



BARTH-AUSLESE

März 2010

Liebe Weinfreunde!

Der Traubenadler feiert Geburtstag!



Wir geben dieses Frühjahr den Startschuss für 100 Jahre beste Weine aus besten Lagen von kreativen Winzern: der Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) feiert sein hundertjähriges Bestehen.

Die älteste Spitzenweingütervereinigung der Welt, gegründet 1910, hat ein Jahrhundert lang die Bedeutung von Erzeuger und Qualität des deutschen Weins gepflegt und Maßstäbe für die Modernisierung des deutschen Weinbaus gesetzt. Wir Rheingauer VDP Winzer haben uns ein fulminantes Feuerwerk von Aktivitäten ausgedacht, um 100 Jahre VDP mit Ihnen zu feiern – ein ganzes Jahr lang!

Das Wein- und Sektgut BARTH ist stolz, seit 10 Jahren Mitglied des Verbands zu sein. Wir beteiligen uns aktiv an den Rheingauer Festivitäten und laden Sie jetzt schon ein, den Geburtstag des Traubenadlers mit uns zu feiern!

Ihre Familie BARTH

Manion Barth
Volker Barth
Christine Barth

Veranstaltungen 100 Jahre VDP im Rheingau

Harmonie von Speise und Wein

Am 18. April 2010 können Sie in unserer Vinothek Weinpunkt in Hattenheim die Harmonie der Hattenheimer VDP Weine mit einem köstlichen 5-Gang Menü genießen. Beginn 18.00 Uhr. (Info und Anmeldung im Wein- und Sektgut BARTH oder Weinpunkt Hattenheim)

Hattenheimer Wechselbrunnenfest

Am 1. und 2. Mai 2010 feiern wir am Hattenheimer Wechselbrunnen ab 12.00 Uhr. Es werden BARTH Weine ausgeschenkt und kleine Köstlichkeiten angeboten. Am 2. Mai findet um 13.00 Uhr eine Wanderung mit Hattenheimer VDP Winzern durch die Weinberge statt. (Info und Anmeldung im Wein- und Sektgut BARTH oder Weinpunkt Hattenheim)

Wein.Berg.Leuchten im Rheingau

Am 11. und 12. Juni 2010 ab 19.00 Uhr findet im Weinberg unterhalb vom Schloss Johannisberg das spektakuläre Weinbergleuchten der Rheingauer VDP Winzer statt. Mit dem Licht-Projekt Johannisberg, Geburtsstätte der Spätlese, stellen die Winzer die Tradition und Schönheit der Rheingauer Weinkulturlandschaft im wahrsten Sinn des Wortes in neuem Licht dar. Eintritt ist frei. Lassen Sie sich diese romantisch-mystische Show nicht entgehen!

Jubiläumsversteigerung im Kloster Eberbach

Zum Ersten, zum Zweiten und zum...

Am 25. September 2010 locken wir Sie nach Kloster Eberbach, wo Weinliebhaber aus aller Welt mit Spitzen des jüngsten Jahrgangs 2009 sowie Raritäten aus einem Jahrhundert zum Bieterwettbewerb antreten. Die Schatzkammern der VDP Weingüter werden geöffnet und bringen manch große Überraschung aus den Großen Jahrgängen des letzten VDP Jahrhunderts unter den Hammer. Ihr Wein- und Sektgut BARTH präsentiert und versteigert seinen Sekt aus dem Ersten Gewächs 2007 Hattenheim Hassel Riesling – der BARTH Primus. Beginn Vorprobe 9.30 Uhr, Versteigerung 13.00 Uhr. 40,- € pro Person inkl. Vorprobe (Info und Anmeldung beim VDP oder im Wein- und Sektgut BARTH)

Lange Nacht der Weinkeller

Am 27. November 2010 öffnen fünf VDP Weingüter Hattenheims ihre Keller für Weinliebhaber. Gemeinsamer Treffpunkt ist das Wein- und Sektgut BARTH um 16.00 oder 19.00 Uhr. Jedes Weingut widmet sich einem Thema (Sekt, Barrique Ausbau, Kunst und Wein, u.a.) und präsentiert drei Weine. (Info und Anmeldung im Wein- und Sektgut BARTH)

Die BARTH Mitarbeiter stellen sich vor

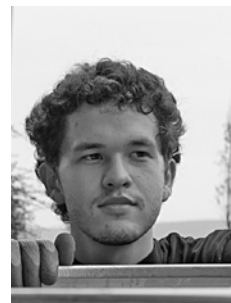


Mathias Crass, 29 Jahre

Weinbautechniker, verantwortlich für Weinausbau, Sektbereitung und Ausbildung der Azubis. Lieblings-BARTH: „Sekt Pinot Blanc brut – Der erste Sekt, den ich selbst degorgiert habe!“

Paul Zeiß, 23 Jahre

Azubi im 3. Jahr. Alle Bereiche der Weinproduktion. Lieblings-BARTH: „Sekt Riesling extra brut – ein tolles Riesling-Aroma ohne Süße.“



Ingeborg Weritz, 55 Jahre

Auftragsabwicklung In- und Ausland, Etikettendruck, Verwaltung, Sektsteuerlager, Abrechnung Handelsagenturen – seit 24 Jahren im Team! Lieblings-BARTH: „2005 Cabernet Sauvignon – ein außergewöhnlicher Wein mit tollen Beerenaromen.“

Christine Nordmann, 52 Jahre

Schwerpunkt Auftragsbearbeitung, Rechnungswesen und Paketversand – seit 24 Jahren dabei! Lieblings-BARTH: „Sekt Pinot Rosé brut, angenehm frisch und zart perlend, seit vielen Jahren mein Lieblingssekt!“



Julien Chevalier, 20 Jahre

Azubi im 3. Ausbildungsjahr. Traubentransport, Pflanzenschutz, Auslieferungen, Weinbereitung und Traktorfahren. Lieblings-BARTH: „2008 CHARTA, denn meine erste „Weindusche“ passierte mir mit diesem Wein...“

Annette Perabo, 40 Jahre

Verkauf, Export, Weinmessen. Lieblings-BARTH: „2008 Singularis Riesling Barrique – ein voller, fruchtiger Riesling mit zarten Holztönen, herrlich zum Essen!“



Marc Leitis, 18 Jahre

Azubi im 1. Ausbildungsjahr. Erlernen aller Bereiche der Weinproduktion. Lieblings-BARTH: „Auslese Riesling Hattenheimer Schützenhaus – weil ich die Trauben hierfür im Herbst 2009 sortiert habe!“

Der Rheingau – und seine Besonderheiten



Der Rheingau erstreckt sich im Wesentlichen auf einen schmalen Streifen westlich des Rheinknies – also entlang der Stelle, wo der Rhein seinen kontinuierlichen Lauf nach Norden einmalig unterbricht und nach Westen abschwengt. Westlichster Weinort ist Lorchhausen, östlichster Flörsheim. Außerdem zählen dazu der Lohrberger Hang im Stadtgebiet von Frankfurt am Main und der nördlichste Weinberg Hessens, der Böddinger Berg in Felsberg. Damit ist das als Rheingau bezeichnete Weinbaugebiet größer als die eigentliche Region, welche nur das rechtsrheinische Gebiet zwischen Wiesbaden und Rüdesheim bezeichnet. Insgesamt hat das Weinbaugebiet eine Fläche von ca. 3100 Hektar.

Klima

Das Klima im Rheingau ist sehr mild, da die Region auf der Hauptwetterseite im Westen und Norden von den Höhen des Taunus geschützt ist. Zudem gibt es dadurch, dass der Rhein hier nach Westen fließt, vorwiegend Südhänge, die eine starke und lange Sonneneinstrahlung genießen. Zusätzlich verstärkt wird dies durch die Reflektorwirkung der Wasseroberfläche des Rheins (übrigens ist der Rhein bei Hattenheim am breitesten – somit dieser Effekt hier am stärksten).

Rebsorten

Die bei weitem häufigste Rebsorte im Rheingau ist der Riesling. Er nimmt fast 80% der Anbaufläche, fast alle Spitzenlagen, ein und ist berühmt für seine ausgezeichnete Qualität. Die Rebsorten verteilen sich wie folgt: Riesling 78,2%, Spätburgunder 12,7%, sonstige Weißweine 6,2% und sonstige Rotweine 2,9%.

Terroir

Die Rebe ist das Sprachrohr des Bodens - das Terroir ist die schmeckbare Herkunft des Weines. Der Begriff „Terroir“ umfasst jedoch nicht nur die Bodenstruktur, sondern die Komplexität des Weinbaus, eine Konstellation aus Bodenbeschaffenheit, die Wahl der Rebsorte für die jeweilige Lage, das vorhandene Mikroklima und die Verarbeitung durch den Winzer. Die Kunst des Winzers besteht darin, diese Komponenten zu erkennen und sie in einem harmonischen Zusammenspiel zu einem charaktervollen Wein auszubauen.



Im Rheingau gibt es ganz unterschiedliche Böden: leichte Verwitterungsböden in den höheren Lagen und zunehmend Löss, Lehm und Ton, je mehr man sich dem Rhein in der Talsohle nähert. Geschmack und Charakter des Weines werden durch den Boden im Weinberg maßgeblich bestimmt. Wichtige Faktoren des Bodens sind seine Wasserdurchlässigkeit und seine Farbe, denn das beeinflusst das Wachstum der Rebe und deren Wärmezufuhr. Denn je dunkler ein Boden, desto mehr erwärmt er sich. Es finden sich vier Hauptbodengruppen: Vulkanböden (füllige, gehaltvolle Weine), Schieferböden (pikante, spritzige Weine), Muschelkalkböden (herzhafte, kräftige Weine) und Löss- und Lehmböden (gehaltvolle, bukettreiche Weine).

Steilere und höher gelegene Lagen erhalten mehr Sonnenschein, da der Dunst, der sich in Rheinnähe bildet, hier weniger stark ist. Allerdings weht in den höher gelegenen Lagen auch ein kühlerer Wind. Spitzenlagen zeichnen sich durch eine gute Kombination von Boden, Sonnenschein und geschützter Lage aus und lassen sich prinzipiell an jeder Stelle des Rheingaus finden. Das gesamte Anbaugebiet ist in 10 Großlagen und 119 Einzellagen unterteilt.

...übrigens: das Synonym für deutschen Wein im englischsprachigen Raum ist Hock, abgeleitet von der Stadt Hochheim am Main (gehört zum Anbaugebiet Rheingau). Ein englischer Ausspruch lautet: „A good Hock keeps away the doc!“



Zitronen-Sekt Sorbet mit Erdbeersauce

Für 4 Personen:

200 ml BARTH Riesling -brut-
 250 g Erdbeeren
 150 ml Zitronensaft
 2 EL Erdbeermarmelade
 200 g Zucker
 300 ml Wasser
 2 Eiweiß
 1 Päckchen Vanillezucker
 Zitronenscheiben und frische
 Minzblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Wasser mit Zucker im Topf zum Kochen bringen, sirupartig einkochen. Zitronensaft hinzufügen. Erkalten lassen. Sekt hinzufügen.
2. Eiweiß sehr steif schlagen und unterheben. Masse in einer Metallschüssel im Gefrierschrank 4 bis 5 Stunden fest werden lassen, dabei alle 30 Minuten mit einem Schneebesen kräftig umrühren.
3. Erdbeeren putzen, mit Vanillezucker und Marmelade fein pürieren.
4. Sorbet auf 4 Gläser verteilen, Erdbeersauce darüber gießen, mit Zitrone und Minze garnieren.

BARTH Wein-Empfehlung:

Nr. 3
 BARTH Sekt
 Riesling
 -brut-

Weinwettbewerbe und Pressespiegel

Gault Millau WeinGuide 2010

Zitat: „gehört mit 3 Trauben zur Spitze im Rheingau“

Deutscher Rotweinpreis 2009

2002 BARTH Eiswein Spätburgunder Weißherbst
 Wurde in der Kategorie „edelsüß“
 mit **sehr gut** bewertet



NICHT VERGESSEN !

**Schlemmertage
im Gutshof**

24. und 25. April
11 - 20 Uhr

**Wir freuen uns
auf Ihren Besuch.**

Deutscher Riesling Cup – Zeitschrift „Der Feinschmecker“
 2008 Hattenheim Hassel Riesling Erstes Gewächs

11. Platz von 348 trockenen Riesling-Weinen

Zitat: Ein kräftiger Rheingauer Riesling, fruchtig im Bukett, mit Noten von Apfel und Pfirsich, sowie einem Hauch von Melone und Grapefruit. Am Gaumen zeigt sich eine füllige Aromenstruktur, die feine Botrytisnoten erkennen lässt. Im Mund spielt der Wein seinen kräftigen Körper geschmackvoll aus, unterstützt von einer rassigen, reifen Säure. Sehr schöner fruchtiger Abgang, der noch einmal dezent auf den Extraktreichtum anspielt.

Schwierige Entscheidung



„Am Ergebnis gibt es nichts zu rütteln“, sagt der Arzt nach der Untersuchung zu dem Patienten im mittleren Alter. „Nach Ihrem Gesundheitszustand müssen Sie sich entscheiden: entweder geben Sie die Frauen oder den Wein auf. Was wollen Sie tun?“ Darauf antwortet der Patient: „Ich möchte doch lieber von Fall zu Fall entscheiden... je nach Jahrgang!“

Zum guten Schluss

„Wein ist unter den Getränken das Nützlichste und unter den Arzneien das Angenehmste“

Plutarch von Chäronea (ca. 50 - 120 n. Chr.)

Wein- und Sektgut Barth

Bergweg 20
 65347 Hattenheim
 Telefon: 0 67 23 / 25 14 · Fax: 0 67 23 / 43 75
 E-Mail: mail@weingut-barth.de
 Homepage: www.weingut-barth.de

Geschäftszeiten

VERKAUF MIT PROBE FÜR ABHOLER
 Montag bis Freitag 14 bis 18 Uhr
 Samstag 11 bis 16 Uhr
 und nach Vereinbarung
Sonntag geschlossen