

B A U S L E S E

BARTH

60. Ausgabe | März 2026

Liebe BARTH-Freunde,

ein besonderer Moment: Mit dieser Ausgabe halten Sie die 60. "Barth Auslese" in den Händen. Jahr für Jahr erscheint sie als Rückblick auf das vergangene Weinjahr, als Einblick in unsere tägliche Arbeit und als persönliche Verbindung zwischen unserem Weingut und Ihnen.

Auch diesmal nehmen wir Sie mit in das Weinjahr 2025 und berichten, wie sich der neue Jahrgang derzeit im Keller entwickelt. Zudem widmen wir uns einem Thema, das uns besonders am Herzen liegt: der Nachhaltigkeit im Weinbau – denn die Natur ist und bleibt unser wertvollstes Gut.

Selbstverständlich lernen Sie auch unsere neusten Teammitglieder Tita und Jana kennen – werfen Sie mit uns einen Blick auf die Menschen, die unser Weingut mit Engagement und Persönlichkeit bereichern.

Ein Blick gilt auch unseren Großen Gewächsen aus den Spitzenlagen der VDP.GROSSE LAGE®, die für höchste Qualität und unverwechselbare Herkunft stehen.

Freuen Sie sich zudem auf unsere Veranstaltungshighlights der kommenden Saison und auf ein leckeres Rezept für genussvolle Momente zu Hause.

Ihre Familie BARTH und Team

VERANSTALTUNGEN

Wein- und Sekt-Probiertage
24. April - 2. Mai 2026
Weinprobierstand Hattenheim
28. April - 4. Mai 2026
Sabrierworkshop
2. Mai 2026
Wine & Art
3. Mai 2026
Hattenheim Open
23. Mai 2026
Weinprobierstand Hattenheim
21. - 27. Juli 2026
Wiesbadener Weinwoche
14. - 23. August 2026
Frankfurter Weinmarkt
2. - 11. September 2026
Natur Pur
3. - 4. Oktober 2026
Barth & Friends
30. Oktober 2026
Barth-Festtags-Probe
21. - 22. November 2026



UNSER JAHRGANG 2025

Das Weinjahr 2025 war geprägt von einer außergewöhnlich frühen Entwicklung der Reben. Nach einem überwiegend deutlich wärmeren Vegetationsverlauf begann unsere Sekt-Lese bereits am 22. August - so früh wie nie zuvor! Der frühe Lesebeginn erwies sich schließlich als goldrichtig, denn ein wechselhafter und sehr niederschlagsreicher September stellte viele Betriebe vor große Herausforderungen. Dank einer klaren Erntestrategie, sorgfältiger Selektion und großem Einsatz unseres Teams konnten wir jedoch alle Trauben im optimalen Reifezustand und kerngesund einbringen.

Schon jetzt zeigt sich im Keller das enorme Potenzial des Jahrgangs 2025: Die Weine präsentieren sich mit klarer Frucht, präziser Struktur und einer reifen, zugleich lebendigen Aromatik. Die ausgewogene Säure verleiht Frische und Spannung, während die gute Substanz für Tiefe und Lagerfähigkeit sorgt. Ob Sektgrundwein mit feiner Eleganz, charaktervoller Lagenwein oder edelsüße Spezialität – 2025 verspricht in allen Kategorien ein überaus überzeugender, vielschichtiger Jahrgang zu werden.

DIE 60. BARTH AUSLESE

Mit dieser Ausgabe feiern wir ein besonderes Jubiläum: Unsere Kundenzeitschrift "Auslese" erscheint zum 60. Mal. Was einst im März 1992 als Idee begann, unsere Leidenschaft für Wein und Sekt mit Ihnen zu teilen, ist heute eine feste Tradition geworden. Jährlich blicken wir auf das vergangene Weinjahr zurück, berichten über Aktuelles aus dem Weingut, geben Einblicke in unsere Arbeit im Weinberg und im Keller und stellen Ihnen die Menschen vor, die täglich mit Herzblut daran arbeiten, unsere Qualität weiterzuentwickeln. Vieles hat sich im Laufe der Jahre verändert – neue Jahrgänge sind entstanden, unser Team ist gewachsen und Aufgaben haben sich gewandelt. Geblieben ist jedoch, was uns von Anfang an antreibt: unsere Leidenschaft für Wein und Sekt und die enge Verbundenheit mit Ihnen.

→ Und genau deshalb ist uns Ihre Meinung besonders wichtig:

Wie gefällt Ihnen unsere „Auslese“? Welche Themen interessieren Sie besonders?

Wir freuen uns sehr über Ihr Feedback – gerne per E-Mail (mail@weingut-barth.de) oder telefonisch (06723/2514). Ihre Rückmeldungen helfen uns, die "Auslese" auch in Zukunft lebendig und informativ zu gestalten.

NACHHALTIGKEIT IM WEINGUT



Nachhaltigkeit prägt unser Handeln vom Weinberg bis zur Flasche. Die Natur ist unser wertvollstes Gut – sie zu respektieren und zu schützen, dies verstehen wir als Verantwortung gegenüber kommenden Generationen.

Seit 2025 tragen wir zusätzlich zum Bio-Siegel das Nachhaltigkeits-Siegel FairChoice. Es steht für eine ganzheitlich geprüfte Nachhaltigkeit in den Bereichen Ökologie, Soziales und Ökonomie und bietet Verbrauchern eine verlässliche Orientierung für nachhaltigeren Konsum.

Als zertifizierter Biobetrieb bewirtschaften wir unsere Reben konsequent ökologisch, fördern die Biodiversität durch artenreiche Begrünung und verzichten auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel. Solarenergie, überwiegend elektrische Mobilität, Leichtglasflaschen und die Zusammenarbeit mit regionalen Partnern sind für uns selbstverständlich.

Im Keller begleiten wir schonend, was die Natur hervorbringt – mit selektiver Lese, natürlichen Hefen und viel Zeit für die Reifung. Das FairChoice-Siegel ist für uns ein weiterer Schritt hin zu verantwortungsvollem Produzieren und bewusstem Genuss – heute und in Zukunft!

Unsere Schlenderweinproben

Begleiten Sie uns auf einem unterhaltsamen Rundgang durch unseren Weinkeller und die Produktionsstätte. Wir zeigen Ihnen, was bei der Gärung passiert und wie durch den schonenden Ausbau die Aromen im Wein erhalten bleiben. Sie dürfen unsere Schatzkammer besichtigen, lernen den Barriquekeller und andere Highlights unseres Weinguts kennen. Weiter geht es dann durch die Sektkellerei. Hier werden die einzelnen Schritte der Sektherstellung erklärt: Wie bei der traditionellen Flaschengärung die Bläschen in den Sekt gelangen und warum unser Sekt gerüttelt und nicht geschüttelt wird.

SEKTPAKET - 3 Sekte ca. 1 Stunde

PROBENPAKET 1 - 1 Sekt und 2 Weine ca. 1 Stunde

PROBENPAKET 2 - 2 Sekte und 3 Weine ca. 2 Stunden





GROSSE WEINE - GROSSE GEWÄCHSE

Große Gewächse stehen für die höchste Qualität deutscher Weine. Sie entstehen in den parzellengenau abgegrenzten Spitzenlagen der VDP.GROSSE LAGE® – dort, wo Terroir, Handarbeit und Erfahrung auf einzigartige Weise zusammenfinden.

Unsere VDP.GROSSEN GEWÄCHSE® stammen aus den renommierten Lagen Hattenheim Hassel, Wisselbrunnen und Hallgarten Schönhell. Nach strenger Qualitätsprüfung und ausreichender Reife präsentieren sie sich als präzise, elegante Rieslinge mit expressivem Lagencharakter. Limitiert in der Menge, groß im Anspruch – Weine, die Herkunft spürbar machen.

Für Liebhaber gereifter Rieslinge halten wir zudem eine besondere Auswahl bereit: In unserer Schatzkammerliste finden Sie gereifte GGs aus ausgewählten Jahrgängen – Weine mit zusätzlicher Reife, Tiefe und beeindruckender Komplexität. Raritäten, die über Jahre hinweg in unserem Keller gelagert wurden und nun mit besonderer Ausdruckskraft begeistern. Die aktuelle Schatzkammerpreisliste senden wir Ihnen gerne auf Anfrage zu.

AUSZEICHNUNGEN

YVES BECK

96 P. - 2023 SCHÖNHELL RIESLING trocken VDP.GROSSES GEWÄCHS®

96 P. - 2023 HASSEL RIESLING trocken - VDP.GROSSES GEWÄCHS®

DER FEINSCHMECKER - 4,5 F

“...Mark Barth legt mit der diesjährigen Kollektion noch einmal nach: stimmige Qualitäten auf Top-Niveau. Es geht um ein halbes F nach oben.”

VINUM WEINGUIDE - 4 Sterne

“Als Mitglied des VDP-Arbeitskreises Sekt hat Mark Barth an der Einführung des Sektstatuts des VDP mitgewirkt. Ein Augenmerk liegt dabei auf Lagen-Sekten. Und hier hat das Haus einiges zu bieten. Großartige Schaumweine kommen immer aus den Lagen Schützenhaus und Hassel. Zukünftig wird es auch Sekt aus dem Wisselbrunnen geben. Die aktuelle Kollektion umfasst auch eine Reihe sehr guter Weine. Dies alles belohnen wir mit dem vierten Stern.”

EICHELMANN - 4 Sterne

“Mark Barth und sein Team präsentieren auch in diesem Jahr wieder eine bärenstarke Kollektion, Sekte und Weißweine sind gleichermaßen spannend und überzeugen auf der ganzen Linie.”

JAMES SUCKLING

98 P. - 2017 HASSEL RIESLING brut nature VDP.SEKT.PRESTIGE

PROBEPAKET

3er VERTIKALE SCHÖNHELL GG

Erleben Sie die Faszination der Jahrgangsvertikale aus der VDP.GROSSEN LAGE® Hallgarten Schönhell.

APRIKOSE – PFIRSICHLÜTE – FEUERSTEIN

Die Trauben stammen aus der hochklassigen VDP.GROSSEN LAGE® Hallgarten Schönhell, auf 200–220 Metern Höhe, geprägt von Tonmergel- und Quarzsandböden.

2021 SCHÖNHELL RIESLING trocken VDP.GROSSES GEWÄCHS®

2022 SCHÖNHELL RIESLING trocken VDP.GROSSES GEWÄCHS®

2023 SCHÖNHELL RIESLING trocken VDP.GROSSES GEWÄCHS®

€ 118,00 / PAKET

3 Flaschen frachtfrei innerhalb Deutschlands
Bestellung: shop.weingut-barth.de



OHNE MENSCHEN KEIN WEIN! WIR STELLEN VOR...

Wir freuen uns sehr, zwei neue Gesichter in unserem Team begrüßen zu dürfen, die seit 2025 unser Weingut bereichern: Tita und Jana. Tita unterstützt uns als Auszubildende zur Winzerin und Jana ist im Bereich Marketing und Vertrieb bei uns tätig. Gemeinsam verstärken sie unser Team mit Leidenschaft und frischem Elan.



links Tita; rechts Jana

Wie seid Ihr zu uns ins Weingut gekommen?

Tita: "Erst durch mein Praktikum, anschließend durch meine Tätigkeit als Aushilfe auf verschiedenen Weinfesten für Barths und schlussendlich hat auch mein Ehrenamt als Weinmajestäät mich dazu bewegt meine Ausbildung bei Barths zu beginnen."

Jana: "Kennengelernt habe ich das Weingut durch meine Tätigkeit als Hattenheimer Weinmajestäät. Anschließend absolvierte ich mein Vorpraktikum für das Studium beim Weingut Barth und freue mich sehr, nun nach meinem Studium wieder hier tätig zu sein."

Was macht die Arbeit in einem Weingut für Euch so besonders?

Tita: "Die Arbeit ist sehr abwechslungsreich, jeden Tag gibt es eigentlich etwas anderes bzw. neues zu tun. Außerdem gefällt mir die Arbeit im Team sehr und man lernt immer mehr dazu."

Jana: „Die Arbeit im Weingut ist für mich etwas Besonderes, weil hier Handwerk, Leidenschaft und Teamgeist zusammenkommen. Ich liebe den Austausch mit dem Team und unseren Kunden und schätze den großen Fleiß hinter jedem Wein. Durch Marketing, Veranstaltungsorganisation und Vertrieb ist mein Alltag abwechslungsreich und nie langweilig.“

Was ist Euer BARTH-Liebblingswein?

Tita: "Mein Lieblingssekt ist der Fleur de Blanc, da er etwas einzigartiges ist, denn die Scheurebe gibt es bei uns im Rheingau eher selten."

Jana: "Mein Lieblingssekt ist der Pinot Rosé weil er fruchtig nach roten Beeren schmeckt, schön cremig ist und mit seiner frischen, leicht salzigen Note einfach erfrischend ist."

BEES BRUNCH - GRAVES LACHS mit unserem BARTH RIESLING EXTRA BRUT

Für genussvolle Brunchmomente stellen wir in dieser Ausgabe das Rezept „Bees Brunch – Graved Lachs mit Hollandaise, Spinat und Ei“ vom Restaurant Bees in Rüdesheim vor. Dazu passt perfekt unser Riesling Extra Brut (Nr.4) – und für einen großen Brunch mit Freunden empfehlen wir natürlich die Magnumflasche (Nr.4-M).

Zutaten

Frische Lachsseite (Sushi-Qualität ohne Haut)

Zutaten Beize:

1kg brauner Zucker

800g grobes Meersalz

15g Wacholderbeeren

10g schwarzer Pfeffer

100g Fenchelsaat

10g Lorbeerblätter

Zutaten Sauce Hollandaise:

1 Bio Ei & 1 Eigelb

40ml Barth Rieslingsekt

Prise Salz & Cayennepfeffer

Zusätzlich:

2 Eier pro Portion

Spinat

Sauerteigbrot

gehackte Petersilie

Schnittlauch

Lachs: Wacholder, Pfeffer, Fenchelsaat und Lorbeerblätter grob mörsern und mit Zucker und Salz gut vermischen. Den Lachs gleichmäßig mit der Beize bedecken (ca. 400 g Beize pro 1 kg geputzten Lachs). Im Kühlschrank 12–24 Stunden beizen lassen. Danach die Beize mit kaltem Wasser abspülen, den Lachs trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden.

Sauce Hollandaise: Alle Zutaten in einer Schüssel über einem Wasserbad (Bain-Marie) aufschlagen. So lange schlagen, bis es erhitzt und eine cremige Konsistenz entsteht. 250g geschmolzene Butter langsam unter ständigem Rühren einarbeiten. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Spinat: Butter in einer Pfanne erhitzen, Babyspinat kurz darin sautieren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellung: Eier pochieren, Danach Sauerteigbrot leicht toasten den Lachs, Spinat und die Eier mit der Sauce Hollandaise anrichten und mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch garnieren. Guten Appetit!

Bees Restaurant | Am Rottland 6 | 65385 Rüdesheim am Rhein | info@beesrestaurant.de



WEIN- UND SEKTGUT BARTH GBR
Bergweg 20 · D-65347 Hattenheim, Rheingau
T +49 (0)6723 2514 · mail@weingut-barth.de
www.weingut-barth.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mittwoch bis Freitag 14 - 18 Uhr
Samstag 11 - 16 Uhr
sowie nach Vereinbarung

