



Anzahl	Jahrgang	Bezeichnung / Lage / Region	Weingut	Beschreibung	Preis	Angebot / Bemerkung
	2013	Friulano Collio DOC	Sgubin, Ferruccio	Der Klassiker im Friaul - sortentypisch, aus einem sehr guten Jahrgang mit kräftigen Weinen; A 14 ° Vol;	13,90 €	
	2013	Pinot Bianco Collio DOC	Sgubin, Ferruccio	A 13,5 ° Vol; 50% in 500 l Fässern und 50% im Stahltank vergoren; lange Hefelagerung bis zum Frühjahr nach der Lese.	13,90 €	a.A.
	2013	Pinot Grigio Collio DOC	Sgubin, Ferruccio	A 13,5 ° Vol;	13,90 €	a.A.
	2013	Ribolla Gialla Collio DOC	Sgubin, Ferruccio	Autochthone Rebsorte im Collio; frische beschwingte Weine mit floralen und fruchtigen Aromen (Weisse Birne, Aprikose); mittlerer Körper, gute Säure mit einer leichten Bitternote im Abgang; sehr guter universeller Essensbegleiter;	13,90 €	a.A.
	2013	Sauvignon Blanc Collio DOC	Sgubin, Ferruccio	klassischer Sbl mit sortentypischem Charakter; offene Nase von Gras, Zitrus und Fruchtnoten von weisser Birne und Blüten; vollmundig mit guter Struktur; A 13,5 ° Vol; Die Handlese erfolgt in 2 Durchgängen um den Charakter der Sorte in der ersten Lese und die aromatische Vielfalt im 2. Durchgang einzufangen. Französische Clone und alte Massenselektion; 127 m ü NN 4500 Stöcke/ha; 1992 -2004 gepflanzt auf Hügeln mit Collio-typischem Mergel; temp. kontrollierte Gärung bei 16° mit Ausbau auf der Hefe bis Frühjahr des Folgejahres in Stahltank; Serviertemperatur 10° C.	13,90 €	
	2013	Friulano Reserve, Collio DOC, "Petrucci"	Sgubin, Ferruccio	100% Friulano; A 14,0 ° Vol; genialer Wein mit Kraft, Charakter und Lagerungspotential > 5-8 Jahre	18,50 €	
	2013	Ribolla Gialla Reserve, Collio DOC, "Petrucci"	Sgubin, Ferruccio	Autochthone Rebsorte im Collio hier als Charakterwein der Einzellage Petrus. frischer saftig-vollmundiger Weine mit floralen und fruchtigen Aromen (Weisse Birne, Aprikose); mittlerer Körper, gute Säurestruktur mit einer bodentypischen würzigen Note im Abgang; sehr guter universeller Essensbegleiter; A 13,0° Vol	18,50 €	
	2013	Sauvignon Blanc Reserve, Collio DOC, "Petrucci"	Sgubin, Ferruccio	Mineralischer Sbl mit sortentypischem Charakter und Lagentypizität (Einzellage); offene Nase von Gras, Zitrus und Fruchtnoten von weisser Birne und Blüten; vollmundig mit hervorragender Struktur und Harmonie; A 14 ° Vol; 2 Wochen vor der Lese werden die Reben entblättert und die Fotosynthese und Aromaentwicklung zu forcieren; Handlese. Clone und alte Massenselektion; 90 m ü NN 4000 Stöcke/ha; 1974 -1984 gepflanzt in der Einzellage Petrus mit Mergel und Sandstein; temp. kontrollierte Gärung bei 16° mit Ausbau auf der Hefe bis Frühjahr des Folgejahres in Stahltank; Serviertemperatur 12° C.	18,50 €	
	2012	Colli Cabernet Franc DOC	Sgubin, Ferruccio	Diese internationale Rotweinsorte wird hier auf 90 m Seehöhe angebaut. 3500 Stöcke pro Ha; 1998 gepflanzt; Schwemmboden mit Mergelsteinlagen im Oberboden; Unterboden tief mit gravels; temp. kontrollierte Gärung bei 26°C, für 12 Tage auf den Schalen mit vorsichtigem manuellen "punching of the cap"; 50% Stahltank und 50% für 14-16 Monate in 500 Liter Tonneaus, wo auch die Malo stattfindet; unfiltriert abgefüllt; weitere 4 Monate Flaschenlager;	13,90 €	
	2011	"Redmont" Collio Rosso	Sgubin, Ferruccio	Mit der Bordeaux-Sorte Merlot erzielt man hier auf dem gleichen Breitengrad wie BDX sehr gute, karftvoll-fruchtige Weine mit harmonischem Tannin; Schwemmboden mit Mergelsteinlagen im Oberboden; Unterboden gravels; 90 m, 4.000 Stöcke 1974 - 1984 gepflanzt; temp. Kontrollierte Gärung bei 26°C, für 20 Tage auf den Schalen mit vorsichtigem manuellen punching of the cap; 14-16 Monate in 500 Liter Tonneaus; unfiltriert abgefüllt; weitere 4 Monate Flaschenlager;	18,50 €	
	2011	Schioppettino IGT	Sgubin, Ferruccio	Die autochthone Rotweinsorte hier im Collio wächst bei Sgubin auf 90 m Seehöhe. 2800 - 5700 Stöcke pro Ha in den zwischen 1976 - 2003 gepflanzten Parzellen; Schwemmboden mit Mergelsteinlagen im Oberboden; Unterboden gravels; temp. Kontrollierte Gärung bei 26°C, für 20 Tage auf den Schalen mit vorsichtigem manuellen "punching of the cap"; Malo und Ausbau finden für ca. 15 Monate in 500 Liter Tonneaus statt; Der Wein wird unfiltriert abgefüllt; weitere 4 Monate Flaschenlager;	16,50 €	

Angabe gemäß Lebensmittelverordnung: enthält Sulfite

+ Versandkosten

7,80

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

Gesamt

Mit meiner Unterschrift bestelle ich gemäß der bekannten AGB.

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_tfwf.pdf jederzeit abrufbar oder werden auf Verlangen zugesendet.