

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.	2016	Elbling Crémant brut	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	9,50 Ltr. 12,67
02.	2016	Roter Elbling trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	12,50 Ltr. 16,67
03.	2016	Cuvée Muschelkalk extra brut	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	12,50 Ltr. 16,67
04.	2016	Riesling trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	12,50 Ltr. 16,67
05.	2016	Elbling Crémant brut Magnum	<input type="text" value="Flaschen"/>	1,5 l	22,00 Ltr. 14,67
06.	2016	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.	2018	Elbling trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	1,00 l	6,00 Ltr. 6,00
08.	2018	Elbling Classic	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	6,50 Ltr. 8,67
09.	2018	Roter Elbling trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	7,00 Ltr. 9,33
10.	2018	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.	2018	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.	2018	Sauvignon Blanc trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	9,50 Ltr. 12,67
13.	2018	Sauvignon Blanc fumé	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	12,50 Ltr. 16,66
14.	2018	Auxerrois trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	9,50 Ltr. 12,67
15.	2018	Weissburgunder trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
16.	2018	Grauburgunder trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
17.	2017	Grauburgunder Barrique trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	14,50 Ltr. 19,33
18.	2018	Chardonnay trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	9,50 Ltr. 12,67
19.	2018	Spätburgunder Blanc de Noir trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
20.	2018	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 €
21.	2018	Riesling trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
22.	2018	Riesling Kabinett feinherb	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
23.	2018	Riesling Spätlese Alte Reben	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	14,50 Ltr. 19,33

ROTWEINE

			Bestellung	Inhalt	Preis in €
24.	2017	Dornfelder trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	1,00 l	7,00 Ltr. 7,00
25.	2017	Dornfelder feinherb	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	7,00 Ltr. 9,33

ROTWEINE

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

TRAUBENSAFT

			Bestellung	Inhalt	Preis in €
29.	2018	Zilliken's Traubensaft	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	4,00 Ltr. 5,33

HOCHPROZENTIGES

			Bestellung	Inhalt	Preis in €
30.		Weinhefe	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,5 l	19,50 Ltr. 39,00
31.		Weintrester Marc de Moselle	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,5 l	19,50 Ltr. 39,00
32.		Riesling Weinbrand VSOP	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,5 l	19,50 Ltr. 39,00
33.		Riesling Weinbrand XO	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,5 l	28,50 Ltr. 57,00
34.		Roter Weinbergpfirsich	<input type="text" value="Flaschen"/>	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,

die natürliche und umweltbewußte Bearbeitung unserer Reben, eine ertrags-reduzierte 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, Char-donnay, Spätburgunder und Sauvignon Blanc an. Der auf dem Schieferboden unser Weinbauflächen in Wiltingen an der Saar gedeihende Riesling macht un-ser Weinsortiment komplett. Edelbrände und Liköre runden das Angebot ab. Entdecken Sie selbst, welche unterschiedlichen Wein- und Geschmacksvariati-onen 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. Die Saisoneroöffnung findet am 01. März 2019 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 deutsch-landweit ohne Inseln. Zahlung innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung ohne Abzug. Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die Ware unser Eigentum. Erfül-lungsort für beide Seiten ist Nittel. Gerichtsstand ist D-54439 Saarburg. Unser Angebot ist freibleibend. Frühere Angebote verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Termine 2019

Saisoneroöffnung «Die Sektscheune»: 01. März
Tage der offenen Weinkeller: 01. Mai bis 05. Mai
Kölner Weinwoche: 22. Mai bis 02. Juni
Weinkirmes Nittel 16. – 19. August

Januar 2019



WEINGUT

ZILLIKEN

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

NITTEL / MOSEL



WEINLISTE 2019