



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 6. -8. November 2014 (Sa. bis 18 Uhr)

Azienda Agricola Gorgo, Bianco di Custoza 2013, DOC Custoza, weiß, 0,75l 6,50 €/ L 8,67 €

Vier Rebsorten braucht es für diesen Wein: Trebbiano toscano, Garganega, Cortese, Tocai friulano. Er duftet angenehm blumig sowie nach Birne und Vanille. Die weichen Aromen werden im Mund durch Zitrus und Kräuter ergänzt.

Weingut Dautel, Riesling Besigheimer Wurtemberg tr. 2013, QbA Württemberg, weiß, 0,75l 13,10 €/ L 17,47 €

Der Wein aus Dautels 1.Lage duftet nach Aprikosen, Kirschen, Bananen und Kreide. Ein glasklarer, eleganter Wein mit viel Kraft, guter Balance und schönem Nachhall.

Domaine des Coteaux des Travers, Cuvée Marine 2011, AC Côtes du Rhône, weiß, 0,75l 10,90 €/ L 14,53 €

Die hier verwendeten Rebsorten Marsanne und Roussanne werden in kegelförmigen Holzbottichen ausgebaut. Ob sich die Form des Gefäßes allerdings auf die frisch mineralischen Aromen von Holunder, weißem Flieder, Weinbergpfirsich und Aprikose auswirkt, sei dahin gestellt.

Bodegas Esteban Martin, Syrah robe 2010, DO Cariñena, rot, 0,75l 4,95 €/ L 6,60 €

Der spanische Syrah wird sechs Monate in französischen und amerikanischen Barriquefässern ausgebaut um die Vielfalt reifer rote Früchte, floraler Noten und Vanille hervorzuheben. Er wirkt geschmeidig und reif auf der Zunge.

Domaine des Pasquiers, Côtes du Rhône 2010, AC Côtes du Rhône, rot , 0,75l 6,50 €/ L 8,67 €

Der Côtes du Rhône duftet intensiv nach dunklen Früchten, Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen, Rosmarin und Pfingstrosen. Die kraftvollen Aromen verdankt er der Syrah in Verbindung mit Grenache Noir.

Santa Rita, 120 CCC 2012, DO Valle Central - Chile, rot, 0,75l 6,70 €/ L 8,93 €

Wie alle Weine von St. Rita ist der Cabernet Franc, Carménère und Cabernet Sauvignon sehr fruchtbetont. Er changiert zwischen schwarzen Johannisbeeren und Süßkirschen sowie starkem Espresso und dunkler Schokolade.

Quinta de Chocopalha, Mar de Lisboa 2011, VR Lisboa, rot, 0,75l 6,40 €/ L 8,53 €

Dieses Meer besteht aus Syrah, Tinta Roriz, Touriga Franca, Castelão und Touriga Nacional. Im Glas schimmern violette Blautöne, der Nase bieten sich helle rote Früchte, wie Johannisbeeren und Himbeeren. Auf der Zunge eher dunkle Beeren und Piment mit weichem Tannin und langem Abgang.

Bodegas Torremorón, Crianza 2010, DO Ribera del Duero, rot, 0,75l 8,50 €/ L 11,33 €

14 Monate Reife im Barrique geben den über 45 Jahre alten Tempranillotrauben die aromatischen Röst- und Zedernnoten, die die dunkle Frucht von Kirschen und Brombeeren unterstützen. Im Abgang ein Hauch von Zimt.

Domaine Saint-Georges d'Ibry, L'Âme des Pins 2012, IGP Côtes de Thongue, rot, 0,75l 10,80 €/ L 14,40 €

Die „Seele der Pinien“ wird in Erinnerung an Orkan „Klaus“, der dort 2009 ca. 200 Pinien zu Fall brachte aus Merlot und Cabernet Sauvignon gekeltert. Der Wein darf es sich 12 Monate in 300 Liter Eichenfässern gemütlich machen, danach muss er in die Enge der Flasche, bis er von Ihnen wieder befreit wird. Dann kann er seinen fruchtigen Rosenduft, der mit Rosmarin, Vanille und Gewürznelken unterlegt ist entfalten.

Château Pesquié, Quintessence 2011, AP Ventoux, rot, 0,75l 15,50 €/ L 20,67 €

Die Quintessence unserer Weinprobe zeigt ein duftiges gewürzbetontes Profil mit likörigen Himbeeren, Pfeffer und wilden Kräutern Südfrankreichs. Seine kraftvolle Struktur mit noch präsentem Tannin bürgt für eine weitere spannende Entwicklung des Weines.