



## Hubertus M. Apel

### Kontakt

Weinstraße 26  
54463 Nittel  
Tel. 06584-314  
<https://www.apel-weingut.de/>  
info@apel-weingut.de

### Besuchszeiten

Mo.-Fr. 8-18 Uhr  
Sa. 9-17 Uhr  
So. nur nach Vereinbarung  
Weinhotel  
Weinrestaurant

### Inhaber

Johannes & Philip Apel

### Betriebsleiter

Johannes Apel

### Kellermeister

Philip Apel

### Außenbetrieb

Matthias Apel

### Rebfläche

38 Hektar

### Produktion

300.000 Flaschen

Über 30 Jahre lang haben die Brüder Harald und Hubert Apel das Weingut zu einer der renommiertesten Adressen in Nittel und an der ganzen Obermosel gemacht. Nun hat die vierte Generation in Gestalt der Brüder Matthias, Johannes und Philip die Leitung des Weinguts übernommen. Kellermeister Philip Apel blickt auf Stationen in Oregon, Kalifornien (Stag's Leap) und Neuseeland zurück und hat Ambitionen. Inzwischen wurde die Rebfläche auf stolze 38 Hektar gesteigert; Flächen befinden sich in Nittel, Wellen, Rehlingen, Wincheringen, Sehndorf, Perl und Ayl. Mit kraftvollen, aber dennoch eleganten Charakterweinen will das Gut nicht nur an der Mosel zu den führenden Weingütern im Segment der Burgundersorten gehören, sondern in Zukunft auch national ganz weit vorne mitspielen. Doch auch die Sorte Elbling, die auf 30 Prozent der Fläche neben Spätburgunder (mittlerweile 20 Prozent), Auxerrois, Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc angebaut wird, soll weiter ihre Berechtigung haben.

### Kollektion

Viele Jahre lang haben wir darauf gewartet, dass das Potenzial der Obermosel in Bezug auf Schaumwein ausgeschöpft wird. Gute Ansätze gab es viele, doch an eine so konsequent hochklassige Kollektion an Schaumweinen können wir uns nicht erinnern. Der Elbling extra brut ist wunderschön straff und präzise, die 36 Monate auf der Hefe gereifte Assemblage aus Chardonnay und Pinot Noir namens Sinfonie besitzt hinter nussiger Würze eine ernsthafte Art und zupackende Struktur. Am meisten aber überrascht der 60 Monate gereifte Elblingsekt, der undosiert und straff daherkommt, zarte Hefenoten aufweist, aber auch die Frische des Elblings erkennen lässt. Unter den stillen Weinen gibt es aber ebenfalls sehr erfreuliche Ergebnisse. Der puristische Elbling bone-dry, der Herzstück-Chardonnay, 18 Monate auf der Vollhefe ausgebaut, oder der nach dunklen Kirschen duftende Goldstück-Spätburgunder. —

### Weinbewertung

- 87** Elbling Sekt extra brut | 12%/11,50€
- 88** „Sinfonie“ Crémant brut | 12,5%/18,50€
- 89** „Reserve“ Sekt brut nature | 12,5%/26,50€
- 85** 2023 Elbling trocken „Bone Dry“ | 12%/6,50€
- 84** 2023 Weißer Burgunder trocken „vom Muschelkalk“ | 12%/8,90€
- 86** 2023 Chardonnay trocken „vom Muschelkalk“ | 13%/10,50€
- 87** 2022 Grauer Burgunder trocken „Herzstück“ | 13,5%/13,90€
- 88** 2022 Chardonnay trocken „Herzstück“ | 13%/15,50€
- 87** 2021 Grauer Burgunder trocken „Goldstück“ | 13,5%/26,90€
- 86** 2022 Blauer Spätburgunder trocken „vom Muschelkalk“ | 13%/10,90€
- 87** 2022 Blauer Spätburgunder trocken „Herzstück“ | 13%/17,90€
- 89** 2022 Blauer Spätburgunder trocken „Goldstück“ | 14%/28,90€



**A P E L**  
WEINGUT