



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
Adventsamstage bis 10.00 - 20.00 Uhr

Adventweinprobe Donnerstag - Samstag, den 10.-12. Dezember 2009

- Casa Vinicola Gioacchino Garofoli, Podium 2007, DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi, weiß, 0,75l** **9,50 €** 12,67 €/L
„Podium“ ist eine Einzellage im Herzen der Classico-Region des Verdicchio. Vollreife Trauben von alten Rebstöcken ergeben einen Wein mit großer Struktur. Um dies zu unterstützen, reduziert man den Ertrag und erntet die Trauben erst im Zustand einer leichten Überreife, sodass der Wein auch ohne Barrique-Ausbau eine deutliche Würze und viel Körper bekommt. Zum wiederholten Mal mit 3 Gläsern im Gambero Rosso ausgezeichnet.
- Gilles Chollet, Pouilly Fumé 2007, AC Pouilly Fumé, weiß, 0,75l** **11,95 €** 15,93 €/L
Der Pouilly-Fumé gehört für viele Weinfreunde wegen seiner mineralischen Feuersteinnote zu den interessantesten Appellationen der Loire. Dieser duftet auch nach Himbeeren, Puderzucker und Brioche, denen im Mund reife Apfel- und Zitrusaromen folgen.
- B. & D. Doublet, Château Tour de Calens 2007, AC Graves, weiß, 0,75l** **10,30 €** 13,73 €/L
Der im Barrique ausgebaute weiße Bordeaux ist noch frisch mit leicht rauchig, nussigem Birnenaroma. Er wirkt auf der Zunge cremig mit zart eingesponnenen gelben Fruchtaromen. Schöne Länge. Goldmedaille Vignerons Independant.
- Herdade do Esporão, Reserva 2008, DOC Alentejo, weiß, 0,75l** **11,40 €** 15,20 €/L
Antão Vaz, Arinto und Roupeiro sind hier kaum bekannte Rebsorten. Das im Barrique ausgebaute Cuvée duftet nach Ananas, Banane und frischem Toast. Im Mund buttrige Birnen und Zitrusaromen.
- Weingut Altenkirch, Spätburgunder 2007, QbA Rheingau, rot, 0,75l** **8,25 €** 11,00 €/L
Der elegante Spätburgunder muss seinen „Brüdern“ aus dem Burgund in nichts nachstehen. Ein Duft von Sauerkirchen und Cassis, im Geschmack eher Himbeeren und Kirschen, ausgewogen und würzig, lagerfähig. Der erste Rotweinjahrgang aus der Hand von Tomoko Kurijama-Ederer.
- Bodegas Nekeas, Reserva 2004, DO Navarra, rot, 0,75l** **9,70 €** 12,93 €/L
Die Trauben für diesen Wein wachsen auf extrem kargen Böden, was die Konzentration des Weines begünstigt. So bekommen wir ein opulentes Mundgefühl, und schmecken likörige Kirschen, eingekochte Pflaumen, Karamell, Tabaknoten und etwas Leder.
- Herdade do Esporão, Reserva 2006, DOC Alentejo, rot, 0,75l** **15,80 €** 21,07 €/L
Einer der Spitzenweine Portugals stammt aus dem kleinen Ort Reguengos und wird 12 Monate lang in amerikanischen und französischen Barriques ausgebaut. Er duftet nach Kirschkonfitüre, Holunder und Likör und schmeckt nach reifen roten Früchten, Weihnachtsgewürzen und Trockenfrüchten mit langem Abgang.
- Domaine Boudau, Patrimoine 2007, Côtes du Roussillon Villages, rot, 0,75l** **15,80 €** 21,07 €/L
Der Wein aus 60% Grenache Noir, 30% Syrah, 10% Carignan bietet Nase und Mund vielfältige Eindrücke: Dunkle reife Kirschen, Pflaumen, Tabak, eine florale Note und Gewürze. Goldmedaille Paris.
- Domaine de la Citadelle, Gouverneur St. Auban 2005, AC Côtes du Luberon, rot, 0,75l** **16,50 €** 22,00 €/L
Syrah, Grenache und Carignan werden schonend in kleine Kistchen geerntet, erfahren 25 Tage Maischegärung und 12 Monate Ausbau in zu 15% neuen Barriquefässern. Das Ergebnis ist ein intensiver, rassiger Wein mit dunklen Fruchtaromen und starkem Kakaoton, der dekantiert werden möchte.
- Azienda Vinicola Falesco, Marciliano 2001, IGT Umbria, rot, 0,75l** **30,70 €** 41,93 €/L
Das Flaggship des Weingutes aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc wird sechzehn Monate in französischen Fässern aus Alliereiche ausgebaut. Parker gab ihm 95 Punkte im Wine Advocate und schrieb: „The 2001 Marciliano, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc, is dazzlingly good in this exceptionally fine vintage for Italy with its powerful and focused aromas of cassis and blackberries, minerals and Mediterranean herbs, its dense, packed palate of superb structure and balance, and a noble austerity and complexity which should guarantee another 20 years of life.“

Am 24.12. und 31.12. von 10.00-14.00 Uhr für Sie geöffnet