



→ TERMINE bitte vormerken

- Olivenmenü*
Samstag, 29. März, 19 Uhr, 95,00 € p. P.
- einfach malen!*
Samstag, 12. April/17. Mai, 12 bis 15 Uhr, 39,00 € p. P.
- Oliandi – das Olivenölfest*
3. und 4. Mai, 11 bis 18 Uhr
- Da haben wir den Salat*
Samstag, 14. Juni, 12 bis 15 Uhr, 35,00 € p. P.
- Wir machen Sie zur Schnecke*
Samstag, 13. September, 12 bis 15 Uhr, 35,00 € p. P.

- Advent im Weingut*
3. und 4. Adventssamstag bis 16 Uhr

- *Wick-Weine auf Tour*
Dienstag, 8. April, Köln/Bonn/Essen
Bestellabgabe bis 5. April
1.–6. Dezember, Hannover/Hamburg/Husum etc.
Bestellabgabe bis 24. November

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

→ ÖFFNUNGSZEITEN, Versand und Pause!

Unsere Arbeits- und Öffnungszeiten variieren mit den Jahreszeiten. Wir freuen uns über Ihren Besuch jederzeit nach telefonischer Absprache. Am besten freitags von 14 bis 18 Uhr und samstags von 10 bis 14 Uhr.

Verpackung, Versand
Versandseinheit sind voll befüllte 6er und 12er Kartons.
Versandtag ist Mittwoch. Laufzeit 1–5 Tage.
Für Porto und Verpackung berechnen wir reine Selbstkosten:
1–6 Fl. 7,50 €
12–36 Fl. 0,69 €/Fl.
Ab 42 Fl.0, 49 €/Fl.

Wir versenden mit DPD, DHL und TOP.
Für 5,00 € Aufschlag spricht DHL den Anliefertermin mit Ihnen ab. Die Preise dieser Liste verstehen sich ab Hof inkl. MwSt. Jahrgänge können sich während der Gültigkeit der Liste ändern.

Wir verwenden ausschließlich Neuglas.
Bitte geben Sie leere Flaschen vor Ort ins Recycling.

Wir machen Pause
15. Februar bis 5. März und 21. August bis 7. September

um ehrlich zu sein – die Sorglosigkeit ist uns angesichts der Wetterkapriolen im letzten Jahr nicht immer leicht gefallen. Die Ernte war viel kleiner als in durchschnittlichen Jahren. Und doch sind wir dankbar, daß wir schöne Qualitäten heimbringen durften. Das war *nicht* in allen Weinbauregionen so.

Unser kleines Zellertal hat die KRAFT für Differenz. Wer hier Winzer wird und bleibt, der wagt und bezieht mutig Position neben dem einheitlich Gefälligen. Darüber schreiben mit großer Wertschätzung in jüngster Zeit auch Fachmagazine und WeinBlogger. Rieslinge wie der Schwarze Herrgott, Burgunder, Chardonnay, Gewürztraminer kommen bei uns in Spielarten daher, die einen innehalten lassen. Diese Weine beschenken uns mit Momente des Staunens, die uns – wie in der Liebe – spüren lassen, daß wir lebendig sind und „neu“ sein dürfen.

Für unser neues WICK-Gewand (HP Becker /New Cat Orange) bekommen wir dickes Lob. „Das seid Ihr! Klar. Pur. Gut.“ Dankeschön! Ist ja doch auch immer ein Abenteuer.

Im Lauf des Jahres kommen alle Weine im neuen Look. Unser Online-Shop wird komfortabler. Und ganz spontan sind auch noch tolle Rezeptkarten mit erprobten Gerichten aus der Gutsküche entstanden. Natürlich mit den entsprechenden Weinempfehlungen. Zwei Tage lang wurde hier geschnippelt, gebruzzelt, fotografiert und dann mit hilfsbereiten Freunden die Töpfe leergekratzt.

Dabei vergisst man die Zeit.
Wird wagemutig. Sorglos. Herrlich!

Wir grüßen Sie herzlich,

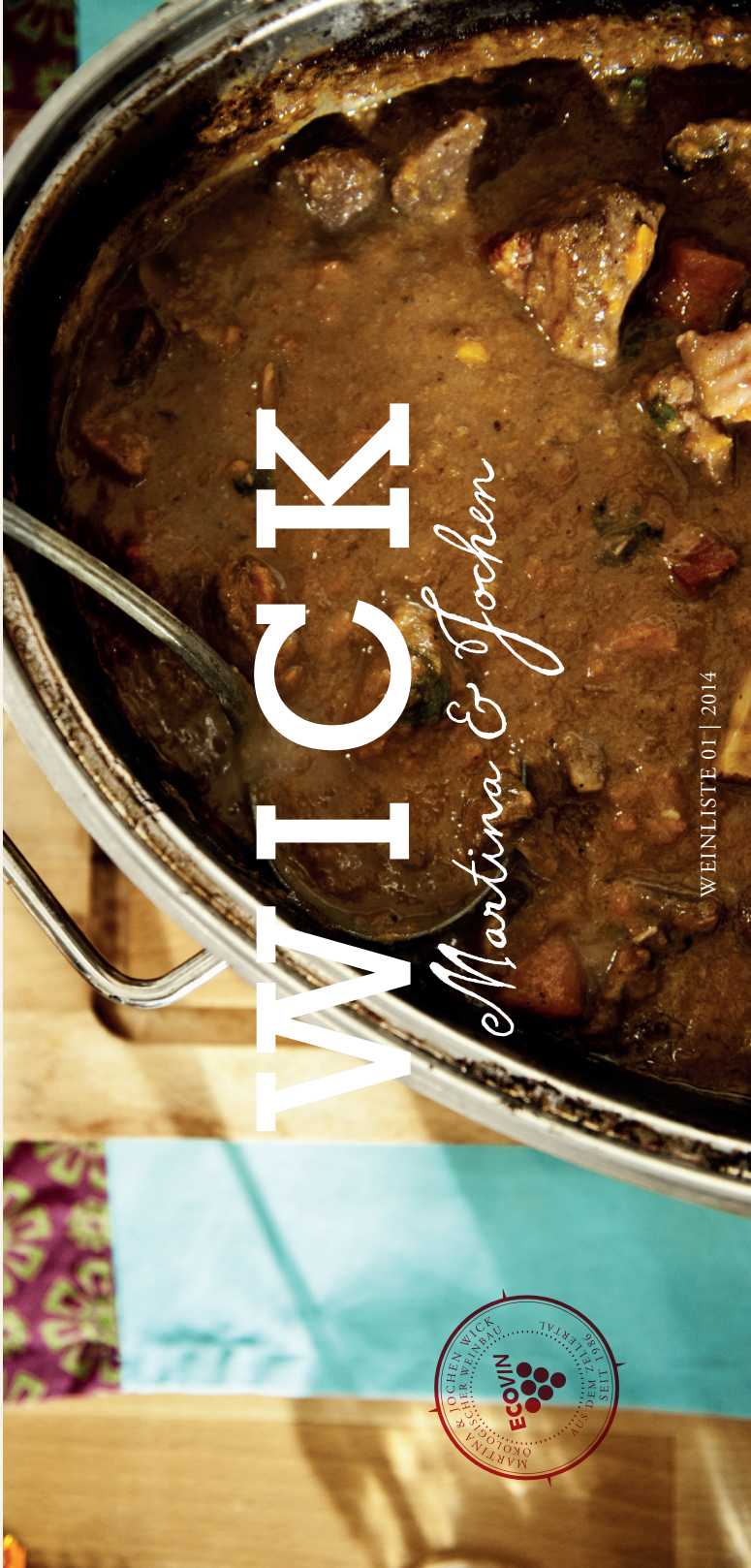
Martina & Jochen

PS: Die schmucken Rezeptboxen können Sie übrigens ab sofort bei uns bestellen (6,90/St.)

WEINGUT WICK
ZELLER HAUPTSTRASSE 2
67308 ZELL IM ZELLERTAL

TEL +49 (0) 6355 2201
FAX +49 (0) 6355 3176

INFO@WEINGUT-WICK.COM
WWW.WEINGUT-WICK.COM





„WIDME
DICH
DER LIEBE

UND

DEM KOCHEN
MIT WAGEMUTIGER
SORGLOSIGKEIT.“

(Dalai Lama)

Ein schöner Film zum Thema:
„How to cook your life“



Edition „Barrique“

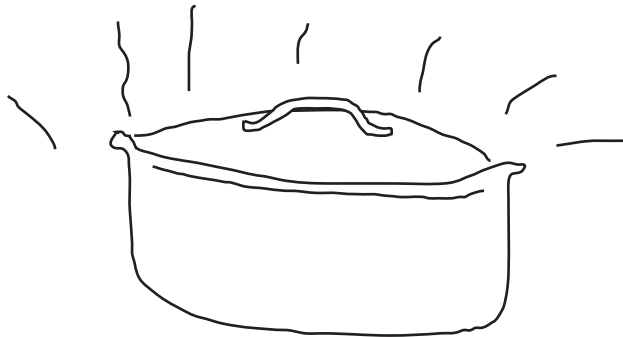
H1	Cathédrale trocken	16,80 €
	Schicht um Schicht legen sich Merlot & Dunkelfelder verschiedener Jahrgänge, Eichen, Röstgrade, Partien aus frisch getoasteten und bereits belegten Barriques übereinander. Dicht, tief, Schokolade, Schwarzkirschen, ein wenig Rauch.	0,75 l (22,40 €/l)
	GOLD AWC Vienna, GOLD Berliner Wein Trophy	___ Stk
H2	2011 Spätburgunder trocken	16,00 €
	Reife Erdbeeren, Sommerthymian, süße Feigen. Warmes Braunrot.	0,75 l (21,33 €/l)
	„sehr gut“ Mundus Vini und Berliner Weinführer	___ Stk
	SILBER AWC Vienna	
H3	2011 Regent trocken	13,00 €
	Ein König! Ein richtiger Kerl. Mächtig. Prächtig. Schwarze Kirschen, Holunder und reife Brombeeren.	0,75 l (18,66 €/l)
	BRONZE RegentForum	___ Stk

Edition „Prickelndes“

S1	Musikus	6,80 €
	Secco auf Pfälzisch. Mundfrischer. So begrüßt man gerne liebe Gäste. Hochwertig mit schönem Kork-Kordel-Verschluss	0,75 l (9,06 €/l)
		___ Stk
S2	Musikus rosé	6,80 €
	So schmeckt das gute Leben! Fein zu Erdbeeren, Pastetchen und einfach so.	0,75 l (9,06 €/l)
		___ Stk
S3	Crémant de Pfalz	12,00 €
	Riesling Sekt extratrocken	0,75 l
	Manufakturqualität auch für diesen feinen Riesling, handverlesene Rieslingtrauben, Ganztraubenpressung.	(16,00 €/l)
		___ Stk
S4	Aurum	14,00 €
	Pinot Sekt brut	0,75 l
	Edler goldfarbener Grauburgunder Sekt mit 10monatigem Hefelager	(18,66 €/l)
	GOLD AWC Vienna, Berliner Weintrophy	___ Stk

Edition „Meisterstücke“

12	2012/2013 Zeller Schwarzer Herrgott	9,50 €
	Riesling trocken – Alte Rebe, sur lie	0,75 l
	Das Kalksteinplateau ist ein Kraftplatz. Die Lage mit dem Herrgottskreuz gehört zu den besten und ältesten des Landes. Und wird in jüngster Zeit nach Jahren des Dornröschenschlafes von der Fachwelt vielfach besprochen und gelobt. Unsere Reben von 1978 stehen auf wertvollem Muschelkalk, sonnenexponiert, windgeschützt. Weinbergspfirsich und Limonen. Flirrendes Säurespiel. Steht steil auf der Zunge. Unique.	(12,66 €/l)
	SILBER AWC	___ Stk
13	2012/2013 Zeller Kreuzberg	9,50 €
	Riesling trocken – Alte Rebe, sur lie	0,75 l
	Kraftvoller Riesling von 1964 aus dem Weinberg nahe der Wallfahrtskirche, nur wenige hundert Meter vom Schwarzen Herrgott entfernt. Und völlig anders: Füllig, saftig. Aprikose, Rosinen und reife Melone, weiße Blütenaromen.	(12,66 €/l)
	SILBER Berliner Weintrophy	___ Stk
14	2012/2014 Hochzeitswein	9,80 €
	Riesling & Gewürztraminer	0,75 l
	Weinberge mit diesem Mischsatz haben Tradition, weil sich Süße, Säure und Reifezeiten so ideal ergänzen. Rose und Honig kommen vom Traminer, dazu filigrane Rieslingfrische. Opulent. Anmutig. Zu Apéritif und Dessert. Zu Guglhupf, Bergkäse, für die Rosenbowle.	(14,00 €/l)
		___ Stk



Brot & Butter

1	2013 Regent Rotwein trocken	8,00 €
	Dunkle Beerenfrüchte, Thymian. Mediterraner Typ. Kräftig. Dicht. Dunkelviolet.	0,75 l (10,66 €/l)
		___ Stk
2	2012/2013 Spätburgunder Rotwein trocken	8,00 €
	Weich und elegant. Kirsche, Erdbeere. Samtiges Braunrot.	0,75 l (10,66 €/l)
	Empfohlen in essen & trinken	___ Stk
3	2013 Portugieser & Regent Rotwein	6,90 €
	Die schöne alte Pfälzer Bauernrebe und der Kraftprotz Regent vereinen sich zu einem fruchtig süffigen Roten für alle Tage und Jahreszeiten. Richtig gut. Unser meist verkaufter Roter.	0,75 l (9,20 €/l)
	„ausgezeichnet“ in Selection und Berliner Weinführer	___ Stk
4	2013 Toujours Rosé	5,90 €
	Aujourd’hui la vie est belle. Schmelzig. Süffig. Zum Käsebrot. Zur Grillfete. Fürs Picknick. Passt!	1 l (10,66 €/l)
	„ausgezeichnet“ im Berliner Weinführer und Selection	___ Stk
5	2012/2013 Blanc de Noir trocken	7,50 €
	Von den Spätburgundertrauben fangen wir nur den Saft auf, der durch den Eigendruck der Beeren in die Kelterwanne läuft – wie kostbares Tropföl. Rote Trauben werden so zu einem apricotfarbenen Weißen mit Finesse.	0,75 l (10,00 €/l)
		___ Stk
6	2012/2013 Kaleidoskop trocken	7,50 €
	Sollte man die Marriage von Weiß- & Grauburgunder in Farbe übersetzen, dann wären gold und gelb und weiß und lind. Flirrend. Klickend. Wie im Kaleidoskop. Geliebte Kindertage. Birnen- und Limettentöne.	0,75 l (10,00 €/l)
	SILBER AWC Vienna	___ Stk
7	2012/2013 Chardonnay trocken	8,00 €
	Cremig. Schmelzig. Mit dem genau richtigen Kick an Mineralität vom Zeller Kalkboden.	0,75 l (10,66 €/l)
	„Richtig appetitlich“ (Ökotest)	___ Stk
	SILBER AWC Vienna und Berliner Weintrophy	
8	2013 Rivaner feinherb	5,80 €
	Die Rebstöcke wachsen im Zeller Klosterstück, unterm Familien-Nussbaum, den Jochens Vater zur Geburt seines Sohnes gepflanzt hat. Schmeckt nach Stachelbeeren und Sommerwiese.	0,75 l (7,73 €/l)
		___ Stk

9	2013 Aller dann – Riesling feinherb	7,20 €
	„Aller dann“ ist französischen Ursprungs und in der Pfalz führt man es ständig im Mund. Je nach Tonfall ist es aufmunternd, versöhnlich, beginnt und beendet ein Gespräch. „Aller dann“ ist immer richtig. So wie dieser Riesling: geradlinig, ehrlich, saftig, kraftvoll.	1 l (10,66 €/l)
	„ausgezeichnet“ in Selection	___ Stk
10	2012/2013 Sauvage Riesling trocken	8,00 €
	Die Reben von 1958 dürfen frei und wild in den Himmel wachsen. Duftig. Unbändig. Kräuterig. Ein Freigeist, der schmeckt, wie er aussieht. Ich liebe ihn!	0,75 l (10,55 €/l)
	SILBER AWC Vienna	___ Stk
11	2012 Sauvignon blanc	8,00 €
	Exotisch. Frisch. Frech. Passionsfrucht und rosa Grapefruit. ein Tick Paprika. Mehr, bitte!	0,75 l (10,55 €/l)
	SILBER Berliner Weintrophy	___ Stk

Saft, Weinproben, Balsamico & Öl

TS	2013 Traubensaft	3,30 €
	von „glücklichen Trauben“. Pur, mit Wasser und auch zum Süßen von Punsch und Tee.	0,75 l (4,40 €/l)
	Empfohlen in „essen & trinken“ und in „vital“	___ Stk
P1	Die Kleine Weinprobe	49,00 €
	6 Flaschen (1, 3, 4, 6, 12, S1)	statt 52,00 €
	frei Haus inkl. Infomaterial und Rezeptbox	___ Stk
P2	Die Große Weinprobe	105,00 €
	12 Flaschen (H3, 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 11, 12, S1 und S3)	statt 109,00 €
	frei Haus inkl. Infomaterial und Rezeptbox	___ Stk
Öl	Olivenölprobe von zeit	16,00 €
	3 x 0,25 l aus Spanien, Italien, Griechenland	___ Stk
RB	Rezepte aus der Gutsküche	6,90 €
	Box mit 9 Familienrezepten und unseren Weinempfehlungen (ab einer Bestellmenge von 24 Flaschen gibt es diese feine Box einfach dazu)	___ Stk



Wir fördern Slow Food Deutschland e.V. Regionale Spezialitäten bewahren und verbreiten, geschmackliche Vielfalt erhalten, sich Zeit nehmen für Genuss – das liegt uns am Herzen.