



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 11.-13. August 2016 (Sa. bis 18 Uhr)

- Weingut Knipser, Johannishof Riesling trocken, 2015, QbA Pfalz, weiß, 0,75l** 7,20 €/ L 9,60 €
Der Gutsriesling präsentiert sich mit sortentypischen Fruchtaromen: Zitrus, Grüner Apfel, Vanille, reife Aprikose und Kräuter. DER FEINSCHMECKER 6/2016 empfiehlt ihn als "**BEST BUY**" unter der Überschrift "Viel Riesling für kleines Geld".
- Producteurs Plaimont, Caprice Colombelle 2015, IGP Côtes de Gascogne, weiß, 0,75l** 4,80 €/ L 6,40 €
Ein leichter Weißwein aus der Gascogne aus den Rebsorten Colombard und Gros Manseng. In der Nase zarte Ananas- und Zitrusnoten, die am Gaumen nach Himbeere und Grapefrucht changieren. Lang anhaltend!
- Château Pesquié, Chardonnay 2015, Vin de France, weiß, 0,75l** 6,50 €/ L 8,67 €
Der Chardonnay duftet nach Blüten, Kräutern, Rucola, Birne, Zitrus und Banane. Im Mund ist er körperreich, frisch und ausgeglichen. Im Abgang ein langes Finale mit elegantem Schmelz.
- Château de Campuget, 1753 Syrah Vermentino 2015, AOP Costières de Nîmes, rosé, 0,75l** 8,00 €/ L 10,67 €
Der helle Rosé im Stile der Provence duftet nach roten Früchten, weißen Johannisbeeren und leicht ätherisch nach Schafgarbe. Auf der Zunge reichlich Zitrusfrüchte, schlank und sommerlich.
- Triebaumer, Rosé von der Blaufränkisch Reserve 2015, Burgenland, rosé, 0,75l** 7,90 €/ L 10,53 €
Ein vollmundiger Rosé gefällig? Bitte schön! Ein Potpourri aus rote Früchten, Erdbeeren, Flieder, Minze, Erdbeerkompott, bissfester Banane, Karamell und Haselnuss. Leichte Restsüße. *Wine Enthusiast: Best Buy 89 Punkte.*
- Château Vignol, Clairet 2015, AOP Bordeaux, rosé, 0,75l** 6,30 €/ L 8,40 €
Der Rosé aus Merlot & Cabernet Sauvignon passt gut zu Gegrilltem an Stelle eines Rotweines. Er duftet nach Himbeersaft, Flieder, gekochtem Rhabarber und schmeckt weinig, nach schwarzen Johannisbeeren und Erdbeeren.
- Rocca delle Macie, Rubizzo 2013, IGT Toscana, rot, 0,75l** 6,50 €/ L 8,67 €
Der toskanische Rotwein aus 90% Sangiovese und 10% Merlot duftet nach dunklen Früchten, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren. Im Mund ist er fruchtbetont und wirkt saftig. *James Suckling: 90 Punkte.*
- Domaine Chantepierre, Côtes du Rhône 2015, AOC Côtes du Rhône, rot, 0,75l** 6,10 €/ L 8,13 €
60% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Carignan/ Mourvèdre wurden für diesen, nach dunklen Früchten, Rauch, Heidelbeeren und Nüssen duftenden Wein vermählt. Am Gaumen schmeichelt er zusätzlich mit Wacholderbeeren, schwarzen Oliven und Holunderbeeren.
- Quinta de Chocapalha, Mar de Lisboa 2013, VR Lisboa, rot, 0,75l** 6,40 €/ L 8,53 €
Ein Cuvée aus Castelao, Syrah, Tinta Roriz, Touriga Franca und Touriga Nacional mit Aromen von reifen roten Früchten, wie Himbeeren und Kirschen. Am Gaumen weich, mit einer dezent pfeffrigen Note und eleganter Frische.
- Bodegas Francisco Casas, Gamazo Selección 2014, DO Toro, rot, 0,75l** 5,90 €/ L 7,87 €
Die Tinta de Torotrauben von 40 Jahre alten Reben wurden für diesen Wein drei Monate in amerikanischer Eiche ausgebaut. Er bringt dunkle Frucht ins Glas mit Kirschen, Holunder, Lorbeer, dunkler Schokolade und einem Hauch von Vanille. *Goldmedaille Zarcillo 2015.*
- Domaine Boudau, Tradition 2014, AOP Côtes du Roussillon Villages, rot, 0,75l** 8,60 €/ L 11,47 €
50% Grenache Noir, 30 % Syrah 20 % Carignan wurden handgelesen und sechs Monate im Barrique ausgebaut. Das Ergebnis hat vielfältige Aromen : Schokolade, Sauerkirschen, Vanille, Lakritz, Unterholz, Pfeffer und Eukalyptus.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Petra Cordes & Josef Zorn