



WINE-EVENT-NEWS

TORSTEN FORCKE WINE EVENTS – MÄRZ 2008



TORSTEN FORCKE WINE EVENTS: es gibt sooooo viel Neues zu berichten... oder besser zu probieren. Von daher laden wir Sie zum Besuch im Laden ein. **Im März** steht wieder der **Österreich** Zyklus auf dem Veranstaltungszettel ... versäumen Sie nicht die spannende Weinauswahl.

Herzlichst Ihr WeinLive Ausgezeichneter Weinfachhändler & Team

Inhalt dieser Ausgabe

Aktion Osterangebote

Aktuelle Termine Events

Neues aus dem Club

Weinwelten – Sizilien:

Weingut PLANETA

Wein Wissen: Das Weinjahr 2007
Fortsetzung Neue Welt

AKTUELLES

Subskription **Weingut J.B. Schäfer**, unser Partnerweingut von der Nahe. Der Jahrgang 2007 ist im Keller und wir haben schon verkostet – einfach Spitze. Von daher dürften die beliebten und von Jahr zu Jahr höher bewerteten Weine von Sebastian auch dieses mal wieder schnell vergriffen sein. Reservieren Sie am besten sofort Ihren Jahresbedarf. Wie immer bekommen Sie einige Weine bei uns zum „ab Hof Preis“!! und hier geht es [zum Reservierungsfax](#)

La Toledana, Gavi di Gavi 2005 erreichte in der Weinwirtschaft in der Kategorie ""Bester Weißwein 2007"" den 2. Platz. Wir haben diesen leckeren Tropfen bereits seit 2003 im Sortiment. 2006er je 0,75 l Fl. nur **€9,00**



Die [Osterangebote](#) mit **20% Rabatt** und erstmals [Raritäten aus Spanien](#)



ganz bequem bestellen → Lieferung binnen 48 Stunden!

1. gewünschte Seite ausdrucken 2. aussuchen 3. ausfüllen 4. uns zurückfaxen

WINE EVENTS^{*)}

Unser Veranstaltungskalender für 2008 ist prall gefüllt und bietet einige Neuheiten:

Donnerstag	20. März	ab 19:00 Uhr	ProWineTasting
Samstag	22. März	ab 17:00 Uhr	
Donnerstag	27. März	19:30 Uhr	Weinland Österreich I (die Klassiker)
Freitag	28. März	19:30 Uhr	Weinland Österreich II (Internat. & Klassiker)
Samstag	22. März	17:00 Uhr	Weinland Österreich III (TOP & Heurigenbuffet)
Sonntag	30. März	17:00 bis ca. 19:30 Uhr	Riesling – Große Gewächse – mit C. Clancy
Samstag	15. März	17:00 bis 19:00 Uhr	NEU: Sherry – Stile & Produktion – eine
Freitag	4. April	19:00 bis 21:00 Uhr	Einführung mit verschiedenen Sherrys
		weitere Termine gerne nach Vereinbarung	und verblüffenden Speisenkombinationen
Samstag	5. April	16:00 Uhr	NEU: Der Weingang – Kunst, Design & Wein –
			Treffen in stilvollem Ambiente in der Obergasse
			mit geführter Weinprobe (6 Weine aus 3 Weingütern).

*) Anmeldungen für alle Veranstaltungen erbitten wir per Fax mit dem Anmeldeformular auf der Webpage oder per email

Neues aus dem WEC

...das leckere WEC-Paket Nr. 5 in der Verkostung oder zum Genießen daheim!!. Dieses Mal stehen äußerst spannende und in Deutschland bislang nicht vertretene Weine aus [Chile und Sizilien](#) im Fokus.

Der WEC bietet Mitgliedern erweiterte Möglichkeiten und zusätzliche Vorteil: 5% auf Ihre Bestellung, 10% Rabatt für Veranstaltungen, u.v.m. Die Details finden Sie in den [AGB im Internet](#).



TORSTEN FORCKE WINE EVENTS

Obergasse 18
61348 Bad Homburg

erscheint monatlich





WEINWELTEN

← Dort waren wir im Oktober 2007 auf Sizilien.

Auf unserer Reise zu den sizilianischen Spitzenweingütern hatten wir die einmalige Gelegenheit, im Weingut Sambucca de Sicilia, dem ältesten der 4 Planeta Anwesen, den letzten Tag der Lese mitzuerleben. Ein unvergessliches Erlebnis zusammen mit der versammelten Mannschaft sowie Alessio, Francesco und Chiara Planeta den Abschluss der Lese zu feiern.



Nach einem mehr als ausgiebigem Mal mit dann noch den Keller besichtigt und die herrlich sowie die Roten aus Spitzenjahrgang 2005 mit Kraft, Finesse und großem Potential. Hier

Alastro: 50% Greccanico, 50% Chardonnay (ein kleiner Teil aus dem Barrique); frische Säure, elegant, fruchtig, leicht cremig;

Chardonnay: eine typische, jahrgangsabhängige Stilistik! 10 Mo Barrique, kraftvoller Körper, präsenze, knackige Säure, vollmundig, floral mit Aromen von weißen Pfirsich; enormes Potential +2012

Cometa: 100% Fiano, mein Lieblingswein! nur 70.000 Flaschen; zitronengelb mit kräftigen Reflexen; frischer Duft von gelben Pfirsichen, Ananas, dezente Kräuteraromen; Kamille, säurebetont, schon mineralisch; ebenfalls im Stil „following the vintage“ wie Francesco anmerkte.



Kamille, säurebetont, schon mineralisch; ebenfalls im Stil „following the vintage“ wie Francesco anmerkte.



Cerasoulo di Vittorio, DOCG: 40% Frappato, 60% Nero d'Avola; leicht purpurrot bis rubin; ein edler ehrlicher „Landwein“, wofür die Planetas extra eine eigene Kellerei gebaut haben!; Kirsche, Erdbeere, Würze und Kräuter am Gaumen; frisch und fruchtig mit leichtem stahligen Abgang. Man genießt diesen Wein bei 14 – 16° C.

Merlot: in der Nase Aromen von Kirschen, roten Früchte, Eucalyptus, Rosmarin, Minze; kräftige Säure, voller Körper, sehr konzentriert aber nicht dick; moderater Holzeinsatz bringt Eleganz und Finesse; lagern + 3-5 Jahre;

leckeren sizilianischen Köstlichkeiten haben wir frischen, säurebetonten Weißweine aus 2006 degustiert! ... soviel steht fest das sind Weine meine Kurzbeschreibungen:

Syrah: - eine genialer Wein! dichtes rubin mit dunklem Kern; in der Nase betörende Aromen von Pflaumen, Schokolade, Tabak; sehr elegant und kraftvoll bei präsenze Säure; lang im Abgang, noch adstringierend; lagern 3-5 Jahre;

Santa Cecilia: ... auf dem Weg zum besten Nero d'Avola Siziliens. Elegant, frisch mit Kirsche, Schokolade, Minze und feinen Kräutern; internationale Stilistik mit anhaltendem Nachhall; schon antrikbar, besser 1-2 Jahre lagern

Burdese: ... mein TIP: 3 Gläser bekommt er. 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc; 14 Mo B; Cassis, Schokolade, Würze, rassige Säure, voller Körper, kräftiges, würziges Tannin; Alc 13,5° Vol; mind. 4-5 Jahre liegen lassen.

Exklusivangebot

3 Fl. frei Haus nur € 75,-
nur wenige Pakete verfügbar!!

Um Ihnen einen kleinen Vorgeschmack zu ermöglichen, bieten wir Ihnen heute 3 trinkreife Weine aus unserer PLANETA Sammlung im Set an:

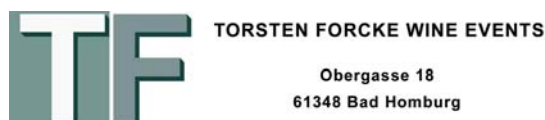
Santa Cecilia 2002 100% Nero d'Avola, Siziliens rote Leitrebsorte
Burdese 2000 (3 Gläser Gambero Rosso), Spitzenklasse im bordelaiser Stil
Merlot 2002 (2 Gläser Gambero Rosso), 100% Merlot, jetzt perfekt trinkbar mit weiterem Potential

WEINREISEN

Exkursion in das Weinland Österreich mit div. Winzerbesuchen, Seminare an der Weinakademie, Ausflug nach Wien zum Naschmarkt und zur Weinmesse – Wann? Start **25. Mai 2008** mit J.E.S.! AirBerlin bietet z. Zt. sehr günstige Flüge für diese Reise an. Reservieren Sie schnell Ihren Platz.

WEIN-WISSEN

Jahrgang 2007: Chile: Obwohl der Austrieb 2 Wochen früher als üblich erfolgte, brachte der ausgedehnte Vegetationszyklus durch einen kühlen aber trockenen April die optimale Reife bei spät reifenden Sorten hervor. Aromintensive und gut strukturierte Weine mit vergleichsweise niedrigen Alkoholwerten erinnern eher an den hervorragenden Jg. 2005. (s. *ClubEdition No.1*)
Kalifornien: extrem niedrige Erntemengen waren die Folge eines abenteuerlichen Weinjahres. Nach frühem Austrieb folgte ein kühler, trockener Sommer, der den Fahrplan wieder ins Lot brachte. Die Lesebedingungen waren perfekt, relativ kleine Beeren versprechen viel Frucht bei ausreichender Säure. Über die Qualität sind die vor allem die Spitzenwinzer begeistert; Pinot Noir verspricht erstklassiges! Das sollten wir im Auge behalten.



TORSTEN FORCKE WINE EVENTS

Obergasse 18
61348 Bad Homburg

ÖFFNUNGSZEITEN

SAMSTAGS 11:00 – 17:00 Uhr
kost^{BAR}e internationale Weine,

FREITAGS 15:00 - 19:00 Uhr
mit After Work Tasting

Details zu den Events und **Anmeldeformulare** finden Sie im Internet www.wine-events.de oder kontaktieren Sie uns: **mobil**: 0177 798 58 56, **e-mail**: www@wine-events.de

DAS WEINLAND ÖSTERREICH



Titel	Österreich I - Klassiker weiß & rot und Cuvées Österreich II - Internationale Weißweinrebsorten und Klassiker in Rot Österreich III - TOP Winzer und TOP Weine Steierische Klassik, Burgenland: Pannobile Gruppe aus Gols, Horitschon, Andau, u.a.
Termine	Do 27. März 2008, 19:30 Uhr bis ca. 22:30 Uhr Fr. 28. März 2008, 19:30 Uhr bis ca. 22:30 Uhr Sa. 29 März 2008, 19:00 Uhr bis ca. 23:00 Uhr
Ort	Obergasse 18, 61348 Bad Homburg
Beschreibung	<p>Tauchen Sie ein in eine neue Weinwelt. In dieser dreiteiligen Veranstaltungsreihe wird die enorme Entwicklung der letzten Jahre in Österreichs Weingütern praktisch vermittelt. Österreichische Winzer haben ein vielschichtiges Weinrepertoire auf unglaublich hohem Niveau hervorgebracht, das immer wieder verblüfft und mit früheren Urlaubserinnerungen aufräumt. Trauen Sie sich und lassen Sie Ihren Sinnen freien Lauf! ...es lohnt sich.</p> <p>Teil I Der Schwerpunkt der Degustation liegt hier auf klassischen Weiß- und Rotweinen, sowie auf Cuvées. Verkostet werden steirische Klassiker, wie Welschriesling und Gelber Muskateller. Aus dem Burgenland, speziell aus der Region rund um den Neusiedlersee, Blaufränkischer, Blauer Zweigelt und Sauvignon Blanc. Zum Abschluß degustieren Sie zwei typische Cuvées.</p> <p>Teil II Vorgestellt werden hier Weine aus internationalen Rebsorten von verschiedenen Winzern wie z.B. Leo Hillinger, Leitner, gsellmann & hans, Sabathi und Kollwentz. Nach Weissburgundern, Chardonnay und Sauvignon Blanc stehen in der zweiten Seminarhälfte Rotweine aus traditionellen österreichischen Rebsorten, wie Blaufränkisch, Zweigelt und St. Laurent auf dem Verkostungsplan.</p> <p>Teil III Der krönende kulinarische Abschluss des österreichischen Comebacks: 9 Spitzenweinen und Schmankerl vom Heurigen Buffet. Mit dabei sind Weine z.B. vom „Butcher“ Hans Schwarz, Andy Kollwentz, Weingut Ehmoser, Erwin Sabathi, Erwin Giffing, Pannobile Winzern, Birgit Braunstein, IBY oder Feiler-Artinger. Selbstverständlich probieren wir den Ausbruch.</p> <p>Falls Sie sich einmal persönlich ein Bild von Weinbergen, Kellern und Winzern machen möchten, folgen Sie uns auf einer Wochenreise rund um den Neusiedler See, nach Wien und das weite Burgenland. Informationen hierzu finden Sie auf unserer Webpage.</p>
Referent/en	Torsten Forcke, u.a.
Preis pro Person (€)	Teil I 39,- Teil II 49,- Teil III 69,-
Leistungen	Siehe Beschreibung, sowie passende Speisen
Mind. Teilnehmer	8
Max. Teilnehmer	12
Zielgruppe	Einsteiger/Fortgeschrittene

Bestellen Sie ganz bequem per Fax: +49 (0) 6172 969146



Torsten Forcke Wine Events®

An
Firma
Torsten Forcke Wine Events
Piemonter Weg 20
D-61350 Bad Homburg

Büro:
Piemonter Weg 20
61350 Bad Homburg
Tel. +49 (0)6172 96 95 82
Fax. +49 (0)6172 96 91 46
email: www@wine-events.de
home: www.wine-events.de
Ust.-Id.: DE160022913

Bestellung/Reservierung Ort _____ Datum _____

Name _____ Vorname _____ Firma _____

Straße _____ PLZ _____ Ort _____

Tel.: _____ eMail _____ @ _____ Unterschrift _____

Anzahl	Jhrg.	Weinbezeichnung	Preis je 0,75 l Flasche	Preis 12er Karton	Gesamt-betrag
	2007	Blanc de Noir (vom Spätburgunder)	€ 8,50	€ 93,00	ab Mai 08
	2006/07	Chardonnay –S-	€ 18,00	-	limitiert
	2003	Gewürztraminer, Auslese	€ 13,50	-	letzter Jhrg!
	2004	Gewürztraminer, trocken	€ 8,50	-	letzter Jhrg!
	2003	Riesling Auslese, 0,375 l Flasche Dorsheimer Pittermännchen; Goldkapsel	€ 21,00	-	max 1 Fl. je Kunde
	2007	Riesling Classic	€ 8,50	€ 93,00	ab Mai 08
	2006	Riesling Classic	€ 8,00	€ 84,00	< 12 Fl.
	2007	Riesling Dorsheimer Pittermännchen, Kab.	€ 10,00	€ 110,00	ab Mai 08
	2007	Riesling „Dorsheimer“ der Ortswein NEU	€ -	-	vor. ab Mai 08
	2003	Riesling Selection, Dorsheimer Goldloch	€ 19,50	-	limitiert
	2006	Riesling tr., Dorsheimer Goldloch	€ 18,00	-	limitiert
	2006	Riesling tr., Dorsheimer Pittermännchen	€ 18,00	-	limitiert
	2006	Riesling trocken vom Kieselstein	€ 11,00	-	
	2007	Scheurebe trocken	€ 8,50	€ 93,00	Auf Anfrage
	2002	Spätburgunder trocken	€ 9,00	-	Sonderpreis € 7,00
	2007	Weißburgunder trocken	€ 8,50	€ 93,00	

Angebot freibleibend in Euro, Zwischenverkauf vorbehalten:

(E:\Master-TFWE\Marketing\Katalog\Weinsortiment\Exklusiv-JBS-Bestellbogen-2008-Druck.doc

Lieferung: ab Euro 250,- in Deutschland frei Haus; Versandkosten für unser Exklusivangebot 12 Fl. – 18 Fl. nur € 9,-

Zahlung: netto 8 Tage; die Ware bleibt bis zum Zahlungseingang Eigentum der Torsten Forcke Wine Events®. Es gelten unsere AGB im Internet.



TORSTEN FORCKE WINE EVENTS

www@wine-events.de
wine-line +49 (0) 163 4812448