



## 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

### Weinprobe Do. - Sa., den 6.- 8. April 2017 (Sa. bis 18 Uhr)

- Markus Schneider, Weissburgunder 2016, QbA Pfalz, weiß, 0,75l** **9,10 €/ L 12,13 €**  
Der Weißburgunder duftet grasig nach frischer Birne mit Zitrusnoten, Blüten und Friesen. Er ist vollmundig und hat zusätzlich restsüße Aromen von Honig und Datteln.
- Markus Schneider, Grauburgunder 2016 QbA Pfalz, weiß, 0,75l** **9,10 €/ L 12,13 €**  
Der Grauburgunder bietet der Nase Kräuter, Zitrus, Rauch und gelbe Früchte. Auf der Zunge finden sich Honigtöne, Birnen, gelbe und exotische Früchte sowie Mango. Er hat eine leichte Restsüße und ist opulent am Gaumen.
- Markus Schneider, Kaitui 2016, QbA Pfalz, weiß, 0,75l** **10,95 €/ L 14,60 €**  
Der Sauvignon Blanc duftet verführerisch nach Himbeeren und Grapefrucht. Diese Aromatik wiederholt sich unter leichter Kohlensäure am Gaumen, dort ist er mineralisch, salzig-süß mit Mango.
- Markus Schneider, Rosé Saigner 2016, QbA Pfalz, rosé, 0,75l** **8,20 €/ L 10,93 €**  
Der beliebte dunkle Rosé, präsentiert sich mit einem Duft nach Himbeeren, Kirschen und Rucola. Durch die Kehle rinnt er wie Himbeersirup mit Kräutern, weißem Pfeffer, Zitrone und Zitronenabrieb.
- Château Lamothe-Bellevue 2014, AC Bergerac, rot, 0,75l** **6,50 €/ L 8,67 €**  
Der ausgewogene, runde Wein aus 80% Merlot und 20% Cabernet lagerte 6 Monate im Holzfass. Seine Hauptaromen sind rote Früchte, Kirschen, Erdbeeren und Veilchen mit etwas Schokolade, Vanille und einer kräftigen Gewürznote.
- Château du Donjon, L'Autre 2013, AC Cabardès, rot, 0,75l** **6,95 €/ L 9,27 €**  
Der Wein aus 40% Syrah, 40% Merlot und 20% Grenache wird nördlich von Carcassonne angebaut. Er duftet nach Kirschen, Balsamico und weißem Pfeffer - im Mund erinnert er an süße Kirschmarmelade und Teer.
- Bruni, Moresco 2015, DOC Rosso Maremma Toscana, rot, 0,75l** **9,20 €/ L 12,27 €**  
Der Moresco wird aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon vinifiziert und 6 Monate im Barrique ausgebaut. Er offeriert intensive Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen, Cassis, Bittermandel und Zimt. Am Gaumen ist er weich und harmonisch.
- Domaine de la Citadelle, Les Artèmes 2012, AP Luberon, rot, 0,75l** **12,50 €/ L 16,67 €**  
Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre geben diesem Wein, der für 12 Monate in gebrauchten Barriquefässern ausgebaut wird, Noten von süßen dunklen Beeren, Konfitüre, Zimt und Nelken. Ein saftiges Trinkvergnügen.
- Bodegas Nekeas, Los Olivos Reserva 2012, DO Navarra, rot, 0,75l** **10,50 €/ L 14,00 €**  
Der Reserva aus Merlot und Cabernet Sauvignon hat 16 Monate im Barrique verbracht, was sich im Wein in einer Zedern- und Karamellnote niederschlägt. Des Weiteren finden wir Süß- und Sauerkirschen, Rosen, Veilchen und Schokolade.
- Markus Schneider, Blackprint 2015, QbA Pfalz, rot, 0,75l** **14,90 €/ L 19,87 €**  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa und Syrah sind die "Zutaten" für ein richtig dichtes Maul voll Wein: dunkle Früchte, Pflaumenmus, Zimt und Piment, likörige Johannisbeeren und schwarzer Pfeffer mit einer schön ausbalancierten Säurestruktur.

**Markus Schneiders Weine können zum Weingutspreis mitgenommen und verbindlich vorbestellt werden.  
Der Winzer war letztes Jahr bereits im Mai ausverkauft.**

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch*

*Petra Cordes & Josef Zorn*