



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 am Do.-Sa., den 27.-29. Januar 2011 (Sa. bis 18 Uhr)

- La Valentina, Trebbiano 2009, DOC Trebbiano d'Abruzzo, weiß, 0,75l** 5,95 €/ L 7,93 €
Ein schöner Trebbiano – er duftet blumig nach Äpfeln und Birnen und schmeckt ebenso, dabei ist er körperreich und weinig. Der Wein wird handgelesen und stammt von bis zu 30 Jahre alten Reben.
- Viu Manent, Reserva Chardonnay 2009, Valle de Casablanca (Chile), weiß, 0,75l** 9,50 €/ L 12,67 €
Intensive Aromen stehen für diesen fünf Monate in Barriques (1/3 Neu 2/3 Zweitbelegung) ausgebauten Chardonnay: exotische Früchte, reife Ananas, zerriebene Blätter, Butterbrioche. *Goldmedaille und Bester Weißwein beim Concour Mondial*
- Wimmer-Czerny, Weelfel 2009, Wagram, weiß, 0,75l** 10,50 €/ L 14,00 €
Der Grüne Veltliner aus alten Reben hat das «Pfefferl». Auch verwöhnt er mit einem Obstkorb schöner Aromen: frische Äpfel, Aprikosen und Birnen. *AT-W-02-Bio*
- Domaine la Galinière, Merlot 2009, IGP des Coteaux de Peyriac, rot, 0,75l** 4,90 €/ L 6,53 €
Das Weingut von Caroline und Jean Panis liegt nordöstlich von Carcassonne und umfasst 60ha Rebflächen. Ihr Merlot duftet nach Schokolade, dunklen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, im Mund ist er auch noch leicht rauchig.
- Bodegas Francisco Casas, Gamazo Crianza 2007, DO Toro rot, 0,75l** 4,95 €/ L 6,60 €
Sechs Monate reift dieser Crianza in amerikanischen Eichenfässern und anschließend zwei Jahre in der Flasche bevor er seine Aromen im Glas enthüllen darf: Vanille, Karamell, Toast, dunkle Schokolade und Kirschen.
- Bodegas Nekeas, Crianza 2007, DO Navarra, rot, 0,75l** 7,20 €/ L 9,60 €
60% Cabernet Sauvignon und 40% Tempranillo bieten der Nase Kirscharomen, schwarze Johannisbeeren und Röstnoten. Im Mund werden diese von dunklen Karamell- und Espressonoten ergänzt.
- Saladini Pilastrì, Piediprato 2007, DO Rosso Piceno, rot, 0,75l** 7,50 €/ L 10,00 €
Je 50% Sangiovese- und Montepulciano Trauben reifen für diesen Wein 18 Monate in großen Holzfässern. Er ist körperreich mit guter Textur, dunklen Fruchtaromen und Schokolade.
- Domaine des Coteaux des Travers, Cairanne 2009, Côtes du Rhône Villages, rot, 0,75l** 10,50 €/ L 14,00 €
Ein Wein mit üppigen Noten von Sauerkirschen und Beerenkonfitüre, Wacholder, Süßholz und Pfeffer. Die Zeitschrift „La Revue de France“ vergab für diesen Gaumenschmeichler die Auszeichnung: *Grandes Réussites*.
- Domaine des Coteaux des Travers, Cuvée Prestige 2009, Côtes du Rhône Villages, rot, 0,75l** 13,95 €/ L 18,60 €
Vielfältige Aromen entströmen dem Glas – dunkle Früchte, Pflaumen, Wachholderbeeren. Im Mund kommen schwarzer Pfeffer und Schokolade und leichte Mineralität im Abgang dazu. *Dieser Rasteau erhielt ebenso den Grandes Réussites und 90-92 Parker Punkte.*

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Petra Cordes & Josef Zorn