



## 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-Do. 15.00-20.00 Uhr

Fr. 12.00-20.00 Uhr / Sa. 10.00-16.00 Uhr

### Weinprobe am Do.-Sa., den 27.-29. Mai 2010 (Sa. bis 18 Uhr)

- Corte Giara, Chardonnay delle Venezie 2009 IGT, weiß, 0,75l** 5,50 €/L 7,33 €  
Der Chardonnay aus der hügeligen Landschaft in der Nähe des Gardasees duftet frisch nach Limetten und Ananas. Am Gaumen kommen weiche Noten reifer Birnen hinzu. Ein Wein für viele Gelegenheiten.
- Marcus Clauß, Weißburgunder 2008, QbA Rheinhessen, trocken, weiß, 0,75l** 5,90 €/L 7,87 €  
Bis zur Abfüllung auf der Hefe liegend, werden die Aromen von frischer Ananas, Birne, Mirabelle und geriebenem Apfel stärker bewahrt. Ein typischer „Clauß“, der nicht so supertrocken ausgebaut ist. Goldmedaille auf der Landesweinprämierung.
- Wimmer-Czerny, Fumberg, Grüner Veltliner 2009, Wagram, Biowein weiß, 0,75l** 8,00 €/L 10,67 €  
Ein Grüner Veltliner von voller gelb-grüner Farbe mit grünfruchtiger Nase nach Äpfeln. Ebenso im Mund mit fruchtiger Würze und dem typischen „Pfefferl“. Demeter-Prüfziffer: AT-W-02 Bio.
- Bodega del Fin del Mundo, Flagtree Malbec 2009, Patagonien - Argentinien, rosé, 0,75l** 4,70 €/L 6,27 €  
Ein relativ dunkler Rosé, der nach Erdbeerbowle duftet und nach sehr reifen Erdbeeren, fast wie Konfitüre schmeckt. Süffig und unkompliziert.
- Domaine Boudau, Le Petit Closi 2009, VdP des Côtes Catalanes, rosé, 0,75l** 5,95 €/L 7,93 €  
Boudaus körperreicher Rosé duftet nach reifen Erdbeeren mit einem Hauch von Minze. Im Mund erinnert er an Erdbeerkompott und gekochte, gelbe Pflirsiche.
- Poggio al Tesoro, Cassiopea 2009, DOC Bolgheri, rosé, 0,75l** 9,70 €/L 12,93 €  
Der neue Stern am Himmel der Rosés ist rubinrot mit violetter Schimmer. Aromen von Walderdbeeren und likörigen roten Früchten, mit der Kraft der Bolgheriweine vinifiziert, aus Cabernet Franc und Merlot.
- Cantina Tollo, Valle d'Oro 2007, DOC Montepulciano d'Abruzzo, rot, 0,75l** 4,20 €/L 5,60 €  
Er hat ein intensives Bouquet und weckt Erinnerungen an reife, rote Beeren und Kirschen mit Nuancen von Wiesenkräutern und Veilchen nebst feinen Würz- und Lakritznoten, insgesamt sehr ausgewogen.
- Château du Donjon, Grande Tradition 2007, AC Minervois, rot, 0,75l** 5,95 €/L 7,93 €  
Jean Panis, der Eigentümer von Château du Donjon vinifiziert diesen samtigen Wein aus Syrah, Grenache Noir und Carignan. Er riecht und schmeckt nach reifen roten Früchten, Gewürzen und Mokka.
- Domaine Boudau, Le Clos 2009, AC Côtes du Roussillon, rot, 0,75l** 6,95 €/L 9,27 €  
Der neue Jahrgang des von „Der Feinschmecker“ zum „Newcomer des Jahres 2010“ gewählten Winzers vereint die Aromen von Heidelbeeren, Brombeeren, gekochten schwarzen Kirschen und Kirschlikör.
- Santa Rita, Merlot Reserva 2007, Maipo Valley - Chile, rot, 0,75l** 9,50 €/L 12,67 €  
Dieser Reserva, der für acht Monate in französischen und amerikanischen Hölzern reift, duftet nach schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Karamell. Im Mund wiederholen sich die Fruchtnoten unter Ergänzung von dunkler Schokolade und einem mineralischen Unterton.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
Petra Cordes & Josef Zorn