



„Hierherkommen ist wie ein tiefes Durchatmen.“

sagte uns ein Paar vor kurzem. Beide hatten sich gefreut auf den Mittag hier in Zell, auf die Fahrt aus der Stadt, den schützenden Hof, aufs Rotweinssofa, auf den Wein, aufs Gespräch mit anderen lieben Gästen und uns.

Das hat uns richtig gut getan. In der Eigenwahrnehmung ist es ja nicht so, daß Jochen und ich tiefenentspannt durch den Weingutsalltag gleiten.

Gerade 2014 hat uns zum Ende hin wirklich Nerven gekostet. Die neue Drosophila Suzukii, eine asiatische Variation der heimischen Fruchtfliege, hat sich insbesondere an den roten Trauben gütlich getan. Die Weinlese mit... Entspannung. Wir kriegens hin. Mostgewichte und Mengen stimmen, so daß keiner dürsten muss. Und die jungen Weine machen richtig Spaß mit ihrer Fruchtigkeit und klaren Struktur.

Die natürlichen Abläufe bestimmen in ihrer ganzen Wechselhaftigkeit unser Leben. Wir reihen uns ein in die Rhythmen von Wachsen, Werden, Vergehen. Erfüllen unsere Aufgaben. Geben, was wir können und erfahren unsere Grenzen. Das erdet, gibt Halt und bewahrt – wie man in der Pfalz so schön sagt – vor „Ferz im Kopp“.

Unglaublich gefreut haben wir uns über den internationalen Red Dot Design Award 2014 in der Kategorie Packaging Design. Und über richtig schön Auszeichnungen für unsere Weine bei den großen internationalen Verkostungen in Wien und Berlin.

Das tut gut. Lässt uns Durchatmen. Macht Mut und Lust auf neue Projekte. Es bleibt spannend – versprochen!

Herzliche Grüße aus Zell schicken Ihnen,

Martina & Jochen



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



INFOPOST
Ein Service der Deutschen Post

WICK
Martina & Jochen

ZELLER HAUPTSTRASSE 2
67308 ZELL IM ZELLERTAL

Die Neuen sind da!

→ TERMINE bitte vormerken

Olivenmenü

Samstag, 18. April, 19 Uhr, 95,00 p. P.

Oliandi – das Olivenölfest

2. und 3. Mai, 11 bis 18 Uhr

einfach malen!

Samstag, 30. Mai, 12 bis 15 Uhr, 39,00 p. P.

Da haben wir den Salat

Samstag, 13. Juni, 12 bis 15 Uhr, 39,00 p. P.

Wir machen Sie zur Schnecke

Samstag, 12. September, 12 bis 15 Uhr, 39,00 p. P.

Advent im Weingut

3. und 4. Adventssamstag bis 16 Uhr

→ Wick-Weine auf Tour

Dienstag, 24. März, Köln/Bonn/Essen

Bestellabgabe bis 21. März

30. November bis 5. Dez., Hannover/Hamburg/Husum etc.

Bestellabgabe bis 23. 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.

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

vom 23. August bis 6. September 2015

vom 23. Dezember 2015 bis 10. Januar 2016



„UND IMMER
SIND ES DIE BEGEGNUNGEN

MIT MENSCHEN,

DIE DEM LEBEN
SEINEN WERT GEBEN“

(Wilhelm von Humboldt)



reddot award 2014
winner

Edition „Barrique“

- H1 **Cathédrale trocken** **16,80 €**
0,75l (22,40 €/l) ___ Stk
Wie beim Malen legt sich bei Cathédrale Schicht auf Schicht. Jahrgänge, Eichen, Röstgrade. Tief, eindringlich. 40 % Merlot, 60 % Dunkelfelder **GOLD AWC, GOLD Berlin, Eichelmann**
- H2 **2013 Spätburgunder trocken** **16,00 €**
0,75l (21,33 €/l) ___ Stk
Eichelmann: „sehr gut mit dunkler Frucht und weichen, fließenden Tanninen“
SILBER AWC Vienna
- H3 **2012 Regent trocken** **13,00 €**
0,75l (18,66 €/l) ___ Stk
voluminös und kräftig. Aromen von Brombeeren, Schwarzkirschen und Schokolade, 10 Monate in franz. Alliereiche und amerik. Weißliche.
SILBER AWC

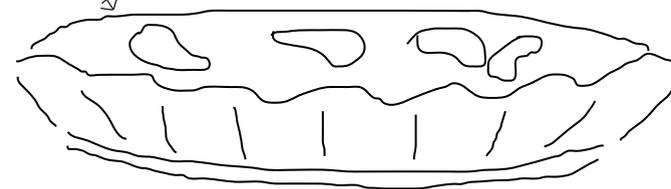
Edition „Prickelndes“

- S1 **Musikus** **7,00 €**
0,75l (9,32 €/l) ___ Stk
Secco auf Pfälzisch. Mundfrischer. So begrüßt man gerne liebe Gäste. Hochwertig mit schönem Kork-Kordel-Verschluss
- S2 **Musikus rosé** **7,00 €**
0,75l (9,32 €/l) ___ Stk
So schmeckt das gute Leben! Fein zu Erdbeeren, Pastetchen und einfach so.
- S3 **Crémant de Pfalz** **12,00 €**
0,75l (16,00 €/l) ___ Stk
Riesling Sekt extratrocken. Manufakturqualität, Ganztraubenpressung, feine Perlage
Eichelmann: „feinfruchtig, saftig“.
SILBER AWC Vienna

Edition „Meisterstücke“

- 12 **2013/2014 Zeller Schwarzer Herrgott** **10,00 €**
0,75l (13,32 €/l) ___ Stk
Riesling trocken – Alte Rebe, sur lie
Das Kalksteinplateau ist ein Kraftplatz. Die Lage mit dem Herrgottskreuz gehört zu den besten und ältesten des Landes. Unsere Reben von 1978 wachsen auf wertvollem muschelhaltigem Kalk. Der Schwarze Herrgott steht kerzengerade auf der Zunge, steigt hoch in den Gaumen. Glasklar. Mineralisch. Unique.
Eichelmann: fruchtig, blumig, mit Biss.
SILBER AWC, SILBER Berliner
- 13 **2013/2014 Zeller Kreuzberg** **9,80 €**
0,75l (14,00 €/l) ___ Stk
Riesling trocken – Alte Rebe, sur lie
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.
SILBER AWC Vienna, Silber Berlin, Eichelmann

- 14 **2013 Hochzeitswein** **9,80 €**
0,75l (14,00 €/l) ___ Stk
Riesling & Gewürztraminer
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 Flagnarde und gratiniertem Münster aus unserer Rezeptbox
SILBER AWC Vienna



Brot & Butter

- 1 **2014 Regent Rotwein trocken** **8,00 €**
0,75l (10,66 €/l) ___ Stk
aus alter Pfälzer Eiche mit einem Tick Barrique. Holunder, Brombeeren. Kirsche und ein Hauch Thymian.
- 2 **2013/2014 Spätburgunder Rotwein trocken** **8,00 €**
0,75l (10,66 €/l) ___ Stk
Samtiger eleganter Burgunder mit einem Hauch Vanille. Weich. Reich. Fein.
essen & trinken: „Idealtypischer Spätburgunder“
- 3 **2014 Portugieser & Regent Rotwein** **7,00 €**
0,75l (9,32 €/l) ___ Stk
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.
„ausgezeichnet“ in Selection und Berliner Weinführer
- 4 **2014 Toujours Rosé** **6,00 €**
1l (10,55 €/l) ___ Stk
Aujourd'hui la vie est belle. Schmelzig. Süffig. Zum Käsebrot. Zur Grillfete. Fürs Picknick. Passt!
„ausgezeichnet“ im Berliner Weinführer und Selection
- 5 **2014 Blanc de Noir trocken** **7,50 €**
0,75l (10,00 €/l) ___ Stk
Vom Merlot 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.
- 6 **2014 Kaleidoskop trocken** **7,50 €**
0,75l (10,00 €/l) ___ Stk
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.
Eichelmann: saftig, klar, süffig
SILBER AWC Vienna
- 7 **2014 Chardonnay trocken** **8,00 €**
0,75l (10,66 €/l) ___ Stk
Cremig. Schmelzig. Mit dem genau richtigen Kick an Mineralität vom Zeller Kalkboden.
Eichelmann: „duftig, stoffig“.
GOLD AWC Vienna, SILBER Berlin
- 8 **2014 Rivaner feinherb** **6,00 €**
0,75l (7,73 €/l) ___ Stk
„Ein Maul voll Wein“ so sagt man in der Pfalz. Stachelbeeren. Sommerwiese.

- 9 **2014 Aller dann – Riesling feinherb** **7,50 €**
1l (10,55 €/l) ___ Stk
„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.
„ausgezeichnet“ in Selection
- 10 **2014 Sauvage trocken** **8,00 €**
0,75l (10,55 €/l) ___ Stk
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!
Eichelmann: „süffig, saftig“.
SILBER AWC Vienna, SILBER Berlin
- 11 **2014 Sauvignon blanc trocken** **8,00 €**
0,75l (10,55 €/l) ___ Stk
Passionsfrucht, Grapefruit, Holunderblüten, ein Tick Paprika.
GOLD Berlin, SILBER AWC, Eichelmann

Saft & Weinproben

- TS **2014 Traubensaft** **3,30 €**
0,75l (4,40 €/l) ___ Stk
von „glücklichen Trauben“. Pur, mit Wasser und auch zum Süßen von Punsch und Tee.
Empfohlen in „essen & trinken“ und in „vital“
- P1 **Weinprobenpaket Brot & Butter** **49,90 €**
statt 51,20 € ___ Stk
6 Flaschen (1, 3, 4, 6, 7, 9) frei Haus inkl. Infomaterial und Rezeptbox
- P2 **Weinprobenpaket Edition** **79,90 €**
statt 83,60 € ___ Stk
6 Flaschen (H1, 12, 13, 14, S1, S3)) frei Haus inkl. Infomaterial und Rezeptbox
- RB **Rezeptbox** **6,90 €**
___ Stk
Box/Kartonage mit 9 Rezeptkarten
(PS: ab einer Bestellmenge von 24 Flaschen gibt es diese feine Box einfach dazu)
- Öl 3er Olivenölprobe „oliandi“ **17,00 €**
3 x 0,25 l aus I, E, GR ___ 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.

Natürlich sind unsere Weine vegan.