



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

Advent -Sa. 10.00-20.00 Uhr

Adventweinprobe Do. - Sa., den 26.-28. November 2015 (bis 20 Uhr)

- Gioacchino Garofoli, Podium 2012, DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi, weiß, 0,75l** 11,00 €/ L 14,67 €
Podium, den wir als vielseitigen Essensbegleiter schätzen, duftet nach Kräutern, Zitrusgewächsen und Nadelhölzern im Sommer. Auf der Zunge zeigen sich mineralische Aromen, Kräuter und gelbe Früchte. *3 Gläser im Gambero Rosso.*
- Tenuta Roveglia, Vigne di Catullo 2012, DOC Lugana Riserva, weiß, 0,75l** 12,50 €/ L 16,67 €
Für den Catullo werden die Trauben der alten Rebstöcke handgelesen. Er hat ein volles Aroma nach Kräutern, reifen Äpfeln, Quitten und Haselnüssen. Er bleibt lange am Gaumen und liegt seidig auf der Zunge.
- Weingut Bercher, Scheurebe & Chenin Blanc 2014, Spätlese trocken, weiß, 0,75l** 15,00 €/ L 20,00 €
Dieses außergewöhnliche Cuvée duftet buttrig, nach Kräutern, Aprikosen und Birnen. Am Gaumen werden diese Aromen durch Zitrusnoten und mineralische Aspekte ergänzt. Ein ausgewogener und komplexer Weißwein.
- Château L'Ermitage, Sainte Cécile rouge 2011, AOC Costières de Nîmes, rot, 0,75l** 9,95 €/ L 13,27 €
Syrah, Mourvèdre und Grenache wurden in 400 Liter Fässern ausgebaut, so dass die Karamell- und Zedernnoten nicht im Vordergrund stehen und den Fruchtaromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren, Konfitüre mit Zimt und Nelken genügend Raum gegeben wird.
- Quinta do Crasto, Crasto tinto 2013, DOC Douro, rot, 0,75l** 9,95 €/ L 13,27 €
Dieser Crasto wird aus den klassischen Portweinträumen Tinto Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional vinifiziert. Mit seinen dunklen Fruchtaromen, einem Hauch Bittermandelöl und Vanille ist er schön stoffig und elegant.
- Domaine de la Citadelle, Les Artèmes 2011, AOP Luberon, rot, 0,75l** 11,95 €/ L 15,93 €
Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre geben diesem Wein, der für 12 Monate in gebrauchten Barriquefässern ausgebaut wird, Noten von Gewürzen, Schokolade, dunklen Früchten und Garrigue. *89/100 Parker Punkte.*
- Château de Campuget, Longitude 4° 30' 19" 2011, Vin de France, rot, 0,75l** 15,80 €/ L 21,07 €
Auf dem Längengrad von Château de Campuget wurden 70% Grenache und 30% Syrah zu einem Topcuvée mit viel Potential vereint. Hier finden sich die Aromen des Südens mit dunklen Früchten, Sauerkirsche, Gewürzen wie Zimt und Nelken, Zedernholz, Pfeffer und Schokolade.
- Gioacchino Garofoli, Camerlano 2009, IGT Marche rosso, rot, 0,75l** 13,90 €/ L 18,53 €
Cabernet Sauvignon, Merlot und Montepulciano vereint, bieten im Duft komplexe reife rote Früchte untermalt von Kakao und warmen vanilligen Tönen; am Gaumen auch Cassis und Lorbeer, Lakritz- und Würztöne.
- Domaine la Bouissière, La Font de Tonin 2010, AOC Gigondas, rot, 0,75l** 28,90 €/ L 38,53 €
Der Name ist eine Hommage an Antoine Faravel, den Gründer des Weingutes. Ein sehr komplexer Wein mit warmer dunkelwürziger Frucht, Pfeffer und Eukalyptusanklingen. Grenache, Syrah und Mourvèdre werden dafür 12 Monate im Barrique ausgebaut. *92-94/100 Parker Punkte.*
- Morgante, Don Antonio 2011, IGT Sicilia, rot, 0,75l** 19,90 €/ L 26,53 €
Der Spitzenwein des Hauses Morgante duftet nach reifen dunklen Früchten und Brombeermarmelade. Am Gaumen sind schwarze Johannisbeeren, Himbeeren, Pflaumenlikör angenehm ummantelt von Tanninen. Er benötigt etwas Luft. *93/100 Parker Punkte, 91/100 im Wine Spectator.*

Stollen, Bethmännchen und Weihnachtsgebäck von Café Weidenweber

ab Donnerstag wieder hier erhältlich.