



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-Do. 15.00-20.00 Uhr

Fr. 12.00-20.00 Uhr / Sa. 10.00-16.00 Uhr

Weinprobe Do.-Sa., den 12.-14.August 2010 (Sa. bis 18 Uhr)

- Producteurs Plaimont, Colombelle 2009, VdP des Côtes de Gascogne, weiß, 0,75l** 3,95 €/L 5,27 €
Mit nur 11,5° bietet der Colombelle aus Colombard, Ugni Blanc und Listan ein sommerliches Trinkvergnügen. Apfelaromen gemixt mit exotischen Fruchtnoten – leicht und frisch!
- Marcus Clauß, Rivaner 2009, QbA Rheinhessen, weiß, 0,75l** 4,70 €/L 6,27 €
Auch in diesem Jahr wieder sehr gelungen der Rivaner. Reife Birnen- und Apfelaromen, die durch einen Hauch Kohlensäure appetitliche Frische erhalten.
- Viu Manent, Chardonnay/ Viognier 2009, Valle de Colchagua Chile, weiß, 0,75l** 5,50 €/L 7,33 €
Tropische Früchte wie Ananas und Banane, sowie leicht buttrige Noten sind die Primäraromen, die hier durch die Chardonnaytraube transportiert werden. Die feine Viognier ergänzt durch duftig blumige Aspekte.
- Château de L'Amarine, Cuvée des Bernis 2009, AC Costières-de-Nîmes, rosé, 0,75l** 6,00 €/L 8,00 €
Zart lachsfarben steht dieser Rosé aus Grenache Noir und Syrah im Glas. Der Duft reifer Äpfel und Pfirsiche schmeichelt der Nase und im Mund treffen Aromen verschiedener gelber Früchte aufeinander.
- Domaine la Garelle, La Cuvée du Solstice 2009, AC Luberon, rosé, 0,75l** 7,50 €/L 10,00 €
Obwohl er im Duft von Pfirsichen geprägt ist, ist dieser elegante Rosé aus 60% Syrah 40% Grenache etwas herber angelegt. Durch seine würzige Persistenz eignet er sich ausgezeichnet als Essensbegleiter.
- Château Vignol, Clairet 2009, AC Bordeaux Clairet, rosé, 0,75l** 5,95 €/L 7,93 €
Der rubinrote Clairet aus Merlottrauben präsentiert sich kraftvoll und kann im Sommer einen Rotwein gut ersetzen. Da ihm aber die typischen Tannine fehlen, ist er trotz Kühlung ein sehr samtiger Begleiter.
- Caroline & Jean Panis, Sur la Terrasse 2009, IGP Coteaux de Peyriac, rot, 0,75l** 3,95 €/L 5,27 €
Hier ist der Name Programm: ran an die Flasche, raus auf die Terrasse. Ein leichter, samtiger Rotwein mit Kirscharomen, der sich etwas gekühlt besonders für sommerliche Einsätze anbietet.
- Garofoli/ Giogar Vini, Antica Osteria, VdT, rot, 0,75l** 3,50 €/L 4,67 €
Ein Rotwein aus Montepulciano- und Sangiovesetrauben der in den Hügeln der Marken zu Hause ist. Weiniges Aroma: Kirschen, Holunder, Mandelton, trocken, geeignet für alle Tage.
- Bodegas Marques de Montecierzo, Emergente 2008, DO Navarra, rot, 0,75l** 4,50 €/L 6,00 €
Ein neuer Wein aus Navarra! Das Cuvée aus Tempranillo, Cabernet und Merlot duftet nach Brombeeren, Kirschen und Mandeln. Im Mund klare Aromen – Kirsche, Holunder – mineralische Frucht, lang.
- DFJ Vinhos, Portada 2006, VR Lisboa, rot, 0,75l** 5,80 €/L 7,73 €
Fünf Rebsorten tragen zu diesem dichten, dunklen Ziegelrot bei: Alicante Bouschet, Caladoc, Castelaõ, Tinta Roriz und Touriga Nacional. Das Bukett ist fruchtbetont aber auch kräutrig, der Körper mittelkräftig und mit 6,9g/l Restzucker im Geschmack nicht staubtrocken.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Petra Cordes & Josef Zorn