



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-Do. 15.00-20.00 Uhr
Fr. 12.00-20.00 Uhr / Sa. 10.00-16.00 Uhr

Weinprobe Do.-Sa., den 9.-11. September 2010 (Sa. bis 18 Uhr)

- Château de Campuget, Le Campuget blanc 2009, VdP du Gard, weiß, 0,75l** 3,80 €/L 5,07 €
Die Rebsorten Grenache Blanc und Viognier sorgen bei Campugets Basiswein für einen frischen Duft nach Äpfeln und weißen Blüten. Im Mund kommen noch Noten von Banane und Eisbonbon hinzu.
- Hijos de Antonio Barceló, Sauvignon Blanc & Verdejo 2009, VdT de Castilla y León, weiß, 0,75l** 5,50 €/L 7,33 €
Ein erfrischender Weißwein, unkompliziert im Genuss, mit an Tropen- und Zitrusfrüchte erinnernde Aromen. Solo bereitet der strohgelbe Weiße ebenso viel Spaß, wie auch als Begleiter von Salaten mit Meeresfrüchten und gedünsteten Fischgerichten.
- Weingut Tesch, Riesling Unplugged 2009, QbA Nahe, weiß, 0,75l** 7,80 €/L 10,40 €
Richtig knackig der neue Jahrgang mit seiner frischen Aromenpalette: Zitrone, grüner Apfel, frische zerriebene Blätter, Zitronenschale und etwas Kräuter.
- Domaine Michaud, Gris des Faitiaux 2009, AC Touraine, rosé, 0,75l** 5,80 €/L 7,73 €
Mit geschlossenen Augen mutet dieser Wein fast wie ein Riesling an, mit Düften von Aprikosen, Pfirsichen und Vanillezucker. Am Gaumen bietet er trotz farblicher Zartheit ein kräftiges Aroma.
- Vega Tolosa, Lágrima Rosado 2009, D.O Manchuela, rosé, 0,75l** 5,20 €/L 6,93 €
Ein vollmundiger, saftiger Rosé, der im Glas ein sattes und attraktives Himbeerrot zeigt. Im Geschmack zupackend, angenehm frisch, mit an rote wilde Früchte und Pflaume erinnernden Noten, die sich auch im Bukett widerspiegeln.
- Viu Manent, Malbec 2009, Valle de Colchagua - Chile, rosé, 0,75l** 6,70 €/L 8,93 €
Trink Pink – war mein erster Gedanke als ich diesen Rosé auf der Messe im Glas schwenkte. Im Duft Himbeeren und Rhabarber, im Mund dann eher Kirschen und Himbeeren, frisches Mundgefühl nach Kräutern.
- Château de Campuget, Le Campuget rouge 2009, VdP du Gard, rot, 0,75l** 3,80 €/L 5,07 €
Der rote Basiswein von Campuget wird aus Syrah und Grenache Noir erzeugt und vermittelt südfranzösisches Flair. Probieren sie den „kleinen Urlaub“.
- Terre di Campo Sasso, IGT Salento Rosso 2008, rot, 0,75l** 5,30 €/L 7,07 €
Primitivo und Negroamaro finden sich zu gleichen Teilen in diesem fruchtbetonten apulischen Wein. Er wirkt süffig, obwohl er mit nur 1,91 g/l absolut trocken ausgebaut ist.
- Santa Rita, 120 Cabernet Sauvignon 2008, Valle Central - Chile, rot, 0,75l** 6,70 €/L 8,93 €
Cabernet Sauvignon von Santa Rita wie wir ihn kennen und lieben. Ausgeprägte Johannisbeernoten in Mund und Nase, üppige würzige Aromen.
- Santa Rita, 120 CCC 2007, Valle del Rapel - Chile, rot, 0,75l** 6,70 €/L 8,93 €
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Carmenere sind die drei „C“. Sie bringen vielschichtige Aromen ins Glas. Düfte von Kirschen, Brombeeren, Teer und Kaffee, im Mund geschmeidige Beerenfrucht mit rauchig mineralischem Nachhall.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Petra Cordes & Josef Zorn