RIESLING KABINETT SAARBURGER RAUSCH 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

Aprikose
Roter Pfirsich
Mango
Bergbach (Mineralität)
Honig

STIL

leicht
energiegeladen
leichte Süsse

ANLASS

besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2038
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	92/100

FORSTMEISTER GELTZ-ZILLIKEN



elegante, restüße und mineralische Rieslinge mit beeindruckendem Reifepotenzial

Diese Weine schmecken nach kaltem Stein: kühl, salzig, mit feiner Frucht und wenig Alkohol, dazu eine Spannung, die sie über Jahrzehnte trägt. Sie wirken nie schwer, sondern hell und klar, auch wenn Süße im Spiel ist. Dahinter steht ein Familienbetrieb in Saarburg, seit 1742 im Weinbau, benannt nach dem Forstmeister Ferdinand Geltz, der das Gut um 1900 prägte. Heute führt Dorothee Zilliken den Betrieb in elfter Generation, an ihrer Seite ihr Vater als Kellermeister. Auf rund 13 Hektar Steillagen wächst ausschließlich Riesling, gereift in alten Fuderfässern.

Der Name des Weinguts trägt einen Beruf in sich, der mit Wein wenig zu tun hat: Ferdinand Geltz, königlich-preußischer Forstmeister, brachte den Familienbetrieb in Saarburg Ende des 19. Jahrhunderts nach vorn und gehörte 1908 zu den Gründungsmitgliedern des heutigen VDP.Mosel. Der Weinbau der Familie reicht aber noch weiter zurück, bis ins Jahr 1742. An Weihnachten 1944 zerstörte ein Bombenangriff das alte Gutshaus samt Keller, und es war Marianne, die Enkelin des Forstmeisters, die den Betrieb weiterführte und mit Fritz Zilliken den heutigen Namen begründete.

Seit 2016 leitet Dorothee Zilliken den Betrieb in elfter Generation, eine studierte Weinbauingenieurin, die nach Stationen im In- und Ausland zurückkam. Ihr Vater Hanno steht als Kellermeister an ihrer Seite, dazu Mutter Ruth und Ehemann Philipp. Auf rund 13 Hektar wächst ausschließlich Riesling, in steilen Schieferlagen über der Saar. Ihre Weine reifen langsam in einem kühlen, feuchten Keller, der eher an eine Höhle erinnert als an einen Weinkeller.

Warum Weingut Zilliken?

An der Saar führt kaum ein Weg an zwei Namen vorbei, wenn von großem Riesling die Rede ist. Egon Müller ist der eine, Zilliken der andere. Was uns überzeugt, ist die Konsequenz über Generationen hinweg. Hier entstehen Rieslinge mit wenig Alkohol, klarer Schiefermineralität und einem Reifepotenzial, das über Jahrzehnte trägt. Dorothee hält an der fruchtsüßen Tradition fest, ohne sie dogmatisch zu pflegen. Wer Geduld mitbringt, wird hier belohnt wie bei kaum einem anderen Erzeuger der Region.

Die Weine

Den Auftakt ins Sortiment bildet **Butterfly**, ein feinherber Riesling, der seinem Namen gerecht wird: Leichtfüßig und spielerisch tänzelt er über die Zunge, ohne an Finesse zu verlieren, und begleitet aromatische, nicht zu scharfe asiatische Küche. Wer das Weingut kennenlernen möchte, fängt hiermit an. Eine Stufe ernsthafter, aber immer noch unkompliziert, zeigt sich der **Riesling Kabinett Saarburg**, der Ortswein des Hauses. Feinen Fruchtschmelz trägt er, dazu die salzige Frische, die für die Saar typisch ist, und genug Spannung, um nicht brav zu wirken.

In den Großen Lagen wird es vielschichtiger: Der **Riesling Kabinett Saarburger Rausch** stammt aus der berühmtesten Steillage des Guts, dem Herzstück des Betriebs, und verbindet kühle Würze mit einer fast schwebenden Leichtigkeit. Aus Ockfen kommt der **Riesling Kabinett Ockfener Bockstein**, eine Spur herber und kantiger, mit einem klaren Zug ins Mineralische und einer Frische, die nach kaltem Stein schmeckt. Mehr Tiefe und Druck entwickelt die **Riesling Spätlese Saarburger Rausch**, die trotz ihrer Konzentration nie schwer wird, weil eine straffe Säure alles zusammenhält. Den Höhepunkt bildet die **Riesling Auslese Goldkapsel** aus dem Rausch. Sie ist ein Wein für besondere Anlässe und für die lange Lagerung, in dem sich Süße und Spannung über Jahrzehnte die Waage halten, ohne dass die Frucht ermüdet. Wer die Gelegenheit hat, sollte mehrere Jahrgänge nebeneinander öffnen. Gerade die Rausch-Weine entfalten so ihren ganzen Reiz.

Weinberg und Keller

Im Weinberg gilt der Grundsatz, mit der Natur zu arbeiten und nicht gegen sie. Dorothee nimmt sich Zeit für die steilen Schieferlagen über der Saar, die fast nur in Handarbeit zu bewirtschaften sind. Auf allen Flächen steht ausschließlich Riesling. Im Saarburger Rausch wurzeln die Reben tief in einem Boden aus Devonschiefer und Vulkangestein, was den Weinen ihre kühle, salzige Mineralität gibt. Wer hier hohe Erträge anstrebt, ist falsch. Die Familie begrenzt die Menge bewusst, damit die Trauben Tiefe entwickeln.

Im Keller waltet vor allem Geduld: Die Weine vergären und reifen in alten Fuderfässern, von denen einige über 60 Jahre alt sind, im zweistöckigen Keller bei konstant 11 Grad und hoher Luftfeuchtigkeit. Die großen Gebinde geben dem Wein Luft, ohne ihn mit Holzaromen zu prägen. Die Gärung läuft langsam mit den eigenen Hefen. So entstehen Rieslinge, die man jung trinken kann und über viele Jahre aufheben sollte.

Winzer	Dorothee Zilliken
Ort	Saarburg
Weinberg	naturnah
Keller	spontane Gärung in 1.000-Liter-Fudern, Ausbau in großen gebrauchten Holzfässern
Größe	13 Hektar ; 80.000 Flaschen