



# BARTH-AUSLESE

März 2007

## Rheingauer Weinmarkt in Frankfurt

Liebe Weinfreunde,

das Beste, was ein Wein werden kann, ist Sekt. Das meinen zumindest Alle, die dem perlenden Getränk aphrodisierende Wirkung zuschreiben. Es gibt wohl kaum noch einen gesellschaftlichen Anlass bei dem moussierender Wein nicht ausgedient wird. Doch es braucht nicht unbedingt den großen Gala-Empfang, um sich am „Plopp“ zu begeistern.

Sekt ist spritzig, erfrischend, bekömmlich und immer ein wenig sinnlich.

Freuen Sie sich auf ein prickelndes Rendezvous mit den Perlen, die gute Laune machen.

Ihre Familie Barth

*Manion Barth*  
*Nikola Barth*

Der Weinmarkt ist für mich ganz klar, in Frankfurts Fressgass jedes Jahr, ein Toppvergnügen, viele Leute, auf dass ich mich schon lange freute.

Geh' ich dann an den Ständ' entlang, frag ich mich innerlich ganz bang, wird dir der Wein auch diesmal munden, da geht's mir wohl wie allen Kunden.



Direkt führt mich mein Weg zu BARTH, wo schon ein Tropfen auf mich wart', den ich genüsslich jetzt tu trinken, derweil mei Aug' wie Sterne blinken.

Mein Gaumen und auch meine Nase, die spürn den Troppe in dem Glase, die Sinne fangen an zu tanzen, jetzt gluckert er in meinem Ranzen.

An Farbe, Reinheit, das Bukett, denk ich noch später dann im Bett, ein Wein von BARTH ist halt fürwahr ein Topp-Erlebnis, das ist klar.

Wer ihn nicht kennt versäumt etwas Hat an sei'm Wein nicht so viel Spaß, wie wir es haben Tag für Tag, wir trinken BARTH, gar keine Frag.

*(An dieser Stelle vielen Dank an Gerhard Brillisauer für das schöne Gedicht)*



## Weinfest-Termine 2007

7. bis 9. Juni	Theatrium Wiesbaden
6. bis 8. Juli	Weinfest Herborn
2. bis 4. August	Weinfest Taunusstein-Wehen
10. bis 19. August	Rheingauer Weinwoche Wiesbaden
23. bis 26. August und 30. Aug. bis 2. September	Mainzer Weinmarkt im Stadtpark
29. August bis 7. September	Rheingauer Weinmarkt Frankfurt Fressgass'

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

# WEINPUNKT

## Die VDP-Weingüter Barth und Lang haben ihre Vinothek in Hattenheim eröffnet

(Bericht Rheingau Echo 11. Januar 2007)

Nach knapp halbjähriger Bauzeit eröffnen am 10. Januar die Weingüter Barth und Lang in der Ortsmitte von Hattenheim ihre Vinothek WEINPUNKT.

Im gastronomischen Dreieck Hotel-Weinhaus „Zum Krug“, „Die Adlerwirtschaft Franz Keller“ und Hotel-Restaurant „Kronenschlösschen“ angesiedelt, entstand in dem seit einigen Jahren leerstehenden Gebäudeensemble eine Bereicherung für Hattenheim.



Schon lange spukte der Gedanke an eine Vinothek in den Köpfen von Norbert Barth und Hans Lang. Als der ortsansässige Antiquitätenhändler Engelbert Ruppert, die stark sanierungsbedürftigen Gebäude in der Hauptstraße 25 kaufte, nahm die Idee Gestalt an. In einer unglaublich logistischen Leistung entstand unter der Regie von Engelbert Ruppert, den Winzern und der renommierten Innenarchitektin Birgit Nicolay die Vinothek der besonderen Art. Mit Christine Schulz haben die beiden Winzer eine kompetente Betreiberin gefunden, die sich von Anfang an tatkräftig einbrachte.



Im WEINPUNKT gibt es nicht nur prickelnde Sekte und erstklassige Weine der angesehenen VDP-Weingüter Barth und Hans Lang, sondern auch Spitzenweine von VDP-Winzern aus fast allen deutschen Weinanbaugebieten.

Der WEINPUNKT konnte die Firma Gerolsteiner mit ihrem Mineralwasser, als ideale Ergänzung zu den Weinen, gewinnen. Die Kollektion edler Weingläser von Schott nimmt unter den hochwertigen Weinaccessoires einen besonderen Platz ein. Das Angebot wird abgerundet durch lukullische Spezialitäten der umliegenden Gastronomie und ausgesuchten landwirtschaftlichen Betrieben. Selbstverständlich gibt es auch einen Präsentenservice.



Neben dem Probieren einer Vielzahl offener Sekte und Weine kann man delikate Köstlichkeiten genießen und gemütlich verweilen. Damit dieser Genuss nicht beeinträchtigt wird, ist der WEINPUNKT, als einer der ersten Treffpunkte im Rheingau von Weinfreunden, rauchfrei.

Für private oder geschäftliche Events, Hochzeiten, Geburtstage und Seminare stehen zwei unterschiedlich gestaltete Räume zur Verfügung.

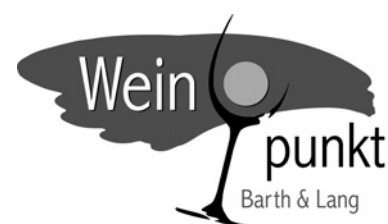
Der Raum „Piccolo“ bietet Platz für bis zu 50 Personen. Er strahlt aufgrund der Verknüpfung von Tradition und zeitloser Gestaltung eine sehr angenehme Wohlfühlatmosphäre aus.

Der elegante Saal „Magnum“ für bis zu 120 Personen befindet sich im Obergeschoss. Charakteristische Merkmale sind seine hohe Decke, die Ausstattung mit wertvollen Antiquitäten und der einmalige Blick auf die historischen Fachwerk-Fassaden der umliegenden Häuser.

Regelmäßig werden im WEINPUNKT Verkostungen und Seminare rund um das Thema Wein angeboten, z. B. „Gegensätze ziehen sich an – Scharfer Pfeffer und samtiger Rotwein“

Sämtliche Weine und Sekte sind zu Weingutspreisen in der Vinothek erhältlich.

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 16 bis 22 Uhr  
Samstag von 11 bis 22 Uhr  
Sonn- und Feiertage von 11 bis 21 Uhr.



Mehr Info auch unter [www.weinpunkt-vinothek.de](http://www.weinpunkt-vinothek.de) oder Telefon 06723/913960

## Schlemmertage im Wein- und Sektgut Barth 28. und 29. April von 11 bis 20 Uhr

Genießen Sie die weinige Atmosphäre in unserem Gutshof.  
Wir bieten Ihnen eine Auswahl an Riesling- und Spätburgunderweinen und Sekt,  
verbunden mit einer regionalen Küche mit Pfiff.

### So urteilt die Fachpresse über uns

WEIN PUR GENUSS-MAGAZIN ÖSTERREICH

Auszeichnung: **5 Gläser** (von 5 möglichen)

2005 **BARTH** Trockenbeerenauslese Hattenheimer Schützenhaus

Beurteilung: Feuerstein, Weingartenpfirsich, Melisse; vital, Birnenkoch und Pfirsichnektar, voller Spannung und Mineralität, erotisch-orgiastische Ausstrahlung, rasante Säure im Spiel mit knisternd prickelnder Mineralität, vibrierend, ungemein facettenreiche, enorme Länge und Strahlkraft, fantastisch!  
Einstimmig 5 Gläser.



WEIN PUR GENUSS-MAGAZIN ÖSTERREICH

Auszeichnung: **4 Gläser** (von 5 möglichen)

2005 Hattenheim Wisselbrunnen Erstes Gewächs

Beurteilung: Einnehmend und charmant schon im Duft, Fruchtsalat; opulente Art, Süße gut integriert, mineralisch, pfeffriger Biss, Marzipan, Kräuternote, sanft, perfektes Spiel von Süße und Säure, delikat, balanciert, charmanter Klassiker mit Länge.

GAULT MILLAU WEIN GUIDE 2007

Auszeichnung: **2 Trauben** (von 5 möglichen)

Zitat: Die Weine dieses Gutes haben sich in den letzten Jahren überaus positiv entwickelt. Mit einer Fülle von Verbesserungen in Weinberg und Keller hat Norbert Barth die Qualität Schritt für Schritt gesteigert. Auch die Erträge wurden reduziert. Lohn dieser Anstrengungen sind ansprechende, reintonige Weine, wie wir sie hier schon lange nicht mehr probiert haben. An der Spitze der Kollektion stehen grandiose edelsüße Gewächse, doch auch das Erste Gewächs überzeugt ebenso wie der 2003er Cabernet Sauvignon. Hier gelingt sogar ein Riesling im Barrique, den Barth »Singularis« nennt – ein deutlicher Schritt auf dem Weg nach oben in die Hierarchie der besten Rheingau-Güter.



Vom **5. bis 11. Juni** und vom **31. Juli bis 6. August** können Sie unsere Weine und Sekte am Hattenheimer Weinprobierstand in den Rheinanlagen genießen.

Dieses schöne Plätzchen ist ein Besuch wert, wir freuen uns auf Sie.

Geöffnet: werktags ab 18 Uhr, Samstag ab 16 Uhr, Sonntag ab 11 Uhr.



## Rotweinkuchen

**Zutaten:**

250 g Butter  
 200 g Zucker  
 4 Eier  
 1 Päckchen Vanillezucker  
 1/2 Päckchen Backpulver  
 1 TL Zimt  
 1 EL Kakao  
 1/8 l Rotwein  
 100 g Raspelschokolade

**Zubereitung:**

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen; zum Schluss die Raspelschokolade mit dem Teigschaber unterheben.  
 Den Teig in eine gefettete und mit Backpapierstreifen ausgelegte Kastenform füllen.  
 Backzeit: 50 bis 60 Minuten bei 180° Celsius im Normalbackofen (Gas Stufe 3, Umluft 160° Celsius).

**Wein-Empfehlung:**

Spätburgunder oder Dornfelder Rotwein




## Der krönende Abschluss eines kulinarischen Abends

Edelsüße Weine sind grandiose Begleiter festlicher Anlässe und ein hervorragender Aperitif, der Gourmets in Verzückerung geraten lässt. Wenn das Menü sich vollendet, versprechen diese edlen Tropfen ein glanzvolles Finale. Sie empfehlen sich gemäß der Regel „gleich und gleich gesellt sich gern“ besonders zu fruchtigen Desserts, Eis oder Sorbets. Eine interessante Komposition ergibt, selbst wenn es vielleicht zunächst unglaublich klingt, der Genuss mit reifem Edelschimmelkäse. Auf der einen Seite die salzigen

bis leicht bitteren Noten des cremigen Käses, auf der anderen Seite die fruchtig süßen Aromen des konzentrierten Weines, der geschmeidig Gaumen und Zunge umhüllt. Sie addieren sich zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis.

NICHT VERGESSEN !



# Wander-Weinprobe

## 1. Mai 2007

### Kennen Sie den?



**Bedenklich**

Ein Rheingauer beim Arzt. Ihm geht es nicht gerade gut. Nach der Untersuchung meint der Doktor: „Für Sie gibt's in Zukunft drei Dinge nicht mehr. Mit dem Rauchen ist Schluss, mit den Frauen ebenso und ganz besonders mit dem Wein.“ „Sind Sie wirklich überzeugt“ fragt der Patient fassungslos, „dass das was hilft, dass ich hundert Jahre alt werde?“ „Natürlich nicht“, meint der Arzt. „Aber es wird Ihnen so vorkommen.“

### Zum guten Schluss

BARTH-Sekt ist für diejenigen, die es sich leisten können, keinen Champagner trinken zu müssen.

Wein- und Sektgut Barth

Geschäftszeiten

Bergweg 20  
 65347 Hattenheim  
 Telefon: 067 23/25 14 · Fax: 067 23/43 75  
 E-Mail: Barth.Weingut@t-online.de  
 Homepage: www.weingut-barth.de

**VERKAUF FÜR ABHOLER**  
 Montag bis Freitag 14 bis 18 Uhr  
 Samstag 10 bis 17 Uhr  
 und nach Vereinbarung  
**Sonntag geschlossen**