

BARTH - AUSLESE



50. Ausgabe | Oktober 2016

LIEBE WEINFREUNDE,

was war das für ein Frühjahr und Sommer! Ein schwieriges Jahr, nicht nur für uns Weinbauern, sondern für die gesamte deutsche Agrarwirtschaft. Das kapriziöse, unbeständige und um die Reblüte vor allem viel zu nasse Wetter macht besonders uns Ökowitzern schwer zu schaffen. Der falsche Mehltau hat die Reben so stark geschädigt, dass die Ernteverluste teilweise ganz erheblich sind. Das hätte sicher besser ausgesehen, wenn die EU Kommission uns wieder erlaubt hätte, wirksamere Mittel gegen Pilzkrankheiten einsetzen zu dürfen. Seit 2013 ohne Verlängerung der Zulassung, wurde ein solches Präparat ursprünglich sogar von der Ökobranche mitentwickelt. Die Verantwortlichen der EU Kommission reagieren auf besorgte Appelle der Ökowitzern bis dato leider unnachgiebig, trotz großer Unterstützung der deutschen Öko-Verbände. Für Sie als Weinkunde bedeutet das aber keinesfalls ein Qualitätsverlust der Weine. Denn die Trauben, die den Krankheiten trotzen konnten, sind von sehr guter Qualität, insbesondere da der verspätete Sommer im September den Reifeprozess der Trauben noch einmal ordentlich ankurbelte.

Trotz der Hindernisse sind wir jedoch weiterhin fest davon überzeugt, dass die nachhaltige, biologische Bewirtschaftung im Weinbau der richtige Weg ist, zumal sich in Zukunft so mancher bürokratische Stolperstein sicherlich pragmatisch lösen lässt, ein Einsehen der EU vorausgesetzt.

Nun wünschen wir Ihnen viel Freude beim Studieren unserer neu gestalteten Weinkarte. Lassen Sie sich gerne bereits für Ihre Weihnachtsgeschenke inspirieren. Wir wünschen Ihnen eine schöne Herbstzeit und einen besinnlichen Advent.

Ihre Familie Barth und das BARTH Team



JUBILÄUM

50. Ausgabe unserer BARTH-Auslese

Feiern Sie mit uns die 50. Ausgabe! Sie erhalten bis zum 20.12.2016 einen Jubiläumrabatt von 15% auf unsere 2015 Riesling AUSLESE Hallgarten Schönhell 0,75l (Nr. 41 im aktuellen Weinangebot)

... solange der Vorrat reicht!

Die BARTH Riesling Auslese ist auch ein besonderes Weihnachtsgeschenk

LOUISA FOLLRICH, RHEINGAUER WEINKÖNIGIN 2015/2016 IM FINALE DER WAHL ZUR DEUTSCHEN WEINKÖNIGIN



Nach ihrer Wahl zur Rheingauer Weinkönigin hatte unser „Patenkind“ Louisa Follrich (wir sind ihr Patenweingut) die Kür zur Deutschen Weinkönigin fest im Visier. Den Einzug ins Finale hatte die quirliche 22-jährige Studentin der Internationalen Weinwirtschaft in Geisenheim schon mal gemeistert. Spontan und fachlich versiert hat sie der Fachjury bewiesen, dass sie sich in der deutschen Weinwelt auskennt. „Louisa hat mit ihrer Natürlichkeit sowie ihrer offenen und freundlichen Art überzeugt“, findet auch ihre Familie, die natürlich in der Rheingoldhalle in Mainz mitfieberte.

Dann hieß es einen Bus für die „Louisa-Fangemeinde“ mieten und nochmal Daumen drücken für das Finale, das in Mainz am 30. 9. stattfand. Leider wurde Louisa nach diesem Finale nicht gekrönt. Dennoch hat sie mit viel Freude und sogar in Gebärdensprache ein Ausrufezeichen für sich und den Deutschen Sekt gesetzt, was vor ihr sicherlich noch keine Weinkönigin in dieser Intensität getan hat. Mal sehen was neben ihrem Studium noch so kommt – eine „Deutsche Sektkönigin“ wäre doch mal was Neues!



NEUE GESTALTETE BARTH PREISLISTE

Alles auf einen Blick!

Unsere BARTH Weinangebotsliste haben wir komplett neu gestaltet. Ein handliches, praktisches und kompaktes Format; übersichtlich gestaltet (Sie haben alles im Blick, ohne zu blättern). Sogar an Platz für Ihre Notizen und Bestellmengen haben wir gedacht. Unser Sortiment mit den verschiedenen Qualitäten ist dadurch noch übersichtlicher für Sie geworden. Die Weine und Sekte sind farblich abgesetzt und nach Qualität aufsteigend aufgelistet. Wie gehabt finden Sie die Sekte am Anfang. Beim Studieren der Weinkarte, dürfte Ihnen neben den Weinen der ein oder andere neue Artikel auffallen, wie etwa der Rebstockbesitz über 3 Jahre oder, ganz neu, einen Sekt-Rebstockbesitz über 3 oder 5 Jahre – eine prickelnde Geschenkidee!

WARUM IN DIE FERNE SCHWEIFEN... DER RHEINGAU – EIN PARADIES FÜR WEINLIEBHABER UND GENIESSER

Rheingau ist Spitzenklasse. Und das nicht nur bezüglich des kulturellen und kulinarischen Angebots, sondern gerade der Wein verlockt. Seit Generationen keltern Rheingauer Winzer ausgezeichnete Rieslinge, denn hier herrschen ideale Bedingungen für den Weinanbau. Geschützt von südwestlichen Taunusausläufern erstrecken sich Weinberge über fast 40 km wie eine Perlenschur in Ost-West-Richtung über die zum Rhein hin abfallenden Südhänge. Hier kann der Rhein seine Wärmespendende und Temperatur ausgleichende Funktion erfüllen. Durch unterschiedlichste Böden und Mikroklimata der Lagen werden subtile Geschmacksnuancen der Rebsorten vom Winzer hervorgehoben und ausgebaut.



Angefangen hat die lange Weinbautradition schon zur Römerzeit, doch erst mit Klostergründungen im Mittelalter wurde der Weinbau wirtschaftlich vorangetrieben. 1712 taucht im Schloss Vollrads zum ersten Mal der Begriff „Cabinet“ für besonders hochwertige Weine auf, 1775 wird im Kloster Johannisberg die späte Lese von edelfaulen Trauben entdeckt. Diese Rheingauer Rieslinge waren es, die bis Anfang des 20. Jahrhunderts zu den berühmtesten und teuersten Weinen der Welt gehörten. Mitte der 1980er Jahre startete eine neue Winzergeneration, zu der auch Norbert Barth mit dem CHARTA Verband gehörte, durch eine kompromisslose Qualitätsoffensive eine Renaissance des Rheingauer Rieslings, die bis heute andauert.

Hattenheim, wo seit fast 1000 Jahren Wein angebaut wird, liegt nahe der Rosen- und Gutenbergstadt Eltville dort, „wo der Rhein eine Pause macht“. Hier fließt der mächtige Fluss während seiner 1235 km langen Reise am breitesten.

Starten Sie Ihre Rheingautour mit einem Besuch in unserem Weingut, verkosten Sie unsere rheingautypischen Sekte, fruchtigen Rieslinge oder vollmundigen Spätburgunder. Wenn Sie danach unseren historischen Ort mit seinen ausgezeichneten Gastronomien genießen, wird Ihnen schnell klar werden, warum der Rheingau, mit Hattenheim im Herzen, zu den schönsten Kulturlandschaften Deutschlands gehört.

RHEINGAUER
Filmnächte
2017

Ein tolles
Weihnachtsgeschenk!

Der junge VDP Rheingau präsentiert die 7. Reihe der Rheingauer Filmnächte. Wir vom Wein- und Sektgut BARTH zeigen Ihnen eine französische Komödie in einmaliger Atmosphäre. Sie sitzen zwischen den stimmungsvoll beleuchteten Sektrüttelpulten.

16. FEBRUAR 2017 - AUF DER ANDEREN SEITE DES BETTES

Ticketpreis: 35 Euro

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

REZEPTEMPFEHLUNG

Feldsalat mit Kürbis und Kürbiskern-Krokant

Zutaten für 4 Personen:

4 EL Kürbiskerne
1 TL Kreuzkümmel
Prise Salz
6 TL Zucker
½ Hokkaido-Kürbis
160g Feldsalat, geputzt
7 EL Kürbiskernöl
2 EL Zitronensaft
frisch gem. Pfeffer
4 Picandou
(Ziegenfrischkäse-Taler,
alternativ Feta, ca. 160g)
Frisches Bauernbrot, Butter

Zubereitung:

1. Kürbiskerne, Kreuzkümmel, Salz und Zucker in einer Pfanne vorsichtig karamellisieren. Herausnehmen und auf einem Stück Backpapier erkalten lassen. Den Krokant mit einem Messer grob hacken.
2. Kürbis abspülen, trocknen und entkernen. Das Fruchtfleisch (etwa 360g) auf einem Gemüsehobel sehr dünn hobeln.
3. In einem Topf Salzwasser aufkochen, die Kürbisscheiben darin 1 Minute blanchieren und sofort unter kaltem Wasser abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen.
4. Dressing aus Kürbiskernöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer rühren. Mit dem Salat vermischen und diesen auf die Teller verteilen.
5. Kürbisspalten vorsichtig darüber verteilen. Käse zerbröseln und mit dem Krokant anrichten. Eventuell noch etwas Kürbiskernöl darüber träufeln.
6. Mit frischem Bauernbrot und Butter reichen.

BARTH

Wein-Empfehlung

Nr. 33
2015 Riesling
CHARTA-Wein



WEINWETTBEWERB UND PRESSESPIEGEL

Internationaler Riesling Wettbewerb 2016: Best of Riesling

2008 Hassel Riesling VDP.GROSSES GEWÄCHS® – 93 Punkte / 100

Weinwirtschaft 18/2016 Riesling VDP.GG 2015:

2015 Wisselbrunnen VDP.GROSSES GEWÄCHS® – 93 Punkte / 100

Decanter August 2016: German Riesling Trocken 2014

2014 Hallgarten Schönhell VDP.GROSSES GEWÄCHS® – 96 Punkte / 100
(zweitbesten trockener Riesling von insgesamt 87 eingereichten Weinen)
„Very expressive. Ripe yellow fruit. Deep, dense and structured.
A pleasure for now and for the future“

Riesling Champion 2016

2015 Riesling Hallgarten Schönhell Trockenbeerenauslese – 18 Punkte / 20

wein-plus.de

2015 Wisselbrunnen Riesling VDP.GROSSES GEWÄCHS® – 94 Punkte / 100
„Deutlich hefiger und dazu herb-krauteriger, straffer, noch wenig entwickelter Zitrus-Pfirsichduft mit hellen floralen Nuancen und deutlicher Mineralik. Klare, geschliffene, herb-saftige, hochfeine Frucht, deutlich hefige Aromen, leicht nussig, pflanzliche bis krauterige sowie hell-florale Noten, gute Nachhaltigkeit, erdige Mineralik, eine Spur hellen Tabaks, noch sehr jung, gewisse Tiefe, hat Spannung, berührend, sehr guter bis langer Abgang mit Biss.“

2015 Schönhell Riesling VDP.GROSSES GEWÄCHS® – 92 Punkte / 100

Ziemlich fester, tiefer, etwas nussig-hefiger Duft mit kühlen krauterig-pflanzlichen und leicht getrocknet-floralen Aromen, sehr kühlen gelbfruchtigen Aromen, viel an Champagner erinnernder Hefe, Muschelschalen und intensiver Mineralik. Klare, straff und feinsaftig im Mund, wieder noch deutlich von den kühlen Hefenoten geprägt, dazu krauterig-pflanzlich, zart floral, gelb-gewürzige und ausgesprochen mineralisch, Kandisnoten im Hintergrund, nachhaltig und griffig, gute Tiefe...

WEIHNACHTS- FORUM

19. + 20. November
12 – 19 Uhr

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

Stimmungsvolles
Verkosten unserer
BARTH Weine und Sekte.



ZUM GUTEN SCHLUSS

Ein gutes Glas Wein ist geeignet, den Verstand zu wecken.

(Konrad Adenauer)

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

