



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 24.-26. Januar 2013 (Sa. bis 18 Uhr)

- Producteurs Plaimont, Les Vignes Retrouvées 2010, AC Saint Mont, weiß, 0,75l** **6,80 €/ L 9,07 €**
Die „wiederentdeckten“ Rebsorten sind Gros Manseng, Arrufiac und Petit Courbu, die an den Ausläufern der Pyrenäen beheimatet sind. Ein lebhafter, aromatischer Wein, der stark nach Zitrus, gelben Früchten, Kräutern und weißem Pfeffer duftet; im Mund verdichten sich diese Aromen.
- Viu Manent, Chardonnay 2011, Valle de Colchagua – Chile, weiß, 0,75l** **6,70 €/ L 8,93 €**
Ein grün-goldener Chardonnay, der mit seinen belebenden Aromen von Äpfeln und Zitrusfrüchten und seiner leicht mineralischen Note an einen kleinen Chablis erinnert.
- Domaine de la Renière, Coulée de la Cerisaie -Alliance 2009, AC Saumur, weiß, 0,75l** **6,95 €/ L 9,27 €**
Die Familie Gay betreibt seit über 300 Jahren Weinbau an der Loire und alle Söhne hießen René. Der Wein aus Chenin Blanc duftet nach Honig, Wachs, Quitten, Mandeln, gelben Früchten und Zitrus; am Gaumen ist er kraftvoll und persistent - mit gutem Reifepotential.
- Saladini Pilastrri, Rosso Piceno 2010, DOC Rosso Piceno, rot, 0,75l** **4,95 €/ L 6,60 €**
Dieser Wein wird den Rebsorten aus Sangiovese und Montepulciano gekeltert und duftet nach Sauerkirschen und Wacholderbeeren. Die Trauben kommen aus biologischen Anbau (IT IMC J707 T000315). Er ist ein universeller Begleiter zu Pizza und Pasta. *87 Parker Punkte.*
- Bodegas Torremorón, Tempranillo 2011, DO Ribera del Duero, rot, 0,75l** **5,90 €/ L 7,87 €**
Sensationelle *92 Punkte* vergab *Robert Parker* in „The Wine Advocate 202/2012“ für diesen reinen Tempranillo aus 80-100 Jahre alten Rebstöcken. Er wird nur in Stahltanks ausgebaut und erinnert an Kirschkonfitüre, Likör und Brombeeren mit einer Prise Pfeffer.
- Château du Donjon, Cuvée Prestige 2009, AC Minervois, rot, 0,75l** **8,90 €/ L 11,87 €**
Dieses Cuvée aus Syrah und Grenache Noir wird für zwölf Monate in französischen Barriquefässern ausgebaut. Der Wein duftet nach Holunder, Brombeeren sowie getrockneten Pflaumen und schmeckt likörig nach reifen dunkeln Früchten und Heidelbeeren
- Bertrand-Bergé, Ancestrale 2009, AC Fitou, rot, 0,75l** **10,50 €/ L 14,00 €**
Der Wein transportiert dunkle Fruchtaromen, schwarze Kirschen, Weihnachtsgewürze, Karamell, Zimt und Lakritz. Ancestrale ist eine Assemblage aus Carignan, Syrah und Grenache, die teilweise im Holz ausgebaut wird. *Decanter World Wide Awards mit 3 Sternen, 88-89 Parker Punkte.*
- Cantina Tollo, Aldiano Riserva 2008, DOC Montepulciano d’Abruzzo, rot, 0,75l** **9,20 €/ L 12,27 €**
Aldiano Riserva wird aus 100% Montepulciano d’Abruzzo vinifiziert und besitzt ein elegantes und intensives Bouquet nach dunklen Früchten, Kirschen Gewürznelken, Bittermandel und Zimt. Im Mund ist er körperreich und beerenfruchtig. *2 Gläser im Gambero Rosso 2013*
- Viu Mananet, Secret Malbec 2009, Valle de Colchagua - Chile, rot, 0,75l** **9,50 €/ L 12,67 €**
Die chilenische Künstlerin Catalina Abbott versucht mit ihren Etiketten das Geheimnis Viu Manants bildlich darzustellen. Wir lüften das Geheimnis der Aromen im Glas: komplexe, aromatische Frucht - dunkle Konfitüre, Sanddorn, Kaffee. *91/100 Punkte in Robert Parker’s Wine Advocate.*

Wir freuen uns auf Ihren Besuch – Petra Cordes und Josef Zorn