

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.	2019	Naturreiner Traubensaft 100% Fruchtgehalt	aus eigenen Rivaner Trauben	alc. 0,0 %	S. 6,8 g/l	€/l 4,66	0,75 l	3,50 €	
80.		Weinessig	aus ausgesuchten Weinen unseres Gutes		S. 6,0 g/l	€/l 15,00	0,5 l	7,50 €	
81.		Balsamico-Essig	nach traditioneller italienischer Art		S. 6,0 g/l	€/l 50,00	0,25 l	12,50 €	
85.		Traubenkernöl	in einem formschönen Krug			€/l 17,00	Krug 0,5 l	8,50 €	
86.		Traubenkernöl	für den größeren Bedarf			€/l 12,50	1,0 l	12,50 €	
90.		Marc vom Elbling	der Grappa der südlichen Wein-Mosel	alc. 43,0 %		€/l 26,00	0,5 l	13,00 €	
91.		Marc vom Burgunder	eine Komposition von verschiedenen Burgundern	alc. 43,0 %		€/l 28,00	0,5 l	14,00 €	
92.		Alter Weinbrand	aus reifen Weinen unseres Gutes	alc. 40,0 %		€/l 30,00	0,5 l	15,00 €	
93.		Roter Weinbergs-Pfirsich-Likör	das besondere Likör-Erlebnis	alc. 18,0 %		€/l 30,00	0,5 l	15,00 €	
95.		Wein-Gelee	eine erlesene Köstlichkeit für Frühstück und feine Küche – Weiß/Rot			€/l 13,33	Glas 225 g	3,00 €	

Weine mit feiner Restsüße

40.	2019	 Rivaner	feinherb	alc. 11,5 %	Rz 17,5 g/l	S. 6,4 g/l	€/l 6,66	0,75 l	5,00 €	
41.	2019	 Kerner	Kabinett	alc. 9,5 %	Rz 45,0 g/l	S. 7,0 g/l	€/l 7,73	0,75 l	5,80 €	
42.	2018	 Kerner	Spätlese	alc. 7,5 %	Rz 93,5 g/l	S. 8,2 g/l	€/l 10,40	0,75 l	7,80 €	
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 €	
44.	2015	 Elbling	Beerenauslese	alc. 8,5 %	Rz 116 g/l	S. 10,2 g/l	€/l 49,60	0,5 l	24,80 €	

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

A P E L WEINGUT · GÄSTEHAUS · WEINSTUBE · VINOTHEK
Weinstraße 26 · 54453 Nittel  (0 65 84) 3 14  (0 65 84) 12 63  www.apel-weingut.de  [facebook.de/apelweingut](https://www.facebook.com/apelweingut)  twitter.com/apelweingut  info@apel-weingut.de

Veranstaltungstipps 2020
28. März 2020 WINETIME 2020
04.-05. April 2020 Jahrgangspräsentation – Jungweinfestival Entdecken Sie den neuen Jahrgang 2019
11. April 2020 Weinlehrpfadfest – Wein im Weinberg erleben
30. April – 03. Mai 2020 Kellertage Nittel
06.-07. Juni 2020 Mythos Mosel
20. Juni, 25. Juli, 15. August 2020 Meet the Winemaker
05.-08. Juli 2020 Sommerfest – Europa leben u. erleben
15. August 2020 WeinBOOTschaft – Eine Vinophile Schiffsfahrt
21.-24. August 2020 Weinkirmes Nittel
29.-30. August 2020 SaarRieslingSommer
29. November 2020 Saisonabschluss Weinstube

A P E L
WEINGUT

Nittel/Mosel

Weinpreisliste Frühjahr 2020

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.	2018/19		Elbling	feinherb	alc. 11,0 %	Rz 14,8 g/l	S. 6,2 g/l	€/l 15,00	1 l	5,00 €	<input type="text"/>
02.	2019		Elbling	trocken	alc. 11,5 %	Rz 6,1 g/l	S. 6,6 g/l	€/l 15,00	1 l	5,00 €	<input type="text"/>
03.	2019		Elbling vom Kalkfels	trocken	alc. 12,0 %	Rz 2,9 g/l	S. 6,6 g/l	€/l 15,50	1 l	5,50 €	<input type="text"/>
04.	2019		Elbling Tradition vom Muschelkalk	trocken	alc. 11,5 %	Rz 8,7 g/l	S. 7,0 g/l	€/l 7,33	0,75 l	5,50 €	<input type="text"/>
05.	2019		Elbling Classic vom Muschelkalk	classic	alc. 11,5 %	Rz 11,5 g/l	S. 6,2 g/l	€/l 18,67	0,75 l	6,50 €	<input type="text"/>

Jung, bunt und frech!

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

10.	2019		Helle Freude Weißwein Cuveé	feinherb	alc. 11,0 %	Rz 22,1 g/l	S. 6,4 g/l	€/l 7,73	0,75 l	5,80 €	<input type="text"/>
11.	2019		Roter Wahnsinn Rosé Cuveé	feinherb	alc. 10,5 %	Rz 28,4 g/l	S. 5,6 g/l	€/l 7,73	0,75 l	5,80 €	<input type="text"/>
12.	2019		Schwarzer Humor Rotwein Cuveé	feinherb	alc. 12,0 %	Rz 23,4 g/l	S. 5,4 g/l	€/l 7,73	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.	2019		Auxerrois	trocken	alc. 12,0 %	Rz 4,7 g/l	S. 5,1 g/l	€/l 8,00	0,75 l	6,00 €	<input type="text"/>
21.	2019		Auxerrois vom Muschelkalk	trocken	alc. 12,0 %	Rz 7,7 g/l	S. 5,7 g/l	€/l 10,00	0,75 l	7,50 €	<input type="text"/>
22.	2018/19		Auxerrois vom Muschelkalk	feinherb	alc. 11,0 %	Rz 12,7 g/l	S. 5,1 g/l	€/l 10,00	0,75 l	7,50 €	<input type="text"/>
23.	2018		Weißer Burgunder	trocken	alc. 12,5 %	Rz 5,2 g/l	S. 6,2 g/l	€/l 8,00	0,75 l	6,00 €	<input type="text"/>
24.	2019		Weißer Burgunder vom Muschelkalk	trocken	alc. 12,0 %	Rz 7,1 g/l	S. 5,3 g/l	€/l 10,00	0,75 l	7,50 €	<input type="text"/>
25.	2019		Weißer Burgunder vom Muschelkalk	feinherb	alc. 11,5 %	Rz 13,7 g/l	S. 5,4 g/l	€/l 10,00	0,75 l	7,50 €	<input type="text"/>
26.	2019		Grauer Burgunder	trocken	alc. 12,5 %	Rz 4,9 g/l	S. 5,8 g/l	€/l 8,66	0,75 l	6,50 €	<input type="text"/>
27.	2019		Grauer Burgunder vom Muschelkalk	trocken	alc. 12,5 %	Rz 8,4 g/l	S. 5,4 g/l	€/l 11,33 Magnum €/l 14,00	0,75 l 1,5 l	8,50 € 21,00 €	<input type="text"/>
28.	2019		Grauer Burgunder Herzstück	trocken	alc. 12,5 %	Rz 9,5 g/l	S. 5,6 g/l	€/l 15,33	0,75 l	11,50 €	<input type="text"/>
29.	2018		Grauer Burgunder Goldstück	trocken	alc. 14,5 %	Rz 8,6 g/l	S. 6,7 g/l	€/l 24,66	0,75 l	19,50 €	<input type="text"/>
30.	2019		Chardonnay vom Muschelkalk	trocken	alc. 12,5 %	Rz 7,7 g/l	S. 6,2 g/l	€/l 12,00 Magnum €/l 15,00	0,75 l 1,5 l	9,00 € 22,50 €	<input type="text"/>
31.	2018		Chardonnay Herzstück	trocken	alc. 13,0 %	Rz 6,4 g/l	S. 5,3 g/l	€/l 19,33	0,75 l	14,50 €	<input type="text"/>
32.	2018/19		Sauvignon blanc Herzstück	trocken	alc. 12,5 %	Rz 6,9 g/l	S. 6,7 g/l	€/l 15,33	0,75 l	11,50 €	<input type="text"/>

Riesling von Saar und Mosel

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

35.	2019		Riesling vom Muschelkalk	trocken	alc. 12,0 %	Rz 8,5 g/l	S. 8,5 g/l	€/l 8,66	0,75 l	6,50 €	<input type="text"/>
36.	2018		Riesling Saar-Riesling	feinherb	alc. 10,5 %	Rz 27,0 g/l	S. 8,0 g/l	€/l 9,33	0,75 l	7,00 €	<input type="text"/>
37.	2018		Riesling Saar-Ayler Kupp	Spätlese	alc. 7,5 %	Rz 83,8 g/l	S. 9,3 g/l	€/l 12,66	0,75 l	9,50 €	<input type="text"/>
38.	2018	NEU	Riesling „Einmal ohne“	Alkoholfrei	alc. < 0,1 %			€/l 11,33	0,75 l	8,50 €	<input type="text"/>

Rosé und Blanc de Noir

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

45.	2019		Roter Elbling Rosé Spezialität vom Elbling	feinherb	alc. 11,0 %	Rz 13,3 g/l	S. 5,7 g/l	€/l 8,66	0,75 l	6,50 €	<input type="text"/>
46.	2019		Orchideenfels 100 % Blauer Spätburgunder	trocken	alc. 12,0 %	Rz 5,5 g/l	S. 6,1 g/l	€/l 10,00	0,75 l	7,50 €	<input type="text"/>
47.	2019		Blanc de Noir weißer Wein aus roten Trauben	feinherb	alc. 11,5 %	Rz 11,9 g/l	S. 6,4 g/l	€/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.	2018		Dornfelder	trocken	alc. 12,5 %	Rz 8,0 g/l	S. 4,4 g/l	€/l 8,66	0,75 l	6,50 €	<input type="text"/>
51.	2017		Blauer Spätburgunder vom Muschelkalk	trocken	alc. 13,0 %	Rz 6,0 g/l	S. 4,2 g/l	€/l 11,33	0,75 l	8,50 €	<input type="text"/>
52.	2018		Cuveé Philippe vom Muschelkalk	trocken	alc. 13,0 %	Rz 6,4 g/l	S. 4,7 g/l	€/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	€/l 19,33	0,75 l	14,50 €	<input type="text"/>
54.	2018		Blauer Spätburgunder Goldstück	trocken	alc. 13,0 %	Rz 2,8 g/l	S. 4,9 g/l	€/l 32,66	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 18 Monate auf der Hefe.

60.			Elsecco unser Prosecco	trocken	alc. 11,5 %	Rz 18,6 g/l	S. 6,4 g/l	€/l 8,66	0,75 l	6,50 €	<input type="text"/>
61.			Riesling Piccolo	trocken	alc. 11,5 %	Rz 16,5 g/l	S. 7,1 g/l	€/l 14,50	0,2 l	2,90 €	<input type="text"/>
62.			Elbling	trocken	alc. 11,5 %	Rz 15,5 g/l	S. 6,7 g/l	€/l 12,00	0,75 l	9,00 €	<input type="text"/>
63.			Elbling	brut	alc. 11,5 %	Rz 10,4 g/l	S. 6,7 g/l	€/l 12,66 Magnum €/l 16,00	0,75 l 1,5 l	9,50 € 24,50 €	<input type="text"/>
64.			Elbling	extra brut	alc. 11,5 %	Rz 3,3 g/l	S. 7,1 g/l	€/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	€/l 14,00	0,75 l	10,50 €	<input type="text"/>
66.			Weißer Burgunder	brut	alc. 12,5 %	Rz 11,9 g/l	S. 5,9 g/l	€/l 15,33	0,75 l	11,50 €	<input type="text"/>
67.			Sinfonie Crémant	brut	alc. 12,5 %	Rz 11,0 g/l	S. 5,8 g/l	€/l 19,33	0,75 l	14,50 €	<input type="text"/>