



“Über Geschmack läßt es sich ja bekanntlich streiten, deshalb freut es uns besonders, daß sich gerade kritische Zungen besonders im heurigen Jahr über unsere Arbeit einig sind: Es ist uns eine besondere Ehre, Ihnen mitzuteilen daß

Cardinal 2003

von der größten englisch-sprachigen Fachzeitschrift Decanter zum

Trophy Sieger

gekürt wurde”. Giefing, 28.11.2006



...treffen Sie den “Cardinal”, “Contessa”, “Marco Polo” und “Cavallo”!!

Für ein 10 Jähriges Jubiläum 2014 bietet sich der 2004er CAVALLO als hervorragendes Geschenk für Pinot Noir Liebhaber an.

Wir haben das kunstvolle Quartett schon im Mai 2006 in Rust entdeckt und für sortimentswürdig befunden!

3er Geschenksets ab 99,00 €

.. Weinbeschreibungen auf der Rückseite

Contessa | Marco Polo | Blaufränkisch | Cardinal



KOSTBARES SCHENKEN



Weingut Giefing, Rust (Neusiedlersee)

	Beschreibung	Empfehlungen
2002 Cardinal Cuveé  € 34,50 (Mg € 75,-)	<p>Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon</p> <p>Tiefdunkles Rubingranat; wirkt rotbeerig, auch Anflug von Herzkir-schen in der Nase, frisch und ani-mierend; der elegante Stil des Hau-ses setzt sich am Gaumen fort, zeigt einige Pikanz und präsentiert Harmonie, feine Linien und große Länge.</p>	<p>Dekantierverweilzeit: 4 bis 6 Stunden Beste Trinktemperatur: 16° bis 18°C. Glasempfehlung: WineStar-Bordeauxglas Speiseempfehlungen: Wild, Gams, Wildgeflügel, Filet vom Rind, Lammrücken, Geschmortes, Kalbsbraten Großer Lagerwein mit enormen Potenzial! Optimale Trinkreife nach 6-8 Jahren; Potential > 10 Jahre</p>
2003 Marco Polo  € 34,50	<p>Cuvée aus Shiraz, Cabernet Sauvignon Merlot</p> <p>Tiefdunkles Rubingranat, dunkler Kern; in der Nase reife Beeren, rauchig-teerige Note, frisch, aber ausgereift, reichhaltig und fest am Gaumen; feiner Fruchtcharme, nervig und elegant, kräftiger Tanninfonds sehr gute Länge.</p>	<p>Dekantierverweilzeit: 3 bis 5 Stunden Beste Trinktemperatur: 18°C. Glasempfehlung: Bordeauxglas Riedel 400-00 Speiseempfehlungen: Wild, Gams, Wildgeflügel, Filet vom Rind, Lammrücken, Geschmortes, Gebratenes vom Kalb Großer Lagerwein mit enormen Potenzial! Optimale Trinkreife nach 5-8 Jahren; Potential > 10 Jahre</p>
2003 Contessa  € 32,50	<p>Ein Chardonnay im kleinen Eichenfass 18 Monate gereift.</p> <p>Helles Grüngelb, in der Nase nach Zitruszesten, das Holz sehr dezent angebracht, Lanolin am Gaumen hochelegant, finessenreich und mineralisch, Grapefruitschalen im Abgang sehr gutes Reifepotential.</p>	<p>Dekantieren im vorgekühlten Dekanter 2 bis 4 Stunden Beste Trinktemperatur: 12° bis 14°C. Glasempfehlung: Burgunderglas Speisen: Thunfisch, Schwertfisch, o.ä. Meeresfrüchte, Kaninchen, Huhn, Pasta mit kräftigen Beilagen Großer Lagerwein mit enormen Potenzial! Optimale Trinkreife: ab 2010 bis ca. 2014/16</p>
2004 Cavallo  € 32,50	<p>100% Pinot Noir</p> <p>Dunkles ziegelrot, in der Nase Aromen dunkelroter Früchte, Schlehen, auch floral; Am Gaumen Kirschen, Trauben, feines Tannin, harmonisch vollmundig & dicht.</p>	<p>Feiner Pinot Noir – quasi das pendant zur Contessa ☺ Beste Trinktemperatur: 16° bis 18°C. Glasempfehlung: Burgunderglas Speisen: Thunfischcapaccio, Wild, Ente, Schinken, Großer Lagerwein bis 2020,</p>

Quelle: www.wein-rust.at

Einst war Erich Giefing ein Haubenkoch. Mit seinem Lokal "Backstube" in Rust eroberte er zwischen Ende der Achtziger und Anfang der Neunziger die Herzen der Gastro-Kritiker. ... Mitte der Neunziger entschloss er sich mit seiner heutigen Frau Claudia, das Kochen bleiben zu lassen, verpachtete sein Lokal und stürzte sich mit waghalsiger Selbstverständlichkeit auf sein neues Steckenpferd, den Weinbau. In einem 500 Jahre alten Bauernhaus im Zentrum von Rust, wurde das neue Domizil aufgeschlagen und der Grundstein zum Weingut Giefing gelegt.

Das Weingut Giefing ist alleine schon architektonisch eine kostbare Rarität. Der Freihof stammt aus dem 15. Jahrhundert und ist damit das einzige Gebäude seiner Art, welches heute noch als Winzerhaus aktiv genutzt wird.

Es werden 12 ha Rebflächen in den besten Lagen bewirtschaftet. Die ältesten Rotweinanlagen sind 40 Jahre und älter. Verarbeitet werden Chardonnay, Welschriesling, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt und Pinot Noir. Ab 2003 stehen die Sorten Syrah und Merlot im Ertrag.

Wir kontrollieren jeden Rebstock vom Frühling bis zum Herbst mehrmals, um ihn in gewünschte Richtung zu lenken. Es werden Triebe ausgebrochen, überzählige Trauben entfernt, um ein Maximum an physiologischer Reife zu erlangen. Je nach Anlage und Alter des Weingartens praktizieren wir ein so genanntes 6 bis 8 Traubenprogramm. Das heißt wir belassen je nach Wuchs und Beschaffenheit der Rebe und der Trauben maximal 6 bis 8 Trauben am Rebstock. Jetzt gilt es der Rebe zuzuhören und zu beobachten.

Der Lesezeitpunkt wird den Qualitätskriterien entsprechend individuell festgelegt. Dichte, tiefgründige Rotweinessenzen mit Extraktzügen sind das Ergebnis dieser extremen Bewirtschaftung. Vinifiziert werden die Weine in Edeltanktanks und in Barriques.

Diese Topprodukte aus dem Weingut Giefing wurden in den vergangenen Jahren vielfach ausgezeichnet und machen in der Spitzengastronomie Furore. Das Weingut war im Winzerkönig ein imposanter Drehort.



TORSTEN FORCKE WINE EVENTS®

www@wine-events.de

wine-line +49 (0) 177 798 58 56




An
Firma
Torsten Forcke Wine Events -
Nachtigallenweg 2
65812 Bad Soden

-- Name _____ Vorname _____ Firma/Abteilung _____

Straße _____ PLZ _____ Ort _____

Tel.: _____ eMail _____ @ _____ Unterschrift _____

Anzahl	Bezeichnung	Jahrgang/ FlaschengöÙe/ Geschenkkarton/Bemerkung	Preis in € pro Stck.	Gesamt
	Cardinal - Cuvée, Burgenland	Giefing	34,50	
	Cardinal - Cuvée, Burgenland, MAGNUM	Giefing	75,-	
	Cavallo (Pinot Noir)	Giefing	34,50	
	Marco Polo - Cuvée	Giefing	32,50	
	Chardonnay, "CONTESSA"	Giefing	32,50	
	Geschenkkarton mit 3 Fl. à 0,75 l	Weihnachtsmotiv 	99,80	
		Welle mit Sonderausstattung	a. Anfrage	
	3er Geflechtkiste mit Deckel		a. Anfrage	

Angebot und Preise: freibleibend in Euro, Zwischenverkauf vorbehalten

(C:\FIRMEN\TFWE\Marketing\Katalog\Präsentel\AT-Giefing-Pictures.doc)

Lieferung: ab € 150,- in Deutschland frei Haus (ohne Inseln); Sofern im Angebot nicht anders angeboten, fallen bei Bestellungen bis € 150,- Versandkosten gemäß der Servicepreisliste, mindestens aber € 7,80 an.

Zahlung: Barzahlung bei Abholung, per Vorkasse oder SEPA-Lastschrift rein netto sofort fällig; Bei Neukunden und Auslandskunden bitten wir um Vorkasse; die Ware bleibt bis zum Zahlungseingang Eigentum der Firma Torsten Forcke Wine Events®. Bestellungen gelten als verbindlich. Es gelten unsere AGB. Diese finden Sie auf http://kostbareweine.de/pdfs/agbs/agb_tfwe.pdf jederzeit abrufbar oder werden auf Verlangen zugesendet.

SEPA-Lastschrift IBAN _____ BIC _____ Bank _____
Der Rechnungsbetrag wird nach Rechnungsstellung mittels SEPA-Lastschrift von Ihrer Bankverbindung unter Nennung unserer Gläubiger-ID DE74ZZZ00000947685 eingezogen.

Ort, Datum

Unterschrift des Bestellers

Unterschrift für Widerruf Lastschrift

Kunst Edition Giefing

Leerseite