



Riesling QbA trocken 2018

Forstmeister Gertz Zilliken

Charakter:

Víno světle žluté barvy se zelenkavými odlesky, v chuti zcela suché, s jemnou minerální strukturou. Cukr není rozpoznatelný, přesto víno působí s jemným ovocným dotekem. Viskozita je mírného charakteru. Ve vůni citrusové plody a bílé květy. Toto víno bylo nakvášeno přibližně 4-5 hodin v nerezovém tanku, kde i následně kvasí. Lahvováno bylo v březnu následujícího roku.

Vínice:

Region: Německo – oblast Mosel

Odrůdy: 100% Ryzlink rýnský

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2019 - 2023

Analytické hodnoty:

Alkohol: 12%

Zbytkový cukr: 8,5 g/l

Kyselina: 7,3 g/l

Doporučení k pokrmům:

K jakékoliv tučnější rybě připravené na grilu, pečené v troubě nebo dušené. Ideálně v letních měsících. Výborné samotné!!!!

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 8 - 10°C



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.