



BARTH-AUSLESE

März 2008

Liebe Weinfreunde,

in den Sommermonaten gibt es kaum ein angenehmeres Gefühl als einen jugendlich frischen Weißwein zu trinken.

Stellen Sie sich vor, Sie sitzen auf einer sommerlichen Terrasse oder im Schatten eines Baumes, ein Glas mit gekühltem frischen Weißwein in der Hand, nippen daran, schauen in den Himmel und beobachten die dahin ziehenden Schäfchenwolken – was kann man sich Schöneres vorstellen?!

Ihre Familie Barth

Manion Barth
Nikola Barth

2007 – ein Wunschjahrgang!

Das Weinjahr war von meteorologischen Besonderheiten geprägt, was zur frühesten Weinlese seit 60 Jahren führte.

Durch die hohen Temperaturen im April kam es zu einem Vegetationsvorsprung von bis zu drei Wochen und somit bereits am 25. Mai zu einer sehr, sehr frühen Blüte der Riesling-Reben.



Nach warmen Tagen im Juli mit genügend Feuchtigkeit setzte sich im Spätsommer und Frühherbst das für den Wein günstige Wetter fort. Sonnige und warme Tage in Kombination mit kalten Nächten sorgten für eine hervorragende Aromenbildung der Trauben.



Mitte September begann die Lese beim Spätburgunder und in der letzten Septemberdekade beim Riesling. Die weiterhin idealen herbstlichen Bedingungen bis weit in den Oktober hinein veranlassten uns die Lese hinauszuzögern.

Wir wurden dafür mit einer weiteren Zunahme an Beerenaromen reich belohnt. Bereits um den 15. Oktober konnten wir bereits Beeren- und Trockenbeerenauslese von höchster Qualität ernten.

2007 – ein Jahrgang wie er besser kaum sein könnte.

Der ideale Sommerwein...

- ist frisch: Junge Weine haben oft spritzige Kohlensäure gespeichert. Sorten wie der Riesling haben knackige Säure, die an Zitrusfrüchte erinnert.
- schmeckt zart und fruchtig: Aromen von Äpfeln, Birnen, Grapefruit, Pfirsich und Ananas.
- ist leicht im Alkohol: Bei Weißweinen sollten es unter 12 % vol. Alkohol sein (typische Qualitätsstufe: Kabinett), Rotweine sollten unter 13 % vol. Alkohol liegen. Wussten Sie, dass man solche eleganten Weine gerne als „schlank“ bezeichnet?
- ist nicht zu süß: Die Geschmacksstufen trocken, Classic oder halbtrocken beleben den Gaumen und machen Lust auf das nächste Glas.
- wird gekühlt genossen: Weißwein und Rosé 7° bis 9° C, leichter Rotwein 12° bis 15° C.
- macht alles mit: Genießen Sie einfach den Sommerwein, ohne sich allzu viele Gedanken um Terroir-Nuancen und Weinphilosophie zu machen!



Unsere Sommer-Wein-Empfehlung: 2007 BARTH Classic Riesling

Nr. 30 – Angebot I/08

Weinwettbewerbe und Pressespiegel

Zeitschrift WEIN.PUR 6/2007 – Empfehlungen

2006 Hattenheim Wisselbrunnen ERSTES GEWÄCHS

Bewertung: Viel Frucht, exotische Aromen, offen und einladend, sanft und herzlich zugleich, ein Wein der Kontraste.



Sommelierforum Gutswein Berlin – August 2007

Vorgestellt wurde der 2006 Hattenheim Wisselbrunnen Riesling ERSTES GEWÄCHS

Bewertung: Ein voller, leicht cremiger und komplexer Wein mit spritziger Säure, typisch „rheingautrocken“.

SELECTION – Das Forum für Genießer

Wettbewerb: Premium Select Wine Challenge 2007
2006 BARTH Spätlese „S“ Riesling -trocken-

Bewertung: ausgezeichnet

2004 Cabernet Sauvignon

Bewertung: ausgezeichnet

Gault Millau WeinGuide 2008

Auszeichnung: 2 Trauben

Zitat: „Man kommt nicht umhin, die Fortschritte im Weingut Barth zu loben. Stand der Betrieb früher eher für schwankende Qualität im Sinne einer Schiffschaukel, so hat sich das Niveau in den letzten Jahren deutlich stabilisiert. Grundlage hierfür bilden Verbesserungen in Weinberg und Keller, wo zuletzt eine Kühleinrichtung im Weinkeller installiert wurde. Auch die Erträge wurden reduziert. Überraschend gut gelingt Norbert Barth in den letzten Jahren selbst ein solch heikler Wein wie der im Barrique ausgebaute Riesling, den er „Singularis“ nennt. Neben dem Ersten Gewächs aus dem Hattenheimer Wisselbrunnen gefällt uns der feine Sekt Pinot „Ultra“ besonders gut.“

Eichelmann 2008 – Deutschlands Weine 2008

Auszeichnung: 2,5 Sterne – guter bis sehr guter Erzeuger

Besonders herausgehoben werden die Riesling Sekte und der BARTH ultra mit jeweils 87 Punkten, gefolgt von der fruchtsüßen 2006er Auslese mit 86 und der Beerenauslese mit 89 Punkten.

Schlemmertage im Wein- und Sektgut Barth 26. und 27. April von 11 bis 20 Uhr

Probieren Sie den frischen 2007er Jahrgang und genießen Sie die frühlingshafte Atmosphäre in unserem Gutshof. Wir bieten Ihnen eine Auswahl an Riesling- und Spätburgunderweinen und Sekt, verbunden mit einer regionalen Küche mit Pfiff.

Open Air Fußball-EM · Wein & Mehr Life am Rhein in Hattenheim

Großleinwand direkt am Rhein an den Weinprobierfässern

Weindorf Hattenheimer Winzer

Sämtliche Spiele live vom 7. bis 29. Juni

Am 6. Juni große Eröffnungsparty mit Band und Tanz

Info-Fon 067 23-25 14

Wander-Weinprobe am 1. Mai und 20. September

Wandern Sie mit uns durch die Wein- und Kulturlandschaft Rheingau und genießen Sie die Weine dort, wo sie gewachsen sind. Um die Mittagszeit gibt es in der Weinbergsgemarkung einen deftigen Eintopf. Gegen 15.30 Uhr sind Sie zurück im Weingut. Dort können Sie den Tag bei einer guten Flasche Wein ausklingen lassen.



Kostenbeitrag
inkl. Mittagsessen 20,- €
Kinder bis 14 Jahren 5,- €
Wir bitten um Ihre Anmeldung
mit Vorkasse.



Sekt-Schaumnocken auf Himbeerspiegel

Zutaten:

3 Blatt Gelatine
 1 unbehandelte Zitrone
 3 Eier (Größe M)
 80 g Zucker
 100 ml trockener Sekt
 300 g Himbeeren
 Melisseblättchen
 8 Vollmilch-Schokotäfelchen (ca. 40 g)
 1 TL Puderzucker

Zubereitung: (Zubereitungszeit ca. 40 Minuten, Wartezeit ca. 2 Stunden.)

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
 Zitrone waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben.
 Saft einer halben Zitrone auspressen. Eier trennen.
 Zitronenschale, Eigelb und 50 g Zucker schaumig aufschlagen.
 Sekt und 2 EL Zitronensaft unterrühren.
 Zitronencreme kalt stellen. Eiweiß steif schlagen und sofort unterheben. Erneut ca. 2 Stunden kalt stellen.
 Inzwischen Himbeeren, bis auf einige zum Verzieren, und 30g Zucker in einen Topf geben und bei geringer Wärmezufuhr langsam aufkochen. Durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.
 Kurz vor dem Servieren mit 2 Esslöffel die Nocken von der Creme abstechen, mit Himbeerpüree, Melisseblättchen, Schokotäfelchen und restlichen Himbeeren verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Sekt-

Empfehlung:

BARTH

Spätburgunder
 Weißherbst
 -brut-

Nr. 7
 I/2008



Schaumweinsteuer

Die Schaumweinsteuer wurde schon 1902 von Kaiser Wilhelm II. zur Finanzierung des Kaiser-Wilhelm-Kanals und der kaiserlichen Kriegsflotte eingeführt. 1933 wurde sie im Zuge der Wirtschaftskrise abgeschafft, um sie dann 1939 als Kriegszuschlag wieder einzuführen, um die Entwicklung der U-Boot-Flotte zu sichern. Die Verantwortung nach dem Krieg ging an den Bund über. Sie wurde bis heute nicht abgeschafft und beträgt pro Liter Schaumwein 1,36 Euro.

NICHT VERGESSEN !

**Die Zeit der Weinfeste
 ist gekommen.**

**Schauen Sie in unsere
 „BARTH Wein-Termine
 2008“**

**Wir freuen uns
 auf Ihren Besuch.**

Kennen Sie den?



Eine Frau wird zu einer Weinprobe eingeladen. Einige Weine werden verkostet. Plötzlich verschwindet die Frau. Man sucht sie und findet sie in einem Nebenraum auf einer Couch liegend. „Ist Ihnen schlecht geworden, fehlt Ihnen etwas?“ „Aber nein,“ antwortet die Frau, „ich habe mich nur hingelegt, weil ich gehört habe, dass jeder Wein liegend gelagert werden soll.“

Zum guten Schluss

Das Beste, das ein Mensch leistet, verdankt er nicht selten seinen Misserfolgen.

(Wilhelm Schwöbel)

VERKAUF FÜR ABHOLER