



## Saarburger Rausch Riesling spätlese 2003 Forstmeister Geltz Zilliken

### Charakter:

Víno světle žluté barvy, v chuti polosladké až sladké, s pevnou minerální strukturou. Cukr je harmonicky vyvážen množstvím kyseliny. Viskozita je plnějšího charakteru. Ve vůni určitá navinulost doplněná o tóny heřmánku, přezrálých meruněk a nepatrným "benzínovým oděrem", typickým pro nazrálé ryzlinky. Toto víno bylo nakvášeno přibližně 6 hodin v nerezovém tanku. Následné kvašení a školení následně proběhlo ve velkých dubových sudech o obsahu 600 litrů. Přesto, že se jedná o komplikovaný ročník 2003, je v současné chvíli ve výborné kondici.

### Vinice:

*Region:* Německo – oblast Mosel

*Odrůdy:* 100% Ryzlink rýnský

### Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2018 - 2023

### Analytické hodnoty:

Alkohol: 7,5%

Zbytkový cukr: 75,3 g/l

Kyselina: 8,1 g/l

### Doporučení k pokrmům:

Ideální s pečenými vepřovými žebírky s hobouvou smetanovou omáčkou, čerstvým chřestem a domácími spätzlemi. Výborné samostatně!!!

### Teplota servisu:

Doporučená teplota je 10 -12°C

### Ocenění:

J.Robinson 17/20, FineWineReview 93/A



Z historických dokumentů je doložena činnost předků tohoto vinařství již v roce 1742, kdy svá vína vytvářeli v okolí města Saarbura 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. Saarbura Riesling Feinherb nebo Saarbura 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 spoluvůrců 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 Saarbura Raush. Pěstovanou odrůdou je výlučně ryzlink rýnský. Roční produkce vinařství nepřesahuje 50 000 lahví.