



# Sans-Lorch

*Weinliste 2018 & 2019*



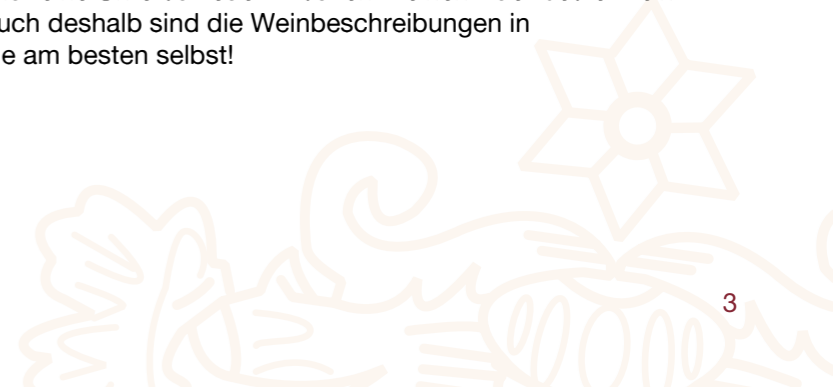
## HERZLICH WILLKOMMEN IM WEINGUT SANS-LORCH IN NACKENHEIM!

Sandstrand können wir Ihnen zwar nicht bieten, wohl aber die Liebe zum Wein!

Diese zieht sich in unserer Familie bereits durch Generationen und seit diesem Jahr auch über Kontinente. Während ihres Weinbau-Studiums war Jasmin ein Semester in Südafrika, wo sie viel Neues gelernt und manch Schmackhaftes probiert hat - und schlussendlich voller Erfahrungen und Tatendrang zurückgekommen ist.

**Jasmins Fazit der Reise:** Es gibt unendlich viele Sorten und feine Unterschiede zwischen Weinen - der beste Wein bleibt aber der, der den persönlichen Geschmack trifft! Auch deshalb sind die Weinbeschreibungen in dieser Liste nicht immer ganz ernst gemeint. Probieren Sie am besten selbst!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,  
Ihre Familie Lorch



## ROTWEINE

01 | 2017 **St. Laurent Trocken**  
Im Holzfass gereift  
Lieferbar ab Dezember 2018

02 | **Regent**  
Fruchtbetont und gleichzeitig kräftig, einmal mit mehr,  
einmal mit weniger Restsüße – einer passt immer.  
Unser Junge für alles!

a | 2015 **Trocken** 0,75L 5,00 €  
A 12,5%vol / S 5,3g/l / RS 1,7g/l 6,67 €/L

b | 2017 **Feinherb** 0,75L 5,00 €  
A 12,5%vol / S 6,3g/l / RS 18,5g/l 6,67 €/L

03 | 2014 **Schwarzriesling Trocken** 0,75L 5,00 €  
A 13,0%vol / S 6,5g/l / RS 2,3g/l 6,67 €/L  
Passt zu rotem Fleisch, würziger Pasta und  
besonders gut zu weißen Hemden.

04 | **Spätburgunder**  
Würde man bei einem Roten nicht erwarten: Erfrischend  
sommerlich! Liegt an der würzig-kräutrigen Nase und  
dem gerade nicht „fetten“ Rotweingeschmack. Quasi die  
Leichtigkeit des Weins.

a | 2016 **Trocken** 0,75L 5,00 €  
A 12,5%vol / S 4,4g/l / RS 1,1g/l 6,67 €/L

b | 2016 **Barrique** 0,75L 7,00 €  
A 13,0%vol / S 4,7g/l / RS 0,9g/l 9,33 €/L

## ROTWEINE – HELL GEKELTERT

05 | 2016 **St. Laurent Blanc de Noir** 0,75L 5,00 €  
A 12,5%vol / S 7,0g/l / RS 3,2g/l 6,67 €/L  
Weißer Wein aus roten Trauben – schmecken  
Sie es heraus?

06 | 2017 **Schwarzriesling Rosé** 0,75L 5,00 €  
A 11,5%vol / S 7,6g/l / RS 14,6g/l 6,67 €/L  
Der perfekte „Terrassenwein“ für den  
Sommer – auch ohne Terrasse zu genießen.

Legende: A: Alkohol in %vol, S: Säure in g/l, RS: Restsüße in g/l



## WEISSWEINE

07 | 2017 **Riesling** - alte Rebe - Trocken 0,75L 5,00 €  
A 12,5%vol / S 8,5g/l / RS 8,9g/l 6,67 €/L  
Alte Reben – spritzig frischer Wein. Andersrum wäre auch blöd.

08 | **Riesling**  
Gleicher Weinberg, zwei Jahrgänge – am besten beide probieren!

a | 2016 **Feinherb** 0,75L 5,00 €  
A 12,0%vol / S 7,5g/l / RS 13,4g/l 6,67 €/L

b | 2017 **Feinherb** 0,75L 5,00 €  
A 12,0%vol / S 7,3g/l / RS 17,4g/l 6,67 €/L

09 | 2017 **Grauer Burgunder Trocken** 0,75L 5,00 €  
A 12,5%vol / S 5,2g/l / RS 5,9g/l 6,67 €/L  
Kann Säure schmelzen? Hier schon!

10 | 2017 **Grauer Burgunder Halbtrocken** 0,75L 5,00 €  
A 11,5%vol / S 6,9g/l / RS 19,0g/l 6,67 €/L  
Süß und sprudelig – wie eine Sommerlimonade.

11 | 2016 **Sauvignon Blanc Trocken** 0,75L 5,00 €  
A 12,5%vol / S 6,6g/l / RS 1,7g/l 6,67 €/L  
Schwieriger Name – leichter Genuss.

12 | 2015 **Chardonnay Kabinett Trocken** 0,75L 4,80 €  
A 13,0%vol / S 6,9g/l / RS 4,3g/l 6,40 €/L  
Nussig-cremig – die Haselnussschnitte unter den Weinen.

13 | 2016 **Chardonnay Kabinett Mild** 0,75L 4,80 €  
A 10,0%vol / S 6,9g/l / RS 39,9g/l 6,40 €/L  
Sie naschen gerne? Nehmen Sie den!

## WEISSWEINE MIT RESTSÜSSE

14 | 2016 **Riesling Rothenberg Spätlese** 0,75L 5,50 €  
A 11,0 %vol / S 6,8g/l / RS 27,4g/l 7,33 €/L  
So schmeckt der Rothenberg! Genau so.

15 | 2016 **Kerner Spätlese** 0,75L 5,50 €  
A 10,0%vol / S 5,6g/l / RS 45,0g/l 7,33 €/L  
Hier wollten wir einen Kerner/gerner – Wortwitz machen. Aber wir hatten keine Lust auf einen Rechtsstreit mit dem Bäcker.

16 | 2015 **Kerner Auslese** 0,75L 6,00 €  
A 10,0%vol / S 6,0g/l / RS 81,9g/l 8,00 €/L  
Wir wollen ja nichts vorschreiben, aber: Die überbordende Süße schreit geradezu nach einem kräftigen, stinkigen Käse. Hmm.



## PRICKELND ODER ETWAS GANZ BESONDERES?

Ein Vergnügen für besondere Anlässe! Wobei: Mit diesen Perlen wird jeder Tag zum besonderen Anlass.

S1 | 2016 **Secco Blanc\***  
A 12,0%vol / S 7,0g/l / RS 10,0g/l  
0,75L 5,00 €  
6,67 €/L

S2 | 2017 **Rosé Secco\***  
A 12,0%vol / S 6,5g/l / RS 12,0g/l  
0,75L 5,00 €  
6,67 €/L

S3 | 2015 **Winzersekt  
St. Laurent Blanc de Noir  
Extra trocken**  
A 12,0%vol / S 6,4g/l / RS 12,0g/l  
0,75L 9,50 €  
12,67 €/L

S4 | 2017 **Winzersekt Riesling  
Extra trocken**  
A 12,0%vol / S 7,0g/l / RS 16,8g/l  
0,75L 9,50 €  
12,67 €/L

## QUALITÄTSWEINE IN LITERFLASCHEN

Spritzig-fruchtiger Genuss für jeden Tag!

L1 | 2017 **Riesling Trocken**  
A 12,5%vol / S 8,7g/l / RS 6,5g/l  
1,0L 5,00 €

L2 | 2016 **Silvaner Trocken**  
A 12,9%vol / S 8,4g/l / RS 2,7g/l  
1,0L 4,50 €

L3 | 2017 **Kerner Lieblich**  
A 11,0%vol / S 6,5g/l / RS 22,0g/l  
1,0L 4,50 €



## WEINVERWANDTES

### 17 | Hefebrand

Die feinste Art der Hefeveredelung!  
Zukauf: Destille Kaltenthaler

0,5L 10,50 €  
21,00 €/L

### 18 | Traubenbrand

Aus unserer Morio-Muskat-Traube.

0,5L 16,50 €  
33,00 €/L

### 19 | Weinbergspfirsichlikör

Ein Pfirsichdessert in flüssiger Form.  
Zukauf: Destille Kaltenthaler

0,5L 13,00 €  
26,00 €/L

### 20 | Mandeltrester

Tresterbrand mit Mandelaroma.  
Zukauf: Destille Kaltenthaler

0,5L 12,50 €  
25,00 €/L

### 21 | Chili Rosé – Traubenlikör

Gegensätze vereint – Süße trifft Schärfe.  
Zukauf: Destille Kaltenthaler

0,5L 13,00 €  
26,00 €/L

### 22 | Weißer Traubensaft

Zukauf: Ezg. Winzersekt

0,75L 3,00 €  
4,00 €/L





## GUTSAUSSCHANK „ZUM BETHJE-JEAN“

Ob im gemütlichen Gewölbekeller oder im weitläufigen Garten, bei uns finden Sie immer eine besondere Atmosphäre, um Wein zu genießen!

In unserem Gutsausschank servieren wir zu einer breiten Auswahl unserer Gutsweine hausgemachte Köstlichkeiten aus der Winzerküche. Von herzhaften bis vegetarischen Speisen ist hier für jeden etwas dabei.

### ÖFFNUNGSZEITEN 2018 & 2019:

6. September – 14. Oktober 2018

25. April – 14. Juli 2019 & 12. September – 13. Oktober 2019

Jeweils donnerstags und freitags ab 18 Uhr, sonntags ab 16 Uhr.

Ist unser Gutsausschank geschlossen, richten wir gerne auch Ihre private Feier bei uns aus (ab 50 Personen).

Nähere Informationen dazu finden Sie auf unserer Webseite oder auf Anfrage.



## VERKAUF, LIEFERUNG UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Alle aufgeführten Weine enthalten Sulfite und stammen aus dem Weinanbaugebiet Rheinhessen, genau genommen aus den Nackenheimer Lagen Engelsberg, Rothenberg und Schmitts-Kapellchen. Wenn kein Prädikat (z. B. Kabinett, Spätlese), Sekt b. A. oder Qualitätsperlwein b. A. angegeben ist, handelt es sich um Qualitätswein b. A.

Das Angebot ist freibleibend. Sollte ein bestellter Wein ausverkauft sein, so erlauben wir uns, nach Absprache mit Ihnen, einen preislich und geschmacklich ähnlichen Wein zu liefern. Die Preise verstehen sich einschließlich Ausstattung, Glas, Verpackung sowie Schaumwein- und Mehrwertsteuer, ab Weingut. Bei Abholung ab Hof und einer Mindestmenge von 6 Flaschen (derselben Sorte) gewähren wir einen Preisnachlass von 0,50€ je Flasche.

Beim Versand innerhalb Deutschlands (ausgenommen der deutschen Inseln) berechnen wir den Abholpreis zuzüglich Versand- und Verpackungskosten von 8,50€ für 6 Flaschen und 11,50€ für 12 Flaschen. Ab 60 Flaschen ist der Versand per Spedition möglich, nähere Informationen auf Anfrage. Die Rechnungsbeträge sind zahlbar innerhalb von 14 Tagen (rein netto). Bei Erstbestellung erfolgt die Lieferung gegen Vorkasse. Das Eigentumsrecht an den gelieferten Waren behalten wir uns bis zur vollständigen Bezahlung aller Forderungen vor. Weinsteinausscheidungen sind kristalline Ausfällungen infolge natürlicher Reife und damit kein Grund zur Beanstandung. Frühere Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

### **BANKVERBINDUNG:**

Volksbank Alzey-Worms eG / IBAN: DE39 5509 1200 0068 1687 08 / BIC: GENODE61AZY



## Weingut Sans-Lorch

Mahlweg 4  
55299 Nackenheim  
Tel.: 06135 2344

[www.sans-lorch.de](http://www.sans-lorch.de)  
[info@sans-lorch.de](mailto:info@sans-lorch.de)

 Weingut Sans-Lorch

### Öffnungszeiten Weinverkauf

Montag bis Freitag: 14-18 Uhr  
Samstag: 9-16 Uhr  
Gerne auch nach Terminvereinbarung

