

Torsten Forcke WE

Betreff: WG: NEUES & Bewährtes aus der Bad Homburger Welt der Weine // Heute 3 Spitzenweine zu Probiertpreisen

Verteiler: A
2011

Bad Homburg, den 23. Oktober

Liebe Leser,

.. auch wenn wir es kaum fassen können, am 24. Dezember ist Weihnachten!

Ich freue mich Ihnen heute bereits feine Weine für den Gabentsich sowie zahlreiche schöne **Accessoires** für die Advents- und Weihnachtszeit vorzustellen.

Weingenuss, Tischkultur und Gourmetartikel sind die 3 Säulen des Angebotes.



>>> **feinste [Gourmetprodukte](#)** (Essig, Öl, handgeschöpfte Schokoladen, Espresso, Tee, u.a.)

>>> **hochwertige [Accessoires](#)** (Tischwäsche, Gläser, Dekanter, Präsentkörbe u.a.m.)

>>> **zahlreiche Neuentdeckungen aus Österreich [zum Angebot](#)**

>>> **Big Bottles - Magnums und Doppelmagnuns - große [internationale Auswahl hier!](#)**

>>> **Weine aus Frankreich --> Madiran, Gascogne - [Die Vignobles Brumont](#) neue Jahrgänge !!!**

>>> **...und ein Blick auf den wieder gut gefüllten [Schnäppchenmarkt](#)**

und zwischen durch heute 3 Tips ausgezeichneter Weine:

1. Neil Ellis 2009 Sauvignon Blanc, Vineyard Selection, Jonkershoek Valley, Coastal Region; Neil Ellis zählt unbestritten zu den Vorreitern der Qualitätsrevolution am Cap, wovon ich mich beim Bescuh 2005 bereits überzeugen konnte)
Aus dem cool climate Anbaugebiet von Meisterhand vinifizierter glasklarer und sortentypischer Sauvignon Blanc. Perfekter Ausbau im Holzfaß;
sensorisch ausgewogen, fruchtig und knackig ohne jegliche Bitteraromen;
Lagerfähig ohne Probleme > 5 Jahre (aber nur für diejenigen Weinkenner, die um das Reifepotential der Rebsorte wissen vgl. Mulderbosch!)
Pletters vergab 4,5 von 5 Sterne! **Probiertpreis €13,99** (Listenpreis € 15,80)

2. Toni Hartl: 2004 Inkognito
Vom Qualitätsfanatiker der frühzeitig auf die biodynamische Anbaumethoden gesetzt hat möchte ich meinen Lesern heute diesen besonderen
Wein empfehlen - jedes Jahr eine andere Rebsortenzusammensetzung, aber immer absolute Spitzenklasse wie die zahlreichen Bewertungen

der Fachjury zeigen: EB: 17,0 +, Falstaff 91/100, Vinaria.

Tastingnote: dunkles granatrot mit noch dunklerem Kern, dichte Röst- und Cassisaromen in der Nase, etwas Kirsche und Tabak;

am Gaumen dicht, körperreich, schw. Johannesbeeren, Kirschen und ein wenig Kräuterwürze; Vanille; verwobenes Tannin, elegant, kräftige

gut integrierte Säure; Potential > 8 Jahre. Cuvée aus 32% CS, 25% Sy, 18% CF, 13% BF, 12% Zw; gelesen Mitte Okt. bis Anfang Nov. ;

21 Monate Ausbau in kleinen Holzfässern; A: 13,5°. **Probieren zum ab Hof Preis nur €23,99**
(Listenpreis € 28,-)

3. Vina El Principal (Weingut des Monats Oktober): 2008 Calicanto,

Die neue Benchmark aus dem Maipo-Tal. 60% Cabernet, 40% Carmenère, 14 Mo franz. gebr. Eichenfässer; seit 2004 befindet sich das

Weingut in der Hand des Hamburger Reders Jochen Döhle, Das Önologenteam um Gonzalo Guzmán Cassenell brint mit diesem Wein

den 3. aus dem Spitzenweingut auf den Markt. Klassischer chilenischer Blend von gehaltvoller Textur, fruchtig in der Nase, dicht am

Gaumen mit phantastischen Aromen schwarzer Beeren. **Probierpreis €12,99** statt € 14,80

Probierpreise gültig bis 31.10.11 aber immer nur solange Vorrat reicht.

EVENTS

>>> **Bad Homburger Kulturnacht** [Info hier](#)

In der VHS bieten wir den Gästen lecker belegte Chiabattas, Schlemmerteller & Chili con carne

sowie verschiedene Getränke an.

>>> **am Samstag 29. Oktober und Samstag 5. November können Sie wieder probieren:**
[Degustationsangebot 11:00 bis 17:00 Uhr](#)

mit einer Auswahl saisonal abgestimmte Weine und Produkte zu vorteilhaften Konditionen

(zur Degustation bereit stehen ausgewählte Weine der obigen Pakete und zahlreiche Piraten!)

>>> **"habust Meisterwerke" in der GALERIE kostBAR noch bis 31.10.2011 !!**

>>> **alle Veranstaltungstermine aktuell immer [hier](#)**

... Umzug ist Höchststrafe - Webpageumzug ist Folter ! ich arbeite dran :-)

Mit genussreichen Grüßen

Ihr/Euer

Torsten

Torsten Forcke Wine Events®

- 10 Jahre Wine Events 2000 - 2010 -

Weinkonzepte | Seminare | Präsente | Weinhandel

Inhaber: Dipl. Kaufmann Torsten Forcke, WSET-Diploma in Wines and Spirits (Weinakademiker)

email: www@wine-events.de

Im Internet: www.wine-events.de und das Weinangebot finden Sie hier: www.kostbareweine.de

NEUE Postanschrift & Büro:

Elisabethenstraße 40,

D-61348 Bad Homburg

Mobil: +49 177 798 58 56

Fax: +49 6172 96 91 46

e-Mail: torstenforcke@wine-events.de

Verkaufsausstellung & Lager:

Bad Homburgs Welt der Weine und Wasser

Elisabethenstraße 21 (ehem. Farben Scheller)

D- 61348 Bad Homburg

Öffnungszeiten:

Dienstag - Freitag 14:00 - 18:30 Uhr

Samstag 11:00 - 15:00 Uhr

& jeden 1. Samstag im Monat bis 17:00 Uhr Degustationen & Lagerverkauf