



## 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

**Advent -Sa. 10.00-20.00 Uhr**

### Adventweinprobe Do.- Sa., den 10.-12. Dezember 2015 (bis 20 Uhr) - 10 €/Person

#### **Markus Molitor, Alte Reben Saar 2012, QbA Mosel, weiß, 0,75l**

**16,50 €/ L 22,00 €**

Der spät gelesene Riesling von bis zu 60 Jahre alten Rebstöcken hat hohe Extraktwerte. Sein Duft erinnert an Pfirsiche, Kräuter, Zitrusfrüchte und Thymianhonig. Ein dichter Wein mit einer mineralisch-würzigen Spannung durch langen Ausbau auf der Feinhefe und im großen Holzfass.

#### **Wimmer-Czerny, Felser Berg, Grüner Veltliner Reserve, 2011, weiß, 0,75l**

**18,50 €/ L 24,66 €**

Hans Czerny schreibt über seinen Wein, von dem er nur 25 hl pro ha erzeugt: volles Gelb-Grün, feinfruchtiger Duft nach Äpfeln und auch Nüssen. Am Gaumen pikante Sortenaromen, saftige und extraktsüße Fruchtnoten, schmelzend, lang ausklingender Körper, gehaltvoller fruchtig-lebendiger Wein.

#### **Horst Sauer, Sehnsucht 2014, QbA trocken, Franken, weiß, 0,75l**

**19,00 €/ L 25,33 €**

Der schönste Silvaner, den wir kennen. Der im Holz ausgebaute Silvaner duftet nach Butterbrioche, Vanille, Birne und Salbei. Am Gaumen ist er kräuterwürzig mit Maracuja und Ananas, der Abgang ist langanhaltend. Das ist großes Kino als Gutswein getarnt!

#### **Weingut Dautel, Lemberger Gipskeuper 2012, QbA Württemberg, rot, 0,75l**

**13,50 €/ L 18,00 €**

Lemberger ist eine unterschätzte Rebsorte mit gutem Potential. Dieser transportiert Aromen von Johannisbeeren, Wacholder, Nelken, Brombeerkonfitüre, Tabakblättern, Rauch, sehr erdig, trotzdem frisch und dabei hoch elegant mit schöner Balance.

#### **Bertrand Stehelin, Gigondas, AOC Gigondas, rot, 0,75l**

**18,50 €/ L 24,67 €**

Der Wein besteht aus 70% Grenache, 25% Syrah und 5% Mourvèdre von 70-90 Jahre alten Rebstöcken, die nordwestlich der „Dentelles“ in bis zu 300 m Höhe stehen, was dem Weine seine Frische und Eleganz verleiht. Er wird für 24 Monate in großen Holzfässern ausgebaut. *91/100 Punkte Robert Parker.*

#### **Château Lamothe-Cissac, Vieilles Vignes 2010, AOC Haut-Médoc, rot, 0,75l**

**17,95 €/ L 23,93 €**

Ein typischer Médoc aus 75% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot und 10% Petit Verdot, der 18 Monate in Barriques ausgebaut wird. Aromatische Komplexität in tiefem Purpurrot mit schöner Balance zwischen neuem Holz und Frucht, ergänzt durch Gewürze, Nelken und milden Tabaknoten.

#### **Jean-Marc Vincent, Les Bretterins 2010, AOC Auxey-Duresses 1er Cru, rot, 0,75l**

**24,50 €/ L 32,67 €**

Die Rotweine der Vincents werden je nach Parzelle und Jahrgang nur teilweise entrappt, der Neuholzeinsatz bleibt moderat bei 30%, der Ausbau erfolgt für mindestens 15 Monate, man läßt die Weine bis zur Füllung auf der Feinhefe und die Klärung erfolgt auf natürliche Weise. Das Ergebnis sind Weine mit prägnanter Mineralität, klar erkennbarem Bodencharakter und dichten Fruchtaromen.

#### **Poggio al Tesoro, Sondraia 2012, DOC Bolgheri Superiore, rot, 0,75l**

**24,80 €/ L 33,07 €**

Sondraia ist ein trockener Rotwein aus Bolgheri in der Maremma, der aus 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot und 10% Cabernet Franc vinifiziert wurde. Die Trauben werden per Hand gelesen und nachsortiert. Für 18 Monate erfolgt der Ausbau des Weines in zur Hälfte neuen und gebrauchten Barriques aus Allier-Eiche. *92/100 Punkte Robert Parker.*

#### **Château Pesquié, Artemia 2010, AOP Ventoux, rot, 0,75l**

**25,50 €/ L 34,00 €**

Der Spitzenwein von Pesquié ist in der Nase sehr aromatisch: dunkle Früchte, angenehme Röstnoten. Auf der Zunge ist er ausgewogen mit fruchtiger Kraft und Würze aus der Syrah, sowie Pfeffer, Zimt, Nelke und Likör aus den alten Grenachereben. *Jeb Dunnock 93/100 Punkte.*

#### **Allegrini, Amarone della Valpolicella Classico 2010, DOCG, rot, 0,75l**

**42,80 €/ L 57,07 €**

Ein grandioser Wein mit umfänglichem Aromenspektrum: Gekochte Kirschen, Schokolade, Nelken, Zimt und Rosmarin für die Nase und auf der Zunge Kirschlikör, eine gut eingebundene Säure, Schokolade, Gewürze.... *Wieder 3/3 Gläser im Gambero Rosso.*