

**Kerche-Michel**

Zutaten:

8 altbackene Brötchen

1/2 l Milch

125 g Butter

4 Eier

8 EL Zucker

2 EL Kakao

1 EL Zimt

100 g Mandelstifte

200 g Grieß

1 P. Backpuler

1 kg entsteinte Süßkirschen

Die Brötchen in der Milch einweichen.

Wein-Empfehlung:

Butter, Eier und Zucker schaumig rühren und Kakao, Zimt, Mandelstifte, Grieß und Backpuler zufügen und einrühren.

Eine sehr körperreiche Riesling-Auslese mit hoher Restsüße.

Die eingeweichten Brötchen und die Kirschen unter die anderen Zutaten vorsichtig unterheben.

In eine gebutterte Kastenform füllen und bei mittlerer Hitze (180-200 °C) ca. 80 bis 90 Minuten backen.

Weinlexikon**Qualitätsstufe „Auslese“**

Vollreife, gesunde, oft edelfaulen Trauben werden noch einmal per Hand verlesen. Daraus entstehen Weine von hervorragender Geschmacksfülle. Ihre Süße führt daher, dass die für die Vergärung der Moste verantwortliche Hefe bei Mostgewichten von 100° Oechsle und mehr nicht in der Lage ist, den natürlichen Traubenzucker vollständig in Alkohol und Kohlensäure umzuwandeln.

Der Kenner weiß die hohe, ganz natürliche Restsüße sehr wohl als solche zu erkennen und zu schätzen.

• • • • • • • • • •
NICHT VERGESSEN !

Besuchen Sie uns während der Schlemmetage im Gutshof
1. und 2. Mai 2004
11 bis 22 Uhr

Kennen Sie den?**Ansichtssache**

Der Herr Medizinalrat will die Studenten vor den Gefahren des Alkohols warnen. Immer wieder hält er Vorträge gegen Wein, Bier und Schnaps. Und eines Tages entschließt er sich zu einer Demonstration des Gesagten. In ein Reagenzglas füllt er Alkohol, nimmt einen Wurm und lässt ihn ins Glas fallen. Der Wurm krümmt sich einen Augenblick und röhrt sich dann nicht mehr. Exitus! „Was“, so die triumphierende Frage an die Studenten, „kann man daraus schließen?“ Die Antwort kommt schnell: „Alkohol ist gut gegen Würmer.“

Zum guten Schluss

„Ich habe einen ganz einfachen Geschmack. Ich bin stets mit dem Besten zufrieden“

Oscar Wilde, Schriftsteller

Wein- und Sektgut Barth

Bergweg 20

65347 Hattenheim

Telefon: 06723/2514 · Fax: 06723/4375

E-Mail: Barth.Weingut@t-online.de

Homepage: www.weingut-barth.de

Geschäftszeiten**VERKAUF FÜR ABHOLER**

Montag bis Freitag 14 bis 18 Uhr

Samstag 10 bis 17 Uhr

und nach Vereinbarung

Sonntag geschlossen**BARTH-AUSLESE**

März 2004

**BARTH-AUSLESE****25.****Ausgabe der Kundenzeitung**

Wir freuen uns Ihnen heute die 25. Ausgabe unserer Kunden-Zeitschrift präsentieren zu können.

Diesen Anlass möchten wir mit Ihnen feiern.

Sie erhalten auf unsere Weine mit der Prädikatsstufe „AUSLESE“

25 % Jubiläumsrabatt

bei Ihrem Einkauf bis zum 2. Mai 2004.

Ihre Familie Barth

*Hanjo Barth**Mario Barth*

Schlemmertage im Wein- und Sektgut Barth 1. und 2. Mai von 11 bis 22 Uhr

Genießen Sie in der Atmosphäre unseres Gutshofes Rheingauer Gastlichkeit.
Wir bieten Ihnen eine Auswahl an Riesling- und Spätburgunderweinen und Sekt
verbunden mit einer regionalen Küche mit Pfiff.

Probieren Sie den 2003er Jahrgang
Unseren „Besten“ den wir bisher geerntet haben.

So urteilt die Fachpresse über uns

VINUM - Europas Weinmagazin

Deutscher Rotweinpreis 2003 (Aug. 2003)

2001 BARTH Rotwein Spätburgunder -trocken- Barrique

Auszeichnung: **sehr gut**

SELECTION - Das Forum für Genießer (Nov. 2003)

Degustationswettbewerb „Schäumende Köstlichkeiten“

BARTH ultra Pinot -extra brut-

Beurteilung: Feine Nase, sauber, geradlinig, harmonische Reife und Säure, feine Perlung

Auszeichnung: *** **sehr gut**

GAULT MILLAU Wein Guide Deutschland 2004

Beurteilung: Zwei Trauben

Auszeichnung: **Aufsteiger**

WEIN Gourmet - internationales Weinmagazin (Nov. 2003)

Zitat: „Es ist uns eine große Freude Sie darüber zu informieren, dass Ihr Weingut von unserem Magazin „WEIN Gourmet“, zu den besten Weingütern in Deutschland gezählt wird.“

ALLES ÜBER WEIN - Das internationale Magazin für Wein (Ausgabe 1/2004)

Zitat: „Meister der edelsüßen Spezialitäten - Norbert Barth“

Strasbourg Expo Congres / EGAST 2004 (Feb. 04)

Wettbewerb „Riesling du monde“

2002 BARTH Spätlese Riesling -trocken- Hattenheimer Schützenhaus

Auszeichnung : **Goldmedaille**

Glorreiche Rheingau Tage

„Es muss nicht immer Kaviar sein“

Genießen Sie 2003er BARTH-Wein mit 4-Gang-Menü aus heimischer Küche
über den Dächern des Rheingaus

Hotel-Restaurant
Zum Rebhang

Fam. Bocks
Rebhängstraße 53
65375 Hallgarten

Dienstag, 9. November 2004 – 19.00 Uhr

Hotel-Restaurant ZUM REBHÄNG

65,- Euro pro Person
Anmeldung im Wein- und Sektgut Barth



Planen Sie Ihren Pfingstausflug!



Vom **1. bis 7. Juni** können Sie unseren Wein und Sekt am Hattenheimer Weinprobierstand in den Rheinanlagen genießen. Dieses schöne Plätzchen ist ein Besuch wert, wir freuen uns auf Sie.

Geöffnet: werktags ab 18 Uhr, Samstag ab 16 Uhr, Sonntag und feiertags ab 11 Uhr.

Sensationeller Jahrgang 2003

Ein Jahr der phänologischen Superlative hat uns alle überrascht und all unsere Erwartungen übertroffen.

Dank guter Sättigung des Bodens mit Winterfeuchtigkeit reiften im heißesten und trockensten Sommer, den wir je erlebt haben, auf unseren tiefgründigen, wasserbindenden Böden außergewöhnliche Qualitäten heran. Hundert Tage braucht die Rebe von der Blüte bis zur Vollreife der Trauben. Die extrem frühe Rebblüte bereits Anfang Juni legte den Grundstock für eine extrem lange Wachstums- und Reifezeit.

Bereits im September konnten wir Trockenbeerenauslesen mit über 200° Oechsle ernten.

Dieses gute Ergebnis wurde dann noch einmal übertroffen. Am 16. Oktober ernteten wir in der Lage Hattenheimer Wisselbrunnen eine Riesling Trockenbeerenauslese mit 270° Oechsle. So eine Rarität haben wir bisher nicht ernten dürfen.

Aber auch die Weine für den täglichen Genuss zeigen die Güte des Jahrgangs.

Den Preis für die hohen Qualitäten - eine ca. 20 % geringere Erntemenge - zahlen wir gerne. Trotz des geringen Ertrages und steigender Kosten, halten wir die Preise weitestgehend stabil.

Sie erhalten „viel Wein“ für Ihr Geld!

Wander-Weinprobe am 9. Mai + 25. September

Wandern Sie mit uns durch die Wein- und Kulturlandschaft Rheingau und genießen Sie die Weine dort wo sie gewachsen sind. Um die Mittagszeit gibt es in der Weinbergsgemarkung einen deftigen Eintopf. Gegen 15.30 sind Sie dann wieder im Weingut. Dort können Sie den Tag bei einer guten Flasche Wein ausklingen lassen.



Kostenbeitrag
incl. Mittagsessen 20,- Euro
Kinder bis 14 Jahren 5,- Euro

Teilnahme nur nach vorheriger
Anmeldung und Vorauskasse
möglich!