



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 23. -25. April 2015 (Sa. bis 18 Uhr)

- Herdade do Esporão, Vinha da Defesa 2013, VR Alentejano, weiß, 0,75l** 9,30 €/ L 12,40 €
Ein strohgelber Wein mit Aromen von gelben und tropischen Früchten, Blumen und Kräutern. Er hat eine elegante, gut ausbalancierte Struktur und wurde aus den Rebsorten Arinto, Antão Vaz und Roupeiro vinifiziert.
- Domaine Stoeffler, Pinot Blanc 2012, AC Alsace, weiß, 0,75l** 8,20 €/ L 10,93 €
Der Weißburgunder oder auch Pinot Blanc duftet angenehm nach Aprikose, Vanille und Zitrone. Am Gaumen wirkt er würzig und weich.
- Markus Molitor, Bernkasteler Badstube Kabinett fh. 2012, Mosel, weiß, 0,75l** 12,50 €/ L 16,67 €
Die etwas höher liegenden Weinberge bestehen aus feinerdreichem Schiefer, der sehr gut das Wasser hält. Es entsteht ein sehr frischer, lebendiger, außerordentlich typischer fruchtbetonter Mosel-Riesling mit gutem Entwicklungspotential.
- Domaine Boudau, Le Petit Closi Rosé 2014, IGP Côtes Catalanes, rosé, 0,75l** 6,40 €/ L 8,53 €
Ein kraftvoller Rosé mit frischem Duft nach Erdbeeren, Himbeeren, Zitrus und noch etwas Eisbonbon. Im Mund fordern die Aromen förmlich den Wein für die nächste Erdbeerbowle einzusetzen.
- Bodega San Ginés, 5 Almudes Crianza 2010, DO Ribera del Júcar, rot, 0,75l** 5,70 €/ L 7,60 €
Der mittelkräftige Rotwein aus dem zentralspanischen Weinanbaugebiet Ribera del Júcar, das früher zur DO La Mancha gehörte, bringt Düfte von Kirschen, Rosmarin und Latschenkiefer mit sich. Auf der Zunge vereinen sich Röstnoten mit Kirschen und ätherischen Ölen.
- Fattoria di Castelvecchi, Capotondo 2011, DOCG Chianti Classico, rot, 0,75l** 8,50 €/ L 11,33 €
Ein fruchtiger, klassischer Chianti aus Sangiovese und Canaiolo aus der Einzellage Colle Petroso. Er wird bestimmt durch würzige Noten sowie Aromen von Kirschen, Waldbeeren und leichtem Lakritzton. Ein Wein mit schönem Trinkfluß.
- Château Pontac Gadet, AC Medoc 2012, rot, 0,75l** 9,50 €/ L 12,67 €
Der Wein aus 65 % Cabernet, 35 % Merlot hat ein Bukett aus Mokka und dunklen Früchten. Im Mund sind die Fruchtaromen und Tannine gut ausbalanciert – ein eleganter Wein.
- Château Leret, Malbec Reserve 2011, AC Cahors, rot, 0,75l** 8,50 €/ L 11,33 €
Der reinsortige Malbec der mit einer *Goldmedaille in Paris* ausgezeichnet wurde, duftet nach Lorbeerblättern und Holundersaft. Auf der Zunge Süß- und Sauerkirschen, die durch eine Mokkanote abgerundet werden.
- Allegrini, La Grola 2009, IGT Veronese, rot, 0,75l** 14,35 €/ L 19,13 €
La Grola wurde aus den Rebsorten Corvina Veronese 80% und Syrah 20% vinifiziert. La Grola ist eine der besten Lagen, die das Valpolicella zu bieten hat und liegt in der Gemeinde Sant' Ambrogio di Valpolicella. Er erfreut mit einem Bukett aus Waldbeeren, Wacholder und Tabaknoten, welche durch Kaffee und schwarze Kirschen kraftvoll ergänzt werden.
91/100 Punkten in "The Wine Spectator, Web Only – 2013".
- Coteaux des Travers, Réserve Rasteau 2011, AC Rasteau, rot, 0,75l** 11,30 €/ L 15,07 €
Ein echter Gaumenschmeichler, dieser Wein aus Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre und Carignan. Seine dunkle Frucht ist einerseits sehr würzig aber auch sehr saftig und cremig auf der Zunge. *89/100 Parker Punkten.*

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Petra Cordes und Josef Zorn