



## 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](mailto:info@tour-des-vins.de)

[www.tour-des-vins.de](http://www.tour-des-vins.de)

Öffnungszeiten:

Mo-Fr. 12.00-20.00 Uhr

Sa. 10.00-16.00 Uhr

### Weinprobe Do.-Sa., den 19.-21.April 2012 (Sa. bis 18 Uhr)

- Marcus Clauß, Riesling trocken 2010, QbA Rheinhessen, weiß, 0,75l** **6,10 € / L 8,13 €**  
Ein Rheinhesse mit Vanilleduft, Puderzucker, Aprikose und Zitronenschale. Im Mund überwiegt die Aprikose, Zirusfrüchte geben eine pikante Note, die mit etwas Restsüße harmonisch eingebunden wird.
- Domaine Michaud, Sauvignon blanc 2010, AC Touraine, weiß, 0,75l** **5,95 € / L 7,93 €**  
Jetzt noch schnell die letzten Flaschen sichern bevor der neue Jahrgang ins Haus steht. In der Nase grüne Stachelbeere, Grapefruchtschale und Johannisbeere. Am Gaumen fruchtbetont, reif und mineralisch.
- Marcus Clauß, Muskateller trocken 2010, QbA Rheinhessen, weiß, 0,75l** **7,20€ / L 9,60 €**  
Der Muskateller ist auch ein echter Marcus Clauß. In der Nase die typischen Aromen: Muskat, Mirabelle Zitrus und Aprikose, am Gaumen sind die Zitrusnoten etwas ausgeprägter.
- Domaine des Pasquiers, IGP Vin de Pays de Vaucluse 2009, rot, 0,75l** **4,50 € / L 6,00 €**  
Der Einstiegswein der Brüder Lambert, die auch Gigondas produzieren besteht aus Grenache, Syrah und Merlot. Wegen des Merlotanteiles darf der Wein kein Cotes du Rhône sein. Er duftet nach Brombeeren, Pflaumen, Tabak und Himbeeren – im Mund kraftvoll und fruchtig.
- La Galinière, Merlot 2010, IGP Coteaux de Peyriac, rot, 0,75l** **4,95 € / L 6,60 €**  
Dieser Merlot wächst auf sehr trockenen, kieselhaltigen Böden, die im Sommer viel Hitze speichern im Val de Clamoux im Minervois. Seine Hauptaromen sind Kirsche und Kakao in harmonischem Verhältnis zueinander.
- Valsanzo, Lacrimus Crianza 2008, DOCa Rioja, rot, 0,75l** **8,50 € / L 11,33 €**  
Ein eleganter Rioja aus 85% Tempranillo und 15% Graciano, 14 Monate in neuen Barriques gereift. Die typischen Aromen von Kirschen, Konfitüre, Zimt und Nelken bestätigen seine Herkunft.
- Celler el Masroig, Castell de les Pinyeres 2007, DO Montsant, rot, 0,75l** **9,90 € / L 13,20 €**  
Je 40% Mazuelo und Garnacha, 20 % Cabernet Sauvignon, Merlot und Tempranillo haben einen Wein geprägt, der nach Holundersaft, schwarzer Johannisbeere und Karamell duftet. Geschmacklich sind dunkle Beeren, Zimt, Marzipan und Röstnoten präsent. Mit etwas Belüftung lässt sich seine ganze Schönheit erschmecken.
- Domaine la Bouissiere, Gigondas 2009, AC Gigondas, rot, 0,75l** **16,80 € / L 22,40 €**  
Das Topseller der Domaine aus 70% Grenache und 30% Syrah: Der harmonische Wein trägt Aromen von dunklen Beeren, getrockneten Früchten, Vanille, Röstnoten und Pinien. Jancis Robinson bezeichnete ihn als Essenz des Gigondas!
- Morgante, Don Antonio 2008, IGT Sicilia, rot, 0,75l** **19,30 € / L 25,73 €**  
Morgante baut ausschließlich Nero d'Avola an. Der „Don“ bringt sortentypisch Duft und Geschmack von reifen Früchten ins Glas. Andererseits hat er Mineralität, balsamische Komponenten, Eleganz und Komplexität. Das lässt uns gerne nach einem zweiten Glas greifen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
Petra Cordes & Josef Zorn