**WEIN & SPEISE**

# 2010er Zilliken Saarburg Rausch Riesling Diabas& Apfelstrudel à la Ahmet

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber,

heute möchte ich Ihnen vom Weingut Forstmeister Geltz Zilliken aus der historischen Weinstadt Saarburg an der Saar den 2010er Zilliken Saarburg Rausch Riesling Diabas vorstellen.

**Boden:** Devon-Schiefer & Diabas

**Charakter:** Der Diabas im Saarburger Rausch ist ein vulkanisches Eruptionsgestein, welches in Verbindung mit dem Devoschiefer, dass Alleinstellungsmerkmal dieser Spitzenlage ist. Rausch Diabas ist unser feinherber Spitzenwein und ist mit einer Auslese halbtrocken zu vergleichen. Dezenter Blütenduft. Die Frucht von feiner Aprikose und weißem Pfirsich hinterlässt einen geradezu seidigen Eindruck. Er besticht durch seine Tiefe und den Schmelz.

**Beschreibung:** Schon der Duft dieses Ausnahme-Rieslings nach reifster Aprikose ist umwerfend. Was den Wein aber ganz besonders auszeichnet, ist das fabelhafte Spiel zwischen satter Frucht und strahlender mineralischer Frische“

**Leseart:** 100 % Handlese

**Lesegut:** 100 % eigene Trauben

**Ausbau:** 100 % im neutralen Fuderfass

**Analytische Daten:**  
👉 12 % Vol.  
👉 8,4 g/l Säure  
👉 7,2 g/l Zucker

**Passt zu:** Dieser Spitzenwein verbindet die Lebendigkeit der Saar Rieslinge mit Kraft und Fülle und ist somit der ideale, feinherbe, anspruchsvolle Essensbegleiter. Sehr zu empfehlen zu Geflügel mit einer fruchtigen Komponente, wie z. Bsp. mit Preiselbeeren oder Backpflaumen. Wir sind glücklich, diesen Wein in unserem Sortiment zu haben.

Heute gibt es zum 2010er Zilliken Saarburg Rausch Riesling Diabas& Apfelstrudel à la Ahmet

Das Rezept eignet sich eher für Fortgeschrittene, weshalb hier nur die Zutaten genannt werden, wobei auf Mengenangaben verzichtet wird.  
Was macht den Apfelstrudel à la Ahmet?  
Das ist Mandelpaste, Mandelstifte, Apfelmarmelade (hier habe ich den selbstgemachten Zierapfelmarmelade mit hohen Gerbstoffen verwendet), Tonkabohnen, Calvados, anstatt Zucker Honig. Diese Komponenten verleiten den Apfelstrudel zu einer Geschmackstiefe. Durch ständiges Pinsel der Apfelstrudel wird sehr knusprig und karamellisiert.

Die Komponenten der Speise sind:  
Apfel, Apfelmarmelade, Apfelsaft, Calvados, Waldhonig, Zitronensaft, Korinthen, Mandelpaste, Mandelstifte, Zimt, Nelken, Tonkabohne, Strudelteig.

Der Inhalt wird ein Abend vorher eingelegt, damit es zieht. Die Mandelpasta und gerösteten Mandelstifte kurzer vorher eingemischt und in Strudelteig eingerollt.

Im Ofen 170 Grad Umluft in 45 Minuten fertig gestellt, wobei jede 10. Minute der Apfelstrudel mit dem eigenen Saft eingepinselt wird. Dazu passt ein selbstgemachtes Vanilleeis..  
Apfelstrudel ist göttlich geworden. Gast: bester Apfelstrudel, den ich je im meinem Leben gegessen habe.

Weitere Hinweise zum Wein und zur Zubereitung finden sich in einem Video, das bei Facebook unter [vinvinoweinergin](https://www.facebook.com/vinvinoweinergin/?hc_ref=ARSGRJkx7NlUBQSz4sWOc-0oR-j_UySEYoqtzIr4KnFpr2deQTgFI2nrkABNalN7Roc), bei YouTube unter [vinvinowein](https://www.youtube.com/user/asabriergin/videos), bei Instagram unter vinvinowein.de und auf unserer Webseite unter [www.vinvinowein.de/videos/](http://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)

#Wein #Weinliebe #Weinberatung #WeinundSpeise #WeinberatungLehel #WeinberatungMünchen #WeinausDeutschland #HandgemachteWeine #Weingut #Mosel #VDP.WeingutForstmeisterGeltz-Zilliken # Hans-JoachimZilliken #DorotheeZilliken #Riesling #ZillikenSaarburgRauschRieslingDiabas #spontanVergärung #selektiveHandlese [#vdp](https://www.facebook.com/hashtag/vdp?source=feed_text&epa=HASHTAG&__xts__%5B0%5D=68.ARDceSE1eijV60SjoBsiGLFfDn7fTxT0HaEgqmIhgzYJP6eFVBtOjNGR371X3V7K8Bc6eoGc-ioqzEDNOj6EEk4fhT4qjN8N-Kwmq6xULIjHBfgF8BKe9he5zDBtVjZOCupMYtnidoGvoeeqr5vQQ_WgSOOnuFgQQrdy_VoQoSRX_TG12lglMVh9CyXXPuA70avsO-5l57_C6YhcspChOW2jz4daAkxdjkny8XJDD9mXYI9Cv5HHzJjlw_4L5uoZHi0xbnyh52ZnxBOtl8NSalvFigdTSmH4RoP6MydbLI2QP4K_Bx_OK8xY8EdWHd2irXbSE47f7oHw8pooqq3Fr_tN2z44Eo7RhFPufBlsksoOSYHzXJTU94QbYJScwb_l7WP4uxbtItaFTBbtO4Dpfke_O2QsR_LPbgK06Sz7vU3nZFI&__tn__=%2ANK-R) [#saar](https://www.facebook.com/hashtag/saar?source=feed_text&epa=HASHTAG&__xts__%5B0%5D=68.ARDceSE1eijV60SjoBsiGLFfDn7fTxT0HaEgqmIhgzYJP6eFVBtOjNGR371X3V7K8Bc6eoGc-ioqzEDNOj6EEk4fhT4qjN8N-Kwmq6xULIjHBfgF8BKe9he5zDBtVjZOCupMYtnidoGvoeeqr5vQQ_WgSOOnuFgQQrdy_VoQoSRX_TG12lglMVh9CyXXPuA70avsO-5l57_C6YhcspChOW2jz4daAkxdjkny8XJDD9mXYI9Cv5HHzJjlw_4L5uoZHi0xbnyh52ZnxBOtl8NSalvFigdTSmH4RoP6MydbLI2QP4K_Bx_OK8xY8EdWHd2irXbSE47f7oHw8pooqq3Fr_tN2z44Eo7RhFPufBlsksoOSYHzXJTU94QbYJScwb_l7WP4uxbtItaFTBbtO4Dpfke_O2QsR_LPbgK06Sz7vU3nZFI&__tn__=%2ANK-R) [#vdpmosel](https://www.facebook.com/hashtag/vdpmosel?source=feed_text&epa=HASHTAG&__xts__%5B0%5D=68.ARDceSE1eijV60SjoBsiGLFfDn7fTxT0HaEgqmIhgzYJP6eFVBtOjNGR371X3V7K8Bc6eoGc-ioqzEDNOj6EEk4fhT4qjN8N-Kwmq6xULIjHBfgF8BKe9he5zDBtVjZOCupMYtnidoGvoeeqr5vQQ_WgSOOnuFgQQrdy_VoQoSRX_TG12lglMVh9CyXXPuA70avsO-5l57_C6YhcspChOW2jz4daAkxdjkny8XJDD9mXYI9Cv5HHzJjlw_4L5uoZHi0xbnyh52ZnxBOtl8NSalvFigdTSmH4RoP6MydbLI2QP4K_Bx_OK8xY8EdWHd2irXbSE47f7oHw8pooqq3Fr_tN2z44Eo7RhFPufBlsksoOSYHzXJTU94QbYJScwb_l7WP4uxbtItaFTBbtO4Dpfke_O2QsR_LPbgK06Sz7vU3nZFI&__tn__=%2ANK-R) [#steillagen](https://www.facebook.com/hashtag/steillagen?source=feed_text&epa=HASHTAG&__xts__%5B0%5D=68.ARDceSE1eijV60SjoBsiGLFfDn7fTxT0HaEgqmIhgzYJP6eFVBtOjNGR371X3V7K8Bc6eoGc-ioqzEDNOj6EEk4fhT4qjN8N-Kwmq6xULIjHBfgF8BKe9he5zDBtVjZOCupMYtnidoGvoeeqr5vQQ_WgSOOnuFgQQrdy_VoQoSRX_TG12lglMVh9CyXXPuA70avsO-5l57_C6YhcspChOW2jz4daAkxdjkny8XJDD9mXYI9Cv5HHzJjlw_4L5uoZHi0xbnyh52ZnxBOtl8NSalvFigdTSmH4RoP6MydbLI2QP4K_Bx_OK8xY8EdWHd2irXbSE47f7oHw8pooqq3Fr_tN2z44Eo7RhFPufBlsksoOSYHzXJTU94QbYJScwb_l7WP4uxbtItaFTBbtO4Dpfke_O2QsR_LPbgK06Sz7vU3nZFI&__tn__=%2ANK-R) [#saarburgerrausch](https://www.facebook.com/hashtag/saarburgerrausch?source=feed_text&epa=HASHTAG&__xts__%5B0%5D=68.ARDceSE1eijV60SjoBsiGLFfDn7fTxT0HaEgqmIhgzYJP6eFVBtOjNGR371X3V7K8Bc6eoGc-ioqzEDNOj6EEk4fhT4qjN8N-Kwmq6xULIjHBfgF8BKe9he5zDBtVjZOCupMYtnidoGvoeeqr5vQQ_WgSOOnuFgQQrdy_VoQoSRX_TG12lglMVh9CyXXPuA70avsO-5l57_C6YhcspChOW2jz4daAkxdjkny8XJDD9mXYI9Cv5HHzJjlw_4L5uoZHi0xbnyh52ZnxBOtl8NSalvFigdTSmH4RoP6MydbLI2QP4K_Bx_OK8xY8EdWHd2irXbSE47f7oHw8pooqq3Fr_tN2z44Eo7RhFPufBlsksoOSYHzXJTU94QbYJScwb_l7WP4uxbtItaFTBbtO4Dpfke_O2QsR_LPbgK06Sz7vU3nZFI&__tn__=%2ANK-R) [#zillikensaar](https://www.facebook.com/hashtag/zillikensaar?source=feed_text&epa=HASHTAG&__xts__%5B0%5D=68.ARDceSE1eijV60SjoBsiGLFfDn7fTxT0HaEgqmIhgzYJP6eFVBtOjNGR371X3V7K8Bc6eoGc-ioqzEDNOj6EEk4fhT4qjN8N-Kwmq6xULIjHBfgF8BKe9he5zDBtVjZOCupMYtnidoGvoeeqr5vQQ_WgSOOnuFgQQrdy_VoQoSRX_TG12lglMVh9CyXXPuA70avsO-5l57_C6YhcspChOW2jz4daAkxdjkny8XJDD9mXYI9Cv5HHzJjlw_4L5uoZHi0xbnyh52ZnxBOtl8NSalvFigdTSmH4RoP6MydbLI2QP4K_Bx_OK8xY8EdWHd2irXbSE47f7oHw8pooqq3Fr_tN2z44Eo7RhFPufBlsksoOSYHzXJTU94QbYJScwb_l7WP4uxbtItaFTBbtO4Dpfke_O2QsR_LPbgK06Sz7vU3nZFI&__tn__=%2ANK-R) [#beRAUSCHend](https://www.facebook.com/hashtag/berauschend?source=feed_text&epa=HASHTAG&__xts__%5B0%5D=68.ARDceSE1eijV60SjoBsiGLFfDn7fTxT0HaEgqmIhgzYJP6eFVBtOjNGR371X3V7K8Bc6eoGc-ioqzEDNOj6EEk4fhT4qjN8N-Kwmq6xULIjHBfgF8BKe9he5zDBtVjZOCupMYtnidoGvoeeqr5vQQ_WgSOOnuFgQQrdy_VoQoSRX_TG12lglMVh9CyXXPuA70avsO-5l57_C6YhcspChOW2jz4daAkxdjkny8XJDD9mXYI9Cv5HHzJjlw_4L5uoZHi0xbnyh52ZnxBOtl8NSalvFigdTSmH4RoP6MydbLI2QP4K_Bx_OK8xY8EdWHd2irXbSE47f7oHw8pooqq3Fr_tN2z44Eo7RhFPufBlsksoOSYHzXJTU94QbYJScwb_l7WP4uxbtItaFTBbtO4Dpfke_O2QsR_LPbgK06Sz7vU3nZFI&__tn__=%2ANK-R) [#SAARgenhaft](https://www.facebook.com/hashtag/saargenhaft?source=feed_text&epa=HASHTAG&__xts__%5B0%5D=68.ARDceSE1eijV60SjoBsiGLFfDn7fTxT0HaEgqmIhgzYJP6eFVBtOjNGR371X3V7K8Bc6eoGc-ioqzEDNOj6EEk4fhT4qjN8N-Kwmq6xULIjHBfgF8BKe9he5zDBtVjZOCupMYtnidoGvoeeqr5vQQ_WgSOOnuFgQQrdy_VoQoSRX_TG12lglMVh9CyXXPuA70avsO-5l57_C6YhcspChOW2jz4daAkxdjkny8XJDD9mXYI9Cv5HHzJjlw_4L5uoZHi0xbnyh52ZnxBOtl8NSalvFigdTSmH4RoP6MydbLI2QP4K_Bx_OK8xY8EdWHd2irXbSE47f7oHw8pooqq3Fr_tN2z44Eo7RhFPufBlsksoOSYHzXJTU94QbYJScwb_l7WP4uxbtItaFTBbtO4Dpfke_O2QsR_LPbgK06Sz7vU3nZFI&__tn__=%2ANK-R) #Apfelstrudel