



TOUR DES VINS

Prämierte Weine – Günstige Preise
Weine aus Frankreich, Italien, Spanien, Portugal,
Chile, Deutschland, Österreich und mehr...

Domstraße 53

D - 63067 Offenbach

Tel/Fax: 069-82 360 360

E-Mail: info@tour-des-vins.de

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 Do.-Sa., den 5.-7. November 2009 (Sa. bis 18 Uhr)

- Cave de Lugny, Eugène Blanc 2008, AC Mâcon-Lugny, weiß, 0,75l** **6,50 €** 8,67 €/L
Der Weiße aus dem Burgund, duftet nach Äpfeln und Butterbirne, am Gaumen gibt er sich würzig und dennoch leicht mit zusätzlichen Ananasaromen. Goldmedaille Paris.
- Weingut Wimmer-Czerny, Fumberg 2008, Wagram, Biowein, weiß, 0,75l** **7,90 €**/10,53 €/L
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.
- Domaine la Garelle, La Cuvée du Solstice 2008, AC Luberon, weiß, 0,75l** **7,50 €**/10,00 €/L
Im Glas bietet sich ein üppiges Aromenspektrum dar: Brioche, Vanille, Ananas, Pfirsich und weiche Röstnoten. 90% Vermentino und 10% Ugni Blanc sind die Rebsorten für diesen Wein, der nicht zu kalt getrunken werden sollte. Silbermedaille Paris, Goldmedaille der Vignerons Indépendants.
- Cantina Tollo, Colle Secco Rubino 2005, DOC Montepulciano d'Abruzzo, rot, 0,75l** **6,60 €**/8,80 €/L
Der Wein aus 100% Montepulciano Trauben duftet zart nach Vanille, reifen roten Früchten, Veilchen, Lakritze und Gewürznelken. Im Mund ist er stoffig und ausgewogen mit fein strukturierten Röstaromen, Bitterschokolade und dunklen Waldbeeren. 2 rote Gläser im Gamberi Rosso + * für Preis-Leistung
- Palazzo Malgara, Negroamaro 2007, IGT Negroamaro Salento, rot, 0,75l** **5,40 €** 7,20 €/L
Dieser Negroamaro pflegt die typische herbe (amaro) Komponente dieser Rebsorte, ohne dabei ins Bittere abzugleiten. Die Fruchtaromen verbinden sich harmonisch mit Anklängen von Süßholz und Zimt.
- Bodegas Francisco Casas, Gamazo Crianza 2005, DO Toro, rot, 0,75l** **4,95 €** 6,60 €/L
Tempranillo nennt man im Toro „Tinta de Toro“. Der Wein aus 40 Jahre alten Rebenbeständen durfte 6 Monate in amerikanischen Barriques und weitere 24 Monate auf der Flasche reifen. Er duftet likörig nach Kirschen, Gewürzen und Vanille, im Mund ist er weich und ausgewogen.
- Bodegas Viña Herminia, Excelsus 2006, DOCa Rioja, rot, 0,75l** **8,60 €** 11,47 €/L
Der Rioja, der auch im spanischen Königshaus getrunken wird, bietet Harmonie und Komplexität. Schwarze Früchte, ein Hauch Lakritz und von Vanille unterstützte balsamische Noten begleiten ein langes Finale. 88 Parker Punkte.
- Bodegas Torremorón, Reserva 2004, DOC Ribera del Duero, rot, 0,75l** **14,80 €**/19,73 €/L
Der zweite Jahrgang der Oenologin Sandra Ajuso, die einen modernen, fruchtigen Stil vertritt. Der rubinrote Wein hat Aromen von dunklen Kirschen, etwas Vanille, Kaffee, und dunklem Karamell – ein richtig „fleischiger“ Wein. Goldmedaille „Bacchus de Oro“ Madrid 2008.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Petra Cordes & Josef Zorn