



# BARTH-AUSLESE

Oktober 2008

Liebe Weinfreunde,

herzlich Willkommen zur Herbstausgabe unserer BARTH-Auslese.

Der Sommer hat sich verabschiedet, es ist Herbst geworden: Die Tage sind kürzer und die Nächte länger, es warten Spaziergänge inmitten von buntem Laub auf uns und jeder wärmende Sonnenstrahl erscheint wie ein besonderes Geschenk. Wir machen es uns zu Hause bequem und sehen dem Schauspiel der Natur jedes Jahr aufs Neue staunend zu.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Lesen und eine wunderschöne Herbstzeit.

Ihre Familie Barth

*Manion Barth*  
*Walter Barth*

## Loslassen und Neues erfahren!



Unsere Tochter Christine lässt sich auf einen spannenden Südafrikaaufenthalt ein!

Nach ihrem Studium der Internationalen Weinwirtschaft an der Fachhochschule Geisenheim arbeitete sie zwei Jahre in der Marketingabteilung der deutschen Niederlassung des kalifornischen Weinguts E. & J. Gallo, eines der weltgrößten und bekanntesten Weingüter.

Nun ist es an der Zeit, die Verknüpfung von Tradition und Weltläufigkeit zu vertiefen: es geht für neun Monate in ein Familienweingut nach Hermanus, um am sonnigen Kap der Guten Hoffnung, ca. 12.000 km weg von Heimat und Familie, neue fachliche und persönliche Erfahrungen zu sammeln. Wir freuen uns für sie und sind gespannt auf die Geschichten der Heimkehrerin an dieser Stelle im kommenden Jahr!

## Geselliger Genuss – Wein zu Fondue

Lange Herbst- und Winterabende, Silvester und Weihnachten sind hervorragende Anlässe für Fondues in geselliger Runde. Gesteigert wird der Genuss, wenn die passenden Weine die kulinarische Vielfalt ergänzen. Idealerweise sollte man bereits bei der Auswahl des Fondues auf die Weinvorlieben der Gäste Rücksicht nehmen. Für Liebhaber aromatischer Weißweine empfiehlt sich zum Beispiel ein leichtes Fischfondue. Die Freunde fruchtiger Spätburgunder schätzen dagegen eher herzhaftes Rindfleisch, das in heißem Öl noch köstliche Röstaromen dazu gewinnt.



Die vielfältigen Beigaben fügen dem Ganzen zahlreiche Nuancen hinzu, die ebenfalls bei der Weinauswahl berücksichtigt werden sollten, denn die Soßen sind oft dominanter im Geschmack als das verwendete Fleisch. Fruchtige Chutneys mit leichter Schärfe harmonisieren beispielsweise sehr gut mit einem halbtrockenen Riesling. Gehaltvolle Mayonnaisen, korrespondieren dagegen ideal mit kraftvollem Grauburgunder und duftige Dips mit asiatischem Touch gehen eine verspielte Liaison mit fruchtigen Weißburgundern oder auch frischen Rosés vom Spätburgunder ein. Das breite Spektrum an Fondues bietet ungemein viele und spannende Variationsmöglichkeiten.

**Käsefondue** wird meist aus geschmolzenem Greyerzer, Weißwein und Gewürzen zubereitet. Für dieses gehaltvolle Gericht ist ein kräftiger Weißburgunder die richtige Wahl. Die traditionelle Beigabe, säuerlich eingelegte Mixed Pickles, kleine Gürkchen und manchmal auch Bündner Fleisch, fördert die Bekömmlichkeit des Fondues, ist aber auch bei der Weinauswahl zu berücksichtigen. Die Säure lässt sich gut mit unserem BARTH-Riesling Fructus bändigen, der auch den Käse, solo genossen, um eine frische Komponente ergänzt.

**Fleischfondue** wird oft mit Rind-, Schweinefleisch oder Geflügel zusammen als bunte Auswahl angeboten. Gekart werden die Stücke in heißem Öl und anschließend mit vielseitigen Dips gewürzt. In diesem bunten Aromenspektrum empfiehlt sich als Alleskönner ein fruchtig-frischer BARTH-Blanc de Noir. Vorsicht bei scharfen Dips: Schärfe verstärkt die Wahrnehmung von Alkohol und sollte daher eher von einem BARTH-Pinot Noir begleitet werden.

Bei der **chinesischen Fondue-Variante** wird statt heißem Öl eine milde Brühe verwendet. In ihr gart das Fleisch, ohne Röstaromen zu entwickeln und bleibt so milder im Geschmack. Darauf sind in der Regel auch die Dips abgestimmt. Der passende Wein sollte dem breiten Aromenspektrum gewachsen sein, was unserem CHARTA Wein besonders gut gelingt.



**Fischfondue** ist die delikate Variante geselligen Genießens. Verwendet werden festfleischige Fischarten, aber auch Garnelen, Krabben und andere Meeresfrüchte, die in einem Fischfond kurz gekart werden. Die Weinempfehlung konzentriert sich in diesem Fall auf Weißweine, deren Aromen sich leicht in diese zart aromatische Vielfalt von Fisch und Dips einflechten lassen. Klassiker, wie Riesling aus dem Rheingau sind vor allem zu Fisch wie Zander, Forelle aber auch Goldbarsch willkommen. Delikater Seeteufel und frische Garnelen werden gerne von Weißburgunder begleitet. In Gesellschaft von gehaltvolleren Dips, wie etwa der beliebten Knoblauchmayonnaise, ist der eher kräftige BARTH-Singularis gefragt.

# Weinwettbewerbe und Pressespiegel

## Wein-Netzwerk im Internet WEIN-PLUS 2/2008

2005 BARTH-Trockenbeerenauslese  
Hattenheimer Schützenhaus Riesling

Bewertung: ausgezeichnet



## SELECTION – Das Forum für Genießer

Wettbewerb: **Internationaler Burgunder- und Chardonnay-Wettbewerb 2008**

2007 BARTH-Weißer Burgunder -trocken-

Bewertung: ★★ gut

2004 BARTH-Rotwein Barrique Spätburgunder -trocken-

Bewertung: ★★ gut

Wettbewerb: **Profilweine Rheingau**

2005 BARTH-Auslese Riesling Hattenheimer Schützenhaus

Bewertung: ★★★ sehr gut

2007 BARTH-Classic Riesling

Bewertung: ★★★ sehr gut

Wettbewerb: **Internationale Sommerweine 2008**

2007 BARTH-Weißherbst Spätburgunder -halbtrocken-

Bewertung: ★★★ sehr gut

## WEIN Gourmet-Broschüre

### „Die besten Weingüter in Deutschland 2008“

Zum wiederholten Mal wurden wir in den Kreis der Besten aufgenommen.

## Best of Riesling 2008

Zitat: „Ihr Wein 2007 BARTH-Spätlese „S“ hat in Kategorie I 88 (von 100) Punkte erreicht. Er gehört damit zu den besten seiner Kategorie und wurde mit einer Silbermedaille ausgezeichnet.“



Glorreiche Rheingau Tage

## Burgunderträume

Ob schäumend oder still, ob weiß, rot oder rosé, die Burgunder der Winzer Barth und Lang spiegeln die riesige Vielfalt dieser Traubenfamilie wider. Wenn dann noch zwei sehr unterschiedliche Wein-Charaktere zusammenkommen, dürfen Sie sich auf einen lockeren, genussreichen Abend freuen. Erleben Sie die Weine der Winzer, und lassen Sie sich von unseren Köchen das korrespondierende Gericht reichen.

Es unterhält Sie Reiner Rosskopf mit Klassikern von Reinhard Mey.



**Dienstag, 4. November 2008 - 19 Uhr**

WEINPUNKT · Hauptstraße 25 · 65347 Hattenheim

59,- Euro pro Person

Anmeldung Telefon 067 23/91 3960



# Kuchen zum Wein – Lauchkuchen mit Eiercreme

**Zutaten für den Teig:**

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 1 Ei, 1 Prise Salz

**Zutaten für die Füllung:**

- 1 kg Lauch
- Mehl zum Ausrollen
- Butter zum Einfetten
- 3 Eier
- 1/8 l Sahne,
- 1/8 l Milch
- 1/2 TL Thymian
- 2 EL gemischter Kräuter
- Weißer Pfeffer, Muskat, Salz

**Zubereitung:**

Aus Mehl, Butter, Ei und Salz einen glatten Mürbeteig kneten. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Lauch putzen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser geben und 5 Minuten blanchieren. Abgießen und abschrecken. Den Teig etwa 0,5 cm dick ausrollen und eine Springform (24 cm Durchmesser) damit auslegen. Den Rand etwa 3 cm hoch ziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Lauchstücke aufrecht und dicht aneinander in die Form einsortieren.

Eier, Sahne, Milch, Thymian und die Kräuter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Mischung über das Gemüse gießen und den Kuchen bei 200° C etwa 40 bis 45 Minuten backen. Wird die Oberfläche dunkel, mit Alufolie abdecken.

**Wein-Empfehlung:**

2007  
 BARTH-  
 Charta-Wein  
 Nr. 31  
 II/2008



# Mengenbegrenzung

In Deutschland gelten gesetzliche Regeln für die Höchsterträge, die Winzer in den Weinbergen ernten dürfen. In der Praxis orientierten sich qualitätsbewusste Betriebe jedoch nicht an den relativ dehnbaren offiziellen Vorschriften, sondern sorgen schon durch einen speziellen Anschnitt der Reben im Winter und Frühjahr, dass nicht zu viele Ruten an den Stöcken sind. Über das ganze Jahr hinweg wird weiter ausgedünnt (grüne Ernte), damit die Reben nicht zu stark belastet werden und am Ende sehr gute Qualität liefern.

Für Topweine gelten ca. 50 Hektoliter pro Hektar oder weniger als Richtwert. Zulässig sind in Deutschland unterschiedlich nach Gebieten und Sorten gestaffelt, zwischen 80 und 130 Hektoliter pro Hektar. Bei dem ERSTEN GEWÄCHS sind es unter 50 Hektoliter pro Hektar.

## Kennen Sie den?



Ein Gast bestellt in einem teuren Restaurant zum Essen eine Flasche Wein. Der Sommelier macht die Flasche auf, riecht am Korken und nimmt selbst eine kleine Probe. Dann gießt er dem Gast ein. Dieser riecht zunächst am Wein und probiert vorsichtig einen Schluck. Empört blickt er zum Sommelier auf und sagt: „Dieser Wein hat doch einen Korkgeschmack“. Worauf der Sommelier: „Sehen Sie, das habe ich mir auch gedacht“.

## Zum guten Schluss

BARTH-Weine haben Glasverschluss – aufmachen, einschenken und genießen.

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

NICHT VERGESSEN !

---

WEIHNACHTS-FORUM

22. und 23. November

12 bis 19 Uhr



Planen Sie Ihre  
**WEIHNachts**  
**PRÄSENTE**