

BARTH - AUSLESE



49. Ausgabe | März 2016

LIEBE WEINFREUNDE,

Vorhang auf für die allzeit beliebteste Jahreszeit!

Der Frühling ist im Rheingau eingezogen, die Temperaturen steigen und wärmen die Böden unserer Weinberge. Wir haben den Rebschnitt beendet, wurden von Vogelgezwitscher beim Gerten/Biegen begleitet und haben die Gassen zwischen den Weinbergszeilen mit unserer Kräuter- und Wildblumenmischung eingesät. Die 2015er Weine sind zu 2/3 gefüllt und das Sektsortiment ist frisch degorgiert.

Nehmen Sie sich Zeit für unseren Wein und Sekt: nach Hause kommen, die Füße hochlegen, den Alltag hinter sich lassen... BARTH Guts- und Ortsweine, unkompliziert und unwiderstehlich für den Genuss nach der Arbeit. Oder unser umfangreiches Sortiment der BARTH Lagenweine sowie Sekte für besondere Momente! Diese sind aufregend und abwechslungsreich für Familienfeiern, zum guten Essen oder zu einem Date. Stöbern Sie in unserem Frühjahrsangebot – der passende Wein und Sekt ist ganz sicher für Sie dabei!

Einen schönen Frühling wünscht Ihnen

Ihre Familie Barth und das BARTH Team

WOLLTEN SIE SCHON IMMER EINEN WEINBERG BESITZEN?

Suchen Sie ein außergewöhnliches Geschenk?

Schenken Sie sich, Ihrer Familie, Freunden oder Geschäftspartnern den Besitz einer Rieslingrebe in unserem Weinberg VDP.ERSTE LAGE® Hattenheim Schützenhaus. Der Besitzer erhält eine Urkunde. Der nummerierte Rebstock kann jederzeit besichtigt und beim Wachstum beobachtet werden. Zudem erhält der Besitzer jedes Jahr eine Flasche Riesling aus der Ernte seines Weinbergs gegen Vorlage des Coupons. Alljährlich im Herbst findet die Weinlese der Rebstockbesitzer statt. Eine durchaus lehrreiche Erfahrung, wie die Trauben vom Weinberg in den Keller gelangen.

Die Rebstockpacht gibt es für 5- oder 10-Jahre.

Rufen Sie uns an oder füllen Sie das Formular online auf der Homepage (www.weingut-barth.de / Rubrik „Ihr Rebstock“) aus und lassen Sie sich Ihre persönliche Urkunde erstellen!



UNSER BARTH TEAM IST GEWACHSEN! WIR STELLEN VOR...



Manuel Klepper (27) – Winzer

Seit August 2014 ist Manuel unser Mann für die Weinberge – vom Rebschnitt bis zur Ernte ist er zuständig für das gesunde Wachstum unserer Reben. Manuel bewirtschaftet die Weinberge nach ökologischen Richtlinien. Das ist ein entscheidender Baustein für die Qualitätsgrundlage unserer Weine und Sekte, denn Qualität beginnt im Weinberg mit den besten Trauben!

Marc Leitis (25) – Weinbautechniker

Marc ist uns kein Unbekannter, er absolvierte vor fünf Jahren zwei Lehrjahre in unserem Betrieb. Seit Februar 2016 umfasst sein Aufgabenfeld die Wein- und Sektproduktion von der Traubenverarbeitung über den Ausbau der Weine bis zur Abfüllung. Auch die komplette Sektherstellung wird zu seinen Aufgaben zählen – von Hefereifung, Rüttelplanung, Degorgierung bis hin zur Ausstattung und Verpackung. Senior und Junior Chef freuen sich über die Unterstützung!



Meike Kammerer (35) Büromanagement

Meike ist seit Februar 2016 in unserem Büro und übernimmt Marketing und Eventprojekte. Neben Personalplanung für unsere Weinfeste und Veranstaltungsorganisation wirkt sie kreativ an unserem Newsletter mit und betreut unseren Onlineshop. Bürotätigkeiten wie Firmenkundenbetreuung und Auftragsabwicklung gehören natürlich auch zu ihren Aufgaben.

Annika Stiefler (20) – Auszubildende zur Winzerin im dritten Lehrjahr

Annika absolviert ihr drittes Lehrjahr bei uns, nach Stationen an der Hessischen Bergstraße und einem Betrieb im Rheingau. Sie arbeitet sowohl im Keller, als auch in den Weinbergen, wobei gerade das Thema Sekt für sie interessant und neu ist.



Greta Brodrück (19) Praktikantin, Ziel Studium Internationale Weinwirtschaft

Wie viele Praktikanten und Praktikantinnen vor ihr, darf Greta während ihres einjährigen Praktikums in sämtliche Bereiche unseres Betriebs „reinschnuppern“. Da es einen ganzen Jahreszyklus umfasst, bekommt sie die Entwicklung der Rebe vom Austrieb bis zur Ernte sowie das Keltern, die Gärung und schließlich das Abfüllen der Weine mit. Sie unterstützt uns auch im Weinstand, bei Weinproben und auf Messen.

VERANSTALTUNGEN IM UND RUND UMS WEINGUT

30. April und 1. Mai 2016

WEIN- UND SEKT ERLEBNISTAGE

von 11 bis 20 Uhr – Verkosten Sie unsere Sekte und die 2015er Weine in unseren neuen Verkostungsräumen und genießen Sie Grill-Spezialitäten in unserem frühlingshaften Gutshof. Wir freuen uns auf Sie!

- Sa 30. April: Sektherstellung hautnah und Angrillen

Erleben Sie die Sektherstellung beim Live-Degorgieren und kreieren Sie Ihren eigenen Sekt mit Ihrer Wunsch-Dosage (13, 15 und 17 Uhr). Genießen Sie Grill-Spezialitäten im Gutshof.

- So 1. Mai: Sektherstellung hautnah, Grillen mit Livemusik

Erleben Sie die Sektherstellung beim Live-Degorgieren und kreieren Sie Ihren eigenen Sekt mit Ihrer Wunsch-Dosage (13, 15 und 17 Uhr). Genießen Sie Grill-Spezialitäten mit moderner Livemusik.



5. Mai (Feiertag) 2016

WANDER-SEKT-PROBE

10 bis ca. 16 Uhr. Ein prickelndes Erlebnis in der Natur. Sie wandern mit uns durch die frühlingshaften Weinberge und verkosten den Sekt dort, wo er seinen Ursprung hat. Mittags gibt es kleine Köstlichkeiten. Sie erfahren vieles über die Weinbergsarbeit, den Weinausbau und die Veredlung zum Sekt. 30€ p.P. Anmeldung mit Vorkasse bei uns.

4. und 5. Juni 2016

RIESLING-PICKNICK IM HENDELBERG - NATÜRLICH!

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

Hallgarten Hendelberg – eine VDP.ERSTE LAGE®, die Ihnen einen atemberaubenden Blick über den Rheingau bietet. Beschattet von Sonnenschirmen finden Sie Ihren Platz auf Winzerbänken an gedeckten Tischen. Preis: 32€ p.P. inkl. Sektempfang und Picknickkorb mit Leckereien. Im Verkauf: Weine von 5 Winzern aus dem Hendelberg (Barth, Lang, Kreis, Prinz, Stettler). Anmeldung mit Vorkasse bei uns.

LOUISA FOLLRICH IST NEUE RHEINGAUER WEINKÖNIGIN



Am 3. Oktober 2015 ist Louisa, bis dato Hattenheimer Weinkönigin während der Veranstaltung „Rheingau Royal“ auf Schloss Johannisberg souverän zur Rheingauer Weinkönigin gewählt worden. Die 21-jährige, die in Geisenheim Internationale Weinwirtschaft studiert, hatte sich gegen zwei weitere Kandidatinnen durchgesetzt. Wir, als ihr Patenweingut, gratulieren und wünschen ihr eine erfolgreiche Amtszeit!

WIR SAGEN DANKE FÜR DEN GUTEN ZWECK!

Es wurden 816 Euro bei der Tombola des vergangenen BARTH Weihnachtsforums am 21. und 22. November 2015 zugunsten des Vereins zur Förderung der Grundschule Hattenheim e.V. erzielt.

Allen Loskäufern ein großes Dankeschön!



REZEPTEMPFEHLUNG

Spargel-Gazpacho mit Frühlingsbaguette

Zutaten für 4 Personen:

600 g weißer Spargel
4 Knoblauchzehen
75 g Zwiebeln
6 EL Olivenöl
125 ml trockener Riesling
Salz, Pfeffer
280 g Baguette
100 g gem. Mandeln
35 g Manchego-Käse am Stück
1 TL abgeriebene Schale von Bio-Orange
150 g Crème fraîche
50 ml Olivenöl
4 dünne Scheiben Serrano Schinken
Kerbelblättchen Gänseblümchen
Basilikum

Zubereitung:

1. 450 g Spargel ungeschält in 1 cm dünne Scheiben schneiden, Knoblauch und Zwiebeln schälen, beides fein würfeln. Alles im Topf in 3 EL Olivenöl andünsten. Wein zugießen, fast komplett einkochen. Mit 1 l Wasser aufgießen, salzen, pfeffern und die Brühe 20 Min. köcheln. Mit dem Pürierstab sehr fein pürieren, durch ein Sieb drücken, erkalten lassen und in den Kühlschrank stellen.
2. Manchego fein reiben. Mit Orangenschale, Crème fraîche, etwas Salz und Pfeffer verrühren, kalt stellen. Rest Spargel schälen, Enden abschneiden, in feine Stifte schneiden, salzen und in einem Haarsieb ziehen lassen.
3. 1 EL Öl in Pfanne erhitzen, Schinken knusprig braten. Abkühlen und in mundgerechte Stücke brechen. 80 g Baguette in dünne Scheiben schneiden, toasten und grob zerbröseln. Rest Brot in 8 Scheiben schneiden, kräftig toasten.
4. Mandeln in Pfanne ohne Fett leicht rösten. Beides mit Spargelbrühe, unter Zugabe von 50 ml Olivenöl, fein pürieren.
5. Manchego-Crème auf die Brote verstreichen, mit Spargelstiften, Kerbel, Gänseblümchen und Basilikum verzieren. Suppe in Schalen gießen, Schinken auf Gazpacho verteilen, mit etwas Olivenöl beträufeln, pfeffern und mit den garnierten Broten reichen.

BARTH

Wein-Empfehlung

Nr. 30

BARTH
Riesling
Classic



WEINWETTBEWERB UND PRESSESPIEGEL

Robert Parker wir freuen uns über Spitzen-Bewertungen:

- 2014 BARTH Hallgartener Riesling trocken – 90 Punkte
- 2014 BARTH CHARTA Wein – 90 Punkte
- 2014 BARTH Riesling GG Hattenheim Wisselbrunnen – 91 Punkte
- 2014 BARTH Riesling GG Hattenheim Hassel – 91 Punkte
- 2014 BARTH Riesling GG Hallgarten Schönhell – 92+ Punkte

GaultMillau WeinGuide Deutschland 2016 “Schon in den letzten beiden Ausgaben lobten wir die kontinuierliche Qualitätssteigerung dieses Familienbetriebs. ... Inzwischen biozertifiziert, setzt sich dieser Trend mit der aktuellen Kollektion fort...” Bewertung: 3 Trauben

Weinführer Eichelmann 2016 (...) “Das Weingut gehört zu den vielfältigsten im Rheingau.

Der Jahrgang 2014 ist sehr gut ausgefallen. ... die Großen Gewächse machen sehr viel Spaß... (und) die Schaumweine haben noch an Präzision gewonnen...” Bewertung: 3 Sterne

Falstaff Wein Guide Deutschland 2016 (...) “Familie Barth, Winzer aus Leidenschaft in vierter Generation, hat sich dem Schaumwein verschrieben und erzeugt diese aus Riesling, Weißburgunder und Pinot Noir, da könnte manch einem Champagner Angst und Bange werden.... Daneben können sich aber auch die Riesling-Weine, trocken und edelsüß, bestens behaupten.”

FINE TASTING 4/2015 2014 Wisselbrunnen Riesling VDP.Grosses Gewächs®...“Völlig kompromissloser, in der Herkunft unverkennbarer und zutiefst mineralischer Wein. Knochentrocken und mit einer fantastischen reifen Säure ausgestattet. Herbe Anklänge von Steinobst und nicht enden wollende Länge.“ Bewertung: 94 Punkte

ZUM GUTEN SCHLUSS

„Das Alter ist irrelevant, es sei denn, du bist eine Flasche Wein...“

Joan Collins (engl. Schauspielerin)

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
www.facebook.com/weingut.sektgut.barth

Öffnungszeiten

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

