



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

Weinprobe Donnerstag – Samstag 9.-11. Mai 2019 (Sa. bis 18 Uhr)

- Corte Giara, Chardonnay 2017, IGT Veneto, weiß, 0,75l*** **6,20 €/ L 8,27 €**
Der sommerlich frische Chardonnay duftet nach Pfirsich, Ananas, Banane und Zitrusfrüchten. Auf der Zunge wird er mit Zitronenschale abgerundet. 13,0% Alkohol.
- Saint-Georges D'Ibry, Viognier 2017, IGP Côtes de Thongue, weiß, 0,75l*** **7,95 €/ L 10,60 €**
Der Viognier verwöhnt die Nase mit weißen Blüten, Zitrusaromen und reifer Ananas. Am Gaumen kommen gelbe Früchte wie Mirabellen hinzu. 13,0% Alkohol.
- Hensel, Aufwind Grüner Veltliner 2017, QbA Pfalz, weiß, 0,75l*** **9,90 €/ L 13,20 €**
Der Grüne Veltliner, der auch immer ein vielseitiger Essensbegleiter ist, hat Aromen von Pfeffer, Wiesenkräutern und Zitrusfrüchten. Er hat eine angenehme Frische und ist von mittlerer Länge. 12,5% Alkohol.
- Markus Schneider, Rosé Saigner 2018, QbA Pfalz, rosé, 0,75l*** **9,10 €/ L 12,13 €**
Ein zarter Duft von Himbeeren und Kirschen entströmt dem Glas. Dann ein kräftiger süffiger Schluck, der von Himbeeren, süßen Erdbeeren und Kirschen erzählt. 12,5% Alkohol.
- Domaine de Ménard, Ami Gascon 2017, IGP Côtes de Gascogne, rot, 0,75l*** **5,80 €/ L 7,73 €**
Der süffige, leichte Merlot aus Südwestfrankreich erfreut Nase und Gaumen mit dunklen Kirschen, roten Johannisbeeren und viel Pfeffer. 12,5% Alkohol.
- Domaine de la Citadelle, Court Métrage 2017, IGP Vaucluse, rot, 0,75l*** **8,20, €/ L 10,93 €**
80% Cabernet Sauvignon und 20% Grenache Noir sind die Aromenspenden dieses cremigen Weines: Wacholder, Kirschen, Schokolade, Lorbeerblätter, Rauch und Tee. 14,5% Alkohol.
- Quinta da Pellada, Álvaro Castro 2015, DOC Dão, rot, 0,75l*** **10,40,€/ L 13,87 €**
In der Nase viel von Beerenfrüchten und Gewürzen. Auf der Zunge Aromen von reifen Beeren, Marmelade, Röstaromen und einem Hauch Bitterschokolade mit feinen Tanninen durch 12-monatige Barriquereife. 13,0% Alkohol.
- Torremorón, Crianza 2015, DO Ribera del Duero, rot, 0,75l*** **9,50 €/ L 12,67 €**
Der reine Tempranillo zeigt in der Nase dunkle Kirschen, Heidelbeeren und Holundersaft, zart unterlegt von Zimt und Gewürznelken. Auf der Zunge werden diese Geschmackskomponenten eingerahmt von einem eleganten Holzton mit Kaffeenoten. 14,0% Alkohol.
- Friedrich Altenkirch, Spätburgunder Rotschiefer 2016, QbA Rheingau, rot, 0,75l*** **13,50 €/ L 18,00 €**
Die Schieferlagen geben dem warm und samtig anmutenden Spätburgunder ein Aromenspektrum von Fleisch, Rauch, Süß- und Sauerkirschen, Wacholderbeeren und Rosen. 13,5% Alkohol.
- Domaine Boudau, Henri Boudau 2016, AOP Côtes du Roussillon Villages, rot, 0,75l*** **11,00 €/ L 14,67 €**
Der Henri Boudau duftet nach dunklen Kirschen, Kirschlikör, Brombeersaft, Röstnoten und weißem Pfeffer. Ebenso am Gaumen mit weicher Kirschbetonung und Pflaumen. 14,0% Alkohol.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Petra Cordes & Josef Zorn

* Enthält Sulfite