



40. Ausgabe

BARTH-AUSLESE

Oktober 2011

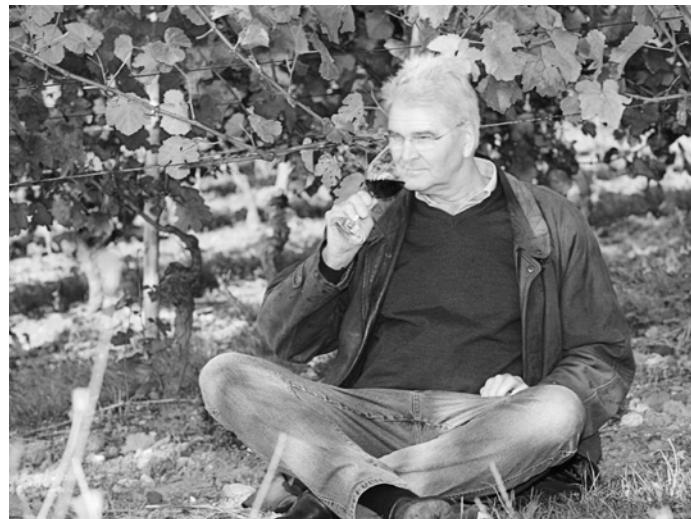
Liebe Weinfreunde!

diese Ausgabe der BARTH Auslese steht ganz im Zeichen der Farbe Rot – passend zur Jahreszeit haben wir für Sie unseren BARTH Rotwein thematisiert! So berichtet Norbert Barth über seine Pionierarbeit als erster Rheingauer Cabernet Sauvignon Winzer. Wir verraten Ihnen unseren würzigen Winterklassiker – roter Glühwein – und unser Rezept widerlegt die überholte Meinung, Rotwein passe nicht zu Fisch. Nicht ein Sakrileg, sondern ein Genuss ist es, Rotwein zu Fisch zu servieren. Das Geheimnis einer gelungenen Liaison ist hier die Zubereitungsart sowie die Rotweinsorte, die dazu kredenzt wird. So passt ein Zander oder Lachs in einer Rotweinbuttersauce hervorragend zum Pinot, während ein herhaft gegrilltes Steak von der Lotte oder Thunfisch nach einem würzigen Cabernet Sauvignon verlangt. Probieren Sie unseren Pinot Noir Rotsekt zu Lebkuchen oder saftigem Schokoladenkuchen – Sie werden überrascht sein, wie aufregend die Waldbeerentöne des Pinots mit dem Gebäck harmonieren.

Übrigens – die These, dass Rotwein immer bei Zimmertemperatur eingeschenkt werden soll, stammt aus der Zeit vor der Erfindung der Zentralheizung. Die meisten Roten schmecken am besten bei 16 bis 18 Grad. Unbedingt sollte der Rote dekantiert werden, durch das Befüllen der Karaffe wird der Wein durchlüftet und die Aromen können sich besser entfalten.

Lassen Sie sich von unseren BARTH Weinen und Sekten in der kalten Jahreszeit verwöhnen – es gibt den passenden Wein und Sekt zu jeder winterlichen Gelegenheit!

Ihre Familie BARTH



Die jungen VDP'ler im Rheingau präsentieren
7 Filme in 7 Weingütern.

Am **23. Februar 2012** zeigen wir im
Wein- und Sektgut BARTH:

Loriot's Pappa ante Portas

Ein deutscher Filmklassiker in einmaliger Atmosphäre – zwischen unseren stimmungsvoll beleuchteten Sektrüttelpulten.

Kartenvorverkauf ab jetzt bei uns!

Preis pro Ticket: 29,- Euro inklusive Snack und Weine von allen sieben Jungwinzern.

Einlass ab 19 Uhr, Filmvorführung beginnt um 20 Uhr, freie Platzwahl. Bitte beachten Sie: der Keller ist kühl, denken Sie an warme Kleidung und bringen Sie sich eventuell eine Kuscheldecke mit.

RHEINGAUER
Filmnächte 2011/2012
Der junge VDP

Cabernet Sauvignon im Weingut BARTH

Interview mit Norbert Barth

Herr Barth, was ist das Besondere an dieser Rebsorte und weshalb ist sie so rar im Rheingau?

Cabernet Sauvignon ist das bei den roten Sorten, was der Riesling bei den weißen ist: eine sehr spät reifende, hochwertige Traube. Es hatte bisher kaum jemand den Mut, diese Rebe im Rheingau anzupflanzen, denn die Reifezeit von der Blüte bis zur Ernte ist lang. Durch den konstanten Anstieg der Durchschnittstemperatur in den vergangenen Jahrzehnten kann auch diese Rebsorte hier voll reifen.

Unsere Rotweinliebhaber bevorzugen eine kräftige Farbe. Ich wollte einen Rotwein mit internationalem Charakter machen, also reife Tannine, kräftig und vollmundig, mit einer intensiven Farbe und langer Lagerfähigkeit.



Wann wurde diese Idee in die Tat umgesetzt?

1998 nahm ich Kontakt auf mit der Forschungsanstalt in Geisenheim. Man war dort ganz begeistert von der Idee, einen hochwertigen Cabernet im Rheingau anzupflanzen. Wir haben dann 2000 einen Klon, Cabernet Sauvignon Geisenheim 1, in Frankreich besorgt und vermehrt. Gemeinsam suchten wir nach einer geeigneten Parzelle und sind nach entsprechenden Bodenproben in unserer Ersten Gewächs Lage Hattenheim Schützenhaus, 100 Meter vom Weingut entfernt, fündig geworden.



Wann war die erste Ernte?

2002 haben wir unseren ersten Cabernet Sauvignon geerntet – es wurden knapp 500 Liter. Dann kam erst mal das große Erwachen: Cabernet schmeckt weder als Most noch als fertig gegorener Wein. Also wurde der Wein erstmal für zwei Jahre in ein neues Barriquefass gelegt um ihn reifen zu lassen.

Das klingt nach einer Geduldsprobe!

Der Wein war dann immer noch etwas rau, also haben wir ihn nach dem Abfüllen noch einmal zwei Jahre Zeit gegeben, um in der Flasche zu reifen, bevor wir ihn 2006 unseren Kunden präsentierten.

Das war bestimmt spannend, die Entwicklung der nachfolgenden Jahrgänge zu beobachten.

Auf 3300 Quadratmeter Rebfläche ernten wir mittlerweile etwa 1200 Liter. Wir haben enorm dazugelernt im Umgang mit der Rebsorte. Wir mazerieren die Trauben kalt, lassen die Maische 4 Tage bei etwa 5 Grad stehen, damit sich die entsprechenden Aromen freisetzen. Dann wird die Maische sanft erwärmt und vergoren. Der Wein bekommt eine ganz intensive Farbe und enorme Frucht. Die Cassistöne sind herrlich dicht und ausgeprägt. Wir mussten einfach lernen, mit der Traubensorte umzugehen. Nach großer Neugierde und Skepsis kann ich nach 10 Jahren sagen: unser Rheingauer BARTH Cabernet Sauvignon überzeugt!!

Interview: Annette Perabo

Unser Glück im Doppelpack

Marion und Norbert Barth freuen sich über die Geburt ihrer Enkelkinder

Maria
11.3.11 3.18 Uhr
49 cm 2980 g
in Innsbruck



Die Eltern Simone und Mathias

Nora
11.3.11 14.41 Uhr
54 cm 3650 g
in Wiesbaden



Die Eltern Christine und Mark

Mit BARTH Wein perfekten Glühwein selber machen!

Die Idee, Wein mit Gewürzen und Honig zu verfeinern, hatten schon die alten Griechen und die Römer haben ihn vor mehr als 2000 Jahren in ganz Europa verbreitet. Der Wein wurde mit Honig, Obst, Gewürzen und Kräutern verfeinert. Durch den erhöhten Zuckergehalt ist der Wein nicht nur schmackhafter, sondern auch haltbarer. Anfangs wurde der Würzwein kalt getrunken, erst im Mittelalter kam man auf die Idee, den Wein zu erhitzen. Schon damals würzte man den Glühwein gerne mit Zutaten, die sich auch heute im Weihnachtsgebäck finden, wie Kardamom, Marcisblüten, Muskat, Nelken, Orangen- und Zitronenschalen, Piment, Pfeffer und Zimt.

Weihnachtsmarkt und Glühwein, das sind heute zwei feste Größen zur Vorweihnachtszeit, leider haben die angebotenen Glühweine wenig gemein mit dem ursprünglichen Würzwein: zu oft werden minderwertige Weine stark aufgezuckert und mit künstlichen Aromen versehen – klebrige Süße und wohl auch der ein oder andere Brummschädel ist garantiert. Nun ist es beim Glühwein nicht anders wie mit allem, was gut schmecken soll: nur feine Zutaten garantieren ein tolles Geschmackserlebnis. Unseren BARTH Spätburgunder, BARTH Riesling Classic oder Kabinett trocken eignen sich hervorragend, um den Winterblues zu vertreiben – bereiten Sie sich Ihren eigenen Glühwein, weiß oder rot, zu!



Klassischer BARTH Glühwein:

1 Flasche BARTH Spätburgunder trocken, 4 Gewürznelken, 2 Zimtstangen, 2 Sternanis, jeweils 1 unbehandelte Zitrone und Orange in Scheiben geschnitten, 3 EL Zucker (gerne Kandis- oder brauner Zucker)

Alle Zutaten in einen Topf geben, langsam erhitzen – das Ganze soll gut durchziehen und darf nur sieden, nicht kochen, denn sonst verdampft der Alkohol. Den Herd abstellen und schön mit der Familie im Schnee spazieren gehen! Danach ordentlich durchgefroren und durstig den Glühwein abseihen und erneut sanft erwärmen. In dicke Tassen gefüllt wärmt er Leib und Seele.

Falls was übrig ist: pochieren Sie saftige ganze Birnen (vorher schälen!) im Glühwein, serviert mit gutem Vanilleeis oder schön gereiftem Blauschimmelkäse wird ein winterlicher Nachtisch daraus. Das Ganze schmeckt mit BARTH Riesling als weißer Glühwein ebenso – fügen Sie in diesem Fall eine Vanilleschote hinzu!

BARTH macht mobil

Deutsche Bahn präsentiert seit Juli 2011 BARTH Riesling Classic



Deutsche Weine erfreuen sich im In- und Ausland stetig wachsender Beliebtheit. Das nahm die Deutsche Bahn zum Anlass, in Kooperation mit dem Deutschen Weininstitut (DWI) eine Weinkarte mit ausschließlich deutschen Weinen zu präsentieren.

Seit Juli fährt unser 2010 BARTH Riesling Classic Bahn! Somit sind wir einer von sechs deutschen Winzern, die von der Bahn ausgewählt wurden, Reisenden hervorragende Weine zu präsentieren.

Genießen Sie auf Ihren Reisen unseren Klassiker in 250ml Flaschen. Übrigens: der Weinabsatz in den Fernverkehrszügen der DB ist in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen – so wurden im vergangenen Jahr rund 600.000 Flaschen Rot- und Weißwein in den ICE- und IC Zügen ausgeschenkt.



Zander im würzigen Mäntelchen an BARTH Spätburgundersauce

Für 4 Personen:

4 Portionen Zanderfilet
Etwas Zitronensaft
12 Scheiben Parmaschinken
4 Salbeiblätter
400 ml BARTH Spätburgunder
250 ml Fischfond
2 EL Butter
Salz, Pfeffer
Butter zum Anbraten

Zubereitung:

1. Zanderfilets quer dritteln, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln
2. Auf jedes Stück Fisch ein Salbeiblatt legen und fest mit den Schinkenscheiben umwickeln.
3. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Fischpäckchen darin anbraten und anschließend warm stellen.
4. Bratansatz mit BARTH Spätburgunder und Fond ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eiskalte Butter in Stückchen einrühren und mit Fischpäckchen anrichten.

Als Beilage eignet sich hervorragend ein cremiges Risotto.

BARTH Wein-Empfehlung

Nr. 26
2010
BARTH
Spätburgunder

● ● ● ● ● ● ● ● ●

NICHT VERGESSEN !

Alle Jahre wieder...

WEIHNACHTS-FORUM

19. + 20. November

12 – 19 Uhr



Nur für Sie:
Adventskränze,
Keramik, Glaskunst,
Weihnachtzubehör,
Hausgemachte
Köstlichkeiten,
Stimmungsvolles
Verkosten
unserer BARTH Weine
und Sekte.

Kennen Sie den? 

Sitzen zwei Gäste im Lokal und trinken Wein.
Fragt der eine Gast: „Servieren Sie auch Flaschen?“ Antwortet der Kellner: „Wir bedienen hier grundsätzlich jeden!“

Zum guten Schluss:

„Weißwein ist das, was man trinkt,
bevor man Rotwein trinkt...“

Bruno Prats, Château Cos d'Estournel

Wein- und Sektgut Barth Geschäftszeiten

Wein- und Sektgut Barth
Bergweg 20
65347 Hattenheim

Telefon 0 67 23 / 25 14
Telefax 0 67 23 / 43 75
E-Mail: mail@weingut-barth.de
Homepage: www.weingut-barth.de

Verkauf mit Probe für Abholer
Montag bis Freitag 14 bis 18 Uhr
Samstag 11 bis 16 Uhr
Sonn- und Feiertag geschlossen