

Chat zum Verkostungspaket "Herbst 2016"

[7:34 PM] Marcus Hofschuster: Guten Abend an alle Teilnehmer. Hier die heutige Reihenfolge:-
Gratus

[8:02 PM] Thomas Müller: Guten Abend aus Paderborn

[8:03 PM] achim: hallo aus Weinböla

[8:03 PM] Joachim Tujek: Viele Grüße aus dem Siegerland! =)

[8:03 PM] Heinz Geiger: @MarcusHofschuster Schönen Abend aus Karlsruhe

[8:04 PM] Marcus Hofschuster: Guten Abend an Euch/Ihnen allen.

[8:04 PM] Joachim Tujek: ich bin heute mit 2 Töchtern am Start.

[8:05 PM] Heinz Geiger: Selbstverständlich an alle

[8:05 PM] Marcus Hofschuster: Sind 2 viel schwieriger als Eine...;)?

[8:05 PM] Alex R.: Guten Abend allerseits!

[8:06 PM] Joachim Tujek: deshalb habe ich die dritte Tochter aussen vor gelassen.

[8:06 PM] Marcus Hofschuster: Na dann: Grüße an die Beiden

[8:06 PM] Marcus Hofschuster: Fangen wir an?

[8:07 PM] Heinz Geiger: bei mir fehlt die Teilnehmerliste oben rechts

[8:07 PM] achim: Gratus ist im Glas

[8:07 PM] Alex R.: Gratus?

[8:07 PM] Marcus Hofschuster: Umschalten auf das komische Stapelmenü

[8:07 PM] Marcus Hofschuster: Ja,, Gratus

[8:08 PM] Alex R.: Heidelbeere in der Nase, getrocknete Früchte, ordentlich Tanin

[8:08 PM] Heinz Geiger: öfter mal was Neues

[8:09 PM] achim: Kräuter mit Kirsche in der Nase

[8:09 PM] achim: sehr würzig

[8:10 PM] Heinz Geiger: mit dem Gratus bin ich dabei

[8:10 PM] Joachim Tujek: duftet kräutrig, wenig Frucht, würzig, aber schmeckt recht leicht

[8:10 PM] Joachim Tujek: erinnert an Vernatsch (positiv)

[8:10 PM] Heinz Geiger: kräftig würzig angenehm zu trinken

[8:11 PM] achim: ja leicht bei 12%

[8:12 PM] Alex R.: ordentlich Säure ist auch dabei, ich trinke ihn leicht gekühlt, macht Spaß

[8:12 PM] achim: tanin unaufdringlich angenehm

[8:13 PM] Heinz Geiger: 12% sehr angenehm bei der Tendenz zu 15%

[8:13 PM] achim: und langanhaltend im abgang

[8:14 PM] Marcus Hofschuster: Ja, er ist bewusst sehr leicht gehalten, dabei straff, herb, mit kühler Frucht, würzigen und kräuterigenb Noten, dem rassigen Tanin des Nebbiolo, aber ohne die Wucht der großen Apellationen. Aber er hat natürlich viel mehr Säure und Tannin als Vernatsch.Und er ist überraschend komplex für einen so leichten Wein. Und fordernd sowieso, so etwas wie der Riesling unter den Nebbiolo.

[8:14 PM] achim: aber da ist noch was im Geschmack was ich noch nicht zu ordnen kann

[8:15 PM] Heinz Geiger: zu warm darf er nicht sein ich hol mir noch einen Kühler

[8:15 PM] Marcus Hofschuster: Wobei er kein reiner Nebbiolo ist, auch wenn es auf dem Etikett steh. Diese knackige, säuerlich-kirschige Frische kommt eher vom Uva Rara.

[8:19 PM] Alex R.: Riesling unter den Nebbioli finde ich gut, recht vergnüglich zu trinken

[8:20 PM] Joachim Tujek: die Säure ist aber gut eingebunden

[8:20 PM] Marcus Hofschuster: Das Tannin ist zwar präsent, aber eher kaum trocknend, sondern vielmehr mundwässernd, zusammen mit der Frische, der Kräuterwürze und dem Biss, macht das für mich einen ungeheuer animierenden Wein. Wenn ich davon eine Flasche auf den Tisch stelle, ist sie sofort leer (habs mehrmals ausprobiert).

[8:21 PM] Alex R.: kann ich bestätigen, wir trinken ihn gerade zum Essen, die Flasche ist fast leer.

[8:23 PM] Marcus Hofschuster: Gehen wir einen Wein weiter?

[8:23 PM] achim: jetzt glaube ich etwas Tabak im Gaumen zu haben

[8:23 PM] Heinz Geiger: d.h. die Winzer könnten viel mehr Wein verkaufen, wenn sie sich nicht alle auf Alkoholbomben konzentrieren würden

[8:25 PM] Marcus Hofschuster: im Nordpiemont tun das ja die meisten auch nicht. Es kennt sie nur niemand. Leider.

[8:25 PM] Alex R.: Mötziflon? Komischer Name, mit "Ö" siehts eher deutsch als italienisch aus

[8:26 PM] Marcus Hofschuster: Tabak, oder überhaupt gerocknet-pflanzliche, oft auch an Laub erinnernde Aromen sind ziemlich Typisch für Sorte und Gegend.

[8:27 PM] Marcus Hofschuster: Die Erklärung für den Namen steht auf dem Rückenetikett. Nicht dass ich da Is Übersetzer eine besonders gute Hilfe wäre.

[8:28 PM] Christoph Schmid: Eine zartere, subtilere Aromatik als beim Gratus. Gefällt mir besser.

[8:29 PM] Christoph Schmid: Ist das reiner Nebbiolo ?

[8:29 PM] Alex R.: deutlich kräftiger, auch mehr Tannin, aber immer noch frisch

[8:29 PM] achim: in der nase etwas ruhiger

[8:29 PM] Marcus Hofschuster: Eigentlich fehlt dem MötZiflon noch ein halbes Jahr bis Jahr Reife, aber

[8:30 PM] Marcus Hofschuster: der 12er zeigt, wo die Reise hingehet. Ds hat Kraft und zugleich Finessen, und dazu reichlich Biss und Mineralik, nur richtig zugänglich ist der Wein doch noch nicht.

[8:30 PM] achim: oder ist meiner zu kalt 18 c

[8:30 PM] Alex R.: 18 Grad ist gut

[8:30 PM] Marcus Hofschuster: Ich würde ihn nicht wärmer Trinken, ihm lieber mehr Luft geben.

[8:31 PM] achim: habe ihn leider gerade erst geöffnet

[8:31 PM] Alex R.: ich habe im Übrigen den 2013er

[8:31 PM] Marcus Hofschuster: Die Festigkeit und Komplexität zeigt er am Gaumen dann doch, man muss sich nur etwas eintrinken.

[8:33 PM] Marcus Hofschuster: wir haben, hoffe ich, alle 2013, ich spielte nur auf den von uns gleichzeitig probierten 2012er an

[8:34 PM] achim: ja auch im gaumen ist er noch zurückhaltend.

[8:34 PM] Joachim Tujek: Bei uns scheiden sich die Geister! Petra mag ihn gar nicht, ich (Sabine) aber schon, erinnert an einen unrunder Toskaner. Papa: schön herb!

[8:35 PM] Alex R.: ok, hab ich falsch verstanden. Meiner ist im Übrigen seit Montag offen und zeigt nun das Getrocknete noch deutlicher als am Montag

[8:35 PM] achim: aber die Tanine sind wieder schön verpackt

[8:36 PM] Marcus Hofschuster: Diese Weine sind nie rund, immer eher fordernd, etwas eckig, ganz eigen, würzig, getrocknet-pflanzlich und vielschichtig. Man merkt es hier besonders im Abgang, der sehr lang und (für mich) ausgesprochen anregend ist und immer wieder zum Weitertrinken animiert. Klare, weiche, zugängliche Frucht gibt es bei diesen Weinen eigentlich nie - und wenn, dann stimmt etwas nicht.

[8:38 PM] Marcus Hofschuster: Mir ist es wichtig, dass Ihr bei diesen Weinen nicht nur auf Säure und Tannine achtet, sondern auch auf diese ganz besondere, vielschichtige, getrocknet-pflanzliche und würzige Aromatik, die es sonst so nirgends auf der Welt gibt.

[8:38 PM] Heinz Geiger: also Weine zum Essen

[8:39 PM] achim: ja

[8:39 PM] Joachim Tujek: Brigatti Francesco produziert auf 6 Ha 30.000 Flaschen, also pro Ha 5000 Flaschen. Valloni produziert 1700 Flaschen pro Ha. Woran liegt das? Kauft Francesco Trauben hinzu? Produziert Valloni ertragsreduzierter?

[8:40 PM] Marcus Hofschuster: Alle guten Weine, sind auch Weine zum Essen, finde ich, aber ich habe mit diesen Sachen solo getrunken mehr Spaß als mit der Mehrheit aller Weine.

[8:41 PM] Marcus Hofschuster: Schon 5000 Flaschen pro Hektar sind ja ein Witz. Wenn es noch weniger ist, hat das wohl viele Ursachen: Pflanzdichte, Erziehungsform, Topografie etc.

[8:42 PM] Marcus Hofschuster: Ähm, übrigens: zum Essen auch...;)

[8:42 PM] Alex R.: ich muss zugeben, dass ich grundsätzlich nicht der Freund von getrockneter Aromatik (sei es pflanzlich oder fruchtig) bin. Das ist im Übrigen mein größtes Problem mit Barolos.

[8:44 PM] achim: doch beim Gratus hat mir das gefallen

[8:44 PM] achim: doch der Mö.. muß wohl noch ein bisschen stehen

[8:45 PM] Marcus Hofschuster: Nebbiolo kann das Getrocknete ohne plump zu sein, er bleibt dennoch frisch und mundwässernd saftig, drum geht es mir hier anders. Bei tatsächlich überreifen und deswegen ins Getrocknete gehenden Weinen, hab ich hingegen oft auch Probleme.

[8:49 PM] Marcus Hofschuster: Aber machen wir den nächsten Schritt und gehen zum Roero über.

[8:49 PM] Alex R.: ich kenne nur roero arneis in weiß

[8:49 PM] Marcus Hofschuster: na dann wirds Zeit

[8:50 PM] Alex R.: so isses

[8:50 PM] achim: Die Rückverkostung zum Gratus zeigt auch noch vorhandene Unterschiede

[8:53 PM] Alex R.: leicht vanilliges Holz, Tannin, Tannin, aber fein und sehr lang anhaltend. Da sind wir tatsächlich in einer ganz anderen Liga!

[8:53 PM] Marcus Hofschuster: Ja, das ist natürlich ein Sprung

[8:55 PM] Alex R.: das ist rotfruchtig mit tabakigen und getrocknet pflanzlichen Aromen und Frische, aber alles so, dass es auch mir schmeckt. Chapeau, Meister Hofschuster...

[8:56 PM] Marcus Hofschuster: Das ist jetzt reiner Nebbiolo, nur in einer Festigkeit und mit einer Tiefe, die man sonst eher aus dem Barbaresco kennt.

[8:56 PM] Marcus Hofschuster: Ich hab ihn nicht gemacht, ich bin da nicht der Meister.

[8:56 PM] Alex R.: aber ausgewählt

[8:57 PM] Marcus Hofschuster: Aber ich bin selber wieder sehr begeistert von seiner Feinheit, Festigkeit und Tiefe.

[8:58 PM] Joachim Tujek: Meine Töchter und ich haben keine Erfahrung mit Nebbiolo. Wir vergleichen mit Weinen anderer Gebiete. Und da schneiden die Nebbiolo-Weine nicht so besonders gut ab. Jedenfalls nicht beim Preis-Genuss-Verhältnis.

[8:59 PM] Alex R.: Fest und tief auf jeden Fall. Aber nicht schmeichelnd, immer noch eher fordernd.

[9:01 PM] achim: Einfach knackig derNegro

[9:01 PM] Alex R.: wir haben ein Zwiesel-Syrah-Glas und Zalto Burgunder die Unterschiede sind frappierend. Aus dem Zalto riechts etwas mandelig, mon-cherie-artig, aus dem Syrah-Glas kommt eher die getrocknete Aromatik zum Vorschein

[9:02 PM] Marcus Hofschuster: Ich verstehe das, weil Nebbiolo wirklich Erfahrung und Aufmerksamkeit benötigt. Es sind keine schmeichelnden Weine. Ich bin überzeugt davon, dass sie eher mehr Gegenwert fürs Geld bieten als die meisten anderen Weine, aber nur, wenn man diesen Stil auch mag. Ich habe jedes Verständnis dafür, wenn man das nicht tut. Nur werd ich dann noch mehr missionieren müssen...;)

[9:03 PM] achim: ja

[9:08 PM] achim: obwohl ich in gerade geöffnet habe ist er schon sehr intensiv. im gegensatz zum Gratus der sofort in voller Stärke da war raucht der Negero noch etwas Luft. liegt das am Alkoholgehalt?

[9:09 PM] Marcus Hofschuster: Ich erlebe es auch hier regelmäßig: wir trinken ja so einiges in verschieden zusammengesetzten und ganz unterschiedlich großen Runden, Jedes Alter, jeder Grad an Erfahrung, Studenten ebenso wie Firmenchefs. Wenn nichts so ganz ziehen will (Champagner mal außen vor), stell ich einen Nebbiolo auf den Tisch. Dann kommen wir den Rest des Abends nicht mehr davon weg, weil die Flaschen so schnell leer sind, ganz gleich ob Colline Novaresi mit 12% oder Barolo mit 14,5.

[9:11 PM] Marcus Hofschuster: Ja, der Roero ist schon noch sehr jung. Es ist nicht der Alkohol, eher die Weinart ansich. Der Gratus ist zum Jetztrinken da, der Roero hat Zeit, braucht Luft oder eben doch noch 3 bis 5 Jahre in der Flasche.

[9:13 PM] Joachim Tujek: Warum verkosten wir dann nicht einen Nebbiolo der trinkfertig ist? Preis?

[9:15 PM] Marcus Hofschuster: Weil wir diese älteren Weine nicht mehr in ausreichender Menge bekommen. Sonst würde ich das nur zu gerne tun.

[9:15 PM] achim: Also besorgen und Lagern das Potential ist groß

[9:15 PM] Marcus Hofschuster: Es gibt da ja keine großen Mengen, d sind ältere Jahrgänge einfach nicht mehr ausreichend zu haben, da haben wir ja schon mit den Jungen Schwierigkeiten.

[9:16 PM] Joachim Tujek: Ein Hoch auf die Weine die jetzt trinkbar sind!

[9:16 PM] Marcus Hofschuster: Hilft leider nichts.

[9:19 PM] Marcus Hofschuster: Wenn wir nur Weine ins Paket packen würden, die jetzt trinkreif sind, würden wir solche Qualitäten nie bekommen. Dann bliebe das Niveau weitgehend mittelmäßig (sowas wie der Gratus ist ja auch nicht alltäglich).

[9:19 PM] Alex R.: ich versuche, mich an das Thema nebbiolo ranzutasten, komme aber nunmal

von der Riesling und Spätburgunder/Pinot-Noir-Schiene und da tu ich mir mit den grockneten Aromen schwer, wobei mir die Weine heute viel Spaß gemacht haben und insbesondere der Negro zeigt, was für Potential diese Weine mit Lagerung haben.

[9:23 PM] achim: Pimont war schon immer eines meiner Favoriten . Viele waren mir aber einfach im PreisLeistungsverhältnis zu teuer.. Aber es lohnt sich mal abseits der gängigen Listen zu bewegen.

[9:26 PM] Marcus Hofschuster: Auf jeden Fall. Meiner Ansicht nach ist etwas das Preis-Leistungs-Verhältnis bei Spätburgunder oft viel weniger plausibel als bei guten Piemontesern, aber das liegt natürlich auch am persönlichen Geschmack. Und ich liebe Pinot Noir fast noch mehr als Nebbiolo.

[9:29 PM] achim: Ich habe mal gerade auf die Nachbestellung bei Weinplus geschaut - da ist nichts

[9:31 PM] Heinz Geiger: der Gratus ist bis zum letzten Schluck einfach gut

[9:31 PM] Alex R.: Vom Preis her wirts wirklich schwierig, einen Pinot zu finden, der es mit dem Negro aufnehmen kann

[9:32 PM] Marcus Hofschuster: Das wird wohl erst eingestellt, wenn wir wissen, wieviele Flaschen für Korkersatz oder Bruch benötigen. Wir ersetzen ja das alles auf unsere Kosten. Aber ganz genau weiß ich es nicht, weil ich mit der Lagerlogistik nichts zu tun habe. Ich sprechs morgen an.

[9:32 PM] Marcus Hofschuster: Ja, Alex R., so sehe ich das auch. Da wird die Luft schon sehr dünn.

[9:32 PM] achim: Heinz G.: da stimme ich zu

[9:34 PM] Marcus Hofschuster: Heinz, das freut mich sehr. Solche Weine werden für mich meist völlig unterschätzt.

[9:37 PM] Heinz Geiger: oft bringt die letzten Rest fast nicht mehr runter. Aber das ist hier nicht der Fall.

[9:40 PM] Alex R.: Liebe Leute, muss mich verabschieden. Es hat wie immer viel Spaß mit Euch/Ihnen gemacht und mir den Horizont in Richtung Nebbiolo erweitert. Unter Anleitung schmeckts manchmal (zumindest beim Nebbiolo) doch besser. Grüße aus Regensburg!

[9:40 PM] achim: Das heist aber nicht das die anderen nicht gut sind- es braucht aber etwas zeit. der Gratus ist sofor drinkbar

[9:41 PM] Heinz Geiger: bei mir war`s halt der Einzige :-D

[9:42 PM] Joachim Tujek: der Gratus ist doch mein Favorit

[9:44 PM] Marcus Hofschuster: Heut waren wir leider etwas dünn besetzt, Spaß hat es dennoch gemacht, und ich bin immer sehr froh über Eure offene Einstellung auch zu ganz ungewohnten Geschmäckern (und über die kritischen Stimmen!); vielen Dak fürs Mitmachen; freut Euch aufs Weihnachtspaket!

[9:44 PM] achim: Ich habe mir für die Nachverkostung noch etwas aufgehoben

[9:45 PM] achim: Danke für die Auswahl , es war eine Bereicherung

[9:45 PM] Heinz Geiger: Empfehlung nicht gegen die Champions League antreten zu wollen

[9:46 PM] Marcus Hofschuster: Ja, das war unglücklich geplant.

[9:48 PM] Heinz Geiger: ich empfehle mich als Terminplaner;p

[9:48 PM] Heinz Geiger: ;p

[9:50 PM] Heinz Geiger: auch im kleinen Kreis war's ein schöner Chat. Danke und eine vergnüglichen Restabend

[9:50 PM] Joachim Tujek: je vielfältiger die Ansichten, desto besser das Resultat.

[9:53 PM] Joachim Tujek: noch eine Anmerkung: die Rezepte in der Begleitbroschüre sollten der Verkostungssituation angepasst sein, also Rehrücken ist da eher schwierig.

[9:56 PM] Heinz Geiger: warum Rehrücken schwierig?

[9:56 PM] Marcus Hofschuster: Ich gebe weiter (und probier es mal selber aus, so sicher bin ich da ja nicht).

[9:57 PM] Joachim Tujek: Noch eine Anmerkung: wenn angekündigt wird: "Sie erhalten noch eine E-Mail mit dem Link zum Chatroom2, sollte das auch passieren. So war es schon schwierig den Chat zu finden. Das KLAPPT NUR DANK EINER MEINER TÖCHTER:

[9:58 PM] Heinz Geiger: den Gratus würde ich sofort zu einem Rehrücken trinken. Zu den anderen hab ich keinen Vergleich

[9:59 PM] Joachim Tujek: qhEINZ. WEGEN DER BESCHAFFUNG UND DEM DRUMHERUM

[9:59 PM] Marcus Hofschuster: Joachim Tujek: ernsthaft? Mir wurde versichert, dass die Mail raus ist, ich habe extra nachgefragt (weil ich mich wunderte, dass ich selbst keine bekam). Gut zu wissen, danke.

[10:01 PM] Joachim Tujek: Gute Nacht der Restbesetzung

[10:03 PM] Marcus Hofschuster: Gute Nacht!