



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 am Do.-Sa., den 3.-5. November 2011 (Sa. bis 18 Uhr)

Château L'Ermitage, Tradition Blanc 2010, AC Costières de Nîmes, weiß, 0,75l **5,50 €/ L 7,33 €**
Roussanne 60%, Grenache Blanc 20% und Viognier 20% sind die Rebsorten dieses nach weißen Blüten, Limetten und Birnen duftenden Weißweines. Am Gaumen viel weiße und gelbe Pfirsiche, blumig herb.

Domaine Joel Delaunay, Sauvignon Blanc 2010, AC Touraine, weiß, 0,75l **6,95 €/ L 9,27 €**
Nachdem die erste Palette schon verkauft ist, müssen wir ihn doch mal ordentlich vorstellen. Ein richtig grüner Sauvignon Blanc mit vollen klaren Aromen: Ananas, Limette, Grapefrucht und noch mal Grapefrucht.
90/100 Punkte Gilbert & Gaillard, Silbermedaille Concours Mondial de Sauvignon Blanc

Bodegas Nekeas, Chardonnay 2009, DO Navarra, weiß, 0,75l **7,00 €/ L 8,93 €**
Der Chardonnay wurde in neuen französischen Eichenfässern fermentiert und ruhte für vier Monate auf der Feinhefe. Röstnoten vermischen sich blumigen Aromen, Ananas und Melone. *88/100 Punkte im Wine Advocat*

Coop. del Campo San Gregorio, Monte Armantes 2008, DO Calatayud, rot, 0,75l **5,50 €/ L 7,33 €**
Der Wein aus der Provinz Zaragoza bietet eine kräftige Farbe und Düfte von Kirschen, Konfitüre und Pflaumenmus. Er schmeckt kirschtig, ist voll und rund, hat aber auch Frische. Garnacha 50%, Tempranillo 50%.

Terre di Campo Sasso, Salento Rosso 2009, IGT Salento Rosso, rot, 0,75l **5,30 €/ L 7,07 €**
Primitivo und Negroamaro zu gleichen Teilen bilden die Grundlage für diesen Wein. Rote Früchte, Himbeeren und Rosmarin im Bukett – im Mund wieder rote Früchte und würzige Wacholderbeeren.

Château du Donjon, Merlot du Donjon 2008, VdP des Coteaux de Peyriac, rot, 0,75l **6,95 €/ L 9,27 €**
Ein Drittel dieses Weines wird in Barriques ausgebaut, der Rest im Stahltank, so dass die Röstnoten nur einen dezenten Hintergrund für die Aromen von Kirschen, Pflaumen, Schokolade und Likör bilden.

Domaine des Pasquiers, Plan de Dieu 2007, AC Côtes du Rhône Villages, rot, 0,75l **8,50 €/ L 11,33 €**
60% Grenache, 30% Syrah und 10% Mourvèdre aus 40 Jahre alten Reben vereint zu einem wunderbaren Tropfen. Er duftet nach dunkler Konfitüre und süßen Früchten, deren Aromen im Mund durch einen südfranzösischen Kräuterstrauß ergänzt werden.

Domaine Michaud, Cuvée Ad Vitam 2009, AC Touraine, rot, 0,75l **6,95 €/ L 9,27 €**
Die Reben für diesen aus zu je 50% Cabernet Franc und Côt bestehenden Wein sind über 35 Jahre alt. Er duftet nach Brombeeren, Holunder und roten Beeten. Im Mund ist der fruchtig, mineralisch und leicht rauchig.

Bodegas Agronavarra, Agramont Crianza 2007, DO Navarra, rot, 0,75l **6,95 €/ L 9,27 €**
Im Barrique ein Jahr herangereift, gefällt diese elegante Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Tempranillo im ersten Eindruck durch brillantes Rubinrot und einem Bukett ausgeprägter Beerenaromen. Vanille- und Zimtnoten sind neben dem fruchtigen, vollmundigen Geschmack, verbunden mit sanften Tanninen, weitere Charaktereigenschaften, die nach und nach hervortreten.

Viu Manent, Reserva Carmenère 2008, Valle de Colchagua – Chile, rot, 0,75l **9,50 €/ L 12,67 €**
Dieser körperreiche Wein wurde sorgsam im Fass ausgebaut, um die Balance zwischen Fruchtaromen und Holz zu halten. Neben den kräftigen Kirscharomen finden sich Schokolade, Kaffee und mineralische Anklänge.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Petra Cordes & Josef Zorn