



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 15.-17. März 2012 (Sa. bis 18 Uhr)

Wimmer-Czerny, Roter Veltliner „Fels am Wagram“ 2010, Wagram, weiß, 0,75l 7,95 €/ L 10,60 €
Roter Veltliner ist eine alte, nur noch wenig verbreitete Rebsorte mit rosa Schimmer auf der Beerenhaut. In die Nase zaubert sie Vanille und Ananas und schmeckt dann nach Äpfeln, Pfirsichen und Zitrusfrüchten. *5/5 Gläser in „Österreichs beste Weißweine“.*

Producteurs Plaimont, Les Hauts de Bergelle 2009, Saint Mont, weiß, 0,75l 6,80 €/ L 9,07 €
Die eher unbekannt Appellation St. Mont liegt im Südwesten von Frankreich im Departement Gers. Dieser spannende Weißwein duftet nach Zitrus und Haselnüssen, im Mund entfaltet sich eine leicht herbe Grapefruchtnote mit Kräutern – der Wein ist rund und ausgewogen.

Domaine Boudau, Muscat sec 2010, VdP des Côtes Catalanes, weiß, 0,75l 6,70 €/ L 8,93 €
Der Muscat von Boudau führt uns immer etwas aufs Glatteis. Während er der Nase mit üppigen Düften von Zitrus, Aprikose, Vanille und Ananas etwas „Süßes“ verspricht, ist er im Mund dann doch wunderbar trocken. *Goldmedaille Paris.*

San Fabiano Calcinia, Boschino 2010, IGT Toscana, rot, 0,75l 7,20 €/ L 9,60 €
Der Einstiegswein von San Fabiano Calcinia aus Castellina in Chianti trinkt sich durch seine Aromen von gekochten Sauerkirschen und Wacholderbeeren wie ein leichter Sommerchianti. Ab in den Urlaub.

Domaine Jaume, Altitude 420 2006, AC Vinsobres, rot, 0,75l 8,00 €/ L 10,67 €
Dieser Côtes du Rhône vereint die Fruchtigkeit von Kirschen mit der Kraft von Lorbeer und Rosmarin. Die Röstaromen sind dezent und lassen Raum für zarte Veilchentöne.

Dinastia Vivanco, Crianza 2008, DOCa Rioja, rot, 0,75l 8,90 €/ L 11,87 €
Ein Rioja mit den typischen Aromen der Tempranillotraube: dunkle Kirschen und Wacholder. 16 Monate in französischer und amerikanischer Eiche geben ihm Vanille und Röstaromen. *90/100 Punkten in „the wineadvocate“ 195/2011.*

Bodegas Diez Llorente, Vall Sanzo Crianza 2005, DO Ribera del Duero, rot, 0,75l 11,30 €/ L 15,07 €
In kühleren Höhen von 702 m wächst dieser Tempranillo, der intensive Farbe ins Glas bringt. Kirschen, Pflaumen, Vanille und Tabak sind schmeckbar. 50% französische und ungarische Eiche sorgen für angenehme Toastnoten.

Gioacchino Garofoli, Grosso Agontano 2007, DOC Rosso Conero Riserva, rot, 0,75l 13,90 €/ L 18,53 €
Das Flaggschiff von Garofoli wartet mit eindrucksvollen Aromen auf. Likörige Kirschen, Konfitüre, samtige Tannine, Röstaromen und ein Hauch Süßholz. *Mundus Vini Gold/ 2 rote Gläser im „Gambero Rosso“.*

Château Pesquié, Quintessence 2009, AC Ventoux, rot, 0,75l 14,50 €/ L 19,33 €
Der Wein aus Syrah und Grenache (80/20) duftet nach dunklen Beeren, Pflaumen und Pfeifentabak. Er vermittelt ein üppiges Mundgefühl mit zusätzlichen Aromen von Pfeffer und Gewürzen. *93/100 Punkten in „the wineadvocate“ 195/2011*

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Petra Cordes & Josef Zorn