

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.	2023/2024	Elbling Crémant brut	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	13,50 Ltr. 18,00
02.	2023	Roter Elbling trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	14,50 Ltr. 19,33
03.	2023	Cuvée Muschelkalk extra brut	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	14,50 Ltr. 19,33
04.	2022/2023	Blanc de Blancs JJ brut nature	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	17,50 Ltr. 23,33
05.	2022/2023	Riesling trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	14,50 Ltr. 19,33
06.	2023	Elbling Crémant brut Magnum	<input type="text" value="Flaschen"/>	1,5 l	28,50 Ltr. 19,00
07.	2023	Roter Elbling trocken Magnum	<input type="text" value="Flaschen"/>	1,5 l	28,50 Ltr. 19,00

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 €
08.	2025	Elbling trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	1,00 l	6,90 Ltr. 6,90
09.	2025	Elbling Classic	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	7,90 Ltr. 10,53
10.	2025	Roter Elbling trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
11.	2025	Elbling Filius feinherb	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	7,90 Ltr. 10,53

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

			Bestellung	Inhalt	Preis in €
12.	2025	Cuvée Muschelkalk trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	8,90 Ltr. 11,87

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 €
13.	2024/2025	Sauvignon Blanc trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	9,90 Ltr. 13,20
14.	2023	Sauvignon Blanc fumé trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	13,50 Ltr. 18,00
15.	2025	Auxerrois trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	9,90 Ltr. 13,20
16.	2025	Weissburgunder trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	9,90 Ltr. 13,20
17.	2025	Grauburgunder trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	9,90 Ltr. 13,20
18.	2025	Grauburgunder Gris de Gris trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	13,50 Ltr. 18,00
19.	2025	Grauburgunder Orange trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	13,50 Ltr. 18,00
20.	2023	Grauburgunder Réserve trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	17,50 Ltr. 23,33
21.	2024/2025	Chardonnay trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	13,50 Ltr. 18,00
22.	2025	Spätburgunder Blanc de Noir trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	9,90 Ltr. 13,20
23.	2024/2025	Spätburgunder Rosé feinherb	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	9,90 Ltr. 13,20

Riesling, die Rebe, die den guten Ruf des deutschen Weins weltweit begründet.

			Bestellung	Inhalt	Preis in €
24.	2025	Riesling trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	9,90 Ltr. 13,20
25.	2025	Riesling Kabinett feinherb	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	13,50 Ltr. 18,00
26.	2024/2025	Riesling Spätlese Alte Reben	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	17,50 Ltr. 23,33

Informationen zu **Zutaten** und **Nährwerten**



ROTWEINE

			Bestellung	Inhalt	Preis in €
27.	2024/2025	Dornfelder trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	1,00 l	8,50 Ltr. 8,50
28.	2024/2025	Dornfelder feinherb	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
29.	2024/2025	Spätburgunder trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	10,50 Ltr. 14,00
30.	2023/2024	Pinot Noir Réserve trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	17,50 Ltr. 23,33
31.	2023/2024	Cuvée Jean-Baptiste trocken	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	24,90 Ltr. 33,20

TRAUBENSAFT

			Bestellung	Inhalt	Preis in €
32.	2025	Weißer Traubensaft	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	4,90 Ltr. 6,53
33.	2025	Roter Traubensaft	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,75 l	4,90 Ltr. 6,53

HOCHPROZENTIGES

			Bestellung	Inhalt	Preis in €
34.		Weinhefe	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,5 l	19,90 Ltr. 39,80
35.		Weintrester Marc de Moselle	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,5 l	19,90 Ltr. 39,80
36.		Roter Weinbergpfirsich	<input type="text" value="Flaschen"/>	0,5 l	19,90 Ltr. 39,80

Rechnungs- und Lieferanschrift

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

Liebe Weinfreunde,

die schonende 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. Edelbrände und Liköre runden das Angebot ab. Entdecken Sie selbst, welche unterschiedlichen Wein- und Geschmacksvariationen unser Keller Ihnen bietet.

Überzeugen Sie sich selbst.

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

Hier gelangen Sie zu unserer Webseite



Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

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

Der Versand erfolgt deutschlandweit in 6er und 12er PTZ-Kartons für 10,50 € pro Karton bzw. europaweit für 29,00 € pro Karton. Die Lieferung ab 36 Flaschen erfolgt deutschlandweit frei Haus. Speditionsversand und Versand ins außereuropäisches 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 Trier. Unser Angebot ist freibleibend. Frühere Angebote verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Termine 2026

Saisonöffnung «Die Sektscheune»: 20. März

Tage der offenen Weinkeller: 01. – 03. Mai

Kölner Weinwoche: 03. – 14. Mai

Weinkirmes Nittel: 21. – 24. August

Stand: Januar 2026



WEINGUT

ZILLIKEN

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



ZILLIKEN

NITTEL/MOSEL

WEINLISTE 2026