



NICKEL

— 1696 —



NICKEL SCHAPPERT

Ende des 17. Jahrhunderts kam der Hugenotte Nickel Schappert von der Loir über das heutige Saarland und die Südwestpfalz ins Nahetal. Pfalzgraf Gustav Samuel Leopold von Zweibrücken war es dann, der den Glaubensflüchtling Nickel Schappert 1696 zum „Antesbergerhofmann“ machte. Zu verdanken hatte Nickel Schappert seine steile Karriere dem Wissen um Ackerbau und Viehzucht, aber vor allem auch dem Wein.

Es ist genau diese alte Familientradition, die Felix Nickel Schappert heute dazu bewegt, „cépages nobles“ in Sponheim auf die Spitze zu treiben.

GUTSWEINE

PINOT BLANC

Urgestein

SAUVIGNON BLANC

Sand & Stein

SAIGNER

Bâtonnage

SEKT

PINOT NOIR

Rosé brut

SAUVIGNON BLANC

Brut nature

LAGENWEINE

KIRCHENSTÜCK

Sauvignon Blanc

KELLERBERG

Riesling Trockenbeerenauslese

GRANDE RÉSERVE

CABERNET

Grande Réserve

SAUVIGNON BLANC

Grande Réserve

SAUVIGNON BLANC

Le Mien Fumé



PINOT BLANC

Urgestein

Feinste Burgunderaromen nach Quitte, Grapefruit und Zuckerbirne. Im Glas ge-sellen sich sanfte Aromen von Kräutern, ein wenig Litschi und weißen Blüten hinzu. Einzarter Schmelz umtanzt in virtuoser Partitur die herrliche Mineralität-dieses einzigartigen „Urgesteins“.

Seine wundervolle Balance aus Frische und Schmelz erlangt dieser Burgunder-durch den Ausbau im großen Holzfass aus Hunsrück-Eiche. Die erste Wahl zu Fischgerichten, aber auch zu Geflügel galant und schön, voilà‘.



SAUVIGNON BLANC

Sand & Stein

Es sind die ältesten Sauvignon Blanc Reben der Familie. Die aus Frankreich und der Steiermark stammenden Edelreiser liefern alljährlich einen hohen Anteil kleinster Jungferntrauben – kernlos, süß und aromatisch. „Einmal schön sein und dann sterben“ – das ist die Bestimmung dieser Kleinstbeeren. Verwöhnt von der Morgensonne übernimmt in der Nacht der helle Sandstein in der skelettreichen Südostlage die wärmende Obhut.

Aus bevorzugt großem Glas erklingt nach dem Öffnen einprachtvolles Orchester: Grüner Paprika, Stachelbeeren und Chili spielen gemeinsam die erste Geige – im Hintergrund Cassis und Tomatenlaub.

Eine herrlich unverschämte Textur, die Fischgerichten schmeichelt und Liebhaber der asiatischen Küche begeistert. Ein echter Angeber – wir finden zurecht!





SAIGNER

Bâtonnage

Essenz einer Traube – Cabernet.
Diese Rebsorte ist für Felix Nickel Schappert nach dem Sauvignon Blanc seine zweite große Leidenschaft. Die Ernte der Cabernet-Traube bedeutet vor allem Präzision. Eine Weinpresse braucht man zum Einfangen seiner einzigartigen Essenz eigentlich nicht. Ein grobes Sieb würde reichen, den Rest erledigt die Schwerkraft. Eine uralte französische Weinbereitung – Methode Saigner.

Fantastische Fruchtaromen von Blutorange und roter Grapefruit, gepaart mit feinsten Mineralität verleihen dem Saigner seinen unverwechselbaren Charakter.

Provenzalische Gerichte werden immer etwas nervös, wenn er auf den Tisch kommt. Ein echter Gentleman für Wiederbelebungsmaßnahmen nach einem Gelage mit schweren Roten.



KIRCHENSTÜCK

Sauvignon Blanc

Das Kirchenstück ist eine der qualitativ wichtigsten Lagen unseres Weinguts. Das Terroir multikomplex: Vulkangestein, Basalt, Buntsandstein – alles vereint. Ruhig gelegen, wie ein See, der nicht tief blicken lässt. Aber man erahnt, dass dort unten etwas Gewaltiges schlummert... Eleganz, Kraft und Tiefe!

Komplett im großen Holz spontan vergoren, anschließend sehr lange und unberührt auf der Hefe ausgebaut, zeigt sich in der Nase zunächst pures Gestein. Die mineralische Ader zieht sich wie ein Band aus Kalkstein durch den Wein – alles ist fest und dicht strukturiert.

Ein Hauch Frucht gesellt sich hinzu – verhalten und dennoch klar spürbar. Marille, Bergamotte und Zitronenschale, Litschi sowie weiße Johannisbeeren. Reife Limette hebt sich dezent hervor, ganz leicht angedeutet auch weiß fleischiger Pfirsich und etwas Quitte. Begleitet von ätherischen Noten von Minze und Zitronenmelisse. Pure Eleganz aus strahlend in einer immensen Länge. Dieser Wein ist in einer ganz eigenen Dimension unterwegs... Legendar!



KELLERBERG

Riesling Trockenbeerenauslese

Diese Trockenbeerenauslese steht exemplarisch für die Konzentration und Kraft einer Lage: Der Weinsheimer Kellerberg – eine Porphyry-Kuppe, die aus den Schichten des kohlerothliegenden Bodens herausragt.

Ein tiefes Bernstein-Gelb im Glas. Wahnsinnig dicht und komplex, ein kolossaler Sirup. Die Nase intensiv und voll. Aromen von Honigmelone, Rosinen und reifen Aprikosen.

Am Gaumen üppig und konzentriert. Ein wundervoller Schmelz, erbarmungslos einnehmend. Im Abgang vibrierende Frische, feinste Salznote und ziselierende Säure.

Eine sinnliche Balance zwischen Süße und Säure – exzellent und groß!



CABERNET

Grande Réserve

Die Grande Réserve Cabernet die Krönung unserer Rotweine ist eine echte Rarität, die nur in sehr guten Jahrgängen abgefüllt wird. Nach einer Fassreife von 60 Monaten gönnen wir dem Wein noch eine Flaschenreife von mindestens drei Jahren, bevor er in den Verkauf geht. Dies dankt der rubinrote Wein mit einer äußerst komplexen Frucht- und Röstaromatik, die durch würzige Noten, wie etwa Piment geschmückt wird.

Unser hoch wertiger Cabernet von internationalem Format besitzt eine intensive Fruchtnote, erinnernd an Cassis und Walderdbeere. Ein wundervoll eingebundener fester Körper verleiht Dichte. Struktur wird dennoch elegant, nahezu verspielt, in das Gesamtbild des Weins eingebunden. Im Finale besitzt der Wein einen süßen Kern, aber dennoch Biss. Ein großes Lagerpotential.



SAUVIGNON BLANC

Grande Réserve

Die Reben unserer Sauvignon Blanc Grand Reserve wachsen auf sehr skelettreichen Urgesteinsböden. Die Reserve entsteht aus einem dem Verschnitt der erlesensten goldgelben Trauben unserer ältesten und besten Weinberge, die komplett von Hand bearbeitet werden. Die Trauben werden lange mazeriert und maischevergoren. Der junge Wein lagert anschließend 18 Monate mitsamt der Vollhefe.

Im Stil großer Burgunder ist die Reserve still voll vom Holz gefasst, dabei fein und elegant. Dennoch bringt der Wein reichlich Kraft, gelbfruchtige Noten und eine feste Struktur und Spannung mit. Noble Reduktion liegt zunächst wie ein feiner Schleier über ihm. Darunter hochkonzentrierte, aber gleichzeitig elegant und geschmeidig, reife Zitrusfrucht. Seine feine Kräutrigkeit machen ihn unverwechselbar!

Ein kristallklarer Wein, der dabei ungemein saftig ist und von einer wunderschön reifen Säure perfekt unterlegt wird. Komplexe und dichte Wirkung, jedoch völlig ohne fette barocke Konturen, athletisch und geschliffen, pures Gestein... Für uns ein weißer »Stand-alone« mit absolutem Grand Cru. Ganz, ganzgroß!





SAUVIGNON BLANC

Le Mien Fumé

Der Sauvignon Blanc -Le Mien Fumé- ist auf einem ehemaligen Bergwerk -LE MIEN- gewachsen, dies aus reinem Porphyrgestein besteht Intensität, Kraft und der Charakter des Terroirs kommen hier komplett durch!

Feuerstein und rauchige Noten darunter Limetten- und Mandarinschale, ein feiner Hefeschleier.

Am Gaumen extrem zupackend und straight, ultraklare Präzision, vibrierende Säurestruktur und unfassbar viel steinige, salzige Mineralität. Dieser Sauvignon erzählt seine eigene Geschichte!



PINOT NOIR

Rosé brut

Unser Nickel Rosé Sekt ist ein Kind des Pinot Noir. Die Methode Saigner reduziert die Farbextraktion auf ein leichtes und zartes Rosé. Auch die Saftausbeute ist entsprechend gering. Pro Kilogramm Trauben sind nur 35% des Saftes für die Sektproduktion verfügbar. Die erste Gärung klassisch im Edelstahltank, die zweite nach traditioneller Methode in der Flasche. Nach 18 Monaten Hefelager wird der junge Sekt degorgiert.

Das tragende Volumen zeigt feine rote Beeren: Himbeere, wilde Erdbeere und Johannisbeere. Eine leichte Salzigkeit verleiht diesem Pinot Noir Sekt einen charaktervollen Nachdruck.

Dieser Rosé hat genug Substanz, um ein Essen zu begleiten. Der Nachhall ist lang und aromatisch, leicht beerig-herb, rassig und knackig bis zum Schluss... Einer der charaktvollsten deutschen Rosé-Sekte überhaupt!



SAUVIGNON BLANC

Brut nature

Wunderschönes Platingelb und moussierend – unser Sauvignon Blanc Sekt. Traditionelle Flaschengärung, 24 Monate Hefelager und handgerüttelt. Mehr muss man hierzu eigentlich nicht sagen...

Reife Stachelbeere und Grapefruit mit einem Hauch von Holunder und Drachenfrucht zeichnen diesen Sekt aus. Im Geschmack prickelnd mineralisch in eleganter Frucht und sinnlichem Schmelz.

Sein Charme macht ihn zu einem stilsicheren und willkommenen Menübegleiter. Immer bereit für ein Duell mit Champagner. Wir sind begeistert – lassen Sie sich überraschen!



DIE MAGIE DES WEINS - Gala der Sinne 2026

Im stilvollen Rahmen des **Restaurants Augenblick im Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld** öffnet sich am **Samstag, den 31. Januar 2026** zum „28.“ mal eine Welt voller Geschmack, Kultur und erlesener Begegnungen. Die **nicht alltägliche Wein Gala** vereint die traditionsreiche Weinbaukunst des Weinguts Schappert (Nahe) mit der modernen Handschrift von **Felix Nickel** – zwei Namen, die für Qualität, Charakter und Leidenschaft stehen.

Beginn: 18:30 Uhr

Ort: Restaurant Augenblick, Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld,
limitiertest Platz & Zimmerkontigent -Menü Preis 139 € -EZ 69 € / DZ 49 € p.P
inkl. Vital Frühstück, Parken-nur in Verbindung mit dem Menü.

Informationen unter unsere IHK geprüfte Sommelière Martina Hocke:

E-Mail martina.hocke@accor.com

Tel. 02151 9560