



TOUR DES VINS

Prämierte Weine – Günstige Preise
Weine aus Frankreich, Italien, Spanien, Portugal,
Chile, Deutschland, Österreich und mehr...

Domstraße 53
D - 63067 Offenbach
Tel/Fax: 069-82 360 360
E-Mail: info@tour-des-vins.de
www.tour-des-vins.de

Öffnungszeiten:
Mo-Do. 15.00-20.00 Uhr
Fr. 12.00-20.00 Uhr / Sa. 10.00-16.00 Uhr

Weinprobe Donnerstag - Samstag, den 27.-29. November 2008

- Miguel Viu Manent, Chardonnay Clasico 2008, Valle de Colchagua, Chile, weiß** **6,70 €** 8,93 €/L
Ein ungewöhnlich frischer Chardonnay, der nach Grapefruit und herben Kräutern duftet und diese Aromen im Mund mit Ananas und Stachelbeere ergänzt. Das Weingut ist seit über 70 Jahren im Familienbesitz und liegt an Chiles „Weinstraße“.
- Bernard Aujard, Reuilly 2007, AC Reuilly, weiß** **9,50 €** 12,67 €/L
Die Weine der Loire bieten immer wieder neue Entdeckungen. So auch dieser Frucht betonte Sauvignon Blanc mit den Geschmackskomponenten von Zitrus - und exotischen Früchten. 1 Stern im Guide Hachette.
- Wimmer-Czerny, Grüner Veltliner „Weelfel“ 2007, Wagram, weiß** **10,00 €** 13,33 €/L
In trockener, kühler Hanglage auf 320m Höhe mit Südausrichtung wächst dieser delikate Biowein (Demeter AT-W-02-BIO) mit fruchtig-mineralischem Schmelz. 35 Jahre alte Reben und Ertragsbeschränkung auf 30hl/ha sowie selektive Handlese sind seine Erfolgskomponenten.
- Château Vignol, Bordeaux 2005, AC Bordeaux, rot** **5,00 €** 6,67 €/L
Neben den schönen Weißweinen macht Château Vignol natürlich auch Rote. Wir präsentieren Ihnen heute den „kleinen“ Wein, der mit seinen sanften Aromen einen schönen Einstieg ins Bordeaux bietet.
- Domaine Jaume, Altitude 420 2005, AC Vinsobres, rot** **8,00 €** 10,67 €/L
Bereits in vierter Generation macht die Familie Jaume fruchtige, elegante Weine. Ein Drittel dieses Weines wird 4 Monate in älteren Fässern ausgebaut. Neben roten eingekochten Früchten finden wir Aromen von Rosmarin, Lavendel und Lorbeer. 1 Stern im Guide Hachette.
- Philippe Brocourt, Les Coteaux 2006, AC Chinon, rot** **8,50 €** 11,33 €/L
Die Reben wachsen auf Kalk- und Tuffsteinanhöhen nahe dem Dorf Ligré. Die Trauben dort werden als letzte gelesen und ergeben einen mächtigen, dichten Schluck, der langsam reift und wie ein guter Bordeaux ohne weiteres bis zu 10 Jahre alt werden kann. 2 Sterne im Guide Hachette.
- Tenimenti Angelini, Sanleonino 2005, DOCG Chianti Classico, rot** **8,95 €** 11,93 €/L
In der Nase ein Hauch von Friesen, im Mund eher Waldbeeren, saftige Kirscharomen und Anklänge von Rosen. Der rubinrote Sangiovese liegt 15 Monate im Holzfass und 2 Jahre auf der Flasche bevor er in den Handel kommt.
- Niepoort, Fabelhaft 2006, DOC Douro, rot** **8,95 €** 11,93 €/L
Der fabelhafte Fabelhaft ist ein Wein, der auch schon in seiner Jugend viel Trinkvergnügen bereitet. Tiefdunkel in der Farbe und fruchtig im Geschmack, mit leichtem Röstaroma, da der Wein zu einem Fünftel für 12 Monate in französischen Barriques reifen durfte.
- Domaine Le Colombier, Cuvée "G." 2006, AC Vacqueyras, rot** **14,80 €** 19,73 €/L
Je zur Hälfte aus Syrah- und Grenachetrauben gewonnen und 10 Monate Ausbau im Holzfass geben dem Cuvée Röst- und Gewürznoten, dunkle, reife Fruchtaromen und einen Hauch von Veilchen. Gut eingebundene Tannine sorgen für einen langen Abgang. Ein 1 Stern im Guide Hachette.

*Café Weidenwebers Bethmännchen und Butterstollen
sowie feinste Schokoladen der
Schokoladenmanufaktur Schell frisch eingetroffen.*

An den Adventsamstagen haben wir bis 20.00 Uhr für Sie geöffnet.