



## 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](mailto:info@tour-des-vins.de)

[www.tour-des-vins.de](http://www.tour-des-vins.de)

Öffnungszeiten:

Mo-Fr. 12.00-20.00 Uhr

Sa. 10.00-18.00 Uhr

### Weinprobe Do. - Sa., 24. - 26. Mai 2018 (Sa. bis 18 Uhr)

- Corte Giara, Chardonnay 2016, IGT Veneto, weiß, 0,75l \*** **6,20 €/ L 8,27 €**  
Der Wein aus den Veroneser Hügellagen duftet nach Ananas, Apfel, Aprikose, Kamille und Honig. Am Gaumen erfrischt er zusätzlich mit Zitronenaroma. 13,0% Alkohol.
- Domaine Boudau, Le Petit Closi Muscat sec 2016, IGP Côtes Catalanes, weiß, 0,75l\*** **6,95 €/ L 9,27 €**  
Aus 50% Muscat Petits Grains und 50% Muscat d'Alexandrie zaubert Veronique Pages Boudau einen Wein mit dem Duft von weißen Blüten, Muskat und Aprikosen. Auf Zunge trocken, blumig mit Zitrus- und Kräuternoten. 12,5% Alkohol.
- Zehe-Clauß, Sauvignon Blanc 2016, QbA Rheinhessen, weiß, 0,75l\*** **7,30 €/ L 9,73 €**  
Er duftet nach gelbem Apfel und Zitrusgewächsen, die im Mund mit Grapefrucht ein ausbalanciert mildes Süße-Säurespiel ergeben. Er passt gut zu nicht scharfen asiatischen Fischgerichten. 12,5% Alkohol.
- Domaine Boudau, Le Petit Closi Rosé 2017, IGP Côtes Catalanes, rosé, 0,75l\*** **6,80 €/ L 9,07 €**  
20% Cinsault, 40% Grenache noir und 40% Syrah werden für den Rosé mit der kraftvollen Farbe verarbeitet. Rote Früchte, Fruchtgummi und Kirschen finden sich Spektrum dieses leichten Rosé wieder. 12,5% Alkohol.
- Saladini Pilastrì, Rosso Piceno 2016, DOC Rosso Piceno, rot, 0,75l\*** **5,90 €/ L 7,87 €**  
80% Sangiovese- und 20% Montepulcianotrauben reiften vier Monate in französischen Tonneaux um ein Aromenspektrum von Kirschen, Holunder, Brombeeren, Gewürznelken und Lorbeerblatt auszubilden. 13,0% Alkohol.
- Weingut Knipser, Gaudenz 2015, QbA Pfalz, rot, 0,75l\*** **9,80 €/ L 13,07 €**  
Das Cuvée aus Cabernet, Dornfelder, St. Laurent und Merlot zeigt sich üppig mit roten Früchten, schwarzer Johannisbeere, Kirsche, Brombeere, Leder, Lorbeer und Minze. 13,5% Alkohol.
- Franceschi, Il Poggione 2015, IGT Rosso di Toscana, rot, 0,75l\*** **8,50 €/ L 11,33 €**  
Der Wein aus 60% Sangiovese, 30% Merlot und 10% Cabernet Sauvignon duftet nach Wacholder, Sauerkirschen, Pflaumenmus und Zimt. Am Gaumen runden sich die üppigen Aromen pfeffrig. 13,5% Alkohol.
- San Fabiano Calcinaia, Chianti Classico 2015, DOCG Chianti Classico, rot, 0,75l\*** **11,50 €/ L 15,33 €**  
Dieser Chianti bietet eine breitgefächerte Aromatik aus dunklen Früchten, Kirschen, Maulbeeren, Tabak, Rosen und altem Balsamico. Ein opulenter schon zugänglicher Wein mit gut eingebundener Säure und Tannin mit Potenzial für die kommenden Jahre. 14,5 % Alkohol.
- Domaine Chantepierre, Lirac 2016, AOC Lirac, rot, 0,75l\*** **9,50 €/ L 12,67 €**  
50% Grenache, 30% Syrah, 20% Mourvèdre werden 21 Monate im Barrique ausgebaut. Das Ergebnis im Glas präsentiert saftig süßliche dunkle Früchte, Konfitüre, Pflaumen, Tabak, Süßholz, Zimt und Gewürznelke. 14,5% Alkohol.
- Markus Schneider/Thomas Hensel, Hensel und Gretel Witch Hunter 2014, QbA Pfalz, rot, 0,75l\*** **16,90 €/ L 22,53 €**  
Den im Barrique ausgebauten Spätburgunder prägen Aromen von Cassis, Kirsche, Rauch, Speck, Zeder, Karamell, Orange, Wacholder und Lorbeer. Ein saftiger, üppiger und dennoch feinwürziger Wein. 14,0% Alkohol.

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch*

*Petra Cordes & Josef Zorn*

\* Enthält Sulfite