

RIESLING BUTTERFLY 2023



Forstmeister Geltz Zilliken, Mosel

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Zitrone
Grapefruit
Grüner Apfel
Schieferstein
Weißer Pfirsich

ANLASS

für jeden Tag
auf der Terrasse
Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

STIL

leicht
erfrischende Säure
leichte Süsse

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2038
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchtheefe
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100
Parker Wine Advocate	90/100

Wie sein Name schon ankündigt, ist dieser Riesling leicht und betörend wie ein exotischer Schmetterling. Verspielte Aromen von Zitrus und Granny Smith Äpfeln, dazu etwas weißer Pfirsich und ein Hauch von Zitronenmelisse. Außerdem explosiv frisch! Die hohe Säure wird von der feinherben Restsüße begleitet. Diese ist mit 18 Gramm pro Liter jedoch kaum mehr als bei einem trockenen Wein und sorgt dafür dass der Wein ungemein saftig ist und einem beim Trinken einfach das Wasser im Mund zusammen laufen lässt. Dazu punktet er mit einem geringen Alkoholgehalt von 11 Vol.-%. Der einzige Haken ist, dass die Flasche nur 0,75 Liter enthält. Denn der Wein macht einfach so viel Spaß, dass er in kürzester Zeit ausgetrunken ist.

MOSEL

Das Weingut Forstmeister Geltz Zilliken in Saarburg an der Saar ist ein klassisches „Moselweingut“ und schon seit 1742 Jahren in Familienbesitz. Ur-Urgroßvater Ferdinand Geltz war 1908 bereits Gründungsmitglied für den VDP.Mosel, der sich stark für das Ansehen und die Wertschätzung des Mosel-Saar-Ruwer-Gebiets eingesetzt hat. Auch heute noch zeigen die traditionellen Etiketten das Familienwappen. Dorothee Zilliken hat das Weingut in elfter Generation von Ihrem Vater Hans-Joachim Zilliken übernommen. 2016 war der erste Jahrgang, den sie komplett in Eigenregie ausbaute. Sie baute den Betrieb auf 13 ha Rebfläche aus, die Steilhänge sind aber noch immer ausschließlich mit Riesling bepflanzt. Dorothee steht dabei für eine neue Winzergeneration, bei der vernetztes Denken und die Zusammenarbeit mit anderen Winzern ganz weit oben steht. In den letzten Jahren hat sich das Weingut mit unglaublich mineralisch-tiefgründigen Rieslingen wieder völlig zu Recht zur Winzerelite zurück gearbeitet. Unterstützung erhält sie weiterhin von Ihrem Vater, der auch als Kellermeister fungiert. Außerdem stehen ihr Ehemann Philipp, Mutter Ruth und weitere Mitarbeiter tatkräftig zur Seite.

Warum wir die Weine von Zilliken im Programm haben

Die Rieslinge vom Weingut Forstmeister Geltz Zilliken sind charakterreich und haben seit Jahrzehnten einen sehr hohen Standard, der von Jahr zu Jahr und Generation zu Generation weiter verfeinert und ausgebaut wird. Die klassische restsüße Stilistik so konsequent zu verfolgen und die Weine mit so viel Lagerpotenzial in die Flasche zu bringen, das fasziniert uns schon lange und so sind die Weine ein fester und langjähriger Bestandteil unseres Sortiments.

Die Weine

Elegante Rieslinge, filigran und ausdrucksstark, die dennoch Trinkfreude vermitteln. Das ist der Weinstil, den Dorothee Zilliken anstrebt. Und so steht Zilliken heute wieder mehr denn je für klassische Saarieslinge mit enormem Reifepotenzial, Charakter und Komplexität. Vom einfachen Gutsriesling bis zum Großen Gewächs, vom Kabinett bis zur Auslese begeistern die Weine durch herrlich wenig Alkohol und präsenste Frische. Die wichtigste Lage ist der Saarburger Rausch. In ihr werden über 10 ha bewirtschaftet. Weiterhin gehören zum Weingut noch ca. ein Hektar im Ockfener Bockstein. Die Weine spielen ihre Stärke vor allem im reiferen Stadium aus. Wenn Sie die Möglichkeit dazu haben, probieren Sie es doch einmal mit einer Vertikalen – also einer parallelen Verkostung verschiedener Jahrgänge des gleichen Weins. Das ist bei den Rieslingen von Zilliken besonders spannend!

Seit 2002 gibt es bei Zilliken den Butterfly Riesling im Sortiment. Ähnlich einem Schmetterling ist dieser Wein mit seiner feinherben Stilistik ein spielerisch und über die Zunge tänzelnder Wein. Etwas zugänglicher, dabei trotzdem filigran und finessenreich, somit ein wunderbarer Einstieg ins Sortiment vom Weingut Zilliken. Zudem ein toller Speisenbegleiter, insbesondere zu aromatischen (aber nicht zu scharfen) asiatischen Gerichten.

Fun Fact: Die Rieslingtrauben von Forstmeister Geltz Zilliken finden auch Verwendung in den Ferdinand Gins. Dorothee hat sich hier mit ihren Freunden Andreas Vallendar und den Brüdern Denis Reinhardt und Erik Wimmers zusammengetan, um die gemeinsame Leidenschaft für hochwertige Spirituosen in einen einzigartigen Gin zu verwandeln. Die Rieslinge verfeinern das Wacholderdestillat mit ihren feinfruchtigen Aromen und so entsteht eine aromatische Signatur der Region. Und welcher Namensgeber wäre da passender als der bereits erwähnte Ur-Urgroßvater Ferdinand.

Weinberg & Keller

Mit der Natur arbeiten und nicht dagegen. Das ist einer der wichtigsten Leitsätze im Weingut Zilliken. Und so nimmt sich Dorothee viel Zeit für eine naturnahe Weinbergsarbeit und macht keine Kompromisse. Sie baut auf ihren Rebflächen 100 % Riesling an. Die Steillagen an der Saar benötigen sowieso sehr viel Handarbeit, so dass zu jedem Jahrgang eine ganz persönliche Beziehung entsteht, in der Dorothee versucht, die Trauben in ihrer Entwicklung zu unterstützen.

Ein Garant des unverwechselbaren Stils ist der Ausbau sämtlicher Weine in alten Holzfässern. Alle Weine werden im traditionellen Moselfuder (Fass mit 1.000 Litern Volumen) vergoren und ausgebaut, die teilweise schon mehr als 60 Jahre alt sind. Auch die Rahmenbedingungen werden streng kontrolliert. Im zweistöckigen Keller ist es immer 11 Grad kühl und es hat eine Luftfeuchtigkeit von bis zu 95 Prozent. Fast schon eine Tropfsteinhöhle also! Für Dorothee sind das nicht nur die idealen Bedingungen für eine langsame Gärung, sondern auch für die Reife und durchaus jahrzehntelange Lagerung. Insgesamt ist auch im Keller vor allem Geduld die Hauptzutat für die charakterstarken Rieslinge. Mit der Rückbesinnung vieler Winzer auf traditionellere Kellertechniken wie Naturhefe, Raum und Zeit für den Wein und die Nutzung alter Holzfässer, ist der Ansatz heute also durchaus wieder zeitgemäß.