



TOUR DES VINS

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

Domstraße 53

D - 63067 Offenbach

Tel: 069-82 360 360

E-Mail: info@tour-des-vins.de

www.tour-des-vins.de

Öffnungszeiten:

Mo-Fr. 12.00-20.00 Uhr

Sa. 10.00-16.00 Uhr

Adventsamstage bis 20.00 Uhr geöffnet

Adventweinprobe am Do.-Sa., den 24.-26. November 2011 (Sa. bis 20 Uhr)

- Château de l'Amarine, Cardinal de Bernis 2010, AC Costières de Nîmes, weiß, 0,75l** **6,50 € / L 8,67 €**
Dieser Weißwein aus Grenache Blanc und Roussanne erinnert im Duft an Zitrusfrüchte, Kräuter, Äpfel und weiße Blüten. Gelbe Früchte, Kräuternoten und Honigtöne geben ihm im Mund Körper.
- Domaine Stoeffler, Riesling Kronenburg 2008, AC Alsace, weiß, 0,75l** **11,00 € / L 14,67 €**
Aus der Einzellage Kronenburg kommt ein mineralischer, vollmundiger Riesling, der nach Äpfeln und Aprikosen duftet. Auch im Mund fruchtige Mineralität mit fein abgestimmter Säure.
- Viu Manent, Secreto Sauvignon Blanc 2009, Valle de Casablanca – Chile, weiß, 0,75l** **9,50 € / L 12,67 €**
Dieser auf der Hefe gereifte Sauvignon Blanc führt besonders kraftvolle Aromen. In der Nase Heu, Kräuter und Zitrusfrüchte. Auch im Mund grasige Noten, die von Grapefrucht, Himbeeren und exotischen Früchten umspielt werden.
- Terre di Campo Sasso, Syriacos 2008, IGT Sicilia, rot, 0,75l** **8,50 € / L 11,33 €**
40 % Nero d'Avola und 60% Syrah gewachsen auf Lehm- und eisenhaltigen Sandböden 12 Monate im Barrique ausgebaut – hier die Frucht der Nero d'Avola trifft auf die würzigen Noten der Syrahtraube.
- Château de Campuget, Cuvée Prestige 2006, AC Costières de Nîmes, rot, 0,75l** **8,50 € / L 11,33 €**
40% Syrah und 60% Grenache Noir sind der Ausgangspunkt für einen tief dunklen Wein, der nach dunklen Kirschen, Beeren und Friesen duftet. Im Mund wieder Kirschen, leichter Veilchenton, erdig würzig.
- Domaine Bertrand-Bergé, Les Mégalithes 2008, AC Fitou, rot, 0,75l** **11,50 € / L 15,33 €**
95% Carignan und 5% Grenache Noir von über 70 Jahre alten Rebstöcken hat Jérôme Bertrand für seinen Megalithes ausgesucht. Er duftet nach Pflaumenmus, Kakao und später nach Rosinen. Geschmacklich werden diese Komponenten durch Kirschen und dunkle Aromen ergänzt.
- Domaine Joel Delaunay, Côt 2008, AC Touraine, rot, 0,75l** **7,50 € / L 10,00 €**
Côt, die alte Rebsorte der Touraine ist uns aus Argentinien als Malbec meist besser bekannt. Der Wein hat eine dichte Farbe, starke Kirscharomen eine kraftvolle Struktur und bietet sich als Begleiter von Wildgerichten an.
- Gioacchino Garofoli, Camerlano 2007, IGT Marche, rot, 0,75l** **12,50 € / L 16,67 €**
Der üppige Wein aus Merlot, Montepulciano und Cabernet Sauvignon wirkt warm und weich in seiner Fruchtbetontheit – Dunkle Kirschen, Wachholder und Schokolade. *Silbermedaille im Decanter.*
- Herdade do Esporão, Reserva 2008, DO Alentejo, rot, 0,75l** **16,80 € / L 22,40 €**
Der portugiesische Rote bietet einen Blumenstrauß an Fruchtaromen: Dunkle Früchte, Kirschen, Pflaumen, Brombeeren. Im Mund sehr würzig und persistent, ausgewogenes Spiel von Säure und Gerbstoffen.
- Château Pesquié, Artemia 2007, AC Ventoux, rot, 0,75l** **22,90 € / L 30,53 €**
Das Flaggschiff von Château Pesquié duftet intensiv nach Brombeeren, Schlehen und Konfitüre. Am Gaumen entwickeln sich konzentrierte dunkle Beerenfrucht, Mokka, Zimt und Muskatnoten. Ein Châteauneuf-du-Pape kann auch nicht mehr! *Winespectator 92/100Punkte, Jancis Robinson 17/20 Punkte*

Café Weidenwebers Bethmännchen,

Plätzchen und Butterstollen ab 24.11. wieder da

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