



## 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](mailto:info@tour-des-vins.de)

[www.tour-des-vins.de](http://www.tour-des-vins.de)

Öffnungszeiten:

Mo-Fr. 12.00-20.00 Uhr

Sa. 10.00-16.00 Uhr

Adventsamstage 10.00-20.00 Uhr

### Adventweinprobe Do. - Sa., den 12. – 14. Dezember 2013 (Sa. bis 20 Uhr)

- Az. Vitivinicola Filippino Domenico, Elio Filippino, DOCG Gavi 2012, weiß, 0,75l** 8,50 €/ L 11,33 €  
Der Wein aus der klangvollen Einzellage Bergi-Pragato-Spessa Cascina-Saei hat eine strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen und leichte frische Noten von Limetten, Birnen, Vanille und Mirabellen.
- Markus Molitor, Riesling Alte Reben Saar 2011, Mosel, weiß, 0,75l** 15,50 €/ L 20,67 €  
Vinum schrieb: Superklares Bouquet. Ein Mix aus heller Tropenfrucht und (...) Schiefernote, kühl und warm zugleich. Am Gaumen herrlich pikant und saftig, die perfekte Fruchtreife, (...) präzise und prägnant, wie es nur die Saar hinzubringen versteht. Tolle Dichte und pikant-salzige Länge. *17/20 Punkten in Vinum*
- Weingut Bercher, Chardonnay Spätlese trocken 2011, Baden, weiß, 0,75l** 19,00 €/ L 25,33 €  
Ein goldfarbener Chardonnay mit feinen Frucht- und Holznoten. Vanille, Brioche, helles Karamell, Zitrus, Kräuter. Ein lang anhaltendes appetitanregendes Geschmackserlebnis mit schöner Balance.
- Wimmer-Czerny, Felser Berg 2011, Wagram -Östereich, weiß, 0,75l** 18,50 €/ L 24,67 €  
Nur 25 hl pro ha erzielt Hans Czerny aus den spätgelesenen 30 Jahre alten Veltlinertrauben aus verschiedenen Lösslagen, um diese herausragende Qualität zu halten. Ein saftiger extraktreicher Wein, der lange ausklingt.
- Niepoort, Fabelhaft 2011, DO Douro, rot, 0,75l** 8,95 €/ L 11,93 €  
Der immer wieder fabelhafte Fabelhaft aus Portugal duftet intensiv nach dunklen gekochten Beeren und Kirschen. Er hat eine gute Struktur und schmeckt nach Beerenkonfitüre, Lorbeerblättern, Wacholder und Thymian.
- Domaines Fabre, Château Lamothe-Cissac 2009, AC Haut-Médoc, rot, 0,75l** 10,50 €/ L 14,00 €  
Diese Reben stehen direkt an der Grenze zum Pauillac. Cabernet Sauvignon mit etwas Merlot und Petit Verdot werden für zwölf Monate im Barrique ausgebaut, so dass Frucht und Tannine eine harmonische Verbindung eingehen können.
- Casa Vinicola Gioacchino Garofoli, Grosso Agontano 2008, DOCG Conero Riserva, rot, 0,75l** 14,90 €/ L 19,87 €  
Der Wein aus Montepulcianotrauben erinnert an Kirschen und Weihnachtsgewürzen wie Zimt, Nelken und Vanille. Am Gaumen hat er eine schöne Länge und ist sehr körperreich. *Silbermedaille IWSC.*
- Château Haut-Serre, Malbec 2009, AC Cahors, rot, 0,75l** 17,00 €/ L 22,67 €  
Nach langer Suche haben wir wieder einen Cahors im Sortiment. Er ist finessenreich, kirschduftig, cremig mit Anklängen von Wacholderbeeren und Lorbeer, Holunder und Kirschlikör. Schöne Balance zwischen Säure und Tannin. *90 Punkte im WineSpectator.*
- Weingut Altenkirch, Lorcher Pfaffenwies 2011, QbA Rheingau, rot, 0,75l** 16,00 €/ L 21,33 €  
Dieser Spätburgunder wurde bei 105° Oechsle geerntet und ist mit einem Restzuckergehalt von 0 total durchvergoren. Der komplexe Wein, der noch etwas Luft benötigt, ist mit seinen Aromen von Kirschen, Zedernholz, Rosen und Friesen ausgesprochen vielschichtig.
- Domaine Pierre Usseglio & Fils, Tradition 2009, AC Châteauneuf-du-Pape, rot, 0,75l** 24,50 €/ L 32,67 €  
80% Grenache, 10 % Syrah 5% Cinsault und 5% Mouverdre bestimmen den Charakter vielfältiger Aromen. Rote und schwarze Kirschen, Heidelbeeren, Pfeffer und ein Hauch Süßholz bringen eine warm wirkende Struktur ins Glas. *Jancis Robinson 16,5/20 Punkte, 92 Parker Punkte, 90/100 WineSpectator.*
- Domaine Bertrand-Bergé, Cuvée Jean Sirven 2010, AOP Fitou, rot, 0,75l** 33,50 €/ L 44,67 €  
Das Flaggschiff von Jérôme Bertrand. Da weht ein üppiger Duft von dunkler Konfitüre, schwarzen Kirschen und Pfingstrosen, die im Mund von Schokolade, Mokkabohnen, Wacholderbeeren und Pfeffer aufgemischt werden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Petra Cordes und Josef Zorn