



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 10. – 12. Oktober 2013 (Sa. bis 18 Uhr)

- Saladini Pilastrri, DOC Falerio 2012, Marken, weiß, 0,75l** **4,40 €/ L 5,87 €**
Der Einstieg in die Weißweingeschmackswelt der Marken erfreut mit komplexen Aromen exotischer Früchte: kandierte Zitrone, Ananas, Vanille und einer leichten Süße, die an Konfitüre erinnert.
- Zehe-Clauß, MC Rivaner trocken 2011, QbA Rheinhessen, weiß, 0,75l** **5,10 €/ L 6,80 €**
Ein leichter Weißwein (11,5%) mit den Aromen von Vanille, Puderzucker, Zitrus und Aprikose. Ein Hauch Kohlensäure vermittelt zusätzlich Frische.
- Zehe-Clauß, MC Secco 2012, QbA Rheinhessen, weiß, 0,75l** **5,95 €/ L 7,93 €**
Endlich wieder da! Der Perlwein aus Silvanertrauben mit natürlicher Kohlensäure durch Drucktankvergärung bringt vielfältige Aromen ins Glas: Vanille, Apfel, Birne und eine feine Kräuternote.
- Bodegas Nekeas, Chardonnay 2011, DO Navarra, weiß, 0,75l** **7,80 €/ L 10,40 €**
Bei dem im Barrique ausgebauten Wein finden sich neben kräftigen Röstaromen Noten von tropischen Früchten, Vanille, Zitrus, Ananas und reifem Apfel.
- Domaine de la Citadelle, Court Métrage 2012, IGP Vaucluse, rosé, 0,75l** **5,90 €/ L 7,87 €**
Der Name „Kurzfilm“ spielt auf die Vergangenheit von Yves Rousset-Rouard als Filmproduzent an. Der Rosé duftet zart mineralisch und frisch. Im Mund erkennt man Zitrusfrüchte, Pfirsiche und Himbeeren.
- Château de l'Amarine, Cardinal de Bernis 2012, AC Costières de Nîmes, rosé, 0,75l** **6,20 €/ L 8,27 €**
Syrah und Grenache wurden zu einem hellen Rosé komponiert. Im Glas klingen neben mineralischen Noten gelbe Früchte, Zitrus, Mandarine und Karamell an.
- Bodegas Francisco Casas, Gamazo Crianza 2009, DO Toro, rot, 0,75l** **6,00 €/ L 8,00 €**
Der Wein aus der Rebsorte Tinta de Toro (Tempranillo) vermittelt der Nase Kirschen, Trockenfrüchte, Pflaumen und Mokka. Am Gaumen kommen noch Zimt und Nelke dazu.
- Domaine de la Citadelle, Cabernet de la Citadelle 2012, VdP de Vaucluse, rot, 0,75l** **6,70 €/ L 8,93 €**
Ein reiner Cabernet Sauvignon hält für Mund und Nase reife Beeren und Cassisnoten bereit. Bei längerer Belüftung entwickeln sich Kaffeenoten. Ein Wein mit Potential.
- Saladini Pilastrri, Piediprato, DOC Rosso Piceno 2010, Marken, rot, 0,75l** **7,50 €/ L 10,00 €**
Das Cuvée aus Sangiovese- und Montepulcianotrauben duftet wie rote Grütze, Kaffee, Schokolade und getrocknete Pflaumen. Der üppige Duft setzt sich am Gaumen aufs schönste fort.
- Santa Rita, 120 Carménère 2011, DO Valle Central - Chile, rot, 0,75l** **6,70 €/ L 8,93 €**
Der fruchtbetonte Chilene duftet nach roten Früchten, Schlehen und Nadelhölzern. Im Mund spürt man üppige herbe Fruchtnoten neben Rosmarin, Lorbeerblättern und Espresso.
- Château Pesquié, Quintessence 2010, AC Ventoux, rot, 0,75l** **14,95 €/ L 19,93 €**
Tiefdunkel im Glas verströmt er Aromen von Kirschlikör, Gewürznelken, Rosmarin und Rosen. Am Gaumen mit langem Abgang wieder dunkle Früchte: Holunder, Schwarzkirsche, Rosmarin und schwarzer Pfeffer. Einer unserer Lieblingsweine!