



Weine aus Bulgarien



Preisliste gültig ab 1. Dez. 15

Anzahl	Jahrgang	Bezeichnung / Lage / Region	Weingut	Beschreibung	Preis	Angebot / Bemerkung
	2013	Family Selection Viognier	Chateau Burgozone	100% Viognier; sortentypisch; relativ rassige Säure für die Sorte; S: 6,8 g/l; Z: 1,7 g/l; A: 13,5° Vol; insgesamt stimmig und kann auch ein paar Tage in geöffneter Flasche überleben;	14,80 €	
	2012	Monogram , Chardonnay barrel fermented	Villa Yustina	100% Chardonnay aus dem Barrique; dichter Stoff mit harmonischem Holzaroma; weisse und helgelbe Früchte; kaum Grape; gute Struktur, mundfüllend cremig aber mit feiner Säure; angemessenen Länge;	19,80 €	
	2012	Marselan	Chateau Burgozone	100% Marselan; strahlendes granatrot; Das Aroma von Brombeeren und Blaubeere harmoniert mit dem ätherischen Rauch eines Eichenfasses mit Nuancen von Marmelade (erinnert ein wenig an Primitivo). Schon kräftiger Körper, mit geschliffenem Tannin; munderfüllend mit anhaltendem Traubenfruchtabgang. ; A 14,5° Vol; zu Rostbraten, Goulasch, Wildpret und Käse.	14,80 €	
	2011	Pinot Noir	Chateau Burgozone	100% Pinot Noir	14,80 €	
	2011	Syrah	Chateau Burgozone	100% Syrah	14,80 €	
	2009	ReDark	Damianitza	50% Cabernet Sauvignon, 25% Ruen, 25% Rubin; 10 Monate im französischen Barrique Fass; A: 14,5%; RZ: 3,3 g/l, S: 5,7 g/l Serviertemperatur: 18-20 °C; Produktionsvolumen: 10.878 Flaschen Das ist ein "Brett", was sicher noch 5 - 8 Jahre liegen muss; dann sicher Potential bis 2025 ;	19,80 €	
	2010	Uniqato Melnik	Damianitza	62% Melnik, 38% Ruen; ziegelrot-bräunlich; Sauerkirsche, Leder, Zedernholz, Lakritz; Pfeffer; tragende Säure, mittlerer bis voller Körper, straffes Tannin; A 13,5° Vol.;	14,80 €	
	2010	No Man's Land Kometa	Damianitza	Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon; Reifung: 8 Monate im Barrique; A: 14,5%; RZ: 2,3 g/l;	21,50 €	
	2009	Merul Reserve Mavrud	Rumelia	100% Mavrud; Reifung: 12 Monate im Barrique Fass; A 14%; Restzucker: 2,6 g/l; S: 6,4 g/l; Produktionsvolumen: 19.200 Liter; granat-rubinrot, antike bulgarischen Rebsorte Mavrud. Die Lagerung in einem Barrique-Faß über 12 Monate verleiht ihm ein komplexes Aroma von Rauch, Unterholz, Gewürzen und Rosinen. Er kommt etwas ungestümm daher und sollte in einbem großen Glas gebändigt werden. Der vielschichtige Geschmack mit einer guten Balance aus kräftigem Körper und reifen Tanninen zeigt einen langanhaltenden Nachklang. Begleiter für Wildschweinbraten mit Waldpilzrisotto, Rouladen mit Rotkohl, Fleischragout mit Penne und deftigen Ziegen- und Schafskäse überbacken;	17,50 €	
	2011	Mavrud Special Selection Teres	Todoroff Wine Cellar	100% Mavrud. Reifung: 6-10 Monate im Barrique Fass, A 13,8%, Restzucker: 3,3 g/l; Serviertemperatur: 18-20°C	18,50 €	
	2010	Monogram, Mavrud, Rubin	Villa Yustina	dunkle, kräftige, tanninreiche Sorten;	17,80 €	

Weihnachts Angebot 6 Fl. sortiert 10% Probierrabatt

Angabe gemäß Lebensmittelverordnung: enthält Sulfite

+ Versandkosten

7,80

Name	Vorname			Gesamt
Straße	PLZ / Ort	Kundennummer		
Tel.:	eMail			
		Datum	Unterschrift des Bestellers <small>Mit meiner Unterschrift bestelle ich gemäß der bekannten AGB.</small>	

Angebot: freibleibend in Euro, Zwischenverkauf vorbehalten; Wenn ein Jhrg. ausgetrunken ist, erlauben wir uns den Folgejahrgang zu liefern, sofern Sie dieses nicht explizit ausschliessen. **Bei Abnahme von Originalkartons gewähren wir stets 5% Rabatt (nicht bei Angeboten, Raritäten oder limitierten Weinen).**

Lieferung: ab Euro 150,- in Deutschland frei Haus; Versandkosten für Aufträge unter € 150,- **nur € 7,80**

Zahlung: Wir liefern gegen Vorkasse. Rechnungen sind rein netto sofort fällig; Schecks gelten erst nach Einlösung als Zahlung; die Ware bleibt bis zum Zahlungseingang Eigentum der Firma Torsten Forcke Wine Events®. Bestellungen gelten als verbindlich. Es gelten unsere AGB. Diese finden Sie im Internet unter http://kostbareweine.de/pdfs/agbs/agb_tfw.pdf jederzeit abrufbar oder werden auf Verlangen zugesendet.