



WEINGUT SANS -

LORCH

WEINLISTE 2025

HERZLICH WILLKOMMEN IM WEINGUT SANS-LORCH!

Wein verbindet Menschen und bringt sie zusammen – ob bei einer Flasche zu Hause oder an einem Tisch in unserem Gutsausschank.

Wir sind von Herzen Gastgeber und freuen uns, Sie auch 2025 zu neuen Veranstaltungen einzuladen:

Weinproben mit musikalischer Begleitung, fetzige Live-Musik an unseren Gartenlounge-Terminen, Weinerlebnisse für kleine Gruppen (z.B. geführte Weinwanderungen oder Weinproben) und vieles mehr...

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Lorch



Alle spannenden Events und Infos packen wir außerdem in unseren Newsletter „Weinflaschenpost“ – also einfach anmelden und nichts mehr verpassen!



DAS STECKT HINTER DEN 3 FARBEN



GUTSWEINE

Fruchtbetonte, spritzige Weine mit klarem Sortencharakter.

Mal trocken, mal süffig ausgebaut bildet diese Linie die Fortsetzung unserer bisherigen Philosophie: Weine zu schaffen, die Lust machen auf den nächsten Schluck!



PREMIUMWEINE

Von Hand gemacht und mit Zeit gereift, um mit Leidenschaft getrunken zu werden.

So entstehen elegante Weine mit höchstem Qualitätsanspruch. In diese Linie fließt das Herzblut von Jungwinzerin Jasmin, hier wird gespielt: mit Holzfässern, Spontangärungen und neuen Ideen.



SCHAUM- UND PERLWEINE

Prickelnder Genuss unserer Winzersekte und Seccos in edlem Grau.

Braucht es einen Anlass, um den Tag zum Perlen zu bringen? Mit diesen Flaschen steht der perfekte Anlass bereits auf dem Tisch!

WEISSWEINE 0,75 L

- 02 | 2024 **Riesling** - alte Rebe -
A 11,5 % vol / S 6,2 g/l / RS 9,2 g/l
Kraftvoller Terroir-Vertreter vom Rotliegenden:
fruchtig und mineralisch.
- 03 | 2023 **Grauer Burgunder** Trocken
A 12,5 % vol / S 6,9 g/l / RS 5,4 g/l
Weich und vollmundig schmiegen sich Apfel
und Birne in die Geschmacksknospen.
- 04 | 2023 **Weißer Burgunder** Feinherb
A 12,0 % vol / S 7,6 g/l / RS 4,9 g/l
Duft Marille, gekrönt von kräutrigem Haarschmuck,
mit Biss und schlanker Taille.

- 05 | 2022 **Chardonnay** Trocken
A 12,0 % vol / S 6,8 g/l / RS 4,0 g/l
Kräftig-würzige Gelbfruchtgranate mit
saftigem Abgang.

- 06 | 2022 **Sauvignon Blanc** Trocken
A 12,5 % vol / S 6,1 g/l / RS 0,9 g/l
Frisch, frech, leicht mit kräutrig-duftiger Nase.

- 07 | 2024 **Riesling & Sauvignon blanc**
Feinherb
A 12,0 % vol / S 7,5 g/l / RS 22,7 g/l
Gemacht von den jungen Nackenheimer
Weinmacher*innen



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

WEISSWEINE 0,75 L

- 08 | 2024 **Grauer Burgunder** Feinherb
A 12,0 % vol / S 5,8 g/l / RS 16,4 g/l
Sommerlich erfrischend mit saftigem Süßekick.
- 09 | 2024 **Gewürztraminer** Feinherb
A 11,0 % vol / S 6,3 g/l / RS 14,6 g/l
Intensiv aromatisch, dazu verdammt süffig und lecker.
Einfach verlockend, das Glas unauffällig wegzutragen...
- 10 | 2021 **Chardonnay** Lieblich
A 11,5 % vol / S 7,2 g/l / RS 20,6 g/l
Gut gekühlt ersetzt er jedes Zitronensorbet.
- 11 | 2024 **Souvignier Gris** Auslese
A 9,5 % vol / S 6,2 g/l / RS 106,4 g/l
Dichte Süße aus einer besonders
interessanten neuen Rebsorte!



ROTE TRAUBEN: HELL GEKELTERT 0,75 L

12 | 2024 **Schwarzriesling** Rosé

Feinherb

A 11,0 % vol / S 6,1 g/l / RS 11,5 g/l

Der perfekte „Terrassenwein“ für den Sommer – auch ohne Terrasse zu genießen.

13 | 2024 **Spätburgunder** Blanc de Noir Trocken

A 11,5 % vol / S 5,9 g/l / RS 1,5 g/l

Beerige Aromatik im leichtesten Sommergewand.

ROTWEINE 0,75 L

14 | 2022 **St. Laurent** Trocken

A 12,5 % vol / S 5,7 g/l / RS 0,3 g/l

Beerenstark! Zwischen sanften Tanninen und fruchtiger Säure bleibt nur Platz für wohliges **Brommen**.

15 | 2022 **Regent** Trocken

A 12,5 % vol / S 5,2 g/l / RS 1,1 g/l

Fruchtbetont und gleichzeitig kräftig, passt zu Pasta und weißen Hemden.

16 | 2020 **„En scheene Obend“** Cuvée Trocken

A 12,5 % vol / S 6,4 g/l / RS 1,6 g/l

Vollmundig, kräftig, fruchtig - nicht wuchtig. Eigentlich alles, was man oder frau „fer en scheene Obend“ braucht.

17 | **„Naggenumer Rotarsch“**

Feinherb

A 11,0 % vol / S 6,0 g/l / RS 25,9 g/l

Süffisante Süße mit ironischer Herkunftsbezeichnung.

18 | 2021 **Sommerrotwein** Spätburgunder Trocken

A 12,5 % vol / S 5,1 g/l / RS 0,1 g/l

Rotwein mit Kühltrinkempfehlung: fruchtig, leicht, perfekt für an den Grill und in den Griller.

Vom Pflanzen der Rebe bis zum
Abfüllen der Weine liegt jeder Schritt
in unserer Hand.



PREMIUMWEINE 0,75 L

P1 | 2020 **Pinot Noir**

A 12,5 % vol / S 4,8 g/l / RS 1,0 g/l
Elegante Leichtigkeit mit fruchtiger Johannisbeere
und gewürziger Muskatnote.

P1 | 2022 **Pinot Noir Barrique**

A 12,5 % vol / S 5,4 g/l / RS 1,7 g/l
Kräftige Röstaromen aus neuen Fässern veredeln
den fruchtigen Charakter.

P2 | 2022 **Riesling Rothenberg**

A 12,0 % vol / S 7,2 g/l / RS 1,0 g/l
Pure Mineralik vom Rotliegenden, spontan vergoren
aus handgelesenen Trauben.

P3 | 2021 **Chardonnay**

A 12,5 % vol / S 6,3 g/l / RS 1,0 g/l
- holzgereift -
Komplexer Wein mit sanft eingebundenen
Vanillenoten.

P3 | 2022 **Chardonnay**

A 12,5 % vol / S 7,3 g/l / RS 3,1 g/l
- holzgereift -
Frucht- und Röstaromen in der Nase,
echter Tannin-Grip auf der Zunge!

Wir machen Wein erlebbar: mit geführten
Weinbergswanderungen, exklusiven Weinproben
mit Rheinhessentapas oder Rafting Touren
auf dem Rhein! **Infos unter: www.sans-lorch.de**

NEU

PRICKELNDES 0,75 L

Während unsere Seccos Ihnen jeden Tag freudig verperlen, reifen unsere Winzersekte
neun Monate in traditioneller Flaschengärung, um den einen Moment ganz groß zu machen.

S1 | 2022 **Winzersekt Pinot Blanc**

A 12,0 % vol / S 5,9 g/l / RS 14,2 g/l
Schäumende Frucht für den besonderen Anlass.

S4 | 2024 **Secco Rosé***

A 11,0 % vol / S 6,0 g/l / RS 12,8 g/l
Beerige Früchtchen, sommerlich verperlt.

S3 | 2024 **Secco Blanc***

A 12,0 % vol / S 5,3 g/l / RS 7,0 g/l
Großes Aroma mit kleiner Süße.

S5 | 2024 **Secco Alkoholfrei**

A <0,5 % vol / S 6,5 g/l / RS 4,9 g/l
Deutscher entalkoholisierter Perlwein mit zugesetzter
Kohlensäure Zukauf: Sektkellerei Groß-Winternheim

*Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure



QUALITÄTSWEINE IN LITERFLASCHEN 1,0 L

Spritzig-fruchtiger Genuss für jeden Tag!

L1 | 2024 **Riesling** Trocken
A 11,5 % vol / S 7,8 g/l / RS 0,4 g/l

L2 | 2024 **Müller-Thurgau** Trocken
A 12,5 % vol / S 5,1 g/l / RS 0,2 g/l

L3 | 2023 **St. Laurent Rosé** Feinherb
A 12,0 % vol / S 7,5 g/l / RS 7,9 g/l

WEINVERWANDTES 0,5 L

20 | **Traubenbrand**
Aus unserer Morio-Muskat-Traube.

21 | **Hefebrand**
Das Beste, was man aus Weinhefe machen kann.
Zukauf: Destille Kaltenthaler

22 | **Weinbergspfirsichlikör**
Ein Pfirsichdessert in flüssiger Form.
Zukauf: Destille Kaltenthaler

23 | **Chili Rosé Likör**
Gegensätze vereint – Süße trifft Schärfe.
Zukauf: Destille Kaltenthaler

24 | 2024 **Weißer Traubensaft** 0,75 L
(aus Müller-Thurgau-Trauben)

25 | 2024 **Roter Traubensaft** 0,75 L
(aus Regent-Trauben)

26 | 2024 **Verjus**
(Saft aus sauren Trauben)
Durch hohe Säure und feine Frucht kann Verjus als
Essigersatz zum Verfeinern von Salaten oder Soßen,
aber auch zum Veredeln von Getränken genutzt werden.

WIR MACHEN WEIN ERLEBBAR

Von April bis Oktober können Sie diese exklusiven Weinerlebnisse donnerstags bis sonntags bei uns buchen:

 **Weinprobe** (ab 6 Personen) 22,50 € pro Person
Jungwinzerin Jasmin führt Sie durch eine Weinprobe mit 5 Weinen, dazu reichen wir Mineralwasser und Brot. Sie erklärt die Herstellung, verrät manchen Winzer-Insider und beantwortet alle Ihre Fragen rund um das Thema Wein!

 **Rheinhessentapas** (ab 6 Personen) 24 € pro Person
Passend zu einer Weinprobe bieten wir auf Vorbestellung Rheinhessentapas an! Klassiker wie Handkäs', Fleischwurst oder Spundekäs' werden neu interpretiert in der Tischmitte zum gemeinsamen Genießen serviert!

 **Geführte Weinwanderung** (ab 8 Personen) 28 € pro Person
Mit der Winzerin durch die Weinberge samt herrlicher Ausblicke wandern und Einblicke in die Weinbergsarbeit bekommen. Wir führen Sie dorthin, wo die Weine gewachsen sind, um sie dort zu verkosten. Das erste Glas servieren wir im Weingut, von dort geht es mit 4 weiteren Weinen und Wasser los, bis wir wieder am Weingut zurückkehren. Hier besteht die Möglichkeit im Gutsausschank einzukehren. → Dauer: ca. 2,5 Stunden, inkl. 5 Weine und Mineralwasser.

Hinweis: Die Mindestpersonenanzahl definiert den Mindestpreis des gebuchten Weinerlebnisses.
Sollte es zu einer verringerten Personenanzahl kommen, wird der entsprechende Mindestpreis berechnet.



Wein genießt man am besten in besonderer Atmosphäre!

Unser weitläufiger Garten und unser Gewölbekeller laden hierzu herzlich ein.

GUTSAUSSCHANK UND GARTENVINOTHEK

Wir freuen uns sehr, Sie in diesem Jahr wieder in unserem Gewölbekeller und Garten verwöhnen zu dürfen! Je nach Angebot und Öffnungszeiten begrüßen wir Sie im Gutsausschank oder in der Gartenvinothek.

1.5. - 13.07.2025  **Gutsausschank:** Do & Fr ab 18 Uhr, So ab 15 Uhr

 **Gartenvinothek:** Sa, 15 - 20 Uhr

12.09. - 12.10.2025  **Gutsausschank:** Fr ab 18 Uhr, So ab 15 Uhr

 **Gartenvinothek:** Sa, 15 - 20 Uhr

Gartenlounge & Sommerweingarten

30.04.2025

Gartenlounge ab **18 Uhr** mit Livemusik

24.05.2025

Gartenlounge ab **18 Uhr** mit Livemusik

28.06.2025

Gartenlounge ab **18 Uhr** mit Livemusik

29.06.2025

Sommerweingarten von **14 - 18 Uhr**

Gartenfest mit Live-Musik und Weinverkostung

KOMMT
VORBEI



KONTAKT

Weingut Sans-Lorch

Mahlweg 4

55299 Nackenheim

Telefon: 06135 2344

www.sans-lorch.de

info@sans-lorch.de

  Weingut Sans-Lorch

Öffnungszeiten Weinverkauf an Hof

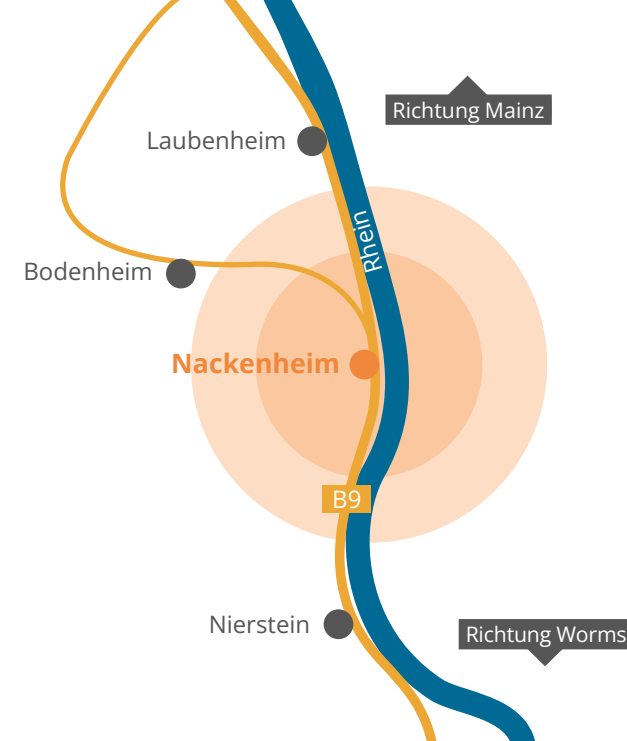
Mo-Fr: 14-18 Uhr • Samstag: 10-16 Uhr

Gerne auch nach Terminvereinbarung

NEU



Alle Weine können auch ganz bequem über unseren Onlineshop bestellt werden!





www.sans-lorch.de