

## Weißwein

<b>1.</b>	<b>2019er</b>	<b>Müller Thurgau trocken, QW</b> (1 Ltr.) Alk. 12,9 % vol. - Restz. 4,5 g/l - Säure 6,1 g/l	<b>4,30 €</b>
<b>2.</b>	<b>2019er</b>	<b>Müller Thurgau halbtrocken, QW</b> (1 Ltr.) Alk. 12,2 % vol. - Restz. 15,7 g/l - Säure 6,1 g/l	<b>4,30 €</b>
<b>3.</b>	<b>2018er</b>	<b>Kerner Kabinett lieblich</b> (1 Ltr.) Alk. 12,9 % vol. - Restz. 41,2 g/l - Säure 5,5 g/l	<b>4,60 €</b>
<b>4.</b>	<b>2018er</b>	<b>Silvaner Kabinett trocken</b> (1 Ltr.) Alk. 12,9 % vol. - Restz: 2,0 g/l - Säure 5,8 g/l	<b>4,30 €</b>
<b>5.</b>	<b>2019er</b>	<b>Scheurebe Kabinett halbtrocken</b> (1 Ltr.) Alk. 12,5 % vol. - Restz. 12,1 g/l - Säure 7,0 g/l	<b>4,40 €</b>
<b>6.</b>	<b>2019er</b>	<b>Bacchus Kabinett halbtrocken</b> (1 Ltr.) Alk. 11,6 % vol. - Restz. 15,3 g/l - Säure 6,8 g/l	<b>4,50 €</b>
<b>7.</b>	<b>2018er</b>	<b>Riesling Kabinett trocken</b> (1 Ltr.) Alk. 12,6 % vol. - Restz. 1,3 g/l - Säure 7,0 g/l	<b>4,60 €</b>
<b>9.</b>	<b>2019er</b>	<b>Kerner Kabinett trocken</b> (1 Ltr.) Alk. 12,2 % vol. - Restz. 5,3 g/l - Säure 7,3 g/l	<b>4,70 €</b>
<b>10.</b>	<b>2019er</b>	<b>Kerner Kabinett halbtrocken</b> (1 Ltr.) Alk. 11,6 % vol. - Restz. 15,5 g/l - Säure 7,3 g/l	<b>4,70 €</b>
<b>11.</b>	<b>2018er</b>	<b>Muskateller Spätlese</b> (0,75 Ltr.) <u>Bronzener Kammerpreis 2019</u> Alk. 13,3 % vol./ Restz. 26,1 g/l - Säure 6,5 g/l	<b>6,00 €</b>
<b>13.</b>	<b>2019er</b>	<b>Gewürztraminer Spätlese trocken</b> (0,75 Ltr.) Alk. 13,4 % vol./ Restz. 2,0 g/l - Säure 5,0 g/l	<b>6,00 €</b>
<b>14.</b>	<b>2018er</b>	<b>Spätburgunder Kabinett trocken</b> (0,75 Ltr.) <b>Blanc de Noir</b> Alk. 12,7 % vol./ Restz. 0,9 g/l - Säure 6,2 g/l	<b>5,80 €</b>
<b>16.</b>	<b>2019er</b>	<b>Chardonnay Kabinett trocken</b> (0,75 Ltr.) Alk. 12,3 % vol. - Restz. 2,9 g/l - Säure 6,4 g/l	<b>6,00 €</b>
<b>17.</b>	<b>2018er</b>	<b>Gewürztraminer Spätlese</b> (0,75 Ltr.) <u>Silberner Kammerpreis 2019</u> Alk. 13,5 % vol./ Restz. 22,5 g/l - Säure 5,1 g/l	<b>5,90 €</b>
<b>18.</b>	<b>2019er</b>	<b>Riesling Spätlese trocken</b> (0,75 Ltr.) Alk. 12,0 % vol./ Restz. 5,1 g/l - Säure 7,7 g/l	<b>6,10 €</b>
<b>19.</b>	<b>2018er</b>	<b>Weißburgunder Kabinett trocken</b> (0,75 Ltr.) Alk. 13,0 % vol./ Restz. 5,3 g/l - Säure 5,6 g/l	<b>5,90 €</b>
<b>20.</b>	<b>2019er</b>	<b>Grauburgunder Spätlese trocken</b> (0,75 Ltr.) Alk. 12,5 % vol./ Restz. 5,3 g/l - Säure 5,0 g/l	<b>6,20 €</b>
<b>21.</b>	<b>2019er</b>	<b>Grauburgunder Spätlese halbtrocken</b> (0,75 Ltr.) Alk. 11,8 % vol./ Restz. 15,5 g/l - Säure 5,1 g/l	<b>6,20 €</b>
<b>30.</b>	<b>2016er</b>	<b>Scheurebe Beerenauslese</b> (0,375 Ltr.) Alk. 11,7 % vol./ Restz. 151,1 g/l - Säure 7,4 g/l	<b>18,50 €</b>

Ohne Kennzeichnung = Biowein

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

<b>33.</b>	<b>2018er</b>	<b>Chardonnay Spätlese trocken</b> (0,75 Ltr.) <b>- im Barrique gereift -</b> Alk. 14,1 % vol./ Restz. 4,6 g/l - Säure 5,4 g/l	<b>8,50 €</b>
------------	---------------	--	---------------

## Weißherbst

<b>22.</b>	<b>2019er</b>	<b>Spätburgunder Rosé Kabinett trocken</b> (0,75 Ltr.) Alk. 12,5 % vol. - Restz. 8,2 g/l - Säure 5,2 g/l	<b>4,90 €</b>
<b>24.</b>	<b>2018er</b>	<b>Portugieser Weißherbst, QW</b> (1 Ltr.) <u>Bronzener Kammerpreis 2019</u> Alk. 11,2 % vol. - Restz. 26,8 g/l - Säure 5,3 g/l	<b>4,50 €</b>

## Rotwein

<b>25.</b>	<b>2018er</b>	<b>Dornfelder, QW</b> (1 Ltr.) Alk. 11,5 % vol. - Restz. 23,2 g/l - Säure 5,7 g/l	<b>5,20 €</b>
<b>26.</b>	<b>2019er</b>	<b>Spätburgunder trocken, QW</b> (0,75 Ltr.) Alk. 13,2 % vol. - Restz. 3,0 g/l - Säure 5,0 g/l	<b>5,50 €</b>
<b>27.</b>	<b>2018er</b>	<b>Dornfelder trocken, QW</b> (0,75 Ltr.) Alk. 12,9 % vol. - Restz. 4,3 g/l - Säure 5,7 g/l	<b>5,20 €</b>
<b>28.</b>	<b>2018er</b>	<b>Regent trocken, QW</b> (0,75 Ltr.) Alk. 12,8 % vol. - Restz. 3,9 g/l - Säure 5,1 g/l	<b>5,20 €</b>
<b>29.</b>	<b>2018er</b>	<b>Spätburgunder Spätlese trocken</b> (0,75 Ltr.) <b>- im Holzfass gereift -</b> Alk. 14,9 % vol. - Restz. 5,0 g/l - Säure 4,9 g/l	<b>8,50 €</b>
<b>39.</b>	<b>2018er</b>	<b>Dunkelfelder trocken, QW</b> (0,75 Ltr.) Alk. 13,2 % vol. - Restz. 4,2 g/l - Säure 4,8 g/l	<b>5,60 €</b>
<b>40.</b>	<b>2018er</b>	<b>Saint Laurent halbtrocken, QW</b> (0,75 Ltr.) Alk. 11,8 % vol. - Restz. 11,8 g/l - Säure 5,4 g/l	<b>5,20 €</b>
<b>42.</b>	<b>2019er</b>	<b>Saint Laurent trocken, QW</b> (0,75 Ltr.) Alk. 13,4 % vol. - Restz. 2,9 g/l - Säure 4,7 g/l	<b>5,30 €</b>

<b>SECCO:</b>	<b>Weißburgunder trocken (0,75 Ltr.)</b>	<b>6,10 €</b>
---------------	--	---------------

## Säfte & mehr.....

<b>Traubensaft</b>	rot oder weiß (1 Ltr.)	<b>2,80 €</b>
<b>Aus eigener Brennerei</b>	Traminer Tresterbrand (0,5 Ltr.)	<b>12,00 €</b>
	Mirabellenbrand (0,5 Ltr.)	<b>13,80 €</b>
	Quittenbrand (0,5 Ltr.)	<b>21,50 €</b>
	Williams-Birnenbrand (0,5 Ltr.)	<b>13,80 €</b>
	Zwetschgenbrand (0,5 Ltr.)	<b>13,80 €</b>
	Hefebbrand, im Holzfass gelagert (0,5 Ltr.)	<b>14,30 €</b>
	Hefeschnaps klar (0,7 Ltr.)	<b>10,70 €</b>

# 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  
06/2020  
(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