



## 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 19.-21. Juli 2012 (Sa. bis 18 Uhr)

**Cantina Tollo, Rocca Ventosa, Pinot Grigio 2011, IGP Terre degli Osci, weiß, 0,75l** 3,95 €/ L 5,27 €  
Ein frischer Einstieg in die Weinprobe: Aromen von Zitronen, Limetten und Birnen erwecken Kindheitserinnerung an Ahoi-Brause.

**Weingut Tesch, Deep Blue 2011, QbA Nahe trocken, weiß, 0,75l** 8,90 €/ L 11,87 €  
Ein Spätburgunder weißgekeltert – mit zartem rosa Schimmer. Er duftet nach Vanille, Aprikosen, Zitrus und Erdbeeren, er ist mild mit einem Geschmack nach Erdbeeren, Limetten und gekochten Pfirsichen. Im Weingut bereits ausverkauft!

**Château Vignol, AC Entre-deux-Mers 2010, weiß, 0,75l** 6,00 €/ L 8,00 €  
Die Rebsorten Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Semillon und Muscadelle sind in diesem Wein vereint. Nach einer schönen Stachelbeer-Grapefruchtnase entfalten sich am Gaumen reife Fruchtaromen.

**Château de Campuget, Le Campuget Rosé 2011, VdP du Gard, rosé, 0,75l** 3,95 €/ L 5,27 €  
Syrah und Grenache sind vereint in diesem leichten Rose, der uns an gelbe Früchte, Pfirsiche, Erdbeeren und Johannisbeeren denken lässt.

**Château du Donjon, Rosé du Donjon 2011, AC Minervois, rosé, 0,75l** 5,50 €/ L 7,33 €  
In diesem Jahr dominieren Erdbeeren und Pfirsiche in der Aromapalette dieses milden Rosé aus 30% Grenache Noir, 30% Syrah und 40% Cinsault der von Jean Panis vinifiziert wurde.

**Domaine Boudau, Le Petit Closi Rosé 2011, IGP Côtes Catalanes, rosé, 0,75l** 5,95 €/ L 7,93 €  
Hier stellt sich ein Fruchtkorb vor: duftige Erdbeeren, Zitrusfrüchte Vanille, gekochte Aprikosen und ein Hauch zerriebener Blätter. 40% Grenache Noir, 40% Syrah und 20% Cinsault.

**Caroline & Jean Panis, Sur la Terrasse 2011, IGP Coteaux de Peyriac, rot, 0,75l** 4,30 €/ L 5,73 €  
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.

**Bodegas Sendero Royal, Valsanzo, Lacrimus 5 2010, DOCa Rioja, rot, 0,75l** 5,50 €/ L 7,33 €  
Fünf Monate reife dieser günstige Rioja in amerikanischen Barriques. Er duftet kräftig nach Kirschen, Mandeln und Gewürznelken. Im Mund vereinen sich Kirschen, Weihnachtsgewürze und Karamell.

**Terra Andina, Cabernet Sauvignon 2010, DO Valle Central – Chile, rot, 0,75l** 5,50 €/ L 7,33 €  
Dieser Cabernet Sauvignon, wie immer sehr fruchtbetont: Schwarze Johannisbeeren und ein Hauch Eukalyptus in der Nase, dunkle Früchte und Mokkanoten im Mund.

**Santa Rita, 120 Carmenere 2009, DO Valle Central – Chile, rot, 0,75l** 6,70 €/ L 8,93 €  
Acht Monate Reife im Holzfass geben dem Wein Struktur und etwas von Vanille und Tabak mit, was die Aromen dunkler Früchte, Schokolade und Gewürze aufs Schönste ergänzt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
Petra Cordes & Josef Zorn