



BARTH-AUSLESE

Oktober 2012

Liebe Weinfreunde!

lassen Sie sich von uns zum genüsslichen Ausklingen des Jahres inspirieren. Wir berichten über die Weinmajestäten Elena Benischke, Rheingauer Weinkönigin 2011/2012, und Louisa Follich, neue Hattenheimer Weinkönigin. Royalen Genuss versprechen wir Ihnen auch mit unserem BARTH Pinot Blanc Sekt samt korrespondierendem Rezept sowie unserem BARTH Adventskalender für Weinliebhaber – werden Sie kreativ und nehmen Sie an unserem großen BARTH-Adventskalender-Wettbewerb teil!

Am 24. und 25. November

von 12.00 bis 19.00 Uhr findet zum 22. Mal unser großes

WEIHNACHTSFORUM

statt, ein feiner Weihnachtsmarkt in familiärer Atmosphäre. Es begrüßt Sie die Hattenheimer Weinkönigin Louisa in unserem festlich geschmückten Weingut. Sie haben die Möglichkeit, das gesamte Wein- und Sektangebot zu verkosten. Zahlreiche Stände mit Kunsthandwerk bieten Ihnen individuelle Geschenkideen. Glühweinbar und regionale Kleinigkeiten zum Essen runden das Angebot ab. Die Sänger Isa und Thomas Hörning sorgen für musikalischen Hintergrund und Ihre Jüngsten kommen in der Kinderbastelecke auf ihre Kosten. Der Erlös der alljährlich stattfindenden Tombola kommt dieses Jahr dem Hattenheimer Kindergarten zu Gute. Lassen Sie sich von uns einstimmen auf eine schöne Adventszeit – wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Barth



2013 RHEINGAUER Filmnächte

Der junge VDP präsentiert die dritte Reihe der Rheingauer Filmnächte. Wir vom Wein- und Sektgut BARTH zeigen Ihnen einen amerikanischen Filmklassiker in einmaliger Atmosphäre – Sie sitzen zwischen den stimmungsvoll beleuchteten Sekrüttelpulten.



21. Februar 2013

HARRY & SALLY

Ticketpreis: 29 Euro

Kartenvorverkauf ab jetzt bei uns! Preis inklusive Snack und Weine von allen sieben VDP-Jungwinzern. Einlass ab 19 Uhr, Filmvorführung beginnt um 20 Uhr, freie Platzwahl.

Majestäten in Sachen Wein unterwegs: die Rolle der Weinkönigin heute

1931 wurde in der Pfalz die erste Weinkönigin gekürt. War es damals in erster Linie die Fähigkeit, Walzer zu tanzen und nett lächelnd ein paar Worte zu sprechen, so hat sich das Bild der Weinköniginnen gerade in den letzten Jahren komplett gewandelt. Sie sind Botschafterinnen in Sachen Wein und Region: engagiert, enthusiastisch und fachlich kompetent. Es gibt Weinköniginnen der jeweiligen Weinorte, der 13 Weinanbaugebiete und schließlich die Deutsche Weinkönigin. Das Weingut Barth ist Patenweingut von Louisa Follrich, Hattenheimer Weinkönigin 2012/13 und Elena Benischke, kürzlich abgedankte Rheingauer Weinkönigin 2011/12. Elena Benischke plauderte rückblickend mit uns über ihr Amt.



Elena Benischke I.

Wie sind Sie Rheingauer Weinkönigin geworden?

Ich war vor meinem Amt als Rheingauer Weinkönigin sechs Jahre Martinsthaler Weinkönigin. Meine Freundin hatte mich gebeten, sie als Prinzessin zu unterstützen. Übrigens hatte ich von klein auf mit Wein zu tun, mein Großvater hatte als Nebenerwerbsswinzer Weinberge, die bis heute im Familienbesitz sind. Als Martinsthaler Weinkönigin habe ich den Rheingau lieben und schätzen gelernt, wollte dann auch den kompletten Rheingau repräsentieren. Die Kreativität der Winzer und Vielfältigkeit der Rheingauer Kulturlandschaft finde ich sehr spannend.

Also repräsentieren Sie nicht nur den Rheingauer Wein?

Nein, gerade auch das Thema Tourismus und Weinmarketing steht für mich im Mittelpunkt, ich möchte die Menschen für den Rheingau begeistern. Hier spielen die Winzer eine große Rolle, denn gute Weine binden die Besucher an die Region, insbesondere mit den vielen Veranstaltungen im Rheingau rund um das Thema Wein, Essen und Kultur.

Das Amt nimmt sicherlich viel Zeit in Anspruch...

Ja, ich hatte knapp 180 Termine in diesem Jahr. Hauptberuflich arbeite ich in einer Bank. Im Sommer sind es hauptsächlich die Weinfeste, aber auch im Winter habe ich viel zu tun, denn die Winzer bieten viele Events in dieser Jahreszeit an. Auch überregional bin ich unterwegs.

Ihr schönstes Erlebnis als Weinkönigin?

Es gibt so viele schöne Eindrücke... Da war z.B. das Action Boot fahren auf dem Rhein, wobei ich um mein Krone bangen musste, oder dass ich Persönlichkeiten wie Angela Merkel, Johann Lafer oder Frau Müller-Hohenstein treffen durfte.

Welchen Wein trinken Sie besonders gerne?

Natürlich Rheingauer Riesling und Spätburgunder, beim Riesling ist es auf jeden Fall der Classic Typ, weil ich weiß, dass er unkompliziert und leicht ist. Mein ganz spezieller Lieblingswein ist der BARTH Singularis.

Veranstaltungen im Weinpunkt

4. 11. 2012 Piment – Nelke – Lorbeer... zurück zu den Wurzeln

Wer kennt sie noch, die traditionellen Gewürze, und wie man sie gebraucht?
5-Gang Menü mit 10 Weinen der Weingüter BARTH und LANG. Beginn 11.30 Uhr

7. 11. 2012 Two and a half Rheingauer

6-Gang Menü feinstes Studentenfutter mit 12 ausgesuchten Weinen und Sekten von den „two and a half“ Rheingauern Mark Barth, Max Schönleber (Weingut Allendorf) und Tobias Fiebrandt (Weingut Leitz). Beginn 19.00 Uhr

13. 12. 2012 „Weihnachte kimmt immer so schnell“ mit Ulrike Neradt

Heitere Weihnachtslesung mit Multitalent Neradt und spannender Weinprobe.
Beginn 20 Uhr

31. 12. 2012 Perlender Jahresausklang mit Sektprobe

Sekte und Leckereien in stimmungsvoller Runde. Beginn 22 Uhr

27. 01. 2013 Spaziergang zum Historischen Weinverladekran nach Oestrich

Glühwein und Gebäck im Kran und anschließendes Kaffeetrinken. Beginn 12 Uhr



www.weinpunkt-vinothek.de

Mehr Infos finden Sie auf der Homepage.
Anmeldung im Weinpunkt erforderlich!

Telefon 06723 913960
mail@weinpunkt-vinothek.de

Unser Blumigster: BARTH Pinot Blanc - brut-

Versektet aus dem eleganten Weißburgunder zeichnet sich dieser feinperlige Sekt durch seine frische, zurückhaltende Säure und feine Frucht aus – ein idealer Menübegleiter für feine Meeresfrüchte sowie Kalb- und Geflügelgerichte und leichte Desserts.

Der blaue Burgunder (Pinot Noir) gilt als die Urform des Burgunders, beim Grauburgunder handelt es sich um eine helle Knospenmutation, die wiederum im Weißburgunder ihre Fortsetzung findet. Der Weißburgunder ist somit eine „alte“ Rebsorte, schon seit dem 14. Jahrhundert bekannt. Sie ist eine anspruchsvolle Rebe, bevorzugt trockene, warme Lagen mit tiefgründigen Böden – ideal also für den Rheingau mit seinen sonnenverwöhnten Südlagen. BARTH Pinot Blanc Sekt ist reiner Weißburgunder versektet – seine feine aber nachhaltige Aromatik durch unzählige, feine Perlen veredelt. Genießen Sie unseren „Blumigsten“ auch einmal zu

Apfelküchlein mit Honig-Maronensauce

Zutaten für 4 Personen:

100 g gekochte Maronen, 2 EL Honig, 2 EL BARTH Marc vom Riesling (Nr. 51), 125 ml Sahne, 2 Eier, 180 g Mehl, 50 ml BARTH Pinot Blanc Sekt (Nr. 6), 2 EL Öl, 2 Prisen Zucker, 2 große, säuerliche Apfel, 1,5l Erdnussöl zum Ausbacken, 1/2 TL Zimt, 1 EL Puderzucker

Für die Sauce Maronen mit Honig in einer Pfanne karamellisieren, mit Marc und Sahne ablöschen, pürieren und abkühlen lassen. Eier trennen, Eiweiß kalt stellen. Mehl mit Eigelb, Öl und BARTH Sekt glatrühren, 20 Minuten kalt stellen.

Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, alles unter Teig heben. Fett auf 180 Grad erhitzen, Apfelscheiben durch den Teig ziehen, ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Puderzucker mit Zimt über Küchlein streuen, mit der Sauce anrichten und zu BARTH Pinot Blanc Sekt reichen.

Großer BARTH Adventskalender Wettbewerb

Was ist das Beste am Dezember?

Der BARTH – Weinliebhaber – Adventskalender!!

Damit das Warten in diesem Jahr nicht zu schwer fällt haben wir uns etwas ganz besonderes für Sie ausgedacht:

Den BARTH Adventskalender für den Weinliebhaber.

Wir senden Ihnen 24 BARTH Wein- und Sektgeschenke, die Sie nach Ihren ganz individuellen Vorstellungen einpacken. Auch die Verpackung selbst kann zum Kalender umgestaltet werden. Einfach die Transportkartons mit den 24 Fächern schmücken und die Geschenke in die Fächer verteilen.

Hier ist Ihre Kreativität gefragt! Greifen Sie zur Schere, Schleife und zum Geschenkpapier und schicken Sie uns ein Foto Ihres selbstgebastelten BARTH Adventskalenders – **der schönste wird mit einer exklusiven Magnumflasche Sekt BARTH Primus belohnt!**

Alle Einsendungen werden auf unserer Homepage www.weingut-barth.de unter der Rubrik Adventskalender veröffentlicht.

Einsendungen per Mail: mail@weingut-barth.de oder per Post.

Einsendeschluss: 5.12.2012



Das BARTH Team hat gebastelt: hier unsere Version des BARTH Kalenders



Rheingauer Graubrot Eis mit flambierten Beeren

Für 4 Personen:

75 g getrocknetes Graubrot
 50 g Butter
 150 g Zucker
 0,7 l Sahne
 Mark einer Vanilleschote
 5 Eigelb
 100 ml BARTH Riesling
 Beerenauslese Hattenheim
 Schützenhaus (Nr. 42)
 200 g TK Beeren
 50 g Zucker
 100 ml BARTH Spätburgunder
 trocken (Nr. 26)
 2 cl Marc vom Riesling (Nr. 51)

Zubereitung:

1. Graubrot im Mixer feinmahlen. Mit Butter und 75 g Zucker karamellisieren, abkühlen. Nochmal fein mahlen.
2. 0,3 l Sahne mit Mark der Vanilleschote aufkochen. Eigelb und 75 g Zucker über Wasserbad schaumig aufschlagen, Sahne-Vanille-Mischung beifügen und zur cremigen Masse schlagen. Restliche Sahne (0,4 l) steif schlagen und zusammen mit der Brotmischung und der BARTH Beerenauslese unterheben.
3. Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden, Masse hineinfüllen und mindestens 6 Stunden gefrieren lassen.
4. Beeren auftauen. 50 g Zucker karamellisieren, mit BARTH Rotwein ablöschen, leicht reduzieren. Beeren hinzufügen, erwärmen, mit dem Marc von Riesling flambieren.
5. Eis aus der Form stürzen, mit warmem Messer in Scheiben schneiden und mit den Beeren anrichten.

BARTH Wein-Empfehlung

Nr. 42
 2011
 BARTH
 Riesling
 Beerenauslese
 Hattenheim
 Schützenhaus

NICHT VERGESSEN !

Alle Jahre wieder...

WEIHNACHTS-FORUM

24. + 25. November

12 – 19 Uhr

Nur für Sie:
 Adventskränze,
 Keramik, Glaskunst,
 Weihnachtzubehör,
 Hausgemachte
 Köstlichkeiten.

Stimmungsvolles
 Verkosten unserer
 BARTH Weine und Sekte
 und vieles mehr.



Weinwettbewerb und Pressespiegel

Auszeichnung 7/2012: Selection, Rheingauer Weine

2011 BARTH Riesling Beerenauslese Hattenheim Schützenhaus:
 4 Sterne

Auszeichnung 7/2012: Selection, Rheingauer Weine

Sekt BARTH Pinot Blanc brut: 3 Sterne

Auszeichnung 7/2012: Selection, Rheingauer Weine

2011 BARTH Riesling Kabinett trocken: 3 Sterne

Auszeichnung 6/ 2012: Best of Riesling 2012

Mit 93 Punkten ist unser 2010 BARTH Riesling Trockenbeerenauslese Hallgarten Schönhell unter die Top 50 Rieslinge prämiert worden. Unser 2010 BARTH Riesling ERSTES GEWÄCHS Hattenheim Wesselbrunnen hat ebenfalls mit 90 Punkten bestens abgeschnitten.

Kennen Sie den?

In einer Rheingauer Heckenwirtschaft ein Mann zur Bedienung:
 „Was macht denn mei Schobbe, den isch vor ä halb
 Stunn bestellt hab?“ Die Bedienung: „...ei drei fuffzisch!“



Zum guten Schluss:

„Die besten Vergrößerungsgläser für die Freuden dieser Welt sind jene,
 aus denen man trinken kann!“

Joachim Ringelnatz

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