

Über unser Weingut und unsere Weine

Die Weintradition unserer Familie lässt sich bis in die Jahre um 1700 zurückverfolgen, als unsere französischen Vorfahren (Hugenotten) nach Nackenheim kamen. Die direkt am Rhein gelegene Weinbaugemeinde zählt mit seinen Weinen vom »Roten Hang« zu den bekanntesten in Rheinhessen. Wein ist für uns ein Naturprodukt, authentisches Genussmittel, echte Lebensfreude und faszinierendes Kulturgut. Deshalb bearbeiten wir unsere Weinberge seit Jahren ökologisch und umweltfreundlich, wirtschaften nachhaltig und ressourcenschonend, pflegen eine herrliche Naturlandschaft und sind seit Generationen eine starke Familiengemeinschaft.

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-Klassifikation: 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 sowohl leichte und als auch aromareiche Weine im Angebot. Und mit Sauvignon Blanc und Chardonnay haben wir ganz charaktervolle Weißweinsorten im Anbau. Neu sind Cuvée Muscat Blanc (Muskateller) und Pinot Blanc de Noirs, ein weiß gekelterter Spätburgunder. Der Rosé vom Cabernet Sauvignon ist der perfekte Terrassenwein im Sommer. Beim Rotwein haben wir sowohl eine fruchtige Spätburgunder-Lemberger als auch eine würzige Cuvée von Cabernet Sauvignon und Merlot im Angebot. Unsere jüngste Leidenschaft ist die Herstellung verschiedener Sekte mit traditioneller Flaschengärung aus den Rebsorten Riesling (Brut), Chardonnay (Extra Brut) und Pinot Noir Rosé (Extra Brut). Auch hier strikte handwerkliche Herstellung von der »Vermählung« der Weine bis zum Dégorgement (Enthefung).

Dietrich Marbé-Sans

Dietrich Marbé-Sans, Oenologe

Jour Fixe

NACKENHEIMER WEINFEST 17.–21. Juli 2025

HERBST-FINALE am 8./9. November 2025

Große Dégustation mit Jungweinprobe!

FRÜHLINGS-OUVERTURE am 25./26. April 2026

Präsentation des neuen Weinjahrgangs!

Dégustation Professionelle

8–10 Einzelproben mit fachkundiger Moderation, traditionelle Winzervesper.
Mind. 8 Personen. € 26,90 p.P.

Tour de Nackenheim

Gesellige Weinbergsrundfahrt mit »Pfiif und Porsche«, geologische, vinologische und literarische Erläuterungen, traditioneller Winzervesper und kleine Weinprobe.
Mind. 10 Personen. € 36,90 p.P.

Vinothek

Der Weinverkauf in unserer Gutsremise FORUM VINUM (Adam-Winkler-Str. 9) ist ganzjährig geöffnet.

Eine kurzfristige telefonische Voranmeldung unter 06135 9331333 oder 0170 3815245 (auch WhatsApp) ist erforderlich.

Weinpräsente

Möchten Sie Bekannten oder Freunden mit einem Geschenk erfreuen, so übernehmen wir für Sie den Postversand in bruch sicheren 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 120 Flaschen frei Haus an eine Anschrift des Empfängers in Deutschland. Der Paket-Versand erfolgt nur in Transport-Kartons zu 12 Flaschen, auch verschiedene Flaschen gemischt. Die Versandkosten betragen innerhalb Deutschlands je Karton 8,90 €.

Ab 72 Flaschen empfehlen wir den günstigen und umweltschonenden Versand per Spedition (0,65 €/Fl.) Gemäß dem Jugendschutzgesetz geben wir keinen Wein an Jugendliche unter 16 Jahren bzw. Branntweine an welche unter 18 Jahren. ab. 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 verboten 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
mail@forum-vinum.de
Bankverbindung:
IBAN: DE37 5535 0010 0150 0007 50
SWIFT-BIC: MALADE51WOR

Dr. Marbé-Sans
WEINGUT

Weinangebot 2025/26



Weingut Dr. Marbé-Sans
Verkauf: Adam-Winkler-Str. 9
Kellerei: Am Lörzweiler Weg 1
55299 Nackenheim am Rhein
Tel.: 06135 9331333
Mobil: 0170 3815245 (auch WhatsApp)
mail@forum-vinum.de

www.forum-vinum.de

Weingut Dr. Marbé-Sans
FORUM VINUM
55299 Nackenheim am Rhein
Tel.: 06135 9331333
Mobil: 0170 3815245 (auch WhatsApp)
mail@forum-vinum.de

Dr. Marbé-Sans
WEIN GUT

Weinangebot 2025/26

Jahr Preis €/Flasche Bestellung Flasche

NACKENHEIMER RIESLING CS trocken <i>Klassischer Rheinriesling mit viel Frucht (Grapefruit, Cassis), vielseitiger Essensbegleiter, z.B. Spargel</i>	2023/24	8,90	
ROTHENBERG RIESLING S trocken <i>Purer Riesling-Genuss, intensiv und nachhaltig, sehr gut zu Fisch und Meeresfrüchten</i>	2023	11,90	
ROTHENBERG RIESLING KABINETT feinherb <i>Schlang, feine Mineralität vom Rotschiefer, gefällt als Aperitif oder einfach solo!</i>	2021/24	11,90	
»RIVA« RIESLING trocken <i>Spritzig-leichter, aromatischer Weißwein mit wenig Säure, der viel Trinkfreude bringt</i>	2022/24	8,40	
»VINÉA« RIESLING KABINETT halbtrocken <i>Schöne Balance von Süße und Säure, ideal zu asiatischen oder würzigen Speisen</i>	2023	8,40	
PINOT »BLANC DE NOIRS« trocken <i>Weißgekellert Pinot Noir, saftig und kräftig, vielseitiger Essensbegleiter</i>	2023/24	8,90	
CABERNET SAUVIGNON Rosé trocken <i>Herbe Früchte von Grapefruit und Minze, gut zu Sommersalaten, Nudeln oder Grillitem</i>	2023/24	8,90	
CUVÉE MUSCAT BLANC trocken <i>Cuvée aus Gelber Muskateller und Chardonnay: animierende Traubenaromen, schlank und leicht (nur 11 vol%)</i>	2024	9,40	
SAUVIGNON BLANC trocken <i>Exotische Frucht, Holunderblüten- und Stachelbeeraromen, hervorragend zu Antipasti, Tapas und Vorspeisen</i>	2023/24	9,40	
CHARDONNAY trocken <i>Kräftiger Weißwein mit viel Mundfülle und weicher Säure, Fleisch- und Pastagerichte mit markanten Saucen</i>	2020/22	9,40	
GEWÜRZTRAMINER trocken <i>Zarter Duft nach Muskat, Litschi und Rosenblüten, fruchtiger Wein zum Aperitif</i>	2023	9,40	
»LES BELLES FILLES« CUVÉE NOIR trocken – Rotwein <i>Feiner Pinot Noir abgerundet mit Lemberger, rote Beerenfrüchte, Pizza, Pasta- und Wildgerichte</i>	2023	13,40	
»LES FILLES SAUVAGES« Cab. S. Merlot RÉSERVE trocken – Rotwein <i>Dunkel, konzentriert und ausdrucksstark, Kaffee- und Röstaromen, ideal zum Grillgerichten: Lamm, Entrecôte</i>	2017	13,90	
»NOBILÉ« RIESLING GEWÜRZTRAMINER mild <i>Florale und exotische Früchte, schön zum Früchtedessert, z.B. Crème brûlée</i>	2024	9,90	
ROTHENBERG RIESLING AUSLESE süß <i>Hochkonzentrierte Frucht, gut zu Süßspeisen und zur Käseplatte</i>	2019	11,90	
»LIVIA MARIE« RIESLING Brut – Sekt <i>Traditionelle Flaschengärung, feine Rieslingfrucht (Apfel, Williamsbirne)</i>		13,90	
BLANC DE BLANCS CHARDONNAY Extra Brut – Sekt <i>Champegnerart, frisches Brioche, nussig, feine Perlage</i>		14,40	
»FLORINA SOPHIE« PINOT Rosé Extra Brut – Sekt <i>Lachsfarben, rote Beerenfrüchte, fruchtige Burgundernote</i>		14,40	
»XO PINOT« FEINBRAND <i>Edler Weinbrand über 10 Jahre im Eichenholzfass gereift</i>		29,90	

Detailangaben



Name

Vorname

Straße

PLZ Ort

Mobilnr.

E-Mail

Ort, Datum, Unterschrift

Alle Preise inkl. 19% MwSt. • zzgl. Versandkosten € 8,90 je Paket à 12 Fl.