



## 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 13. -15. August 2015 (Sa. bis 18 Uhr)

- Domaine de la Citadelle, Court Métrage 2013, IGP Vacluse, weiß, 0,75l** **6,10 €/ L 8,13 €**  
Der Wein aus dem schönen Ort Ménerbes im Luberon ist herb-frisch mit einer mineralischen Kräuternote. Auf der Zunge wird der Eindruck von Äpfeln, Birnen, Pfirsichen und Zitrusnoten ergänzt.
- Tenuta Roveglia, Ocros, Vino Bianco, weiß, 0,75l** **6,30 €/ L 8,40 €**  
Der Ocros besteht aus Trebbiano di Lugana. Die jungen Reben wachsen südlich des Gardasees. Ein Sommerwein, der nach Gräsern, gelben Früchten und Zitronenschale duftet.
- Weingut Zehe-Clauß, MC Rivaner 2013, QbA Reihessen, weiß, 0,75l** **5,70 €/ L 7,60 €**  
Der Rivaner wächst auf den mit Lößlehm bedeckten Hügeln südwestlich von Mainz. Sein feinfruchtiges Aroma erinnert an Äpfel, Mirabellen, Vanille und Aprikosenmarmelade. Er wird langsam und kühl vergoren um die Fruchtaromen voll zur Geltung zu bringen.
- Producteurs Plaimont, Caprice 2014, IGP Côtes de Gascogne, weiß, 0,75l** **4,70 €/ L 6,27 €**  
Fruchtig-grasige Aromen entströmen dem Glas: Grapefrucht, Kräuter, Himbeere und Maracuja. Ein erfrischendes Trinkvergnügen für viele Gelegenheiten. Durch den niedrigen Alkoholgehalt macht er jetzt besonders viel Freude.
- Domaine Michaud, Gris des Faitiaux 2014, AOC Touraine, rosé, 0,75l** **6,65 €/ L 8,87 €**  
Ein hell lachsfarbener Rosé aus 90% Pinot Gris (Grauburgunder) und 10% Pinot Noir (Spätburgunder), der sehr zarte Aromen, die überwiegend aus dem gelben Fruchtbereich kommen, pflegt und dessen Frische im Vordergrund steht.
- Domaine de la Citadelle, Les Artèmes 2014, AOP Luberon, rosé, 0,75l** **11,50 €/ L 15,33 €**  
Ein eleganter, heller Rosé aus den typisch südfranzösischen Rebsorten Grenache, Syrah und Mourvèdre. Er duftet nach Pfirsichen, Zirusfrüchten und Rosen. Am Gaumen zeigt er Frische und ausgewogen fruchtige Aromen.
- Gioacchino Garofoli, Kòmaros 2014, IGT Marche rosato, rosé, 0,75l** **6,40 €/ L 8,53 €**  
Dieser Rosé aus der Montepulciano-Traube hat die Farbe heller Korallen und ein schmeichelndes Duftspiel: Mirabellen, Ananas und Vanillecreme. Im Mund wirkt er scheinbar süßlich nach gelben Früchten und Zitrusgewächsen.
- Caroline & Jean Panis, Sur la Terrasse 2014, 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. Ein Klassiker für Garten und Terrasse.
- Domaine Michaud, Gamay 2014, AOC Touraine, rot, 0,75l** **6,65 €/ L 8,87 €**  
Gamay, die Rebsorte des Beaujolais wird auch an der Loire in großem Stil angebaut. Die leichten Weine, die idealerweise gekühlt (15°C) getrunken werden, haben klare Aromen von Johannisbeeren, Brombeeren und Kirschen ohne "marmeladig" zu sein.
- DFJ Vinhos, Portada 2013 Vinho Regional Lisboa, rot, 0,75l** **5,50 €/ L 7,33 €**  
Portada, ein schöner Begleiter zu Tapas und Gegrilltem ist eine wohlkomponierte Cuvée aus sieben verschiedenen Rebsorten. Seine dunkle beerige Frucht, verbindet sich harmonisch mit diversen Kräuternaromen und einem Hauch von Zedernholz.
- Domaine Boudau, Tradition 2012, AOP Côtes du Roussillon Villages, rot, 0,75l** **8,50 €/ L 11,33 €**  
20% Carignan, 50% Grenache Noir und 30% Syrah bringen dunkle Fruchtaromen ins Glas: Brombeere, Pflaume Vanille, Lakritz, Rauch, Leder. Sechs Monate in französischer Eiche ausgebaut ist er gehaltvoll mit gut ausbalanciertem Tannin.