



Rausch Riesling Große Gewächse 2014 Forstmeister Geltz Zilliken

Charakter:

Jemné, minerální víno, ovocného projevu a velmi rozmanitého středně plného charakteru. Chuť je suchá, nepatrné stopy cukru jsou okamžitě vystřídány svěžejší kyselinou, která z tohoto vína dělá velmi lahodné. Na patře lze vystopovat tóny připomínající zralé meruňky a bohaté minerální podtext. Ve vůni typické ovocné aroma ryzlinků s kombinací s tóny šeráku, smetany a mučenky. Perzistence má dlouhý charakter a vybízí k dalšímu napití. Toto víno pochází z keřů starých od 50 - 130 let. Bylo nakvášeno přibližně 6 - 8 hodin v nerezových tancích. Samotné kvašení a následné školení probíhalo ve velkých dubových sudech o obsahu 600 litrů, kde leželo do jara příštího roku než bylo lahvováno. Jedná se o nejlepších suché víno z produkce tohoto vinaře.

Vínice:

Region: Německo - oblast Mosel

Odrůdy: 100% Ryzlink rýnský

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2024 - 2030

Analytické hodnoty:

Alkohol: 11,5%

Zbytkový cukr: 7,9 g/l

Kyselina: 7,5 g/l

Doporučení k pokrmům:

Složitost tohoto vína si žádá o něco rozmanitější pokrmy jako je např. restované telecí s tymiánem, carpacio z říčních ryb nebo pošírovaný losos. Ze studené kuchyně vřele doporučit sushi, sashimi nebo mušle sv. Jakuba. Výborné samotné!!!!

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 10 - 12°C

Ocenění:

Mosel Fine Wines 92/100



Z historických dokumentů je doložena činnost předků tohoto vinařství již v roce 1742, kdy svá vína vytvářeli v okolí města Saarbürg a vesnice Ockfen. O věhlas se však postaral až Ferdinand Geltz (1851 – 1925), který v 19. století pracoval jako okresní lesník pruského království. Po jeho smrti vinařství zdědily jeho dvě dcery - Antoinette a Ella, které si jej rozdělily. Ellinina dcera - Marianne Haning se následně provdala za Fritze Zillikena. Po složení všech těchto indicíí vznikl i samotný název vinařství. Bohužel během druhé světové války přišli o svou rodinnou usedlost včetně sklepa a jejich vinice byly velmi poničené. Jen díky velikému úsilí paní Zilliken přestáli toto velmi těžké období a dál produkovali svá vína. Nové vinařství vzniklo na základech poničeného protileteckého krytu. Ten byl přebudován v 60. letech otcem dnešního majitele a vznikl tak unikátní a zároveň nejhlubší sklep o třech podlažích v celé oblasti Saaru. Díky podzemní vodě se v tomto sklepe setkáte s krápníky a téměř 100% vlhkostí. Z tohoto důvodu je celý objekt silně prorostlý ušlechtilou černou plísní a je zároveň jedním z nejlépe vedených archivů, jaké lze dnes nalézt. V současné době je majitelem Hans - Joachim Zilliken a jeho dcera Dorothea jako 10. a 11. vinařská generace. Bylo velkým potěšením povídat si s Hanno, jak mu říkají jeho přátelé, o vinařství nad skleničkou výběru z hroznů z roku 1949. Doménou vinařství Geltz-Zilliken jsou elegantní polosuchá vína jako je např. Saarbürger Riesling Feinherb nebo Saarbürger Riesling Kabinett a v poslední době i vína suchá. Hans-Joachim Zilliken každý rok pečlivě udržuje výnos tak, aby uchoval maximální potenciál svých vinic. Hrozny téže vinice jsou sbírány postupně, podle stupně zralosti a ve sklepe jsou z nich vyráběna jednotlivá vína. Při sklizni je velmi důležitá zkušenost a trpělivost vinaře. Vína vyrábí Hans-Joachim Zilliken pomalým kvašením, bez použití aktivních vinných kvasinek, ve starých německých dubových sudech a ihned po dokvašení jsou vína stažena z kalů. Je členem organizace VDP a jedním ze spoluvůdců velmi přísných nároků na kvalitu, na které tato organizace dohlíží u všech svých členů. Vinařství Forstmeister Geltz Zilliken v současné době obhospodařuje asi 11 ha vinic, z tohoto 8 ha na vinici Saarbürger Raush. Pěstovanou odrůdou je výlučně ryzlink rýnský. Roční produkce vinařství nepřesahuje 50 000 lahví.