



Sans-Lorch

Weinliste 2019



HERZLICH WILLKOMMEN IM WEINGUT SANS-LORCH IN NACKENHEIM!

Der beste Grund um anzustoßen steht einem meistens gegenüber!

Warum braucht man erst große Feste, um die Korken knallen zu lassen? Im vergangenen Oktober haben wir diesen prickelnden Perlen ein Tagesevent gewidmet und wollten mit unserem „Sektakel“ zeigen, wie alltagstauglich auch schäumende Tropfen sein können. Ein lieber Mensch, mit dem man gemeinsam genießen kann – was braucht es mehr, um eine Flasche zu köpfen?

Und was für Sekt gilt, gilt für Wein doch schon lange! So haben wir uns auch in diesem Winter daran gemacht, das Beste aus den Trauben des vergangenen Herbstes herauszuholen und frische 2018er Weine abzufüllen. Die neue Weinliste ist voll davon und wartet nur darauf, hoch und runter probiert zu werden!

In diesem Sinne freuen wir uns auf Ihren Besuch,
Ihre Familie Lorch

ROTWEINE

01 | 2017 **St. Laurent Trocken** 0,75L 7,00 €
A 12,5%vol / S 6,1g/l / RS 9,0g/l 9,33 €/L
Im Holzfass gereift. Weich, voll und rund gleicht der Körper des Weins der Statue eines Barriquefässchens.

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 €
| 2018 A 11,5%vol / S 7,3g/l / RS 13,4g/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 €
 | 2018 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 | 2017 **Riesling** Feinherb 0,75L 5,00 €
 A 12,0%vol / S 7,3g/l / RS 17,4g/l 6,67 €/L
 Eines Nackenheimers authentischste Visitenkarte!

09 | 2018 **Grauer Burgunder** Trocken 0,75L 5,00 €
 A 12,0%vol / S 6,1g/l / RS 6,7g/l 6,67 €/L
 Typischer Burgunder: kräftig und mit laaangem Atem!

10 | 2018 **Grauer Burgunder** Feinherb 0,75L 5,00 €
 A 11,0%vol / S 5,8g/l / RS 28,0g/l 6,67 €/L
 Süß und sprudelig – wie eine Sommerlimonade.

11 | 2018 **Weißer Burgunder** Trocken 0,75L 5,00 €
 A 11,5%vol / S 6,3g/l / RS 0,4g/l 6,67 €/L
 Darf ich vorstellen? Ebenfalls ein Burgundertyp, jedoch eher ein spritziger Vertreter.

12 | 2018 **Chardonnay** Trocken 0,75L 5,00 €
 A 12,5%vol / S 6,4g/l / RS 7,6g/l 6,67 €/L
 Wer linst da zuerst aus dem Glas? Etwas Zitrone? Gefolgt von kräftiger Struktur mit butterweichem Finale.

13 | 2018 **Sauvignon Blanc** Trocken 0,75L 5,00 €
 A 12,0%vol / S 6,5g/l / RS 4,2g/l 6,67 €/L
 Frisch, frech, leicht und ziemlich grün hinter den Ohren.

14 | 2018 **Gewürztraminer** Trocken 0,75L 5,30 €
 A 13,0 %vol / S 5,2g/l / RS 0,2g/l 7,07 €/L
 Duftige Rosen verfolgt von erfrischender Säure – wer gewinnt diese Rennen?

WEISSWEINE MIT RESTSÜSSE

15 | 2018 **Kerner Kabinett** Lieblich 0,75L 5,00 €
 A 12,0%vol / S 7,2g/l / RS 49,0g/l 6,67 €/L
 Dicht gepackt hält die Süße die exotischen Früchte gefangen – kein Entkommen!

16 | 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.

17 | 2018 **Ortega Auslese** 0,75L 6,50 €
 A 9,5%vol / S 7,8g/l / RS 83,0g/l 8,67 €/L
 Willkommen in unserem Blumenlädchen – hier durftet einfach alles! Erkennt jemand den Lavendel?





PRICKELNDES

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

S1 2018	Secco Blanc* Aus spritzigem Weißburgunder. Lieferbar ab Juni 2019.	0,75L	5,00 € 6,67 €/L
S2 2018	Rosé Secco* A 12,0%vol / S 6,5g/l / RS 12,0g/l	0,75L	5,00 € 6,67 €/L
S2 2017	Winzersekt Riesling Extra trocken A 12,0%vol / S 7,0g/l / RS 16,8g/l	0,75L	9,50 € 12,67 €/L

*Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

QUALITÄTSWEINE IN LITERFLASCHEN

Spritzig-fruchtiger Genuss für jeden Tag!

L1 2018	Riesling Trocken A 12,5%vol / S 8,5g/l / RS 3,5g/l	1,0L	5,00 €
L2 2018	Silvaner Trocken A 12,5%vol / S 6,5g/l / RS 5,8g/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

18 | Hefebrand

Die feinste Art der Hefeveredelung!
Zukauf: Destille Kaltenthaler

0,5L 10,50 €
21,00 €/L

19 | Traubenbrand

Aus unserer Morio-Muskat-Traube.

0,5L 16,50 €
33,00 €/L

20 | Weinbergspfirsichlikör

Ein Pfirsichdessert in flüssiger Form.
Zukauf: Destille Kaltenthaler

0,5L 13,00 €
26,00 €/L

21 | Mandeltrester

Tresterbrand mit Mandelaroma.
Zukauf: Destille Kaltenthaler

0,5L 12,50 €
25,00 €/L

22 | Chili Rosé – Traubenlikör

Gegensätze vereint – Süße trifft Schärfe.
Zukauf: Destille Kaltenthaler

0,5L 13,00 €
26,00 €/L

23 | 2018 Weißer Traubensaft

(aus Weißburgundertrauben)

0,75L 3,00 €
4,00 €/L

24 | 2018 Rosé – Traubensaft

(aus Dornfeldertrauben)

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 2019:

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
info@sans-lorch.de

 Weingut Sans-Lorch

Öffnungszeiten Weinverkauf

Mo/Di/Do/Fr: 14-18 Uhr
Mittwoch geschlossen
Samstag: 9-16 Uhr
Gerne auch nach Terminvereinbarung

