

Qualität, wie die Natur sie schafft!

Das Weingut J. Dostert in Nittel an der südlichen Mosel verfügt über eine Jahrhunderte alte Tradition. Geprägt wurde die Weinkultur in unserer Region in den Zeiten der Römer, vor mehr als 2000 Jahren. Die geschützten Lagen und das milde Klima, im Tal der südlichen Mosel bieten ideale Bedingungen zum Weinanbau, das wussten schon unsere Vorfahren zu schätzen.

Mineralreiche Muschelkalkböden – ein Erbe längst vergangener Meere die dieses Tal einst formten verleihen unseren Weinen Ihren unverwechselbaren Charakter. Eleganz, dezente und feinfruchtige Struktur, mit zarter Säure und kräftiger Fülle zeichnen unsere Weine aus.

Elbling, die älteste kultivierte Weinrebe Europas ist die Spezialität unserer Region. Seit 2000 Jahren im Anbau, gewinnt dieser Klassiker mit seinen leichten frischen und charaktervollen Weinen zunehmend neue Freunde, nicht zuletzt wegen ihrer hervorragenden Eignung zur Sektherstellung. Einen bedeutenden Anteil in unserem Sortiment nehmen die Rebsorten der Burgunder-Familie ein. Als Weißweinsorten werden Auxerrois, Grauburgunder und Weissburgunder angebaut.

Ein umweltgerechter, schonender Weinbau mit organischer Düngung nach dem jeweiligen Bedarf des Weinbergs und die Begrünung der Böden zur natürlichen Humusversorgung zählen in unserem Weingut zu den Grundsätzen der Arbeit im Weinberg, genauso wie Ertragsreduzierung durch Ausdünnen der Trauben. Bei der Weinlese legen wir größten Wert auf gesunde Trauben mit optimalen Reifezustand.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Herzlich Willkommen

WEINGUT – GÄSTEHAUS
JÜRGEN DOSTERT

| Nr. | Trockene Weine | € |
|-------------------------------------|--|-----------------------------|
| 02-17 2016 | Auxerrois Qualitätswein-trocken A 12,5% · R 5,5 g/L · WS 5,8 g/L | 0,75 L 6,40 1,0 L 8,53 |
| 03-17 2016 | Elbling Qualitätswein-trocken A 12% · R 3,8 g/L · WS 5,7 g/L | 1,0 L 5,30 |
| 01-17 2016 | Elbling Classic Qualitätswein A 12% · R 8,8 g/L · WS 6,2 g/L | 0,75 L 5,10 1,0 L 6,80 |
| 05-16 2015 | Weissburgunder Classic Qualitätswein-trocken A 12% · R 7,4 g/L · WS 6,9 g/L | 0,75 L 5,30 1,0 L 7,06 |
| 04-17 2016 | Grauburgunder Qualitätswein-trocken A 12% · R 5,9 g/L · WS 6,1 g/L | 0,75 L 5,50 1,0 L 7,33 |
| 07-16 2015 | Blanc de Noirs - Spätburgunder Qualitätswein-trocken A 12% · R 6,5 g/L · WS 5,5 g/L | 0,75 L 6,70 1,0 L 8,93 |
| 05-17 2016 | Riesling Classic Qualitätswein-trocken A 11,5% · R 8,2 g/L · WS 7,6 g/L | 0,75 L 6,10 1,0 L 8,13 |
| 10-16 2015 | Grauburgunder Qualitätswein-trocken -im Holzfass gereift- A 12% · R 5,5 g/L · WS 5,2 g/L | 0,75 L 8,50 1,0 L 11,33 |
| Rosé-Weine | | |
| 12-16 2015 | Rotling Qualitätswein Roter Elbling und Spätburgunder A 12% · R 7,2 g/L · 6,4 g/L | 0,75 L 5,40 1,0 L 7,20 |
| Rotweine - klassisch trocken | | |
| R 05-17 2016 | Spätburgunder Qualitätswein-trocken A 13,5% · R 1,2 g/L · WS 4,9 g/L | 0,75 L 6,90 1,0 L 9,20 |
| R 06-17 2015 | Dornfelder Rotwein Qualitätswein-trocken A 13% · R 2,6 g/L · WS 4,9 g/L | 0,75 L 5,90 1,0 L 7,86 |
| R 22-14 2014 | Merlot Rotwein Qualitätswein Pfalz trocken A 13% · R 2,6 g/L · WS 4,7 g/L | 0,75 L 11,90 1,0 L 15,86 |
| R 13-16 2015 | Spätburgunder Rotwein Qualitätswein-trocken – im Barrique gereift A 13% · R 0,6 g/L · WS 4,9 g/L | 0,75 L 8,90 1,0 L 11,86 |

| Nr. | Rotwein - mild | € |
|---|--|------------------------------|
| R 14-16 2015 | Dornfelder Rotwein Qualitätswein-halbtrocken A 11,5% · R 15,3 g/L · WS 4,9 g/L | 1,0 L 6,20 |
| R 15-16 2015 | Dornfelder Rotwein Qualitätswein-lieblich A 10,5% · R 40,3 g/L · WS 4,9 g/L | 0,75 L 5,90 1,0 L 7,86 |
| Halbtrockene Weine | | |
| 12-15 2014 | Riesling Qualitätswein-feinherb A 9,5% · R 19,4 g/L · WS 5,9 g/L | 0,75 L 5,90 1,0 L 7,86 |
| 08-14 2016 | Das feinherbe Duett Kerner-Rivaner A 12% · R 15,6 g/L · WS 5,9 g/L | 0,75 L 6,10 1,0 L 8,13 |
| 09-15 2014 | Grauburgunder Qualitätswein-feinherb A 11,5% · R 14,9 g/L · WS 6,0 g/L | 0,75 L 5,90 1,0 L 7,86 |
| Milde und liebliche Weine | | |
| 09-16 2015 | Nitteler Leiterchen Kerner-Spätlese-lieblich A 10% · R 40,1 g/L · WS 6,4 g/L | 0,75 L 6,80 1,0 L 7,86 |
| 10-15 2014 | Nitteler Leiterchen Kerner-Spätlese-lieblich A 10% · R 44,2 g/L · WS 7,5 g/L | 0,75 L 5,90 1,0 L 8,80 |
| 14-15 2014 | Ruländer Qualitätswein-lieblich A 10% · R 39,5 g/L · WS 6,4 g/L | 0,75 L 5,90 1,0 L 7,86 |
| BA 47-11 2010 | Weissburgunder Beerenauslese Edelsüß-Goldener Kammerpreis A 8% · R 180,9 g/L · WS 7,2 g/L | 0,375 L 23,50 1,0 L 62,66 |
| Unsere Spezialitäten <i>aus erlesenen Trauben gekeltert</i> | | |
| T 1 | Traubensaft aus erntefrischen Elblingtrauben alkoholfrei, vitamin- und mineralstoffreich | 0,75 L 3,50 1,0 L 4,66 |
| WG 1 | Weißer Glühwein eine Spezialität aus Elblingwein hergestellt, trinkfertig gewürzt, einfach nur erhitzen | 1,0 L 4,50 |
| G 1 | Weingelee aus Rotwein | 225 gr 3,50 |
| G 2 | Weingelee aus Weisswein | 225 gr 3,50 |

| Nr. | | € |
|---|--|----------------------------|
| Für die gute Küche <i>Weinessig und Traubenkernöl verfeinern</i> <i>Ihre Speisen und Salate in besonderer Weise.</i> | | |
| WE 1 | Weinessig von ausgesuchten Weinen, – ohne Kräuter, 6% Säure | 0,5 L 7,90 1,0 L 15,80 |
| T 2 | Traubenkernöl , naturbelassen besonders geschmackvoll und gesund – mit hohem Anteil von ungesättigten Fettsäuren. | 0,5 L 14,50 1,0 L 29,00 |
| Aus dem Raritätenkeller Von diesen Sorten sind nur noch wenige Flaschen vorrätig, bestellen Sie deshalb rechtzeitig zu Vorzugspreisen. | | |
| 08-15 2014 | Blanc de Noirs Spätburgunder trocken | 0,75 L 4,60 1,0 L 6,13 |
| 11-12 2011 | Rivaner Qualitätswein lieblich | 0,75 L 4,00 1,0 L 5,33 |
| 06-15 2014 | Weissburgunder Classic | 0,75 L 4,60 1,0 L 6,13 |
| 01-16 2015 | Elbling Qualitätswein trocken | 1 L 4,00 |
| 06-16 2015 | Grauburgunder Qualitätswein trocken | 0,75 L 4,60 1,0 L 6,13 |
| 08-16 2015 | Riesling Classic | 0,75 L 4,80 1,0 L 6,40 |
| R 15-15 2014 | Spätburgunder Qualitätswein trocken | 0,75 L 4,80 1,0 L 6,40 |
| R 15-14 2013 | Dornfelder Qualitätswein lieblich | 0,75 L 4,00 1,0 L 5,33 |

Erläuterung: A = % Vol. vorhandener Alkohol
R = g/l Restsüße
WS = Weinsäure

| Nr. | Dostert's Sekt | | € |
|-------------------|---|-------------------------------|------------------------|
| | <i>Handgerüttelt „Traditionelle Flaschengärung“</i> | | |
| Sekt 1 | Elbling Sekt Trocken <i>mild und angenehm fruchtig</i> A 11% · R 21,5 g/L · WS 6,2 g/L | 0,75 L 1,0 L | 9,40 12,53 |
| Sekt 2 | Elbling Sekt Brut <i>feinperlig, rassig</i> A 11,9% · R 8,9 g/L · WS 6,5 g/L | 0,75 L 1,0 L | 9,40 12,53 |
| Sekt 3 | Elbling Sekt Extra Brut <i>der Sekt mit feinem Mousseux</i> A 12,0% · R 2,8 g/L · WS 6,5 g/L | 0,75 L 1,0 L | 9,40 12,53 |
| Sekt 4 | Elbling Sekt Halbtrocken <i>angenehm lieblicher Sekt</i> A 11,8% · R 39,5 g/L · WS 6,9 g/L | 0,75 L 1,0 L | 9,40 12,53 |
| Sekt 5 | Blanc de Noirs Sekt Brut <i>fein mineralisch</i> <i>ein besonderer Sekt</i> A 12% · R 8,8 g/L · WS 5,2 g/L | 0,75 L 1,0 L | 11,90 15,86 |
| Sekt 6 | Pinot Rosé Brut <i>wunderbare Lachsfarbe</i> <i>ein Rosé der Extraklasse</i> A 12% · R 8,5 g/L · WS 5,1 g/L | 0,75 L 1,0 L | 11,90 15,86 |
| Sekt 7 | Crémant <i>wunderbare Lachsfarbe</i> <i>ein Rosé der Extraklasse</i> A 12% · R 8,5 g/L · WS 5,1 g/L | 0,75 L 1,0 L | 11,90 15,86 |
| Sekt 8 Piccolo | Riesling Sekt Extra Dry <i>frisch, spritzig</i> A 11,5% · R 14,5 g/L · WS 7,1 g/L | 0,2 L 24er Karton 1,0 L | 2,80 67,20 14,00 |
| Magnum | Elbling Sekt Brut A 12% · R 8,9 g/L · WS 6,2 g/L | 1,5 L 1,0 L | 18,90 12,60 |

Edle Brände

diese Spezialitäten werden alle im Doppelbrand-Verfahren aus eigenem Erntegut gewonnen!

| | | |
|---|-------|-------|
| Elbling Weinbrand 38% vol | 0,5 L | 15,20 |
| Elbling Tresterbrand (Mosel-Grappa) 43% vol | 0,5 L | 15,20 |
| Elbling Weinhefebrand 38% vol | 0,5 L | 15,20 |
| Apfel Obstbrand 38% vol | 0,5 L | 15,20 |
| Mirabellen Obstbrand 43% vol | 0,5 L | 15,20 |
| Williams-Christ Birnenbrand 43% vol | 0,5 L | 15,20 |
| Zwetschgen Obstbrand 43% vol | 0,5 L | 15,20 |
| Roter Weinbergpfirsichlikör 25% vol | 0,5 L | 15,20 |
| | 1,0 L | 30,40 |

Urlaub auf dem Weingut

Entspannen – Genießen – Aktiv sein

In der wundervollen Landschaft der Obermosel entspannen. Unbeschwert durch Wälder und Wiesen streifen. Radwandernd die romantischen Täler des Dreiländerecks erkunden und auf interessanten Weinlehrpfaden die Spuren der Römer verfolgen. Oder sich fit halten durch Tennis, Minigolf, Tischtennis, Angeln und Wassersport.

*Unsere Apartments-, Maisonnette und Ferienwohnungen wurden nach den Richtlinien des Deutschen Tourismusverbandes vom Verein Urlaub auf Bauern- und Winzerhöfen mit **** Sterne ausgezeichnet.*

**** 2 Apartments-Maisonette für 2 Personen

32 qm, mit sep. Eingang, komfort. Ausstattung, Sat-TV, Balkon, incl. aller Nebenkosten – auf Wunsch mit Frühstück

Frühstück pro Pers. 9,00 €
pro Tag / Wochenpreis 70,00 / 330,00 €

**** 1 Ferienwohnung, sep. Eingang, für 4 Personen

(100 qm, Wohnz., 2 Doppelz., 2 DU/WC/Sat-TV) geschützte Sonnen-Terrasse, komplette Küche mit Spülmaschine, incl. aller Nebenkosten – auf Wunsch mit Frühstück

Frühstück pro Pers. 9,00 €
pro Tag / Wochenpreis 90,00 / 540,00 €

*** 2 Doppelzimmer

DU/WC/Sat-TV mit einem reichhaltigen, moselländischen Frühstück

pro Tag für 2 Personen: 70,00 / 68,00 € ab 3 Tagen

Es erwarten Sie:

- gemütliche Weinstube
- Sekt & Weinprobe
- hauseigener Parkplatz
- Fahrradverleih
- Spielmöglichkeiten für Kinder
- großer Innenhof mit Sitzmöglichkeiten
- Grillmöglichkeiten
- kostenlose Benutzung der Tennisplätze am Ort



Geschäfts- und Lieferbedingungen

Alle Preise verstehen sich ab Weingut einschl. Glas, Verpackung, Sektsteuer und Mehrwertsteuer.

1. Lieferung: Die Lieferung erfolgt bei Sekt- und Weinflaschen in 6er Einwegkartons. Solange der Vorrat reicht.

2. Versand: Unter 150,00 € berechnen wir 7,50 € Versandkosten. Lieferungen erfolgen entweder durch eigene Anlieferung, per Spedition oder Paketdienst. Die Ware ist gegen Transportschäden versichert. Im Falle von Schäden, diese bitte bei Anlieferung bestätigen lassen.

3. Selbstabholung: Bei Abholung im Weingut gewähren wir ab 150,00 € Warenwert 5% Abholrabatt.

4. Zahlung: Die Rechnungsbeträge sind zahlbar nach Erhalt der Ware ohne Abzug. Bis zur vollständigen Bezahlung behalten wir uns das Eigentumsrecht vor.

5. Angebot: Das Angebot ist freibleibend.

6. Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung für beide Teile ist Nittel. Gerichtsstand ist Saarburg.

7. Beanstandungen: (äußerlich sichtbare) können nur innerhalb 8 Tage nach Erhalt der Waren anerkannt werden. Weinsteinabscheidungen sind ein natürlicher Vorgang und kein Reklamationsgrund.

Mit Ausgabe dieser Liste verlieren alle vorhergehenden Gültigkeit.

Bankverbindung: Sparkasse Trier
Kto.Nr. 184 005 734 · BLZ 585 501 30
IBAN DE03 5855 0130 0184 0057 34 · BIC TRISDE55



WEIN UND SEKT

2017 / 2018

WEINGUT – GÄSTEHAUS



Jürgen Dostert



Moselstraße 45 · D-54453 Nittel
Südliche Wein-Mosel
Telefon 0 65 84/2 63 · Fax 0 65 84/14 59
e-Mail: info@dostert-nittel.de
Internet: www.dostert-nittel.de