

## **WEIN & SPEISE**

### **Forstmeister Geltz Zilliken Saarburg Riesling trocken Alte Reben VDP.Ortswein 2018 & Wachtelkeule mit Püree**

<https://www.youtube.com/watch?v=uouzflanOul&t=16s>

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber,

heute möchte ich Ihnen vom Weingut Forstmeister Geltz Zilliken aus der historischen Weinstadt Saarburg an der Saar den 2018er Zilliken Saarburg Riesling Alte Reben VDP.Ortswein vorstellen.

**Boden:** Devon-Schiefer & Diabas

**Charakter:** Reife ist die Krönung vieler Jahre, sagt man, und dieser präzise, trockene Riesling zeigt mit seiner kühlen Art und schiefergeprägtem Schwung einmal mehr, wie wahr dies ist; uralte, 60 bis 130 Jahre alte Riesling-Reben bringen Sommerblumen, Orangenblüten, Aprikosen und Limette ins Glas. Diese geradlinige Schönheit mit messerscharfer Säure balanciert gekonnt auf Zitrus- und Kräuterwürze. Und was könnte es wohl schaden, in Anbetracht des Alters der Reben, ihr noch 3 bis 5 Jahre in der Flasche zu gönnen?

**Leseart:** 100 % Handles

**Lesegut:** 100 % eigene Trauben

**Ausbau:** 100 % im neutralen Fuderfass

Analytische Daten:

- 👉 11,5 % Vol.
- 👉 8,4 g/l Säure
- 👉 7,5 g/l Zucker

Der Wein harmoniert mit frischen Salaten, geräuchertem Fisch oder Geflügel. Wir sind glücklich, diesen Wein in unserem Sortiment zu haben.

Heute gibt es zum Zilliken Saarburg Riesling Alte Reben VDP.Ortswein 2018 Wachtelkeule mit Püree.

Das Rezept eignet sich eher für Fortgeschrittene, weshalb hier nur die Zutaten genannt werden, wobei auf Mengenangaben verzichtet wird.

Die Komponenten der Speise sind:

Wachtelschenkel sowie ein Püree aus Petersilienwurzel, Sellerie, Pastinake, Kartoffel, gelber Karotte, verfeinert mit rotem Pfeffer, Fenchelsamen, Szechuanpfeffer, Macisblüte, Muskatnuss, Crème fraîche, Butter und Salz

Vor dem Servieren das Gericht mit Fili d'olio (feine Olivenöl-Fäden) und Birnenbalsamico anrichten.

Weitere Hinweise zum Wein und zur Zubereitung finden sich in einem Video, das bei Facebook unter [vinvinoweinergin](#), bei YouTube unter [vinvinowein](#), bei Instagram unter vinvinowein.de und auf unserer Webseite unter [www.vinvinowein.de/videos/](#) abrufbar ist.

Guten Appetit!

Bleiben Sie gesund und glücklich

Ihr vinvinowein-Team aus dem Lehel

[www.vinvinowein.de](http://www.vinvinowein.de)

#Weinberatung #WeinundSpeise #Weinkauf #Ergin #WeinkaufenLehel #WeinkaufenMünchen  
#Weinprobe #Winzer #Rebsorte #Weingebiet #WeinausDeutschland #WeinausItalien  
#WeinausÖsterreich #WeinausFrankreich #Weingut #HandgemachteWeine #Weingut  
#Mosel #VDP.WeingutForstmeisterGeltz-Zilliken # Hans-JoachimZilliken # DorotheeZilliken  
#Riesling #Wachtelschenkel #Püree #Filod'Olio #spontanVergärung #selektiveHandlese  
#vdp #vdp\_wasfuerweine #saar #vdpmosel #riesling #grosserring #onlineweinprobe  
#steillagen #saarburgerrausch #zillikensaar #beRAUSCHend #SAARGenhaft