		_
14 /-	. : O	vein
WVE	2115V	vein
	/	TC

VVCII	TTCIII		
1.	2024er	Müller Thurgau Kabinett trocken (1 Ltr.) Alk. 12,0 % vol Restz. 3,7 g/l - Säure 6,0 g/l	5,20€
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.	2024er	Kerner Kabinett lieblich (1 Ltr.) Alk. 11,0 % vol. – Restz: 41,5 g/l – Säure 5,8 g/l	5,50€
4.	2024er	Silvaner trocken. QW(1 Ltr.) Alk. 12,3 % vol. – Restz: 3,6 g/l - Säure 5,3 g/l	5,20€
5.	2024er	Scheurebe Kabinett halbtrocken (1 Ltr.) Alk. 11,7 % vol Restz. 14,6 g/l - Säure 5,0 g/l	5,40 €
6.	2024er	Bacchus halbtrocken, QW (1 Ltr.) Alk. 11,0 % vol Restz. 14,5 g/l - Säure 5,4 g/l	5,40 €
7.	2024er	Riesling trocken, QW (1 Ltr.) Alk. 12,8 % vol Restz. 5,0 g/l - Säure 7,3 g/l	5,50€
9.	2024er	Kerner Kabinett trocken (1 Ltr.) Alk. 13,5 % vol Restz. 5,8 g/l - Säure 5,8 g/l	5,50€
10.	2023er	Kerner halbtrocken, QW (1 Ltr.) Alk. 14,8 % vol Restz. 16,1 g/l - Säure 7,8 g/l	5,40 €
11.	2024er	Muskateller Kabinett (0,75 Ltr.) Alk. 10,8 % vol./ Restz. 24,0 g/l - Säure 5,6 g/l (9,20 €/Ltr.)	6,90 €
12.	2024er	Sauvignon blanc trocken, QW (0,75 Ltr.) Alk. 12,5 % vol./ Restz. 3,2 g/l - Säure 7,0 g/l (9,20 €/Ltr.)	6,90 €
13.	2023er	Gewürztraminer Spätlese trocken (0,75 Ltr.) Alk. 14,5 % vol./ Restz. 6,4 g/l – Säure 5,1 g/l (9,20 €/Ltr.)	6,90 €
14.	2022 er	Spätburgunder Kabinett trocken (0,75 Ltr.) Blanc de Noir Alk. 11,7 % vol./ Restz. 3,6 g/l - Säure 7,1 g/l (8,67 €/Ltr.)	6,50 €
16.	2024er	Chardonnay Kabinett trocken (0,75 Ltr.) Alk. 11,9 % vol Restz. 4,9 g/l - Säure 6,1 g/l (9,20 €/Ltr.)	6,90€
17.	2023er	Gewürztraminer Spätlese (0,75 Ltr.) Alk. 13,3 % vol./ Restz. 31,3 g/l - Säure 5,3 g/l (8,93 €/Ltr.)	6,70 €
18.	2024er	Riesling Kabinett trocken (0,75 Ltr) Alk. 11,0 % vol./ Restz. 7,5 g/l - Säure 7,3 g/l (9,20€/Ltr.)	6,90 €
19.	2024er	Weißburgunder Kabinett trocken (0,75 Ltr.) Alk. 11,6 % vol./ Restz. 4,2 g/l - Säure 5,2 g/l (9,20 €/Ltr.)	6,90€
20.	2024er	Grauburgunder Spätlese trocken (0,75 Ltr.) Alk. 12,5 % vol Restz. 4,4 g/l - Säure 5,3 g/l (9,47 €/Ltr.)	7,10 €
21.	2024er	Grauburgunder Spätlese halbtrocken (0,75 Ltr.) Alk. 11,9 % vol./ Restz. 14,3 g/l - Säure 5,3 g/l (9,47 €/Ltr.)	7,10€
30.	2016er	Scheurebe Beerenauslese (0,375 Ltr.) Alk. 11,7 % vol./ Restz. 151,1 g/l - Säure 7,4 g/l	19,50€
33.	2023er	Chardonnay Spätlese trocken (0,75 Ltr.) - im Barrique gereift -	9,60 €
35.	2023er	Alk. 13,37% vol./ Restz. 4,7 g/l - Säure 5,3 g/l (12,80 €/Ltr.) Gewürztraminer trocken, LW (0,75 Ltr.) "Orange" - im Barrique gereift - Alk. 14,0 % vol./ Restz. 3,4 g/l - Säure 5,3 g/l (12,80 €/Ltr.)	9,60 €

Weißherbst/Rosé

22.	22. 2024er Spätburgunder Rosé Kabinett trocken (0,75 Ltr.) 5,80 € Alk. 12,2 % vol Restz. 7,6 g/l - Säure 6,5 g/l (7,73 €/Ltr.)			
24.	2024er	Portugieser Weißherbst, QW (1 Ltr.) Alk. 11,0 % vol Restz. 26,1 g/l – Säure 6,4 g/l	5,50 €	
Rotwein				
25.	2024er	Dornfelder, QW (1 Ltr.) Alk. 10,4 % vol Restz. 29,2 g/l - Säure 6,0 g/l	6,00€	
26.	2024er	Spätburgunder trocken, QW (0,75 Ltr.) Alk. 12,7 % vol Restz. 3,4 g/l - Säure 5,6 g/l (8,40 €/Ltr.)	6,30 €	
27.	2024er	Dornfelder trocken, QW (0,75 Ltr.) Alk. 11,6 % vol Restz. 5,4 g/l - Säure 5,9 g/l (8,00 €/Ltr.)	6,00€	
28.	2024er	Regent trocken, QW (0,75 Ltr.) Alk. 12,3 % vol Restz. 3,5 g/l - Säure 5,6 g/l (8,13 €/Ltr.)	6,10€	
39.	2024er	Dunkelfelder trocken, QW (0,75 Ltr.) Alk. 12,0 % vol Restz. 4,2 g/l - Säure 5,8 g/l (8,40 €/Ltr.)	6,30 €	
40.	2024er	Saint Laurent halbtrocken, QW (0,75 Ltr.) Alk. 12,0 % vol Restz. 14,5 g/l - Säure 5,6 g/l (8,13 €/Ltr.)	6,10 €	
42.	2024er	Saint Laurent trocken, QW (0,75 Ltr.) Alk. 12,6 % vol Restz. 4,4 g/l - Säure 5,5 g/l (8,13 €/Ltr.)	6,10€	
SECC	<u>0:</u>	Weißburgunder trocken (0,75 Ltr.) (9,20 €/Ltr.) Muskateller (0,75 Ltr.) (9,20 €/Ltr.)	6,90 € 6,90 €	

Bio-Säfte & mehr					
Traubensaft	rot ** (0,975 Ltr.) – 3,28€/Ltr. weiß ** (0,975 Ltr.) – 3,28€/L	3,20 € 3,20 €			
Apfelsaft	naturtrüb (0,975 Ltr.) – 3,28€/Ltr.		3,20 €		
Aus eigener Brennerei	Traminer Tresterbrand Tresterbrand, aus Kastanienfass Obstler Williams Birne Mirabelle Zwetschge Quittenbrand Hefebrand, im Holzfass gelagert Hefeschnaps klar Gin: "What a Gin!" ***	(0,5 Ltr.) (0,5 Ltr.) (0,5 Ltr.) (0,5 Ltr.) (0,5 Ltr.) (0,5 Ltr.) (0,5 Ltr.) (0,5 Ltr.) (0,7 Ltr.) (0,5 Ltr.)	13,80 € 16,20 € 14,80 € 15,70 € 15,70 € 23,80 € 15,50 € 11,50 € 29,00 €		

Ohne Kennzeichnung = Biowein/-Saft/-Schnaps

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

*** Konventionelle Herstellung

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit unserem Wein!

Besuchen Sie uns auch auf Social Media: https://www.facebook.com/weingut.gasthaus.naegle https://www.instagram.com/bioland_weingut_gebr_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 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.

