



## TOUR DES VINS

Prämierte Weine – Günstige Preise

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

Domstraße 53

D - 63067 Offenbach

Tel: 069-82 360 360

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

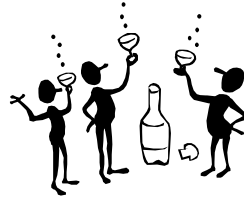
[www.tour-des-vins.de](http://www.tour-des-vins.de)

Öffnungszeiten:

Mo-Do. 15.00-20.00 Uhr

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

13 Jahre



TOUR DES VINS

Wir laden Sie ein zu einer kleinen Jubiläums-Weinprobe mit leckeren kleinen Fressalien,  
abgeschmeckt mit den feinen Gewürzen von Ingo Holland.

**Am Freitag + Samstag (bis 18 Uhr), den 8.+9. Okt. 2010**

bieten wir an flüssigen Genüssen:

**Domaine Stoeffler, Pinot Blanc 2008, AC Alsace, weiß, 0,75 l**

**7,00 €/ 9,33 €/L**

2 Sterne in der Weinwelt 3/2010 für diesen schönen Weißburgunder aus biologischem Anbau, der einerseits duftige Frische bietet und andererseits weiche Aromen von reifen Birnen und Aprikosen.

**Domaine de la Renière, Cuvée Alliance 2008, AC Saumur, weiß, 0,75 l**

**6,95 €/ 9,27 €/L**

Ein Saumur mit Spätlesecharakter. In der Nase locken Zitrusfrüchte, Honig und Kräuter, im Mund kommen reife gelbe Fruchtaromen hinzu und ergänzen den ausgewogenen runden Gesamteindruck.

**Bosco del Merlo, Turrano 2009, DOC Lison Pramaggiore, weiß, 0,75 l**

**9,80 €/ 13,07 €/L**

Goldmedaille beim "Concours Mondial du Sauvignon 2010" – ein schöner Preis für einen nicht minderschönen Sauvignon Blanc der im Veneto an der Grenze hin zum Friaul wächst. Der ist richtig grün und knackig!

**Marcus Clauß, Rosé trocken 2009, QbA Rheinhessen, rosé, 0,75 l**

**5,70 €/ 7,60 €/L**

Der Rosé aus Dornfeldertrauben wurde nach der Saignée-Methode gekeltert und besitzt helle, frische Erdbeeraromen, die auch einen Herbsttag noch verschönern können.

**Domaine du Grand Jacquet, la cuvée des grands hommes 2008, AC Côtes du Ventoux, rot, 0,75 l**

**5,80 €/ 7,73 €/L**

1 Stern im Guide Hachette für diesen preiswerten Wein aus biologischem Anbau. Er duftet nach Veilchen und Trüffeln, im Geschmack rote Früchte, dunkle Beeren und etwas Pfeffer.

**Domaine la Bouïssière, Les Amis de la Bouïssière 2008, VdT, rot, 0,75 l**

**7,80 €/ 10,40 €/L**

Der "kleine" Wein des Gigondas-Winzers aus Grenache, Syrah und Merlot atmet südliche Sonne. In der Nase Brombeeren, Schokolade und Sauerkirschen, die sich dann auch im Mund wieder finden lassen.

**Gioacchino Garofoli, Monte Reale 2008, IGT Marche, rot, 0,75 l**

**4,85 €/ 6,47 €/L**

Der Sangiovese aus den Hügelgebieten bei Ancona zaubert fruchtige Sauerkirschen und etwas Zimt und bei längerer Belüftung eine Ahnung von Leder und Teer ins Glas.

**San Fabiano Calcinaia, DOCG Chianti Classico 2007, rot, 0,75 l**

**9,50 €/ 12,67 €/L**

Unsere Neuentdeckung ist mit 90 % Sangioveseanteil ein richtig stoffiger Chianti mit üppigen Kirschnoten, die sich cremig und likörig im Mund darstellen.

**Château Pesquié, Quintessence 2007, AC Ventoux, rot, 0,75 l**

**14,50 €/ 19,33 €/L**

93 Parker Punkte gab es für diesen Spitzenwein, der nach gekochten schwarzen Beeren und frischem Lorbeer duftet. Auf der Zunge ist der „tintige“ Wein samtig und körperreich, auch hier wieder Beeren, Lorbeer und Pfeffer.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
Petra Cordes & Josef Zorn