

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 feifruchtige 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.	2018	Naturreiner Traubensaft 100% Fruchtgehalt	aus eigenen Rivaner Trauben	alc. 0,0 %	6,8 g/l	€/l 4,66	0,75 l	3,50 €	<input type="text"/>
80.		Weinessig	aus ausgesuchten Weinen unseres Gutes		S. 6,0 g/l	€/l 15,00	0,5 l	7,50 €	<input type="text"/>
81.		Balsamico-Essig	nach traditioneller italienischer Art		S. 6,0 g/l	€/l 50,00	0,25 l	12,50 €	<input type="text"/>
85.		Traubenkernöl	in einem formschönen Krug			€/l 17,00	Krug 0,5 l	8,50 €	<input type="text"/>
86.		Traubenkernöl	für den größeren Bedarf			€/l 12,50	1,0 l	12,50 €	<input type="text"/>
90.		Marc vom Elbling	der Grappa der südlichen Wein-Mosel	alc. 43,0 %		€/l 26,00	0,5 l	13,00 €	<input type="text"/>
91.		Marc vom Burgunder	eine Komposition von verschiedenen Burgundern	alc. 43,0 %		€/l 28,00	0,5 l	14,00 €	<input type="text"/>
92.		Alter Weinbrand	aus reifen Weinen unseres Gutes	alc. 40,0 %		€/l 30,00	0,5 l	15,00 €	<input type="text"/>
93.		Roter Weinbergs-Pfirsich-Likör	das besondere Likör-Erlebnis	alc. 18,0 %		€/l 30,00	0,5 l	15,00 €	<input type="text"/>
95.		Wein-Gelee	eine erlesene Köstlichkeit für Frühstück und feine Küche – Weiß/Rot			€/l 13,33	Glas 225 g	3,00 €	<input type="text"/>

Weine mit feiner Restsüße

40.	2017/18	Rivaner	feinherb	alc. 11,5 %	Rz 14,6 g/l	S. 6,3 g/l	€/l 6,66	0,75 l	5,00 €	<input type="text"/>
41.	2018	Kerner	Kabinett	alc. 10,0 %	Rz 63,3 g/l	S. 8,2 g/l	€/l 7,73	0,75 l	5,80 €	<input type="text"/>
42.	2018	Kerner	Spätlese	alc. 8,5 %	Rz 93,5 g/l	S. 8,2 g/l	€/l 10,40	0,75 l	7,80 €	<input type="text"/>
43.	2018	Gewürztraminer	Spätlese	alc. 8,5 %	Rz 88,8 g/l	S. 5,9 g/l	€/l 17,60	0,5 l	8,80 €	<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	24,80 €	<input type="text"/>

Besuchen Sie unseren Weinshop



www.apel-shop.de

Besuchen Sie unser Gästehaus



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.

Kontaktformular

NAME

STRASSE/NUMMER

PLZ/STADT

TEL.

EMAIL

info@apel-weingut.de www.apel-shop.de
 Weinstraße 26 · 54453 Nittel www.apel-weingut.de
 A P E L WEINGUT · GÄSTEHaus · WEINSTUBE · VINOtHEK
 (0 65 84) 3 14 www.apel-weingut.de (0 65 84) 12 63

WeinBOOTSchaft

31. August 2019

SaarReslingSommer

24. – 25. August 2019

Weinkirmes Nittel

16. – 19. August 2019

Meet the Winemaker

13. Juli & 10. August 2019

Sommerfest – Wein u. Kultur

30. Juni – 03. Juli 2019

Meet the Winemaker

25. Mai & 15. Juni 2019

Kellertage Nittel

01. – 05. Mai 2019

Weinlehrpfadfest - Wein im Weinberg erleben

20. April 2019

Entdecken Sie den neuen Jahrgang 2018

Jungweinfestival – Jahrgangspräsentation

06. April 2019

WINETIME 2019

30. März 2019

Saisoneröffnung Weinstube

15. März 2019

Veranstaltungstipps 2019

A P E L
WEINGUT






Nittel/Mosel

Weinpreisliste Frühjahr 2019

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.	2018		Elbling	feinherb	alc. 11,0% Rz 14,8 g/l S. 6,5 g/l	€/15,00	1 l	5,00 €	<input type="text"/>
02.	2017/18		Elbling	trocken	alc. 11,5% Rz 6,5 g/l S. 6,8 g/l	€/15,00	1 l	5,00 €	<input type="text"/>
03.	2017/18		Elbling vom Kalkfels	trocken	alc. 12,0% Rz 2,8 g/l S. 7,0 g/l	€/15,50	1 l	5,50 €	<input type="text"/>
04.	2018		Elbling Tradition vom Muschelkalk	trocken	alc. 11,5% Rz 8,8 g/l S. 7,0 g/l	€/16,66	0,75 l	5,00 €	<input type="text"/>
						€/15,80	1 l	5,80 €	<input type="text"/>
05.	2018		Elbling Classic vom Muschelkalk	classic	alc. 11,5% Rz 11,3 g/l S. 6,5 g/l	€/17,73	0,75 l	5,80 €	<input type="text"/>

Jung, bunt und frech!

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

10.	2017/18		Helle Freude Weißwein Cuveé	feinherb	alc. 11,0% Rz 20,1 g/l S. 6,5 g/l	€/17,73	0,75 l	5,80 €	<input type="text"/>
11.	2018		Roter Wahnsinn Rosé Cuveé	feinherb	alc. 11,0% Rz 27,5 g/l S. 5,9 g/l	€/17,73	0,75 l	5,80 €	<input type="text"/>
12.	2017/18		Schwarzer Humor Rotwein Cuveé	feinherb	alc. 11,0% Rz 23,4 g/l S. 4,8 g/l	€/17,73	0,75 l	5,80 €	<input type="text"/>




Burgunder aus Leidenschaft

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

20.	2018		Auxerrois	trocken	alc. 12,5% Rz 5,1 g/l S. 5,2 g/l	€/18,00	0,75 l	6,00 €	<input type="text"/>	
21.	2017/18		Auxerrois vom Muschelkalk	trocken	alc. 12,0% Rz 7,6 g/l S. 5,7 g/l	€/10,00	0,75 l	7,50 €	<input type="text"/>	
22.	2018		Auxerrois vom Muschelkalk	feinherb	alc. 11,5% Rz 14,7 g/l S. 5,6 g/l	€/10,00	0,75 l	7,50 €	<input type="text"/>	
23.	2017/18		Weißer Burgunder	trocken	alc. 12,5% Rz 5,2 g/l S. 6,2 g/l	€/18,00	0,75 l	6,00 €	<input type="text"/>	
24.	2018		Weißer Burgunder vom Muschelkalk	trocken	alc. 12,5% Rz 8,9 g/l S. 5,4 g/l	€/10,00	0,75 l	7,50 €	<input type="text"/>	
25.	2018		Weißer Burgunder vom Muschelkalk	feinherb	alc. 12,5% Rz 15,2 g/l S. 5,9 g/l	€/10,00	0,75 l	7,50 €	<input type="text"/>	
26.	2017/18		Grauer Burgunder	trocken	alc. 13,0% Rz 5,3 g/l S. 5,3 g/l	€/18,66	0,75 l	6,50 €	<input type="text"/>	
27.	2018		Grauer Burgunder vom Muschelkalk	trocken	alc. 13,0% Rz 8,8 g/l S. 5,9 g/l	€/11,33	0,75 l	8,50 €	<input type="text"/>	
28.	2018		Grauer Burgunder Herzstück	trocken	alc. 13,0% Rz 12,5 g/l S. 6,1 g/l	€/14,00	0,75 l	10,50 €	<input type="text"/>	
29.	2016		Grauer Burgunder Goldstück	trocken	alc. 12,5% Rz 6,6 g/l S. 6,5 g/l	€/24,66	0,75 l	18,50 €	<input type="text"/>	
30.	2018		Chardonnay vom Muschelkalk	trocken	alc. 13,0% Rz 7,8 g/l S. 6,3 g/l	€/12,00	0,75 l	9,00 €	<input type="text"/>	
31.	2018		Chardonnay Herzstück	AB SEPTEMBER 2019 VERFÜGBAR					12,50 €	<input type="text"/>
32.	2018		Sauvignon blanc Herzstück	trocken	alc. 12,0% Rz 7,7 g/l S. 6,2 g/l	€/14,00	0,75 l	10,50 €	<input type="text"/>	




Riesling von Saar und Mosel

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

35.	2018		Riesling vom Muschelkalk	trocken	alc. 12,0% Rz 8,5 g/l S. 7,6 g/l	€/18,66	0,75 l	6,50 €	<input type="text"/>
36.	2017/18		Riesling Saar-Riesling	feinherb	alc. 11,0% Rz 27,0 g/l S. 7,3 g/l	€/19,33	0,75 l	7,00 €	<input type="text"/>
37.	2017/18		Riesling Saar-Ayler Kupp	Spätlese	alc. 8,0% Rz 62,8 g/l S. 8,1 g/l	€/12,66	0,75 l	9,50 €	<input type="text"/>

Rosé und Blanc de Noir

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

45.	2018		Roter Elbling Rosé Spezialität vom Elbling	feinherb	alc. 11,0% Rz 12,4 g/l S. 6,3 g/l	€/18,66	0,75 l	6,50 €	<input type="text"/>
46.	2018		Orchideenfels 100% Blauer Spätburgunder	trocken	alc. 12,5% Rz 6,4 g/l S. 5,8 g/l	€/10,00	0,75 l	7,50 €	<input type="text"/>
47.	2017/18		Blanc de Noir weißer Wein aus roten Trauben	feinherb	alc. 12,0% Rz 13,0 g/l S. 6,7 g/l	€/10,00	0,75 l	7,50 €	<input type="text"/>









Rotwein – rote Eleganz

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

50.	2017		Dornfelder	trocken	alc. 12,0% Rz 6,0 g/l S. 4,9 g/l	€/17,73	0,75 l	5,80 €	<input type="text"/>
51.	2016		Blauer Spätburgunder vom Muschelkalk	trocken	alc. 13,0% Rz 4,5 g/l S. 4,8 g/l	€/11,33	0,75 l	8,50 €	<input type="text"/>
52.	2017		Cuveé Philippe vom Muschelkalk	trocken	alc. 13,0% Rz 4,1 g/l S. 4,6 g/l	€/12,66	0,75 l	9,50 €	<input type="text"/>
53.	2017		Blauer Spätburgunder Herzstück	trocken	alc. 13,0% Rz 2,3 g/l S. 4,9 g/l	€/19,33	0,75 l	14,50 €	<input type="text"/>
54.	2017		Blauer Spätburgunder Goldstück	trocken	alc. 13,0% Rz 1,6 g/l S. 4,9 g/l	€/132,66	0,75 l	24,50 €	<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.			Elsecco unser Prosecco	trocken	alc. 11,5% Rz 14,9 g/l S. 6,4 g/l	€/18,66	0,75 l	6,50 €	<input type="text"/>
61.			Riesling Piccolo	trocken	alc. 11,5% Rz 16,5 g/l S. 7,2 g/l	€/14,50	0,2 l	2,90 €	<input type="text"/>
62.			Elbling	trocken	alc. 11,5% Rz 16,5 g/l S. 6,7 g/l	€/12,00	0,75 l	9,00 €	<input type="text"/>
63.			Elbling	brut	alc. 11,5% Rz 10,1 g/l S. 6,7 g/l	€/12,66	0,75 l	9,50 €	<input type="text"/>
						Magnum €/16,33	1,5 l	24,50 €	<input type="text"/>
64.			Elbling	extra brut	alc. 11,5% Rz 3,3 g/l S. 6,7 g/l	€/12,66	0,75 l	9,50 €	<input type="text"/>
65.			Roter Elbling	brut	alc. 12,0% Rz 11,5 g/l S. 5,8 g/l	€/14,00	0,75 l	10,50 €	<input type="text"/>
66.			Weißer Burgunder	brut	alc. 12,5% Rz 11,9 g/l S. 5,8 g/l	€/15,33	0,75 l	11,50 €	<input type="text"/>
67.			Sinfonie Crémant	brut	alc. 12,5% Rz 9,6 g/l S. 6,2 g/l	€/19,33	0,75 l	14,50 €	<input type="text"/>