

WEIN & *MaMa's Art*

Aprikosenmarmelade mit Zilliken Riesling QbA Butterfly VDP.GUTSWEIN 2018

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber,
heute möchte ich Ihnen vorführen, wie ich mit einem 2018er Zilliken Riesling QbA Butterfly VDP.GUTSWEIN eine Marmelade koche – auch wenn es vielleicht nicht ganz alltäglich ist, bei der Herstellung einer Marmelade Wein zu verwenden.

Wir haben eine eigene Produktlinie kreiert, die wir ***MaMa's Art*** getauft haben:
Was ich von meiner Mama gelernt oder mir bei ihr abgeschaut habe, möchte ich mit meiner persönlichen kulinarischen Erfahrung weiterentwickeln und Ihnen als Feinkostprodukt anbieten.

Unter dem Label ***MaMa's Art*** stellen wir Produkte für den eigenen Familien- und Freundeskreis, aber auch für unsere Kunden her.
Demzufolge werden jeweils also nur kleine Mengen produziert, womit wir Ihnen gerne unser Know-how in der Herstellung von exquisiten Delikatessen demonstrieren wollen.

Als Erstes präsentiere ich Ihnen eine Aprikosenmarmelade, wie sie meine Mutter hervorragend zubereitet hat.

Für die Marmelade werden die Aprikosen lediglich entkernt und ansonsten ganz belassen. In die Marmelade kommen außerdem keine Geliermittel wie Gelatine oder Pektin, sondern nur Zucker und Zitronensaft. Mein persönlicher Beitrag ist, dass ich die Marmelade mit 2018er Zilliken Riesling Butterfly gekocht habe.

Bei der Geschmacksprobe zeigt sich, dass der Riesling aus der Marmelade deutlich herauszuschmecken ist und in der Komposition sehr gut zum Tragen kommt.
Um die ideale Konsistenz der Marmelade zu erzielen, empfehle ich Ihnen, die Marmelade im Kühlschrank aufzubewahren. Die Kühle unterstützt zusätzlich den süß-sauren Geschmack der Marmelade.

Aus 10 kg Aprikosen vom Bodensee, zwei Flaschen 2018er Zilliken Riesling Butterfly, 6 kg Zucker und dem Saft einer Zitrone entstanden 20 Gläser Aprikosenmarmelade (zu je 410 g mit einem Fruchtanteil von 300 g) und 3 Flaschen mit saftartigem Aprikosenauszug ohne Fruchtstücke, den man unter anderem sehr gut zum Süßen von Salatdressings verwenden kann.

Serviervorschläge:

- Marmeladenbrot
- Fruchtjoghurt
- Aprikosen-Käsekuchen
- Topping von Vanille- oder Schokoladeneis
- Sommerdrink: Aprikosenauszug mit Mineralwasser und Eis, garniert mit Minze
- Pur genossen zum Stillen des wohlverdienten, täglichen süßen Gelüsts
- Begleitung zu Käse
- Marmeladenauszug als Süßkomponente eines Salatdressings
- Aprikosenknödel
- Aprikosensorbet als Gaumenputzer
- Aprikosen-Crumble

In der Produktlinie **MaMa's Art** präsentieren wir Ihnen in Zukunft weitere mit Wein oder Olivenöl veredelte Delikatessen, die Sie exklusiv bei uns erwerben können.

Schließlich möchte ich Ihnen noch den Winzer und den Wein näher vorstellen.

Das **Weingut Forstmeister Geltz Zilliken** liegt in Saarburg, der malerischen Stadt an der Saar. Der Weinbau wird im Familienbetrieb schon seit 1742 betrieben.

Unter der Leitung von Dorothee Zilliken werden auf 13 ha Rebfläche ausschließlich Rieslinge nach zeitgemäßen und qualitätsorientierten Maßstäben kultiviert. Unterstützt wird sie von Ihrem Vater und Kellermeister Hanno, ihrem Ehemann Philipp, ihrer Mutter Ruth und mehreren Mitarbeitern. Hohe fachliche Kenntnisse in Kombination mit Freude und Engagement sind Garanten für fruchtige und edelsüße Weine hoher Qualität, die sich für eine sehr lange Lagerung eignen.

Boden: Devon-Schiefer und Diabas

Leseart: 100 % Handlese

Lesegut: 100 % eigene Trauben

Ausbau: 100 % im neutralen Fuderfass

Geschmacksrichtung: feinherb

Charakter: Strahlend und saftig schwingt sich dieser Schmetterling mit Zitrus- und Blütenflügeln weit hinauf. Verspielte spritzige Aromen nach Limette und Granny Smith-Äpfeln werden von einem erfrischenden Zitronenmelisse-Akzent unterstrichen. Eine nicht ganz trockene Schönheit mit knackig schwungvollem Finale. Trinkt sich jetzt bestens und wird sich während der kommenden ein bis drei Jahre gut entwickeln.

Trinkempfehlung: Frisch und klar passt dieser Schmetterling großartig zu einer schönen Aussicht, guten Freunden oder einem bequemen Sessel. Zugleich freut er sich über einen Korb reifer Aprikosen, einfache Schnittchen oder ein Picknick.

Die **analytischen Daten** sind:

👉 11,0 Vol. %

👉 7,2 g/l Säure

👉 18 g/l Zucker

Ein selbstgedrehtes Video aus der Reihe **MaMa's Art** zu diesem Wein und zur Marmelade finden Sie bei Facebook unter [vinvinoweinergin](#), bei YouTube unter [vinvinowein](#), bei Instagram unter [vinvinowein.de](#) und auf unserer Webseite <https://www.vinvinowein.de/videos/>.

Bleiben Sie gesund und glücklich
Ihr vinvinowein-Team aus dem Lehel
www.vinvinowein.de

#Weinberatung #WeinundSpeise #Weinkauf #Ergin #WeinkaufinLehel #WeinkaufinMünchen
#Weinprobe #Winzer #Rebsorte #Weingebiet #WeinausDeutschland #WeinausItalien
#WeinausÖsterreich #WeinausFrankreich #Weingut #HandgemachteWeine #Weingut #Mosel

#VDP.WeingutForstmeisterGeltz-Zilliken # Hans-JoachimZilliken # DorotheeZilliken #Riesling
#Aprikose #Aprikosenmarmelade #MaMa'sArT #spontanVergärung #selektiveHandlese
#Butterfly #vdp #vdp_wasfuerweine #saar #vdpmosel #riesling #grosserring #steillagen
#saarburgerrausch #zillikensaar #beRAUSCHend #SAARgenhaft