

Unsere Qualitätsstufen



Klassiker / Gutswein

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 / Ortswein

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 / Lagenwein

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 / Großes Gewächs

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 17,00	0,5 l	8,90 €		<input type="text"/>
81.	Balsamico-Essig	nach traditioneller italienischer Art	S. 6,0 g/l	€/l 54,00	0,25 l	13,90 €		<input type="text"/>
85.	Traubenkernöl	in einem formschönen Krug		€/l 17,80	Krug 0,5 l	8,90 €		<input type="text"/>
86.	Traubenkernöl	für den größeren Bedarf		€/l 13,50	1,0 l	13,90 €		<input type="text"/>
87.	Natives Olivenöl extra	Erste Güteklasse - Frühe Ernte		€/l 29,80	0,5 l	14,90 €		<input type="text"/>
90.	Marc vom Elbling	der Grappa der südlichen Wein-Mosel	alc. 43,0 %	€/l 31,00	0,5 l	15,90 €		<input type="text"/>
91.	Marc vom Burgunder	eine Komposition von Burgundern	alc. 43,0 %	€/l 31,00	0,5 l	15,90 €		<input type="text"/>
92.	Alter Weinbrand	aus reifen Weinen unseres Gutes	alc. 40,0 %	€/l 33,00	0,5 l	16,90 €		<input type="text"/>
93.	Roter Weinbergs-Pfirsich-Likör	das besondere Likör-Erlebnis	alc. 18,0 %	€/l 33,00	0,5 l	16,90 €		<input type="text"/>
95.	Wein-Gelee	eine erlesene Köstlichkeit für Frühstück und feine Küche – Weiß oder Rot		€/l 20,00	Glas 230 g	4,50 €		<input type="text"/>

Alkoholfreier Genuss

70.	Naturreiner Traubensaft 100% Fruchtgehalt	aus eigenen Rivaner Trauben	alc. 0,0 %	€/l 5,20	0,75 l	3,90 €		<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.	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.	2022/23	Rivaner	feinherb	alc. 11,5 %	Rz 17,0 g/l S. 6,2 g/l	€/l 7,87	0,75 l	5,90 €	<input type="text"/>
41.	2022	Kerner	Kabinett	alc. 9,5 %	Rz 50,3 g/l S. 7,3 g/l	€/l 9,20	0,75 l	6,90 €	<input type="text"/>
42.	2022	Kerner	Spätlese	alc. 7,0 %	Rz 87,2 g/l S. 7,8 g/l	€/l 13,20	0,75 l	9,90 €	<input type="text"/>
43.	2021/22	Elbling	Spätlese	alc. 7,0 %	Rz 74,0 g/l S. 9,1 g/l	€/l 17,20	0,75 l	12,90 €	<input type="text"/>

Eine besondere Spätlese, am 22.12.2021 bei -5,5°C geerntet.

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 29,90 € 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 W E I N G U T · G Ä S T E H A U S · W E I N S T U B E · V I N O T H E K
 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) www.apel-shop.de info@apel-weingut.de

Weitere Termine Online

01.12.2024 Saisonabschluss
 Unser Weinrestaurant verabschiedet sich in die Winterpause

16.08. – 19.08.2024
 St. Rochus Weinklimes

13.07.2024
 Weinbootchaft

01.05. – 05.05.2024
 Tage der offenen Weinkeller

06.04. – 07.04.2024
 Große Jahrgangspräsentation

30.03.2024
 Weinlehrpfadfest
 Wein im Weinberg erleben

23.03.2024
 Wintertime
 Fair'N Green zu Gast in Nittel

15.03.2024 Saisonöffnung
 Unser Weinrestaurant ist wieder für Sie da!

Veranstaltungstipps 2024

A P E L
 WEINGUT

Nittel/Mosel

Weinpreisliste Frühjahr 2024

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.	2022/23		Elbling	feinherb	alc. 11,5 %	Rz 16,4 g/l	S. 6,5 g/l	€/l 6,50	1 l	6,50 €	<input type="text"/>
02.	2022/23		Elbling	trocken	alc. 12,0 %	Rz 7,0 g/l	S. 6,7 g/l	€/l 6,50	1 l	6,50 €	<input type="text"/>
03.	2023		Elbling – Bone Dry vom Muschelkalk	trocken	alc. 12,0 %	Rz 2,4 g/l	S. 6,7 g/l	€/l 8,67	0,75 l	6,50 €	<input type="text"/>
05.	2022/23		Elbling – Classic vom Muschelkalk	classic	alc. 12,0 %	Rz 9,7 g/l	S. 6,1 g/l	€/l 9,20	0,75 l	6,90 €	<input type="text"/>
06.	2023		Elbling – Kapellenberg Herzstück	trocken	alc. 12,0 %	Rz 6,4 g/l	S. 6,6 g/l	€/l 11,33	0,75 l	8,50 €	<input type="text"/>

Jung, bunt und frech!

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

10.	2022/23		Helle Freude Weißwein Cuveé	feinherb	alc. 11,0 %	Rz 26,2 g/l	S. 6,4 g/l	€/l 8,67	0,75 l	6,50 €	<input type="text"/>
11.	2022/23		Roter Wahnsinn Rosé Cuveé	feinherb	alc. 11,0 %	Rz 26,4 g/l	S. 5,5 g/l	€/l 8,67	0,75 l	6,50 €	<input type="text"/>
12.	2022		Schwarzer Humor Rotwein Cuveé	feinherb	alc. 10,5 %	Rz 24,5 g/l	S. 5,5 g/l	€/l 8,67	0,75 l	6,50 €	<input type="text"/>

Burgunder aus Leidenschaft

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

20.	2022/23		Auxerrois	trocken	alc. 12,5 %	Rz 4,5 g/l	S. 5,8 g/l	€/l 9,20	0,75 l	6,90 €	<input type="text"/>
21.	2023		Auxerrois vom Muschelkalk	trocken	alc. 12,0 %	Rz 8,1 g/l	S. 5,8 g/l	€/l 11,87	0,75 l	8,90 €	<input type="text"/>
22.	2022/23		Auxerrois vom Muschelkalk	feinherb	alc. 12,0 %	Rz 15,0 g/l	S. 5,9 g/l	€/l 11,87	0,75 l	8,90 €	<input type="text"/>
23.	2022/23		Weißer Burgunder	trocken	alc. 12,5 %	Rz 5,2 g/l	S. 6,0 g/l	€/l 9,20	0,75 l	6,90 €	<input type="text"/>
24.	2022/23		Weißer Burgunder vom Muschelkalk	trocken	alc. 12,5 %	Rz 8,3 g/l	S. 5,9 g/l	€/l 11,87	0,75 l	8,90 €	<input type="text"/>
25.	2022/23		Weißer Burgunder vom Muschelkalk	feinherb	alc. 12,0 %	Rz 17,0 g/l	S. 5,9 g/l	€/l 11,87	0,75 l	8,90 €	<input type="text"/>
26.	2023		Grauer Burgunder	trocken	alc. 12,0 %	Rz 5,4 g/l	S. 5,9 g/l	€/l 10,53	0,75 l	7,90 €	<input type="text"/>
27.	2023		Grauer Burgunder* vom Muschelkalk	trocken	alc. 12,5 %	Rz 8,6 g/l	S. 6,0 g/l	€/l 13,20	0,75 l	9,90 €	<input type="text"/>
28.	2022		Grauer Burgunder Herzstück	trocken	alc. 13,5 %	Rz 8,9 g/l	S. 6,4 g/l	€/l 18,53	0,75 l	13,90 €	<input type="text"/>
29.	2021		Grauer Burgunder Goldstück	trocken	alc. 13,5 %	Rz 5,5 g/l	S. 5,7 g/l	€/l 35,87	0,75 l	26,90 €	<input type="text"/>
30.	2022/23		Chardonnay* vom Muschelkalk	trocken	alc. 13,0 %	Rz 5,4 g/l	S. 6,0 g/l	€/l 14,00	0,75 l	10,50 €	<input type="text"/>
31.	2022		Chardonnay Herzstück	trocken	alc. 13,0 %	Rz 4,9 g/l	S. 5,6 g/l	€/l 20,67	0,75 l	15,50 €	<input type="text"/>
32.	2022/23		Sauvignon blanc Herzstück	trocken	alc. 13,5 %	Rz 6,8 g/l	S. 6,9 g/l	€/l 17,20	0,75 l	12,90 €	<input type="text"/>

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

Riesling von Saar und Mosel

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

35.	2022/23		Riesling vom Muschelkalk	trocken	alc. 12,0 %	Rz 5,5 g/l	S. 7,6 g/l	€/l 10,53	0,75 l	7,90 €	<input type="text"/>
36.	2023		Riesling Saar Riesling	feinherb	alc. 10,5 %	Rz 27,4 g/l	S. 6,9 g/l	€/l 11,87	0,75 l	8,90 €	<input type="text"/>
38.	2022/23		Riesling Ayler Kupp	Spätlese	alc. 7,0 %	Rz 72,0 g/l	S. 8,9 g/l	€/l 18,53	0,75 l	13,90 €	<input type="text"/>

Rosé und Blanc de Noir

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

45.	2022/23		Roter Elbling Rosé Spezialität vom Elbling	feinherb	alc. 12,0 %	Rz 15,6 g/l	S. 6,3 g/l	€/l 9,20	0,75 l	6,90 €	<input type="text"/>
46.	2022/23		Orchideenfels 100 % Spätburgunder Rosé	trocken	alc. 13,0 %	Rz 5,5 g/l	S. 5,7 g/l	€/l 11,87	0,75 l	8,90 €	<input type="text"/>
47.	2022/23		Blanc de Noir 100 % Spätburgunder – weißer Wein aus roten Trauben	feinherb	alc. 12,0 %	Rz 12,0 g/l	S. 6,3 g/l	€/l 11,87	0,75 l	8,90 €	<input type="text"/>

Rotwein – rote Eleganz

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

50.	2021		Dornfelder	trocken	alc. 12,5 %	Rz 6,5 g/l	S. 4,4 g/l	€/l 10,00	0,75 l	7,50 €	<input type="text"/>
51.	2021/22		Blauer Spätburgunder vom Muschelkalk	trocken	alc. 13,0 %	Rz 3,7 g/l	S. 4,9 g/l	€/l 14,53	0,75 l	10,90 €	<input type="text"/>
52.	2021		Cuveé Philippe vom Muschelkalk	trocken	alc. 13,0 %	Rz 3,9 g/l	S. 4,7 g/l	€/l 15,87	0,75 l	11,90 €	<input type="text"/>
53.	2021		Blauer Spätburgunder Herzstück	trocken	alc. 13,0 %	Rz 3,7 g/l	S. 4,9 g/l	€/l 23,87	0,75 l	17,90 €	<input type="text"/>
54.	2021		Blauer Spätburgunder Goldstück	trocken	alc. 14,5 %	Rz 2,8 g/l	S. 5,6 g/l	€/l 38,53	0,75 l	28,90 €	<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	trocken	alc. 11,5 %	Rz 18,6 g/l	S. 6,4 g/l	€/l 10,53	0,75 l	7,90 €	<input type="text"/>
61.		Riesling Piccolo	trocken	alc. 11,5 %	Rz 16,5 g/l	S. 7,1 g/l	€/l 19,50	0,2 l	3,90 €	<input type="text"/>
63.		Elbling*	brut	alc. 12,0 %	Rz 10,4 g/l	S. 6,7 g/l	€/l 15,33	0,75 l	11,50 €	<input type="text"/>
64.		Elbling 2. Platz Deutscher Sektpreis 2022	extra brut	alc. 12,0 %	Rz 3,3 g/l	S. 7,1 g/l	€/l 15,33	0,75 l	11,50 €	<input type="text"/>
65.		Roter Elbling	brut	alc. 12,0 %	Rz 11,5 g/l	S. 5,8 g/l	€/l 18,00	0,75 l	13,50 €	<input type="text"/>
66.		Blanc de Blanc	brut	alc. 12,5 %	Rz 11,9 g/l	S. 5,9 g/l	€/l 18,00	0,75 l	13,50 €	<input type="text"/>
67.		Sinfonie Crémant	brut	alc. 12,5 %	Rz 8,5 g/l	S. 6,5 g/l	€/l 24,67	0,75 l	18,50 €	<input type="text"/>
68.		RESERVE 60 Monate Hefelager	brut nature	alc. 12,0 %	Rz 1,6 g/l	S. 6,8 g/l	€/l 35,33	0,75 l	26,50 €	<input type="text"/>

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