Weingut
Dr. Marbé-Sans
FORUM VINUM
D-55299 Nackenheim am Rhein
Tel 06135 933 13 33
Mobil 0170 381 52 45 (auch WhatsApp)
mail@forum-vinum.de

Weinliste Sommer 2021

Wein		*Jahr*	*Preis €/Fl*	*Bestellung Fl.*
NACKENHEIMER RIESLING CS trocken	*klassischer Rheinriesling mit viel Frucht (Grapefruit, Cassis), vielseitiger Essensbegleiter, z.B. Spargel*	2019	8,40	
ROTHENBERG RIESLING S trocken	*purer Riesling-Genuss, intensiv und nachhaltig, sehr gut zu Fisch und Meeresfrüchten*	2020	10,90	
"RIVA" RIESLING RIVANER trocken	*spritzig-leichter, aromatischer Weißwein mit wenig Säure, der viel Trinkfreude bringt*	2018	7.40	
"VINÉA" RIESLING KABINETT halbtrocken	*schöne Balance von Süße und Säure, ideal zu asiatischen oder würzigen Speisen*	2018	7.40	
PINOT "BLANC DE NOIRS" trocken	*weißgekelterter Pinot Noir, saftig und kräftig, vielseitiger Essensbegleiter*	2019	8.40	
CABERNET SAUVIGNON Rosé trocken	*herbe Frische von Grapefruit und Minze, gut zu Sommersalaten, Nudeln oder Gegrilltem*	2019	8,40	
CUVÉE MUSCAT BLANC trocken	*Cuvée aus Gelber Muskateller und Chardonnay: animierende Trauben-aromen, schlank und leicht (nur 11 vol%)*	2020	9,40	
SAUVIGNON BLANC trocken	*Exotische Frucht, Holunderblüten- und Stachelbeeraromen, hervorragend zu Antipasti, Tapas und Vorspeisen*	2020	9,40	
CHARDONNAY trocken	*kräftiger Weißwein mit viel Mundfülle und weicher Säure, Fleisch- und Pastagerichte mit markanten Saucen*	2017	9,40	
GEWÜRZTRAMINER trocken	*zarter Duft nach Muskat, Litschi und Rosenblüten, fruchtiger Wein zum Aperitiv*	2019	9,40	
"LES BELLES FILLES" Pinot Noir trocken	*Feiner Spätburgunder, rote Beerenfrüchte, Pizza-, Pasta und Wildgerichte*	2017	11,90	
"LES FILLES SAUVAGES" Cab. S. Merlot R tr.	*dunkel, konzentriert und ausdrucksstark,, Kaffee- und Röstaromen, ideal zum Grillgerichten: Lamm, Entrecôte*	2016	12,90	
"NOBILÉ" RIESLING GEWÜRZTRAMINER mild	*florale und exotische Früchte, schön zum Früchtedessert, z.B. Crème brulée*	2019	9,40	
ROTHENBERG RIESLING Auslese süß	*hochkonzentrierte Frucht, gut zu Süßspeisen und zur Käseplatte*	2018	11,40	
"LIVIA MARIE" RIESLING Brut	*Traditionelle Flaschengärung, feine Rieslingfrucht*		12,40	
BLANC DE BLANCS CHARDONNAY Brut	*Champagnerart, cremig, nussig, feine Mousseux*		13,40	
"FLORINA SOPHIE" PINOT Rosé Brut	*Lachsfarben, rote Beerenfrüchte, fruchtige Burgundernote*		13,40	
"BLACK MOLLY" Cab. S. VINTAGE FORTIFIED	*Jahrgangsportwein, Cassis, Pflaume, Tabak, feine Süße*		19,90	

Alle Preise incl. MWst, zzgl. Versandkosten € 6,50 je Paket à 12 Fl.; Selbstabholerrabatt 0,50 €/Fl.

Name		Straße		Mobil Nr.	
Vorname		PLZ Ort		Email	

Datum, Unterschrift: _____

Aktuelle Weinliste Sommer 2021

Wir sind für Klimaschutz und Nachhaltigkeit:

Die Weinrebe ist als Dauerkultur seit jeher auf Nachhaltigkeit angewiesen, was unsere über 30 Jahre alten Rebanlagen zeigen. Seit Jahren pflegen wir unsere Weinberge ökologisch und umweltfreundlich. Bei der Weinherstellung versorgt uns unsere Photovoltaikanlage mit Strom und um den Verbrauch an Trinkwasser zu reduzieren, setzen wir Brunnenwasser ein. Als Verpackungsmaterial verwenden wir ausschließlich wiederverwendbare Glasflaschen und zu 100% biologisch abbaubare Verschlüsse aus natürlichem Kork sowie Kartonagen aus Recycling-Papier.

Wie wir Wein herstellen: Nach einer selektiven Ernte werden die Trauben schonend verarbeitet, damit Aromen und andere wertgebende Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Alkoholische Gärung und Weinreifung finden sowohl in Behältern aus Edelstahl als auch in Holzfässern statt. Unser Ziel ist es, unsere Weine so naturbelassen wie möglich herzustellen. Da wir auch über eine eigene Abfüllanlage verfügen, können alle Herstellungsschritte bis zur fertigen Flasche von uns selbst durchgeführt werden. Dafür garantieren wir mit dem Begriff »Erzeugerabfüllung«.

Unser Weinangebot gliedert sich in Orts-, Lagen und Rebsortenweine. Der Nackenheimer Riesling CS ist ein frisch-fruchtiger Weißwein mit etwa gleich viel Säure wie Süße, deshalb Classic Style. An der Spitze unseres Angebotes stehen die Weine vom Nackenheimer Rothenberg, einer zum Rhein hin steil abfallenden Einzellage. Die hier erzeugten Weine orientieren sich am Vorbild der französischen Grand Cru-Klassifkation: niedrige Erträge, selektive Handlese, schonende Pressung und lange Reifung. Unsere Rebsortenweine sind überwiegend trockene Menü-Weine, d.h. Weine, die ihren vollen Genuss als Begleiter zum guten Essen entfalten. Mit RIVA und VINÉA haben wir leichte und aromareiche Weine im Angebot. Und mit Sauvignon Blanc und Chardonnay haben wir ganz charaktervolle Weißweinsorten im Anbau. Neu sind Cuvée Muscat Blanc (Muskateller, perfekt zu Austern) und Pinot Blanc de Noirs, für unser richtiger „Burgunder“. Der Rosé vom Cabernet Sauvignon ist ein perfekter Terrassenwein im Sommer. Beim Rotwein bieten wir sowohl einen Spätburgunder (»Les Belles Filles«), die für einen fruchtbetonten Rotweintyp steht, als auch einen eher schweren tanninreichen Rotwein (»Les Filles Sauvages«) als Cuvée von Cabernet Sauvignon und Merlot an, die über 18 Monate in französischen Eichenholzfässern reift. Unsere jüngste Leidenschaft ist die Herstellung verschiedener Sekte mit traditioneller Flaschengärung aus den Rebsorten Riesling (Brut), Chardonnay (Extra Brut) und Pinot Noir Rosé (Brut).

Vinothek

Der Weinverkauf in unserer Gutsremise FORUM VINUM ist ganzjährig geöffnet. Eine kurzfristige telefonische Voranmeldung unter 06135 933 13 33 oder 0170 381 52 45 ist erforderlich.

Weinpräsente

Möchten Sie Bekannten oder Freunden mit einem Geschenk erfreuen, so übernehmen wir für Sie den Postversand in bruchsicheren Kartons. Wir beraten Sie gerne bei der individuellen Zusammenstellung.

Verkaufs- und Lieferbedingungen

Die Preise verstehen sich einschließlich Glas, Ausstattung und Verpackung in 12er Einheiten ab Weingut; bei Sendungen ab 60 Flaschen frei Haus an eine Anschrift des Empfängers in Deutschland. Der Paket-Versand erfolgt nur in Kartons zu 12 Flaschen (Sonderverpackungen), auch sortiert. Die Versandkosten betragen innerhalb Deutschlands je Karton 6,50 €. Ab 36 Flaschen empfehlen wir den Versand per Spedition (0,50 €/Fl.) Gemäß dem Jugendschutzgesetz geben wir keinen Wein an Jugendliche unter 16 Jahren ab. Branntweine werden nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgeben. Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von 7 Tagen nach Rechnungsdatum netto ohne jeden Abzug zu bezahlen. Bis zur vollständigen Bezahlung behalten wir uns das Eigentum an der gelieferten Ware vor. Erfüllungsort ist Nackenheim. Als Gerichtsstand gilt Mainz. Das Angebot ist freibleibend. Sollte bei Auftragserteilung eine Sorte vergriffen sein, behalten wir uns vor, einen gleichwertigen Wein als Ersatz zu liefern, falls dies nicht ausdrücklich verbeten wird. Alle unsere Produkte sind Qualitäts- oder Prädikatsweine aus Rheinhessen und enthalten Sulfite.

Weingut Dr. Dietrich Marbé-Sans, Am Lörzweiler Weg 1, D-55299 Nackenheim, marbe-sans@forum-vinum.de,
Bankverbindung: IBAN: DE63 5505 0120 0150 0007 50 • SWIFT-BIC: MALADE51MN