



## WEINGUT SELBACH-OSTER

**Unvergleichlicher Mosel-Riesling.** Das Traditionsweingut Selbach-Oster in Zeltingen ist seit dem Jahr 1661 dem Weinbau verbunden. Die aus Ürzig stammenden Selbachs waren für den Weinbau verantwortlich, während Matthias Oster, der Urgroßvater väterlicherseits, als Küfer Fässer fertigte. Der Urgroßvater mütterlicherseits des heutigen Besitzers Johannes Selbach besaß ein Dampfschiff, mit dem er die Fässer über Mosel und Rhein bis in die Nordseehäfen transportierte.

# ZELTINGER SONNENUHR

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts, in der Zeit, als deutsche Rieslinge weltberühmt waren und höchste Marktpreise erzielten, war das Weingut Selbach vielseitig engagiert: Neben der Weinerzeugung und der Holzfassbauerei betätigten sich die Familienmitglieder als Kommissionäre, ähnlich den angesehenen Négociants in der Bourgogne. Anfang der 1960er Jahre wurden die Betriebe zusammengelegt.

Fast alle Parzellen der 17 Hektar Weinbergsfläche sind mit Rieslingreben bestockt und befinden sich in den Steilhängen der besten Weinbergslagen wie der Zeltinger Sonnenuhr, der Wehlener Sonnenuhr und dem Graacher Domprobst. Das Weingut hält aus Qualitätsgründen den Ertrag gering. Vor allem werden Weine im edelsüßen Bereich hergestellt.

Die Selbachschen Spitzenlagen an den Steilhängen der Mittelmosel sind zur Hälfte mit wurzelechten Rieslingreben bestockt und bringen eine unvergleichliche Fülle ins Glas. Der gesamte Anbau ist auf Qualität ausgerichtet, beginnend mit dem Schneiden der Reben bis zum Ausdünnen der Trauben im Sommer. Im Herbst wird von Hand geerntet und fein verlesen. Wenn nötig, wird die Lese im selben Weinberg mehrfach wiederholt, um nur die jeweils besten Trauben zu ernten. Im Weinkeller setzt sich die schonende Behandlung fort, um Fruchtigkeit und Frische zu bewahren. Die Trauben werden mit nied-



rigem Druck vorsichtig gekeltert, der Most klärt sich durch Absitzen und nicht in der Zentrifuge. Die Gärung findet im kühlen Keller bei niedrigen Temperaturen statt.

Wie andere Spitzenerzeuger aus dem Anbaugebiet Mosel verfolgt auch das Weingut Selbach-Oster eine traditionelle Weinbereitungstechnik: die Spontanvergärung durch weinbergseigene Hefen. Diese Art der Vinifizierung betont die regionale Verbundenheit der Mosel-Winzer und ihre Konzentration auf das Wesentliche schon lang, bevor der Begriff Terroir in aller Munde war. Selbach-Oster baut seinen Wein überdies nach traditionellen Herstellungsmethoden in den für die Mosel-Region klassischen Fuderfässern aus.

Ein Glanzstück des Weinguts Selbach-Oster ist der Zeltinger Sonnenuhr Riesling Beerenauslese aus dem Jahr 2003. Mit ihrer leuchtend gelben Farbe,

ihrem feinen sortentypischen Duft, der am Gaumen anregend angenehmen und harmonischen Süße sowie der charakteristisch-frischen Riesling-Säure ist diese Beerenauslese eine Wonne für Liebhaber edelsüßer Weine.

Selbach-Osters Rieslinge sind von unvergleichlicher Güte. Unvergleichlich in Stilistik und Charakter, unvergleichlich in ihrer inneren Harmonie und Balance – unvergleichlich in ihrem Aromenspektrum.

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

