

## Torsten Forcke

---

**Von:** Torsten Forcke [torstenforcke@wine-events.de]  
**Gesendet:** Mittwoch, 24. August 2016 20:11  
**An:** 'tforcke@web.de'  
**Betreff:** Newsletter September 2016 | Weidegustationen mit herbstlichem Genuss | warum facebook Mrd. Gewinne macht und Kleinstselbständige ausscheiden

Liebe Kunden & Weinfreunde!

kurz ein paar Zeilen in eigener Sache:

ist es mir heute bei diesem *tollen* Angebot vom Facebook jetzt endgültig einmal ein Anliegen **zum Nachdenken anzuregen**:



The image shows a Facebook advertisement. On the left is a circular logo with the letters 'TF' and the text 'Taste it!'. To the right of the logo, the text reads: 'Vervollständige deine Werbeanzeige, um mehr Personen dazu zu bringen, deine Webseite zu besuchen'. Below this, it says: 'Wenn du deine Website Ad vervollständigst, kannst du für 45,00 € pro Tag bis zu 30-56 Klicks für deine Webseite erhalten.' At the bottom of the ad is a blue button with the text 'Webseite hervorheben'.

Das ist doch toll - von Klicks lebt nur fb aber damit wird nicht eine Flasche Wein verkauft und es kommt auch kein Weinkenner vorbei.

Würde ich das 30 Tage tun, verdient fb € 1.350,- . Um das mit Weinverkauf zu verdienen müsste ich für rd. € 8.000 bis 10.000,- brutto Wein verkaufen – pro Monat. Dann darf man natürlich auch das „Befüttern“ der Datenkrake nicht vergessen. Da geht dann locker mal das gleiche Budget für drauf. .... das ganze Werbebudget kalkulieren die Großen on-line shop halt mit ein – klaro !

Da meine Preise stets fair kalkuliert waren, sind und bleiben!! und es immer Zugaben z.B. 6+1 oder Rabatte bei Kartonabnahme (6 für 5, 12 für 11, immer 5% außer Raritäten) oder bei größeren Bestellungen Sonderkonditionen bei mir gibt, wäre es doch schön, **es könnte so bleiben – oder ??**

Besonders attraktiv ist eine Mitgliedschaft im **WeinErlebnisClub**, wo Mitglieder quartalsweise ein 6er Degustationspaket mit bis 20% Preisvorteil erhalten und Veranstaltungen zum Vorzugspreis besuchen können. Interesse?? [hier steht das Kleingedruckte zum WEC.](#)

>>> In diesem Sinne auf einen genussreichen Herbst mit feinen Speisen & kostbaren Weinen, z.B. aus dem **Friaul** oder **Katalonien**.

Diese beiden hochkarätigen Weinregionen stehen in diesem Jahr ein wenig im Fokus bei mir. Friaul habe ich letztes Jahr besucht und das Sortiment wurde weiter ausgebaut.

Anfang September kommen neue Weine von **Lis Fadis** und **LA Tunella** sowie **Mario Felluga** sind neu im Sortiment. Einige Weine vom **TOP Produzenten Lis Neris** finden Sie in der Angeboteliste.

Aus verschiedenen Regionen **Kataloniens** stehen noch rd. 10 Weine zur Verkostung, bevor es eine Entscheidung über den Import geben wird. **Also nur Mut** – es hat schon viele genussreiche Überraschungen gegeben. ....keine **Zeit oder Gelegenheit zur Teilnahme?** kein Problem, die Degustationsauswahl kann i.d.R. auch bestellt werden.

Ungeachtet dieser Focus-Regionen bietet das Gesamtsortiment immer Entdeckungen und die Empfehlungs- und Schnäppchenliste lädt zum Stöbern ein!

>>> **Empfehlungen | Angebot | Schnäppchen** [aktuelle Liste](#) | Das [ALPeNN Paket](#) mit Weinen für jeden Tag in frischer Sortierung

**Verkostungen & Events**

>>> **SOLITÄRE | FLAGSHIPS | "Unfälle" - Raritätenprobe mit Weinakademikers Kellerselektion**

Termin: z.B. Sa. 10. September 19:00 Uhr

Ort: Bad Soden oder gerne auch dort wo sich eine Gruppe formiert

(Hier haben interessierte Teilnehmer die Möglichkeit aus einer Vorschlagsliste von 20 Weinen ihre 5 Favoriten für die Probe vorauszuwählen.

Der Teilnahmebeitrag wird dann nach Abstimmung ermittelt.)

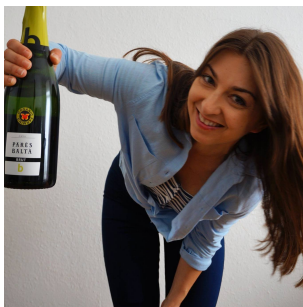
>>> **Weindegustation „FRIAUL“ zum Herbstanfang**

Termin: z.B. Do 22. September 19:00 Uhr

Ort: Bad Soden

Preis: € 54,-

(Eine Streifzug durch die Anbaugebiete im Friaul, Rebsorten und Jahrgänge aus 5 Weingütern. Dazu gibt es Pasta, Risotto und Käse sowie apulisches Brot)



>>> **Präsentation & Degustation „Pares Balta“ und die Weinregionen in Katalonien | Besuch vom Weingut**

Termin: Anfang November (Termin noch in Abstimmung mit Weingut)

Ort: Bad Soden

Preis: ca. € 49,- bzw. € 59,- inkl. Amphorenweine

Barbara wird uns die Besonderheiten der Biologischen Produktion bei Pares Balta präsentieren.

Weinprobe mit Parallel-Flights & Tapas

>>> **KNIPSER The Stars | Barrique Weine mit Reife aus der Sternekollektion inkl. Pfälzer Tapas (pdf anbei)**

Termin: So 2. Oktober 18:00 Uhr

Ort: Bad Soden

Preis: € 95,- (Mindestteilnehmerzahl 9)

>>> **Themenvorschau Herbst/Winter**

**3\*9 aus Deutschen Weinregionen** | 9 Rebsorten aus 9 Jahrgängen und 9 Anbauregionen

**Bordeaux-Seminar** Intensiv

Affinage **KÄSE & Wein Spezial** – Zur Verkostung kommen Käsespezialitäten vom Rheingau Affineur in verblüffenden Wein-Kombinationen

**Primitivo & Schokoladenspezialitäten** in Zusammenarbeit mit Kelkheimer Weinkontor und Schoko Kasper, Kelkheim/Bad Soden

**Edelschokoladen & Portwein** in Zusammenarbeit mit Kelkheimer Weinkontor und Schoko Kasper, Kelkheim/Bad Soden

**Brunello Weine** aus den Jahrgängen **1981, 1997 – 2001** von Argiano, Antinori, Poggio Antico, Castello Martinuzzi, La Velona (einmalige Rarität weil WG geschlossen), Il Grappolo und eine Vertikale Il Poggione (auch mit Riservas möglich)

>>> **Weinreisen und Exkursionen** werden ebenfalls angeboten.

So z.B. zur Weinlese nach Südfrankreich, in die Region Madiran oder Steiermark & Friaul mit Durchreise Slovenien (2017)

Ich freue mich auf Vormerkungen, Reservierungen und weitere Anregungen. In diesem Sinne