



TOUR DES VINS

Prämierte Weine – Günstige Preise
Weine aus Frankreich, Italien, Spanien, Portugal,
Chile, Deutschland, Österreich und mehr...

Domstraße 53

D - 63067 Offenbach

Tel/Fax: 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 / Advent-Sa. 10.00-20.00 Uhr

Adventweinprobe Donnerstag - Samstag, den 25.-27. November 2010

- Casa Vinicola Gioacchino Garofoli, Macrina 2009, DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore, weiß, 0,75l** 5,95 €/ 7,93 €/L
Der reine Verdicchio aus dem Hügelland um Montecarotto ist am Gaumen zart in der Aromatik, mit unaufdringlicher, feiner Frucht, gut strukturiert und mit einem überraschend langen Abgang. *2 rote Gläser im Gambero Rosso 2011.*
- Bacalhõa Vinhos de Portugal, Catarina 2009, VR Peninsula de Setúbal, weiß, 0,75l** 8,00 €/ 10,67 €/L
65% Fernão Pires, 25% Chardonnay und 10% Arinto - Fermentierung des Chardonnay in Madeirafässern mit anschließendem Ausbau für 4,5 Monaten in neuen französischen Barriques. Ein körperreicher Weißwein mit Noten von Butter, Birne, Apfel und Zitrus.
- Domaine Vincent Stoeffler, Gewürztraminer 2009, AC Alsace, weiß, 0,75l** 9,75 €/ 13,00 €/L
Üppige Düfte von getrockneten Früchten, Äpfeln und Gräsern haben wir hier im Glas, im Mund fast halbtrocken, rosinig, mürbe reife Äpfel. Die Weintrauben stammen aus biologischem Anbau. *Ecocert sas F.32600.*
- Château Pesquié, Terrasses 2008, AC Ventoux, rot, 0,75l** 6,95 €/ 9,27 €/L
Grenache Noir 70% und Syrah 30% bilden die Grundlage für diesen unkomplizierten Rotwein. Sowohl in der Nase als auch im Mund finden sich Aromen von roten Früchten, Sauerkirschen, Pfeffer und Wacholder. *Jancis Robinson vergab 15,5 Punkte.*
- Cortegiara, DOC Ripasso Valpolicella 2007, rot, 0,75l** 9,50 €/ 12,67 €/L
Corvina Veronese, Rondinella und Molinara heißen die Rebsorten dieses Valpolicella. Ein Ripasso erhält im Frühjahr seine typischen Aromen durch das Zusetzen getrockneter Schalen aus dem Herbst. Getrocknete Früchte, Beeren, Kirschen, Tabak und Mokkabohnen gehören zu den vielfältigen Aromen dieses charaktervollen Weines.
- Tenuta Poggio al Tesoro, Mediterra 2007, IGT Toscana, rot, 0,75l** 11,95 €/ 15,93 €/L
Der mediterrane Wein aus Bolgheri besteht aus den Rebsorten Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot. Sauerkirschen, dunkle Beeren, ätherische Düfte entströmen dem Glas. Ein saftiger, dichter Wein mit einem beachtlichen Trockenextrakt von 33,75 g/l. *2 Gläser im Gambero Rosso 2010 und 91 Parker Punkte.*
- Martinez Laorden, La Orbe 2004, DO Ca Rioja, rot, 0,75l** 11,90 €/ 15,87 €/L
Dieser Rioja ist jetzt richtig trinkreif. Dunkle, kirschige Fruchtnoten bestimmen den reinsortigen Tempranillo, der nur von den besten und ältesten Rebstöcken stammt und 7 Monate in neuen Barriques ausgebaut wurde. *90 Parker Punkte/ Silbermedaille Mundus Vini.*
- Valsanzo, Terras Cua 2005, DO Bierzo, rot, 0,75l** 11,00 €/ 15,60 €/L
100% Mencia, eine Rebsorte, die von der Cabernet Franc abstammt. Diese Reben gehören zu den wenigen, die noch aus der Zeit vor der Reblausplage stammen. Sie sind über hundert Jahre alt und bringen sehr konzentrierte Weine hervor. *Parker war er 91 Punkte wert.*
- Casa Vinicola Gioacchino Garofoli, Grosso Agontano 2006, DOCG Rosso Conero Riserva, rot, 0,75l** 13,90 €/ 18,53 €/L
Ein komplexes Spektrum reifer, roter Früchte, wie Kirschen und Maulbeeren im Einklang mit zarten Gewürznuancen und dem würzigen Vanilleton des Holzes am Gaumen: sehr weich und samtig, würzig und warm, betörende Wahrnehmungen von Marmelade und Lakritz dazu eine deutliche Barrique-Note, die einem aber erst im Abgang ganz bewusst wird. *2 rote Gläser im Gambero Rosso.*
- Domaine Le Colombier, Cuvée "G." 2007, AC Vacqueyras, rot, 0,75l** 15,00 €/ 20,00 €/L
Ein beeindruckender Wein aus 50% Grenache und 50% Syrah mit südfranzösischer Komplexität. Der ein Jahr im Barrique ausgebauten Wein aus Trauben von 50 Jahre alten Rebstöcken bietet im Bukett einen Strauß von Aromen: Heidelbeerkonfitüre, Rosen und Veilchen, die im Mund von dunklen Kirschen, und herben Mandelöfen vervollkommen werden. *90 Parker Punkte und 92 Punkte im Wine Spectator*

Café Weidenwebers Bethmännchen,
Plätzchen und Butterstollen frisch eingetroffen.

An den Adventsamstagen haben wir bis 20.00 Uhr für Sie geöffnet.