



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 3.- 5. November 2016 (Sa. bis 18 Uhr)

- Schloss Westerhaus, Grauer Burgunder 2015, VdP Gutswein, QbA Rheinhessen, weiß, 0,75l** 7,50 €/ L 10,00 €
Der Grauburgunder aus Ingelheim duftet nach Birnen, Heu und Kräutern. Auf der Zunge ist er herb-frisch mit verschiedenen Zitrusaromen. Der Abgang bringt wieder Fruchtsüße ins Aromenspiel.
- Weingut Altenkirch, Grauschiefer 2014, QbA Rheingau, weiß, 0,75l** 8,90 €/ L 11,87 €
Der Riesling aus den Steillagen präsentiert sich mit Kernobst und Feuerstein in der Nase. Am Gaumen dicht und elegant mit der für Lorch so typischen Mineralität.
- Weingut Altenkirch, Riesling Steillage feinherb 2013, QbA Rheingau, weiß, 0,75l** 6,95 €/ L 9,27 €
Die leichte Süße feinherber Rieslinge läßt die Fruchtigkeit im Vordergrund stehen. Hier dominieren Aprikose und Apfel in der Nase, während auf der Zunge Aprikose und Zitrusfrüchte auch eine salzige Komponente erfahren.
- Bodegas Nekeas, Chardonnay 2014, DO Navarra, weiß, 0,75l** 8,00 €/ L 10,67 €
Bei Nekeas wird der Chardonnay drei Monate im Barrique ausgebaut, was ihm neben den Aromen von Vanille, Puderzucker, Butter, Banane, Birne und Pfirsich noch Karamell- und Röstnoten verleiht.
- Saladini Pilastrì, Rosso Piceno 2015, DOC Rosso Piceno, rot, 0,75l** 5,50 €/ L 7,33 €
Unser Klassiker aus dem Gebiet der italienischen Marken bietet Nase und Gaumen viel Kirsche und Himbeere. Der Wein ist von mittelschwerem Körper, ausgewogen und ein leichter Mandelton rundet den Eindruck ab.
- Domaine Boudau, Le Petit Closi Rouge 2015, IGP Côtes Catalanes, rot, 0,75l** 6,40 €/ L 8,53 €
15% Cabernet Sauvignon, 50% Grenache Noir, 35% Syrah enthält der Einstiegswein der Domaine Boudau. Er duftet und schmeckt nach roten Früchten sowie Brombeeren und Johannisbeeren, gewürzt mit einer Prise Lorbeer.
- Bodegas Sendero Royal, Lacrimus Rex 2014, DOCa Rioja, rot, 0,75l** 6,50 €/ L 8,67 €
Der Rioja aus 75% Garnacha und 25% Graciano wird neun Monate im Barrique ausgebaut. An Aromen bietet er Kirschen, Bittermandel und Zimt. Er ist sehr fruchtbetont und würzig süßlich.
- Domaine de la Citadelle, Cabernet 2015, IGP Vaucluse, rot, 0,75l** 7,50 €/ L 10,00 €
Dieser Cabernet hat eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Für die Nase hält er einen Korb dunkler Früchte und für den Gaumen Cassis, elegantes Tannin und Pfeffernoten bereit.
- Domaine Boudau, Henri Boudau 2014, AOP Côtes du Roussillon Villages, rot, 0,75l** 10,90 €/ L 14,53 €
Das Cuvée aus 70% Syrah, 30% Grenache Noir duftet nach gekochten Süß- und Sauerkirschen mit warmen Röstaromen. Süßkirschen, Brombeeren, Likör, Zimt und Pfeffer lassen sich erschmecken. Er ist beerig vollmundig.
- Allegrini, La Grola 2011, IGT Veronese, rot, 0,75l** 14,95 €/ L 19,93 €
Der Wein aus der Einzellage "La Grola" duftet nach Sauerkirschen, Kaffee, Zimt und Konfitüre. Konfitüre und Kaffeenoten finden sich neben Brombeeren auch am Gaumen wieder. Er ist von kraftvoller Struktur mit Alterungspotential.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Petra Cordes & Josef Zorn