

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. 2017 Elbling Crémant brut	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	9,50 Ltr. 12,67
02. 2017 Roter Elbling trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	12,50 Ltr. 16,67
03. 2017 Cuvée Muschelkalk extra brut	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	12,50 Ltr. 16,67
04. 2017 Riesling trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	12,50 Ltr. 16,67
05. 2017 Elbling Crémant brut Magnum	<input type="text" value="Flaschen"/>	1,5 l	22,00 Ltr. 14,67
06. 2017 Roter Elbling trocken Magnum	<input type="text" value="Flaschen"/>	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.

	Bestellung	Inhalt	Preis in €
07. 2019 Elbling trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	1,00 l	6,00 Ltr. 6,00
08. 2019 Elbling Classic	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	6,50 Ltr. 8,67
09. 2019 Roter Elbling trocken	AUSGETRUNKEN		
10. 2019 Elbling Filius feinherb	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	6,50 Ltr. 8,67

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

	Bestellung	Inhalt	Preis in €
11. 2019 Cuvée Muschelkalk trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	7,00 Ltr. 9,33

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. 2019 Sauvignon Blanc trocken	AUSGETRUNKEN		
13. 2019 Sauvignon Blanc fumé – ab 05/20	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	12,50 Ltr. 16,66
14. 2019 Auxerrois trocken	AUSGETRUNKEN		
15. 2019 Weissburgunder trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
16. 2019 Grauburgunder trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
17. 2019 Grauburgunder Gris de Gris JJ	AUSGETRUNKEN		
18. 2018 Grauburgunder Réserve trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	14,50 Ltr. 19,33
19. 2019 Chardonnay trocken	AUSGETRUNKEN		
20. 2019 Spätburgunder Blanc de Noir trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
21. 2019 Spätburgunder Rosé feinherb	<input type="text" value="Flaschen"/>	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 €
22. 2019 Riesling trocken	AUSGETRUNKEN		
23. 2019 Riesling Kabinett feinherb	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
24. 2019 Riesling Spätlese Alte Reben	AUSGETRUNKEN		

Präserven

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

ROTWEINE

	Bestellung	Inhalt	Preis in €
25. 2018 Dornfelder trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	1,00 l	7,00 Ltr. 7,00
26. 2019 Dornfelder feinherb	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	7,00 Ltr. 9,33
27. 2018 Spätburgunder trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	9,50 Ltr. 12,67
28. 2018 Pinot Noir trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	16,50 Ltr. 22,00
29. 2017 Cuvée Jean-Baptiste trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	22,50 Ltr. 30,00

TRAUBENSAFT

	Bestellung	Inhalt	Preis in €
30. 2019 Roter Traubensaft	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	4,00 Ltr. 5,33

HOCHPROZENTIGES

	Bestellung	Inhalt	Preis in €
31. Weinhefe	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,5 l	19,50 Ltr. 39,00
32. Weintrester Marc de Moselle	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,5 l	19,50 Ltr. 39,00
33. Roter Weinbergpfirsich	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,5 l	16,50 Ltr. 33,00

Rechnungs- und Lieferanschrift

Name

Straße / Nr.

PLZ / Ort

Telefon / E-Mail

Liebe Weinfreunde,

die natürliche und umweltbewußte Bearbeitung unserer Reben, eine ertragsreduzierte späte Ernte und die kreative Kellerarbeit zeichnen unser Weingut aus. Die Erfahrung vieler Generationen vereint sich heute mit dem Wissen und Können, dass Patrick Zilliken im In- und Ausland gesammelt hat.

An der südlichen Weinmosel, in und um Nittel, bauen wir auf Muschelkalkböden die Reben für unseren Elbling, Auxerrois, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Spätburgunder und Sauvignon Blanc an. Der auf dem Schieferboden unser Weinbauflächen in Wiltingen an der Saar gedeihende Riesling macht unser Weinsortiment komplett. Edelbrände und Liköre runden das Angebot ab. Entdecken Sie selbst, welche unterschiedlichen Wein- und Geschmacksvariationen unser Keller Ihnen bietet. Überzeugen Sie sich selbst.

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.

*Samstags warme Küche ab 17:30 Uhr.

Die Saisoneroöffnung findet am 13. März 2020 statt.

In unserem Restaurant «Die Sektscheune» bieten wir Ihnen ganzjährig Sekt- und Weinproben im kleinen oder großen Rahmen an, auf Wunsch abgerundet mit kulinarischen Genüssen. Gerne planen wir Ihr Event und bieten in unserem Gästehaus Übernachtungsmöglichkeiten.

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 Deutschlands.

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 durch den 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 2020

Saisoneroöffnung «Die Sektscheune»: 13. März
Tage der offenen Weinkeller: 01. Mai bis 03. Mai

Kölner Weinwoche: 13. – 24. Mai
Weinkirmes Nittel 21. – 24. August

März 2020



WEINGUT

ZILLIKEN

Weinstraße 14 – 18 / D – 54453 Nittel / T 06584 91500 / F 06584 915050
www.zilliken.com / info@zilliken.com

NITTEL / MOSEL



WEINLISTE 2020