



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. September 2015 (Sa. bis 18 Uhr)

- Château de Campuget, Le Campuget blanc 2014, VdP du Gard, weiß, 0,75l** **4,30 €/ L 5,73 €**
Der Weißwein aus der Einstiegslinie von Château de Campuget ist ein sommerlicher Begleiter mit frischen Zitrus- und Kräuternoten der aus den Rebsorten Grenache Blanc und Viognier gekeltert wird.
- Weingut Tesch, Deep Blue 2013, QbA Nahe, weiß, 0,75l** **10,50 €/ L 14,00 €**
Dieser Spätburgunder ist weder rot noch blau sondern ein Weißwein mit zartem Schimmer der seine Herkunft erahnen läßt. Die Aromen gehen von Zitrus über Mirabelle und Ananas hin zu Kresse und Walnuss.
- Weingut Zehe-Clauß, MC Sauvignon 2013, QbA Rheinhessen, weiß, 0,75l** **7,00 €/ L 9,33 €**
Marcus Clauß pflegt eine milde Variante des Sauvignon Blanc. Er duftet nach Grapefrucht, Rosen und Zitrusgewächsen. Auf der Zunge sind milde Grapefruchtaromen mit Himbeere und Limette spürbar.
- Jean Claude Mas, Arrogant Frog, Syrah Rosé 2014, IGP Pays d'OC, rosé, 0,75l** **6,40 €/ L 8,53 €**
Dieses Label spielt darauf an, dass die Briten die Franzosen als Frösche bezeichnen und sie als arrogant gelten (was wir nicht bestätigen können). Die Aromatik reicht von gelben Früchten über Banane und Erdbeeren bis hin zu Süßkirschen.
- Saladini Pilastrì, Rosso Piceno 2014, DOC Marche, rot, 0,75l** **5,50 €/ L 7,33 €**
Der Wein aus Sangiovese- und Montepulciano Trauben hat eine charakteristische dunkle Farbe und einen herben Duft nach Kirschen und Bittermandeln. Am Gaumen kommen zusätzlich Himbeeraromen hinzu.
- Bodegas Langa, Pasión 2012, DO Calatayud, rot, 0,75l** **6,20 €/ L 8,27 €**
100% Garnacha verleihen dem Wein, der eine kurze Passage im Barrique erfahren hat, den Duft von roten Früchten, Kirschen, Himbeeren und Pfeffer. Im Mund werden die Fruchtaromen dunkler: Trockenpflaume und Schokolade.
- Domaine de la Citadelle, Le Châtaignier 2013, AP Luberon, rot, 0,75l** **7,80 €/ L 10,40 €**
Dieser "Kastanienbaum" duftet nach roten Früchten, gekochten Erdbeeren, weißem Pfeffer und Gewürzen; auf der Zunge sind Veilchennoten erkennbar. Die Rebsorten dieses Weines sind Syrah, Grenache Noir und etwas Carignan.
- Santa Rita, 120 Merlot 2013, DO Valle Central - Chile, rot, 0,75l** **6,70 €/ L 8,93 €**
Der Merlot ist sehr fruchtbetont und hat einen süßlichen Duft nach Johannisbeeren und Himbeeren. Am Gaumen ist er ausgewogen und vermittelt ein weiches Trinkgefühl, das mit etwas Kakao bestäubt wird.
- Saint-Georges d'Ibry, Excellence 2012, IGP Côtes de Thongue, rot, 0,75l** **7,80 €/ L 10,40 €**
Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah sind die Rebsorten dieses vollmundigen runden Weines, der nach dunklen Früchten, Kaffee und Schokolade schmeckt.
- Pietra Pura, Mandus 2013, DOP Primitivo di Manduria, rot, 0,75l** **8,80 €/ L 11,73 €**
Dieser Primitivo ist wie Tinte im Glas – aber wesentlich aromatischer! Dunkle Beeren, Eukalyptus und Thymian gibt es für die Nase, während sich im Mund viel Schokolade, Vanille und dunkle Beeren um den ersten Platz streiten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Petra Cordes & Josef Zorn