



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 13.-15. September 2012 (Sa. bis 18 Uhr)

- Château de Campuget, Le Campuget Blanc 2011, VdP du Gard, weiß, 0,75l** **3,95 €/ L 5,27 €**
Grenache Blanc und Viognier heißen die beiden Rebsorten für diesen frischen, blumig duftenden Weißwein aus der Gegend um Nîmes und des Pont du Gard. – Da könnte man sofort wieder verreisen....
- Wimmer-Czerny, Wagramterrassen 2010, Wagram, weiß, 0,75l** **6,80 €/ L 9,07 €**
Ein fruchtig, würziger Grüner Veltliner aus biologischem Anbau, der mit seinen schlanken 11% Alkohol und einer leichten Kohlensäure eine pikante Frische vermittelt. AT-Bio-902
- Zehe-Clauß, MC Weißburgunder 2010, QbA Rheinhessen, weiß, 0,75l** **6,10 €/ L 8,13 €**
Marcus Clauß, der zurzeit auf biologischen Anbau umstellt, hat mit dem Weißburgunder einen milden Wein mit Aromen von Birnen und Aprikosen erzeugt.
- Domaine Michaud, Gris de Faitiaux 2011, AC Touraine, rosé, 0,75l** **6,10 €/ L 8,13 €**
Der Rosé aus 90% Grauburgunder und 10% Pinot Noir erfüllt das Glas mit Aromen von weißen Johannisbeeren, Zitrusfrüchten und einer zusätzlichen mineralischen Komponente.
- Poggio al Tesoro, Cassiopea 2011, DOC Bolgheri, rosé, 0,75l** **9,70 €/ L 12,93 €**
Unser Stern am Rosé-Himmel – der charaktervolle Rosé aus Cabernet Franc und Merlot duftet nach Waldbeeren und hat einen eleganten, frischen, fruchtbetonten Geschmack.
- La Galinière, Carignan 2010, IGP Coteaux de Peyriac, rot, 0,75l** **4,40 €/ L 5,87 €**
Ein „kleiner“ Wein mit viel Aroma. Blumig duftig, mit einer dunklen Seite: Holunder, Pflaume, Bittermandel und dabei weich am Gaumen.
- Bodegas Francisco Casas, Gamazo Crianza 2008, DO Toro, rot, 0,75l** **5,50 €/ L 7,33 €**
Tempranillo heißt im Weinanbaugebiet Toro Tinta de Toro und wurde hier zu einem Wein mit kräftigen Röstnoten und Aromen von Kirschen, dunkler Konfitüre und Karamell ausgebaut.
- Angelo Rocca, Trentatre 2010, IGT Salento Rosso, rot, 0,75l** **6,25 €/ L 8,33 €**
Die 33 steht für jeweils ein Drittel Cabernet Sauvignon-, Merlot- und Montepulcianotrauben. Er überzeugt mit klaren Aromen: Kirschen, Rosen, Kaffee und Schokolade.
- Domaine Bertrand-Bergé, Origines 2010, AOP Fitou, rot, 0,75l** **7,80 €/ L 10,40 €**
Der Fitou mit dem alles bei Bertrand-Bergé anfang. Das Cuvée aus Carignan und Grenache Noir bringt einen Fruchtkorb unter die Nase. Der Mund wird erfüllt von dunklen Früchten, Kirschen, und Pflaumenmus. Kraftvoll (15% Alkohol)!
- Domaine la Bouïssiere, Vacqueyras 2009, AOC Vacqueyras, rot, 0,75l** **14,95 €/ L 19,93 €**
Gilles und Thierry Faravel, die wir auch in diesem Sommer wieder besuchten, vinifizieren neben ihren überragenden Gigondas auch noch aus den Lagen von Vacqueyras einen Wein, der fruchtbetont ist und weiche Himbeeraromen mit pfeffrigen Noten vereint.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Petra Cordes & Josef Zorn