



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 9. -11. März 2017 (Sa. bis 18 Uhr)

- Weingut Bercher, Burkheimer Grauburgunder 2015, QbA Baden, weiß, 0,75l** **8,80 €/ L 11,73 €**
Der Grauburgunder duftet nach feinen Kräutern, Schafgarbe, gelben Früchten und Zitrus. Am Gaumen werden die gelben Früchte um Birnen ergänzt, wobei der schlanke Wein eine schöne Mineralität zeigt. VdP Ortswein.
- Herdade do Esporão, Reserva Branco 2014, DOC Alentejo, weiß, 0,75l** **12,50 €/ L 16,67 €**
Die Rebsorten Antao Vaz, Arinto, Roupeiro, Semillon wurden zum Teil für 6 Monate in französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut. Das Ergebnis ist ein buttriger Wein, der nach kandierten Zitrusfrüchten, Mirabellen und Zeder duftet. Herbe Zitrusaromen werden von Aprikosen-, Birnen- und Röstnoten ergänzt.
- Joel Delaunay, La Voûte 2015, AOC Touraine Chenonceaux, weiß, 0,75l** **11,50 €/ L 15,33 €**
Hier finden wir intensive und elegante Aromen, die uns an Pampelmusen und tropische Früchte mit einem Hauch Cassis und Himbeeren denken lassen. Der Wein hat mineralische Frische und ist gleichzeitig sehr füllig. **91/100 Punkte Gilbert & Gaillard.**
- Santa Rita, 120 Pinot Noir 2015, DO Valle Aconcagua - Chile, rot, 0,75l** **6,70 €/ L 8,93 €**
Der Pinot Noir aus der „Neuen Welt“ ist von frischen Aromen geprägt. Viele rote Früchte wie Himbeeren und Kirschen, die Hand in Hand gehen mit Haselnüssen, Rauch und Lorbeerblättern.
- Bruni, Marteto 2015, DOCG Morellino di Scansano, rot, 0,75l** **9,95 €/ L 13,27 €**
Sangiovese, Syrah und Alicante sind in diesem Wein aus der Maremma vereint. Die Hauptaromen dieses weichen Weines aus der südlichen Toskana sind Süß- und Sauerkirschen, Waldbeeren, Kaffee und Röstnoten. Er wurde für 6 Monate im Holzfass ausgebaut.
- Rocca delle Macie, Famiglia Zingarelli 2012, DOCG Chianti Classico Reserva, rot, 0,75l** **16,50 €/ L 22,00 €**
Dieser Chianti Classico Riserva aus 90% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon und 5% Merlot hat eine intensive rubinrote Farbe. In der Nase beginnt er mit intensiven Aromen von roten Früchten und einem Hauch von Würze. Am Gaumen ist er üppig und anhaltend: Kirschen, Brombeeren, Kakao und gut eingebundene Tannine.
- Quinta do Encontro, Tinto 2012, DOC Bairrada, rot, 0,75l** **6,50 €/ L 8,67 €**
Der portugiesische Rotwein aus Merlot- und Bagatrauben, der 6 Monate in französischen Barriques ruhte, duftet nach Kirschen, Konfitüre, Zimt und getrockneten Früchten. Am Gaumen hat man Erinnerungen an in Alkohol eingelegte dunkle Kirschen und Schokolade.
- Château Pesquié, Terrasses 2014, AOP Ventoux, rot, 0,75l** **8,00 €/ L 10,67 €**
Grenache Noir und Syrah haben hier konzentrierte warme Fruchtaromen wie Kirschen und Brombeeren mit Karamell und warmen Holz. Auf der Zunge kommen grüne Nüsse, Gewürze, Teer und Wacholder hinzu. **91/100 Parker Punkte.**
- Bertrand-Bergé, Ancestrale 2012, AOP Fitou, rot, 0,75l** **13,95 €/ L 18,60 €**
Ein Fitou aus Carignan, Grenache, Syrah und Mourvèdre. Der zum Teil im Holzfass ausgebaute Wein bietet der Nase dunkle Konfitüre, Kirsche, Karamell, Gewürznelken und Pfeffer. Zu den warmen Aromen kommt im Abgang noch Schokolade hinzu. **Coup der Coeur im Guide Hachette 2016.**
- Domaine Boudau, Patrimoine 2014, AOP Côtes du Roussillon Villages, rot, 0,75l** **16,90 €/ L 22,53 €**
Das Flaggschiff der Domaine Boudau ist ein dunkler Wein mit dunkler Frucht. Er duftet nach Wacholder, Heidelbeeren, Kirschlikör und Veilchen. Am Gaumen wieder likörige Frucht, schwarzer Johannisbeersaft, Schokolade und Lorbeer.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Petra Cordes & Josef Zorn