

SEKTE

Alle unsere Sekte stammen aus Grundweinen unseres Gutes und sind im traditionellen Verfahren der Flaschengärung hergestellt. Wir degorgieren unsere Sekte zeitnah vor dem Verkauf. Solange lagern die Flaschen im Keller auf der Hefe.

			Bestellung	Inhalt	Preis in €
01.	2015	Elbling Crémant brut	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	9,50 Ltr. 12,67
02.	2015	Roter Elbling trocken	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	12,50 Ltr. 16,67
03.	2015	Cuvée Muschelkalk extra brut	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	12,50 Ltr. 16,67
04.	2015	Riesling trocken	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	12,50 Ltr. 16,67
05.	2015	Elbling Crémant brut Magnum	Anzahl <input type="text"/>	1,5 l	20,00 Ltr. 13,33
06.	2015	Roter Elbling trocken Magnum	Anzahl <input type="text"/>	1,5 l	26,00 Ltr. 17,33

WEISS- & ROSÉWEINE

Elbling gilt als die älteste Rebsorte Europas. Bereits von den Römern an der Mosel kultiviert, war sie bis ins Mittelalter auch die meistverbreitete deutsche Rebsorte. Heute eine echte Rarität und unsere wichtigste Rebsorte.

07.	2016	Elbling trocken	Anzahl <input type="text"/>	1,00 l	5,50 Ltr. 5,50
08.	2016	Elbling Classic	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	6,00 Ltr. 8,00
09.	2016	Roter Elbling trocken	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	6,50 Ltr. 8,67
10.	2016	Elbling Filius feinherb	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	6,00 Ltr. 8,00

Die **Cuvée Muschelkalk** ist eine Cuvée aus Elbling und Burgunderweinen.

			Bestellung	Inhalt	Preis in €
11.	2016	Cuvée Muschelkalk trocken	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	6,50 Ltr. 8,67

WEISS- & ROSÉWEINE

Wir kultivieren die **Klassiker der Burgunderfamilie** und legen hier besonders viel Wert auf weiche und vollmundige Weine mit viel Körper.

			Bestellung	Inhalt	Preis in €
12.	2016	Sauvignon Blanc trocken	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	9,50 Ltr. 12,67
13.	2016	Auxerrois trocken	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	9,50 Ltr. 12,67
14.	2016	Weissburgunder trocken	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
15.	2016	Grauburgunder trocken	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
16.	2015	Grauburgunder Barrique trocken	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	14,50 Ltr. 19,33
17.	2016	Spätburgunder Blanc de Noir trocken	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
18.	2016	Spätburgunder Rosé feinherb	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33

Die Rebe, die den guten Ruf des deutschen Weins weltweit begründet. **Unser Riesling** wächst auf Devon-Schiefer im Wiltinger Klosterberg an der Saar.

			Bestellung	Inhalt	Preis in €
19.	2016	Riesling trocken	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
20.	2016	Riesling Kabinett feinherb	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
21.	2016	Riesling Spätlese Alte Reben	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	14,50 Ltr. 19,33

ROTWEINE

			Bestellung	Inhalt	Preis in €
22.	2016	Dornfelder trocken	Anzahl <input type="text"/>	1,00 l	6,50 Ltr. 6,50
23.	2016	Dornfelder feinherb	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	6,50 Ltr. 8,67
24.	2015	Spätburgunder trocken	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	9,50 Ltr. 12,67
25.	2015	Spätburgunder Auslese trocken	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	16,50 Ltr. 22,00

ROTWEINE

26.	2015	Cuvée Jean-Baptiste trocken	Bestellung Anzahl <input type="text"/>	Inhalt 0,75 l	Preis in € 22,50 Ltr. 30,00
-----	------	------------------------------------	---	-------------------------	--

TRAUBENSAFT

27.	2016	Zilliken's Traubensaft	Bestellung Anzahl <input type="text"/>	Inhalt 0,75 l	Preis in € 3,50 Ltr. 4,67
-----	------	-------------------------------	---	-------------------------	--

HOCHPROZENTIGES

28.		Weinhefe	Bestellung Anzahl <input type="text"/>	Inhalt 0,5 l	Preis in € 16,50 Ltr. 33,00
29.		Weintrester Marc de Moselle	Anzahl <input type="text"/>	0,5 l	16,50 Ltr. 33,00
30.		Riesling Weinbrand VSOP	Anzahl <input type="text"/>	0,5 l	18,50 Ltr. 37,00
31.		Riesling Weinbrand XO	Anzahl <input type="text"/>	0,5 l	28,50 Ltr. 57,00
32.		Roter Weinbergpfirsich	Anzahl <input type="text"/>	0,5 l	16,50 Ltr. 33,00

Präserven

Gerne versenden wir individuell gestaltete Weinpräsente an Ihre Freunde oder Geschäftspartner. Wir beraten Sie gerne.

Rechnungs- und Lieferanschrift

Name
Straße / Nr.
PLZ / Ort
Telefon
E-Mail

Liebe Weinfreunde,

der 2016er Jahrgang war bis zum 28. Oktober gut eingebracht. Der herrliche Spätsommer im August und September sowie der goldene Oktober machten das nasse und unbeständige Frühjahrs- und Frühsommerwetter mit hohem Infektionsdruck wieder wett und waren maßgeblich für die gute Reife der Trauben verantwortlich.

Wir schließen also mit dem Jahrgang versöhnlich ab und erfreuen uns nun wieder an hochwertigen und aromatischen Weinen

Die umweltschonende Bearbeitung unserer Weinberge, eine starke Ertragsreduzierung und die moderne Kellerrwirtschaft haben mineralische und fruchtbetonte Weine mit moderaten Alkoholgehalten hervorgebracht.

Wir laden Sie herzlich zur Probe unserer Weine ein.

Unser Gutsrestaurant «Die Sektscheune» ist montags, donnerstags und freitags ab 17 Uhr, samstags, sonntags sowie an Feiertagen ab 12 Uhr geöffnet. Die Saisoneroöffnung findet am 9. März 2017 statt.

Außerdem bieten wir Ihnen Sekt- und Weinproben mit ergänzenden Speisen ganzjährig nach Vereinbarung an. Herberge finden Sie in unserem Gästehaus.

Auf schöne Stunden in unserem Weingut,



Patrick Zilliken

Techniker Weinbau & Oenologie

Martina Zilliken

Marketing & Verkauf

Anne Zilliken

Hauswirtschaftsmeisterin, Wirtschafterin Weinbau & Oenologie

Stephan Zilliken

Dipl. Ing. Weinbau & Oenologie

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

Die Preise verstehen sich in Euro einschließlich 19 % MwSt., Sektsteuer, Glas, Ausstattung und Karton ab Weingut. Bedingungen gelten nur innerhalb Deutschland.

Versand deutschlandweit bis zu 60 Flaschen per DHL in 6er, 12er und 18er PTZ-Kartons. 8,50 € pro Karton. Ab 60 Flaschen liefern wir frei Haus per Spedition. Inselfracht und europäisches Ausland auf Anfrage.

Reklamationen wegen beschädigter oder unvollständiger Sendung sind vom Empfänger bei Anlieferung vom Speditionsfahrer sofort bestätigen zu lassen, denn die Sendung ist gegen Bruch und Diebstahl versichert. Ohne die Bestätigung des Fahrers kann kein Ersatz geleistet werden. Versand deutschlandweit ohne Inseln. Zahlung innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung ohne Abzug. Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die Ware unser Eigentum. Erfüllungsort für beide Seiten ist Nittel. Gerichtsstand ist D-54439 Saarburg. Unser Angebot ist freibleibend. Frühere Angebote verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Termine 2017

Saisoneroöffnung Sektscheune: 9. März 2017
Tage der offenen Weinkeller: 28. April - 1. Mai 2017
Kölner Weinwoche: 17. Mai - 28. Mai 2017
Weinkirmes Nittel: 18. August - 21. August 2017

Februar 2017



WEINGUT

ZILLIKEN

NITTEL / MOSEL



WEINGUT

ZILLIKEN

WEINLISTE 2017