

# BARTH - AUSLESE



47. Ausgabe | März 2015

LIEBE WEINFREUNDE,

**was wir lieben, bringen wir zum Blühen!**

Rebstöcke zu pflegen und daraus Wein und Sekt zu machen ist die große Leidenschaft unserer Familie. Erfahrung und Gespür werden genauso über Generationen weitergegeben wie die Weinberge, die wir bewirtschaften. Die Tradition verpflichtet und spornt uns immer wieder an, Weine und Sekte für Sie zu erzeugen, die Ihnen Freude und Genuss bereiten sollen. So ist die generationsübergreifende Zusammenarbeit ein wichtiger Bestandteil der dynamischen Weiterentwicklung des Weinguts. Das erste große, gemeinsame Projekt von Senior Norbert und Junior Mark Barth war die Umstellung auf den ökologischen Weinbau. Dies verlangte erheblichen Erfahrungsaustausch über das Rebenwachstum, Kenntnisse des ökologischen Pflanzenschutzes, der Bodenbearbeitung und -begrünung und genaueste Wetterbeobachtung. Es sind die vielen gemeinsamen Ideen von Jung und Alt im Hause Barth, welche die Qualität unserer Produkte stetig vorantreibt.

Das Weinjahr 2014 war wieder arbeitsreich, waren es doch die nicht unerheblichen Wetterkapriolen, wie Dauerregen und zwischenzeitliche Trockenperioden, die uns mit der Arbeit in den Weinbergen ordentlich auf Trapp hielten. Durch fleißiges Vorselektieren und Abwarten idealer Lesebedingungen können wir Ihnen aber für den Jahrgang 2014 hervorragende Qualitäten bieten. Ihr Genuss muss nicht länger warten, tolle BARTH Weine und Sekte stehen für viele schöne Frühlingmomente bereit!

Einen bunten Frühling und sonnenreichen Sommer wünscht Ihnen Ihre Familie Barth und das BARTH Team

## WETTBEWERB

Posten Sie uns Ihren „Barth Moment“ auf unserer Facebookseite [www.facebook.com/weingut.sektgut.barth](http://www.facebook.com/weingut.sektgut.barth)

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf. Hauptsache unser Wein oder Sekt ist mit von der Partie und Sie verwenden bei Ihrem Post den Hashtag „#MeinBarthMoment“.

Bitte laden Sie Ihr Bild bis spätestens 30.04.2015 hoch. Am ersten Mai-Wochenende wird unsere Hattenheimer Weinkönigin die drei besten Bilder auswählen. Das Gewinnerbild wird zudem in der nächsten Auslese veröffentlicht.

### Verlosung

1. Preis: 1m Rheingau Riesling mit je einer Fl. Nr. 33, 35, 36
2. Preis: 2 Fl. Barth Sekt Nr. 4, 7
3. Preis: 1 Fl. Barth Sekt Nr. 7

Viel Spaß und viel Glück!



# VDP WEINPYRAMIDE VEREINFACHT QUALITÄTSKRITERIEN

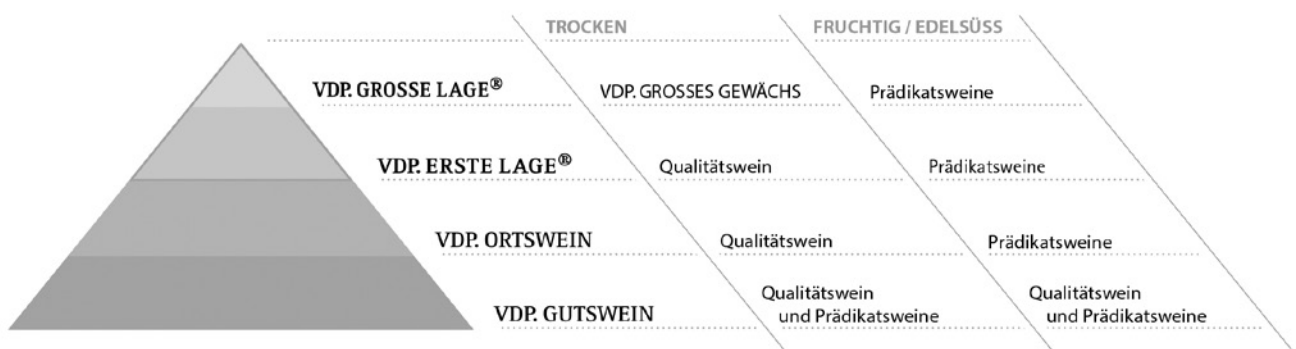
Schon immer ist das kompromisslose Streben nach Qualität die Grundlage der VDP Betriebe. Seit 2012 gibt es eine neue Klassifikation, die es dem Verbraucher noch einfacher macht, die unterschiedlichen Weinqualitäten zu erkennen. Das neue Pyramidenmodell unterscheidet die Weine nicht mehr nach ihrem Zuckergehalt (Grad Oechsle) der Trauben, sondern nach ihrer Herkunft. Weine werden also in Gutsweine, Ortsweine und Lagenweine unterteilt, klar zu erkennen an der Beschriftung der Kapsel. Die Spitze bildet unsere VDP.GROSSE LAGE®, aus welcher der trockene Wein VDP.GROSSES GEWÄCHS genannt wird und erst im September des auf die Ernte folgenden Jahres verkauft werden darf.



Es gilt also, je konkreter die Herkunft der Trauben auf dem Etikett, desto hochwertiger der Wein. Die Basis bilden die Gutsweine, auf dem Etikett steht lediglich die Rebsorte, z.B. BARTH Riesling trocken (Nr. 31). Die nächste Stufe bilden die Ortsweine, die aus den Weinbergen eines Ortes stammen, wie unser BARTH Hallgarten Riesling trocken (Nr. 32). Die Lagenweine reifen in ausgesuchten Parzellen, in denen optimale Bedingungen herrschen und Weine mit hoher Qualität erzeugt werden, so wie der BARTH Riesling Hattenheim Schützenhaus VDP.ERSTE LAGE® (Nr. 35). Die Spitze der Pyramide bilden die VDP.GROSSE LAGE®; hochwertigste trockene Rieslinge aus klassifizierten Einzel-lagen, wie etwa der Wein Hallgarten Schönhell Riesling VDP.GROSSES GEWÄCHS® (Nr. 38).

Noch Fragen? Sprechen Sie uns doch einfach bei Ihrem nächsten Weingutsbesuch darauf an. Wir helfen gerne weiter, inklusive Kostprobe der einzelnen Qualitätsstufen.

## DIE VDP.KLASSIFIKATION – Je enger die Herkunft desto höher die Qualität.



- VDP. GUTSWEINE → sind der gute Einstieg in die herkunftsgeprägte Qualitätshierarchie.
- VDP. ORTSWEINE → sind die Botschafter bester Weinberge innerhalb eines Ortes.
- VDP. ERSTE LAGE → kennzeichnet erstklassige Lagen mit eigenständigem Charakter.
- VDP. GROSSE LAGE → zeichnet die hochwertigsten deutschen Weinberge aus. Hier reifen die besten Weine mit expressivem Lagencharakter und besonderem Reifepotenzial.

*In allen Stufen werden trockene Weine als Qualitätswein angeboten. Die Prädikate sind fortan den restsüßen Weinen vorbehalten.*

# BESUCHEN SIE UNSERE VERANSTALTUNGEN IM WEINGUT!

## **Samstag 25. April 2015 WANDER-SEKT-PROBE**

10 bis ca. 16 Uhr. Ein prickelndes Erlebnis in der Natur. Wandern Sie mit uns durch die frühlingshaften Weinberge und verkosten Sie den Sekt dort, wo er seinen Ursprung hat. Um die Mittagszeit gibt es kleine frische Köstlichkeiten. Inmitten unserer Wein- und Kulturlandschaft erfahren Sie alles über die Arbeit in den Weinbergen, den Weinausbau und die Veredlung zum Sekt.

Die Teilnahme an der Wander-Sekt-Probier einschließlich des Mittagessens kostet 30,- Euro pro Person. Wir bitten um Ihre Anmeldung mit Vorkasse, Telefon: 06723 2514 oder E-Mail: mail@weingut-barth.de

## **Fr 1. Mai bis So 3. Mai 2015 - WEIN- UND SEKT ERLEBNISTAGE**

Jeweils von 11 bis 20 Uhr – Verkosten Sie unsere Sekte und die frischen 2014er Weine in den neuen Verkostungsräumen und genießen Sie ausgewählte regionale Köstlichkeiten im frühlingshaften Gutshof. Der Eintritt ist frei – wir freuen uns auf Sie!

### **- ANGRILLEN**

Am Freitag den 1. Mai eröffnen wir mit Ihnen die Grillsaison. Genießen Sie Grill-Spezialitäten zu unseren Weinen und Sekten!

### **- SEKTHERSTELLUNG HAUTNAH**

Am Samstag den 2. Mai erleben Sie die Sektherstellung beim Live-Degorgieren und kreieren Sie Ihren eigenen Sekt mit Ihrer Wunsch-Dosage. Ein Erlebnis, das Sie Freunden erzählen werden!

### **- SWINGMUSIK mit „The Flow“**

Am Sonntag den 3. Mai von 13 bis 17 Uhr BARTH Matinée bei stimmungsvoller Swingmusik mit „The Flow“ – genießen Sie in unserem frühlingshaften Gutshof unsere Weine und Sekte mit besonderen Speiseangeboten. Lassen Sie sich inspirieren und lauschen oder tanzen Sie zur stimmungsvollen Swingmusik.



## **Sa 20. und So 21. Juni 2015 RIESLING-PICKNICK im Hendelberg**

Sa von 15 bis 20 Uhr, So von 12 bis 17 Uhr

Der Hallgartener Hendelberg – eine VDP.ERSTE LAGE®, die einen atemberaubenden Blick über den Rheingau bietet, fernab von allem Trubel. Beschattet von großen Sonnenschirmen finden Sie Ihren Platz auf Winzerbänken und an gedeckten Tischen. Preis: 29 Euro pro Person inklusive Sektempfang und Picknickkorb mit Leckereien aus naturnah erzeugten Zutaten liebevoll zusammengestellt. Im Verkauf: Weine von 5 verschiedenen Winzern aus dem Hendelberg, Mineralwasser und Traubensaft. (Wein- und Sektgut Barth, Hans Lang, Theo Kreis, Prinz, Ernst Stettler).

Wir bitten um Ihre Anmeldung mit Vorkasse.

# REZEPTEMPFEHLUNG – RIESLINGMOUSSE MIT GELIERTEN ERDBEEREN

## Zutaten für 6 Personen:

4 Blatt Gelatine  
3 Eier  
50 g Zucker  
150 ml BARTH Riesling Sekt brut  
(Nr. 3)  
1 Prise Salz  
50 g Zucker  
  
2 Blatt Gelatine  
250 ml BARTH Riesling Sekt brut  
(Nr. 3)  
Mark von 1 Vanilleschote  
50 g Puderzucker  
300g Erdbeeren

## Zubereitung:

1. 4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Eier trennen. Eigelbe mit Zucker und 150 ml Sekt in Schüssel über heißem Wasserbad ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken und hinzufügen. Schüssel vom Wasser nehmen Masse auf Eis kalt schlagen.
3. Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker langsam einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter Rieslingcreme heben, in Schüssel füllen und für ca. 3 Stunden kalt stellen.
4. 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 50 ml Sekt mit Vanillemark und Puderzucker erhitzen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Restlichen Sekt hinzufügen, Flüssigkeit auf Eis stellen und gelieren lassen. Erdbeeren putzen und halbieren. Untermischen und für 30 Minuten kühlen.
5. Aus der Rieslingmousse mit großen Löffeln Nocken abstechen und diese mit gelierten Erdbeeren auf Tellern anrichten.

## BARTH

### Wein- Empfehlung

Nr. 3  
BARTH  
Riesling  
brut

## WEINWETTBEWERB UND PRESSESPIEGEL

### Weinführer Eichelmann 2015:

Ausgezeichnet mit 3 Sternen

„Das Weingut gehört... zu den vielfältigsten im Rheingau.

Mit seinen Schaumweinen kann das Weingut auch dieses Mal überzeugen...“

### GaultMillau WeinGuide Deutschland 2015:

Ausgezeichnet mit 3 Trauben

„die Qualität steigert sich weiter mit der aktuellen Kollektion: hervorheben möchten wir die mineralisch-prägnante Hassel sowie den erdig-kräutrigen Wisselbrunnen, der Kraft und Eleganz vereint. Weiter so!“

### Falstaff Wein Guide Deutschland 2015

Ausgezeichnet mit der höchsten Punktzahl für Sekt des Wein Guides mit 93 Punkten für unseren BARTH Primus Riesling brut

„Die Familie Barth versteht sich aufs Weinmachen... aber auch eine Menge vom Schaumwein, denn den erzeugt sie in Handarbeit und mit maximaler Qualitätskontrolle...“

### eROBERTPARKER.com Oktober 2014

Hervorragende Bewertungen für unserer 2013 GG Rieslinge Hattenheim Hassel und Wisselbrunnen sowie GG Hallgarten Schönhell von 91 – 93 Punkten:

„We should all have an eye on this awakening estate whose 2012s were already excellent.“

## KENNEN SIE DEN? – LETZTE ÖLUNG

Der Lehrer ist neu im Weinort und wird, wie's Brauch ist, beim Wein so richtig in die örtlichen Sitten eingeführt, die da einzig und allein lauten: möglichst viele Gläser bis zur Neige leeren.

Der des Zechens etwas unkundige Lehrer hat natürlich zu später Stunde wacklige Knie, so dass sich der Pfarrer anbietet, ihn nach Hause zu geleiten. Aber da auch der Pfarrer nicht mehr ganz fest auf den Beinen steht, landen die beiden im Straßengraben. Der Pfarrer steht gleich wieder auf, doch der Lehrer rührt sich nicht mehr und seufzt nur leise.

Besorgt meint der Pfarrer: „Muss ich Ihnen die letzte Ölung geben?“

„Um Himmels willen“, stöhnt da der Lehrer. „Auf den vielen Wein auch noch was Fettes...“

## ZUM GUTEN SCHLUSS

„Hätt' Adam uns'ren Wein besessen – Hätt' er den Apfel nicht gegessen!

*Inscription auf einem Rheingauer Weinkrug*

### Wein- und Sektgut Barth GbR

Bergweg 20, D-65347 Hattenheim, Rheingau  
T + 49 (0)6723 2514 F + 49 (0)6723 4375  
mail@weingut-barth.de  
www.weingut-barth.de

### Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 14 – 18 Uhr,  
Samstag 11 – 16 Uhr  
und nach Vereinbarung  
Sonn- und Feiertag geschlossen

