

**Von:** tf@wine-events.de  
**Gesendet:** Montag, 27. Januar 2020 12:40  
**An:** 'tforcke@web.de'  
**Betreff:** Endlich ist es soweit!!! das aufwendig überarbeitete Degustationsangebot ist online  
**Anlagen:** KFB-Exoten2020-Q1.pdf; Uebersicht.pdf  
**Vertraulichkeit:** Vertraulich

*Liebe Weinfreunde, Kunden und Interessierte!!*

Viele Jahre arbeite ich an einem umfassenden, die vielschichtige internationale Weinwelt „irgendwie“ in den Griff bzw. Gläser zu bekommende Systematik von Themen- und Länder Degustationen.

Nun ist einmal ein „fast fertiger“ Status erreicht, der online auf der webpage zu finden ist und hier als Anlage mitkommt.

Neu ist die Möglichkeit der Gruppenpauschale bei zahlreichen Tastings, d.h. die individuelle Gruppe mag sich selber finden und bis zur maximalen Teilnehmerzahl füllen – der Preis bleibt.

Zur Einstimmung auf das 2020 möchte ich im Februar 2 Themen in den Fokus rücken:

- A. **Blank Bottle Rückblick** mit einigen nur in sehr kleiner Menge produzierter Raritäten wie z.B. der Tinta Barocca (4x Weiss, 2-3 Rote, Vorspeisen + Bobotee & Gele Riz + Dessert, max. 6 Personen, Umlage 55,-)
- B. **EXOTEN Auswahl mit Schwerpunkt WEISS** (6-7 Weine, max. 6 Personen, Umlage 75,-)

**Sa. 15.2. 19:00 Uhr oder Sonntag 16.2. 18:00 Uhr** eines davon anbieten.

Bei Interesse bitte Anmeldung mit Nennung des verbindlichen Tages, etwaigen Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Weinwünschen aus der „long list“.

Vom 24.2. bis 9.3. bin ich dann in SA 😊

*Mit genussvollen Grüßen*

*Torsten Forcke*

WSET Diploma in Wines & Spirits, Weinakademiker

**Torsten Forcke Wine Events®** since 2000

Weinkonzepte & Beratung | Seminare | Präsentate | Weinhandel | Interimsmanagement

email: [www@wine-events.de](mailto:www@wine-events.de) | [bestellung@kostbareweine.de](mailto:bestellung@kostbareweine.de)

home: [wine-events.de](http://wine-events.de) | [kostbareweine.de](http://kostbareweine.de) | [wein.marketing](http://wein.marketing) | [wein.tips](http://wein.tips)

**Büro & Postanschrift:**

Nachtigallenweg 2 | 65812 Bad Soden am Taunus

Tel: +49 (0)6196 95 40 510

mobil: +49(0)177 798 58 56

[www.wine-events.de](http://www.wine-events.de) und [www.kostbareweine.de](http://www.kostbareweine.de)

werden betrieben von der Firma Torsten Forcke Wine Events® | Es gelten die AGB auf der Webpage.

Inhaber: Dipl. Kaufmann Torsten Forcke, WSET Diploma in Wines & Spirits, Weinakademiker



Mit ausgewählten Themen, Master-Class und Vertikalproben, Raritäten und genussreichen Wein- und Speiseempfehlungen sowie neuen Ideen für experimentierfreudige Weinliebhaber (z.B. Exoten-Tasting's) gibt es bei **Torsten Forcke Wine Events® nunmehr seit 20 Jahren** genussreiche Events. Endlich ist auch die Wein-Volljährigkeit erreicht, was mich zu einigen ganz besonderen Verkostungen im Laufe des Jahres veranlasst.

Ab sofort biete ich zu div. interessanten Themen und meist „einmaligen“ Sortierungen **geführte Themendegustationen** als Pauschalkonzept für Gruppen an. Speisen aller Art können nach Abstimmung zugebucht, im Restaurant der Veranstaltung oder daheim produziert werden. Für externe Veranstaltungen werden Eventkosten für Location, Logistik und Catering nach Aufwand und Kundenwunsch hinzukommen. ... und jetzt aufgepasst: Schnellübersicht alphabetisch

**ARNADO CAPRAI | Meister des Sagrantino** 7

**Blank Bottle Rückblick** 3

**BRUNELLO Raritäten & Spezialitäten** 7

**CHARDONNAY worldwide** 2

**Eileen Hardy Shiraz Vertikale** 11

**Exoten** 2

**Frankreich: Entdecke Pay's Doc** 9

**Frankreich: Jahrgangvergleiche | linkes vs rechtes Ufer** 9

**Gereifte Lateinamerikanische Spitzenweine** 12

**Gründungsjahrgang 2000 – weltweit** 1

**Jahrgangvergleiche** 2

**Kalifornien TOP Jahrgänge & Sortenvielfalt** 10

**KNIPSER Raritäten** 5

**Madiran – Aufstieg in den Olymp: Vignobles BRUMONT** 9

**Mallorcas Manufakturweine** 8

**Marques de Grinon Raritätenprobe** 8

**Österreich:** 4

**Pinot Noir | Spätburgunder** 6

**Pinot Noir worldwide** 2

**RIESLING GG | GRÜNER VELTLINER Reserven:** 1

**Selektion kostBARE Weine :** 1

**Trends & Traditionelles aus Südafrika** 3

**Vertikalprobe COMETA Planeta** 7

**VIGNALTA's GEMOLA Vertikalprobe** 7

## Themen & Vergleichende Degustationen



Der **Gründungsjahrgang 2000 – weltweit ziemlich gut!** Geführte Verkostung mit Weinen aus 2000 z.B. von Weinert (Argentinien), Adelman, Vina El Principal, Antinori (Tignanello u.a), Braida (Piemont), Argiano, Isole i Olena, Strozzi, Planeta, Mont du Toit.

Termine folgen aber gerne nach individueller Terminvereinbarung! Es lohnt sich – so viel sei versprochen!

**RIESLING GG & GRÜNER VELTLINER Reserven:** Pauschalpreis für 6 Weine in der Gruppendedgustation ab € 200,- zzgl. € 30,- Spargelgerichte & Brot, Wasser

**Selektion kostBARE Weine by TFWE :**

Pauschalpreis für 6 Weine in der Gruppendedgustation ab € 99,-





**CHARDONNAY worldwide:** Waaaahhnsinn was der Keller so hergibt ☺

Bitte die Longlist ansehen! - Pauschalpreise für eine kundenindividuelle Gruppendedegustation oder nach individueller Auswahl.

Korrespondierende Fisch, Fleisch, Veggi Gerichte & Brot, Wasser nach Vereinbarung.



## **PINOT NOIR** around the world

**Jahrgangsvergleiche** z.B. 1996 und 1997 Italien | Frankreich | Kalifornien | Australien

Jahrgang 1999, 2003, 2005, 2009, 2010, 2015

Alle Themen mit mind. 8 Weinen aus verschiedenen Ländern und Weingütern darstellbar

## **EXOTEN**

Weine aus exotischen Behältern – Amphore, Steinfass, Betonei, Zementtank und Gäste aus der RAW- Szene Verkostung von ca .10 - 12 Weinen

- Grüner Veltliner & Traminer aus dem Betonei (Biodynamisch, Wagram)
- Chardonnay aus der Amphore (Biodynamisch, Burgenland)
- Müller-Thurgau, Frühroter Veltliner (Weinviertel, RAW)
- B1 (Steinfass,Steiermark)
- Chardonnay (Mallorca)
- Saperavi (Qvevri, Georgien)
- Sauvignon Blanc (Betonei, Südafrika)
- Vergelegen white Semillion & Sauvignon (whole bunch pressed, 225 l und 500 l barrels)
- Xarel-Lo (AMPHORA, Penedès ; organic)
- Inselweine (Azoren, Mallorca, Furteventura, uam.)

Teilnahmebeitrag: ab € 75,- mind. 12

## **Österreich | Südafrika 14.000 km und doch ähnlich – oder?**

Parallel Degustation mit Weinen von den ältesten Weinberg Böden der Welt (bis 900 Mio Jahren) und Weinen der Biodynamiker die es können!!

Teilnahmebeitrag: ab € 89,- abhängig von der Weinauswahl und Anzahl Teilnehmer!



## SÜDAFRIKA

### Trends & Traditionelles | Das Reifungspotential von Pinotage & Chenin Blanc

Neuheiten aus Swartland, Limitierte Weine aus der Manufaktur der Blank Bottle's oder ganz neu die Spider Piggys



Raritäten 20 Jahre zurück bis 1998 von Rustenberg, Rijks, Delheim, Bon Courage, Boekenhoutskloof, Marianne, Mont du Toit, Sanctum, Simonsig, Springfield, Tokara, Vilafonté, La Motte,

Teilnahmebeitrag: ab € 75,- abhängig von der Wein Auswahl und Anzahl Teilnehmer!

### Pieter H. Walser's Blank Bottle Vinery : ein Rückblick



Ca. 6 Weine aus den Anfangsjahren von Pieter werden seinen aktuellen blendenden Kreszenzen ggü. gestellt.

Dazu Bobotee & Geele Riz, Butternutsuppe,

## Österreich

**...viel mehr als Zweigelt & Veltliner |**  
Wählen Sie aus rd. 100 Weinen IHRE  
Entdeckungsreise durch die  
Anbaugebiete!



**Österreichs Weinviertel:** Geologische Besonderheiten an der Schnittstelle der Erdfrühzeit und dem Quartär  
| DAC Weine vs. Terroire

Verkostung von ca. 12 Weinen

- Grüner Veltliner DAC aus 3 Weingütern
- Grüner Veltliner DAC Reserve aus 3 Weingütern
- Grüner Veltliner, Burgundersorten, Früherotter Veltliner u.a. 2x 3 Weine

Teilnahmebeitrag: ab € 58,- mind. 10 Teilnehmer



## DEUTSCHLAND

**Raritätenverkostung Weingut KNIPSER, Pfalz:** ausgewählte Preziosen, 18 Jahre gesammelt von TF, verkosten wir heute in erlauchtem Kreise von max. 12 Gästen zusammen mit



Volker Knipser & TF

(Location: im Weingut Knipser bei Brot, Wasser & Stories oder im Restaurant Halbstück mit korrespondierendem 7 gängigen Pfälzer Tapasmenü .

Mit dabei sind diese Kandidaten:

2000 **Chardonnay brut** aus dem Gründungsjahr der Torsten Forcke Wine Events®

2000 **Pinot brut Rosé**

- 2004 **Spätburgunder**, Grosskarlbacher Burgweg, Spätlese, trocken
  - 2006 und 2007 **Spätburgunder**, "Im grossen Garten", trocken, Grosses Gewächs
  - 2005 **Dornfelder\*\*\***, Spätlese, trocken, Barrique
  - 2008 **St. Laurent\*\*\***, trocken
  - 2007 **Riesling**, Dirnsteiner Mandelpfad, "Himmelsrech", Grosses Gewächs
  - 2003 **Gelber Orleans**, Großkarlbacher Burgweg, Auslese
  - 2005 **Gelber Orleans\*\*\***, Spälese, trocken, Barrique
  - 2005 **Chardonnay\*\*\***, Barrique, trocken
  - 2004 **Grauburgunder\*\*\***, Barrique, Auslese, trocken
  - 2005 **Sauvignon Gris\*\*\***, Barriqueausbau, trocken
- Sowie die ClubEdition No. 2 aus 2005.

Teilnahmebeitrag: € 165 p. P. ggf. zzgl. Tapasmenü im Restaurant Halbstück € 75,-

## Pinot Noir – Spätburgunder International

Pfalz:

Weingut Michael Andres

2007 Spätburgunder, QbA, trocken

AHR:

Vertikale Meyer-Näkel:

2001 Spätburgunder QbA trocken; "S", Ahr

2002 Spätburgunder QbA trocken; "S", Ahr

2003 Spätburgunder QbA trocken; "S", Ahr

WGMA:

2004 Pinot Noir Magnum

Rheingau:

Vertikal: Assmannshausen, Domaine Staatsweingüter Kloster Eberbach

2000 Spätburgunder Spätlese

2001 Spätburgunder Spätlese, trocken, Assmannshäuser Höllenberg

2003 Spätburgunder Spätlese, trocken, Assmannshäuser Höllenberg

Baden: alles aus 2003 von Dujin | Blankenhorn | Laible | Wöhrle

2003 Spätburgunder Rotwein, Schliengener Sonnenstück, Auslese, trocken, Barrique

2003 Spätburgunder Rotwein, Schliengener Sonnenstück, Beerenauslese, 0,375 l

2004 Spätburgunder Rotwein, Durbacher Plauelrain, Spätlese, trocken, Barrique (Grosses Gewächs)

2009 Spätburgunder Lahrer Kirchgasse, Grosses Gewächs Wöhrle

Rheinhessen: J2 Becker Landgraf

2005 | 2008 Spätburgunder, Rosenberg, trocken

Teilnahmebeitrag: nach Auswahl



## ITALIEN



**VIGNALTA's GEMOLA Vertikalprobe** 1988 – 1999 -2000 (auch Mg.) – 2001 (auch Mg.) – 2003 -2004 Pauschalpreis € 275,- (350,-) für die Gruppendedgustation.

Die Degustation kann kulinarisch ergänzt werden z.B. Italienische Feinkost, Brot, Wasser € 25,- oder ein mehrgängiges Menü Preis n.V.

Achtung: Diese Degu kann nur noch einmal durchgeführt werden!!



### ARNADO CAPRAI | Meister des Sagrantino: & Gäste

1x Weisswein  
4x Sagrantino  
2x Gäste aus Umbrien  
(Castello della Sala und Lamborghini)  
Inkl. Degustationsmenü mit Trüffelgerichten

Preis: 95,- € p.P.



### TOSKANA vom Feinsten mit BRUNELLO Raritäten & Spezialitäten:

Gereifte Jahrgänge, unbekannte Weingüter & Vertikale Il Poggione  
Verkostung von ca .12 – 15 Weinen

"Diese kleine Selektion fast ein Vierteljahrhundert zurück zeigt verschiedene Aspekte zum Thema:

- Stile verschiedener Weingütern und Entwicklung in 18 Jahren bei Argiano
  - Jahrgangvergleich bei trinkreifen 4 / 5 Sterne Jahrgängen ( -> die ungeraden waren meist die besseren | hält das für Brunello angewendete Einwertungsverfahren einem Tasting nach vielen Jahren stand?),
  - einen Vergleich normale Qualität zu Riserva eines sehr guten Jahrgangs
  - Vergleichende Bewertung zur Reifung: Bouteille vs Magnum aus einem sehr guten Jahrgang
  - 3 unbekannte Produzenten, die ich persönlich 2005 besucht habe. Die Weine lagern seit dem bei mir."
- 1981 Riserva | 1997 Riserva | 1998 & Riserva | 1999 & Riserva | 2000 | 2001 & Riserva & Magnum | 2005  
Antinori, Argiano, Martinozzi, Il Grappolo, Il Poggione, La Velona, Poggio Antico  
Teilnahmebeitrag: ab € 85,- mind. 10



**Sizilien: Vertikalprobe COMETA** Planeta: 2004 – 2005 – 2006 – 2007 – 2008 - 2015 sowie sensorische Einführung zu der Rebsorte mit aktuellen Weinen. Pauschalpreis € für die Gruppendedgustation € 280,-

Die Degustation kann kulinarisch ergänzt werden z.B. Italienische Feinkost, Brot, Wasser € 25,- oder ein 3 Gangmenü Preis n.V.



## SPANIEN & Mallorca

### Mallorca: Manufakturweine & Flagships



Spannende Weine von Frank Maruccia und Anima Negra (gereifte Jahrgänge) und mit dem Kultwein „Son Negre“

Teilnahmebeitrag: ab € 99,- abhängig von der Wein Auswahl und Anzahl Teilnehmer!

### Marques de Grinon & andere Raritäten



## Frankreich

### Madiran – Der Aufstieg in den Olymp: Vignobles BRUMONT



Alain Brumonts – Tannat Weine aus 2 Chateaus im Zeitablauf

Ausgewählte Raritäten von Chateau Bouscassée und Chateau Montus aus den Jahrgängen 1997 bis 2010

LA Tyre – der neue Star am Französischen Weinhimmel 2003 | 2005 | 2007 | 2010

Teilnahmebeitrag: abhängig von der Wein Auswahl und Anzahl Teilnehmer!



### Frankreich: Entdecke Pay's

**Doc:**

Degustation quer beet

inkl. Feinkost, Quiche, Käse, Brot, Wasser ab € 45,- p.P.



### Bordeaux Jahrgangsvergleiche, linkes vs. Rechtes Ufer Weine bis 1994 zurück vorrätig!



## Kalifornien

### TOP Jahrgänge & Sortenvielfalt:



Die Degustation kann kulinarisch ergänzt werden z.B. Beef-Burger, Seafood & mehr inkl. Wasser und Broten. Preis n.V.

2007	Chardonnay, Russian River Ranches; Mendocino County	Sonoma-Cutrer
2005	White Wine (Marsanne, Viognier), Paso Robles, Mersoleil Vinyard, California	Treana
1999	Riesling Icewine, und 2000 Vidal Ice Wine,	Pillitteri
2008	Chardonnay	Heitz Cellar
2009	Sauvignon Blanc,	Ehret Family Winery
2011	Chardonnay, Carneros	Shafer Vineyards
2001	Viader Syrah, und Viader V Napa Valley	VIADER, Delia
2007	Cabernet Sauvignon, Stag's Leap Vinyard, S.L.V. Napa Valley	Stag's Leap Cellars
2004	Relentless Syrah	Shafer Vineyards
2001	Cabernet Sauvignon, Estate Bottled, Napa Valley, Oakville	Paradigm
1998	Cabernet Sauvignon, Howel Mountain (Napa Valley)	Pine Ridge
2005	Cabernet Sauvignon, Napa Valley	Heitz Cellar
2004	Cabernet Sauvignon, Trailside Vineyard, Napa Valley	Heitz Cellar
2006	Cabernet Sauvignon, Knights Valley	Ehret Family Winery
2007	Bella's Blend	Ehret Family Winery
2007	Syrah	Ehret Family Winery
2006	Merlot, Canoe Ridge	Chateau Ste. Michelle
2007	Old Vine Zinfandel	Bogle
1997	Zinfandel, El Dorado Walker Vinyard, Barrique	Boeger

### Usw. nach Verfügbarkeit



## Australien

### Raritäten inkl. Eileen Hardy Shiraz Vertikale

Line up mit 8 Weinen: Schaumwein Jansz, Tasmanien | Willow Bridge, Bookends Fumé, Sauvignon Blanc Semillion, Geographe | Vertikale Eileen Hardy Shiraz mit 4 gereiften Jahrgängen | 2 Raritäten aus dem großen Jahrgang 1998: Baileys 1920'S Block Shiraz, Victoria oder Clairault sowie Redgate Cabernet Franc.



Pauschalpreis für 8 Weine in der Gruppendedegustation € 550,- inkl. Wasser & Brot Korrespondierende Fisch, Fleisch, Burger, Veggi Gerichte nach Vereinbarung

2001	Reserve Black Dog Shiraz	Willow Bridge
1998	The Armagh Shiraz, Clare Valley	Jim Barry
2005	GAM Shiraz, McLaren Vale	Mitolo
2000	Lloyd Reserve Shiraz, Estate Vineyard, McLaren Vale, South Australia	CORIOLE
1994, 1996, 1997, 1998	Shiraz, Eileen Hardy's, McLaren Vale & Padthaway	Eileen Hardy, BRL



## SÜDAMERIKA

### Neue Botschaft: Gereifte Lateinamerikanische Spitzenweine

Chile | Argentinien | Uruguay

Masterclass Verkostung mit 8 - 10 Weinen aus meiner Sammlung.

#### CHILE:

Sena (1996, 1997), Clos Apalta (2000, 2003), Triple C 1997, Manso de Velasco, El Principal 2001, Viu 1 (1999, 2001), Cusico Macul 2003  
Susanna Balbo,



#### Argentinien:



Apartado 1999 (Filipe Rutini), Weinerts Estralla 1977, Bodega Noemia Alberto 2006, Altimus 2004



#### Uruguay:

##### Die absolut letzten Flaschen:

Pisano **Petit Verdot** 2007,  
Reserva Personal de la Familia "**Arretxea**" 2004  
rebsortenreiner Tannat Narbona Roble 2012.  
Sparkling Tannat

Teilnahmebeitrag: abhängig von der Wein Auswahl und Anzahl Teilnehmer!

... Ihre Ideen werden ebenfalls gerne umgesetzt. ...**wine ... taste-it!**



## Menü Ideen

Saison/Thema	Menü I	Menü II
Spargel	Stangenspargel aus dem Ofen mit Rosmarinkartoffeln mit Lachssteak mit ...what ever you like	Gebackene Spargelstangen mit Kochschinken im Parmesanmantel- Salatgarnitur  Spargel-Gemüse-Penne Pfanne mit Pinienkernen & Parmesanspähe
Fisch	Dorade vom Grill auf Fenchel-Apfel Beet mit Süßkartoffelstampf und Zitronen- Trüffel-Butter	Skreifilet mit Pumpernickelkruste auf Rosenkohlmousse Klosterfisch Auflauf
Seafood	Jakobsmuscheln auf Pastinakenmousse mit fein gehobelten Trüffel	Jakobsmuscheln auf Süßkartoffelscheibe mit Grantapfel und Grapefruitfilet
Wild	Wildschweinkeule aus dem Ofen mit Maronen, Rotkohl und hausgemachten Kartoffelknödeln Birne & Preisbeeren	Wildgulasch mit Semmelknödel, Rosenkohl
Pasta & Co.	Pasta nach Art des Hauses	Bombardoni mit Hackfleischfüllung auf Gemüsebeet / in Paprikasauce mit Pfefferpeccorino Spänen
Nordisch	Matjestartar mit rote Beete auf Röstie oder Schwarzbrot  Hamburger Matjestopf mit Bratkartoffeln	Heringsfilets gebraten mit Bratkartoffeln und Blattspinat Dijonsensauce
International	Straussensteak in Portweinjuis an Süßkartoffelragout / Polentatalern / Hartweizengnuchi mit schwarzen Oliven und Trüffel	Lamnbraten / Lammkotelettes in Rotwein geschmort mit Oliven, Knoblauch, Tomaten, Kapern, dazu Polenta / Gnocci / Süßkartoffelstampf / grüne Bohnen o.ä.
Käse	Peccorino Variation Gebackener Schafskäse mit Nüssen und Honig  Mimolette, Comtè, Morbier, Brie de Meaux, u.a. Originale aus Frankreich	Schweizer Käse Österreichische Biokäse vom Schörgerer Weich- und Ziegenkäse
Dessert	Schokokuchen mit flüssigem Kern auf Mascarpone-Beeren Spiegel	Schokoladenkuchen mit Birne dazu Vanillesauce
	Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelmus oder Zwetschgensöter	Lauwarmes Schokoküchli mit flüssigem Kern auf Früchtespiegel

# EXOTEN Degustation zum Jahresstart 2020

*Unerwartet | Spannend | Diskussion erforderlich*



last update: .....

Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	Weingut	farbliche Beurteilung "Colore"	Nase "Oodore"	Geschmack (Sapore)	Bemerkung
<b>Apero</b>							
1	2014	<b>Blanc de Blancs Reserve, extra brut</b>	Christina Hugl				AT
11	2014	<b>Parellada White, DO Penedes, Finca Durona</b>	HMR Mont Rubi				ES
12	2015	<b>Picpoul de Pinet, Terroire Pay's Doc</b>	Bertrand, Gerard				FR
13	2013	<b>Family Selection Viognier</b>	Chateau Burgozone				ZZ-BG
<b>Hard to get!</b>							
14	2014	<b>Ventoux Blanc AOC, Les Amidyves</b>	Olivier B				FR
15	2012	<b>Malvasia (Malvazija)</b>	Edi Simcic				ZZ-SL
16	2012	<b>Rebula (Ribolla gialla)</b>	Edi Simcic				ZZ-SL
17	2012	<b>Triton Lex (Chardonnay, Sauvignon)</b>	Edi Simcic				ZZ-SL
18	2004	<b>Terre Alte, Colli Orientali del Friuli DOC (Rosazzo), trocken</b>	Livio Felluga				IT
19	2011	<b>Grauburgunder Reserve (streng limitiert!)</b>	Lackner-Tinnacher				AT
<b>Don't call it Rosé</b>							
21	2013	<b>Rosé Reserve (Pinot Noir, Zweigelt),</b>	Domäne Wachau				AT
22	2014	<b>RADIX Rosato , Penedès D.O. ; biologico</b>	Parés Baltà				ES-Kat
<b>Rote Rebsorten - autochtone oder bekannte aus speziellen Weinbauregionen</b>							
31	2013	<b>Bonarda, Colonia Las Liebres, Mendoza</b>	Altos Las Hormigas				AR
32	2010	<b>Río de los Pájaros, Tannat, Syrah, Viognier</b>	PISANO				Uruguay
33	2010	<b>Gabbiano Merlot Ticino DOC</b>	Gialdi				CH
34	2009	<b>Tovi, Merlot Riserva, IGT, Vigneti delle Dolomiti</b>	Longariva				IT
35	1999	<b>Terre di Galatrona, Toscana</b>	Petrolo				IT
36	2014	<b>Torrazzo Rosso Valtenesi DOC, Lombardei</b>	Pratello				IT

# EXOTEN Degustation zum Jahresstart 2020

*Unerwartet | Spannend | Diskussion erforderlich*



last update: .....

Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	Weingut	farbliche Beurteilung "Colore"	Nase "Odore"	Geschmack (Sapore)	Bemerkung
37	2015	<b>Trousseau, Les Grand Gardes, ARBOIS AC, JURA</b>	Domaine Désiré Petit				FR
38	2011	<b>Mavrud, Special Selection Teres</b>	Todoroff Wine Cellar				ZZ-BG
39	2009	<b>198 Barricas</b>	Beronia				ES
<b>Zusammensetzung unbekannt!</b>							
41	2004	<b>Reserva Familia, Estate Selection, D.o. Valle de Blanca</b>	Casas del Bosques				CL
42	2004	<b>Inkognito</b>	Hartl, Toni				AT
<b>Fruchtig &amp; frizzante zum Dessert</b>							
51	2011	Pacherenc Blanc doux, Saint Sylvestre, AOC Pacherenc de Vic Bilh	Saint Sylvestre, Plaimont				FR
52	1999	Traminer, Trockenbeerenauslese, 0,375l	Schloß Kaiserberg				AT



## *Tapas & More*

Vogerlsalat mit Granatapfel, Rote Beete & Walnüssen

Dauerwürste & Schinken cross country / Hummus

Rustikales Wildragout mit Knödel & Rotkohl

Käsevariationen & Chutneys

RPB aus dem Whiskyfass & Fruchteuchen





Die Degustation umfaßt 7 - 9 Weine sowie korrespondierende Speisen, Brot, Wasser & Stories. Teilnahmebeitrag ab € 75 (bei 6 Personen)



# Arnaldo Caprai | Der Meisterwinzer für den SAGRANTINO



## Vertikalverkostung & Italienische Spezialitäten

Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	Weingut	farbliche Beurteilung "Colore"	Nase "Odore"	Geschmack (Sapore)	Bemerkung
<b>Tartlets mit Sardinencreme &amp; Kapern   Wildschweinmortadella   Buratta   marinierte Oliven &amp; getrocknete Tomaten</b>							
11	2014	Grecante Grechetto d. C. Martani DOC, Umbrien	Arnaldo Caprai				
				<b>Pasta mit Trüffeln</b>			
K	1996	Montefalco Rosso Riserva, DOCG, Umbrien	Arnaldo Caprai				
K	1997	Montefalco Rosso Riserva, DOCG, Umbrien	Arnaldo Caprai				
K	1998	Montefalco Rosso Riserva, DOCG, Umbrien	Arnaldo Caprai				
<b>Wildschweinkeule oder Lammkeule mit korrespondierenden Beilagen</b>							
HK	2004	Sagrantino di Montefalco DOCG, Rosso 25 Anni	Arnaldo Caprai				
K	1998	Montefalco Sagrantino, Colopiano Rosso, DOCG, Umbrien, (2 Gläser GR)	Arnaldo Caprai				
26	2011	CAMPOLEONE, Umbria IGT;	Lamborghini				
<b>Käse oder Gebäck</b>							
41	1999	Vinsanto, Chianti Classico Quercivalle, 375 ml.	Losi				

Die Degustation umfasst 7-8 Weine der besonderen Art sowie korrespondierende Speisen, Brot, Wasser. Teilnahmebeitrag € 99 p.P.



## Raritäten von Blank Bottle

Pieters vergangene Kreationen in der Rückblende

Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	farbliche Beurteilung "Colore"	Nase "Odore"	Geschmack (Sapore)	Bemerkung   Angebot
11	2011	Moment of Silence				akt. Jg. Verfügbar
12	2009	White black				Letzte Flasche ever!!
14	2018	Kortpad Kaaptoe (Fernaio Pires)				>99 Fl
15	2015	Nothing to declare				>99 Fl
<b>Don't call it Rosé</b>						
21	2014	Another Bomb				6 für 5
<b>Spannende, einmalige Blends   Ein einmaliger Wein   The Bomb - der Klassiker darf nicht fehlen</b>						
31	2014	3rd Round				Letzte Flasche ever!!
32	2015	Limbic Red (CH9P vom Cap)				noch 40 Fl.
34	2011	1st. Eulogy				Letzte Flasche ever!!
36	non vintage	The BOMB red wine Rel. 3/2017				6 für 5



### Südafrika | Cross Over

Räucherlachstartar in Avocadohälften mit Honigsenf  
 Butternutcremesuppe  
 Bobottee mit Geele Riz  
 Käsevariationen & Chutneys



Die Degustation umfaßt ca. 7 Weine sowie korrespondierende Speisen, Brot, Wasser & natürlich DIE Stories zu den Weinen. Teilnahmebeitrag € 55

## Brunello Raritäten





Diese kleine Selektion aus Brunello Weinen eines Vierteljahrhunderts zeigt spannende, gleichwohl unterschiedliche Aspekte zum Thema Brunello:

- **Stile** verschiedener Weingütern und Entwicklung im Style binnen 18 Jahren bei Argiano (Produzentenerweiterung möglich)
  - **Jahrgangsvergleich** bei trinkreifen Weinen aus sehr guten bzw. Spitzenjahrgängen **4 und 5 Sterne** (-> die ungeraden waren meist die besseren Jahrgänge),
  - einen Vergleich normale **Qualität zu Riserva** eines sehr guten Jahrgangs ermöglicht
  - Vergleichende Bewertung zur **Reifung: Bottle vs Magnum** aus einem sehr guten Jahrgang
  - und schlussendlich möchte ich noch **3 unbekannte Produzenten** vorstellen, die ich persönlich 2005 besucht habe.
- Hiervon gibt es je einen Wein aus 1997, 1999 und dem Gründungsjahrgang der TFWE.



Die Weine lagern seit Erscheinen bzw. Erwerb im Weingut bei mir. Keine Wanderflaschen o. Auktionen!

Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	Weingut	Appearance	Nose	Palate	Conclusion	😊	😐	😞
<b>Lagen Brunello</b>										
<b>11</b>	2001	Brunello di Montalcino DOCG, Pian delle Vigne	Antinori							
<b>Argiano</b>										
<b>21</b>	1981	Brunello di Montalcino (Siena) Riserva, DOCG	Argiano, Cantina di Argiano							
<b>22</b>	1998	Brunello di Montalcino (Siena), DOCG ****	Argiano, Cantina di Argiano							
<b>23</b>	1999	Brunello di Montalcino (Siena), DOCG **** - MAGNUM -	Argiano, Cantina di Argiano							
<b>Klein &amp; Fein</b>										
<b>31</b>	1999	Brunello di Montalcino DOCG ****	Castelli Martinozzi							
<b>32</b>	1997	Brunello di Montalcino DOCG *****	Il Grappolo							
<b>33</b>	2000	Brunello di Montalcino	La Velona							
<b>Poggio Antico</b>										
<b>41</b>	1999	Brunello di Montalcino DOCG ****, Altero	Poggio Antico							
<b>42</b>	1999	Brunello di Montalcino Riserva, DOCG, ****	Poggio Antico							
<b>Il Poggione Vertikal und Riserva im Vergleich</b>										
<b>51</b>	2001	Brunello di Montalcino DOCG ****, Toscana	Il Poggione							
<b>52</b>	2001	Brunello di Montalcino DOCG **** - Magnum -	Il Poggione							
<b>53</b>	2005	Brunello di Montalcino DOCG **** 375 ml	Il Poggione							
<b>54</b>	1997	Brunello di Montalcino DOCG ***** Riserva, (3 Gläser GR)	Il Poggione							
<b>55</b>	2001	Brunello di Montalcino Riserva DOCG ****	Il Poggione							
<b>56</b>	2001	Brunello di Montalcino Riserva DOCG **** - Magnum -								
<b>57</b>	2005	Brunello di Montalcino Vigna Paganelli Riserva DOCG**** (95 PP, TOP100 of the world)								



# Angebot 2020

**kostbareWEINE.de**  
by Torsten Forcke Wine Events®

## >> Selektion kostBARe Weine <<

...vom Weinakademiker empfohlen ... von langjährigen Kunden geschätzt

**Büro:**  
Nachtigallenweg 2 | 65812 Bad Soden  
**mobil:** +49 (0)1777 98 58 56  
**Büro:** +49 (0)6196 95 40 510  
**email:** www@wine-events.de  
**home:** www.kostbareweine.de

**Inhaber:**  
Dipl. Kfm. Torsten Forcke  
WSET-Diplomaholder & Weinakademiker

Anz. Fl.	Jahrgang	Bezeichnung / Lage / Region	Weingut	Beschreibung	Preis je Fl.	
					Preis je Liter	Im 6er
1		Selektion kostBARe Weine by Torsten Forcke Wine Events® Weißer Burgunder, "terra nava"		Der Klassiker vom Perfektionisten Sebastian Schäfer vinifiziert; "Der Boden der Nahe" vereint in ihm herlichen frischen Fruchtaromen und lebendiger Säure; A 13° Vol; kraftvoll, rassig, frisch, mit gewisser Cremigkeit; als Apero, zum Fisch , zu mittelscharfen asiatischen Gerichten; auch gereift ein Genuß; lagerfähig 3-5 Jahre	17,20 €	€ 12,90 € 12,26
2		Selektion kostBARe Weine by Torsten Forcke Wine Events® Grüner Veltliner, Hasel, Kamptal DAC		Birgit Eichinger, Mitglied 11 Frauen Gruppe in Österreich, räumt eine Top Bewertung nach der anderen in intern. Wettbewerben ab. Seit 2009 bietet sie die Einstigesdroge aus dem 8 ha Weingut im Kamptal im Sortiment. Beste Strasser Traditionslagen sind Garant für grosse Weine aus Grünem Veltliner und Riesling, was internationale Auszeichnungen höchster Ränge belegen. Ausgesprochen guten PGV! Hasel ist ein vollmundiger Weißwein, mit ausgeprägter Frucht- und Gewürzaromatik (Apfel, Maracuja, dezentes Pfefferl). Am Gaumen lebendig und trinkanimierend.	18,53 €	€ 13,90 € 13,21
3		Selektion kostBARe Weine by Torsten Forcke Wine Events® Riesling, Bopparder Hamm, feinherb, Alte Reben		So schmeckt MM vom Mittelrhein! Sortentypischer, glasklarer Riesling mit voller Frucht und dezenter floraler Note, saftig, frische Pfirsiche und exotische Früchte mit Mineralität und feinnerviger Säure am Gaumen. Süße und Säure passen hier lagenbedingt einfach perfekt zusammen, wie anderswo ein "gerade noch trockener" Riesling. Paßt als Apero im Sommer, zu sommerlichen und würzigen asiatischen Gerichten mit Früchten, auch jüngere Käsesorten, zur klassischen Winzerbrotzeit oder einfach mal so! <b>Potentails 3 - 5 Jahre</b>	18,53 €	€ 12,90 € 12,26
4		Selektion kostBARe Weine by Torsten Forcke Wine Events® Dehesa de Luna, Vino de la Tierra de Castilla	<b>Bodega Dehesa de Luna</b>	"Everybodys darling" - ein Spanier aus Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon; 80% franz. 20% amerikanische Barriques; nicht filtriert, nicht stabilisiert, schonenste Verarbeitung; 21.700 Fl; 14,5 °Vol; dichtes purpur; in der Nase reife Brombeeren, Zimt, Nelke und Bitterschokolade; fruchtig-würzig mit dezenten Tanninen; vollmundig; geschmackgebender Holzeinsatz bringt leicht süßliche Noten; nach 2-3 Jahre gut trinkbar; Blindtasting Value 15 - 18 € ; Harmoniert zu Wildbrät, Gulasch und Sauerbraten mit Backpflaumen, Ziegenkäse, Datteln im Speckmantel, Schokokuchen oder -mousse.	17,20 €	€ 12,90 € 12,26
5		Selektion kostBARe Weine by Torsten Forcke Wine Events® Cuvée O'Peprat, rouge, AOC Haut Médoc	<b>Château Haut Beyzac</b>	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon - Benannt nach der Parzelle Peyrat entstand das Wortspiel mit O'Peprat. Ausgesprochen attraktives P/G Verhältnis dank hervorragendem Jahrgang; saftig, würzig mit rassisger Säure und feinem Tannin; kraftvoll, vielschichtig und langes finish. Ein sehr guter Jahrgang mit ausreichend Menge (40.000 Fl.) 2011 wurde der Wein nicht produziert; Diesen Jg. einlagern bis 2018/20, aber jetzt bereits gut trinkbar, ohne zu dekantieren.	17,20 €	€ 18,90 € 17,96
6		Selektion kostBARe Weine Shiraz, Pinotage "Harlequin"	<b>Diemersfontein</b>	Neuer, sehr interessanter Blend aus dem Hause Diemersfontein. Der Diemersfontein Harlequin ist eine Mischung aus 70% Shiraz und 30% Pinotage, die Ihren Tag mit schwarzen Johannisbeer- und Pflaumennoten und einem Hauch Mokka würzen wird. A 14,0° Vol;	25,20 €	€ 10,90 € 10,36
1		Aktionsrabatt Probierset	<i>Selektion kostBARe Weine</i>			<b>-11,30 €</b>

\*jeder Kunde kann max. ein SET zu diesem Aktionspreis erwerben.

ggf. + Versandkosten 7,90

7,90

statt

90,30

**Aktionspreis**

**79,00**

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

Angebot freibleibend in Euro wie beschreiben; 1 Paket pro Neukunde; Zwischenverkauf vorbehalten;

Lieferung: Bei Faxbestellung erfolgt die Lieferung nach Vorkasse zzgl. Versandkosten

Zahlung: Bar, rein netto sofort fällig; die Ware bleibt bis zum Zahlungseingang Eigentum der Torsten Forcke Wine Events. Bestellungen gelten als verbindlich. Es gelten unsere AGB im Internet.