

## Weißwein

1.	2018er	<b>Müller Thurgau Kabinett trocken **</b> (1 Ltr.)	<b>4,20 €</b>
Alk. 12,4 % vol. - Restz. 4,4 g/l - Säure 5,2 g/l			
2.	2018er	<b>Müller Thurgau halbtrocken, QW</b> (1 Ltr.)	<b>4,20 €</b>
Alk. 12,1 % vol. - Restz. 14,6 g/l - Säure 5,6 g/l			
3.	2017er	<b>Weißburgunder lieblich, QW</b> (1 Ltr.)	<b>4,30 €</b>
Alk. 10,4 % vol. - Restz. 32,6 g/l - Säure 5,6 g/l			
4.	2018er	<b>Silvaner Kabinett trocken</b> (1 Ltr.)	<b>4,30 €</b>
Alk. 12,9 % vol. - Restz: 2,0 g/l - Säure 5,8 g/l			
5.	2018er	<b>Scheurebe Kabinett halbtrocken</b> (1 Ltr.)	<b>4,30 €</b>
Alk. 11,7 % vol. - Restz. 13,4 g/l - Säure 6,4 g/l			
6.	2018er	<b>Bacchus Kabinett halbtrocken</b> (1 Ltr.)	<b>4,40 €</b>
Alk. 11,0 % vol. - Restz. 12,3 g/l - Säure 6,1 g/l			
7.	2018er	<b>Riesling Kabinett trocken</b> (1 Ltr.)	<b>4,60 €</b>
Alk. 12,6 % vol. - Restz. 1,3 g/l - Säure 7,0 g/l			
<del>9.</del>	<del>2017er</del>	<del><b>Kerner Kabinett trocken</b></del> (1 Ltr.)	
<del>Alk. 12,9 % vol. - Restz. 6,7 g/l - Säure 6,1 g/l</del>			
10.	2018er	<b>Kerner Kabinett lieblich</b> (1 Ltr.)	<b>4,60 €</b>
Alk. 12,9 % vol. - Restz. 41,2 g/l - Säure 5,5 g/l			
11.	2018er	<b>Muskateller Spätlese</b> (0,75 Ltr.)	<b>6,00 €</b>
Alk. 13,3 % vol./ Restz. 26,1 g/l - Säure 6,5 g/l			
13.	2018er	<b>Gewürztraminer Spätlese halbtrocken</b> (0,75 Ltr.)	<b>5,90 €</b>
<u>Silberner Kammerpreis 2019</u> Alk. 14,3 % vol./ Restz. 13,2 g/l - Säure 4,7 g/l			
14.	2017er	<b>Spätburgunder Kabinett trocken</b> (0,75 Ltr.)	<b>5,70 €</b>
<b>Blanc de Noir</b> Alk. 12,0 % vol./ Restz. 3,3 g/l - Säure 8,3 g/l			
16.	2018er	<b>Chardonnay Spätlese trocken</b> (0,75 Ltr.)	<b>5,90 €</b>
Alk. 13,6 % vol. - Restz. 2,9 g/l - Säure 5,8 g/l			
17.	2017er	<b>Gewürztraminer Spätlese</b> (0,75 Ltr.)	<b>5,80 €</b>
Alk. 12,2 % vol./ Restz. 30,6 g/l - Säure 5,2 g/l			
18.	2018er	<b>Riesling Spätlese trocken</b> (0,75 Ltr.)	<b>6,00 €</b>
<u>Bronzener Kammerpreis 2019</u> Alk. 13,4 % vol./ Restz. 6,0 g/l - Säure 7,5 g/l			
19.	2018er	<b>Weißburgunder Kabinett trocken</b> (0,75 Ltr.)	<b>5,90 €</b>
Alk. 13,0 % vol./ Restz. 5,3 g/l - Säure 5,6 g/l			
20.	2018er	<b>Grauburgunder Spätlese trocken</b> (0,75 Ltr.)	<b>6,10 €</b>
<u>Bronzener Kammerpreis 2019</u> Alk. 13,2 % vol./ Restz. 3,7 g/l - Säure 6,0 g/l			
21.	2018er	<b>Grauburgunder Spätlese halbtrocken</b> (0,75 Ltr.)	<b>6,10 €</b>
<u>Silberner Kammerpreis 2019</u> Alk. 12,2 % vol./ Restz. 15,1 g/l - Säure 5,9 g/l			
30.	2016er	<b>Scheurebe Beerenauslese</b> (0,375 Ltr.)	<b>18,50 €</b>
Alk. 11,7 % vol./ Restz. 151,1 g/l - Säure 7,4 g/l			

Ohne Kennzeichnung = Biowein

\*\* Wein, Saft aus Trauben aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau

33. 2017er **Chardonnay Spätlese trocken** (0,75 Ltr.) **8,30 €**  
**- im Barrique gereift -**  
Alk. 13,5 % vol./ Restz. 3,2 g/l - Säure 5,6 g/l

35. 2016er **Gewürztraminer Landwein trocken** (0,75 Ltr.) **8,40 €**  
**- ORANGE -**  
Alk. 12,4 % vol./ Restz. 4,0 g/l - Säure 5,1 g/l

## Weißherbst

22. 2018er **Spätburgunder Rosé Kabinett trocken** (0,75 Ltr.) **4,80 €**  
Alk. 11,9 % vol. - Restz. 7,0 g/l - Säure 4,8 g/l

24. 2018er **Portugieser Weißherbst, QW** (1 Ltr.) **4,50 €**  
Bronzener Kammerpreis 2019  
Alk. 11,2 % vol. - Restz. 26,8 g/l - Säure 5,3 g/l

## Rotwein

25. 2017er **Dornfelder, QW** (1 Ltr.) **5,10 €**  
Alk. 11,5 % vol. - Restz. 21,0 g/l - Säure 5,3 g/l

~~26. 2017er **Spätburgunder trocken, QW** (0,75 Ltr.)~~  
~~Alk. 12,2 % vol. - Restz. 3,1 g/l - Säure 5,2 g/l~~

27. 2017er **Dornfelder trocken, QW** (0,75 Ltr.) **5,10 €**  
Alk. 12,5 % vol. - Restz. 5,1 g/l - Säure 5,0 g/l

28. 2016er **Regent trocken, QW** (0,75 Ltr.) **5,00 €**  
Alk. 13,0 % vol. - Restz. 0,4 g/l - Säure 4,9 g/l

29. 2017er **Spätburgunder Spätlese trocken** (0,75 Ltr.) **8,20 €**  
**- im Holzfass gereift -**  
Alk. 12,7 % vol. - Restz. 2,8 g/l - Säure 5,2 g/l

~~39. 2017er **Dunkelfelder trocken, QW** (0,75 Ltr.)~~  
~~Alk. 13,2 % vol. - Restz. 2,7 g/l - Säure 5,3 g/l~~

40. 2018er **Saint Laurent halbtrocken, QW** (0,75 Ltr.) **5,20 €**  
Alk. 11,8 % vol. - Restz. 11,8 g/l - Säure 5,4 g/l

42. 2018er **Saint Laurent trocken, QW** (0,75 Ltr.) **5,20 €**  
Alk. 12,5 % vol. - Restz. 2,9 g/l - Säure 5,4 g/l

**SECCO: Weißburgunder trocken (0,75 Ltr.) 5,90 €**

## Säfte & mehr.....

• **Apfelsaft** naturtrüb (1 Ltr.) **2,20 €**

• ~~**Traubensaft** rot \*\* oder weiß (1 Ltr.)~~

• **Aus eigener** Traminer Tresterbrand (0,5 Ltr.) **12,00 €**

• **Brennerei** Mirabellenbrand (0,5 Ltr.) **13,80 €**

• Williams-Birnenbrand (0,5 Ltr.) **13,80 €**

• Zwetschgenbrand (0,5 Ltr.) **13,80 €**

• Hefebrennerei, im Holzfass gelagert (0,5 Ltr.)

• Hefeschnaps klar (0,7 Ltr.) **10,70 €**

Wir wünschen Ihnen viel Freude  
mit unserem Wein!

Besuchen Sie uns auch auf Facebook:  
<https://www.facebook.com/weingut.gasthaus.naegle>

Als Leergut können nur gleichwertige Weinflaschen und  
Weinsteigen zurückgenommen werden. Wir bitten, die Ware bei  
Empfang zu überprüfen, da spätere Reklamationen nicht  
berücksichtigt werden können.

Mit dieser Preisliste (alle Preise incl. Mwst.) verlieren alle  
bisherigen Ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten.

**Allergene:** Alle Weine enthalten Sulfite und können Spuren von Eiweiß,  
Gelatine und Milch enthalten.

Wir versenden auch Wein innerhalb Deutschland in 12er oder 18er  
Kartons. Die Kosten für spezielle Verpackung und Versand betragen  
beim 12er-Karton zzgl. 9,50 €, beim 18er-Karton 11,50 €.

Die Lieferung erfolgt mit der Deutschen Post innerhalb wenigen Tagen!  
Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

Zusätzlich starten wir regelmäßig Weintouren (geringer Lieferaufschlag  
pro Flasche, je nach Entfernung) mit direkter Auslieferung in  
bestimmte Gebiete Deutschlands. Fragen Sie uns!

Unsere Bankverbindung:

Sparkasse Südliche Weinstrasse in Landau  
IBAN: DE09 5485 0010 0010 0817 92 - BIC: SOLADES1SUW

Was ist Weinstein?

Hochwertige Weine brauchen eine lange Reifezeit. Hierbei entzieht der Rebstock dem  
Boden neben verschiedenen Mineralien auch Kalium. Beim Zusammentreffen von Kalium  
mit Weinsäure im Most oder Wein entsteht Weinstein. Dieser Vorgang setzt sich bei der  
Fasslagerung in geringem Maße fort, so dass auch an den Wänden der Holzfässer der  
unlösliche Weinstein zu sehen ist. Bei hochwertigen Weinen, die eine längere Lagerzeit  
erfahren, kann die Reaktion der Weinsteinausscheidung noch in der Weinflasche  
erfolgen. Dies besagt auch, dass der Wein neben einer vollreifen Süsse einen hohen  
Weinsäureanteil hatte, was den Wein lange frisch, spritzig und lagerfähig hält.

Weinliste  
09/2019  
(Flaschenweine  
ab Weingut)



# Weingut Gebrüder Nägle

Hauptstr. 11  
76857 Albersweiler  
Südliche Weinstrasse  
Rheinland-Pfalz  
Telefon 06345/3443  
Telefax 06345/7172  
<http://www.weingut-naegle.de>  
Email: [info@weingut-naegle.de](mailto:info@weingut-naegle.de)



Ökologischer  
Weinbau

**Bioland**

DE-ÖKO-006