



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. Mai 2013 (Sa. bis 18 Uhr)

- Weingut Altenkirch, Boogie 2011, QbA Rheingau, weiß, 0,75l** **6,30 €/ L 8,40 €**
Der Riesling, Weißburgunder, Traminer und Sauvignon Blanc sorgen für ein reizvolles frisches Weißweincuvée.
„... das ist Musik auf der Zunge und Boogie im Glas.“
- Wimmer-Czerny, Wagramterrassen 2011, Wagram-Österreich, weiß, 0,75l** **7,30 €/ L 9,73 €**
„Hefeabstich“ ist eine Bezeichnung für das Abpumpen des Weines vom Hefedepot weg, direkt auf die Flasche, ohne sonstige Eingriffe dazwischen, ohne Verluste an Spritzigkeit, daher die jugendliche Frische. Dieser leichte Grüne Veltliner hat Aromen von Vanille, Mirabelle, Birne und Zitronenschale. Passt zu leichten Spargelgerichten.
- Domaine Stoeffler, Muscat 2011, AC Alsace, weiß, 0,75l** **9,70 €/ L 12,93 €**
Der gut mit Spargel harmonisierende Wein duftet nach Honig und Blüten. Im Mund wird dieser Eindruck durch eine feine Süße und leicht öliges Mundgefühl ergänzt.
- Principe de Viana, Lesegut Rosé 2012, DO Navarra, rosé, 0,75l** **6,50 €/ L 8,67 €**
Der kirschrote Wein mit violetten Refelexen aus 100% Cabernet Sauvignon hat vollreife Fruchtaromen – Himbeeren, Cassis - bei nur 1g Restzucker. Ein Klassiker für die Grillsaison.
- Santa Rita, Cabernet Sauvignon Rosé 2012, Valle Central - Chile, rosé, 0,75l** **6,70 €/ L 8,93 €**
Ein saftiger Rose mit vielen Nuancen: Himbeeren, Johannisbeersaft, Honig, Blüten und reife Erdbeeren in Nase und Mund – und ganz am Ende noch ein Hauch von Quittengelee.
- Jean Panis, Sur la Terrasse 2012, IGP Coteaux de Peyriac, rot, 0,75l** **4,40 €/ L 5,87 €**
Ein kräftiger „kleiner“ Roter, Typ Landwein aus Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan und Merlot mit schönen Kirsch-, Holunder- und Mandelnoten.
- Montalbera, La Ribelle 2010, DOCG Barbera d'Asti, rot, 0,75l** **7,50 €/ L 10,00 €**
Der präsentiert sich mit seinem Duft nach Süß- und Sauerkirschen, Lorbeer und Gewürzen frisch und elegant. Im Mund erkennbar helle rote Früchte, dabei blumig und pfeffrig.
- Saladini Pilastrini, Montetinello 2010, DOC Rosso Piceno Superiore, rot, 0,75l** **8,20 €/ L 10,93 €**
70% Montepulciano und 30% Sangiovese wurden spät im Oktober gelesen und 18 Monate im Tonneau ausgebaut. Der Wein hat reife, süßliche Fruchtnoten, Vanille, Gewürze und Sauerkirsche runden das Geschmackserlebnis ab.
- Château de Campuget, Cuvée Prestige 2009, AC Costières de Nîmes, rot, 0,75l** **8,50 €/ L 11,33 €**
Je 50% Syrah und Grenache wurden für 12 Monate im Barrique ausgebaut. Das Duft- und Geschmacksspektrum dieses Weines reicht von dunklen Früchten, Konfitüre über Pfingstrose und Röstnoten bis hin zu Zimt und Leder.
- Quinta do Crasto, Crasto 2011, DOC Douro, rot, 0,75l** **9,90 €/ L 13,20 €**
Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca und Touriga Nacional - kraftvolle Rebsorten für einen kraftvollen Wein. Ein Duft von dunklen Beeren, Softpflaumen, dunklem Karamell und Kaffee geht im Mund in dunkle likörige Kirschen und Röstnoten über. So schmeckt Portugal.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Petra Cordes und Josef Zorn