



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

Oster-Weinprobe Do.- Sa., 11. - 13. April 2019 (Sa. bis 18 Uhr)

- Weingut Bercher, Burkheimer Grauburgunder trocken 2017, QbA Baden, weiß, 0,75l*** **8,90 €/L 11,87 €**
Der als Ortswein klassifizierte Grauburgunder duftet nach süßem Apfel, gekochter Birne, Bisquit und Gartenkräutern. Er hat etwas herben weißen Pfeffer auf der Zunge und ist dennoch mild und ausgewogen. 13,0% Alkohol.
- Horst Sauer, Blauer Silvaner S. trocken 2018, QbA Franken, weiß, 0,75l*** **12,50 €/L 16,67 €**
Der Blaue Silvaner aus der 1. Lage des Escherndorfer Fürstenberg bringt Gartenkräuter, Hopfen, Steine, Zitrus und Äpfel mit viel Körper und scheinbarer Süße im Abgang ins Glas. 13,5% Alkohol.
- Vincent Stoeffler, Muscat 2017, AOC Alsace, weiß, 0,75l*** **10,60 €/L 14,13 €**
Der Muskateller duftet verführerisch nach gelben Früchten, Muskat, Rosen und Freesien. Am Gaumen ist er ausgesprochen weich mit einem Spiel aus Restsüße und appetitlicher Säure. 12,5% Alkohol.
- I Capitani, Guaglione 2017, DOC Irpinia Aglianico, rot, 0,75l*** **9,90 €/L 13,20 €**
Dieser Aglianico aus Kampanien hat eine blumige Aromatik nach Rosen, Freesien, Veilchen, fruchtiger schwarzer Johannisbeere und gekochten roten Früchten. Er ist weich und cremig auf der Zunge. 13,0% Alkohol.
- Chateau Laulerie, Reserve 2015, AOC Bergerac, rot, 0,75l*** **9,00 €/L 12,00 €**
60% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc und 10% Malbec werden 6 Monate in neuen, französischen Barriques, danach nochmals 6 Monate in 5.000 l Holzfässern ausgebaut. Die Aromatik ist holzbetont mit roten Früchten, Pfeffer, Kakao und Holunder 14,0% Alkohol.
- Nekeas, Reserva "Los Olivos" 2014, DO Navarra, rot, 0,75l*** **10,80 €/L 14,40 €**
Für „Los Olivos“ werden 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot und 20% Tempranillo 24 Monate in Barriques ausgebaut. Er duftet nach Schokolade, warmem Kakao und dunklen Beeren. Am Gaumen kommen Zeder, Wacholder, Lorbeer und Pflaumen hinzu. 14,0% Alkohol.
- Weingut Dautel, Spätburgunder Schilfsandstein 2016, QbA Württemberg, rot, 0,75l*** **13,10 €/L 17,47 €**
Dautels Spätburgunder duftet fruchtig samtig nach Kirschen, Wacholder, Vanille und Kirschkern. Am Gaumen kommen Kreide und ordentlich Pfeffer hinzu. Ein würziger, ausdrucksstarker Wein. 12,5% Alkohol.
- Château Thivin, Les sept vignes 2016, AOC Côte de Brouilly, rot, 0,75l*** **14,90 €/L 19,87 €**
Für diesen körperreichen Beaujolais reifen Gamay Noir und etwas Chardonnay 7 Monate im Foudre. Er vereint fruchtige Sauerkirschen, einen Korb dunkler Beeren, Wacholder und Lorbeerblätter mit gut eingebundener Säure in einem langen Abgang. 13,5% Alkohol.
- Allegrini, Palazzo della Torre 2015, IGT Veronese, rot, 0,75l*** **15,80 €/L 21,07 €**
40% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella und 5% Sangiovese verleihen diesem Valpolicella Aromen dunkler Früchte, dunkler Schokolade, Piment und reifen Sauerkirschen. 13,5% Alkohol.
- Pietrapura, Cotis 2016, DOP Primitivo di Manduria, rot, 0,75l*** **20,90 €/L 27,87 €**
In dem Wein aus kleinbeerigen Trauben alter Rebstöcke sammeln sich die konzentrierten Aromen von süßen roten Früchten, dunklem Kirschlikör, süßlichem Holz und Lorbeerblättern. Schwere Flasche, schwerer Wein, schwer zu widerstehen. 14,5% Alkohol.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Petra Cordes & Josef Zorn