

BARTH - AUSLESE



51. Ausgabe | März 2017

LIEBE WEINFREUNDE,

Nach einem extrem verregneten Frühling und Sommer erlebten wir Winzer unser goldenes „Herbstwunder“ – von Mitte Juli bis September schien die Sonne fast jeden Tag und sechs Wochen lang lag die Temperatur deutlich über den Normalwerten. Mostgewichte nahmen schnell zu, so dass das hohe Niveau von 2015 erreicht werden konnte. Trauben, die den widrigen Umständen im Mai und Juni getrotzt hatten, konnten nun ideal reifen und es entwickelte sich eine schöne Aromendichte. Nach diesem anfangs schwierigen Jahr konnten wir also mehr als zufrieden über die Traubenqualität sein, wenn auch der Ertrag viel zu gering war.

Nun sind die ersten Guts- und Ortsweine des Jahrgangs 2016 gefüllt, die Lagenweine folgen in den nächsten Wochen. Die Großen Gewächse lassen wir noch bis Mitte des Jahres im Fass auf der Feinhefe reifen. Schon jetzt präsentiert sich der 16er Jahrgang mit einer feinen Frucht und einer angenehmen, eingebundenen Säure. Ein ausbalancierter Jahrgang, der vielversprechend reifen wird.

Ganz konsequent im Sinne der herkunftsbezogenen VDP-Klassifizierung dürfen wir Ihnen in diesem Frühling unseren neuen **VDP.ERSTE LAGE® Sekt 2013 Schützenhaus Riesling brut nature (Nr.11)** vorstellen. Drei Jahre auf der Hefe gereift, reiht sich dieser Schaumwein in die Spitzenqualität der Ersten Lagen ein.

Einen sonnigen Frühling wünscht Ihnen,

Ihre Familie Barth und das BARTH Team

NEU: 2016 BARTH RÜDESHEIM RIESLING VDP.ORTSWEIN

Wir möchten Ihnen unseren neuen BARTH VDP.Ortswein vorstellen:
2016 BARTH Rüdesheim Riesling feinherb. Ein harmonischer, gefälliger, fruchtig-saftiger Riesling aus hochwertigen Rüdesheimer Lagen. Steinig, mineralisch, kräutrig, unterlegt mit gelben Früchten – ein saftiger Vertreter des weltberühmten Rüdesheimer Rieslings.

Rüdesheim, das ist der Inbegriff des Rheingaus, international bekannt für beste Weinlagen, die sich malerisch unter dem Niederwalddenkmal und Kloster Eibingen erstrecken. Ein Pflichtprogramm für jeden Besucher der Region!

Unser Rüdesheimer Riesling hat ein ausgewogenes und harmonisches Geschmacksprofil, das dem klassischen Riesling Genießer gefällt. Ideal als Essensbegleiter verspricht er, zum Favoriten der BARTH Kollektion zu werden.



BARTH VINOOTEK

AUSGEZEICHNET VOM DEUTSCHEN WEININSTITUT

PUBLIKATION WEIN AUS DEUTSCHLAND



Monika Reule, (CEO vom DWI), Mark Barth,
Lena Endesfelder (Deutsche Weinkönigin) – v.l.n.r.

Zum zweiten Mal ist unsere gutseigene Vinothek ausgezeichnet worden. Ende 2014 haben wir für unsere 100 Quadratmeter Verkostungswelt den „Insider Award“ bekommen. Nun zählt uns auch das Deutsche Weininstitut (DWI) in der Sonderpublikation WEIN aus Deutschland zu den „50 ausgezeichneten Vinotheken“.

Nach dem Motto „schön schräg“ sind Tageslichtkuben in der Decke der Vinothek schräg eingesetzt. Ein Erlebnis für unsere Besucher, deuten sie doch auf die jeweiligen Spitzenlagen unseres Weinguts. Auch die Bodenprofile unserer Toplagen sind in schräg in der Wand eingelassene Schaukästen präsentiert.

Ein mit Glas abgedeckter Durchbruch im Boden, der Einblicke in unsere Schatzkammer gewährt, die Logo-farben schwarz/weiß/gold im Verkostungsbereich, die entspannte Kaminatmosphäre – dies alles bedeutet ein „außergewöhnliches Gespür für Proportionen und ein Feingefühl für den Raum“, so Professor Schmidhuber, Schirmherr des „Insider Awards“. Dieses architektonisches Feingefühl spiegelt unsere Philosophie bei der Wein- und Sektherstellung. So schreibt WEIN aus Deutschland: „Man sieht, hört und schmeckt sie also, die Leidenschaft des Winzers Norbert Barth... auch Schwiegersohn Mark, der Oenologie studiert hat, stieg mittlerweile in den Betrieb ein. Mit viel Gespür und Feingefühl. Ehrensache in der Familie Barth“...



BARTH SOMMERCOCKTAIL

Rezept von unserem lieben Kunden, Herrn Dann

10 cl BARTH Riesling brut
5 cl Ramazzotti Rosato (oder nach Geschmack)
10 cl Tonic Water (z.B. Thomas Henry)
Eiswürfel, Basilikumblätter zum Garnieren

Zubereitung:

Ramazzotti mit BARTH Sekt und Tonic Water auffüllen, Eiswürfel hinzugeben und mit einem Basilikumblatt garnieren. Mit einem Lächeln in der Sonne genießen...

WILLKOMMEN ZU DEN WEIN- UND SEKT ERLEBNISTAGEN IM WEINGUT



29. April bis 1. Mai 2017
jeweils von 11 bis 20 Uhr

Verkosten Sie unsere Sekte und die 2016er Weine in unserer Vinothek und genießen Sie Grillspezialitäten in unserem frühlingshaften Gutshof.

Wir freuen uns auf Sie!

Samstag, 29. April 2017: Sektherstellung hautnah und Angrillen

Erleben Sie die Sektherstellung beim Live-Degorgieren und kreieren Sie Ihren eigenen Sekt mit Ihrer Wunsch-Dosage (13, 15 und 17 Uhr). Wir eröffnen mit Ihnen die Grillsaison. Genießen Sie Grill-Spezialitäten vom Parkhotel Tillmanns zu unseren Weinen und Sekten.

Sonntag, 30. April 2017: Grillen mit Livemusik

Das Duo Hörning begeistert mit moderner Livemusik an Klavier und Gitarre. Genießen Sie Grill-Spezialitäten vom Parkhotel Tillmanns zu unseren Weinen und Sekten.

Montag 1. Mai 2017: Grillen und Wander-Sekt-Probe

Von 10 bis ca. 13:30 Uhr bieten wir Ihnen zusätzlich eine Wander-Sekt-Probe an. Ein prickelndes Erlebnis in der Natur. Wandern Sie mit uns durch die frühlingshaften Weinberge und verkosten Sie den Sekt dort, wo er seinen Ursprung hat. Inmitten unserer Wein- und Kulturlandschaft erfahren Sie alles über die Arbeit in den Weinbergen, den Weinausbau und die Veredlung zum Sekt. Nach der Wanderung können Sie im Weingut einkehren und im Rahmen unserer Wein- und Sekterlebnistage weitere Sekte und Weine verkosten sowie die Grillsaison eröffnen. Die Teilnahme an der Wander-Sekt-Probe einschließlich einer Knusperstange kostet 20,- Euro pro Person. Wir bitten um Ihre Anmeldung mit Vorkasse!

RIESLING-PICKNICK IM HENDELBERG – NATÜRLICH!

Sa 20. und So 21. Mai 2017

Sa von 15 bis 20 Uhr, So von 12 bis 17 Uhr. Der Hallgartener Henkelberg – eine Erste Lage, die einen atemberaubenden Blick über den Rheingau bietet, fernab von allem Trubel. Beschattet von großen Sonnenschirmen finden Sie Ihren Platz auf Winzerbänken und an gedeckten Tischen. Preis 32 € pro Person inklusive Sektempfang und Picknickkorb mit Leckereien aus naturnah erzeugten Zutaten liebevoll zusammengestellt. Im Verkauf: Weine von 5 verschiedenen Winzern aus dem Henkelberg, Mineralwasser und Traubensaft. (Wein- und Sektgut Barth, Hans Lang, Theo Kreis, Prinz, Stettler). Wir bitten um Ihre Anmeldung, nach Zahlungseingang sind Sie dabei!



"Wichtelhäuschen"



WIR SAGEN DANKE FÜR DEN GUTEN ZWECK!

Es wurden 842 Euro bei der Tombola des vergangenen BARTH Weihnachtsforums November 2016 zugunsten der Kindertagesstätte Wichtelhäuschen Hattenheim erzielt. Der Kindergarten hat mit der Spende neue Geräte für den Turnraum kaufen können. Allen Loskäufern ein großes Dankeschön!!!

REZEPTEMPFEHLUNG

Grüne Spargelcremesuppe mit Lachs

Zutaten für 4 Personen:

1 kg grüner Spargel
1 Zwiebel, fein gewürfelt
2 EL Butter
180 g TK Erbsen
125 ml trockener Riesling
625 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Zucker
250 ml Sahne
1 TL geriebene Zitronenschale
2 EL Zitronensaft
4 EL Olivenöl
4 Stücke Lachsfilet (à ca.150g)
80 g Meerrettichwurzel
frisch oder aus dem Glas
2 EL Zitronensaft
4 Stiele Kerbel

Zubereitung:

1. Spargel im unteren Drittel schälen, Spitzen und Enden abschneiden. Spitzen längs halbieren und diese beiseite stellen. Restlichen Spargel in dünne Scheiben schneiden. 2 EL Butter im Topf zerlassen, gewürfelte Zwiebel und Spargelscheiben andünsten. 100g TK Erbsen dazugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Wein, Gemüsebrühe, Sahne, 2 TL Zitronensaft und 1 TL Zitronenschale hinzufügen. 15 Minuten köcheln lassen
2. Inzwischen 1 TL Zitronenschale und 2 EL Zitronensaft mit dem Olivenöl verrühren. Fisch salzen und pfeffern, in eine Auflaufform setzen und mit dem Ölgemisch beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Unter-Oberhitze) 12 Minuten garen.
3. Suppe sehr fein pürieren, ggf. passieren. Spargelspitzen und 80 g TK zur Suppe geben und abgedeckt 6 Minuten köcheln lassen. Je nach Geschmack (und Schärfe!) den Meerrettich fein reiben, etwa 25 bis 50 g zur Suppe geben. Achtung: nicht mehr kochen lassen!
4. Suppe und Lachs anrichten, mit den abgezupften Kerbelblättern und gerieben Meerrettich garnieren.
Dazu passen geröstete Baguette Scheiben.

BARTH

Wein-Empfehlung

Nr. 31

2016 Rüdesheim
Riesling feinherb
VDP.ORTSWEIN



WEINWETTBEWERB UND PRESSESPIEGEL

Auszeichnung 12/2016: GaultMillau WeinGuide 2017

„Gekrönt wird die Kollektion von zwei großartigen edelsüßen Weinen. Die sehr cremige Trockenbeerenauslese (95 von 100 Punkte) verbindet Noten von reifer Ananas mit pikanter Säure.“ – Bewertung 3 Trauben

Auszeichnung 12/2016: Weinführer Eichelmann 2017

„Die Sekte die eine tragende Rolle im Weingut spielen, sind wieder ausgesprochen empfehlenswert. (...) An Champagner mit Reserve-Charakter erinnert der Ultra (90 von 100 Punkte), er ist kraftvoll und ausgewogen.“ – Bewertung 3 Sterne

Auszeichnung 9/2016: eROBERTPARKER.com

2015 GG Hallgarten Schönhell – 92+ von 100 Punkte

2015 GG Wisselbrunnen – 93+ von 100 Punkte

„This is a fascinating, powerful, terroir-driven Riesling and most probably the finest Wisselbrunnen of the vintage.“

Auszeichnung 2016: Yves Beck

2015 GG Hallgarten Schönhell – Helles Gelb mit Grünreflex. Recht intensives, florales Bouquet. Heckenrose, weißer Pfeffer, Zitronenmelisse, Lakritz. Feiner und fruchtiger Gaumenaufakt. (...) – 91 bis 94 von 100 Punkte

2015 GG Hattenheim Wisselbrunnen (...) Fruchtiger und von seiner Säure bestens gestützter Körper. Die trägt die Frucht bis zum Abgang. Ein wunderschöner, ausdrucksvoller und vielversprechender Wein. Bravo. – 93 bis 94 von 100 Punkte

ZUM GUTEN SCHLUSS

„Beimrheingauwoidolosdeisoschesoschesoi“ (Beim Rheingauwein da lass deine Sorgen Sorgen sein)

(Rheingauer Mundart)

Wein- und Sektgut Barth GbR

Bergweg 20, D-65347 Hattenheim, Rheingau

T + 49 (0)6723 2514 F + 49 (0)6723 4375

mail@weingut-barth.de

www.weingut-barth.de

www.facebook.com/weingut.sektgut.barth

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 14 – 18 Uhr,

Samstag 11 – 16 Uhr

und nach Vereinbarung

Sonn- und Feiertag geschlossen

