



BARTH-AUSLESE

Februar 2012

Liebe Weinfreunde!

In dieser Ausgabe möchten wir Sie auf unsere BARTH edelsüßen Weine aufmerksam machen; denn Riesling Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen oder Eisweine zählen zum Edelsten, Aromatischsten und Langlebigsten, was die Welt der Weine zu bieten hat.

Optimale Witterung ist die Voraussetzung, deshalb bietet sich für den Winzer auch nicht jedes Jahr die Gelegenheit, Trauben am Rebstock ausgesuchter Einzellagen hängen zu lassen. Wenn der Herbst warm und feucht ist, werden Trauben vom Edelpilz *Bortrytis Cinerea* befallen, der die Haut der Beeren porös werden lässt. Die ohnehin schon sehr reifen und süßen Beeren trocknen so aus, schrumpeln und werden, je nach Grad der Eintrocknung, als Beerenauslese oder Trockenbeerenauslese von Hand gelesen.

Eiswein allerdings wird aus absolut gesunden, also nicht vom Edelpilz befallenen Lesegut gewonnen. Hier spielt das Wetter eine entscheidende Rolle, denn es darf nicht zu feucht sein, sonst droht Pilzbefall. Mindestens 8 Grad kalt muss es sein, damit der Saft in den Beeren gefriert. In den frühen Morgenstunden werden die Trauben gelesen, das gefrorene Lesegut sofort gekeltert. Die gefrorenen Wasserkristalle bleiben in der Kelter zurück, ein hochkonzentrierter zucker- und säurehaltiger Most wird gewonnen. Durch die Süße, aber auch durch die vorhandene Säure, ist Eiswein ein frischer, lebendiger Hochgenuss.

Nun genießt man diese von Natur aus süßen, enorm fruchtigen Weine nicht alle Tage. Es sind „Meditationsweine“ die unseren Gaumen schmeicheln und uns dem Zustand des Glücks näher bringen. Aber auch und gerade in Verbindung mit Speisen und das nicht nur zum Dessert erreichen sie ungeahnte kulinarische Dimensionen. Neben der geläufigen Begleitung von Blauschimmelkäse oder Kalbsleberwurstbrot sollte man auch mal kross gebratene Blutwurst mit karamellisierten Zwiebelchen oder eine deftige Wildpastete mit knusprigen Bratkartoffeln zu einer BARTH Beerenauslese probieren. Die kontrastreiche



Spannung zwischen herb und süß kitzelt den Gaumen auf aufregendste Weise. Oder reichen Sie eine gekühlte Flasche BARTH Eiswein, solo, als Dessert – ein perfekter Abschluss eines jeden Essens.

Übrigens, aufgrund des natürlich vorhandenen hohen Zuckergehalts, der Extraktstoffe und des Alkohols haben edelsüße Weine eine enorm lange Lagerfähigkeit. Bei entsprechender Lagerung sind sie sogar nach über dreißig Jahren noch ein Hochgenuss – ideal also als Jubiläumsweine für Familie und Freunde.

In unserer BARTH Weingutsschatzkammer finden Sie so manche gereifte edelsüße Rarität!

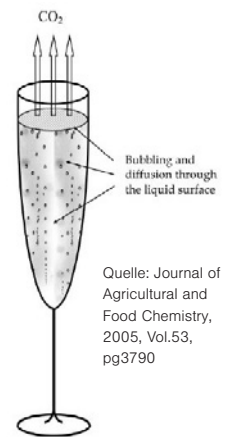
Die kleine Schwester der Beerenauslese, die fruchtsüße Auslese, ist eine hervorragende Alternative. Probieren Sie die BARTH Spätlese Hattenheim Hassel zu kräftigem, gereiftem Käse, Rahmgeschneitzelten oder Mohnkuchen...

Guten Appetit und Freude beim Entdecken der Edelsüßen wünscht Ihnen
Ihre Familie BARTH

Herzlichen Glückwunsch zum erfolgreichen Studienabschluss

Nach einigen hektischen Semestern durch die Doppelbelastung Studium und Weingut (am Ende noch Vaterschaft...) ist es nun endlich soweit: Mark Barth hat seinen offiziellen Hochschulabschluss, Bachelor of Science in Weinbau und Oenologie, in der Tasche!

Der Titel seiner Bachelor-These ist für unser Wein- und Sektgut interessant: „CO₂-Stabilität im Schaumwein auf Reiseflughöhe.“ Der Ort der Untersuchung war die Flight Test Facility des Fraunhofer Instituts für Bauphysik in Holzkirchen. In einer Niederdruckkammer wurden die exakten Umgebungseigenschaften eines Flugzeugs nachgestellt. Verschiedenste Sekte nach unterschiedlichsten Herstellungsmethoden wurden sowohl sensorisch als auch empirisch auf ihre Entgasung geprüft. Deutlich war zu erkennen, dass unter Niederdruckbedingungen Sekte schneller entgasen, während unter Normaldruck der Sekt langsamer CO₂ verliert. So lässt sich u.a. festhalten, dass ein feinperliger Sekt, der durch die traditionelle Methode der Flaschengärung und langer Lagerung auf der Hefe hergestellt wurde, in der Höhe länger perlt, als ein einfacherer Sekt mit gröberer Kohlensäure.



Sekt sollte im Flugzeug demnach erst kurz vor dem Ausschanken geöffnet und dann auch recht zügig genossen werden, was allerdings auch am Boden nicht schadet!

Rekord!

Am 13. Oktober 2011 haben wir in unserer Erste Gewächs Lage Hallgarten Schönhell etwa 50 l Riesling Trockenbeerenauslese mit dem Rekord-Oechslegewicht von 279 Grad gelesen!

Wir sind gespannt auf dieses edle Gewächs – schon jetzt im Fass versprechen die intensiven Aromen von Aprikosen und Honig ein Jahrhundertwein, zuletzt wurden diese Mostgewichte in den legendären „Elfern“, also im Jahre 1911 und 1811, erzielt.

Jubiläum – 25 Jahre Betriebszugehörigkeit

Ingeborg Weritz arbeitet seit November 1986 im Büro unseres Weinguts. Als gelernte Physiklaborantin ist sie Quereinsteigerin, ursprünglich sollte sie lediglich die Versandabwicklung betreuen. Durch stetige Expansion ist sie heute unentbehrlich, bearbeitet die gesamte Auftragsabwicklung der Handels- und Großkunden im In- und Ausland, das Sektsteuerlager und organisiert, immer ruhig und gut gelaunt, unser Büro. Ihr BARTH Lieblingssekt ist Pinot Rosé brut (Nr. 7)

Christine Nordmann ist seit März 1987 in unserem Team, davor war sie langjährige Kundin und Fan von BARTH Wein und Sekt. Auch sie ist Quereinsteigerin, gelernte Arzthelferin. Von Anfang an unermüdlich im Einsatz im Bereich Rechnungswesen, Postversand und Auftragsannahme beruhigt sie gestresste Gemüter durch ihre organisierte, geduldige Art. Ihr BARTH Lieblingswein ist seit Jahren die Riesling Spätlese (Nr. 21).



Ingeborg Weritz

Christine Nordmann

Wir bedanken uns für die tolle Zusammenarbeit und freuen uns auf viele weitere, gemeinsame Jahre!

Rheingauer Schlemmerwochen bei BARTH

mit allen Sinnen genießen...

Das Wein- und Sektgut BARTH lockt wie jedes Jahr Gäste von nah und fern zu den Rheingauer Schlemmerwochen. Dieses Jahr haben wir unser Angebot erweitert – wir laden Sie ein, an unseren neuen Veranstaltungsangeboten teilzunehmen:

WANDER-SEKT-PROBE: 28. April 2012 um 10 Uhr

Frühlingshaft prickelnd!

Sie wandern durch die frisch ergrünzten Weinberge mit Sektprobe, mittags bieten wir Ihnen eine frische Köstlichkeit zur Stärkung. Bei der Tageswanderung durch die Wein- und Kulturlandschaft des Rheingaus verkosten Sie die Sekte dort, wo sie gewachsen sind. Sie lernen die vielfältigen Arbeiten des Winzers kennen und entdecken Ihren eigenen Geschmack. Wir bieten eine deutsch- und eine englischsprachige Tour an.

Wir bitten um Anmeldung mit Vorkasse bis spätestens 24. April. Kosten: € 28 p/P



SCHLEMMERTAGE IM GUTSHOF: 5. und 6. Mai 2012 von 11 - 20 Uhr

Genießen Sie die warme Frühlingssonne in unserem Gutshof mit unseren neuen 2011er Weinen und Sekten. Regionale Gerichte werden zur Stärkung angeboten. Zudem haben Sie die Möglichkeit, unser gesamtes Sortiment zu verkosten und sich bei Kellerführungen die Geheimnisse der Wein- und Sektherstellung erklären zu lassen.

SEKHTERSTELLUNG HAUTNAH: 5. Mai 2012 von 11 - 20 Uhr

Sie erleben die Sektherstellung nach der traditionellen Methode (Flaschengärung) beim Live-Degorgieren. Kreieren Sie Ihren eigenen Sekt mit Ihrer Dosage nach Wunsch (geschmacksbestimmende Zugabe mit edelsüßen Weinen). Ein Erlebnis, das Sie Ihren Freunden erzählen!

SWINGMUSIK DER LIVEBAND „THE FLOW“: 6. Mai 2012 von 12-15 Uhr

BARTH Matinée bei stimmungsvoller Swingmusik des Ensemble „The Flow“ – genießen Sie in unserem frühlingshaften Gutshof unsere Weine und Sekte mit besonderen Speisenangeboten passend zur Frühlingsatmosphäre. Lassen Sie sich inspirieren!

WEINPUNKT unter neuer Leitung



Seit September 2011 ist Wilma Herke neue Leiterin unserer Vinothek Weinpunkt. Frau Herke stammt aus einer Rheingauer Winzerfamilie und hat Oenologie an der Hochschule in Geisenheim studiert. Fachlich kompetent, gastfreundlich und voller neuer Ideen freut sie sich darauf, Sie als Gäste zu begrüßen. Durch ihre langjährige Tätigkeit als Gästebegleiterin des Rheingau-Taunus-Kreises bietet sie regelmäßig weinbezogene Führungen durchs historische Hattenheim sowie Weinbergswanderungen an. Auch themenbezogene Weinproben und Verkostungen sind fester Bestandteil des Weinpunkt- Veranstaltungskalenders.

Für Ihre privaten und geschäftlichen Veranstaltungen bieten wir zwei liebevoll gestaltete Räumlichkeiten (von 10 bis 120 Personen).

Feine Bistroküche mit Schwerpunkt auf regionale Köstlichkeiten wie Wildpastete, Forellen und Rheingauer Käse sind leckere Begleiter zu unseren Weinen und Sekten.

Vinothek Weinpunkt Barth & Lang
Hauptstraße 25, 65347 Hattenheim
Tel./Fax 06723-913960, www.weinpunkt-vinothek.de





Flusskrebs-Mango-Risotto mit Kokosflocken

Für 4 Personen:

250 g Risottoreis
 200 g Flusskrebs-Schwänze, gekocht
 300 g gewürfelte Mango
 120 g frisch geriebener Parmesan
 800 ml Gemüsefond
 2 Bund Frühlingszwiebeln
 50 g grobe Kokosflocken
 Salz, Pfeffer
 100 ml BARTH Spätlese (Nr. 21)

Zubereitung:

1. Frühlingszwiebeln in sehr feine Ringe schneiden, den grünen Teil beiseite stellen. Olivenöl im Topf erhitzen, weiße Frühlingszwiebeln glasig braten. Risottoreis hinzugeben und kurz mitbraten.
2. Mit BARTH Spätlese ablöschen, nach und nach Gemüsefond hinzugeben, stetig rühren und leicht köcheln lassen, bis der Reis weich (mit Biss!) ist und die Flüssigkeit fast verkocht ist, das dauert bis zu 40 Minuten. Die Flusskrebse unterheben.
3. Währenddessen Mangowürfel ganz kurz andünsten und mit Kokosflocken und grünen Frühlingszwiebeln mischen.
4. Die Mangomasse mit dem Parmesan vorsichtig mit dem Risotto mischen und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

BARTH Wein-Empfehlung

Nr. 40
 2009
 BARTH
 Auslese
 Riesling
 Hallgarten
 Schönhell

Weinwettbewerb und Pressespiegel

1/ 2012: Savoir Vivre Schaumweine

Mit 2 Sonnen wurde unser BARTH Pinot ultra als „Excellent“ bewertet. Dieser „Champagner“ hat Entwicklungspotential. Resch und kräftig auf dem Gaumen – saftig, rassig, lecker.

12/2011: Vinum Große Gewächse 2010

Mit 17 Punkten für unseren 2010 BARTH Riesling ERSTES GEWÄCHS Hattenheim Wisselbrunnen gehören wir zur Spitze im Rheingau: „Zuerst zeigt sich die Nase mineralisch, dann kommt eine betörende Rosennote zum Vorschein. Feine Süße als erster Gaumeneindruck, dann konterkariert von kraftvoller Säure. Ein dicht gewobener Wein mit viel Spannung.“

11/2011: Savoir Vivre Cabernet Sauvignon Wettbewerb

2005 BARTH Cabernet Sauvignon: gewinnt Platz 2 und wird mit -sehr gut- ausgezeichnet! „Wuchtiger Wein mit würziger Aromaentfaltung, auch Johannisbeere und Süßholz. Auf dem Gaumen wuchtig mit Geschmack von feiner Bitterschokolade.“

11/2011: Eichelmann 2012 – 3 Sterne

„Das Weingut Barth... gehört zu den vielfältigsten Betrieben im Rheingau. Es hat sich für Schaumwein einen Namen gemacht, beherrscht die Erzeugung von hochwertigen trockenen und süßen Rieslingen...“

11/2011: Gault Millau 2012 - 3 Trauben

„...von den fünf eingereichten Sekten, die eine Spezialität des Hauses sind, ragte der hervorragend gereifte 2007er Primus hervor. Er verwöhnt mit feiner Perlage, reifen Früchten und zartcremigen Briothenoten. Zu gefallen wusste auch der im Barrique ausgebaute, cremig-dichte Singularis mit Holunderblütenduft...“

Kennen Sie den?

„Aber Paul, der Arzt hat dir doch verboten, beim Essen zu trinken!“ „Du hast Recht. Räum' das Essen weg...“



Zum guten Schluss:

„Für Sorgen sorgt das liebe Leben
 Und Sorgenbrecher sind die Reben...“

Johann Wolfgang von Goethe

Wein- und Sektgut Barth Geschäftszeiten

Wein- und Sektgut Barth
 Bergweg 20
 65347 Hattenheim
 Telefon 067 23 / 25 14
 Telefax 067 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