



Neue Sortierung Sommer 2017

>> Selektion kostBARe Weine <<

...vom Weinakademiker empfohlen ... von langjährigen Kunden geschätzt

kostbareWEINE.de

by Torsten Forcke Wine Events®

Büro:

Nachtigallenweg 2 | 65812 Bad Soden

mobil: +49 (0)1777 98 58 56

FAX: +49 (0)6196 95 40 512

email: www@wine-events.de

home: www.kostbareweine.de

www.weingaleriekostbar.de

Inhaber:

Dipl. Kfm. Torsten Forcke

WSET-Diplomaholder & Weinakademiker

Anz. Fl.	Jahrgang	Bezeichnung / Lage / Region	Weingut	Beschreibung	Preis je Liter	Preis je Fl. 6er Karton
1		Selektion kostBARe Weine by Torsten Forcke Wine Events® Blanc de Noir (vom Spätburgunder)	Joh. Bapt. Schäfer 	"Lieblingswein" Weissgekelterter Spätburgunder, dieses Jahr mit einem zarten rosa Schimmer; In vollreifem Zustand selektiv per Hand gelesene Trauben kommen im Ganzen auf die Kelter; Durch geringen Druck und einer nur kurzen Kontaktzeit entsteht ein heller rosaner Wein, der frisch, fruchtig-spritzig auf die Flasche kommt. Trinkannimierender Apero und universeller Essensbegleiter mit A 12,5° Vol; durchaus lagerfähig!	14,53 €	€ 12,50 € 11,88
2		Selektion kostBARe Weine by Torsten Forcke Wine Events® Grüner Veltliner, Hasel, Kamptal DAC	Eichinger, Birgit 	Birgit Eichinger, Mitglied 11 Frauen Gruppe in Österreich, räumt eine Top Bewertung nach der anderen in intern. Wettbewerben ab. Seit 2009 biete ich die Einstigesdroge aus dem 8 ha Weingut im Kamptal im Sortiment. Beste Strasser Traditionslagen sind Garant für grosse Weine aus Grünem Veltliner und Riesling, was internationale Auszeichnungen höchster Ränge belegen. Ausgesprochen guten PGV! Hasel ist ein vollmundiger Weißwein, mit ausgeprägter Frucht- und Gewürzaromatik (Apfel, Maracuja, dezentes Pfefferl). Am Gaumen lebendig und trinkannimierend.	16,67 €	€ 12,50 € 11,88
3		Selektion kostBARe Weine by Torsten Forcke Wine Events® Riesling, Bopparder Hamm, feinherb, Alte Reben	Müller, Matthias 	So schmeckt MM vom Mittelrhein! Sortentypischer, glasklarer Riesling mit voller Frucht und dezenter floraler Note, saftig, frische Pfirsiche und exotische Früchte mit Mineralität und feinnerviger Säure am Gaumen. Süße und Säure passen hier lagenbedingt einfach perfekt zusammen, wie anderswo ein "gerade noch trockener" Riesling. Paßt als Apero im Sommer, zu sommerlichten und würzigen asiatischen Gerichten mit Früchten, auch jüngere Käsesorten, zur klassischen Winzerbrotzeit oder einfach mal so! Potentails 3 - 5 Jahre.	16,67 €	€ 12,50 € 11,88
4		Selektion kostBARe Weine by Torsten Forcke Wine Events® Dehesa de Luna, Vino de la Tierra de Castilla	Bodega Dehesa de Luna	"Everybody's darling" - ein Spanier aus Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon; 80% franz. 20% amerikanische Barriques; nicht filtriert, nicht stabilisiert, schonenste Verarbeitung; 21.700 Fl; 14,5 °Vol; dichtes purpur; In der Nase reife Brombeeren, Zimt, Nelke und Bitterschokolade; fruchtig-würzig mit dezenter Tanninen; vollmundig; geschmackgebender Holzeinsatz bringt leicht süßliche Noten; nach 2-3 Jahre gut trinkbar; Blindtasting Value 15 - 18 €; Harmoniert zu Wildbrät, Gulasch und Sauerbraten mit Backpflaumen, Ziegenkäse, Datteln im Speckmantel, Schokokuchen oder -mousse.	14,53 €	€ 12,50 € 11,88
5		Selektion kostBARe Weine by Torsten Forcke Wine Events® Cuvée O'Peyrat, rouge, AOC Haut Médoc	Château Haut Beyzac 	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon - Benannt nach der Parzelle Peyrat entstand das Wortspiel mit O'Peyrat. Ausgesprochen attraktives P/G Verhältnis dank hervorragendem Jahrgang; saftig, würzig mit rassisger Säure und feinem Tannin; kraftvoll, vielschichtig und langes finish. Ein sehr guter Jahrgang mit ausreichend Menge (40.000 Fl.) 2011 wurde der Wein nicht produziert; Diesen Jg. einlagern bis 2018/20, aber jetzt bereits gut trinkbar, ohne zu dekantieren.	16,67 €	€ 16,90 € 16,06
6		Selektion kostBARe Weine by Torsten Forcke Wine Events® Il Drago e le otto Colombe, Rosso di Toscana, IGT	Fattoria del Colle, Donatella Cinelli Colombini 	"Der Drachen und die 8 Tauben" - Rotweincuvée aus 60% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Sagrantino mit 18 monatigem Ausbau in Tonneau's. Kraftvoller Toskaner mit dunklem Rubinrot; feine Würze gepaart mit reifen Kirschen und eingekochten Johannebeeren; ein wenig Rosmarin, Bleistiftspitze und Kakao; tragende Säure, gute Balance; seidiges, aber noch ein wenig adstringierendes Tannin (April 2017); Kombinierbar zu vielen mediterranen Speisen, Käse wie Pecorino, Schafskäse überbacken, Ziegenkäse mit Preiselbeeren; A 14,0° Vol.; kann gut noch 1-2 Jahre reifen; Lagerfähig ca. 5-7 Jahre	22,53 €	€ 18,50 € 17,58
1		Aktionsrabatt Probierset "Neu2017"	6 Weine der Selektion kostBARe Weine			-16,30 €

*) jeder Kunde kann max. ein SET zu diesem Aktionspreis erwerben.

Versand **7,90 €**

statt **93,30 €**

Aktionspreis *) **77,00 €**

ab: **1. Jun. 17**

Name	Vorname	Kundennummer
Straße		PLZ / Ort
Tel.:		eMail

Datum **Unterschrift des Bestellers**

Angebot: freibleibend in Euro wie beschreiben; 1 Paket pro Kunde frei Haus zum Aktionspreis; Zwischenverkauf vorbehalten;

C:\FIRMEN\FW\WE\EC\kb\Weine\BB-4b\W-Aktion2017 Neu.xls\BestellFax

Lieferung: Bei Faxbestellung erfolgt die Lieferung nach Vorkasse zzgl. Versandkosten i.H.v. € 7,90 (ab € 150 frei Haus in Deutschland ohne Inseln)

Zahlung: Bar, rein netto bei Erhalt der Rechnung. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Gemäß § 286 BGB geraten Sie in Verzug, wenn die Rechnung nicht innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum bezahlt wird. Es gelten unsere AGB. Diese finden Sie im Internet unter http://kostbareweine.de/pdfs/agbs/agb_fw_e.pdf jederzeit abrufbar oder werden auf Verlangen zugesendet.