

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
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"/>
87.	Natives Olivenöl extra	Erste Güteklasse		€/l 29,00	0,5 l	14,50 €	<input type="text"/>
90.	Marc vom Elbling	der Grappa der südlichen Wein-Mosel	alc. 43,0 %	€/l 26,00	0,5 l	13,50 €	<input type="text"/>
91.	Marc vom Burgunder	eine Komposition von Burgundern	alc. 43,0 %	€/l 28,00	0,5 l	14,50 €	<input type="text"/>
92.	Alter Weinbrand	aus reifen Weinen unseres Gutes	alc. 40,0 %	€/l 30,00	0,5 l	15,50 €	<input type="text"/>
93.	Roter Weinbergs-Pfirsich-Likör	das besondere Likör-Erlebnis	alc. 18,0 %	€/l 30,00	0,5 l	15,50 €	<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"/>

Alkoholfreier Genuss

70.	Naturreiner Traubensaft 100% Fruchtgehalt	aus eigenen Rivaner Trauben	alc. 0,0 %	S. 6,8 g/l	€/l 4,66	0,75 l	3,50 €	<input type="text"/>
75.	Riesling „Einmal ohne“	Alkoholfrei	alc. < 0,1 %	S. 6,8 g/l	€/l 11,33	0,75 l	8,50 €	<input type="text"/>
76.	NEU Rosé Sekt „Einmal ohne“	Alkoholfrei	alc. < 0,1 %	S. 6,2 g/l	€/l 15,33	0,75 l	11,50 €	<input type="text"/>

Weine mit feiner Restsüße

40.	2020	Rivaner	feinherb	alc. 11,0 %	Rz 18,9 g/l	S. 6,4 g/l	€/l 7,33	0,75 l	5,50 €	<input type="text"/>
41.	2020	Kerner	Kabinett	alc. 10,5 %	Rz 48,0 g/l	S. 6,8 g/l	€/l 7,73	0,75 l	5,80 €	<input type="text"/>
42.	2020	Kerner	Spätlese	alc. 7,5 %	Rz 93,5 g/l	S. 8,2 g/l	€/l 10,40	0,75 l	7,80 €	<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.

Tage der offenen Weinkeller Nittel

29. April – 01. Mai 2022

Wein im Weinberg erleben

Weinlehrpfadfest

16. April 2022

Große Jungweinproube 2022

14:00 - 18:00 Uhr

09. April 2022

WINE TIME 2022

26. März 2022

Unsere Weinstube ist wieder für Sie da

Saisoneröffnung Weinstube 2022

18. März 2022

Unsere Weinstube macht Winterpause

Saisonabschluss Weinstube 2021

28. November 2021

Veranstaltungstipps 2022

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

Weinstraße 26 · 54453 Nittel www.apel-weingut.de

AP E L WEINGUT · GÄSTEHaus · WEINSTUBE · VINOtheK

EMAIL

TEL.

PLZ/STADT

STRASSE/NUMMER

NAME

Kontaktformular

AP E L
WEINGUT






Nittel/Mosel

Weinpreisliste Herbst 2021

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.	2020		Elbling	feinherb	alc. 11,5 %	Rz 17,6 g/l	S. 6,9 g/l	€/l 15,50	1 l	5,50 €	<input type="text"/>
02.	2020		Elbling	trocken	alc. 12 %	Rz 7,3 g/l	S. 6,8 g/l	€/l 15,50	1 l	5,50 €	<input type="text"/>
03.	2020		Elbling vom Kalkfels	trocken	alc. 12,0 %	Rz 2,3 g/l	S. 6,6 g/l	€/l 15,80	1 l	5,80 €	<input type="text"/>
04.	2020		Elbling Tradition vom Muschelkalk	trocken	alc. 11,5 %	Rz 8,8 g/l	S. 6,8 g/l	€/l 7,73	0,75 l	5,80 €	<input type="text"/>
05.	2020		Elbling Classic vom Muschelkalk	classic	alc. 11,5 %	Rz 10,8 g/l	S. 6,2 g/l	€/l 8,66	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.	2020		Helle Freude Weißwein Cuveé	feinherb	alc. 11,0 %	Rz 24,1 g/l	S. 6,6 g/l	€/l 7,73	0,75 l	5,80 €	<input type="text"/>
11.	2020		Roter Wahnsinn Rosé Cuveé	feinherb	alc. 10,5 %	Rz 30,1 g/l	S. 5,7 g/l	€/l 7,73	0,75 l	5,80 €	<input type="text"/>
12.	2020		Schwarzer Humor Rotwein Cuveé	feinherb	alc. 12,0 %	Rz 22,9 g/l	S. 5,6 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.	2020		Auxerrois	trocken	alc. 12,5 %	Rz 3,9 g/l	S. 5,7 g/l	€/l 8,66	0,75 l	6,50 €	<input type="text"/>
21.	2020		Auxerrois vom Muschelkalk	trocken	AUSVERKAUFT			€/l 10,40	0,75 l	7,80 €	<input type="text"/>
22.	2020		Auxerrois vom Muschelkalk	feinherb	alc. 12,0 %	Rz 13,1 g/l	S. 6,1 g/l	€/l 10,40	0,75 l	7,80 €	<input type="text"/>
23.	2020		Weißer Burgunder	trocken	alc. 13,0 %	Rz 3,4 g/l	S. 6,2 g/l	€/l 8,66	0,75 l	6,50 €	<input type="text"/>
24.	2020		Weißer Burgunder vom Muschelkalk	trocken	alc. 12,5 %	Rz 8,1 g/l	S. 6,3 g/l	€/l 10,40	0,75 l	7,80 €	<input type="text"/>
25.	2020		Weißer Burgunder vom Muschelkalk	feinherb	alc. 12,0 %	Rz 15,4 g/l	S. 6,4 g/l	€/l 10,40	0,75 l	7,80 €	<input type="text"/>
26.	2020		Grauer Burgunder	trocken	alc. 12,5 %	Rz 5,6 g/l	S. 6,3 g/l	€/l 9,06	0,75 l	6,80 €	<input type="text"/>
27.	2020		Grauer Burgunder* vom Muschelkalk	trocken	alc. 13,5 %	Rz 8,3 g/l	S. 6,3 g/l	€/l 11,73	0,75 l	8,80 €	<input type="text"/>
28.	2020		Grauer Burgunder Herzstück	trocken	AUSVERKAUFT			€/l 16,66	0,75 l	12,50 €	<input type="text"/>
29.	2020		Grauer Burgunder Goldstück	trocken	alc. 13,5 %	Rz 5,5 g/l	S. 5,7 g/l	€/l 30,00	0,75 l	22,50 €	<input type="text"/>
30.	2020		Chardonnay* vom Muschelkalk	trocken	alc. 12,5 %	Rz 7,7 g/l	S. 6,2 g/l	€/l 12,66	0,75 l	9,50 €	<input type="text"/>
31.	2020		Chardonnay Herzstück	trocken	alc. 13,0 %	Rz 4,8 g/l	S. 5,6 g/l	€/l 22,00	0,75 l	16,50 €	<input type="text"/>
32.	2020		Sauvignon blanc Herzstück	trocken	AUSVERKAUFT			€/l 15,33	0,75 l	11,50 €	<input type="text"/>
99.	2020		Souvignier gris Rügen/Ostsee - Ein Gemeinschaftsprojekt zwischen den Weingütern Apel und Hohmann auf Rügen. Einmalig in Deutschland.	trocken	alc. 12,0 %	Rz 6,4 g/l	S. 8,3 g/l	€/l 34,53	0,75 l	25,90 €	<input type="text"/>




Riesling von Saar und Mosel

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

35.	2020		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.	2020		Riesling Saar-Riesling	feinherb	alc. 10,5 %	Rz 27,0 g/l	S. 8,0 g/l	€/l 10,00	0,75 l	7,50 €	<input type="text"/>
39.	2020		Riesling Aylar Kupp	Kabinett	alc. 7,0 %	Rz 45,2 g/l	S. 7,5 g/l	€/l 11,33	0,75 l	8,50 €	<input type="text"/>
37.	2019		Riesling Aylar Kupp	Spätlese	alc. 7,5 %	Rz 83,8 g/l	S. 9,3 g/l	€/l 15,22	0,75 l	11,50 €	<input type="text"/>

Rosé und Blanc de Noir

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

45.	2020		Roter Elbling Rosé Spezialität vom Elbling	feinherb	alc. 11,5 %	Rz 13,4 g/l	S. 6,2 g/l	€/l 9,06	0,75 l	6,80 €	<input type="text"/>
46.	2020		Orchideenfels 100 % Blauer Spätburgunder	trocken	alc. 13,0 %	Rz 5,5 g/l	S. 5,8 g/l	€/l 10,40	0,75 l	7,80 €	<input type="text"/>
47.	2020		Blanc de Noir weißer Wein aus roten Trauben	feinherb	AUSVERKAUFT			€/l 10,40	0,75 l	7,80 €	<input type="text"/>









Rotwein - rote Eleganz

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

50.	2019		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.	2019		Blauer Spätburgunder* vom Muschelkalk	trocken	alc. 13,0 %	Rz 3,7 g/l	S. 4,9 g/l	€/l 11,33	0,75 l	8,80 €	<input type="text"/>
52.	2019		Cuveé Philippe vom Muschelkalk	trocken	alc. 13,0 %	Rz 3,9 g/l	S. 4,7 g/l	€/l 12,66	0,75 l	9,80 €	<input type="text"/>
53.	2019		Blauer Spätburgunder Herzstück	trocken	alc. 13,0 %	Rz 2,3 g/l	S. 4,9 g/l	€/l 19,33	0,75 l	14,80 €	<input type="text"/>
54.	2019		Blauer Spätburgunder Goldstück	trocken	alc. 13,0 %	Rz 2,8 g/l	S. 4,9 g/l	€/l 32,66	0,75 l	24,80 €	<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	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	3,50 €	<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	9,50 €	<input type="text"/>
63.			Elbling*	brut	alc. 11,5 %	Rz 10,4 g/l	S. 6,7 g/l	€/l 12,66	0,75 l	9,50 €	<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	11,50 €	<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"/>

* Auf Anfrage auch in Magnum-Flaschen (1,5 L) erhältlich