



Barth



Kontakt

Bergweg 20
65347 Hattenheim
Tel. 06723-2514
<https://www.weingut-barth.de/>
mail@weingut-barth.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 14-18 Uhr, Sa. 11-16 Uhr
Kellerführungen
Veranstaltungsräumlichkeiten
Sabrierworkshop

Inhaber

Mark & Christine Barth

Betriebsleiter

Mark Barth

Kellermeister

Dennis Serbes

Rebfläche

23 Hektar

Produktion

150.000 Flaschen

Das von Christine und Mark Barth geführte Wein- und Sektgut gehört zu den Pionieren des Winzersektes aus Einzellagen im Rheingau. 2012 begann man Parzellen für Sekt festzulegen und von Grund auf anders zu bewirtschaften. So liegen die beiden Grundweinparzellen im Hattenheimer Schützenhaus höher und sind flacher als die süd-westlich geneigten Parzellen, die für den Schützenhaus-Stillwein verwendet werden. Die Grundweine für den Hassel-Sekt stammen ebenfalls aus einer etwas höher gelegenen Parzelle, aber auch zu einem kleinen Teil aus früh gelesenen Trauben der Stillwein-Parzelle. Seit 2023 wird die Lage Wisselbrunnen, die kalkhaltigste im Bestand, nicht mehr als Großes Gewächs sondern nur noch als Sekt ausgebaut, der in einigen Jahren erstmals auf den Markt kommen soll. Die Lagensekte und die Pinot-Cuvée „Ultra“ reifen meist vier bis sechs Jahre auf der Hefe und werden als Brut Nature vermarktet. Der Grundweinausbau der Prestige-Sekte findet ohne Reinzuchtheife im alten Holz statt. Die Basis cuvées bleiben zwei bis drei Jahre auf der Hefe und werden brut oder extra-brut dosiert. In den vergangenen Jahren ist die Sektproduktion stark gewachsen, macht mittlerweile fast die Hälfte der Gesamtmenge aus. 2018 kaufte Mark Barth eine neue Presse – eine horizontale, pneumatische Presse, die in der Champagne weit verbreitet ist. Die Pressausbeute der Moste soll 50 bis 55 Prozent nicht überschreiten. Die Gutsweine enthalten immer auch einen Teil Sektmust, was sie tendenziell frischer und säurebetonter wirken lässt. Seit dem Jahrgang 2023 produziert man nur noch zwei Große Gewächse, aus den Hattenheimer Lagen Hassel und Schönhell, die im Stückfass ausgebaut werden.

Kollektion

Das ist die stärkste Kollektion, die uns Mark Barth bisher präsentiert hat. Das gilt für die Sekte wie für die Stillweine. Der Gutsriesling zeigt wunderbar feine Frucht, viel Säure und eine Ananasnote, die sich auch in den Großen Gewächsen findet. Der Charta-Riesling weist eine deutliche Fruchtsüße auf, die sich aber gut ins Bild einfügt, dank Saft und knackiger Säure ist er balanciert. Der Hallgartener Ortswein ist zurückgenommener in der Frucht, zeigt kräutrig-steinige Würze und ist deutlich von Feinhefe geprägt, er ist druckvoll. Die Lagenweine stehen an der Spitze. Der Schützenhaus-Riesling ist schlank, geradlinig, sehr agil, lebendig, drahtig. Der Wein aus dem Hendelberg ist voluminös, würzig, kraftvoll, tief und komplex. Das Große Gewächs aus der Schönhell ist wunderbar offen und zeigt im Bouquet Noten von Ananas. Mit etwas Luft offenbart der Wein am Gaumen eine druckvolle Hefenote, er ist lang und nachhaltig, dabei ist die Frucht jederzeit sehr präsent. Noch ein wenig stärker ist der Riesling aus dem Wisselbrunnen, der die Ananasnoten des Schönhell-Rieslings aufgreift, aber mit



BARTH

WEIN- UND SEKTGUT

mehr Komplexität und Substanz unterfüttert, ohne dass der Wein schwerfälliger wirkt. Die beiden Auslesen vereinen Fruchtsüße mit dem Grip eines trockenen Rieslings, was sie sehr spannend macht. Die Sekte gehören Jahr für Jahr zu den besten der Region. Dabei unterscheidet sich die Basis-Linie von den Premium-Sekten recht deutlich. Die Non Vintage-Sekte sind allesamt sehr frisch, geradlinig und wunderbar klar. Der Riesling Extra Brut zeigt grazile Zitrusnoten; der Pinot Blanc ist von weißen Früchten und Blütenaromen

gekennzeichnet; der Pinot Rosé ist cremig, frisch und harmonisch. Alle drei sind klassische Aperitif-Sekte, mit klarer Frucht und feiner Säure. Deutlich komplexer sind die Jahrgangssekte. Mark Barth versucht die typische Rieslingfrucht nicht zu verstecken, sondern arbeitet sie perfekt heraus. Der Hassel-Sekt zeigt im Bouquet Zitronen- und Orangenschale, etwas Zitronenmarmelade und Mirabellen; im Mund ist er spannungsgeladen, kraftvoll und fokussiert, mit strammer Säure, lang und nachhaltig. Der Schützenhaus-Sekt ist deutlich schlanker und puristischer, setzt aber ebenfalls Zitrusnoten in den Vordergrund, zeigt steinig-kräutrige Würze und dezent Safran, im Mund ist er eine Spur nachhaltiger als der Hassel-Sekt. Der Ultra genannte Pinot-Sekt ist von Hefe geprägt, zeigt Noten von Sauerteig, aber auch frischen Granny Smith – ein Sekt, der feine mit ein wenig rustikalen Noten vereint. Ganz starke Kollektion! —

Weinbewertung

- 88** Riesling Sekt extra-brut | 12%/18,-€
- 87** Pinot Blanc Sekt brut | 12,5%/19,50€
- 91** 2017 „Ultra“ Pinot Sekt brut nature | 12%/39,-€
- 91** 2017 Riesling Sekt brut nature Hattenheimer Hassel | 12%/70,-€
- 92** 2019 Riesling Sekt brut nature Hattenheimer Schützenhaus | 12,5%/42,-€
- 87** Pinot Rosé Sekt brut | 12%/21,-€
- 86** 2023 Riesling trocken | 12,5%/10,90€
- 87** 2023 Riesling trocken Hallgarten | 12,5%/13,-€
- 90** 2023 Riesling trocken Hattenheimer Schützenhaus | 12,5%/22,-€
- 89** 2023 Riesling Hallgartener Hendelberg trocken | 13%/22,-€
- 92** 2022 Riesling „GG“ Hattenheimer Wisselbrunnen | 12,5%/42,-€
- 91** 2022 Riesling „GG“ Hattenheimer Schönhell | 12,5%/39,-€
- 86** 2023 Riesling „Charta“ | 12%/15,-€
- 91** 2023 Riesling Auslese Hattenheimer Hassel | 9%/25,-€/0,375l
- 91** 2023 Riesling Auslese Hallgartener Schönhell | 10,5%/25,-€/0,375l

Lagen

Hassel (Hattenheim)
Wisselbrunnen (Hattenheim)
Schützenhaus (Hattenheim)
Schönhell (Hallgarten)
Hendelberg (Hallgarten)
Lenchen (Oestrich)

Rebsorten

Riesling (83%)
Weißburgunder
Cabernet Sauvignon
Scheurebe



Mark & Christine Barth