PM] Stephan Eichinger: bin ich auch dabei

[9:21 PM] Joachim Tujek: @Stephan: bei wem?

[9:21 PM] Stephan Eichinger: Mein Faible für "Bilig--Weine", die schmecken.

[9:21 PM] Stephan Eichinger: Bei dir.

[9:22 PM] Christian Vogl: Gerade zum Essen habe ich beim Malbec Bedenken.

Legt sich zu sehr drüber statt zu assistieren .

[9:22 PM] Stephan Eichinger: 14,5%

[9:22 PM] Christian Vogl: Hat jmd heute dazu gegessen?

[9:23 PM] Stephan Eichinger: ja, Röstbauch vom Landmetzer Spinler, kalt.

[9:23 PM] Stephan Eichinger: Spindler

[9:23 PM] Marcus Hofschuster: Man nehme halt Hirsch oder Bison oder, ganz anders, einen richtig intensiven südfranzösischen Schmortopf mit Oliven, Tomaten, Provencekräutern etc, dazu ist der Malbec herrlich.

[9:24 PM] Alex R.: könnt ich mir alles vorstellen.... kriege wieder Hunger!

[9:24 PM] Christian Vogl: Ist in dem Schmortopf auch Fleisch?

[9:24 PM] Hajoachim: Alle waren ausgezeichnet.! jeder war etwas besonderes. Lilon drängt mich den Lagretzette unbedingt zu beschaffen. ich finde din Piedirosso irgendwie sopannender

[9:24 PM] Joachim Tujek: am Mittwoch hatten wir Heublumenkäse aus Südtirol (Klasse zum Malbec - zu dominant zum Potzinger) und Speck passte zu allen

[9:25 PM] Marcus Hofschuster: Ja, klar, wahlweise Rind, Lamm, Wild, Kalb - oder alles zusammen.

[9:28 PM] Christian Vogl: @JoachimTujek Interessant, so Bergkäse-Sorten packe ich gar nicht zu Rotwein normalerweise. Nur zu weißem.

[9:28 PM] Christian Vogl: Probier ich nachher mal.

Und spar den Rest dann für den Sonntagshirsch bei den Schwiegereltern auf. :-)

[9:29 PM] Klaus Wittke: Rotwein und Käse neigt zu Kopfschmerz

[9:30 PM] Franz HILBERT: richtig: der Rotfuss = Pro polis :- (ist auch nicht von schlechten Eltern + danke für die wundersame steiermark + weiter so lehrreich, Marcus

[9:30 PM] Alex R.: Zu Käse in der Regel Weißwein. Rotwein oft schwierig. Pinot und Reblochon oder Brie geht aber.

[9:31 PM] Klaus Wittke: bezog sich auf Hardkäse

[9:31 PM] Marcus Hofschuster: Ich bin auch eher bei Weiß zu Käse, aber Dogmen sind da ganz unangebracht. Das Thema ist schon sehr komplex.

[9:32 PM] Alex R.: stimmt

[9:32 PM] Joachim Tujek: keine Dogmen, weil Käse so unterschiedlich

[9:37 PM] Klaus Wittke: nix Dogma, es ging um eine ernsthafte Untersuchung der Wechselwirkung, habe leider die Quelle nicht gegenwärtig

[9:38 PM] Alex R.: Ich esse gerade jungen Brie, dazu Fruchtebrot von Erbel - der Italiener passt ganz gut dazu

[9:39 PM] Stephan Eichinger: Der Rotfuss kommt ganz gewaltig.

[9:39 PM] Alex R.: Stimmt, die Luft fängt an zu wirken

[9:39 PM] Marcus Hofschuster: Bei uns ist er leer.

[9:40 PM] Stephan Eichinger: 1 zu 3

[9:40 PM] Franz HILBERT: a guats Nächtle und frohes Erwachen für alle an friedlichen Weihnachten für a Xunds Neu's mit neuen Marcus-Verführungen :-))

[9:40 PM] Alex R.: Kein Wunder, 3 Pers. und 3 Flachen Wein... gibts wenigstens noch Champus?

[9:40 PM] Christian Vogl: Ja, der Piedirosso wird noch schön.

Ich kenn den schon länger, weil ihn Roland Brunner im Sortiment hat.

Und passt tatsächlich auch zu milderem Weichkäse ganz gut.

[9:41 PM] Christian Vogl: Auch zu Fisch ist der toll ich hab grad nen Heilbutt in der Pfanne, der wird ihn lieben.

[9:42 PM] Alex R.: Rotwein und Fisch geht tatsächlich, wenns passt.

[9:42 PM] Joachim Tujek: gute Nacht und fröhliche Weihnachten

[9:42 PM] Christian Vogl: Was ist Früchtebrot von Erbel? @AlexR

[9:43 PM] Alex R.: Ja, natürlich Erbel, woher sonst? Best ever...

[9:44 PM] Hajoachim: Wir haben uns zurückgehalten und freuen uns auf die vielversprechende Nachverkostung morgen Abend.

[9:44 PM] Stephan Eichinger: MM: Alle drei Weine haben Klasse und hatte Sam nicht irgendwo geschrieben, dass einen Speisenvorstellungen durch den Kopf gehen. Dank schee! Mille grazie e merci beaucoup!

[9:44 PM] Marcus Hofschuster: @AlexR klar. Und vieles mehr.

[9:44 PM] Alex R.: Nur beim Holzofenbrot bin ich nimmer beim Lupburger!

[9:45 PM] Alex R.: noch immer, nicht nimmer...

[9:45 PM] Christian Vogl: Gibt's das alle überregional, oder wie?

[9:46 PM] Christian Vogl: Wenn ich das beste Bauernbrot des Planeten ins Spiel bringe, vom Draxler in Lixenried, dann kennt das nämlich außer mir keiner ;-)

[9:46 PM] Klaus Wittke: habe einige Scheiben gebackenes Spanferkel (vom Centro Italia in Berlin) zum Roten von den Flegreischen Feldern - toll

[9:46 PM] Alex R.: kann man auch bestellen (Erbel).

[9:48 PM] Klaus Wittke: geht aber auch gut zum Potzinger

[9:49 PM] Christian Vogl: Und das Lupburger kommt aus der Oberpfalz?

[9:49 PM] Christian Vogl: @AlexR

[9:49 PM] Alex R.: Noch ein Tipp bezüglich Brot: Buchauer bei Pegnitz (für alle Franken und die, die es werden wollen...:-))

[9:50 PM] Stephan Eichinger: fahrn wir morgen vorbei. Geheimtipp Bier mal wieder trinken. ;)

[9:51 PM] Alex R.: Lupburger ist aus der Oberpfalz. Und ich, als Exil-Oberfranke, muss konstatieren, dass das mit das beste (oder vielleicht sogar das beste) Holzofenbrot ist, das ich kenne. Auf die Kruste und die Konsistenz im Inneren kommt es an!

[9:52 PM] Klaus Wittke: und für die Berliner: ital. Landbrot im Centro

[9:52 PM] Alex R.: @StephanEichinger4 Leups?

[9:52 PM] Stephan Eichinger: vero!

[9:53 PM] Alex R.: Brotwärscht

[9:53 PM] Christian Vogl: Als Oberpfälzer und Wahlberliner muss ich zugeben: euer Bier ist viele Reisen ins feindliche Ausland wert. ;-)

[9:54 PM] Christian Vogl: @KlausWittke Wird verifiziert, Ihr Brot-Tipp. Danke!

[9:55 PM] Klaus Wittke: das liegt ja nur daran, dass du die richtigen Quellen für Bay-Bier in Berlin nicht kennst!

[9:57 PM] Christian Vogl: Ja, wahrscheinlich.

Die Globalisierung macht auch innerdeutsch vieles möglich. :-)

[9:58 PM] Klaus Wittke: Das Bayriche Schmankel Paradies: Biere aus kleinen Privatbrauereien

ohne Ende1

[9:59 PM] Christian Vogl: Mein Fisch ruft durch! , so dass ich nun mein Vorurteil bestätigen darf. dass zum Essen die Italiener immer noch am besten passen.

[9:59 PM] Alex R.: In der fränkischen Schweiz ist das noch immer so, aber man muss sich auskennen, wie überall...

[10:00 PM] Christian Vogl: Danke an @MarcusHofschuster für die Auswahl weiter so!
Und ja, @KlausWittke das Paradies ist zwar immer voll, aber toll. Ich wünsche erholsamen Jahresausklang für euch alle!

[10:00 PM] Klaus Wittke: Ich vermute, zwischenzeitlich gibt es mehr Bayer in Berli als Berliner in München - Luja sag !!

[10:01 PM] Alex R.: Berlin, ich sag nur Cordobar!

[10:02 PM] Alex R.: Was der Willi Schlögl, Retter und v.a. der Mraz machen ist Sensation!

[10:04 PM] Klaus Wittke: OK, frohes Fest & guten Rutsch - na ja, das mit den Eiern machen wir dann doch später

[10:04 PM] Alex R.: Steige aus, frohes Fest und guten Rutsch ins neue Jahr! Freue mich schon auf die Weinverkostungspakete in 2017!

[10:05 PM] Alex R.: Danke an "Master" Hofschuster und alle Beteiligten! Herr Eichinger, vielleicht sieht man sich auch im neuen Jahr! Beste Grüße aus R!

[10:07 PM] Stephan Eichinger: Klar, vielleicht beim Retter. Aber nicht in Berlin, sondern am See, kurz vor dem Fest. Gute Nacht allerseits.

[10:07 PM] Klaus Wittke: Vielen Dank an die W+ Mannen, alles Gute fürs neue Jahr und weiterhin erfolgreiche Arbeit

[10:11 PM] Marcus Hofschuster: Vielen Dank fürs Mitmachen. Habt eine gute Zeit. Bei uns sind die Flaschen leer. Es gibt doch noch einen Erfrischungschampagner, dann werden wir sehen. Wir lesen uns im neuen Jahr!