

Angebot

NEUHEITEN 2014 | EMPFEHLUNGEN | RARITÄTEN



8 Weine je 2 Fl und 4 Raritäten = 18 Flaschen

Paketvorteil 64,25 €



Torsten Forcke Wine Events®

Elisabethenstraße 21
61348 Bad Homburg

Tel. +49 (0)177 7985856
Fax. +49 (0)6196 95 40 512

email: www@wine-events.de
home: www.kostbareweine.de

1.7.2014

Anzahl	Jahrgang	Bezeichnung / Lage / Region	Weingut	Preis je 0,75 l Fl.	Preis je l	Bemerkung
1	2012	Diamandes de Uco Viognier, Mendoza	Diamandes	15,80 €	21,07 €	Viognier, ein frischer, kräftiger Wein der trotz 10 Monate Eichenholzlagerung nicht nach Holz schmeckt! Selten sortenrein vinifizierte Rebsorte.
2	2011	Sauvignon Blanc, Casablanca Valley	Villard	10,50 €	14,00 €	neuer Jg. 14,0 ° Vol; Villard gehört zu den besten WG Chiles; Thierry Villard ist einer der Pioniere im Casablanca Valley (Mikroklima!); Fruchtaromen und schonende Verarbeitung sind obersters Gebot.
2	2010	Torrantes Reserve, Río de los Pájaros	PISANO	12,50 €	16,67 €	straff, gradig, Limette; schlank ; zu Muscheln und Räucherfisch
2	2011	Tannat, Merlot (Cisplatino)	PISANO	9,50 €	12,67 €	In Uruguay findet der Tannat perfekte Bedingungen und läßt kräftige aber dennoch elegante Weine vinifizieren, die bei moderaterem Alkohol schon in der Jugend schmecken. Dieses Cuvée mit Merlot wurde 100% im Stahltank ausgebaut. Paßt hervorragend zu Grillfleisch, kräftigen Pastagerichten und Hartkäse
2	2011	Malbec Secret, Colchagua Valley	Viu Manent	10,80 €	14,40 €	85% Malbec, 15% secreto ??; 55% für 7 Monate in franz. Barriques ausgebaut; 45% Stahltank; A 14,5° Vol; RZ 2,4 g/l, S 5,2 g/l Die Etiketten sind künstlerisch gestaltet von der Chilenischen Malerin Catalina Abbott. Es ist das erste eigenständige Projekt des Teams von dem neuseeländischen Winemaker Grant Phelps, Juan Pablo Lecaros und Berater Aurelio Montes, dem Schöpfer von Montes Alpha.
2	2010	Syrah Reserve Secret, Colchagua, - Künstleretikett -	Viu Manent	10,80 €	14,40 €	85% Syrah, 15% secreto, 55% franz. Barrique für 7 Monate; 45% Stahltank; A 14,5° Vol. Die Etiketten sind künstlerisch gestaltet von der Chilenischen Malerin Catalina Abbott. Es ist das erste RZ 2,4 g/L, S: 5,2 g/l; eigenständiges Projekt des Teams von dem neuseeländischen Winemaker Grant Phelps, Juan Pablo Lecaros und Berater Aurelio Montes, dem Schöpfer von Montes Alpha
1	2006	Terra Q, Maipo-Tal	Vina El Principal	24,90 €	33,20 €	69% Cabernet Sauvignon, 31% Carmenera, 14 Mo zu 30% neue und 2. Belegung franz Eiche; expressive Aromen schwarzer Johannesbeeren, Brombeere und Kräuter; Frucht und Säure benötigt noch einige Zeit um ein harmonisches Ganzes zu werden Terra Q ist der dem Erdbeben gewidmet
1	2006	J. Alberto, Malbec	Bodega Noemia de Patagonia	35,00 €	23,33 €	95% Malbec, 5% Merlot; Ein spektakuläres Projekt vom Montalcino Weingut Argiano in Patagonien; fruchtig, elegant und gut integriertes Holz
2	2013	Malbec Rosé, Mendoza	Chakana	8,95 €	11,93 €	saftig, kräftig A 14,0° Vol. aber trocken! Für die NICHT Rosé Trinker zum BBQ
2	2010	Perlita (Malbec, Syrah) Mendoza	Diamandes	9,80 €	13,07 €	Blend aus 80% Malbec und 20% Syrah. Argentinischer Kraft vereint mit einer fruchtig-gefälligen Syrahnote. Noten reifer roter Früchte und Pflaumen, feines aber intensives Tanningerüst; 8 Monate französische Eiche. (Fam. Bonnie stammt aus Frankreich und hat 2005 Bdx verlassen um sich in Argentinien neu zu betätigen; Beratung durch Michel Rolland; hochmoderner Weinkeller am Fuße der Anden). Speisen: kräftige Fleisch- und Grillgerichte; reife und geschmacksintensive Käse; Schokoladen
1	2004	Reserva Personal de la Familia "Arretxea", in Holzkiste	PISANO	35,00 €	46,67 €	Rubinrot, opulente Nase von Johannesbeeren, Kirsche, Mokka und getrockneten Kräutern. Im Geschmack zeigt der Pisano Reserva Personal de la Familia "Arretxea" ein ausgewogenes, sehr nuancenreiches Geschmacksbild, das an einen Bordeaux Wein erinnert. 2004 war ein herausragender Jahrgang in Uruguay und nur in solem wird der Wein überhaupt produziert. Es ist das Flaggschiff von PISANO. In Anlehnung an eine Bordeaux-Cuvée wird der Wein aus den Rebsorten Tannat, Cabernet und Merlot, vinifiziert, in speziellen burgundischen Hölzern (100% neues Holz) für 24 Monate ausgebaut und weiter auf der Flasche gereift. Namensgeber ist die Familie der Mutter Arretxeas aus dem Baskenland. Speisempfehlungen: Wildgerichte, Schaf- u. Ziegenkäse, kräftige Ragouts & Eintöpfe.

18

Versandkosten

7,80 €

Name			Vorname			Kundennummer		
Straße			PLZ / Ort			Tel.:		
eMail			Datum			Unterschrift des Bestellers		

statt

264,20 €

Ihr

Preisvorteil

-64,25 €

Paketpreis

nur

199,95 €

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).**

Lieferung: in Deutschland frei Haus; Versandkosten für Ausland auf Anfrage

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 im Internet.