



**WEINGUT
MÜLLER-
GROSSMANN**



Torsten Forcke Wine Events®

Nachtigallenweg 2
65812 Bad Soden

mobil +49 (0)177 7985856
Fax. +49 (0)6196 95 40 512
email: www@wine-events.de
home: www.kostbareweine.de

Preisliste gültig ab 1. Okt. 15

Anzahl	Jahrgang	Bezeichnung / Lage / Region	Weingut	Beschreibung	Preis	Angebot / Bemerkung
	2013	Chardonnay Classic	Müller-Grossmann	100% Chardonnay; Temperatur kontrollierte Gärung im Edelstahl; tropische saftige Früchte, Mango, Ananas, Blütenaromen, zarte Vanille, tragende, gut eingebundene Säure, feiner Extrakt, schmelz, kraftvoll, strukturiert, stoffiger Abschluss. 13,5°Vol.; S 8,3, Z 5,9 ; passt zu kräftigen Speisen, Kaninchen, hellem und dunklem Fleisch, Käse, Suppen und milden bis mittelscharfen asiatischen Speisen mit einer Fruchtkomponente.	11,90 €	NEU
	2014	Chardonnay Classic	Müller-Grossmann	100% Chardonnay; Temperatur kontrollierte Gärung im Edelstahl; tropische saftige Früchte, Mango, Ananas, Blütenaromen, zarte Vanille, tragende, gut eingebundene Säure, feiner Extrakt, schmelz, kraftvoll, strukturiert, stoffiger Abschluss. 13,5°Vol.; S 8,3, Z 5,9 ; passt zu kräftigen Speisen, Kaninchen, hellem und dunklem Fleisch, Käse, Suppen und milden bis mittelscharfen asiatischen Speisen mit einer Fruchtkomponente.	11,90 €	a.A.
	2003	Chardonnay Classic Barrique	Müller-Grossmann	100% Chardonnay; vergoren und ausgebaut in Barriques; TN 21.9.14; vanillig, florale und tropische Früchte, Mango, Ananas, Blütenaromen, zarte Vanille, säurefrische, enormer Extrakt, schmelz, kraftvoll, strukturiert, stoffiger Abschluss. 13,5°Vol.; S 8,3, Z 5,9 ; passt zu kräftigen Speisen, Kaninchen, hellem und dunklem Fleisch, Käse, Suppen und milden bis mittelscharfen asiatischen Speisen mit einer Fruchtkomponente.	18,90 €	nur noch wenige Fl.
	2013	Frühroter Veltliner	Müller-Grossmann	Frühroter Veltliner von Kalk & Lehmböden; temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahl; Feinfruchtig, lebendiges Säurespiel, beachtliche Aromenvielfalt, kernige Säure, leicht mineralische Noten, staubtrocken. 12,5°Vol.; S 6,0, Z 1,0 ; passt zu leichten Tapas; milden asiatischen Speisen, Salaten mit Geflügel, weissem Fische oder einfach als Aperol!	10,90 €	nur noch wenige Fl. 2014 nicht produziert
	2013	Grüner Veltliner Alte Reben Kremstal DAC Reserve	Müller-Grossmann	Grüner Veltliner Alte Reben aus 50-jährigen Rebstöcken auf Löss und Steinböden; strahlendes zitrus-grünelb; mineralisch, kräftige Fruchtnoten, kraftvoller Körper, schmelziger Extrakt, lebendige Säure, cremig, tolles Finale. passt hervorragend zu jeglichen Fleischgerichten, deftigen Speisen, Pasta und mittelscharfen WOK Gerichten auch mit Fruchtkomponente. 13,5° Vol; S 5,6g/l, Z 6,7g/l; lagerfähig!	14,90 €	Rarität
	2013	Grüner Veltliner Grosser Satz	Müller-Grossmann	Grüner Veltliner von schweren Lössböden; Edelstahl; Helles Grünelb, fruchtig, nach gelben Früchten. Mineralische und saftige Noten, lebendige Säure, frisch und trinkanimierend; trocken! Ein vielseitiger Speisenbegleiter für die klassische und moderne Küche! zu Fisch & Meeresfrüchten, Pastagerichten, Geflügel, Gemüsegerichte, sommerliche Salate; 12,5° Vol, S 6,6g/l, Z 1,5g/l	9,90 €	
	2014/15	Grüner Veltliner Grosser Satz	Müller-Grossmann	Grüner Veltliner von schweren Lössböden; Edelstahl; Helles Grünelb, fruchtig, nach gelben Früchten. Mineralische und saftige Noten, lebendige Säure, frisch und trinkanimierend; trocken! Ein vielseitiger Speisenbegleiter für die klassische und moderne Küche! zu Fisch & Meeresfrüchten, Pastagerichten, Geflügel, Gemüsegerichte, sommerliche Salate; 12,5° Vol, S 6,6g/l, Z 1,5g/l	9,90 €	a.A.
	2014/15	Grüner Veltliner Hochrain Kremstal DAC	Müller-Grossmann	selektive Handlese, temperaturkontrolliert im Edelstahltank; Helles Grünelb, saftige, offene Fruchtnoten, zarte Würze, am Gaumen weiche Textur, sehr saftiger Wein mit guter Länge, pikantes Finish "Pfeffer!"; passt zu Pasta, Salaten, Fleischgerichten, Gebackenes, Gemüse in allen Variationen. 12,5° Vol; S 6,4g/l, Z 2,4g/l	12,50 €	a.A.
	2015	Grüner Veltliner MH8	Müller-Grossmann	Ein Spiel von Frucht und Würze mit einem wunderbaren Trinkfluss – perfekt für den täglichen Veltliner-Kick! A 12° Vol., S 6,8g/l Z 1,3g/l; kühl geniessen!	9,50 €	a.A.
	1983	Grüner Veltliner Spätlese 0,7 l Flasche altes Etikett	Müller-Grossmann	beeindruckende Frische; ganz feine Säure mit Aromen von weissem Nougat und Passionsfrucht; das war einer der Spitzenjahrgänge überhaupt. Wurde noch zusammen mit dem Vater von Helma vinifiziert.	45,00 €	Rarität a.A.
	1983	Neuburger Spätlese 0,7 l Flasche altes Etikett	Müller-Grossmann	ein vollmundiger charaktvoller Wein; das war einer der Spitzenjahrgänge überhaupt. Wurde noch zusammen mit dem Vater von Helma vinifiziert.	45,00 €	Rarität a.A.
	2003	Riesling Reserve, Kremstal	Müller-Grossmann	0,00	32,00 €	Rarität a.A.
	2012	Weissburgunder	Müller-Grossmann	Pinot Blanc vom kargen Urgesteinsboden, klassischer Ausbau im Edelstahl; Banane, Vanille, tolle Exotik, unglaublich typisch, tolle Spannung, Schmelz, feine ExtraktzöÙe, aber nicht aufdringlich, lang ausklingend; paÙt zu Geflügel, hellem Fleisch, gegrillten Fischen, Schwerfisch, Seafood aus dem Wok, Käse. A 12,0° Vol, S 5,4g/l Z 3,8g/l	12,50 €	Rarität
	2013	Weissburgunder	Müller-Grossmann	100% Pinot Bianco Selektiv Handlese, Vergärung im Edelstahltank bis zum natürlichen Gärstillstand, ein Drittel im gebrauchten Barrique ausgebaut; Reifes Obst, feiner Schmelz, zugänglich und sehr charmant. Exzellenter Trinkfluss und Eleganz, hohe Sortenreife Charaktervoll und dicht am Gaumen, großes Potential. Passt zu Steinpilzen à la crme, Risotto, hellem und dunklem Fleisch, Käse und Dessert. A 13,5° Vol; S 6,9g/l S 3,7g/l	12,90 €	0,00 €
	2014/15	Weissburgunder	Müller-Grossmann	100% Pinot Bianco Selektiv Handlese, Vergärung im Edelstahltank bis zum natürlichen Gärstillstand, ein Drittel im gebrauchten Barrique ausgebaut; Reifes Obst, feiner Schmelz, zugänglich und sehr charmant. Exzellenter Trinkfluss und Eleganz, hohe Sortenreife Charaktervoll und dicht am Gaumen, großes Potential. Passt zu Steinpilzen à la crme, Risotto, hellem und dunklem Fleisch, Käse und Dessert. A 13,5° Vol; S 6,9g/l S 3,7g/l	13,90 €	a.A.
	2014	Rose vom Zweigelt	Müller-Grossmann	einziger "Rotwein" des Weingutes der ganz bewußt so vinifiziert wird; kein Mostabzug!! Trocken und fruchtig mit frischer Nase ohne Erdebeere oder Kirsche !! 2014 ganz hervorragend!	9,90 €	
Probierpaket: 6 Flaschen				mit einem Preisvorteil von 16% nur 62,80 €		einmalig frei Haus
Angabe gemäß Lebensmittelverordnung: enthält Sulfite					+ Versandkosten	7,80
Name <input type="text"/> Vorname <input type="text"/>				Gesamt		
Straße <input type="text"/>		PLZ / Ort <input type="text"/>		Kundennummer <input type="text"/>		
Tel.: <input type="text"/>		eMail <input type="text"/>		Datum <input type="text"/>		
				Unterschrift des Bestellers		
				<small>Wir meinen Unterschrift bestelle ich gemäß der bekannten AGB.</small>		

Angebot: freibleibend in Euro, Zwischenverkauf vorbehalten; Wenn ein Jhr. 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_twe.pdf jederzeit abrufbar oder werden auf Verlangen zugesendet.