



TOUR DES VINS

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

Domstraße 49

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

Weinprobe mit Sonderpreisen am Do.-Sa., den 12.-14. Februar 2009 (Sa. bis 18 Uhr)

- Domaine Deshenrys, Chardonnay 2006, VdP Cotes de Thongue, weiß, 0,75l,** **4,50 € / 3,95 € / 5,27 €/L**
Der Chardonnay von Monsieur Bouchard ist ausgewogen fruchtig mit leicht süßlichen Holznoten und südfranzösischer Leichtigkeit.
- Cave de Lugny, Mâcon Péronne en Chassigny 2006, AC Mâcon Péronne, weiß 0,75 l** **7,25 € / 5,95 € / 7,93 €/L**
Mit den typischen reifen Fruchtnoten eines burgundischen Chardonnay und zart floralen Einsprengeln kann dieser Wein Geflügelgerichte gut begleiten.
- Domaine des Malandes, 1er Cru Vau de Vey, AC Chablis 2000, weiß, 0,75l** **13,65 € / 9,95 € / 13,27 €/L**
Sehr typisch für diese Appellation, wird er getragen von reifen und schönen mineralischen Noten, gefolgt von einem komplexen Abgang. 4 Sterne im Decanter. Exzellenter Jahrgang, bietet laut „Vinum“ zurzeit höchsten Trinkgenuss.
- Domaine Deshenrys, Cuvée Alliance 2002, VdP des Côtes de Thongue rot, 0,75l** **5,10 € / 4,50 € / 6,00 €/L**
Monsieur Bouchard vermählt im Cuvée Alliance immer 5 Rebsorten. Im Roten finden sich die „Bordeaux-Rebsorten“ Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot neben den „mediterranen“ Syrah und Grenache.
- Dolores Morenas, Zagalón Joven 2004, DO Ribera del Guadiana, rot, 0,75l** **4,25 € / 3,50 € / 4,67 €/L**
Der reine Tempranillo von Dolores Morenas aus Badajoz bietet im Mund eine angenehme Verbindung von Frucht und samtigen Tanninen.
- Plantade, Domaine Entretan 2003, AC Minervois, rot, 0,75l** **5,50 € / 4,40 € / 5,87 €/L**
Der „kleine Bruder“ des nachfolgenden Minervois bringt auch schon mächtig Aromen ins Glas. Dunkle Früchte und kräftige Gewürznoten bescherten ihm eine Silbermedaille in Paris.
- Plantade, Domaine Entretan 2001, Fût de chêne, AC Minervois, rot, 0,75l** **6,30 € / 4,95 € / 6,60 €/L**
Dieser Minervois präsentiert sich als ausgereift fruchtiges Trinkvergnügen mit gut eingebundenen Röstnoten. Einfach genießen.
- Casa Vinicola Apollonio, Salice Salentino, DOC Apulien 2000, rot, 0,75l** **8,00 € / 6,00 € / 8,00 €/L**
„Tiefes Rubin; sehr modisch, Pfirsich, Pfeffer, Vanille, ein sehr dichter aber heimatloser Wein“ schrieb Andreas Merz in „Merum“ – nicht für uns, wir hatten ihn gleich adoptiert, ebenso wie der britische „Decanter“, der ihn mit vier von fünf Sternen für seine reife Frucht und den ausgewogenen Holzeinsatz lobt. Prädikat „Superlecker“! Wegen etwas gelöster Kohlensäure, sollte der Wein dekantiert werden!
- Roche Buissiere, VdP du Comté de Grignan 2001, rot, 0,75l** **7,95 € / 6,95 € / 9,27 €/L**
Ein Cabernet aus dem Jahre der „stoffigen“ Weine. Ausgeprägte Frucht, etwas erdig, körperreich, kräftige Tannine, erinnert etwas an Bordeaux. Ein toller Wein des kleinen Bio-Weingutes am Fuße des Mont Ventoux.
- Cave de St. Chinian, Renaud de Valon, AC St Chinian 2001, rot, 0,75l** **8,50 € / 7,50 € / 10,00 €/L**
Dunkelrot ist er im Glas, dieser beerige, würzige Wein mit Aromen von Cassis, Brombeeren Veilchen, und Vanille die in einem samtigen, langen Abgang gipfeln. Den Spitzenwein der Genossenschaft, der 12 Monate im Barrique ausgebaut wurde, belohnte die Jury der „Vinalies International“ wieder mit einer Goldmedaille.
- Hijos de Antonio Polo, Peñafiel Crianza, DOC Ribera del Duero 2000, rot, 0,75l** **19,80 € / 16,50 € / 22,00 €/L**
Der Crianza dieses Hauses mit seinem weichen, warmen Aromenspektrum – Brombeeren, Kirschen, Gewürze – und perfektem Holzausbau hat in Spanien eine Goldmedaille erhalten.
- Domaine Pierre Usseglio & Fils, Châteauneuf du Pape, 2002, rot, 0,75l** **20,00 € / 16,50 € / 22,00 €/L**
Dieser Topwinzer, der ausschließlich Lagen in Châteauneuf-du-Pape besitzt, hat für diesen Jahrgang auch sein bestes Traubengut Ausschließlich für das traditionelle Cuvée verwendet. Dieser Spitzenwein ist granatrot, beerig, mit Wachholder und Lorbeer im Abgang nachdem er ausreichend Zeit hatte sich zu entfalten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Petra Cordes u. Josef Zorn