



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 16. -18. Juli 2015 (Sa. bis 18 Uhr)

- Weingut Dautel, Weißburgunder 2013, QbA Württemberg, weiß, 0,75l** **8,50 €/ L 11,33 €**
In der Nase können kräftige Aromen nach Rauch, Speck, Birne, Apfel und Rucola wahrgenommen werden. Im Mund herrschen klare mineralische Aromen, sowie Zitrone und Birne.
- Suavia, Soave 2013, DOC Soave Classico, weiß, 0,75l** **7,90 €/ L 10,53 €**
Dieser Soave besteht aus 100% Garganega und duftet nach Birnen, Äpfeln, Pfirsichen und Muskat. Viel Frucht auch am Gaumen mit Pfirsichen, Mirabellen, Birnen und wilder Mango.
- Weingut Zehe-Clauß, MC Muskateller 2013, QbA Reihessen, weiß, 0,75l** **7,20 €/ L 9,60 €**
Er duftet nach Aprikosen, Vanille, Rosen und Zitrusfrüchten. Blumig ist er auch auf der Zunge, zusätzlich Aprikosen, Ananas und Kräuter. Ein Hauch Kohlensäure gibt ihm sommerliche Leichtigkeit.
- Cave Sabledoc, Dune - Gris de Gris 2014, IGP Sable de Carmargue, rosé, 0,75l** **5,50 €/ L 7,33 €**
Ein erfrischender heller Rosé aus Grenache und Carignan der nach weißem Pfirsich, Mandarine und Rosmarin duftet. Ein typischer Vertreter der hellen Kategorie.
- Domaine de Fondrèche, Rosé 2014, AC Ventoux, rosé, 0,75l** **7,50 €/ L 10,00 €**
Der zartfarbene Fondrèche duftet mineralisch, aber auch nach Schafgarbe und Zitronenzesten. Der Eindruck verstärkt sich im Mund, ist frisch aber vollmundig und lang anhaltend.
- Santa Rita, Cabernet Sauvignon 2014, Valle Central - Chile, rosé, 0,75l** **6,70 €/ L 8,93 €**
Dieser dunkle chilenische Rosé schmeckt wie immer wie eine Fruchtbombe aus Kirschen und Johannisbeeren, vollmundig süffig, als wärs ein Fläschchen Saft.
- Gioacchino Garofoli, Montereale 2013, IGT Marche, rot, 0,75l** **4,95 €/ L 6,60 €**
Der reine Sangiovese aus den Hügelländern von Ancona, Macerata und Ascoli Piceno präsentiert sich mit einem bunten Strauß von Aromen: Sauerkirschen, Brombeeren, Likör, Kräuter und Rosen.
- Domaine Boudau, Le Petit Closi 2013, IGP Côtes Catalanes, rot, 0,75l** **6,20 €/ L 8,27 €**
15% Cabernet, 50% Grenache Noir, 35% Syrah sorgen für unkompliziertes Trinkvergnügen, das sich in roten Früchten, Lakritz und grünem Pfeffer ausdrückt.
- Viu Manent, Carménère Classico 2011, Valle de Colchagua, rot, 0,75l** **6,70 €/ L 8,93 €**
Der Carménère duftet ausgesprochen beerig nach Holunder und Johannisbeeren. Im Mund kommen noch Kaffeearomen hinzu.
- Santa Rita, Medalla Real Gold, Cabernet Sauvignon 2010, Maipo Valley, rot, 0,75l** **12,50 €/ L 16,67 €**
Ein bemerkenswerter Wein aus 95% Cabernet Sauvignon und 5% Cabernet Franc, der 14 Monate im Barrique gereift ist. Die Aromatik umfasst reife Waldbeeren, schwarze Johannisbeeren, Trockenfrüchte, Tabak und Kaffee.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Petra Cordes und Josef Zorn