

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.	2016	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.	2016	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	22,00 Ltr. 14,67
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.

			Bestellung	Inhalt	Preis in €
07.	2017	Elbling trocken	Anzahl <input type="text"/>	1,00 l	6,00 Ltr. 6,00
08.	2017	Elbling Classic	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	6,50 Ltr. 8,67
09.	2017	Roter Elbling trocken	AUSGETRUNKEN	0,75 l	7,00 Ltr. 9,33
10.	2017	Elbling Filius feinherb	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	6,50 Ltr. 8,67

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

			Bestellung	Inhalt	Preis in €
11.	2017	Cuvée Muschelkalk trocken	Anzahl <input type="text"/>	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.	2017	Sauvignon Blanc trocken	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	9,50 Ltr. 12,67
13.	2017	Sauvignon Blanc fumé	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	12,50 Ltr. 16,66
14.	2017	Auxerrois trocken	AUSGETRUNKEN	0,75 l	9,50 Ltr. 12,67
15.	2017	Weissburgunder trocken	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
16.	2017	Grauburgunder trocken	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
17.	2016	Grauburgunder Barrique trocken	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	14,50 Ltr. 19,33
18.	2017	Spätburgunder Blanc de Noir trocken	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
19.	2017	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 €
20.	2017	Riesling trocken	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
21.	2017	Riesling Kabinett feinherb	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
22.	2017	Riesling Spätlese Alte Reben	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	14,50 Ltr. 19,33

ROTWEINE

			Bestellung	Inhalt	Preis in €
23.	2017	Dornfelder trocken	Anzahl <input type="text"/>	1,00 l	7,00 Ltr. 7,00
24.	2017	Dornfelder feinherb	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	7,00 Ltr. 9,33
25.	2015	Spätburgunder trocken	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	9,50 Ltr. 12,67

ROTWEINE

			Bestellung	Inhalt	Preis in €
26.	2016	Spätburgunder Auslese trocken	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	16,50 Ltr. 22,00
27.	2016	Cuvée Jean-Baptiste trocken	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	22,50 Ltr. 30,00

TRAUBENSAFT

			Bestellung	Inhalt	Preis in €
28.	2017	Zilliken's Traubensaft	Anzahl <input type="text"/>	0,75 l	4,00 Ltr. 5,33

HOCHPROZENTIGES

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

schon früh im Jahr wurden die Weichen für unseren Jahrgang 2017 gestellt. Der besonders warme März begünstigte die Entwicklung der Reben. Ein Kaltlufteinbruch in der Nacht vom 19. auf den 20. April machte jedoch mit seinen Frostschäden auch vor unseren Weinbergen nicht halt. Die folgenden Wochen waren von Trockenheit geprägt, was der Reblüte zu Gute kam. Juli und August mit viel Regen und warmen Temperaturen beschleunigten die Entwicklung der Reben weiter und sorgten für den frühesten Beginn der Weinlese seit Menschengedenken. Bereits Ende September hatten wir unsere gesamte Ernte eingebracht.

Auch wenn wir frostbedingt einige Ertragseinbußen verzeichnen mussten, so sind wir mit der Qualität des Jahrgangs hochzufrieden.

Die umweltschonende Bearbeitung unserer Weinberge, eine starke Ertragsreduzierung und die moderne Kellerwirtschaft 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 Saisonöffnung findet am 8. März 2018 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 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 2018

Saisonöffnung Sektscheune: 8. März 2018

Tage der offenen Weinkeller: 27. April - 1. Mai 2018

Kölner Weinwoche: 16. Mai - 27. Mai 2018

Weinkirmes Nittel: 17. August - 20. August 2018

Januar 2018



WEINGUT

ZILLIKEN

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

NITTEL / MOSEL



WEINGUT

ZILLIKEN

WEINLISTE 2018