



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 21. -23. Mai 2015 (Sa. bis 18 Uhr)

- Elio Filippino, Gavi 2013, DOCG Gavi, Piemont, weiß, 0,75l** **8,50 €/ L 11,33 €**
Der Wein aus der klangvollen Einzellige Bergi-Pragato-Spessa Cascina-Saei hat eine strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen und leichte frische Noten von Limetten, Birnen, Vanille und Mirabellen.
- Vincent Stoeffler, Riesling 2013, AC Alsace, weiß, 1,00l** **8,95 €/ L 8,95 €**
Der trockene Riesling aus Barr im Elsaß duftet nach Äpfeln, Zitrusfrüchten und gelben Früchten. Zusätzlich bringt er Honigtöne, Salz und Mineralität ins Glas.
- Weingut Bercher, Grauer Burgunder Kabinett 2012, Kaiserstuhl, weiß, 0,75l** **8,10 €/ L 10,80 €**
Der Graue Burgunder aus der Lage Jechtinger Eichert hat einen nussigen Duft mit Kernobstnoten und erdigen Tönen. Reife, feinsaftige Frucht im Mund, leichtes Karamell und mineralische Noten im Hintergrund, mit schönem Abgang.
- Chateau du Donjon, Rosé 2014, AC Minervois, rosé, 0,75l** **5,90 €/ L 7,87 €**
Ein Rosé, der sommerliche Gefühle auslöst. Er hat eine klare helle Farbe und verwöhnt uns mit Aromen von Zitrusgewächsen, Himbeeren und Erdbeerkompott.
- Bodegas Principe de Viana, Lesegut 2013, DO Navarra, rosé, 0,75l** **6,50 €/ L 8,67 €**
Der Rosé aus Cabernet Sauvignon hat eine kräftige, kirschrote Farbe und dessen typische Aromen nach Himbeeren und Johannisbeeren. Ein schöner Begleiter für die Grillsaison.
- Château Vignol, Merlot & Cabernet Sauvignon 2011, AP Bordeaux, rot, 0,75l** **6,00 €/ L 8,00 €**
Doublets haben hiermit einen nach Lorbeerblättern, Wacholder- und Johannisbeeren duftenden, preisgünstigen Bordeaux im Programm. Auf der Zunge ist er rotfruchtig und aromatisch.
- Domaine Saint-Georges D'Ibry, Merlot 2013, IGP Côtes de Thongue, rot, 0,75l** **6,50 €/ L 8,67 €**
Neben dem bekannten Cabernet Sauvignon, stellt Saint Georges d'Ibry auch einen kraftvollen Merlot her, der uns an schwarze Kirschen, Holunderbeeren und Gewürznelken denken läßt.
- Quinta do Crasto, Flor de Crasto 2012, DO Douro, rot, 0,75l** **6,90 €/ L 9,20 €**
Der Basiswein der Quinta do Crasto aus den Rebsorten Tinta Roriz, Touriga Franca und Touriga Nacional präsentiert sich mit dunkler Frucht: Johannisbeere, Holunder, Waldbeeren sowie Schokolade und Kakaonoten.
- Morgante, Nero d'Avola 2012, DOC Sicilia, rot, 0,75l** **8,80 €/ L 11,73 €**
Der Nero d'Avola ist ein kraftvoller Roter, der mit seinen Aromen von roten Früchten, Likör, Zimt, Walnüssen Orangenschale und Datteln auch ausgezeichnet zu nordafrikanischer Küche passt. *2 Herzen in „Merum“.*
- Domaine Boudau, Henri Boudau 2012, AP Côtes du Roussillon Villages, rot, 0,75l** **10,50 €/ L 14,00 €**
Das Cuvée aus 30% Grenache noir, 60% Syrah und 10% Carignan duftet nach dunklen Früchten, schwarzen Kirschen und Wacholderbeeren. Am Gaumen kommen Trockenpflaumen und etwas Pfeffer hinzu. Der Wein hat Schmelz und eine schöne Konzentration. *„Revue de Vins de France“ Millésime 2012 Grande Réussite.*