



## 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 5. - 7. Juni 2014 (Sa. bis 18 Uhr)

- Bodega Gótica, Viña Sanzo Verdejo Viñas viejas, DO Rueda, weiß, 0,75l** **5,90 €/ L 7,87 €**  
Die alten Rebstöcke wachsen auf 720m Höhe, was dem Wein von Rodriguez Sanzo große Frische verleiht. Aromen von tropischen Früchten wie Ananas und Zitrusgewächsen gepaart mit kräutrigen Anklängen wie Fenchel machen den Wein so spannend.
- Quinta do Crasto, Crasto branco, DOC Douro, weiß, 0,75l** **9,90 €/ L 13,20 €**  
Viosinho, Rabigato, und Gouveio – die Geheimnisse der portugiesischen Rebsortenvielfalt scheinen unergründlich zu sein. Strohgelb im Glas, duftet er nach gekochten Birnen, Pfirsichen und herben Kräutern. Er ist frisch und gleichzeitig stoffig am Gaumen.
- Zehe-Clauß, MC Sauvignon Blanc 2012, QbA Rheinhessen, weiß, 0,75l** **6,50 €/ L 8,67 €**  
Dieser Sauvignon Blanc duftet nach Himbeeren, Grapefrucht, Borretsch und Heu. Im Mund wirken die Früchte süßlich und mild. Ein typischer Marcus Clauß.
- Viu Manent, Malbec Rosé 2013, D.O. Valle de Colchagua - Chile, rosé, 0,75l** **6,70 €/ L 8,93 €**  
Der Malbec duftet nach weißen und roten Johannisbeeren, Zitronenabrieb und Schafgarbe. Im Mund setzt sich der würzig fruchtige Eindruck gleichermaßen fort. Der Sommer kann kommen.
- Santa Rita, Cabernet Sauvignon Rosé 2013, Valle Central – Chile, rosé, 0,75l** **6,70 €/ L 8,93 €**  
Der Duft von süßen Himbeeren und reifen Johannisbeeren steigt in die Nase. Der Rosé wirkt frisch mit appetitanregender animierender Frucht.
- Bodegas San Gines, 5 Almudes 2013, DO Ribera del Júcar, rot, 0,75l** **4,30 €/ L 5,73 €**  
Der Rotwein aus Tempranillo kommt aus Zentralspanien und ist sehr fruchtbetont. Kirschen und Himbeeren finden sich aber genauso wie Wacholderbeeren und Kräuter.
- Zehe-Clauß, MC Portugieser 2012, QbA Rheinhessen, rot, 0,75l** **7,20 €/ L 9,60 €**  
Der Portugieser ist ein sommerlicher Rotwein, der durch seine feinen Himbeernoten gefällt. Anfänglich wirkt er mit leichter Kohlensäure sehr frisch, mit zunehmendem Luftkontakt kristallisieren sich dann würzige Komponenten heraus.
- Poggio San Polo, Rosso di Montalcino 2010, DOC, rot, 0,75l** **13,50 €/ L 18,00 €**  
Rosso di Montalcino ist die preiswerte Alternative zum Brunello. Nur aus Sangiovese vinifiziert und im Tonneau in Zweitbelegung ausgebaut, zeigt er sich gut ausbalanciert zwischen dunklen Fruchtaromen, Lorbeer, Tabak und Tannin. *90/100 Punkte in „the wine advocate“ und „winespectator“.*
- Santa Rita, 120 Syrah 2010, D.O. Valle Central – Chile, rot, 0,75l** **6,70 €/ L 8,93 €**  
Der farbextraktreiche Syrah zeigt eine facettenreiche, likörige Aromatik: Brombeeren, Konfitüre, Veilchen, Pfeffer und Gewürznelken sind mit sanften Tanninen zu einem fruchtigem Kraftpaket verpackt.
- Domaine de Fondrèche, Persia 2011, AC Ventoux, rot, 0,75l** **14,95 €/ L 19,93 €**  
Ein tiefdunkler Wein aus 90% Syrah und 10% Mourvèdre, der in kleinen und großen Holzfässern auf der Hefe ausgebaut wird. Ein gut strukturierter Wein mit Aromen von Veilchen, Holunder, Wacholder und Pfeffer. Er möchte dekantiert werden. *93/100 Punkte in „The Rhone Report“/ 90 Parker Punkte.*

Wir freuen uns auf Ihren Besuch – Petra Cordes und Josef Zorn