

Exkursion 2013 der Europäischen Akademie für Wein und Kultur e.V. Trier

Die Exkursion 2013 führte am 23. Juli um 18.00 Uhr - bei noch immer sonnig-heißem Sommer-Wetter - zum Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken an die Saar nach Saarburg.

Nach der Begrüßung mit einem Glas „2011er Zilliken Riesling Brut Sekt“ durch Dorothee Zilliken, die zusammen mit ihrem Vater Hans-Joachim das mehr als 260 Jahre alte und heute 11 Hektar große Weingut in der malerischen Stadt Saarburg leitet, ging es gleich zur Abkühlung in den zweistöckigen Weinkeller. Hier berichtete die versierte Fachfrau, die wie ihr Vater in Geisenheim Weinbau und Oenologie studiert hat und anschließend noch in einem bekannten Rheingauer Weingut tätig war, bevor sie 2007 die Leitung des elterlichen Weingutes mit übernahm, über die Betriebs-Philosophie des reinen Riesling-Weingutes und langjährigen VDP-Mitglieds. Offensichtlich als ein Beweis für diese besondere Tradition, war für alle Teilnehmer die Tatsache, dass im Keller zum Ausbau und zur Lagerung der Weine nur traditionelle Holz-Fuder-Fässer zu sehen waren; lediglich im neuen, modernen Kelterhaus standen auch derzeit leere Edelstahl-Tanks, die zur Verarbeitung der Moste nach dem Abpressen der Trauben und für die evtl. Vorbereitung der Weine zur Abfüllung eingesetzt werden.

Bei der anschließenden Weinprobe in der neuen Weinstube stellte Dorothee Zilliken das Weingut näher vor, das neben Weinbergen im Ockfener Bockstein vor allem den Hauptanteil der Weinlage Saarburger Rausch bewirtschaftet und dort in den Steilhängen einen Teil nur von Hand bearbeiten kann. Bei der Reihenfolge der neun vorgestellten Riesling-Proben erläuterte Frau Zilliken die VDP-Klassifikation mit dem Gutswein, dem Ortswein und der Grossen Lage (vormals Erste Lage), die trocken ausgebaut in der Spitze der Qualitätspyramide als Grosses Gewächs auf den Markt kommen, während die restsüßen Weine als Prädikatsweine in der Qualitätspyramide vom Kabinettwein bis zur Auslese etc. bezeichnet werden. Die überzeugende Vorstellung und die Qualität der trocken ausgebauten Weine, ein 2012er Zilliken Riesling trocken, ein 2012er Saarburger Riesling trocken und ein 2012er Saarburger Riesling trocken Alte Reben, sowie der 2011er Saarburger Rausch Riesling Großes Gewächs trocken, bestätigen die Ziele der jungen Betriebsleiterin, als Basis für ihre trockenen Weine, möglichst gesunde, hochreife und gelbe Trauben ohne Botrytis zu ernten, mit schonender Behandlung beim Keltern und anschließendem Ausbau der Weine im Holzfaß. Genau so ansprechend und vielseitig einsetzbar präsentierten sich in der Folge zwei feinherbe Weine, ein 2012er Zilliken Riesling BUTTERFLY feinherb und ausgezeichneter 2011er Saarburger Rausch Diabas feinherb (Grosse Lage), wobei der Zusatz „Diabas“ auf das häufigere Vorkommen des schwarzgrünlichen vulkanischen Ergussgesteins in dieser Weinlage hinweisen soll. Den großartigen Abschluss bildeten drei fruchtsüße, elegant-würzige Saar-Riesling-Spezialitäten: Ein feinfruchtiger 2012er Ockfener Bockstein Kabinett, eine 1995er Saarburger Rausch Riesling Auslese mit feiner, lebendiger Reife-Note und als würdiges Finale eine 2005er Saarburger Rausch Riesling Auslese - lange Goldkapsel - mit feinem Beerenton und großer Eleganz.

Die angeregte Diskussion und die vielen Fragen während der zweistündigen Veranstaltung bestätigten das großartige Erlebnis an der Saar für alle Teilnehmer, das Vorsitzender Dr. Gerd Scholten bei seinen Dankesworten an Dorothee Zilliken auch noch einmal zum Ausdruck brachte, zusammen mit einem kleinen Weinpräsent aus Lagen des DLR Mosel in Bernkastel-Kues an der Mittelmosel für eine familien-interne Vergleichsprobe.

Karl Kirch