★★★

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
40 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 erkennbare Ambitionen. Inzwischen wurde die Rebfläche auf stolze 40 Hektar gesteigert; Flächen befinden sich in Nittel, Wellen, Rehlingen, Wincheringen, Sehndorf, Perl und Ayl. Die Sorte Elbling, die auf 30 Prozent der Fläche neben Spätburgunder (mittlerweile 20 Prozent), Grauburgunder (20 Prozent), Auxerrois Weißburgunder oder Chardonnay angebaut wird, soll weiter ihre Berechtigung haben. Die Sekte werden in einem unterirdischen Stollen bei konstant 9 Grad gereift. Im Frühjahr 2026 soll eine neue Vinothek öffnen.

Kollektion

Alle Sekte des Gutes reifen inzwischen mindestens 36 Monate auf der Hefe – und die Erfolge sind klar zu sehen. Schon der Elbling extra brut ist sehr balanciert, würzig, puristisch trocken, der Blanc de Blanc besitzt beachtlichen Schmelz. Die 60 Monate auf der Hefe ausgebaute Reserve zeigt viel Würze und eine merkliche Hefenote, das doppelt so lang ausgebaute Pendant namens Grande Reserve ist aber die eigentliche Überraschung, denn es zeigt zwar jede Menge hefige Würze, bewahrt aber auch Frische. Puristisch trocken ist der Elbling Bone dry, der spontan vergorene Elbling aus dem Kapellenberg stammt von 70 Jahre alten Reben und zeigt neben Würze auch etwas Schmelz. Der Herzstück-Chardonnay wurde zwölf Monate in Barriques von François Frères ausgebaut und zeigt eine schon zugängliche Art, ist würzig und balanciert. Der Goldstück-Chardonnay wirkt kurz nach dem Öffnen noch sehr unzugänglich, er entwickelt sich aber sehr gut im Glas, dürfte in ein, zwei Jahren noch mehr Spaß machen.

Weinbewertung

87 Elbling Sekt extra brut | 12%/11,50€
86 Sekt „Blanc de blanc" brut | 12,5%/13,50€
89 Sekt „Reserve" brut nature | 12%/26,50€
90 Sekt „Grande Reserve" brut nature | 12%/38,50€
85 2024 Elbling trocken „Bone Dry" | 12%/6,50€
87 2024 Elbling trocken „Kapellenberg - Herzstück" | 11,5%/8,90€
85 2024 Grauer Burgunder trocken „vom Muschelkalk" | 12,5%/9,90€
86 2024 Auxerrois trocken „vom Muschelkalk" | 12,5%/8,90€
86 2024 Chardonnay trocken „vom Muschelkalk" | 12%/10,50€
87 2024 Grauer Burgunder trocken „Herzstück" | 13%/13,90€
88 2024 Chardonnay trocken „Herzstück" | 12,5%/16,50€
88+ 2022 Grauer Burgunder trocken „Goldstück" | 13,5%/26,90€

APEL WEINGUT