



## TOUR DES VINS

Prämierte Weine – Günstige Preise

Weine aus Frankreich, Italien, Spanien,  
Portugal, Deutschland, Österreich u. mehr...

Domstraße 53

D - 63067 Offenbach

Tel/Fax: 069-82 360 360

E-Mail: [info@tour-des-vins.de](mailto:info@tour-des-vins.de)

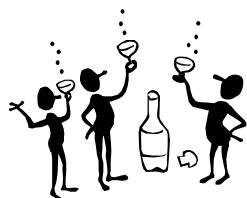
[www.tour-des-vins.de](http://www.tour-des-vins.de)

Öffnungszeiten:

Mo-Do. 15.00-20.00 Uhr

Fr. 14.00-20.00 Uhr / Sa. 10.00-16.00 Uhr

12 Jahre



TOUR DES VINS

Wir laden Sie ein zu einer kleinen Jubiläums-Weinprobe mit leckeren kleinen Fressalien.

**Am Freitag + Samstag (bis 18 Uhr), den 9.+10. Okt. 2009**

bieten wir an flüssigen Genüssen:

**Château de Campuget, Chardonnay 2008, VdP du Gard, weiß, 0,75 l**

**5,00 €/6,67 €/L**

Ein Klassiker, dieser unbeschwerte Chardonnay von Château de Campuget. Schon in der Nase erfreut uns die frische Ananas, es kommen weinige Aromen hinzu und ein Hauch Kohlensäure trägt zur Frische bei.

**Château Pesquié, Chardonnay 2008, VdP d'Oc, weiß, 0,75 l**

**6,00 €/8,00 €/L**

Der Chardonnay vom Mont Ventoux duftet nach reifen Birnen, Zitrusfrüchten und etwas Puderzucker; im Mund kommen noch herbe Ananasaromen hinzu, er ist körperreich und ausgewogen.

**Domaine Jaume, Génération, AC Côtes du Rhône blanc 2008, weiß, 0,75 l**

**6,10 €/8,13 €/L**

30% Clairette, 25% Grenache, 25% Marsanne und 20 % Roussanne, typische Weißweinsorten der südlichen Rhone wurden zu einem nach weißen Blüten, Zitrus und Vanille duftenden Wein vereint. Im Mund eine leicht blumige Frische, die nach Aprikosen und Pfirsichen schmeckt.

**Domaine la Garelle, Chardonnay & Vermentino 2008, VdP de Vaucluse, weiß, 0,75 l**

**6,90 €/9,20 €/L**

Unsere Neuentdeckung aus dem Luberon liegt zwar in unmittelbarer Nähe von Domaine de la Citadelle, dort werden aber ganz andere Weine gemacht. Die Stärke des Weingutes liegt unserer Meinung nach in seinen geschliffenen Weißweinen. Chardonnay und Vermentino bilden eine mild-frische Kombination die stark durch Zitrusfrüchte geprägt ist. Silbermedaille Orange.

**Encostas do Douro, Palestra 2007, DO Douro, rot, 0,75 l**

**6,00 €/8,00 €/L**

Die portugiesischen Rebsorten Touriga Franca, Tinta Roriz und Tinta Barroca beschenken uns diesen fruchtbetonten, tiefdunklen Wein. Die opulenten Aromen reichen von Sauerkirschen und Kirschlikör über Kakao und Karamell bis hin zu dunklem, flüssigen Schokoladentörtchen.

**Domaine de la Citadelle, Cabernet Sauvignon 2007, VdP de Vaucluse, rot, 0,75 l**

**6,30 €/8,40 €/L**

Ein alter Bekannter kehrt wieder – der reine Cabernet Sauvignon hat ausgeprägte Cassisnoten, einen zarten Mokkatton und eine leichte Röstnote, da ein Drittel des Weines für 6 Monate im Holz ausgebaut wurde.

**Château Pesquie, Terrasses 2007, AC Côtes du Ventoux, rot, 0,75 l**

**6,95 €/9,27 €/L**

91 Parker Punkte für einen Wein dieser Preisklasse sind schon eine kleine Sensation. Der samtige Qualitätsgarant aus 70% Grenache und 30 % Syrah schmeckt nach dunklen Kirschen, etwas Lavendel und einer Prise Pfeffer und Gewürzen.

**Viu Manent, Carménère Reserva 2007, Colchagua Valley - Chile, rot, 0,75 l**

**9,50 €/12,67 €/L**

Auch dieser Carménère hat kraftvolle Duft- und Geschmackskomponenten. Dunkle Früchte, dunkles Karamell, Tee, mineralisches und einen Hauch Leder und Kaffee.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
Petra Cordes & Josef Zorn