



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 am Do.-Sa., den 8.-10. September 2011 (Sa. bis 18 Uhr)

- Château de Campuget, Le Campuget 2010, VdP du Gard, weiß, 0,75l** **3,90 €/ L 5,20 €**
Grenache Blanc und Viognier sind die Rebsorten, die dem Wein einen Duft von Zitrusfrüchten, gelben Äpfeln und weißen Blüten verleihen. Im Mund lassen sich zusätzlich noch Pfirsichnoten erschmecken.
- Domaine Stoeffler, Sylvaner 2010, AC Alsace, weiß, 1,00l** **6,50 €/ L 6,50 €**
Das Traditionsweingut aus dem Elsass hat uns ein „lecker Tröpfchen“ beschert. Mirabellen und Pfirsiche stellen die Hauptaromen, die sehr zarte Säure rundet elegant ab. *Ecocert FR-BIO-01*
- Viu Manent, Clasico Sauvignon Blanc 2010, Valle de Colchagua-Chile, weiß, 0,75l** **6,70 €/ L 8,93 €**
Obwohl aus Chile, ist dieser Sauvignon Blanc von verblüffender Leichtigkeit und Frische. Himbeernoten, milde Zitrusaromen, leicht grasig. Machen Sie eine Entdeckung!
- Château de l'Amarine, Cardinal de Bernis 2010, AC Costières de Nîmes, rosé, 0,75l** **6,00 €/ L 8,00 €**
Ein eleganter, lachsfarbener Rosé aus Grenache und Syrah. Er ist sehr duftig - reife Erdbeeren und gelbe Pfirsiche und ein Hauch Limette, im Mund schön persistent.
- Cave de Lugny, Crémant de Bourgogne Brut Rosé, AC Crémant de Bourgogne, rosé, 0,75l** **9,50 €/ L 12,67 €**
Feinperlig, erfrischend, fruchtig und von schöner Farbe ist dieser Crémant aus Gamay, Pinot Noir und Chardonnay. Trinken Sie ein Glas, nehmen Sie die Aromen von hellen Erdbeersorten sowie Himbeeren wahr und fühlen Sie sich in die sanfte Landschaft des Burgunds versetzt.
- Caroline & Jean Panis, Sur la Terrasse 2010, IGP Coteaux de Peyriac, rot, 0,75l** **4,10 €/ L 5,47 €**
Der sommerliche Rotwein duftet nach gekochten Sauerkirschen. Ein Aroma, das sich auch im Mund neben Kirschkern und Wacholder widerspiegelt. Süffig mit herber Würze.
- Terre di Campo Sasso, Nero d'Avola 2009, IGT Sicilia, rot, 0,75l** **5,30 €/ L 7,07 €**
Die autochthone Rebsorte aus Sizilien bietet wieder eine schöne Kirschnase, die im Mund durch Mandelaromen und Trockenfrüchte ergänzt wird. Die Rebstöcke für diesen Wein liegen in 400 m Höhe, was kühle Nächte garantiert.
- Château Pesquié, Terrasses 2009, AC Ventoux, rot, 0,75l** **6,95 €/ L 9,27 €**
Der Wein aus aus 60 Jahre alten Grenache-Reben (70%) und aus 30 Jahre alten Syrah-Reben (30%) haben Herrn [Parker](#) hingerissen. Er schrieb, der Wein würde mehr nach einem kostspieligen Châteauneuf-du-Pape als nach einem preiswerten Ventoux schmecken und gab prompt [90 Punkte](#).
- Viña Doña Paula, Paula Syrah 2008, Lujan de Cuyo - Mendoza – Argentinien, rot, 0,75l** **7,50 €/ L 10,00 €**
Dieser Syrah bietet ein Füllhorn der Aromen: Dunkle Beeren; Friesen, Eukalytus und Schokolade fordern unser Riechvermögen heraus - auf der Zunge blumig, dennoch Beeren, Milkschokolade und Kakao.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Petra Cordes & Josef Zorn