

WEINGUT FORSTMEISTER GELTZ-ZILLIKEN

Fruchtig-süße Spitzenqualität. Der Königlich-Preußische Forstmeister Ferdinand Geltz legte den Grundstein für einen der führenden Weinbau-Familienbetriebe an Saar und Mosel. Nach seinem Tod wurden die Weinberge unter seinen beiden Töchtern aufgeteilt, die sie wiederum ihren Nachkommen vererbten. So gelangte das Weingut in Saarbürg schließlich in den Besitz von Hanno Zilliken – einem Ururenkel des alten Forstmeisters. Seit 2007 leiten die Zillikens ihren Betrieb gemeinsam mit ihrer Tochter Dorothee.



SAARBURGER RAUSCH

Das Credo des Hauses Geltz-Zilliken basiert auf dem Potenzial des Weinbergs: „Kein Wein kann über Boden, Rebe und Klima hinauswachsen.“ Eine der Spitzenlagen des Weinguts ist der Saarburger Rausch. Sein Name leitet sich von einer alten Bezeichnung für einen steinigen Hang oder eine Geröllhalde ab. Der Rausch ist von Süd-Südost bis Süd-Südwest ausgerichtet und besteht hauptsächlich aus Devonschieferböden.

Die Bildung dieses Gesteins begann im Devon vor mehr als 400 Millionen Jahren. Der rheinische Trog war damals von einem subtropischen Meer bedeckt, in dessen Senke sich Tone und Silt genannte Feinstbodenteilchen sammelten, die später durch die Witterung abgetragen wurden. Das ursprünglich lockere Feingestein wurde am Ende des Devons blättchenartig verdichtet, es entstanden die Schiefer. Die offen liegenden Schiefer wurden im Laufe der Jahrtausende oberflächlich abgetragen, und seit 12 000 Jahren entwickelten sich die heutigen Oberböden. Hunsrückschiefer sowie ein grünes Ergussgestein mit dem klangvollen Namen Diabas setzten Minerale und Bodenteilchen frei.

Die vom Verwitterungsgestein dominierten Hanglagen weisen nicht nur geologisch, sondern auch klimatisch günstige Bedingungen für den Riesling auf: Die Kombination aus intensiver Sonneneinstrahlung, kühlenden und zugleich dem Pflanzenstoffwechsel förderlichen



Talwinden sowie die Hangbeschaffenheit und Bodenstruktur lassen einen vielschichtigen Mikrokosmos entstehen, der dem Riesling beste Wachstumsbedingungen bietet. Der erwünschte moderate Stress, der aus einer gerade noch ausreichenden Nährstoff- und Wasserverfügbarkeit während der Vegetationsperiode resultiert, verleiht den Weinen die nachhaltige Finesse und Eleganz.

Das Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken ist im Besitz eines sehr großen Teils dieser Steillage und kultiviert die Reben mit größtmöglicher Sorgfalt. Auch im Keller achten die Zillikens darauf, das im Weinberg gewonnene Potenzial zu erhalten. So reduzieren sie aromazehrende Pumpvorgänge auf ein Minimum. Für die Vergärung werden die Weine im tiefen Gewölbekeller weiterverarbeitet. Der gesamte Weinausbau erfolgt im traditionellen Holzfass. Die exakt zehn Grad kalten und feuchten Kellergewölbe bieten optimale Bedingungen für die Fermentation der Weine und reduzieren den typischen Verdunstungsschwund über die Holzoberfläche.

Damit sind die besten Voraussetzungen für die Spitzenweinerzeugung gegeben. Das Weingut hat sich auf die Produktion fruchtig-süßer Qualitäten spezialisiert – wie den Saarburger Rausch Riesling Auslese aus dem Jahr 2005: Der Wein entfaltet einen tiefen, straffen Duft von Pfirsichen, Zitrusfrüchten und einer Spur Mineralien mit feinsten Botrytisnoten. Im Mund entwickelt sich eine feste, saftige Frucht mit intensiver Süße, dazu eine sehr lebendige, pikante Säure. Das mineralische Rückgrat und die exzellente Struktur zeigen eine Auslese mit großem Potenzial!

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

