



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

Osterweinprobe Do. - Sa., den 26. -28. März 2015 (Sa. bis 18 Uhr)

Château Pesquié, Terrasses blanc 2013, Vin de France, weiß, 0,75l 7,95 €/ L 10,60 €
Der Weißwein von Château Pesquie duftet nach zerriebenen Blättern, frischen Birnen, Ananas und Vanille. Auf der Zunge wirkt er herb-frisch durch frische Birne, Rhabarber, Banane und Kräuter. Unbedingt mal mit Sushi probieren!

Zehe-Clauß, MC Riesling First Clauß 2011, QbA Rheinhessen, weiß, 0,75l 11,50 €/ L 15,33 €
Das Flaggship von Marcus Clauß hat ein schönes Aromenspiel, das von kandierten Zitronen, über Birnen und Trockenfrüchten bis hin zu frischem Gras reicht. Dabei ist der Wein von 20 Jahre alten Rebstöcken kraftvoll und lang anhaltend.

Domaine Stoeffler, Gewürztraminer 2012, AC Alsace, weiß, 0,75l 10,60 €/ L 14,13 €
Der Gewürztraminer ist im halbtrocken Bereich und duftet und schmeckt wie der Frühling: Honig, reife Melonen, Rosen und Quittengelee.

La Galinière, Merlot 2012, IGP Coteaux de Peyriac, rot, 0,75l 5,10 €/ L 6,80 €
Der reine Merlot von Jean Panis aus dem Süden Frankreichs steht granatrot im Glas und duftet nach roten Früchten und Gewürzen. Für den Geschmackseindruck stehen Brombeeren, Heidelbeeren und Kakaopulver Pate.

Domaine Bertrand-Bergé, Origines 2012, AOP Fitou, rot, 0,75l 7,90 €/ L 10,53 €
Das Cuvée aus Carignan und Grenache Noir wird 18 Monate im Stahltank ausgebaut und bringt Kakao, Kaffee und Kirsche unter die Nase. Der Mund wird erfüllt von dunklen Früchten, Pflaumenmus und Gewürzen.

Allegrini, DOC Valpolicella Superiore 2012, rot, 0,75l 11,95 €/ L 15,93 €
So schön kann Valpolicella sein! Dieser duftet nach dunkler Schokolade, Espresso und schwerem Balsamico. Auf der Zunge ist er im gleichen Aromenspektrum kraftvoll und würzig, Kirschen bilden die Fruchtkomponente.

Heartland, Cabernet Sauvignon 2010, Langhorne Creek Australien, rot, 0,75l 10,95 €/ L 14,60 €
Dem Glas entströmen vielfältige Düfte: Schwarze Johannisbeere, Holunder, Röstaromen und dunkles Karamell. Im Mund wird die komplexe Struktur mit Cassis, Maulbeere und Pfeffer umspielt. 90/100 Australien Winecompanion.

Torremorón, Reserva 2009, DO Ribera del Duero, rot, 0,75l 14,80 €/ L 19,73 €
Der Torremorón Reserva 2009 ist ein trockener Rotwein der von der Oenologin Sandra Ajuso aus der spanischen Rebsorte Tempranillo vinifiziert wurde. Der Wein vertritt einen modernen, fruchtigen Stil. Der dunkelrote Wein hat Aromen von dunklen Kirschen, etwas Vanille, Kaffee, und dunklem Karamell – ein richtig „fleischiger“ Wein.

Quinta do Crasto, Old Vines Reserva 2011, DOC Douro, rot, 0,75l 26,80 €/ L 35,73 €
Ein ungewöhnlicher Wein, der aus einem gemischten Satz von mehr als 25 über 70 Jahre alten Rebsorten 18 Monate im Barrique lagert und ungefiltert abgefüllt wird. Es dominieren intensive Aromen von Schokolade, Zimt und Nelken und Beerenfrüchten, dabei ist er elegant, und hat eine anhaltende Aromenvielfalt im Abgang. *94/100 Parker Punkte.*