

Im Rausch des Rieslings

Die Saarburger Rausch gilt als eine der besten Lagen der Saar. Das Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken produziert dort auf Schieferboden feinste, filigrane und Jahrzehnte lagerfähige Rieslinge.



Die Saarburger Rausch ist eine der besten Lagen an der Saar und endet an einer Einkaufsstraße in der kleinen Stadt

Der Riesling reicht in Saarburg bis in die Stadt. Die kleine Stadt mit ihrer trutzigen Burg-ruine, historischen Häusern, einer Wallfahrtskirche aus dem 15. Jahrhundert und einem fast 20 Meter tiefen Wasserfall mitten im Zentrum ist in die steilen Uferhänge der Saar gebaut, die neun Kilometer nördlich in die Mosel mündet. Etwa 6.500 Menschen leben in Saarburg, das seit tausend Jahren vom Fluss, vom Wald und vom Wein geprägt wird. Einer der besten Weinberge der Saar – und Deutschlands – endet direkt an einer Einkaufsstraße: die Saarburger Rausch. Hinter kleinen Läden, Cafés und Boutiquen steigt steil der Weinberg zur 300m hohen Kuppe an. Zwischen ihm und dem Flussufer liegt die Stadt. Hier wächst Riesling, sonst nichts.

Schotterhalde, kein Delirium

Der Name der berühmten Lage hat aber nichts mit den Folgen von zu viel Riesling zu tun. Er stammt von „Rusche“ ab, einem Wort aus dem Dialekt der Region. Es bedeutet Schotterhalde oder rutschender Hang und trug ursprünglich einen weiblichen Artikel. Das ist für die Einheimischen noch heute so: „Die Rausch“ meint die 20ha große und bis zu 54% steile Weinlage am Südhang der Bergkuppe am Stadtrand. Das Besondere an ihr ist, dass sie als Solitär dasteht und nicht – wie sonst oft üblich – im Verbund mit anderen Weinbergen das Landschaftsbild prägt. Vom VDP ist sie als „Lage Erster Klasse“ eingestuft. Die Familie des Weinguts Forstmeister Geltz-Zilliken besitzt hier seit über 250 Jahren große Parzellen. „Im Jahr 1742 sind erstmals Flächen in der Rausch schriftlich erwähnt, auf denen unsere Vorfahren Wein anbauten“, erzählt Hans-Joachim Zilliken, der das VDP-Gut mit seiner Tochter Dorothee führt. Einige seien bis heute in Familienbesitz. Mit zehn von 11 ha Rebfläche ist die Saarburger Rausch die Basis für den weltweiten Erfolg des Betriebs. Zum Ende des 19. Jahrhunderts ließ der königlich-preußische Forstmeister Ferdinand Geltz erstmals Riesling in der Rausch pflanzen – denn damals erzielten die Weine der Rebsorte von Mosel, Saar und Ruwer die höchsten Preise in Europa. Einige Parzellen nahe der Einkaufsstraße mit über 120 Jahre alten, wurzelechten Rebstöcken des Forstmeisters liefern noch heute die Trauben für Geltz-Zillikens „Riesling Alte Reben“.

Devonschiefer prägt den Wein

Der Boden der Lage besteht aus dunklem, feinschlammigem, blaugrauem bis braunem Devonschiefer und ist durchsetzt mit grünlichem



Dorothee Zilliken leitet mit ihrem Vater Hans-Joachim das traditionelle Weingut

Diabas, der vulkanischen Ursprungs ist. Diese Zusammensetzung und das besondere, eher kühle Kleinklima prägen den speziellen Charakter des Rieslings: „Wir bekommen wunderbar reife Trauben, die von der Säure geprägt sind. In der Rausch entwickelt sich eine milde, reife Säure mit besonderem Charakter, die je nach Jahrgang zu hundert Prozent aus Weinsäure bestehen kann. Dies verleiht dem Rausch-Riesling ein filigranes Süße-Säure-Spiel, zarte Frische und eine wunderbare Balance. Das alles macht ihn zu einem einzigartigen Wein“, erzählt Dorothee Zilliken. Sie verkörpert die 11. Generation der Familie.

Bei Geltz-Zilliken ist die Tradition zuhause

Um diese Eigenschaften hervorzubringen, setzt sie mit ihrem Vater weiter ganz auf Tradition: Im alten Keller, auf dem seit einigen Jahren ein zurückhaltend-eleganter Neubau steht, gären die meisten Weine spontan im Fuder, dem traditionellen 1.000-l-Fass. Alle lagern auf der Hefe bis zur Füllung, was ihnen Kraft, ein feines Mundgefühl und Komplexität verleiht. Nahe gelegene Quellen drücken Wasser in die tiefen, dreistöckigen Gewölbe am Saarufer; in deren Luftfeuchtigkeit sich Stalaktiten bilden. Hier unten ist auch der schwarze Kellerpilz zuhause. Die schwarzen Bäusche um die Flaschen und Mauerecken bilden sich aus Alkohol und flüchtigen Stoffen in der Kellerluft. Der Pilz überlebt nur in sehr feuchten Kellern, schützt die Korken und reguliert zudem die Luftfeuchtigkeit. In den langen Kellergängen lagern sämtliche Rieslinge von Zilliken seit dem Zweiten Weltkrieg. In guten Jahrgängen bieten sie bis heute unendlich großen Genuss, wie unsere Vertikale zeigt.

Die vierte Dimension

Mit diesem Weintyp setzte sich Geltz-Zilliken vor allem im Ausland durch. Nur etwa 20% der durchschnittlich 20.000 Flaschen sind heute mit trockenen Weinen gefüllt, der Rest ist halbtrocken bis fruchtsüß. Kabinette, Spät- und Auslesen kommen mit moderaten 7,5 bis 10% Alkohol und knapp 8 bis 100 Gramm Restzucker ins Glas. Doch der Zucker in Kombination mit prägnanter, reifer Säure und feiner, vom Schiefer geprägter Mineralität verleiht den Rausch-Rieslingen eine vierte Dimension: elegant, schwebend, perfekt balanciert, mit wunderbarer Komplexität und Noten nach Kamille, Feuerstein, Tee sowie Kräutern.



Ein typischer Saar-Riesling mit tropischer Frucht und viel Mineralität: Spätlese 2012



Die 1976er Auslese ist noch heute ein strahlender, fein balancierter und komplexer Wein

Internationaler Durchbruch mit 2005

Topbewertungen der Kollektion des Jahrgangs 2005 in den Weinführern „Gault Millau“ und „Eichelmann“ sowie in der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ machten Händler und Importeure aufmerksam. „Das kam genau zur richtigen Zeit“, erinnert sich Hans-Joachim Zilliken. Denn dieser Jahrgang

sei bis heute einer der besten des Hauses. Das brachte dem Betrieb den internationalen Durchbruch. Heute verkauft er vor allem in die USA, nach Japan, Großbritannien, Skandinavien und Asien. „Wir haben unseren Weinstil nicht verändert, sondern uns neue Kunden gesucht“, sagt er und lacht. Denn restsüße Weine haben es derzeit sehr schwer in Deutschland.

Ein Schmetterling in der Flasche

Ganz traditionell ist für ihn auch die Teilnahme an den Weinversteigerungen in Trier – wie schon zu Zeiten des Urgroßvaters, der zu den Mitgründern des Verbandes Deutscher Naturweinversteigerer, des Vorläufers des VDP, gehörte. „Versteigerungsweine sind für uns keine Show, sondern ein wichtiger ökonomischer Faktor“, betont auch Dorothee Zilliken, die in Geisenheim studierte. Nach Praktika bei Topbetrieben wie Schloss Vollrads im Rheingau, bei André Ostertag im Elsass sowie in Südafrika stieg sie 2007 in den Betrieb ein. Durch ihre Idee entstand schon 2002 ein feinherber Wein, den sie „Butterfly“ nennen – schwebend, lebendig, filigran, bunt, behend und mit einer ganz eigenen Ästhetik. Das Bild vom Schmetterling passt treffend zum zarten Riesling aus der Saarbürger Rausch.

Weingut Zilliken

Heckingstraße 20
D-54439 Saarburg
Tel. +49 6581 2456
Fax +49 6581 6763
info@zilliken-vdp.de
www.zilliken-vdp.de

Riesling Saarbürger Rausch.pur

Uwe Kauss und **wein.pur**-Chefredakteur Alexander Magrutsch waren am 11. November zu Gast bei Familie Zilliken in Saarburg. Alle Weine wurden aus dem hauseigenen Keller und der Schatzkammer bereitgestellt und frisch geöffnet. Ein wenig Zeit und Luft helfen den meisten Weinen zur Entfaltung vielschichtiger Aromen. Nach mehreren Stunden Belüftung bewiesen vor allem die gereiften Weine ihre ausgeprägt gute Eignung als köstliche Essensbegleiter auch zu kräftigen Gerichten.

2012 Riesling Saarbürger feinherb € 9,-

Animierender Stil, leichtfüßig, frisch, feine Säure, mineralisch knisternd, guter Einstieg. Zu jeder Gelegenheit passend.

! 2012 Riesling Saarbürger Rausch Spätlese 3-13 € 12,- (0,375 l), € 22,- (0,75 l)

Tropische Fruchtaromen sind typisch für die Spätlesen von der Rausch; delikate Verbindung von Süße und Säure, dazu schwingt Mineralität mit, steinige, rauchige Note, Physalis und Grapefruit. Zart, leichtfüßig, zieht lange mit Säure nach,

fruchtbetonter und jugendlicher Abgang, bleibt lang.

! 2011 Riesling Saarbürger Rausch Spätlese 3-12 € 22,-

Feine Exotik mit kräuteriger Note, dazu Limette, Ingwer, Kiwi und Citrus-Noten. Intensiv, offenerzig, knisternd und klirrend frisch, wunderbar leichtfüßige Mineralik, feine Rasse, klingt lange nach. Faszinierend!

! 2011 Riesling Saarbürger Rausch Auslese 1-12 € 21,- (0,375 l), € 40,- (0,75 l)

Erfrischende Auslese mit Marille, Feigen, kandiertem Ingwer und

Citrus-Noten. Rauchig elegant, fein mineralisch, alles leichtfüßig, schwebend und transparent. Voller Spannung, spielt köstlich mit Süße und Säure, ganz lang.

2010 Riesling Saarbürger Rausch Auslese Goldkappel 4-11 € 38,50 (0,375 l), € 75,- (0,75 l)

Dörrobst im Ansatz, dazu Datteln, zart nussige Note, Ingwer und Limette. Feingliedrig, zart und zupackend. Spielt gut mit Süße, delikate Mischung, knackiger Abgang, beeindruckende Balance, im Vergleich aber nur mittlere Länge.

2009 Riesling Saarbürger Rausch Spätlese 6-10 € 21,-

Ingwer, Limette, Kornel, Quitte, auch etwas dunkle Beeren, dazu ein Hauch Kirsche sowie Äpfel und Birnen. Rauchig, samtig, weich, ein Gaumenschmeichler, zum Ab-

gang hin mit zarter Säure. Die Mineralität steht im Hintergrund. Harmonisch und fein.

! 2007 Riesling Saarbürger Rausch Auslese Goldkappel Versteigerungswein 2-08

Köstlicher Geruch, vielschichtig, animierend, stellt keine Fragen. Weiße Schokolade, Kirsche, Limette, nussige Aromen, dann kommt ein Hauch exotische Frucht. Wirkt konzentriert und sehr lebendig. Wärmender Charakter, samtig im Abgang und dabei stets knackig im Hintergrund.

2005 Riesling Saarbürger Rausch Beerenauslese 4-06

Honig, viel cremige Frucht, Mispel, richtig herbstliche Aromen, nussig, Quitte und Nougat. Am Gaumen mit Marille und Pfirsich noch viel frischer und lebendiger. Feine Länge, weicher Charakter.

! **2004 Riesling Saarburger Rausch Spätlese Versteigerungswein 2-05**

Wunderbare Nase, dunkle Aromen, kalte, frische Nadelwaldluft, dunkle Beeren, Wacholder. Feinstrahlig, präzise, große Ausstrahlung und viel Spiel mit zahlreichen Details. Zart knisternd, wieder Limette im Abgang, wunderbar würzig und sich langsam öffnend, viel Stein im Wein. Bleibt lang, legt ständig ein Schäuflin nach.

2003 Riesling Saarburger Rausch Auslese Goldkapsel 4-04

Leicht röstige Note, Gelbe Rüben, Karotten, dazu ein Hauch Nougat, Milchkaramell und dunkle Beeren. Cremig, weich, samtig und harmonisch, gediegen. Runde Sache mit passender Säure, alles andere als müde!

! **2002 Riesling Saarburger Rausch Auslese Lange Goldkapsel 2-03**

Blutorange, Pfirsich, Physalis, Mango, Gewürznelke, Mandeln; jugendlich von A bis Z, nussig, Bucheckerl. Fein, zart schwebend, lang und präzise. Schönes, delikates Säurespiel. Unglaublich viel Frucht und Jugend.

1999 Riesling Saarburger Rausch Auslese Goldkapsel 2-00

Steinige Note, verhaltene Fruchtaromen, dann Milchkaramell, samtige Säure, delikate, zarte Würze mit einem Hauch Wacholder. Bleibt lange, die Säure kommt immer wieder und versteckt sich zuweilen hinter der Süße.

1998 Riesling Saarburger Rausch Eiswein 1-99

Zitronen-Thymian, Bienenwachs, Kamille, Lindenblüten, Blutorange, dunkle Erde, auch Pink Grapefruit, feine Trockenkräuter-Note und Rosmarin. Ein aromatisches Chamäleon im Glas! Ganz klar, mit enorm knackiger Säure, die lange nachzieht. Sie ist die einzige Kon-

stante, die Aromen wechseln andauernd.

! **1997 Riesling Saarburger Rausch Auslese Versteigerungswein 5-98**

Walnuss, rauchig, erdige Noten, wunderbar knisternde Mineralität, fast trocken wirkend, ein Hauch Rosmarin, dann kommen ein wenig jugendliche, erfrischende Limette und Ingwer. Leichtfüßig, vibrierend, delikate, salzig knisternd, schwebend. Finessenreiche Art, feingliedrig, tolle Spannung, ganz lang, köstlich und ganz jung.

1996 Riesling Saarburger Rausch Auslese Goldkapsel 1-97

Melisse, schwarzer Tee, ein Hauch Himbeere, feine Kräuter-Note, unglaublich präsent Säure. Rassischer Stil, lang nachziehend, eine Mischung aus samtiger Süße und feinrassischer, messerscharfer Säure. Langer Abgang mit karamelligen Noten.

1995 Riesling Saarburger Rausch Spätlese Versteigerungswein 4-96

Kiwi, Stachelbeere, grüner Apfel, grüner Tee, dann Mandarine und viel Stein. Hell strahlend, fein gereift und immer noch jugendlich. Perfektes Trinkstadium, fast schon trocken wirkender Abgang mit feiner Herbe.

! **1993 Riesling Saarburger Rausch Auslese 4-94**

Schwarzwurzel, roher weißer Spargel, Blätter von Schwarzen Ribiseln, grüner Tee. Nur zart gereift, erfrischend, viel Jugendlichkeit ausstrahlend, herrlich zu trinken. Schwebend und filigran, animierende Rasse, tolle Erdigkeit und Länge, so richtig steinig im Abgang.

1991 Riesling Saarburger Rausch Spätlese Versteigerungswein 1

Grünes, feuchtes und kühles Gras, herber Charakter mit Schwarzwurzel, Limette, Zitrone, einem



In der Schatzkammer lagern die Weine jahrzehntelang

Hauch Tabak- und Kräuter-Note, dazu Melisse. Die Kühle dominiert. Rauchig, leichtfüßig, schöne Rasse, trocken wirkend.

1989 Riesling Saarburger Rausch Auslese Lange Goldkapsel 9

Sonnenblume, getrocknete Marille, Klee Honig, spannedes Spiel von Säure und Süße mit feiner Rasse. Wacholder, Gewürznelken, Mandarine, Feigen und Datteln im Abgang. Faszinierend.

1983 Riesling Saarburger Rausch Spätlese

Rauch-Noten, Karamell, grün herbale Noten, Mandarine, Pink Grapefruit, dazu ein wenig Orangengetten und Zitronetten. Lebendig mit knackiger Säure, alles gepaart mit Milchkaramell. Cremig und rassisch zugleich, im Abgang zieht die Säure die Mineralität mit. Trockene Anmutung.

1976 Riesling Saarburger Rausch Auslese Goldkapsel

Schwarzer Tee, Cassis, Datteln, Schwarzwurzel, rohe Sojasprossen, überreife Waldbeeren, zart nussig und Vanille-Hauch. Alles

steht zart nebeneinander, vermittelt Wärme, erinnert an Gold. Feinstrahlend und im Abgang mit knisternder Mineralik. Runde Sache, die Süße ist noch deutlich präsent.

1961 Riesling Saarburger Rausch Feinste Auslese Versteigerungswein

Enorm lebendige Struktur, vitales Säurespiel, dunkle Schokolade, Moro-Orangen, Waldblütenhonig, Tannenwipfel. Wunderbar knisternde Mineralik, köstlicher Trinkfluss, geradlinig, erstaunlich jugendlich und mit schöner Delikatesse und Balance.

1949 Riesling Saarburger Rausch Spätlese

Wunderbar harmonischer Duft. Im Geschmack trocken, Aromen von Nüssen, Kaffee-Röstnoten, mit Luft feine Kräuter-Note und Estragon, Wacholder-Würze, Fisolien und Schwarzbrot. Im Abgang gepaart mit süßem Fenchel, Kümmel und Koriandersamen. Wird mit Luft hell aromatisch. Erstaunlich, wie sich der Wein immer noch im Glas entwickelt – nicht besonders lang, aber spannend. Ein schöner Altwein.