

# BARTH - AUSLESE



48. Ausgabe | Oktober 2015

---

## LIEBE WEINFREUNDE,

pünktlich Anfang September kletterte der Wetterfrosch die Leiter nach unten und die Temperaturen wurden der Jahreszeit entsprechend wechselhafter. Während sich die Wälder und Hecken angrenzend an unsere Weinberge in ihrem bunten Kleid präsentierten und die Sonne das Weinlaub in ein goldenes Licht tauchte, kam bei uns Schwung in Kelterhalle und Keller!

Nachdem sich in diesem Jahr schon Mitte März der Frühling ankündigte und die Reben am 7. April austrieben (früherer Austrieb seit Aufzeichnungsbeginn 1955), bremsten Spätfröste am 16. und 17. April wieder das schnelle Wachstum. Glücklicherweise hatten wir keine Frostschäden zu verzeichnen. Insgesamt lagen wir aber 14 Tage vor dem langjährigen Durchschnitt. Der Sommer war heiß und extrem trocken. Da die Weinreben „Tiefwurzler“ sind, konnten sie mit der Trockenheit gut umgehen. Lediglich die jungen Reben mussten von uns gegossen werden.

Die wichtigste und entscheidende Phase für die Qualität der Ernte ist jedoch der Witterungsverlauf in den Wochen kurz vor der Ernte. Optimal für die Aromabildung im Traubensaft, insbesondere der Rieslingtraube, sind warme, trockene Tage und kühle Nächte, und davon hatten wir glücklicherweise viele! Zuerst ernteten wir die Trauben für unseren Sektgrundwein. Es folgten der Spätburgunder und die Rieslinge für unsere Guts- und Ortsweine. Unsere Premiumrieslinge aus den klassifizierten Einzellagen durften länger am Stock reifen, um ihr hervorragendes Potential voll auszuschöpfen. Danach wurden sie in mehreren Durchgängen von Hand selektiert. Es entstehen dann komplexe, strukturreiche und dichte Rieslinge. Weine mit „Charakter und Seele“, so wie im letzten Jahr unseren 2014 Wisselbrunnen Riesling VDP.Großes Gewächs® (94 Punkte bei Wein-Plus.de) - ein saftig mineralischer, sehr trockener aber enorm eleganter Wein mit zarten Heublumen- und Würzaromen. Wer den nicht kauft ist selber schuld!

Einen goldenen Herbst  
und eine besinnliche Vorweihnachtszeit  
wünscht Ihnen,

Ihre Familie Barth und das BARTH Team



Norbert Barth misst den Oechslegehalt (Mostgewicht) der Trauben in der Lage Hattenheimer Hassel mit dem Refraktometer



Handselektion

# WEINELF DEUTSCHLAND



Weinelf? „Elf“ steht natürlich für Fußball und „Wein“ für die, die eben solchen erzeugen. Also müsste es eigentlich „Winzerelf“ heißen, aber es sind nicht ausschließlich Weinmacher, die kicken, sondern auch deren Ausbildungs- und Marketingumfeld, ein Schuss Journaille, eine Vorlage aus der Politik, ein künstlerischer Hattrick, eine Agentur und Sponsorenflanke und eine Genussallianz mit Deutschlands Spitzenköchen als Initialzündung. Fertig ist ein Verein, der Fußball und Wein verbindet, gegründet 2005 im Olympiastadion in München.

„Elf Flaschen müsst ihr sein“ lautet das augenzwinkernde Motto der kleinen Truppe. Schnell fanden sich begeisterte Mitstreiter, 2012 verfügte der Verein über 50 aktive Mitglieder. Mark Barth trat 2014 bei, heute liegt die aktive Mitgliederzahl bei annähernd 100. Und wer sich der Mühen der beiden ersten Hälften des Spiels unterzogen hat, kommt in der „dritten Halbzeit“ auf seine Kosten, denn das Qualitätsversprechen der mitgebrachten Weine ist hoch - in der Weinelf engagieren sich ausschließlich die Spitzenbetriebe der deutschen Weinwirtschaft.

Das deutsche Weinkickerteam unter Cheftrainer Erich Rutenmüller ist richtungsweisend für Berufskollegen aus anderen Ländern: Mehrmals konnte eine Europameisterschaft des Berufsstandes ausgetragen werden mit Teams aus Italien, Österreich, Schweiz, Slowenien und Ungarn.

Mark Barth kickt als linker Verteidiger in der Weinelf – als ehemaliger Leistungsschwimmer und Triathlet weiß er nur zu gut, dass es drei Halbzeiten gibt und wie man in der dritten möglichst nicht ertrinkt...

Spannend: die nächste Europameisterschaft findet vor unserer Haustüre, im Rheingau und in Rheinhessen statt:

## FUSSBALL-EUROPAMEISTERSCHAFT DER WINZER

Vom 25. bis 29. Mai 2016 findet die Fußball-Europameisterschaft der Winzer in Deutschland statt. Austragungsorte werden im Rheingau und in Rheinhessen sein. Das Endspiel findet voraussichtlich am 29. Mai 2016 in der Arena der FSV Mainz 05 statt. Sechs Weinregionen kämpfen um den Titel – Deutschland ist Titelverteidiger!

Mehr Infos unter [www.winzer-euro2016.de](http://www.winzer-euro2016.de) oder [www.weinelf-deutschland.de](http://www.weinelf-deutschland.de)



## NÄRRISCHE RIESLING GALA 2016

**Freitag, 22. Januar 2016, 20.00 Uhr**

Im Kurhaus Wiesbaden, Friedrich-von-Thiersch-Saal. Große karnevalistische Weinprobe! 7 Spitzenweingüter des Rheingaus und der Carnevalclub Wiesbaden sind die Gastgeber, die Winzer sitzen im Elferrat. Die Kabarettistin Ulrike Neradt führt durch das Programm, das exzellente Tropfen und närrische Spitzen aneinander reiht. Glanzpunkte u.a.: Die Mainzer Hofsänger, Andy Ost, Showballett des TV Strinz und die Aktiven des CCW

### **Anmeldung:**

Vorkasse. Wein- und Sektgut Barth, Tel. 06723/2514, [mail@weingut-barth.de](mailto:mail@weingut-barth.de)

Preis je Kategorie: 60,- bis 80,- Euro pro Person (inkl. Käfer's Vesperteller, Weine)



# HERBSTLICHE SOMMELIER TIPPS

## Was trinkt man zu Wildgerichten?

Herbstzeit – Wildzeit – Rotweinzeit. Denn mit der kühleren Jahreszeit wird der Terrassenwein von selbiger gekehrt und der Rotwein betritt die Bühne. Pinot Noir, also Spätburgunder, mit seinen kräftigen Beeren und Würzaromen passt hervorragend zu den markanten Wildfleischnoten. Er mildert die Strenge des Fleisches und obwohl er durchgegoren, also trocken, ausgebaut ist, schmeckt er nach reifen Waldfrüchten, Kirschen und Zwetschgen. Als Begleiter zu Wild übernimmt er so die Funktion von Preiselbeeren oder dunkler, gebundener Sauce perfekt. Auch trockene Rieslinge, zehn Jahre oder älter gereift, passen herrlich zu hellem Wild wie Wildschwein oder Wildgeflügel, von restsüßen Auslesen, die 20 Jahre plus auf dem Buckel haben, ganz zu schweigen. Fragen Sie uns nach unseren Schatzkammerweinen.

## Wie kombiniere ich Sauce und Wein richtig?

In der klassischen Küche ist die Sauce das Herzstück eines jeden Gerichts, das gilt insbesondere für die Herbst- und Winterküche. Die Sauce ist der Taktgeber, bestimmt, in welche Richtung sich das Essen bewegt. Deshalb ist die Weinauswahl so wichtig; richtig ausgewählt ergibt sie eine perfekte Balance zwischen den unterschiedlichen Komponenten einer Speise, also die Süße, Säuren und Aromen, in Verbindung mit dem Wein.

Ein wenig komplexes Gericht, wie eine gebratene Seezunge in Butter, z.B., verlangt nach etwas Frischem, wie ein trockener Riesling (BARTH Nr. 32). Sobald die Sauce aromatischer wird, braucht der Wein elegante wie vielfältige Aromen. Zu derselben Seezunge, jedoch mit einer Kräutersauce, passt nun ein kräftiger, dichter Wein (BARTH Nr. 35), sogar ein Rotwein, etwa ein trockener Spätburgunder (BARTH Nr. 59). Vorsicht bei säurebetonten Saucen mit trockenen Rieslingen und süßen Speisen mit Süßweinen – die Noten verstärken sich und der trockene Wein kann plötzlich bitter schmecken oder der süße plump. In dem Fall ist es besser, mit Gegensätzen zu arbeiten.

## Wann sollte der Wein atmen?

Nehmen Sie einen Probierschluck, um festzustellen, in welcher Phase sich der Wein gerade befindet und ob Sauerstoff helfen kann, den Genuss zu erhöhen. Basisweine sind oft sehr zugänglich und können direkt aus der Flasche in das Glas eingeschenkt werden. Junge, komplexe Weine brauchen meist Zeit (Flaschenreifeung). Diese sollten Sie in eine Karaffe dekantieren und ein paar Stunden „Luft ziehen“ lassen, bevor Sie sie servieren. Der Einfluss von Sauerstoff wird oft unterschätzt. So werden Rotweine mit kantigen Tannintönen durch das Dekantieren deutlich weicher und komplexe Weißweine „öffnen“ sich.



Der junge VDP Rheingau präsentiert die sechste Reihe der Rheingauer Filmnächte. Wir vom Wein- und Sektgut BARTH zeigen Ihnen eine französische Komödie in einmaliger Atmosphäre – Sie sitzen zwischen den stimmungsvoll beleuchteten Sektrüttelpulpen.

**26. Februar 2016**  
**MONSIEUR CLAUDE UND SEINE TÖCHTER**  
**Ticketpreis: 35 Euro**

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



# REZEPTEMPFEHLUNG

## Steinpilzknödel auf Muskatkürbis-„Tagliatelle“

### Zutaten für 4 Personen:

15g getrocknete Steinpilze  
200g altbackene Brötchen  
1 Zwiebel  
1 Bund glatte Petersilie  
4 EL Butter  
100ml Milch  
2 Eier  
Salz, Pfeffer, Muskat  
600g Muskatkürbis  
Zitronensaft  
30g frischer,  
gehobelter Parmesan

### Zubereitung:

1. Pilze mit 100ml heißem Wasser übergießen und ziehen lassen. Brötchen in dünne Scheiben schneiden, in große Schüssel geben.
2. Zwiebeln würfeln, Petersilie hacken. 1EL Butter erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Petersilie kurz mitdünsten, mit Milch ablöschen und alles über die Brötchen gießen.
3. Pilze ausdrücken, feinhacken, Pilzwasser mit Pilzen und Eiern zu den Brötchen geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zu einer gleichmäßigen Masse verkneten, 10 Minuten ruhen lassen.
4. Salzwasser zum Kochen bringen. Mit feuchten Händen 6 Knödel formen, ins Salzwasser geben. Für 20 Min. bei milder Hitze gar ziehen lassen.
5. Kürbis schälen, Kerne entfernen. Mit Sparschäler in dünne, lange Streifen schneiden. Butter in Pfanne erhitzen, Kürbistreifen anbraten, für 5 Min. dünsten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Knödel aus dem Wasser heben. Kürbis-„Tagliatelle“ auf Teller verteilen, Knödel anrichten. Mit Parmesan bestreuen.

### BARTH

### Wein- Empfehlung

Nr. 33

BARTH

2013

Riesling

CHARTA-

WEIN

## WEINWETTBEWERB UND PRESSESPIEGEL

**Riesling Champion 2015/ Vinum** – „...der wohl anspruchsvollste Wettbewerb für deutsche Riesling Erzeuger“: **2. Platz** in der Kategorie“ Beste edelsüße Weine“: 2011 Riesling Trockenbeereauslese Hallgarten Schönhell

**Wein-Plus.de2014 – 2014 Wisselbrunnen, Riesling, VDP.Großes Gewächs® - 94 Punkte** „... floraler Duft mit noblen, kühlen Zitrusaromen, Steinobst und etwas Quitte,...leicht nussige Aromen, nachhaltig und dicht am Gaumen, beste Balance, gute Substanz und Tiefe, tabakige Nuancen, enorme, salzige Mineralik, sehr guter bis langer Abgang.“

**2014 Schönhell Riesling VDP.Großes Gewächs® - 90 Punkte** „Deutlich floraler Duft und einem Hauch dunkler Beeren, Zwetschgen und Mohn im Hintergrund... nachhaltig am Gaumen, leicht schmelzig, eine Spur Kaffee, mineralische Würze, hat Griff, getrocknet-florale Nuancen, sehr guter, süßlich-saftiger Abgang.“

### Wein + Markt 2015

„Die Testbesten: Rheingau, Hessische Bergstraße, Mittelrhein – Weine bis €10“

**1. Platz:** 2014 BARTH Riesling trocken

„Die Testbesten: Rheingau, Hessische Bergstraße, Mittelrhein – Weine über €10“

**1. Platz** 2013 BARTH Schützenhaus Riesling VDP.Erste Lage®

**2. Platz** 2013 BARTH Schönhell Riesling VDP.Großes Gewächs®

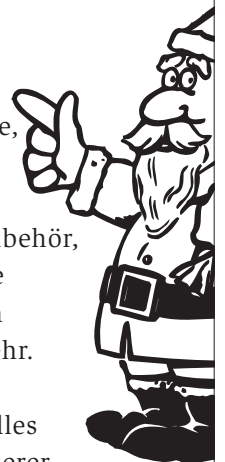
**Falstaff – Perlen der Winzerkunst 2015** – BARTH Sekt Pinot Blanc brut – **89 Punkte** „Intensiv primäraromatisch, Eisbonbon und Mandarine, am Gaumen mit intensiver Frucht, mit Würze und Länge.“

## WEIHNACHTS- FORUM

**21. + 22. November  
12 – 19 Uhr**

Nur für Sie:  
Adventskränze,  
Schmuck,  
Handarbeiten  
Weihnachtzubehör,  
hausgemachte  
Köstlichkeiten  
und vieles mehr.

Stimmungsvolles  
Verkosten unserer  
BARTH Weine und Sekte.



## KENNEN SIE DEN?

„Mein Arzt hat mir empfohlen, jeden Abend vor dem Schlafengehen einen Schoppen Riesling zu trinken“, erzählt der Karl dem Jakob. „Dann würde ich gut schlafen und auch etwas für meine Gesundheit tun“. „Ein feiner Arzt“, meint der Jakob. „Aber ist einen Schoppen für dich alten Genießer nicht ein bisschen wenig“? „Du hast Recht. Deswegen gehe ich auch vier- oder fünfmal ins Bett...“

### 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

