



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 16. – 18. Januar 2014 (Sa. bis 18 Uhr)

- Terre di Campo Sasso, Grillo 2012, IGT Terre Siciliane, weiß, 0,75l** **5,50 €/ L 7,33 €**
Die kraftvolle sizilianische Sonne ist im Grillo gespeichert, der Wein ist trotzdem leicht und gefällt mit einer herbfruchtigen Note, einem Hauch Grapefruit sowie den Kräuter- und Apfelnoten.
- Château Pesquié, Chardonnay 2012, Vin de France, weiß, 0,75l** **6,50 €/ L 8,67 €**
Der weiße Klassiker aus dem Hause Pesquié, dessen Rebstöcke jetzt knapp 25 Jahre alt sind, bringt helle Früchte ins Glas: Birne, Ananas und Zitrusfrüchte, vereint mit floralen Noten.
- Domaine Michaud, Eclat de Silex 2012, AC Touraine Chenonceaux, weiß, 0,75l** **9,30 €/ L 12,40 €**
Thierry Michaud hat wieder tolle Arbeit geleistet. Sein Wein duftet grasig, frisch nach Grapefruit und Nomen est Omen: Feuerstein. Auf der Zunge ist er bei gleicher Aromatik kraftvoll und ausgewogen. Da kann mancher Sancerre neidisch werden!
- San Ginés, 5 Almudes Crianza 2009, DO Ribera del Júcar, rot, 0,75l** **5,40 €/ L 7,20 €**
Ein Tempranillo aus dem Herzen Spaniens bringt Düfte von Kirschen, Rosmarin und Latschenkiefer mit sich. Auf der Zunge vereinen sich Röstnoten mit Kirschen und ätherischen Ölen.
- Domaine Saint-Georges d' Ibry, Cabernet Sauvignon 2011, IGP Côtes de Thongue, rot, 0,75l** **6,20 €/ L 8,27 €**
Dieser rebsortenreine Wein duftet stark nach Cassis. Am Gaumen ist er sortentypisch mit seinen feinen Aromen nach schwarzen Johannisbeeren, Kirschen und Kaffee. Entdecken Sie ein tolles Preis-/Genussverhältnis.
- Château du Donjon, Le Merlot du Donjon 2009, VdP des Coteaux de Peyriac, rot, 0,75l** **6,95 €/ L 9,27 €**
Der Merlot, der zu einem Drittel im Holz ausgebaut wird, duftet nach dunklen Früchten, Pflaumen und Kakao. Im Mund wiederholen sich diese Aromen mit kraftvoller Samtigkeit.
- Domaine des Pasquiers, Sablet "Prebayon" 2009, Côtes du Rhône Villages, rot, 0,75l** **11,00 €/ L 14,67 €**
Die Rebestände der Grenache, Syrah und Mourvedre sind über 50 Jahre alt. Die Trauben werden spät und per Hand gelesen. Auch ohne Holzausbau finden sich hier konzentrierte Aromen, reifer dunkler Früchte, Pflaumen, Tabak, Pfeffer und Thymian.
- Saladini Pilastrini, Pregio del Conte 2009, IGT Marche, rot, 0,75l** **8,95 €/ L 11,93 €**
Für 24 Monate reifen je 50% Montepulciano- und Aglianicotrauben in Alliereichenfässern. Das Resultat sind dunkle Sauerkirscharomen, Pflaumen, Tabak, Kakao, Pfeffer und schwarze Oliven. *89 Punkte in "the wine advocate".*
- Dinastía Vivanco, Selección de Familia Crianza 2009, DOCa Rioja, rot, 0,75l** **9,50 €/ L 12,67 €**
Dieser Crianza reifte 16 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern bevor er nach drei Jahren in den Handel kam. Er duftet sehr klar nach Kirschen, Konfitüre und Röstnoten. Am Gaumen ist er likörig und fruchtbetont mit gut eingebundenen Holznoten. Die heute außergewöhnliche Flaschenform wurde dem Original aus dem 18. Jahrhundert nachempfunden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Petra Cordes und Josef Zorn