



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 / Sa. 10.00-16.00 Uhr

Adventamstage bis 20.00 Uhr

Weinprobe Donnerstag - Samstag, den 11.-13. Dezember 2008

Daniel Crochet, Sancerre 2007, AC Sancerre, weiß

12,30 € 16,40 €/L

Blassgelb mit grünen Reflexen präsentiert sich der frische, fruchtige Sauvignon Blanc, der aus bis zu 35 Jahre alten Reben vinifiziert wird. Er wird zwischen fünf und neun Monaten auf der Feinhefe ausgebaut, was ihm ein nachhaltiges elegantes Aroma verleiht.

Garofoli, Podium 2006, DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore, weiß

9,50 € 12,67 €/L

Reife gelbe Früchte verschmelzen in der Nase mit Nuancen von Zitrusfrüchten, getrockneten Aprikosen und Honignoten; am Gaumen ist er schmeichelnd, aber dennoch machtvoll und charakterstark. Vollreife Trauben von alten Rebstöcken ergeben auch ohne Barriqueausbau eine deutliche Würze und viel Struktur. *3 Gläser im Gambero Rosso!!*

Wimmer-Czerny, Weißburgunder „Scheiben“ 2007, Wagram, Biowein weiß

9,95 € 13,27 €/L

Delikate Birnen- und Ananasdüfte eröffnen diesen milden, etwas restsüßen Weißburgunder, der im Mund ein kräftig nussiges Spätlesearoma entwickelt. Tiefgründiger Lössboden und Kalk, bieten den bis zu 20 m tief wurzelnden alten Rebstöcken Halt. (Demeter AT-W-02-BIO)

Weingut Fusser, GM Pinot Noir 2006, Deidesheimer Mäushöhle, rot

8,50 € 11,33 €/L

Diese Spätburgundertrauben, wachsen auf Sandsteinverwitterungsböden in der Pfalz. Der dichte, kräftige Wein, der typische Kirsch- und Beerenaromen mit rauchigen Mandelnuancen verbindet wurde 14 Monate in neuen Barriquefässern ausgebaut.

Château Puy-Servain Terrement, Vieilles Vignes 2003, AC Montravel, rot

9,95 € 13,27 €/L

Merlot 80% und Cabernet Franc 20% aus alten Rebeständen wurden 15 Monate in überwiegend neuen Barriquefässern ausgebaut. Der Wein ist schon trinkreif, kann aber dennoch einige Jahre gelagert werden. *Silbermedaille Paris.*

Garofoli, Grosso Agontano 2004, DOCG Rosso Conero Riserva, rot

13,65 € 18,20 €/L

18 Monate im Barrique und ein Jahr auf der Flasche reift dieser Riserva aus 100% Montepulciano, der nach reifen roten Früchte, zarten Gewürznuancen, Kaffee und leichter Vanille duftet und im Mund warme, samtige Assoziationen hervorruft. Ausgezeichnet mit *2 Gläsern im Gambero Rosso.*

Allegrini, Palazzo della Torre 2004, IGT Veronese, rot

13,95 € 18,60 €/L

Der im Ripasso-Verfahren hergestellte Wein aus Corvina Veronese 70%, Rondinella 25%, Sangiovese 5% ist ein echtes „Maul voll Wein“: schwarze Beeren, Pflaumen, Tabak und süßliche Tannine tapezieren den Gaumen. Ausgezeichnet mit *2 Gläsern im Gambero Rosso.*

Château Lamothe-Cissac, Vieilles Vignes 2003, Cru Bourgeois, AC Haut-Médoc, rot

15,95 € 21,27 €/L

Das heiße Jahr 2003 brachte ausgereifte und gut strukturierte Bordeaux hervor. Dieser Cabernet Sauvignon dominierte Wein aus alten Rebstöcken birgt pure Trinkfreude. Auch in der 2er Holzkiste zum Verschenken erhältlich (34,95€).

Domaine Pierre Usseglio & Fils, Chateauneuf-du Pape 2003, AC Chateauneuf-du Pape, rot

22,10 € 29,47 €/L

Eines Papstes durchaus würdig ist dieser saft- und kraftvolle Wein aus der renommiertesten Lage der südlichen Rhône. Aromen von Kirschen, Blaubeeren und Konfitüre sowie Wachholder, Lorbeer und Rosmarin waren Herrn Parker stolze 92 Punkte wert.