Torsten Forcke Wine Events®



FERRUCCIO SGUBIN

Nachtigallenweg 2 65812 Bad Soden

mobil +49 (0)177 7985856 Fax.+49 (0)6196 95 40 512 email: www@wine-events.de home: www.kostbareweine.de

Preisliste gültig ab 1. Sep. 15

2013 Friulano Collio DOC Squbin, Ferruccio Squbin, Sq				Preisliste gültig ab		1. Sep. 15	
Principle Collic DOC Squbin, Ferruccio Ferruc	zahl Jahrgang	Bezeichnung / Lage / Region	Weingut	Beschreibung	Preis	Angebot / Bemerkung	
Pinot Bianco Collio DOC Ferruccio Ferruccio Ferruccio Ferruccio Ferruccio Ferruccio A13,5 °Vol; Ferruccio Autochthone Rebsorte im Collio; frische beschwingte Weine mit floralen und fruchtigen Aromen (Weisse Birne, Aprikose); mitterer Körper, gute Säure mit einer leichten Bitternote im Abgang; sehr guter universeller Essensbegleiter; A13,90 € a.A. Autochthone Rebsorte im Collio; frische beschwingte Weine mit floralen und fruchtigen Aromen (Weisse Birne, Aprikose); mitterer Körper, gute Säure mit einer leichten Bitternote im Abgang; sehr guter universeller Essensbegleiter; A13,90 € a.A. Bassischer Sbl mit sortentypischem Charakter; offene Nase von Gras, Zirus und Fruchtinoten von weisser Birne und Bilten; volimundig mit guter Struktur; A 13,5 ° Vol; Die Handlese erfolgt in 2 Durchgängen um den Charakter der Sorte in der sent Lese und die aromanische Viellettlit in 2. Durchgängen invalarigen. Französische Clone und alte Massenselektion; 127 m i N N 4500 Stöcke/ha; 1992-2004 gepflanzt auf Hügeln mit Collotypischem Mergel; temp, kontrolleite Gärung bei 16* mit Ausbau auf der Hele bis Frühjahr des Fologiahres in Stahlarik, Serviertemperatur 10° C. Briulano Reserve, Collio DOC, "Petruss" Sgubin, Ferruccio Ribolla Gialla Reserve, Collio DOC, "Petruss" Sgubin, Ferruccio Autochthone Rebsorte im Collio hier als Charakterwein der Einzellage Petrus. frischer sattig-volimundiger Weine mit floralen und fruchtligen Aromane (Weisse Birne, Aprikose); mittlerer Körper, gute Säurestrüktur mit einer bodentypischen würzigen Note im Abgang; sehr guter universeller Essensbegleiter; A13,0° Vol Bernalder und Lagentypizität (Einzellage); offene Nase von Gras, Zitrus und Fruchthoten von weisser Birne und Büten; volimundiger Weine mit Horalen und fruchtligen Aromanen (Weisse Birne, Aprikose); mitterer Körper, gute Säurestrüktur mit einer bodentypischen würzigen Note im Abgang; sehr guter universeller Essensbegleiter; A13,0° Vol Bernalder	2013)13 Friulano Collio DOC			13,90 €		
2013 Ribolla Gialla Collio DOC Sgubin, Ferruccio Ferruccio Ferruccio Squbin, Ferruccio Ferruccio Squbin, Ferruccio Squb	2013)13 Pinot Bianco Collio DOC	-		13,90 €	a.A.	
Priulano Reserve, Collio DOC, "Petruss" Ribolla Gialla Reserve, Collio DOC, "Petruss" Squbin, Ferruccio Autochthone Rebsorte im Collio hier als Charakterwein der Einzellage Petrus. frischer saftig-vollmundiger Weine mit floralen und fruchtigen Aromen (Weisse Birne, Aprixose); mitterer Körper, gute Säurestruktur mit Anassenselektion; 13,90 € 18,50 € Mineralischer Sbl mit sortentypischem Charakter und Lagentypizität (Einzellage); offene Nase von Gras, Zitrus und Fruchtnoten von weisser Birne und Büter, vollmundig mit hervorragender Struktur und Harmonie; A 14° Vol; 2 Wochen vor der Lese werden die Reben entblättert und die Fotosynthese und Aromaentwicklung zu forcieren; Handlese. Choe und alte Fotosynthese und Aromaentwicklung zu forcieren; Handlese. Choe und alte Fotosynthese und Aromaentwicklung zu forcieren; Handlese. Choe und alte Fotosynthese und Aromaentwicklung zu forcieren; Handlese. Choe und alte Fotosynthese und Aromaentwicklung zu forcieren; Handlese. Choe und alte Fotosynthese und Aromaentwicklung zu forcieren; Handlese. Choe und alte Fotosynthese und Aromaentwicklung zu forcieren; Handlese. Choe und alte Fotosynthese und Aromaentwicklung zu forcieren; Handlese. Choe und alte	2013)13 Pinot Grigio Collio DOC		A 13,5 ° Vol;	13,90 €	a.A.	
2013 Sauvignon Blanc Collio DOC Sgubin, Ferruccio Sgubin, Ferruccio Sgubin, Ferruccio Sgubin, Ferruccio Sgubin, Ferruccio Sgubin, Ferruccio 2013 Friulano Reserve, Collio DOC, "Petruss" Sgubin, Ferruccio Sauvignon Blanc Reserve, Collio DOC, "Petruss" Sgubin, Ferruccio Sauvignon Blanc Reserve, Collio DOC, "Petruss" Sgubin, Ferruccio Sauvignon Blanc Reserve, Collio DOC, "Petruss" Sgubin, Ferruccio Squbin, Ferruccio Sauvignon Blanc Reserve, Collio DOC, "Petruss" Sgubin, Ferruccio Squbin,	2013	013 Ribolla Gialla Collio DOC		fruchtigen Aromen (Weisse Birne, Aprikose); mittlerer Körper, gute Säure mit einer leichten Bitternote im Abgang; sehr guter universeller	13,90 €	a.A.	
DOC, "Petruss" Ribolla Gialla Reserve, Collio DOC, "Petruss" Sgubin, Ferruccio Sgubin, Ferruccio Autochthone Rebsorte im Collio hier als Charakterwein der Einzellage Petrus. frischer saftig-vollmundiger Weine mit floralen und fruchtigen Aromen (Weisse Birne, Aprikose); mittlerer Körper, gute Säurestruktur mit einer bodentypischen würzigen Note im Abgang; sehr guter universeller Essensbegleiter; A 13,0° Vol Mineralischer Sbl mit sortentypischem Charakter und Lagentypizität (Einzellage); offene Nase von Gras, Zitrus und Fruchtnoten von weisser Birne und Blüten; vollmundig mit hervorragender Struktur und Harmonie; A 14 ° Vol; 2 Wochen vor der Lese werden die Reben entblättert und die Fotosynthese und Aromaentwicklung zu forcieren; Handlese. Clone und alte Massenselektion; 90 m ü NN 4000 Stöcke/ha; 1974 - 1984 gepflanzt in der	2013	013 Sauvignon Blanc Collio DOC		Zitrus und Fruchtnoten von weisser Birne und Blüten; vollmundig mit guter Struktur; A 13,5 ° Vol; Die Handlese erfolgt in 2 Durchgängen um den Charakter der Sorte in der ersten Lese und die aromatische Vielfallt im 2. Durchgang einzufangen. Französische Clone und alte Massenselektion; 127 m ü NN 4500 Stöcke/ha; 1992 -2004 gepflanzt auf Hügeln mit Collictypischem Mergel; temp. kontrollierte Gärung bei 16° mit Ausbau auf der	13,90 €		
Petrus. frischer saftig-vollmundiger Weine mit floralen und fruchtigen Aromen (Weisse Birne, Aprikose); mittlerer Körper, gute Säurestruktur mit einer bodentpyischen würzigen Note im Abgang; sehr guter universeller Essensbegleiter; A 13,0° Vol Mineralischer Sbl mit sortentpyischem Charakter und Lagentypizität (Einzellage); offene Nase von Gras, Zitrus und Fruchtnoten von weisser Birne und Blüten; vollmundig mit hervorragender Struktur und Harmonie; A 14 ° Vol; 2 Wochen vor der Lese werden die Reben entblättert und die Fotosynthese und Aromaentwicklung zu forcieren; Handlese. Clone und alte Massenselektion; 90 m û NN 4000 Stöcke/ha; 1974 - 1984 gepflanzt in der	2013				18,50 €		
Einzellage); offene Nase von Gras, Zitrus und Fruchtnoten von weisser Birne und Blüten; vollmundig mit hervorragender Struktur und Harmonie; A Sauvignon Blanc Reserve, Collio DOC, "Petruss" Sgubin, Ferruccio Ferruccio (Einzellage); offene Nase von Gras, Zitrus und Fruchtnoten von weisser Birne und Blüten; vollmundig mit hervorragender Struktur und Harmonie; A 14 ° Vol; 2 Wochen vor der Lese werden die Reben entblättert und die Fotosynthese und Aromaentwicklung zu forcieren; Handlese. Clone und alte Massenselektion; 90 m ü NN 4000 Stöcke/ha; 1974 -1984 gepflanzt in der	2013			Petrus. frischer saftig-vollmundiger Weine mit floralen und fruchtigen Aromen (Weisse Birne, Aprikose); mittlerer Körper, gute Säurestruktur mit einer bodentypischen würzigen Note im Abgang; sehr guter universeller	18,50 €		
16° mit Ausbau auf der Hefe bis Frühjahr des Folgejahres in Stahlitank; Serviertemperatur 12° C.	2013		-	(Einzellage); offene Nase von Gras, Zitrus und Fruchtnoten von weisser Birne und Büten; vollmundig mit hervorragender Struktur und Harmonie; A 14 ° Vol; 2 Wochen vor der Lese werden die Reben entblättert und die Fotosynthese und Aromaentwicklung zu forcieren; Handlese. Clone und alte Massenselektion; 90 m ü NN 4000 Stöcke/ha; 1974 - 1984 gepflanzt in der Einzellage Petrus mit Mergel und Sandstein; temp. kontrollierte Gärung bei 16° mit Ausbau auf der Hefe bis Frühjahr des Folgejahres in Stahltank;	18,50 €		
2012 Colli Cabernet Franc DOC Sgubin, Ferruccio Sgubin, Ferruccio Diese internationale Rotweinsorte wird hier auf 90 m Seehőhe angebaut. 3500 Stöcke pro Ha; 1998 gepflanzt; Schwemmboden mit Mergeleinlagerungen im Oberboden; Unterboden tief mit gravels; temp. kontrollierte Gärung bei 26°C, für 12 Tage auf den Schalen mit vorsichtigem kontrollierte Gärung bei 26°C, für 12 Tage auf den Schalen mit vorsichtigem in 500 Liter Tonneaus, wo auch die Malo stattfindet; unfiltriert abgefüllt; weitere 4 Monate Flaschenlager;	2012)12 Colli Cabernet Franc DOC	-	3500 Stöcke pro Ha; 1998 gepflanzt; Schwemmboden mit Mergeleinlagerungen im Oberboden; Unterboden tiet mit gravels; temp. kontrollierte Gärung bei 26°C, für 12 Tage auf den Schalen mit vorsichtigem manuellen "punching of the cap"; 50% Stahltank und 50% für 14-16 Monate in 500 Liter Tonneaus, wo auch die Malo stattfindet; unfiltriert abgefüllt;	13,90 €		
Page 1011 **Redmont" Collio Rosso Sgubin, Ferruccio** Schwemmboden mit Mergeleinlagerungen im Oberboden; Unterboden gravels; 90 m, 4.000 Stöcke 1974 - 1984 gepflanzt; temp. Kontrollierte gravels; 90 m, 4.000 Stöcke 1974 - 1984 gepflanzt; temp. Kontrollierte punching bei 26°C, für 20 Tage auf den Schalen mit vorsichtigem manuellen punching of the cap; 14-16 Monate in 500 Liter Tonneaus; unfiltriert abgefüllt; weitere 4 Monate Flaschenlager;	2011)11 "Redmont" Collio Rosso	-	wie BDX sehr gute, karftvoll-fruchtige Weine mit harmonischem Tannin; Schwemmboden mit Mergeleinlagerungen im Oberboden; Unterboden gravels; 90 m, 4.000 Stöcke 1974 - 1984 gepflanzt; temp. Kontrollierte Gärung bei 26°C, für 20 Tage auf den Schalen mit vorsichtigem manuellen punching of the cap; 14-16 Monate in 500 Liter Tonneaus; unfiltriert	18,50 €		
2011 Schioppettino IGT Schioppettino IGT Schioppettino IGT Schioppettino IGT Subin, Ferruccio Subin, Schwemmboden mit Mergeleinlagerungen im Oberboden; Unterboden gravels; temp. Kontrollierte Gärung bei 26°C, für 20 Oberboden; Unterboden gravels; temp. Kontrollierte Gärung bei 26°C, für 20 Malo und Ausbau finden für ca. 15 Monate in 500 Liter Tonneaus statt; Der Wein wird unfiltriert abgefüllt; weitere 4 Monate Flaschenlager;	2011)11 Schioppettino IGT	•	Seehöhe. 2800 - 5700 Stöcke pro Ha in den zwischen 1976 - 2003 gepflanzten Parzellen; Schwemmboden mit Mergeleinlagerungen im Oberboden; Unterboden gravels; temp. Kontrollierte Gärung bei 26°C, für 20 Tage auf den Schalen mit vorsichtigem manuellen "punching of the cap"; Malo und Ausbau finden für ca. 15 Monate in 500 Liter Tonneaus statt; Der Wein wird unfiltriert abgefüllt; weitere 4 Monate Flaschenlager;	16,50 €		
ngabe gemäß Lebensmittelverordnung: enthält Sulfite + Versandkosten 7,80 me Vorname Gesamt		<u> </u>		-	-	7,80	
Gesamt		VOITAINE		Gesamt			
aße PLZ / Ort Kundennummer	ıße	PLZ / Ort	Kundennummer		•		
L: eMail		eMail					
Unterschrift des Bestellers Mit mainer Interschrift hestelle ich namäß der bekamten å GB			Datum				
Datum Mit meiner Unterschrift bestelle ich gemäß der bekannten AGB.	photy froibloiband in F	in Euro Zuigobonyorkout verhalani Wana a' Uwa		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	oon Dei Ak-	ahma yan Originalkari	

Angebot: freibleibend in Euro, Zwischenverkauf vorbehalten; Wenn ein Jhrg. ausgetrunken ist, erlauben wir uns den Folgejahrgang zu liefern, sofern Sie dieses nicht explizit ausschliessen. Bei Abnahme von Originalkartons gewähren wir stets 5% Rabatt (nicht bei Angeboten, Raritäten oder limitierten Weinen).

<u>Lieferung:</u> ab Euro 150,- in Deutschland frei Haus; Versandkosten für Aufträge unter € 150,- **nur € 7,80**

Zahlung: Wir liefern gegen Vorkasse. Rechnungen sind rein netto sofort fällig; Schecks gelten erst nach Einlösung als Zahlung; die Ware bleibt bis zum
Zahlungseingang Eigentum der Firma Torsten Forcke Wine Events®. Bestellungen gelten als verbindlich. Es gelten unsere AGB. Diese finden Sie im Internet unter http://kostbareweine.de/pdfs/agbs/agb_tfwe.pdf jederzeit abrufbar oder werden auf Verlangen zugesendet.