

Öffnungszeiten

Besuch. Versand. Pause.

Besuch im Weingut.

Arbeits- und Öffnungszeiten richten sich nach der Arbeit draußen. Sprechen Sie Ihren Besuch in Zell mit uns ab. Jederzeit gerne. Am besten freitags von 14 bis 18 Uhr und samstags von 10 bis 14 Uhr.

Mehr Teilhabe, weniger Ressourcenverbrauch

Ein Besuch in Zell – easy! Schauen Sie uns über die Schulter bei unserer Arbeit im Weingut. Facebook und Instagram (weingutwickzell) machens möglich.

Mehr Infos und Aktuelles auf der Website. Und bald schon „frisch gestrichen“ ;).

Versand

mit UPS, DHL und Spedition
in 6er bzw. 12er Kartons
zum Selbstkostenpreis:
1–6 Fl. 9,- €
7–71 Fl. 0,80 €/Fl.
ab 72 Fl. 0,60 €/Fl.

Leergut

Bitte geben Sie leere Flaschen vor Ort ins Recycling.

Pause!

18.–21.05. (Christi Himmelfahrt)
8.–11.06. (Fronleichnam)
24.12.–8.1.2024

Gault & Millau

Vinum
WEINGUIDE
DEUTSCHLAND
2021

ECOVIN

DE-ÖKO-039

Unsere Weine sind auch für Veganer geeignet.

Termine

Termine.

Frühlingsculinarium im Schwarzen Herrgott

28.4.2023, 19 Uhr
Himmlisches 3-Gang-Menü mit Apéro und
Weinbegleitung, Peter Schnur am Piano, Moderation
Martina Wick
99,- € p. P., Anmeldung direkt im Restaurant unter
www.derschwarzeherrgott.de

Hinein ins wilde Grün!

17.6.2023, 12 Uhr. Botanisch-kulinarischer Streifzug
durch unsere Biowingerte mit dem Dipl. Biologen
Thomas Steger von der Wonnegauer Ölmühle.
Gemeinsames Kräutersammeln, Verarbeiten und Essen
an der langen Tafel vorm Chateau Escargot. Körbchen
und Messer bitte mitbringen. Dauer ca. 3 h, inkl. Wein,
Wasser und Verpflegung 39,- € p. P.

Wir machen Sie zur Schnecke!

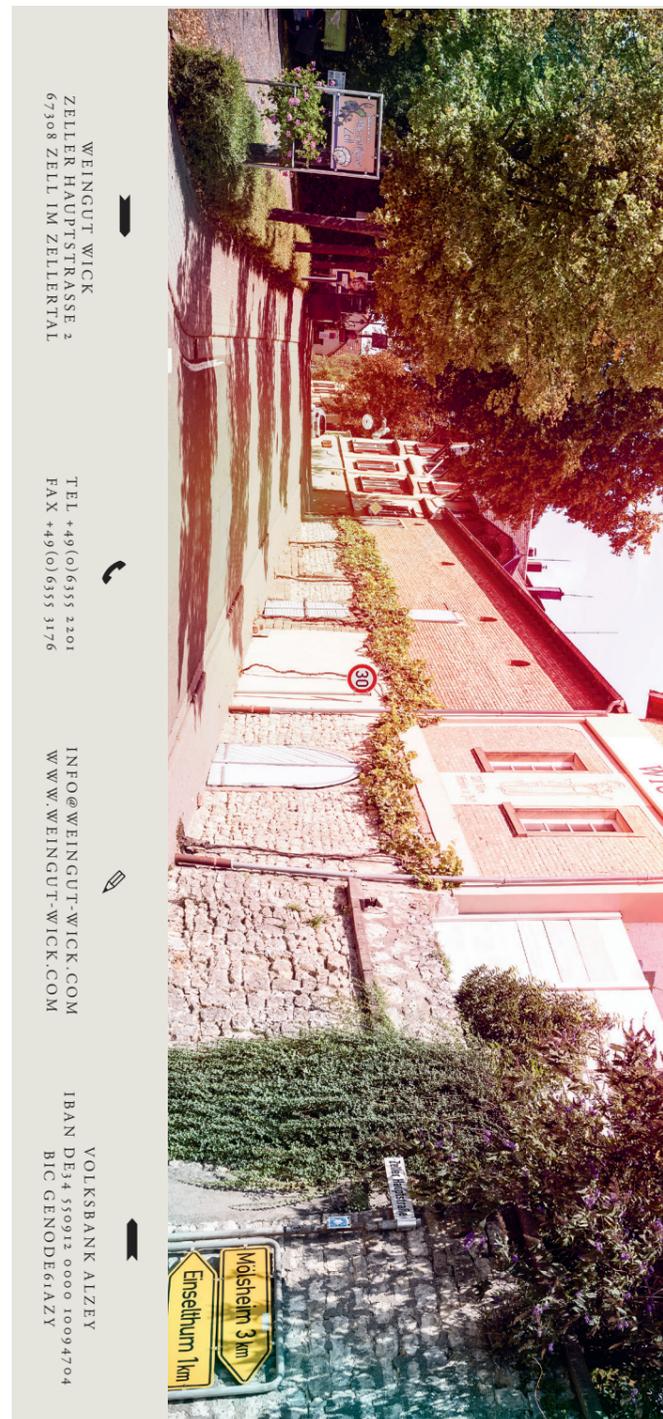
Samstag, 23.9., 11 Uhr
Wanderung mit Jochen durch unsere Bioweinberge.
Trauben naschen und den dazugehörigen Wein in sei-
nem „Geburtswingert“ probieren. Ein herrliches Natur-
erlebnis im goldenen Zellertal. Abschluss mit Picknick
an der Wingertschnegg. 39,- € p. P.

Wick-Weine auf Tour

Köln/Bonn/Essen,
29./30.03., Bestellende Mo. 27.3.
25./26.10., Bestellende Mo. 23.10.

Hannover/Hamburg/Norden
3.–10.12.2023, Bestellende Mo. 27.11.

Mehr Informationen und Details finden Sie online:
www.weingut-wick.com



DIALOGPOST
Ein Service der Deutschen Post

WICK
Martina & Jochen

ZELLER HAUPTSTRASSE 2
67308 ZELL IM ZELLERTAL

Wofür steh ich morgens auf?

Wie will ich mein Leben leben? Wo ist mein Platz? Wo sehe ich meine Gestaltungsmöglichkeiten? Welchen Ton setze ich im privaten, im geschäftlichen Umfeld – und mit mir selbst?

Es ist eine Lebenseinstellung, ökologisch zu wirtschaften, wie wir es seit mehr als 35 Jahren tun, ein Einreihen ins Gefüge Natur, aus dem tief empfundenen Verständnis heraus, daß wir als Menschen Hüter sind, „Teil von“ und nicht „Master of“. Was dem Ganzen schadet, schadet uns. Man könnte jetzt eine lange Reihe aufmachen, beginnend mit Zoonosen, weil wir mit der Ausdehnung unseres Lebensraums anderen Lebewesen die Existenzgrundlage nehmen, Allergien und vielfältigen Erkrankungen des Organismus durch die Anreicherung von Umweltgiften in unserer Nahrung (Zitat Jane Goodall: „How could anyone have ever thought that it was a good idea to treat our food with poison?“) usw. Es sind die vielen banalen Alltagsentscheidungen FÜR: fürs Reparieren, fürs Rad, für Gemüse, für Seife, bio, regional, für Solar und Photovoltaik, die einen Unterschied machen. In der Summe ist das machtvoll. Man neigt dazu, das zu vergessen angesichts der Machtlosigkeit, die man in Sachen Weltlage ja auch verspürt. Sich Zeit nehmen. Aufrichtig sein. Offen und zuverlässig. Treu. Fair.

Das bedeutet so viel. Dafür steht WICK auch. Viele kleine Entscheidungen von vielen Einzelwesen bewirken viel. Die Wirkmächtigkeit liegt in der Gemeinschaft. Lasst uns dranbleiben und mutig sein. Jeden Tag.

In Verbundenheit
Martina & Jochen Wick



Rosé – einfach unverzichtbar! Mit unserem gratis beigelegten Aromarad kommen Sie der geschmacklichen Vielfalt auf die Spur. Viel Freude beim Entdecken.

RR Rosa Rausch **59,00 €**
Sixpack mit je 2 Fl. S2, 04 und 05
und einem Gratis-Aromarad frei Haus
(50,00 € ab Hof)

*Edition „Barrique“*

H1 Cathédrale trocken (L*)	22,00 € /0,75l
Merlot & Dunkelfelder trocken Cassis. Pflaume. Dunkle Schokolade. Holz. GOLD AWC, VINUM Weinguide	(28,00 €/l) 13,5 % vol.
H3 2017/2018 Regent trocken (L*)	16,50 € /0,75l
Brombeere. Schwarzkirsche. Thymian. VINUM Weinguide, Falstaff	(24,00 €/l) 13,5 % vol.
H4 2020 Grauburgunder Barrique (O*)	22,00 € /0,75l
Würzig. Weich. Quitte. Birne. Brioche	(29,32 €/l) 13,5 % vol.
35 2018 Dunkelfelder trocken (O*)	26,00 € /0,75l
Holunder. Thymian. Pfeffer.	(34,68 €/l) 13,5 % vol.

Edition „Prickelndes“

S1 Musikus Secco	8,50 € /0,75l
Mundfrischer. Wertig mit Kork & Kordel.	(11,32 €/l) 12,0 % vol.
S2 Musikus Secco rosé	8,50 € /0,75l
Kirsche. Erdbeere. Appetitlich frisch.	(11,32 €/l) 12,0 % vol.
S3 Crémant de Pfalz (GC*)	18,00 € /0,75l
Riesling Sekt extratrocken. Kräftig. Reif. VINUM Weinguide, Falstaff	(24,00 €/l) 12,5 % vol.
S4 Aurum (L*)	18,00 € /0,75l
Pinot Sekt brut. Golden. Apfelton. Hefig. VINUM Weinguide, Falstaff	(24,00 €/l) 13,0 % vol.
S5 Aurum Magnum (L*)	39,00 € /1,5l
30 Monate auf der Hefe. Brioche. Limited Edition 100	(26,00 €/l) 13,0 % vol.

Edition „Meisterstück“

12 2020 Zeller Schwarzer Herrgott (GC*)	16,50 € /0,75l
Riesling trocken. Grand Cru Lage. Reben von 1978. Sur-lie. Seidig. Cremig. Mineralisch. Schlank. Kühl. best of Riesling, VINUM Weinguide, Falstaff, Gault & Millau, Sommelier	(22,00 €/l) 13,5 % vol.
13 2020 Zeller Kreuzberg (L*)	13,50 € /0,75l
Riesling trocken. Reben von 1964. Sur-lie. Pfersich. Wiesenkräuter. Saftig. Wahre Finesse. best of riesling, VINUM Weinguide, Falstaff	(18,00 €/l) 13,5 % vol.
14 2021 Hochzeitswein (O*)	12,00 € /0,75l
Riesling & Gewürztraminer. Rose. Honig. Zitrus. VINUM Weinguide, Sommelier	(16,00 €/l) 10,5 % vol.

Brot & Butter

1 2021/22 Regent Rotwein trocken (O*)	9,00 € /0,75l
Holunder. Brombeere. Kirsche. Thymian.	(12,00 €/l) 13 % vol.
2 2021/22 Spätburgunder Rotwein trocken (G*)	9,00 € /0,75l
Erdbeere. Kirsche. Filigran. Elegant.	(12,00 €/l) 13 % vol.
3 2021/22 Portugieser & Regent Rotwein (G*)	8,50 € /0,75l
Bodenständig. Fruchtig. Süffig. Bestseller.	(11,32 €/l) 11,5 % vol.
4 2022 Toujours Rosé (G*)	8,00 € /1l
Quitte. Himbeere. Easy-drinking. Jederzeit.	(10,68 €/l) 10,5 % vol.
5 2022 Merlot Rosé trocken (G*)	9,00 € /0,75l
Kostbare Essenz. Vielschichtig. Sanft.	(12,00 €/l) 12,0 % vol.
6 2022 Kaleidoskop trocken (O*)	10,00 € /0,75l
Weiß- & Grauburgunder fiftyfifty Birne, Limette, Gelb, Grün. Gold	(13,32 €/l) 12,0 % vol.

7 2021/22 Chardonnay trocken (G*)	10,00 € /0,75l
Richtig appetitlich. Schmelzig. Mineralisch.	(13,32 €/l) 12,5 % vol.
8 2022 Rivaner feinherb (G*)	7,20 € /0,75l
Stachelbeere. Blumenwiese. Niedrige Säure.	(9,60 €/l) 11,5 % vol.
9 2021/22 Aller dann – Riesling feinherb (G*)	8,90 € /1l
Frisch. Fruchtig. Kraftvoll.	(8,90 €/l) 13,0 % vol.
10 2021/22 Sauvage Riesling trocken (L*)	10,00 € /0,75l
Pfersich. Grüner Apfel. Mineralisch. Stilvoll.	(13,32 €/l) 12,0 % vol.
11 2022 Sauvignon blanc trocken (O*)	10,00 € /0,75l
Maracuja. Paprika. Gras. Grapefruit.	(13,32 €/l) 12,5 % vol.

Probierpakete & Olivenöl

P1 Weinprobepaket „Brot & Butter“	62,00 €
6 Flaschen (1, 3, 4, 6, 7, 9) frei Haus inkl. Infomaterial	
P2 Weinprobepaket „Edition“	105,00 €
6 Flaschen (H1, H3, 12, 13, 14, S3) frei Haus inkl. Infomaterial	
P3 Weinprobepaket „Ich will alles!“	159,00 €
12 Flaschen (P1 und P2) frei Haus inkl. Infomaterial	
Öl 3er Olivenölprobe „oliandi“	19,00 €
3 x 0,25 l aus I, E, GR, zum Teil aus konventionellem Anbau	
BB Balsamessig aus unseren eigenen Trauben	12,00 € /0,2l
traditionelles Modena-Verfahren ohne Zuckerkulör	(60,- €/l)

*GC=Grand Cru *L=Lagenwein *O=Ortswein *G=Gutweins