



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 6.-8. Oktober 2011 (Sa. bis 18 Uhr)

- Martin Tesch, Weißburgunder trocken 2009, QbA Nahe, weiß, 1,00l** 5,65 €/ L 5,65 €
Der Weißburgunder "mit der Tankstelle" duftet nach Limonen, Äpfeln und Vanille. Im Mund zeigt er milde Frische, die von Pfirsichnoten ergänzt wird.
- Gioacchino Garofoli, Macrina 2010, AC Verdicchio dei Castelli di Jesi, weiß, 0,75l** 5,95 €/ L 7,93 €
Birne und herbe Litschidüfte steigen aus dem Glas. Der Verdicchio sollte nicht zu kalt getrunken werden, damit sich auch im Mund die würzigen Aromen mit Birne und Ananas entfalten können.
- Javier Sanz, Rey Santo 2010, DO Rueda, weiß, 0,75l** 5,60 €/ L 7,47 €
Zum Ausklang des Sommers noch schnell einen Wein aus Verdejo und Viura mit dem Duft von reifen Stachelbeeren, Borretsch und Himbeeren. Im Mund grüne Sauvignonnoten mit einem Hauch Restsüße.
- Domaine Michaud, Gris des Faitiaux 2010, AC Touraine, rosé, 0,75l** 5,95 €/ L 7,93 €
Ein Rosé mit einem Duft, der an Weißwein erinnert: Aprikosen, Pfirsiche, Puderzucker. Auf der Zunge zarte Frucht – ein ungewöhnlicher Wein aus Grauburgundertrauben.
- Domaine Boudau, Le Petit Closi 2010, VdP des Côtes Catalanes, rosé, 0,75l** 5,95 €/ L 7,93 €
Kräftig und körperreich ist dieser relativ dunkle Rosé. Er duftet nach reifen Erdbeeren und Rosen, ist mild und säurearm.
- Domaine La Galinière, Carignan 2009, IGP Coteaux de Peyriac, rot, 0,75l** 4,20 €/ L 5,60 €
Der leichteste der Galinière-Weine ist diesmal auch ganz schön kräftig mit Aromen von Kirschen, Pflaumenmus, Lorbeerblätter und Pfeffer.
- Domaine Boudau, Le Petit Closi 2010, VdP des Côtes Catalanes, rot, 0,75l** 5,95 €/ L 7,93 €
Der „kleine“ Rotwein von Boudau duftet frisch nach Kirschen und dunklen Beeren, die im Mund durch Holunderaromen ergänzt werden. *Goldmedaille Paris*
- Bodegas Nekeas, Crianza Merlot 2007, DO Navarra, rot, 0,75l** 7,95 €/ L 10,60 €
Diesem Wein entströmt der Duft von Süßkirschkonfitüre und gekochten Erdbeeren. Im Geschmack gesellen sich zu den gekochten roten Früchten Gewürznoten und Schokolade.
- Terre di Campo Sasso, DOC Primitivo di Manduria 2007, rot, 0,75l** 7,95 €/ L 10,60 €
Der neue Wein von Terre di Campo Sasso hinterlässt ein vielfältiges Spektrum an Eindrücken: Konfitüre von dunklen Früchten, getrocknete Früchte, Kardamom in der Nase – im Mund wiederkehrend mit Tabak und Sauerkirsche.
- Domaine Boudau, Cuvée Henri Boudau 2009, AC Côtes du Roussillon Villages, rot, 0,75l** 10,50 €/ L 14,00 €
Zwölf Monate verbrachte dieser Wein aus Syrah 60%, Grenache 30% und Carignan 10% im französischen Barriquefässern. Der üppig, samtige Wein mit Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren und Rosmarin bekam *einen Stern im Guide Hachette*.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Petra Cordes & Josef Zorn