



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

Osterweinprobe Do.-Sa., den 21.-23. März 2013 (Sa. bis 18 Uhr)

Cave de Lugny, Chardonnay 2010, AC Mâcon-Péronne, weiß, 0,75l 6,95 €/ L 9,27 €
Der preiswerte Burgunder der Gemeinde Péronne schimmert hellgelb im Glas und duftet fruchtig, blumig und nach Honig. Ein eleganter, leicht anmutender Wein von schöner Struktur.

Laurent Perraud, Sélection les Egards 2010, AC Muscadet Sevre & Maine sur Lie, weiß, 0,75l 9,80 €/ L 13,07 €
Die Rebsorte Melon de Bourgogne, die für Muscadet steht, verleiht ihm den Duft von Zitronenabrieb, Kräutern, Borretsch und ätherischen Ölen. Im Mund wieder Zitrus, Salz und Kräuter – komplexe Aromen, langer Abgang. *Goldmedaille Paris.*

Markus Molitor, Erdener Treppchen Kabinett trocken 2011, Mosel, weiß, 0,75l 11,50 €/ L 15,33 €
Hier winkt der Schieferboden aus dem Glas: Grüne Blätter, Pfirsich, Zitrus und die „nassen Steine“ duften vor sich hin. Im Mund hat der aromatische Riesling viel Pfirsich, Salz, Zitrus und Mangonoten – rund und ausgewogen.

Herdade do Esporão, Reserva branco 2010, DOC Alentejo, weiß, 0,75l 12,00 €/ L 16,00 €
Antão Vaz, Arinto und Roupeiro sind autochthone, portugiesische und hier kaum bekannte Rebsorten. Das zum Teil in Barriques fermentierte Weißweincuvée duftet nach Birnen und Karamell. Im Mund buttrige Aromen und Zitrus im schönen Einklang mit der Röstnoten. Für diesen Weißwein empfiehlt sich ein größeres Weinglas und eine Trinktemperatur von 10°-12°. *Jancis Robinson 17/20 Punkte. Angebot: ab 6Fl.-11,50€, ab 12 Fl. 11,00€.*

Bodegas Verduguez, Imperial Toledo 2010, DO La Mancha, rot, 0,75l 4,95 €/ L 6,60 €
Die seit 1950 bestehende Kellerei gehört zu den Vorreitern biologischen Anbaus in Spanien. Der reine Tempranillo duftet frisch nach roten Früchten und ist im Mund samtig. *Goldmedaille Mundus Vini Biofach.*

Château Pontac Gadet, AC Medoc 2009, rot, 0,75l 8,80 €/ L 11,73 €
Die Rebsorten bei Pontac-Gadet sind Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Sie stehen für die klassischen Bordeauxaromen: viel schwarze Johannisbeere, Holunder, dabei samtige und klare Aromen. Die *Vignerons Independant* vergaben dafür eine *Goldmedaille.*

Allegrini, Palazzo della Torre 2008, IGT Veronese, rot, 0,75l 14,30 €/ L 19,07 €
Der Wein wurde mit dem Ripasso-Verfahren hergestellt, d.h. nur 70 % der Trauben werden direkt verarbeitet. Die restlichen 30% der Trauben lässt man bis Ende Dezember eintrocknen um sie dann mit dem Wein nachzuvergären, der aus der ersten Lese ungetrockneter Trauben entstand. *Top 100 im „winespectator“ 90/100 Punkte.*

San Fabiano Calcinaia, Cellole Riserva 2007, DOCG Chianti Classico, rot, 0,75l 16,50 €/ L 22,00 €
95% Sangiovese und 5% Merlot wurden für diesen komplexen Chianti, der 20-22 Monate im Barrique reift, verwandt. Hier sind Johannisbeer- und Brombeernoten, sowie Gewürze in elegantem Tanninkleid verpackt. *91/100 Parker Punkte.*

Dinastia Vivanco, Seleccion de Familia Reserva 2005, DOCa Rioja, rot, 0,75l 12,50 €/ L 16,67 €
In der Nase Kirschen, Wacholderbeeren, Toast, Karamell und Rauch, die am Gaumen durch Vanillenoten ergänzt werden. Ein ausgereifter Rioja, der *Robert Parker 91/100 Punkte* wert war.

Domaine la Bouissiere, Vacqueyras 2010, AC Vacqueyras, rot, 0,75l 15,60 €/ L 20,80 €
60% Grenache, 25% Syrah und 15% Mourvedre werden je zur Hälfte im Stahltank und in gebrauchten Holzfässern ausgebaut. Er wirkt fruchtbetont und dunkel mit Aromen von Heidelbeeren und Konfitüre. *90-93 Punkte in Robert Parkers „The Wine Advocate“ Ausgabe 197/2011 und 17+/20 bei Jancis Robinson.*

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