



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 5. -7. November 2015 (Sa. bis 18 Uhr)

Saladini Pilastris, Pecorino 2013, DOCG Offida, weiß, 0,75l

6,80 €/ L 9,07 €

Pecorino ist nicht nur ein Käse, sondern auch eine Rebsorte mit einem schönen Aromenspektrum von Vanille, Birne, geriebenen Äpfeln, reifer Ananas und Zitrusfrüchten die komplex und ausgewogen auf der Zunge liegen.

Zehe - Clauß, MC Jahrgangswein Rivaner 2013, QbA Rheinhessen, weiß, 0,75l

9,20 €/ L 12,27 €

Der Jahrgangswein von Markus Clauß ist eine Spätlese mit dezentem Holzfassausbau und langem Hefelager. Dadurch bekommt er buttrige Aromen von Aprikosen, reifen Äpfeln, Pfirsichen und etwas Honig.

Domaine Michaud, Sauvignon Blanc 2014, AOC Touraine, weiß, 0,75l

6,65 €/ L 8,87 €

Der Jahrgang 2014 bringt rassige Sauvignon Blanc Aromen ins Glas: Heu, Buxbaum, Grapefrucht, Limette, Kräuter und ein Hauch von Lindenblüten.

Quinta de Chocopalha, Mar de Lisboa 2012, Vinho regional 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.

Angelo Rocca & Figli, Trentatre 2013, IGT Salento Rosso, rot, 0,75l

6,40 €/ L 8,53 €

Dieses Cuvée wird 6 Monate im Holzfass ausgebaut und besteht zu gleichen Anteilen aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Montepulciano. In der Nase verlockt der Wein mit einer Duftkomposition von frischen Pflaumen, eingelegten Kirschen, gepaart mit einem Hauch von Rosen und Schokolade. Am Gaumen präsentiert er sich ausgewogen mit Gewürznoten.

Rodriguez Sanzo, Damalisco Crianza 2011, DO Toro, rot, 0,75l

7,90 €/ L 10,53 €

Der Wein wurde 10 Monate im Barrique ausgebaut. Im Glas zeigt der Damalisco Crianza einen kirschroten Mantel mit lila Tönen. Für Nase gibt es intensive Aromen nach schwarzen Beeren, Pflaumenmus, Zimt und Gewürznelken und auf der Zunge Sauerkirschen und eingelegte Früchte. *Mundus Vini Gold.*

Stellenrust, Lion's Pride Reserve 2014, Stellenbosch - Südafrika, rot, 0,75l

6,50 €/ L 8,67 €

Sein Bukett aus Sauerkirschen und Trockenfrüchten, Rosen, Zimt und Piment hält was es verspricht und wird am Gaumen durch Pfeffer, Lorbeer, Wacholderbeeren sowie Kaffeenoten ergänzt. Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz erfuhren einen 12-monatigen Ausbau in Barrique-Fässern aus amerikanischer Eiche.

Finca Las Moras DADÁ No.1 2014, Argentinien, rot, 0,75l

6,80 €/ L 9,07 €

Die Höhenlagen im Pedernal-Tal unterliegen den höchsten Temperaturschwankungen ganz Argentiniens und bringen Trauben von Kraft und Konzentration hervor. Im Duft des Weines zeigt sich eine saftige, dunkle Frucht unterlegt mit feinen Röstnoten und Vanille. Am Gaumen Vollmilchschokolade und eingelegte Süßkirschen, Holunderbeeren und Espresso.

Famille Doublet, Château Tour de Calens 2011, AOP Graves rot, 0,75l

11,50 €/ L 15,33 €

Der Cabernet Sauvignon dominierte Wein hat die typische Cassis-Nase eines saftigen Bordeaux. Der Eindruck dunkler Früchte wird von Aromen wie Zedern, Karamell, Erde und Minze begleitet.

Domaine Boudau, Patrimoine 2012, AOP Côtes du Roussillon Villages, rot, 0,75l

16,50 €/ L 22,00 €

Das Geheimnis der Weine von Boudau ist der saftig samtige Gesamteindruck. Hier spielen die Aromen von Kirschkonfitüre, gekochten Erdbeeren, Kakao, Kaffee und Pfeffer miteinander. *Goldmedaille der Vignerons Independants.*

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Petra Cordes & Josef Zorn