



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

Adventsamstage bis 20 Uhr

Weinprobe Do. - Sa., den 24.- 26. November 2016 (Sa. bis 20 Uhr)

- Weingut Tesch, Deep Blue 2014, QbA Nahe, weiß, 0,75l** **10,50 €/ L 14,00 €**
Deep Blue ist ein "Blanc de Noirs", also ein Weißwein, der aus Rotweintruben, in diesem Fall Spätburgunder, gekeltert wird. Wo der Wein heute wächst, war vor Millionen Jahren nur Meer, daher der Name Deep Blue, auch wenn er zart rosa schimmert.
- Bacalhôa, Catarina 2014, VR Península de Setubal, weiß, 0,75l** **8,95 €/ L 11,93 €**
Dieser portugiesische Weißwein duftet nach Zitrusfrüchten, Karamell und gekochten Pfirsichen. Am Gaumen wieder gelbe Früchte, Aprikosen und Pfirsiche, die durch den Ausbau des Chardonnayanteils im Barrique schön buttrig wirken.
- Domaine Jean Teiller, Menetou-Salon 2014, AOC Menetou-Salon, weiß, 0,75l** **12,90 €/ L 17,20 €**
Von 20 Jahre alten Sauvignon Blanc Rebstöcken kommt dieser nach Brioche mit Kräutern duftende Weißwein von der Loire. Er ist schmeckt mineralisch, grasig nach Kräutern, Holunder und grüner Stachelbeere.
- Domaine de la Citadelle, Le Châtaignier 2014, AOP Luberon, rot, 0,75l** **8,40 €/ L 11,20 €**
Der "Kastanienbaum" aus Syrah und Grenache beschert uns vielfältige Aromen in Nase und Mund: Himbeeren, Kirschen, Pflaumenmus, Zimt, Gewürznelken und etwas Süßholz.
- Tenuta di Capraia, Chianti Classico 2012, DOCG Chianti Classico, rot, 0,75l** **13,70 €/ L 18,27 €**
Tenuta Capraia liegt in einer Talmulde auf einer Meereshöhe von 280 Metern zwischen Colle Val d'Elsa und Monteriggioni, in der wärmsten Weinbauzone des Chianti. Er hat ein mit Pfeffer gewürztes Kirschbukett, ein Hauch von Schokolade und leicht florale Noten. Feinste Gerbstoffe verschmelzen mit mineralischen Noten zu einem eleganten, klassischen Chianti.
- Poggio al Tesoro, Mediterra 2012, IGT Toscana, rot, 0,75l** **11,50 €/ L 15,33 €**
Der Wein aus Bolgheri wirkt fruchtig und warm, duftet nach einer Vielzahl dunkler Früchte, Bitterschokolade und Zedernholz. Auf der Zunge ist er kräftig und geschmeidig mit frischer, angenehmer Säure, saftiger Frucht, einem Hauch Graphit und würzigen Kräuternoten. Er endet in einem langen, kraftvollen Abgang.
- San Fabiano Calcinaia, Cabernet Sauvignon 2010, IGT Toscana, rot, 0,75l** **14,00 €/ L 18,67 €**
Der reine Cabernet Sauvignon beeindruckt mit sehr dunkeln Aromen. Er duftet nach schwarzen Johannisbeeren, dunkler Schokolade, Gewürznelken und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen ist er balsamisch und erinnert auch an Trüffel.
- Zumbaum-Tomasi, Clos Maginai 2011, AOC Coteaux du Languedoc, rot, 0,75l** **15,90 €/ L 21,20 €**
80 % Syrah und 20% Grenache aus der Parzelle Clos Maginai wurden 10 Monate im Barrique ausgebaut. Im Duft reife dunkle Frucht: Brombeer, Pflaume, Tabak. Ebenso am Gaumen dunkle Früchte, Rosmarin, süße Würze und ein Hauch Lakritze.
- Bodegas Vivanco, Selección de Familia 2008, DOCa Rioja Reserva, rot, 0,75l** **16,50 €/ L 22,00 €**
Undurchsichtiges, tiefes Kirschrot, komplexes Bukett von eingekochten Früchten, Schwarzkirschen, Vanille, Mineralien und hintergründigen balsamischen Würznoten. Der körperreiche Wein bleibt lange am Gaumen und in der Erinnerung haften. Ein faszinierender Wein, der dekantiert werden sollte.
- Pietrapura, Cotis 2012, DOP Primitivo di Manduria, rot, 0,75l** **20,90 €/ L 27,87 €**
In dem Wein aus kleinbeerigen Trauben alter Rebstöcke sammeln sich die konzentrierten Aromen von süßen roten Früchten, dunklem Kirschlikör, süßlichem Holz und Lorbeerblättern. Schwere Flasche, schwerer Wein, schwer zu widerstehen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Petra Cordes & Josef Zorn

Ab 24.11. gibt es wieder Gebäck, Stollen und Bethmännchen vom Café Weidenweber.