



## 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](mailto:info@tour-des-vins.de)

[www.tour-des-vins.de](http://www.tour-des-vins.de)

Öffnungszeiten:

Mo-Fr. 12.00-20.00 Uhr

Sa. 10.00-16.00 Uhr

## Weinprobe Do. - Sa., den 6.- 8. Oktober 2016 (Sa. bis 18 Uhr)

### mit Sonderpreisen für ausgewählte Weine mit geringen Lagerbeständen

- 20 Fl.** – Terre di Campo Sasso, Grillo 2013, IGT Terre Siciliane, weiß, 0,75l 5,50€ / **4,50 €** / 6,00 €/L
- 26 Fl.** – Bodegas Agronavarra, Agramont Chardonnay Viura 2012, DO Navarra, weiß, 0,75l 6,95 € / **5,90 €** / 7,87€/L
- 57 Fl.** – Quinta de Saes, DOP Dão 2012, weiß, 0,75l 8,50 € / **7,50 €** / 10,00 €/L
- 35 Fl.** – Domaine de la Citadelle, Le Châtaignier 2013, AP Luberon, weiß, 0,75l 7,80 € / **6,60 €** / 8,80 €/L
- 32 Fl.** – Delheim, Pinotage Rosé 2014, Coastal Region - Südafrika, rosé, 0,75l 6,40 € / **5,50 €** / 7,33 €/L
- 31 Fl.** – Niepoort, Fabelhaft 2013, DOC Douro, rosé, 0,75l 8,95 € / **7,80 €** / 10,40 €/L

**Producteurs Plaimont, Rive Haute Merlot & Tannat 2015, IGP Côtes de Gascogne, rot, 0,75l** 4,80 € / L 6,40 €  
Der charaktervolle Wein aus der Gascogne erhält die Fruchtnoten über den Merlot und die kompakt-würzigen durch die Tannattraube, die traditionelle Rebsorte der Gascogne und des Madirans. Für die Nase haben wir hier verschiedene rote Früchte, Wacholder und Thymiansaft. Am Gaumen kommt Salbei hinzu der Abgang hat leicht süßliche Noten.

**Bodega Marqués de Montecierzo, Emergente 2015, DO Navarra, rot, 0,75l** 5,70 € / L 7,60 €  
50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot und 20% Tempranillo geben dem Wein ein intensives Kirschrot und Aromen von reifen Kirschen, Cassis und Holunder. Im Mund üppig, mineralisch, gut strukturiert mit ausgeglichenem Körper.

**Mandorla, Primitivo, 2014, IGT Primitivo Puglia, rot, 0,75l** 5,80 € / L 7,73 €  
Der Primitivo hat eine intensive, rote Farbe und viel rote Fruchtaromen. Gekochte Süß- und Sauerkirschen, Wacholderbeeren sowie Zimt prägen diesen runden Wein mit weichen Taninen und einem langen und angenehmen Abgang.

**Markus Schneider, Ursprung 2014, QbA Pfalz, rot, 0,75l** 8,60 € / L 11,47 €  
Aus verschiedenen Rebsorten zwischen der Vorderpfälzer Ebene und dem Haardtrand, stammen die Trauben Cabernet, Merlot und Portugieser für diesen Ursprung. Kiesiger Sand und Terrassenschotter prägen die kargen und sehr trockenen Böden. Der Wein duftet dunkel nach Holunder und Kakao, die Aromatik wird im Mund durch likörige Kirschen und Schokolade ergänzt.

**San Polo, Governo 2014, IGT Toscana, rot, 0,75l** 10,90 € / L 14,53 €  
Der Wein ist eine Assemblage aus überwiegend Sangiovese mit etwas Merlot und Canaiolo, die nach der Governo-Methode zweifach unter Zugabe von etwa 10% getrockneten Trauben vergoren wird. Anschließend wird er insgesamt 12 Monate im Barrique ausgebaut. Im Glas ist er sehr dunkel mit violetten Einsprengeln. In der Nase und im Mund paaren sich die Aromen von dunklen Kirschen, heißer Schokolade und würzigen Wacholderbeeren. Die Rebstöcke stehen in den Hügellagen der Region um Pisa in südöstlicher und südwestlicher Ausrichtung.

**Viu Manent, Secret Carménère 2014, Valle de Colchagua -Chile, rot, 0,75l** 9,90 € / L 13,20 €  
Der Wein duftet nach Holundersaft, Kakaopulver und Likör. Auf der Zunge kommen gekochte Sauerkirschen, Heidelbeeren und Wacholder hinzu. 42% des Weines werden in französischem Barrique, 8% im Betonei und der Rest im Edelstahltank ausgebaut.

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch*

*Petra Cordes & Josef Zorn*