

# Unsere Qualitätsstufen



## Klassiker

Aus typischen Rebsorten von den Lagen in und um Nittel stammen unsere „Klassiker“. Die vielleicht wichtigsten Weine für alle, für die guter Wein der tägliche Essenbegleiter ist. Freuen Sie sich auf feinfruchtige Weine mit Spaßfaktor.



## vom Muschelkalk

Botschafter ihrer Herkunft. Alte Reben, die ihre Wurzeln tief in die Erde gegraben haben. Die wertvollen Mineralien des Muschelkalkbodens und das besondere Mikroklima der südlichen Weinmosel machen diese Weine so individuell und charakterstark.



## Herzstück

Die Einladung zum höchsten Weingenuss. Nur die „Herzstücke“ unserer besten Lagen rund um Nittel, stark reduzierte Erträge, mehrfach selektionierte Handlese, schonende Verarbeitung, langsame Vergärung und viele weitere Stellschrauben werden bewegt, um diese Weine so besonders zu machen. Individuelle Charakterköpfe, die sich erst mit der Zeit erschließen.



## Goldstück

Best Vintage – nur in besonders herausragenden Jahren erreichen die Trauben diese Güte, dass sie für unsere Goldstücke in Frage kommen. In diesen besonderen Jahrgängen werden nur die besten Trauben aus ausgewählten Parzellen für diese Weine verwendet. Strenge Ertragsregulierung, klassische Rebsorten, viel, viel Zeit und mehrere sensorische Prüfungen sind nur einige der Voraussetzungen für unsere „Goldstücke“. Es sind Weine, die das Optimum zeigen, vom Terroir geprägt, einzigartig und nicht kopierbar. Große Weine auf Topniveau, welche die Gerichte aus aller Welt begleiten und über mehrere Jahre ihr Reifepotenzial zeigen.

## Spirituosen und Sonstiges

									ANZAHL FL./BESTELLUNG
70.	2017	<b>Naturreiner Traubensaft</b> 100% Fruchtgehalt	aus eigenen Rivaner Trauben	alc. 0,0 %	6,5 g/l	€/l 4,66	0,75 l	<b>3,50 €</b>	<input type="text"/>
80.		<b>Weinessig</b>	aus ausgesuchten Weinen unseres Gutes		S. 6,0 g/l	€/l 10,00	0,5 l	<b>7,50 €</b>	<input type="text"/>
81.		<b>Balsamico-Essig</b>	nach traditioneller italienischer Art		S. 6,0 g/l	€/l 50,00	0,25 l	<b>12,50 €</b>	<input type="text"/>
85.		<b>Traubenkernöl</b>	in einem formschönen Krug			€/l 11,33	Krug 0,5 l	<b>8,50 €</b>	<input type="text"/>
86.		<b>Traubenkernöl</b>	für den größeren Bedarf			€/l 16,66	1,0 l	<b>12,50 €</b>	<input type="text"/>
90.		<b>Marc vom Elbling</b>	der Grappa der südlichen Wein-Mosel	alc. 43,0 %		€/l 26,00	0,5 l	<b>13,00 €</b>	<input type="text"/>
91.		<b>Marc vom Burgunder</b>	eine Komposition von verschiedenen Burgundern	alc. 43,0 %		€/l 28,00	0,5 l	<b>14,00 €</b>	<input type="text"/>
92.		<b>Alter Weinbrand</b>	aus reifen Weinen unseres Gutes	alc. 40,0 %		€/l 30,00	0,5 l	<b>15,00 €</b>	<input type="text"/>
93.		<b>Roter Weinbergs-Pfirsich-Likör</b>	das besondere Likör-Erlebnis	alc. 18,0 %		€/l 30,00	0,5 l	<b>15,00 €</b>	<input type="text"/>
95.		<b>Wein-Gelee</b>	eine erlesene Köstlichkeit für Frühstück und feine Küche – Weiß/Rot			€/l 13,33	Glas 225 g	<b>3,00 €</b>	<input type="text"/>

## Weine mit feiner Restsüße

40.	2017	Rivaner	feinherb	alc. 11,7 %	Rz 14,6 g/l	S. 6,3 g/l	€/l 6,66	0,75 l	<b>5,00 €</b>	<input type="text"/>
41.	2016	Kerner	Kabinett	alc. 8,7 %	Rz 46,2 g/l	S. 7,7 g/l	€/l 7,73	0,75 l	<b>5,80 €</b>	<input type="text"/>
42.	2017	Kerner	Spätlese	alc. 7,8 %	Rz 88,0 g/l	S. 8,0 g/l	€/l 10,40	0,75 l	<b>7,80 €</b>	<input type="text"/>
44.	2015	Elbling	Beerenauslese	alc. 8,5 %	Rz 116,0 g/l	S. 10,2 g/l	€/l 49,60	0,5 l	<b>24,80 €</b>	<input type="text"/>

Besuchen Sie unseren Weinshop



[www.apel-shop.de](http://www.apel-shop.de)

Besuchen Sie unser Gästehaus



[www.apel-weingut.de/gaestehaus](http://www.apel-weingut.de/gaestehaus)

## Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

Die Preise verstehen sich in € einschließlich Mehrwertsteuer, Sektsteuer, Glas, Ausstattung und Verpackung in 6er Sekt- und 6er Weinkartons, ab Weingut. Das Angebot ist freibleibend.

### Selbstabholer im Weingut erhalten:

ab 250 € 3% Rabatt  
ab 450 € 5% Rabatt  
ab 650 € 10% Rabatt

### Postversand:

6er, 12er oder 18er PTZ-Karton  
nur 4,90 € pro Karton inkl. Versandkosten

### Speditionsversand:

ab 60 Flaschen nur 19,90 € pro Sendung.

### Anlieferung mit eigenem Fahrzeug

(nur innerhalb Deutschland):  
ab 24 Flaschen frei Haus bis 100 km.  
ab 42 Flaschen bis 119 Flaschen über 100 km  
Frachtkostenanteil 12,50 €  
ab 120 Flaschen frei Haus  
Oben aufgeführte Konditionen gelten nur im Rahmen unserer Auslieferungsfahrten.

Der Rechnungsbetrag ist innerhalb 14 Tagen rein netto zahlbar.

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.  
Erfüllungsort für beide Teile ist Nittel.  
Gerichtsstand Trier.

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

[info@apel-weingut.de](mailto:info@apel-weingut.de) [www.apel-shop.de](https://www.apel-shop.de) [www.apel-weingut.de](https://www.apel-weingut.de) [facebook.de/apelweingut](https://www.facebook.com/apelweingut) [www.apel-shop.de](https://www.apel-shop.de)

**A P E L** WEINGUT · GÄSTEHaus · WEINSTUBE · VINOTHEK

EMAIL

TEL.

PLZ/STADT

STRASSE/NUMMER

NAME

Kontaktformular

17. November 2018: Kulinarischer Marathon

17. - 20. August 2018: Weinkirmes Nittel

24. - 27. Juni 2018: Sommerevent – Wein u. Kultur

27. April - 01. Mai 2018: Kellertage Nittel

7. April 2018: Jungweinfestival – Jahrgangspräsentation

31. März 2018: Weinlehrpfadfest – Wein im Weinberg erleben

24. März 2018: WINETIME 2018

16. März 2018: Saisonöffnung Weinstube

Veranstungstipps 2018

**A P E L**  
WEINGUT






Nittel/Mosel

Weinpreisliste 2017/2018

## 2000 Jahre Elbling




Elbling gilt als älteste Rebsorte Europas. Er eignet sich als perfekter Essensbegleiter sowie als leichter, spritziger Sommerwein. Heute eine echte Rarität!

ANZAHL FL./  
BESTELLUNG

01.	2017		<b>Elbling</b>	feinherb	alc. 11,0% Rz 18,7 g/l S. 6,7 g/l	€/l 5,00	1 l	<b>5,00 €</b>	<input type="text"/>
02.	2017		<b>Elbling</b>	trocken	alc. 11,7% Rz 6,5 g/l S. 6,8 g/l	€/l 5,00	1 l	<b>5,00 €</b>	<input type="text"/>
03.	2017		<b>Elbling vom Kalkfels</b>	trocken	alc. 12,2% Rz 2,8 g/l S. 7,0 g/l	€/l 5,50	1 l	<b>5,50 €</b>	<input type="text"/>
04.	2017		<b>Elbling Tradition</b> vom Muschelkalk	trocken	alc. 11,5% Rz 8,9 g/l S. 7,0 g/l	€/l 6,66	0,75 l	<b>5,00 €</b>	<input type="text"/>
						€/l 5,80	1 l	<b>5,80 €</b>	<input type="text"/>
05.	2017		<b>Elbling Classic</b> vom Muschelkalk	classic	alc. 11,6% Rz 11,3 g/l S. 6,5 g/l	€/l 7,73	0,75 l	<b>5,80 €</b>	<input type="text"/>

## Jung, bunt und frech!

Von der Jugend für die Jugend. Auffallend buntes Design, kombiniert mit purer Trinkfreude!

10.	2017		<b>Helle Freude</b> Weißwein Cuveé	feinherb	alc. 11,0% Rz 20,1 g/l S. 6,5 g/l	€/l 7,73	0,75 l	<b>5,80 €</b>	<input type="text"/>
11.	2017		<b>Roter Wahnsinn</b> Rosé Cuveé	feinherb	alc. 10,7% Rz 23,3 g/l S. 6,3 g/l	€/l 7,73	0,75 l	<b>5,80 €</b>	<input type="text"/>
12.	2017		<b>Schwarzer Humor</b> Rotwein Cuveé	feinherb	alc. 11,3% Rz 22,4 g/l S. 5,3 g/l	€/l 7,73	0,75 l	<b>5,80 €</b>	<input type="text"/>


## Burgunder aus Leidenschaft

Muschelkalk und ein perfektes Mikroklima verleihen unseren Burgundern eine unvergleichlich feine Mineralität sowie seine einzigartige Fruchtaromatik.

20.	2017		<b>Auxerrois</b>	trocken	alc. 12,3% Rz 5,9 g/l S. 6,1 g/l	€/l 8,00	0,75 l	<b>6,00 €</b>	<input type="text"/>
21.	2017		<b>Auxerrois</b> vom Muschelkalk	trocken	alc. 11,9% Rz 8,1 g/l S. 6,1 g/l	€/l 10,00	0,75 l	<b>7,50 €</b>	<input type="text"/>
22.	2017		<b>Auxerrois</b> vom Muschelkalk	feinherb	alc. 11,6% Rz 13,1 g/l S. 6,0 g/l	€/l 10,00	0,75 l	<b>7,50 €</b>	<input type="text"/>
22a.	2017		<b>Auxerrois</b> Edition Hubert / Limitierte Auflage	trocken	alc. 12,1% Rz 7,2 g/l S. 5,9 g/l	€/l 14,00	0,75 l	<b>10,50 €</b>	<input type="text"/>
23.	2017		<b>Weißer Burgunder</b>	trocken	alc. 12,1% Rz 5,4 g/l S. 6,1 g/l	€/l 8,00	0,75 l	<b>6,00 €</b>	<input type="text"/>
24.	2017		<b>Weißer Burgunder</b> vom Muschelkalk	trocken	alc. 12,1% Rz 7,0 g/l S. 5,5 g/l	€/l 10,00	0,75 l	<b>7,50 €</b>	<input type="text"/>
25.	2017		<b>Weißer Burgunder</b> vom Muschelkalk	feinherb	alc. 11,5% Rz 12,8 g/l S. 5,9 g/l	€/l 10,00	0,75 l	<b>7,50 €</b>	<input type="text"/>
26.	2017		<b>Grauer Burgunder</b>	trocken	alc. 12,4% Rz 5,6 g/l S. 6,6 g/l	€/l 8,66	0,75 l	<b>6,50 €</b>	<input type="text"/>
27.	2017		<b>Grauer Burgunder</b> vom Muschelkalk	trocken	alc. 12,5% Rz 7,7 g/l S. 5,8 g/l	€/l 11,33	0,75 l	<b>8,50 €</b>	<input type="text"/>
28.	2016		<b>Grauer Burgunder S</b> Herzstück	trocken	alc. 12,5% Rz 9,1 g/l S. 6,5 g/l	€/l 14,00	0,75 l	<b>10,50 €</b>	<input type="text"/>
29.	2015		<b>Pinot Gris</b> Charta Schengen Prestige	trocken	alc. 13,1% Rz 8,7 g/l S. 6,3 g/l	€/l 24,66	0,75 l	<b>18,50 €</b>	<input type="text"/>
30.	2017		<b>Chardonnay</b> vom Muschelkalk	trocken	alc. 12,5% Rz 8,1 g/l S. 7,0 g/l	€/l 12,00	0,75 l	<b>9,00 €</b>	<input type="text"/>
31.	2017		<b>Chardonnay</b> Herzstück	trocken	ab Oktober 2018 verfügbar	€/l 16,66	0,75 l	<b>12,50 €</b>	<input type="text"/>
32.	2017		<b>Sauvignon blanc</b> Herzstück	trocken	alc. 12,6% Rz 7,4 g/l S. 6,3 g/l	€/l 14,00	0,75 l	<b>10,50 €</b>	<input type="text"/>




## Riesling von Saar und Mosel

Unser Saar-Riesling wächst auf einer der steilsten und besten Lagen der Saar.

35.	2017		<b>Riesling</b> vom Muschelkalk	trocken	alc. 12,3% Rz 8,8 g/l S. 7,0 g/l	€/l 8,66	0,75 l	<b>6,50 €</b>	<input type="text"/>
36.	2017		<b>Riesling</b> Saar-Riesling	feinherb	alc. 11,1% Rz 27,0 g/l S. 7,3 g/l	€/l 9,33	0,75 l	<b>7,00 €</b>	<input type="text"/>
37.	2016		<b>Riesling</b> Saar-Ayler Kupp	Spätlese	alc. 7,6% Rz 63,2 g/l S. 9,2 g/l	€/l 12,66	0,75 l	<b>9,50 €</b>	<input type="text"/>

## Rosé und Blanc de Noir

Leuchtend rote und blaue Beeren werden sanft zu elegant-feinfruchtigen Rosés ausgebaut.

45.	2017		<b>Roter Elbling – Rosé</b> eine Spezialität vom Elbling	feinherb	alc. 11,5% Rz 12,4 g/l S. 6,6 g/l	€/l 8,66	0,75 l	<b>6,50 €</b>	<input type="text"/>
46.	2017		<b>Orchideenfels</b> 100 % Blauer Spätburgunder	trocken	alc. 12,5% Rz 7,6 g/l S. 6,5 g/l	€/l 10,00	0,75 l	<b>7,50 €</b>	<input type="text"/>
47.	2017		<b>Blanc de Noir</b> weißer Wein aus roten Trauben	feinherb	alc. 11,6% Rz 12,4 g/l S. 6,8 g/l	€/l 10,00	0,75 l	<b>7,50 €</b>	<input type="text"/>









## Rotwein – rote Eleganz

Duft, Komplexität, Finesse und Struktur, so erzeugen wir jährlich Rotweine auf höchstem Niveau.

50.	2016		<b>Dornfelder</b>	trocken	alc. 12,9% Rz 6,0 g/l S. 4,7 g/l	€/l 7,73	0,75 l	<b>5,80 €</b>	<input type="text"/>
51.	2016		<b>Blauer Spätburgunder</b> vom Muschelkalk	trocken	alc. 13,3% Rz 3,8 g/l S. 4,3 g/l	€/l 11,33	0,75 l	<b>8,50 €</b>	<input type="text"/>
52.	2015		<b>Cuveé Philippe</b> vom Muschelkalk	trocken	alc. 13,2% Rz 4,2 g/l S. 5,5 g/l	€/l 12,66	0,75 l	<b>9,50 €</b>	<input type="text"/>
53.	2016		<b>Blauer Spätburgunder</b> Herzstück	trocken	alc. 13,2% Rz 3,5 g/l S. 4,9 g/l	€/l 19,33	0,75 l	<b>14,50 €</b>	<input type="text"/>
54.	2017		<b>Blauer Spätburgunder</b> Goldstück	trocken	ab Oktober 2018 verfügbar	€/l 26,00	0,75 l	<b>19,50 €</b>	<input type="text"/>

## Sekt – jede Flasche ein Unikat

Aus ausgesuchten Weinen unseres Gutes versekten wir nach alter traditioneller Flaschengärung und erzeugen so individuelle Sekte auf höchstem Niveau. Alle Sekte reifen mindestens 24 Monate auf der Hefe.

60.			<b>Elsecco</b> unser Prosecco	trocken	alc. 11,5% Rz 14,9 g/l S. 6,4 g/l	€/l 7,73	0,75 l	<b>5,80 €</b>	<input type="text"/>
61.			<b>Riesling</b> Piccolo	trocken	alc. 11,5% Rz 16,5 g/l S. 7,2 g/l	€/l 14,50	0,2 l	<b>2,90 €</b>	<input type="text"/>
62.			<b>Elbling</b>	trocken	alc. 11,5% Rz 16,5 g/l S. 7,2 g/l	€/l 11,33	0,75 l	<b>8,50 €</b>	<input type="text"/>
63.			<b>Elbling</b>	brut	alc. 12,6% Rz 12,4 g/l S. 6,0 g/l	€/l 12,00	0,75 l	<b>9,00 €</b>	<input type="text"/>
						Magnum	€/l 15,66	1,5 l	<b>23,50 €</b>
64.			<b>Elbling</b>	extra brut	alc. 12,3% Rz 3,4 g/l S. 6,0 g/l	€/l 12,00	0,75 l	<b>9,00 €</b>	<input type="text"/>
65.			<b>Roter Elbling</b>	brut	alc. 12,4% Rz 12,0 g/l S. 5,5 g/l	€/l 14,00	0,75 l	<b>10,50 €</b>	<input type="text"/>
66.			<b>Weißer Burgunder</b>	brut	alc. 12,5% Rz 11,9 g/l S. 5,8 g/l	€/l 15,33	0,75 l	<b>11,50 €</b>	<input type="text"/>
67.			<b>Sinfonie Crémant</b>	brut	alc. 12,6% Rz 9,6 g/l S. 6,2 g/l	€/l 18,00	0,75 l	<b>13,50 €</b>	<input type="text"/>