



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. 10.00-18.00 Uhr
Adventsamstage 10.00-20.00 Uhr

Adventweinprobe Do.- Sa., 29. November- 1. Dezember 2018

Tenuta Roveglia, Catullo 2015, trocken, DOC Lugana Riserva, weiß, 0,75l* **14,50 €/ L 19,33 €**
Der Spätlesecharakter verleiht dem hochwertigen Lugana „Catullo“ einen ganz besonderen Charme mit Anklängen an gelbe Früchte, Pommeranzen und Kumquat. 13,0% Alkohol.

Château Saint Estève d'Uchaux, Viognier 2016, AC Côtes du Rhône, weiß, 0,75l* **11,90 €/ L 15,87 €**
Der Viognier hat die sanften Honigtöne weißer Blüten und Aromen von Ananas, Aprikosen und Kräutern. Er vereint Körper und Eleganz. 14,5% Alkohol.

Herdade do Esporão, Reserva branco 2015, DOC Alentejo, weiß, 0,75l* **12,50 €/ L 16,67 €**
Dieser Weißwein aus Antão Vaz, Arinto und Roupeiro, der sechs Monate in französischen und amerikanischen Fässern ausgebaut wird, duftet nach Zeder, Birnen und Mirabellen. Am Gaumen kommen Zitrus- und Birnenaromen hinzu. 14,0% Alkohol.

Ch. Saint Estève d'Uchaux, Massif d'Uchaux 2016, AC Côtes du Rhône Villages, rot, 0,75l* **9,50 €/ L 12,67 €**
2/3 Grenache und 1/3 Syrah verleihen dem Wein dunkle Fruchtaromen wie Brombeeren und Pflaumen. Tabak und Veilchen runden den Eindruck ab. 14,5% Alkohol.

Weingut Dautel, Lemberger Gipskeuper 2016, trocken, QbA Württemberg, rot, 0,75l* **13,00 €/ L 17,33 €**
Der Lemberger, der sich auch ausgezeichnet mit Wildgerichten kombinieren läßt, duftet würzig nach dunklen Früchten, Kirschlikör und Wacholderbeeren. Ein kraftvoll, eleganter Essensbegleiter. 13,0% Alkohol.

Bodegas Torremorón, Reserva 2014, DOC Ribera del Duero, rot, 0,75l* **14,90 €/ L 19,87 €**
Dem Glas entströmt ein eindrucksvoller Duft nach dunklen Früchten, dunklem Karamell, Röstnoten und Baumharz. Am Gaumen ist der 12 Monate in französischer und amerikanische Eiche gereifte Wein komplex mit deutlichem Holzeinsatz und gutem Säuregerüst. 14,5% Alkohol.

Herdade do Esporão, Reserva tinto 2014, DOC Alentejo, rot, 0,75l* **16,95 €/ L 22,60 €**
Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira und Cabernet Sauvignon werden für 12 Monate in französischen (40%) und amerikanischen (60%) Barriques ausgebaut. Dunkle Schokolade, Sauerkirschen, Likör und Lorbeerblätter finden sich mit samtig klarer Frucht im Aromenspiel. 14,5% Alkohol.

Château Pesquié, Quintessence 2016, AP Ventoux, rot, 0,75l* **16,80 €/ L 22,40 €**
80% Syrah und 20% Grenache wurden hierfür 12-15 Monate in neuen und gebrauchten Barriques ausgebaut. Es herrscht eine Aromenvielfalt von roten Früchten, Himbeeren, schwarzen Kirschen, Pflaumenmus, Zimt, Gewürznelken, schwarzen Oliven und Röstnoten. Ein Wein mit viel Potential. 15,0% Alkohol.

Domaine Boudau, Patrimoine 2015, AP Côtes du Roussillon Villages, rot, 0,75l* **16,90 €/ L 22,53 €**
70% Grenache, 30% Syrah bieten der Nase rote Konfitüre, Kirschen, Erdbeeren und Heidelbeeren. Auf der Zunge ist er körperreich, cremig, pfeffrig, kirschdominiert mit einem Hauch Lakritz. Eine Hommage an die Rebsorte Grenache. 14,0% Alkohol.

Monte dei Cocci, Primitivo Vendemmia Tardiva 2016, IGP Salento, rot, 0,75l* **13,95 €/ L 18,60 €**
Dieser Primitivo ist eine halbtrockene Spätlese, die aromatisch nach dunklen Früchten, Kirschen und Schokolade duftet. Auf der Zunge ein samtiges Kissen aus saftigen Früchten und Kirschlikör. 15,0% Alkohol.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Petra Cordes & Josef Zorn

* Enthält Sulfite

Ab 29.11. gibt es wieder Gebäck, Stollen und Bethmännchen vom Café Weidenweber.