

Weißwein

1.	2023er	Müller Thurgau trocken, QW *** (1 Ltr.) Alk. 13,0 % vol. - Restz. 4,1 g/l - Säure 5,3 g/l	5,00 €
2.	2023er	Müller Thurgau halbtrocken, QW (1 Ltr.) Alk. 11,3 % vol. - Restz. 14,6 g/l - Säure 5,4 g/l	5,00 €
3.	2022er	Kerner lieblich, QW (1 Ltr.) Alk. 10,5 % vol. - Restz: 35,5 g/l - Säure 5,3 g/l	5,30 €
4.	2023er	Silvaner trocken, Kabinett (1 Ltr.) Alk. 12,5 % vol. - Restz: 1,5 g/l - Säure 5,7 g/l	5,10 €
5.	2023er	Scheurebe Kabinett halbtrocken (1 Ltr.) Alk. 11,7 % vol. - Restz. 14,6 g/l - Säure 7,1 g/l	5,20 €
6.	2023er	Bacchus halbtrocken, QW (1 Ltr.) Alk. 13,3 % vol. - Restz. 13,7 g/l - Säure 5,6 g/l	5,20 €
7.	2023er	Riesling trocken, QW (1 Ltr.) Alk. 12,9 % vol. - Restz. 2,8 g/l - Säure 7,5 g/l	5,40 €
9.	2023er	Kerner trocken, QW (1 Ltr.) Alk. 15,5 % vol. - Restz. 5,7 g/l - Säure 7,9 g/l	5,30 €
10.	2022er	Kerner halbtrocken, QW (1 Ltr.) Alk. 12,0 % vol. - Restz. 13,5 g/l - Säure 5,2 g/l	5,10 €
11.	2023er	Muskateller Kabinett (0,75 Ltr.) Alk. 11,9 % vol./ Restz. 28,7 g/l - Säure 6,4 g/l	6,80 €
12.	2023er	Sauvignon blanc trocken, QW (0,75 Ltr.) Alk. 12,0 % vol./ Restz. 4,2 g/l - Säure 7,2 g/l	6,80 €
13.	2023er	Gewürztraminer Spätlese trocken (0,75 Ltr.) Alk. 14,8 % vol./ Restz. 5,6 g/l - Säure 5,4 g/l	6,70 €
14.	2022er	Spätburgunder Kabinett trocken (0,75 Ltr.) Blanc de Noir Alk. 11,7 % vol./ Restz. 3,6 g/l - Säure 7,1 g/l	6,50 €
16.	2023er	Chardonnay Spätlese trocken (0,75 Ltr.) Alk. 13,0 % vol. - Restz. 3,1 g/l - Säure 5,6 g/l	6,70 €
17.	2022er	Gewürztraminer Spätlese (0,75 Ltr.) Alk. 11,7 % vol./ Restz. 27,2 g/l - Säure 5,4 g/l	6,60 €
18.	2022er	Riesling Spätlese trocken (0,75 Ltr.) Alk. 12,0 % vol./ Restz. 7,3 g/l - Säure 7,3 g/l	6,70 €
19.	2023er	Weißburgunder Spätlese trocken (0,75 Ltr.) Alk. 12,6 % vol./ Restz. 4,8 g/l - Säure 6,1 g/l	6,70 €
20.	2023er	Grauburgunder trocken, QW (0,75 Ltr.) Alk. 12,6 % vol. - Restz. 5,4 g/l - Säure 5,1 g/l	6,90 €
21.	2023er	Grauburgunder halbtrocken, QW (0,75 Ltr.) Alk. 12,2 % vol./ Restz. 13,5 g/l - Säure 5,1 g/l	6,90 €
30.	2016er	Scheurebe Beerenauslese (0,375 Ltr.) Alk. 11,7 % vol./ Restz. 151,1 g/l - Säure 7,4 g/l	18,60 €
33.	2022er	Chardonnay trocken, QW (0,75 Ltr.) - im Barrique gereift - Alk. 13,05% vol./ Restz. 5,5 g/l - Säure 5,0 g/l	9,40 €
35.	2022er	Scheurebe trocken, LW (0,75 Ltr.) „Orange“ - im Barrique gereift - Alk. 12,3 % vol./ Restz. 2,8 g/l - Säure g/l	9,40 €

Weißherbst/Rosé

22.	2023er	Spätburgunder Rosé trocken, QW (0,75 Ltr.) Alk. 12,2 % vol. - Restz. 7,6 g/l - Säure 6,5 g/l	5,60 €
24.	2023er	Portugieser Rosé, QW (1 Ltr.) Alk. 10,9 % vol. - Restz. 29,9 g/l - Säure 6,3 g/l	5,40 €

Rotwein

25.	2023er	Dornfelder, QW (1 Ltr.) Alk. 11,5 % vol. - Restz. 27,9 g/l - Säure 5,6 g/l	5,90 €
26.	2022er	Spätburgunder trocken, QW (0,75 Ltr.) Alk. 13,2 % vol. - Restz. 3,8 g/l - Säure 4,7 g/l	6,10 €
27.	2022er	Dornfelder trocken, QW (0,75 Ltr.) Alk. 12,2 % vol. - Restz. 3,3 g/l - Säure 5,7 g/l	5,80 €
28.	2022er	Regent trocken, QW (0,75 Ltr.) Alk. 12,9 % vol. - Restz. 6,4 g/l - Säure 5,3 g/l	5,80 €
29.	2022er	Spätburgunder trocken, QW (0,75 Ltr.) - im Holzfass gereift - Alk. 13,3 % vol. - Restz. 2,6 g/l - Säure 5,4 g/l	9,40 €
39.	2022er	Dunkelfelder trocken, QW (0,75 Ltr.) Alk. 12,9 % vol. - Restz. 3,2 g/l - Säure 4,9 g/l	6,10 €
40.	2022er	Saint Laurent halbtrocken, QW (0,75 Ltr.) Alk. 12,3 % vol. - Restz. 13,5 g/l - Säure 5,3 g/l	5,90 €
41.	2022er	Portugieser trocken, QW (0,75 Ltr.) - im Holzfass gereift - Alk. 13,4 % vol. - Restz. 3,0 g/l - Säure 5,1 g/l	9,40 €
42.	2022er	Saint Laurent trocken, QW (0,75 Ltr.) Alk. 13,0 % vol. - Restz. 3,4 g/l - Säure 5,3 g/l	5,90 €

SECCO:	Weißburgunder trocken (0,75 Ltr.)	6,80 €
	Muskateller (0,75 Ltr.)	6,80 €

Säfte & mehr.....

Traubensaft	rot (0,975 Ltr.)	3,20 €
	weiß (0,975 Ltr.)	3,20 €
Aus eigener Brennerei	Traminer Tresterbrand (0,5 Ltr.)	13,80 €
	Tresterbrand, aus Kastanienfass (0,5 Ltr.)	16,20 €
	Obstler (0,5 Ltr.)	14,80 €
	Williams Birne (0,5 Ltr.)	15,20 €
	Quittenbrand (0,5 Ltr.)	22,80 €
	Hefebrenn, im Holzfass gelagert (0,5 Ltr.)	15,20 €
	Hefeschnaps klar (0,7 Ltr.)	11,20 €
	Gin: „What a Gin!“ (0,5 Ltr.)	29,00 €

Ohne Kennzeichnung = Biowein

** Wein/Saft aus Trauben aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau

*** Wein aus Trauben aus konventioneller Herstellung

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 6er oder 12er Kartons. Die Kosten für spezielle Verpackung und Versand betragen beim 6er-Karton zzgl. 8,50 €, beim 12er-Karton 9,50 €.

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
09/2024
(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



Ökologischer
Weinbau

Bioland

DE-ÖKO-006