

Liebe Leser, Weinfreunde und Geniesser,

...seit einigen Tagen ist er endlich da – der Frühling. Mit zahlreichen Neuentdeckungen und Sortimentsumstellungen startet die monatliche Degustation und Bad Homburgs Welt der Weine sperrt wieder die aufgetauten Pforten auf.

Am **Samstag 30. April, ab 14 Uhr** laden wir Sie ein, sich mit uns auf den Tanz in den Mai vorzubereiten – wie?mit leckeren Speisen vom Grill, deftigem Eintopf und hausgemachten Kuchen.

NEU: zahlreiche neue Weingüter, selktiert nach kritischen Kriterien

NEU: aktuelle Berichterstattung zum Jahrgang 2010

Inhalt dieser Ausgabe

- Aktuelle Angebote
- Partnerangebote
- Aktuelle Termine Events
- Weinwelten – 2010 -
- In eigener Sache
- Die Weinprobe jeden 1. Samstag
- Weinreisen

Es grüßt Sie herzlich Ihr *Torsten Forcke*, WSET Diploma in Wines and Spirits (Weinakdemiker)

Das AKTUELLE Weinsortiment

Bevor ich Sie in die neue Struktur des Wein- und Gourmetsortimentes begleite, helfen Sie uns im Lager noch ein wenig für Platz zu sorgen:

1-2-3 mit 3 Schritten zu den aktuellen Schnäppchen und bis zu 50% sparen
→ Lieferung binnen 2-4 Tage! (sofern noch vorrätig)

→ [Schnäppchenliste](#)

In eigener Sache

- Fokus auf nachhaltig und umweltbewußte Herstellung der von mir angebotenen Produkte (Beispiele s.u.)

- wenn die Qualität stimmt, sticht biodynamisch-nachhaltig über konventionelle Produktion

- reduzieren von Müll und Transportwegen... die Rücknahme mit Vergütung der Versandkosten habe ich schon 2010 eingeführt und die

Vergütung erhöht. Heile, zertifizierte Versandkartonagen nehme ich gerne zurück - auch von anderen Lieferanten!

Bestellen Sie auch gerne zusammen mit Freunden, Nachbarn und Kollegen - das spart Sprit und Müll! Die Lieferung einer Kleinpalette

mit z.B: 90 oder 150 Fl. ist viel energieeffizienter als Versandkartonagen!

("Der Klimawandel bedroht die Weinwirtschaft, während diese gleichzeitig auch einer der Verursacher ist. Rund ein Fünftel der klimarelevanten Umweltbelastungen, die von der Weinbranche ausgehen, entfallen auf den Transport", berichtet w+ in seinem aktuellen Newsletter.)

- sofern es der Weinstilistik und Reifung keinen Abbruch tut, werde ich Weine mit Drehverschluß jedem anderen Verschluß vorziehen!

- Naturkorken werden ab sofort von mir zurückgenommen, dem Recycling zugeführt und vergütet: für je 25 Naturkorken aus Flaschen

des Sortimentes der TFWE erhalten Sie eine Flasche Wein oder Olivenöl als Vergütung geschenkt!

- soweit es meine Genussreisen- und Degustationsevents zulassen, kommen heimische Lebensmittel und selbst hergestellte Produkte zum Einsatz - aber keine Angst ich werde nicht zum Ökobauern.

- die Aktivitäten und Anforderungskriterien werden erweitert und fortgesetzt - Anregungen werden sehr gerne entgegen genommen.....



>>> das Veranstaltungsprogramm für 2011 bietet neue Highlights und genussvolle Events:

es gibt einen weiteren Termin der spektakulären KNIPSER - Raritäten und Cuvée X vertikal Verkostung!!

die spektakulären Weine Riesling****, Chardonnay****, Grauburgunder****, Gelber Orleans****, Spätburgunder Blanc de Noir****, Sauvignon Gris***

sowie 3 Jahrgänge des feinen Cuvée X im Medoc Stil

Termin Verbindliche Anmeldungen bis Mittwoch 9.2.2011 erbeten.

Neue kulinarische Veranstaltungen der VHS Bad Homburg:

- Ein kulinarischer Streifzug durch das magische Sizilien: von Trapani bis zum Ätna Termin: 3. April Details

- Ihre Horizontal-Probe - nein nicht weil wir die im Liegen einnehmen oder danach die Liegen benötigen -

hier bietet sich eine internationale Degustation eines Jahrgangs: 2000 (anlässlich des 10 jährigen Firmenjubiläums der TFWE)

Es stehen rd. 60 verschiedene Weine für Gruppenproben ab 8 Personen zur Verfügung, die ich Ihnen moderiert anbiete. Der Teilnahmebeitrag setzt sich zusammen aus den Listenpreisen der gewählten Weine (mind. 7 je Probe)

zzgl. € 8,- Zapfenprämie je Fl.. Ein begleitendes Speiseangebot kann ab € 10,- p.P. individuell arrangiert werden.

- und das Angebot spannender Degustationen wird laufend aktualisiert - schauen doch mal hier rein!

>>> Sie möchten Einblicke in die Entwicklungsmöglichkeiten verschiedener Weine bekommen?

..dann empfehle ich Ihnen stets die persönliche Teilnahme an einer Weinpräsentation oder für daheim starten Sie im Freundeskreis eine Vertikalprobe verschiedener Jahrgänge ... z.B.

Cusumano Noà Nero d'Avola, Cabernet und Merlot; 3 Gläser Gambero Rosso, 5 Trauben AIS 2001-2002-2003

Schloss Vollrads Riesling Kabinett trocken 6 Jg. 2003 - 2008

Planeta Merlot 2000-2001-2002 | Syrah 2000-2002-2005-2006 | Chardonnay 1999-2001-2003-2006-2007 | Santa Cecilia 2000-2002-2006-2007 | Burdese 2000-2004-2005

Knipser Chardonnay **** 2002-2004-2005

Spätburgunder, Edition Ponsart, Ahr 1999-2001-2002-2003-2005-2006

Château Duhart Milon, 4ème Cru classé Pauillac 1988-1996-1997-1998

Château d'Armailhac; Baron Philippe de Rothschild 1995-1996-1999-2000-2001-2003

Château Bouscassé, Vieille Vigne, AOC Madiran 1994-1995-1997-2002-2007

u.v.a.m. vorrätig



TORSTEN FORCKE WINE EVENTS

www.wine-events.de
wine-line +49 (0) 177 798 58 56

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitags 14:00 bis 18:30 Uhr
Samstags 11:00 – 15:00 Uhr
jeden 1. Samstag bis 17:00 Uhr

Di bis Do nach vorheriger telef. Abstimmung

Details finden Sie im Internet www.wine-events.de. Persönliche Beratung unter Tel. 0177 79 858 56 oder kontaktieren Sie uns per e-mail: www@wine-events.de aber besonders freue ich mich auf Ihren persönlichen Besuch in der umfangreichen Ausstellung in Bad Homburg City ☺



GENUSSREICH

Unsere



Gourmetprodukte

können Sie selbstverständlich auch im Versand beziehen

→ [Gourmetliste](#)

Rezepte – nicht nur zum Wein aber bestimmt nicht ohne ☺

Kalifornien: Ein Amusebouche von David ...

Thunfisch (Sushiqualität; idealerweise weissen Thuna aus Hawaii) würfeln (ca. 1 cm), in einer großen Schüssel mit folgenden Saucen leicht marinieren: Kalifornisches wallnussöl, Sojasauce, Zitronensaft, Sweat-Chilli-Chicken-Sauce, etwas gletete Petersilie; anrichten auf weissen Tellern mit grüner Pesto, einigen Stangen grünem feinem Spargel und fein gehobeltem Parmesan. Dazu WanTanChips. Weinempfehlung: unoaked Viognier (Clay Station), Pinot Gris (Wenzel oder Peter Zemmer), feinherber Riesling (MMüller) oder Scheurebe trocken.

Weitere Rezepte folgen:

American Rib-Eye mit Cranberry-Polenta und Balsamico Juis

Indisch: Redsnapperfilet in grünem Curry mit Fenchel und Süßkartoffeln

Hamburger Labskaus

Risotto mit honig-glasierten Spargelköpfen und Zanderfilet

>>> aus der BIO-Ecke und aus gegebenen Anlaß, sicher nur exemplarisch:

- Weingut gsellmann&hans: biodynamischer Weinbau
- Weingut Birgit Braunstein: biodynamischer Weinbau
- Weingut Wittmann: ökologische und seit 2004 biodynamische Bewirtschaftung
- M. Chapoutier: Pionier der Biodynamie an der Röhne
- Weingut Knipser: nachhaltiger Weinbau seit Jahrzehnten
- Tariquet, Familie Grasso: Umweltengagement im Weinbau seit Generationen mit beachtlichen Ergebnissen – Neu ab Mai 2011 bei Torsten Forcke Wine Events®
- Honig aus kontrolliertem Anbau aus Chile
- Olivenöl aus kontrolliert biologischer Produktion
- PLANETA's Umweltengagement: es macht Spaß hier weiter zu lesen
- u.a.m.

WINE EVENTS*)

Unser Veranstaltungskalender ist für die nächsten Monate von Ihren Wünschen abhängig. Wählen Sie aus unserem umfangreichen Repertoire Ihr individuelles Sommer- oder Garten-Event aus. Wir bitten um Terminanfragen.

Freitag	27. Juni	18 – 20 Uhr
Freitag	25. Juli	Preis p.P. € 30,-
Samstag	5. Juli	15:00 Uhr

Weissgekelterte Rotweine & Rosés & Schaumweine
Ort: Galerie im Hof, Obergasse 5a, Bad Homburg.

Der Weingang – Kunst, Design & Wein –
Die Schlenderweinprobe in stilvollem Ambiente der Altstadt
Treffpunkt: Galerie im Hof, Obergasse 5a.



TORSTEN FORCKE WINE EVENTS

www.wine-events.de
wine-line +49 (0) 177 798 58 56

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitags 14:00 bis 18:30 Uhr
Samstags 11:00 – 15:00 Uhr
jeden 1. Samstag bis 17:00 Uhr

Di bis Do nach vorheriger telef. Abstimmung

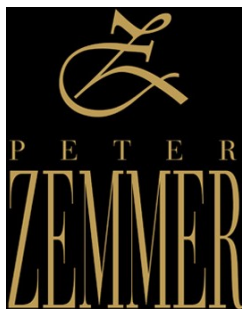
Details finden Sie im Internet www.wine-events.de. Persönliche Beratung unter Tel. 0177 79 858 56 oder kontaktieren Sie uns per e-mail: www@wine-events.de aber besonders freue ich mich auf Ihren persönlichen Besuch in der umfangreichen Ausstellung in Bad Homburg City ☺



WEINWELTEN

2010 - ein ausgesprochen schwieriges, ertragschwaches, dennoch spannendes Jahr, ...

denn viele Winzer mußten 20, 30, ja teilweise auf über 40% der Durchschnittlichen Erntemenge verzichten und das nach einem bereits mengenmäßig schwachem Jahr 2009. Große Mengen Weintrauben wurden überhaupt nicht gelesen bzw. haben sich nicht vollständig entwickelt. Wer seine Arbeit im Weinberg allerdings gut gemacht hat, die Böden vital hält und eine nachhaltig ökologische Bewirtschaftung verfolgt, konnte gute bis sehr gute Qualitäten auf die Flaschen bringen. **Am Ende zählt nur die Qualität** - jedenfalls für mich!... und dieser Maxime folgend gibt es ab sofort Weine von Peter Zemmer im Sortiment:



In einem Weinland, dessen Tradition weit in die Zeit vor den römischen Kaisern reicht, ranken sich Wein, Kultur und Kunst eng aneinander. So wurde Südtirol von unzähligen Generationen von Weinbauern als ein Land des Weines geprägt. Die hohe Anzahl an Sonnenstunden (1.800 im Jahresmittel), die günstigen Temperaturmittelwerte (18 Grad Celsius in der Vegetationszeit) sowie die ideale Verteilung der Niederschläge spiegeln sich in der Unverwechselbarkeit der ausdrucksstarken Weine wider. Auch die lockeren, gut durchlüfteten und daher leicht erwärmbaren Böden tragen dazu bei, dass sich die Rebe optimal entfalten kann und eine hohe Qualität der erzeugten Weine gewährleistet.

Die Böden bestehen aus Dolomit- und Kalkgestein mit Gletscherablagerungen aus Kies, Sand und Lehm. Nach den schneereichen Wintern liefern Bergbäche reichlich Wasser und die heißen Sommer bringen in den Talsohlen oft sengende Hitze. Große Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht verleihen den Weinen ein kräftiges Aroma. In der ganzen Region herrscht nachmittags die „Ora“, eine trockene und kühle Brise, die regelmäßig vom Gardasee bis hinauf nach Meran und Brixen weht. Sie verhindert zum größten Teil das Einsetzen von Fäulnis nach den Regenfällen.

Seit fast einem Jahrhundert gehört der Weinbau zur Geschichte der Familie Zemmer und die Begeisterung zum Wein ist auch bei der dritten Generation fest im Herzen verankert. Von dieser Passion konnte ich mich auf der diesjährigen ProWein in einer von Peter Zemmer persönlich gewährten Degustation überzeugen.

Der Gambero Rosso lobt in einer Ausgabe mit großem Respekt „die Schlagkraft dieser Region (Südtirol), die durch 160 Weine verdeutlicht wird, die die Finaverkostungsrunde erreichten“. So erreichte der Lagrein Reserve 2005 zusammen mit 5 weiteren Zemmer-Weinen die Auszeichnung mit 2 Gläsern. Besonders hervor hebt der Gambero Rosso die Familie Zemmer mit ihren angemessen gestalteten Preisen, was in Südtirol nicht mehr oft zu finden ist.

Ab sofort haben Sie liebe Kunden und Leser dieser Zeilen, die Gelegenheit sich selber ein Bild vom Weingut Zemmer und ausgewählten Weinen zu machen:

Einführungsaktion 6 FL. Pinot Grigio kaufen + 1 Flasche Lagrein gratis

2009 Lagrein, DOC	je 0,75 l Fl. € 11,50
2010 Pinot Grigio DOC	je 0,75 l Fl. € 11,50
2009 Cortina Bianco IGT, ein Ortswein-Cuvée aus Chardonnay, Pinot Grigio, Gewürztraminer und Sauvignon Blanc;	je 0,75 l Fl. € 14,50

Die monatliche Weinverkostung – immer am 1. Samstag

Unseren registrierten Kunden bieten wir ab sofort kostBAR^e internationale Weine & Schaumweine für den täglichen Bedarf oder zu besonderen Anlässen. Auf jeden Fall aber zu besonders vorteilhaften Konditionen wie z.B. in der „6für5“ oder „12 für 11“ Kondition, bei Abnahme in OVP. Schauen Sie vorbei und probieren [Sie das aktuelle Angebot Spring2011!](#) Die Registrierung zum Newsletter lohnt ☺



TORSTEN FORCKE WINE EVENTS

www.wine-events.de
wine-line +49 (0) 177 798 58 56

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitags 14:00 bis 18:30 Uhr
Samstags 11:00 – 15:00 Uhr
jeden 1. Samstag bis 17:00 Uhr
Di bis Do nach vorheriger telef. Abstimmung



eWEN's

TORSTEN FORCKE WINE EVENTS – JUNI 2008

WEINREISEN



Gourmet- und Degustationsreise in die Weinländer

Österreich: Studien-Kurzreise Wachau/Kamptal & Burgenland

Weinrider, Birgit Eichinger, Rabl, Bründelmeyer – Braunstein¹, Hartl, Preisinger, Goldenitz, United Vineyards Pfneisl

Südwest Frankreich

Madiran & Gascogne: Vignobles Brumont & Gascogne: Domaine de Tariquet (Weissweine & Aramgnac)

Uruguay&Argentinien

Pisano – das Familienweingut mit italienischen Wurzeln & Entdeckungsreise zu den höchstgelegenen Rebstöcken der Welt: Hess family Vineyard:

Kalifornien eine Tour an die Westküste der USA an. Von Seattle über San Francisco nach Los Angeles – inkl. div. exklusiver Weingutsbesuche.

Sizilien – Im Herbst 2012

Wir bitten um Anfragen, damit wir einen passenden Reisetermin und die Highlights rechtzeitig planen können.

¹ Hier verkosten wir den erstmalig in Österreich vinifizierten Amphorenwein:

Vor 3000 Jahren haben uns die Kelten den Wein zum Leithaberg gebracht. Es gibt einen Fund, der beweist, dass die Kelten damals in Tonkrügen chardonnayverwandte Trauben vergoren haben. (im Landesmuseum zu besichtigen), die Amphoren waren eingegraben in der Erde einerseits um die Temperatur zu regeln und zu kühlen andererseits um die Kraft der Erde einzufangen.

Dies ist der Grund warum wir es letztes Jahr versucht haben. Wir ernteten Ende Oktober Martins Chardonnaytrauben aus einem biologisch gepflegten Weingarten mit einer Nullschnittmethode (die Rebe darf hier wild nach Ihrem eigenen Streben wachsen, eben so wie zur Keltenzeit). Die Trauben wurden ganz mit Stiele, Fruchtfleisch und Kerne in die bereits eingegrabenen 300 lt Amphoren gebracht. Nach 10 Tagen hat die Maische mit Naturhefe- also Spontanvergärung – begonnen zu vergären. Zum ersten Frost wurden die Amphoren – es sind drei – mit Erde und Stroh zugedeckt. Ende März wurden sie wieder geöffnet und wir stellten fest, dass der Saft noch weiter gärt. Ende Mai war es dann so weit und die Maische wurde händisch mit Kübeln aus dem Amphoren gehoben, gepresst und der Saft kam in ein 500 Lt Holzfass. Darin reift nun der Wein und wird im Oktober auf die Flasche gebracht.

Die Farbe des Amphorenweins ist goldgelb. Man könnte einen Süßwein danach vermuten, doch in der Nase verrät er schon, dass es sich um einen trockenen Weißwein handelt. Er erinnert an die fleischige Frucht eines Weingartenpfirsichs. Im Gaumen zeigt sich der Fruchtgeschmack wieder, unterlegt von substanzreicher, charmanter Tanninstruktur und Cremigkeit. Es ist ein sehr interessanter Weißwein, fern weg vom herkömmlichen Weißweingeschmack, er überrascht durch seine Lebendigkeit und Substanz. Foodparing: probieren wir vor Ort aus ☺



TORSTEN FORCKE WINE EVENTS

www.wine-events.de
wine-line +49 (0) 177 798 58 56

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitags 14:00 bis 18:30 Uhr
Samstags 11:00 – 15:00 Uhr
jeden 1. Samstag bis 17:00 Uhr
Di bis Do nach vorheriger telef. Abstimmung

Details finden Sie im Internet www.wine-events.de. Persönliche Beratung unter Tel. 0177 79 858 56 oder kontaktieren Sie uns per e-mail: www@wine-events.de aber besonders freue ich mich auf Ihren persönlichen Besuch in der umfangreichen Ausstellung in Bad Homburg City ☺



P E T E R
ZEMMER



Newsletter 01/2011 – 1

Liebe Weinfreunde, liebe Kunden!

Ich hoffe, Sie konnten das vergangene Jahr zufrieden und zuversichtlich zu Ende führen und das neue Jahr mit viel Schwung und Freude beginnen. Der Jahreswechsel hat auch in unserem Weingut so manche Neuheit mit sich gebracht, allem voran die mit Begeisterung erwarteten neuen Jahrgänge in einem neuen Erscheinungsbild.

Das neue Design...

Die Weingutslinie des Jahrgangs 2010 wird Ihnen in einem neuen, eleganten Design präsentiert, welches die Marke *Peter Zemmer* unterstreicht und die Qualität unserer kostbaren Tropfen nach außen hin noch besser sichtbar macht. Die Eleganz unserer Weine soll sich in der Eleganz unserer Weinflaschen wiederfinden.

Die bedeutungsvollen Farben...

Im Wesentlichen sind es vier Farben, welche die Weinflaschen von *Peter Zemmer* kennzeichnen und die einzelnen Charaktere der Weine in den Vordergrund stellen. So steht Grün für die zartfruchtigen, filigranen und frischen Weißweine, während Orange auf unsere sehr fruchtigen und auffällig aromatischen Weißweine hinweist. Rot spiegelt die leichten, sehr bekömmlichen Rotweine wider und in Blau finden Sie unsere charakterstarken, tiefgründigen Rotweinspezialitäten.

Die kontrollierte Qualitätsgarantie...

Mit dem neuen Jahrgang wird der Kapselkopf der Weinflaschen von *Peter Zemmer* den Konsumenten umgehend auf die geschützte Herkunft der Weine hinweisen und ihm dadurch eine wertvolle Orientierungshilfe bieten. Das »Südtirol Wein«-Logo auf der Kapsel kennzeichnet alle Südtiroler DOC-Weine und ist durch seine kontrollierte Anwendung Garant für auserwählte Südtiroler Qualitätsprodukte.

Zweifelsohne soll das neue Erscheinungsbild der Weingutslinie die Qualität unserer Weine auch visuell unterstreichen. Darüber hinaus soll es jedoch noch mehr, nämlich Erwartungen erfüllen und Vertrauen schaffen.

Herzlichst,
Ihr Peter Zemmer

Weingut Peter Zemmer
Starke Wurzeln, neue Triebe.

www.peterzemmer.com

