



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 21. -23. Januar 2016 (Sa. bis 18 Uhr)

- Viu Manent, Chardonnay Reserva 2014, Valle de Colchagua - Chile, weiß, 0,75l** **6,70 €/ L 8,93 €**
Viu Manent hat die Produktlinien umbenannt und aus den früheren Classicos Reservas gemacht. Der Chardonnay hat weiterhin die Fruchtigkeit von Melonen und exotischen Früchten wie Ananas, Zitrus und Banane.
- Zehe-Clauß, MC Grauburgunder 2014, QbA Rheinhessen, weiß, 0,75l** **6,90 €/ L 9,20 €**
Der Grauburgunder duftet nach gekochten Birnen, Vanille, grünen Nüssen und Zitrusfrüchten. Auf der Zunge dominieren Apfel- und Zitrusaromen neben einer leichten Kräuternote.
- Château L'Ermitage, Sainte Cécile Blanc 2014, AOP Costières de Nîmes, weiß, 0,75l** **9,95 €/ L 13,27 €**
Der aus den Rebsorten Roussanne, Viognier und Grenache Blanc bestehende Wein wurde für drei Monate im Holzfass ausgebaut, was ihm Aromen von Butterbrioche und Karamell verleiht. Roussanne und Viognier geben dem Weißwein Aromen von Birne, Zitronengras und Pfirsich, Grenache Blanc gibt ihm Körper.
- Bodegas Francisco Casas, Gamazo Crianza 2010, DO Toro, rot, 0,75l** **6,20 €/ L 8,27 €**
Der Tempranillo mit sechs monatigem Barriqueausbau, hat einen Duft nach roten Früchten, Kirschlikör und Tonkabohnen. Auf der Zunge viel Kirschen und gut verwobenes vanilliges Tannin, schmeichelnd im Abgang.
- Château de Campuget, 1753 Syrah 2013, AC Costières de Nîmes, rot, 0,75l** **7,20 €/ L 9,60 €**
Der Syrah, der im Stahltank ausgebaut wird, duftet nach Kirschen, Holunder, Bittermandel und Erde und bietet im Mund knackige aber elegante Fruchtaromen. 1753 wurde das Weingut erstmals amtlich erwähnt.
- Domaine la Bouissière, Les Amis de la Bouissière 2011, Vin de France, rot, 0,75l** **7,90 €/ L 10,53 €**
Der aromatische Wein aus Grenache, Syrah und Merlot, darf wegen seines Merlotanteils keine „Côtes du Rhône“ - Bezeichnung tragen. So muss der Wein mit den Aromen roter Früchte und Heidelbeerkonfitüre sich das Mäntelchen eines „Vin de France“ anziehen.
- Château Leret, Malbec Reserve 2011, AC Cahors, rot, 0,75l** **8,50 €/ L 11,33 €**
Der reinsortige Malbec der mit einer Goldmedaille in Paris ausgezeichnet wurde, duftet nach Lorbeerblättern und Holundersaft. Auf der Zunge Süß- und Sauerkirschen, die durch eine Mokkanote abgerundet werden.
- Ataide Semedo, Tinto 2012, DOP Bairrada, rot, 0,75l** **9,95 €/ L 13,27 €**
Die 6-7-tägige Fermentation findet in den traditionellen offenen Lagares statt bevor der Wein aus Touriga Nacional und Baga für 5 Monate in neuen Eichenfässern ausgebaut wird. Die Aromatik umfasst schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Pflaumen, Gewürze und Lakritz.
- Simonsig, Labyrinth 2012, Stellenbosch - Südafrika, rot, 0,75l** **12,50 €/ L 16,67 €**
Der ausdrucksstarke granatrote Wein aus Cabernet Sauvignon pendelt zwischen Frucht und animalischen Noten mit dunkler Beerenwürze, Cassis, Mokka, Graphit und Teer. Er wurde für 21 Monate in überwiegend gebrauchten französischen und amerikanischen Hölzern ausgebaut.
- Domaine Bertrand-Bergé, Ancestrale 2011, AOP Fitou, rot, 0,75l** **13,95 €/ L 18,60 €**
Das Cuvée aus Carignan, Grenache, Syrah und Mourvèdre beschert Nase und Gaumen vielfältige Eindrücke: Dunkle Konfitüre, Kirschbonbon, Karamellnoten, Gewürznelke und Pfeffer. Ein dunkler Wein mit Heidelbeerennoten und schokoladigem Abgang.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Petra Cordes & Josef Zorn