



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. 10.00-18.00 Uhr

Weinprobe Do. - Sa., den 5. - 7. Oktober 2017 (Sa. bis 18 Uhr)

- Simonsig, Chenin Blanc 2016, Stellenbosh - Südafrika, weiß, 0,75l** **6,80 €/ L 9,07 €**
Dieser Chenin Blanc duftet nach gelben Früchten wie Mirabelle, Melone, gelbem Apfel mit Borretsch und Zitrusnoten. Am Gaumen ist er frisch, fruchtig mit etwas roter Stachelbeere, mineralisch und kräuterbetont.
- Herència Altés, Garnatxa Blanca 2016, DO Terra Alta, weiß, 0,75l** **6,50 €/ L 8,67 €**
Herència Altés ist ein Weingut in Katalonien, was die andere Schreibweise von Garnacha erklärt. Der Wein duftet frisch und schlank nach weißen Blüten, grünem Apfel und Blättern, danach kommt er mit weichen Birnen-, Aprikosen- und Bananenaromen.
- Ribbonwood, Sauvignon Blanc 2014, Marlborough – New Zealand, weiß, 0,75l** **10,50 €/ L 14,00 €**
Der Sauvignon Blanc aus Neuseeland ist nicht so grasig wie viele seiner Artgenossen. Hier dominieren exotische Früchte, wie Maracuja und Kiwi mit einem leichten Einschlag von Buxbaum und Stachelbeere.
- Chateau Saint Estève, Tradition Rosé 2016, AC Côtes du Rhône, rosé, 0,75l** **7,95 €/ L 10,60 €**
Dieser Rosé aus Grenache, Syrah und Cinsault wird nach der alten Saignée-Methode hergestellt und präsentiert sich mit cremig weichen Fruchtaromen von Himbeeren, Erdbeeren und Zitrusfrüchten.
- Priocca da Mondo del Vino, Mandorla Primitivo 2015, IGT Primitivo Puglia, rot, 0,75l** **5,80 €/ L 7,73 €**
Ein knackiger Primitivo mit Aromen von Himbeeren, gekochten Süß- und Sauerkirschen, zarten Röstnoten, Schokolade und Gewürzen. Ein Wein für die bodenständige italienische Küche.
- Herència Altés, Cupatge 2016, DO Terra Alta, rot, 0,75l** **7,20 €/ L 9,60 €**
Garnatxa Negra, Syrah und Carinyena werden einzeln angebaut und später im Cuvée zusammengeführt. Mund und Nase sind erfüllt von cremigen Aromen: Himbeeren, Kirsch- und Erdbeermarmelade, Balsamico und etwas Bittermandel.
- Domaine Boudau, Tradition 2015, AP Côtes du Roussillon Villages, rot, 0,75l** **8,90 €/ L 11,87 €**
Die 30% Carignan, 50% Grenache Noir und 20% Syrah bringen dunkle Beeren, Kirschen, Himbeersirup und schwarzen Pfeffer unter die Nase. Auch auf der Zunge ist er pfeffrig mit dunkler Konfitüre, Pflaumen, Heidelbeeren und Maulbeeren.
- Fancisco Casas, Gamazo, Selección 2015, DO Toro, rot, 0,75l** **5,95 €/ L 7,93 €**
Der Tempranillo – auch Tinta de Toro genannt – duftet nach Sauerkirschen, Holunder, Bittermandel und Lorbeerblatt. Am Gaumen spüren wir zusätzlich Röstnoten, Mineralität und saftige Tannine.
- San Polo, Governo 2015, IGT Rosso 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 für zwölf Monate im Barrique angebaut. Im Glas ist er sehr dunkel mit violetten Einsprengeln. In der Nase und im Mund paaren sich die Aromen von dunklen Früchten, Kirschen, Kaffee, Maulbeeren, Pflaumen und Balsamico.
- Viu Manent, Secret Malbec 2014, Valle de Colchagua - Chile, rot, 0,75l** **9,90 €/ L 13,20 €**
Der Wein besteht aus 85% Malbec und einem 15%igen Geheimnis. 68% des Weines werden acht Monate in französischen Barriques, 5% im Betonei und 27% im Edeltank angebaut. Die Fruchtigkeit der Kirsch- und Pflaumenaromen liegt im Wettstreit mit Tanninen und Gewürznoten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Petra Cordes & Josef Zorn