



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-Fr. 12.00-20.00 Uhr

Sa. 10.00-16.00 Uhr

Weinprobe Do. - Sa., den 31. Juli – 2. August 2014 (Sa. bis 18 Uhr)

- Weingut Friedrich Altenkirch, Boogie 2013, QbA Rheingau, weiß, 0,75l** **6,50 €/ L 8,67 €**
Das sommerliche Cuvée aus Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Riesling, Silvaner und Rivaner lebt vornehmlich von Zitrusaromen - zusätzlich ein Hauch Rucola, kandierte Zitrone, Apfel, Stachelbeere und Banane.
- Saint-Georges D'Ibry, Muscat sec 2013, IGP Côtes de Thongue, weiß, 0,75l** **6,50 €/ L 8,67 €**
Ein kraftvoller trockener Muskateller mit zartem Duft nach Rosen und Litschi. Auf der Zunge wirkt er weich mit Pfirsich- und Ananasaromen, die von leichter Kohlensäure umspielt werden.
- Producteurs Plaimont, Caprice 2013, IGP Côtes de Gascogne, weiß, 0,75l** **4,70 €/ L 6,27 €**
Fruchtig-grasige Aromen entströmen dem Glas: Stachelbeeren, Himbeeren und Zitrusgewächse sowie Borretsch. Ein sommerliches Trinkvergnügen für viele Gelegenheiten.
- Gioacchino Garofoli, Kòmaros 2013, IGT Marche rosato, rosé, 0,75l** **6,40 €/ L 8,53 €**
Der Rose aus der Montepulciano- Traube ist lachsfarben und duftet nach Kräutern, gekochter Ananas und Vanille. Im Mund wirkt er ausgewogen, herb-frisch mit Ananas-, Zitrus und Kirscharomen.
- Weingut Friedrich Altenkirch, Lorcher Rosé 2013, QbA Rheingau, rosé, 0,75l** **6,50 €/ L 8,67 €**
Der Rheingauer Rosé aus Spätburgunder wirkt im Gegensatz zu den Vorjahren trockener. Es ist ein lebhafter Rosé, der mit seinen frischen Himbeer- und Erdbeeraromen und seiner feinen Kräuternote viele Sommergerichte begleiten kann.
- Delheim, Pinotage Rosé 2014, Coastal Region - Südafrika, rosé, 0,75l** **6,40 €/ L 8,53 €**
Das interessante Cuvée aus 94% Pinotage und 6% Muscat de Frontignan hat erfrischende, süffige Aromen und ist hell leuchtend Pink. Der Haupteindruck liegt auf Erdbeeren, kandierter Zitrone und Kräutern.
- Caroline & Jean Panis, Sur la Terrasse 2013, IGP Coteaux de Peyriac, rot, 0,75l** **4,40 €/ L 5,87 €**
Ein leichter Sommerrotwein, den man gut etwas kühler trinken kann. In der Nase gekochte Kirschen und Marzipan; im Mund gekochte rote Früchte, Lorbeer, weiches Mundgefühl.
- Producteurs Plaimont, Beret Noir 2011, AC Saint Mont, rot, 0,75l** **5,95 €/ L 7,93 €**
Der Wein aus dem Südwesten Frankreichs ist dunkel und hat dunkle Aromen von Schwarzkirschen und Holunder und entwickelt eine feine Lavendelnote. Er zeigt die ganze Fülle und Aromen feiner Gewürze der Tannatraube.
- Domaine des Coteaux des Travers, Cuvée Char à Vin 2012, AC Côtes du Rhône, rot, 0,75l** **7,60 €/ L 10,13 €**
Ein Fest für die Nase mit Brombeeren, Pflaumen, Zimt und Gewürznelken; im Mund werden wir mit klaren Aromen verwöhnt, ausgewogen und animierend.
- Langa, Tradicion R – Garnacha Centenaria 2010, DO Calatayud, rot, 0,75l** **8,60 €/ L 11,47 €**
Die reinsortige Grenache duftet nach Kaffee und dunklen Früchten, Schokolade und Kirschlikör. Am Gaumen bietet er zusätzlich kraftvolle Röstaromen und Vanille.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch – Petra Cordes und Josef Zorn