

BARTH - AUSLESE



44. Ausgabe | Oktober 2013

LIEBE WEINFREUNDE,

wieder neigt sich ein Spätsommer dem Herbst zu und für uns Winzer beginnt die „heiße Phase“ des Jahres, die Weinlese. Genießen Sie die länger werdenden Abende in geselliger Runde bei einem Gläschen Riesling. Wenn es bei Ihnen etwas festlicher werden soll - wir haben es in diesem Jahr erneut geschafft, drei 2012 BARTH Grosse Gewächse anerkannt zu bekommen. Die Burgunderfans werden ebenfalls nicht zu kurz kommen mit unserem feinfruchtigen Spätburgunder trocken (Nr.50) und dem kräftigen Spätburgunder Reserve (Nr.51) mit feiner Barriquenote.

Unser Tipp fürs Weihnachtsfest - stoßen Sie an mit BARTH Sekt Pinot Noir brut, unserem funkelnden Roten!

Einen schönen Herbst wünscht Ihnen

Ihre Familie Barth

BARTH IN AFRICA

Eine weite Reise hatte unsere BARTH Riesling Spätlese Hat-tenheim Wisselbrunnen von 1994 hinter sich, bis sie im Mai dieses Jahres in die Hände von Nick Pentz, Besitzer vom Weingut Groote Post Vineyards in Darling, Südafrika, gelangte. Neun Rieslinge aus Südafrika und Deutschland wurden in einer lockeren Winzerkollegenrunde, die sich etwa sieben Mal im Jahr trifft, verkostet. Unser Riesling war der Highlight, Nick schrieb uns begeistert: „we had the most magnificent bottle of your BARTH 1994 Riesling at our wine group tasting. It was so fresh and vibrant for a 19 year old wine... what a beauty!”



2014 RHEINGAUER Filmnächte

Der junge VDP präsentiert die vierte Reihe der Rheingauer Filmnächte. Wir vom Wein- und Sektgut BARTH zeigen Ihnen eine französische Komödie in einmaliger Atmosphäre – Sie sitzen zwischen den stimmungsvoll beleuchteten Sektrüttelpulpen.

20. FEBRUAR 2014
WILLKOMMEN BEI DEN SCH'TIS
TICKETPREIS: 35 EURO

Kartenvorverkauf ab jetzt bei uns! Preis inklusive Snack, Wasser und Weine von allen sieben VDP- Jungwinzern. Einlass ab 19 Uhr, Filmvorführung beginnt um 20 Uhr, freie Platzwahl.



DER BEGRIFF TERROIR

„do schmeckt mer jeden Grotze...“

Der Herkunftsgedanke hat im deutschen Weinbau und insbesondere im Rheingau eine lange Tradition. Stammt doch die älteste Weinlagenkarte der Welt von hier, gezeichnet von Dr. Dünkelberg aus dem Jahr 1867. Die Karte zeigt bis ins kleinste Detail erste und zweite Lagen klassifiziert nach Güte und Ertragsmengen der Trauben. Terroir ist aber weit mehr als nur der Boden, auf dem der Rebstock wächst oder die Lage des Weinbergs. Es ist der Begriff für den Einfluss von Klima, Bodentyp und Winzerkunst auf die spezielle, unverwechselbare Charakteristik des Weines einer Region. Sie sollen also „die Herkunft schmecken“. Rheingauer Rieslinge sind geprägt durch den Lösslehm Boden, den man hier hauptsächlich vorfindet (Tonmergel und Buntschiefer sind weitere Varianten).

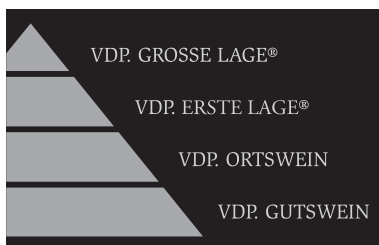
Die Weine haben oftmals eine ausgeprägte Frucht und eine ganz feine Säure, die diese unterstützt und vertieft. Es sind nuancenreiche Weine, von mineralisch-schlank bis gold-satt ist alles dabei.

Drei Aroma-Komponenten prägen einen Wein – so ist es zum einen das Einlagern der Inhaltsstoffe in der Traube durch das Wachstum der Rebe (hier spielt der Boden eine große Rolle). Dann kommen die Aromen während der Gärung hinzu, die schließlich durch die Lagerungsaromen abgerundet werden. Terroir Weine sind Weine mit Tiefgang, sie sind interessant, vielschichtig und facettenreich. Sie laden ein zum zweiten Schluck (und zweiten Bissen – denn sie sind tolle Essensbegleiter). Es sind keine gefälligen Designerschluckchen, sondern oftmals auch meditativ. Ein BARTH Terroir Wein? Da ist der BARTH 2012 Riesling trocken Hattenheim Schützenhaus (Nr. 22), ein intensiver, kräftiger Riesling vom rheingautypischen Lösslehm Boden oder der BARTH 2012 Schönhell Riesling VDP. Grosses Gewächs (Nr. 38). Hier prägt ein schwerer Tonmergelboden einen blumigen, duftig-komplexen Wein.



In Marks Händen:
schwerer Tonmergelboden vom
Hallgarten Schönhell

NEU - NEU - NEU - NEU - NEU - NEU - NEU - NEU - NEU



Die neue VDP. Klassifikation beruht auf einem privatrechtlichen Statut der Prädikatsweingüter Deutschlands. Dieser Statut definiert die Qualität eines Weines nach dem „Terroir“, der Herkunft in Verbindung mit der Qualität. Somit ist der Weinberg mit der Herkunft der Trauben das ausschlaggebende Klassifikationsmerkmal für den VDP.

Ziel ist es hier, eine Wertigkeit der besten Lagen festzulegen, den Erhalt einer Einzigartigkeit der Kulturlandschaft zu sichern und den Stellenwert großer trockener Rieslinge zurückzugewinnen.

In unserer Preisliste 2013 stellen wir zum ersten Mal unseren VDP. ERSTE LAGE Wein **2012 Hattenheim Schützenhaus Riesling trocken (Nr.22)** vor. Ein Wein mit eigenständigem Charakter. Zitrusduft, gepaart mit kräutrig-pflanzlichen Aromen und Steinobst. Langer Abgang für einen nachhaltigen Trinkgenuss.



BARTH CHARTA WEIN - DER KLASSIKER AUS DEM RHEINGAU



Der romanische Doppelbogen auf weißem Grund ist das unverwechselbare Zeichen für diesen einzigartigen Charakterwein, den es nur hier bei uns im Rheingau gibt. Ein außergewöhnlicher Wein, der mit seiner Balance, Reife und Finesse das typische Geschmacksbild des Rheingauer Rieslings darstellt.

1983 wurde die Qualitätsbezeichnung CHARTA von den vier Rheingauer Winzern Breuer, Lang, Weil und Wegeler ins Leben gerufen. Norbert Barth wurde im gleichen Jahr Mitglied der CHARTA Vereinigung, somit ist das Wein- und Sektgut BARTH ein CHARTA Pionier der ersten Stunde. Doch was zeichnet diesen Wein aus, der ja kein Lagenwein ist, sondern ein Weintyp?



CHARTA-Weine werden nach strengsten, 1983 festgelegten, Kriterien erzeugt. Gelesen als vollreifes Lesegut aus besten Lagen, ist dieser Riesling geschmacklich trocken, fruchtbetont und vollmundig der ideale Essensbegleiter.

Eine gewählte, turnusmäßig wechselnde Prüfungskommission überwacht die Weinqualität durch Blindproben vor und nach der Abfüllung. Erst ab dem 1. September des auf die Ernte folgenden Jahres darf er verkauft werden - so präsentiert sich der Wein mit seiner edlen Trinkreife.

Abgefüllt in einer braunen Schlegel-Flasche trägt er zum Zeichen der erfolgreichen Prüfung die charakteristische weiße CHARTA-Kapsel und das CHARTA Rückenetikett mit dem romanischen Doppelbogenemblem. Der romanische Doppelbogen ist ein geschichtsträchtiges Symbol und findet sich überall in wichtigen historischen Gebäuden im Rheingau. So im romanischen Zisterzienser Kloster Eberbach oder dem ältesten, vollständig erhaltenen Steinhaus Deutschlands, dem Grauen Haus in Oestrich-Winkel (erbaut im 9. Jhr), dessen Fensterbögen dem CHARTA Symbol Pate standen.

Aus diesen Qualitätsvorstellungen und Ausbaukriterien der CHARTA wurde der Grundgedanke der Ersten und Großen Gewächse entwickelt. So ist es in einem nicht unerheblichen Maß der CHARTA Gruppe zu verdanken, ein wiedererkennbares Bild der Rheingauer Rieslinge zu zeichnen und somit einen entscheidenden Anstoß für die Klassifikation der Lagen im Rheingau zu geben. Der CHARTA als „kleiner Bruder“ zum klassifizierten Großen Gewächs bietet Ihnen vollmundigen, rassischen und charaktervollen Riesling-Genuss. Unser 2011 BARTH Riesling CHARTA Wein beweist die Aktualität der CHARTA Weine bis heute. Er wurde für die Weinkarte 2014 der Mercure Hotelgruppe europaweit ausgewählt!

Wie präsentiert sich der BARTH Riesling CHARTA im Gaumen?

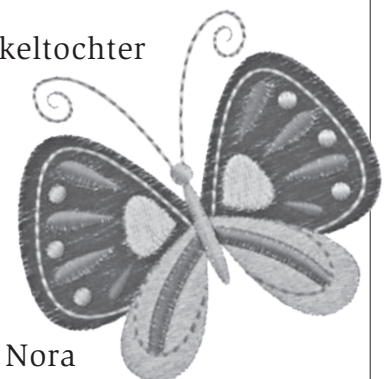
Gelbe, saftige Früchte, etwas karamellige und würzige Anklänge, feine, lebendige Säure, nachhaltig, merkliche Tiefe und langer Abgang. So passt er ideal zu asiatischen Speisen sowie Geflügel- und Kalbgerichten zu cremigen Saucen oder auch gereiftem, würzigen Käse. Zum Wohl!

Wir freuen uns über die Geburt unserer zweiten Tochter und Enkeltochter

ELLEN

5. September 2013

52 cm, 2920 g



Die glücklichen Eltern Christine und Mark, die große Schwester Nora und die Großeltern Marion und Norbert Barth

REZEPTEMPFEHLUNG – ROTWEIN MUFFINS

Zutaten:

250 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
200 ml BARTH Spätburgunder trocken (Nr. 50)
100 g Zucker, 80 g Butter
1 Ei, 0,5 gestr. TL Kardamon
1 gestr. TL Zimt, 1 Prise Salz
2 gestr. TL Backpulver
50 ml Milch
ger. Schale von ½ Orange (Bio)

Zubereitung:

1. Mehl mit Backpulver und Gewürzen mischen und in eine Schüssel sieben.
2. Butter schmelzen und mit Ei, Zucker, Milch und Spätburgunder verrühren.
3. Mehlmischung unterheben und ganz kurz mit dem Holzlöffel verrühren (nicht zu glatt rühren, sonst werden die Muffins zäh!).
4. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und bei 180 Grad für etwa 20 Minuten backen.

BARTH

Sekt- Empfehlung

Nr. 10

BARTH

Pinot Noir
brut

NICHT VERGESSEN!

Alle Jahre wieder...

Weihnachts-Forum

23. + 24. November
12 – 19 Uhr

Nur für Sie:

Adventskränze,
Keramik, Glaskunst,
Weihnachtszubehör,
hausgemachte
Köstlichkeiten.

Stimmungsvolles
Verkosten unserer
BARTH Weine und Sekte
und vieles mehr.



WEINWETTBEWERB UND PRESSESPIEGEL PRO RIESLING ERZEUGER PREIS

Auszeichnung 9/2013:

der Förderverein Pro Riesling Trier gratuliert uns für unser „hervorragendes Ergebnis“ beim bundesweiten Wettbewerb Pro Riesling Erzeugerpreis.

FALSTAFF

Auszeichnung 9/2013:

2012 BARTH Riesling Großes Gewächs Hattenheim Hassel: 92 Punkte
2012 BARTH Riesling Großes Gewächs Hattenheim Wisselbrunnen: 91 Punkte
2012 BARTH Riesling Großes Gewächs Hallgarten Schönhell: 90 Punkte

WEIN-PLUS

Auszeichnung 9/2013:

2012 BARTH Riesling Großes Gewächs Hattenheim Hassel: 92 Punkte
2012 BARTH Riesling Großes Gewächs Hattenheim Wisselbrunnen: 91 Punkte
2012 BARTH Riesling Großes Gewächs Hallgarten Schönhell: 91 Punkte
2011 BARTH Riesling Beerenauslese Hattenheim Schützenhaus: 92 Punkte

SELECTION

Auszeichnung 5/2013:

Sekt BARTH Pinot Rosé brut: 3 Sterne - der Wein zählt somit zu den besten in diesem Wettbewerb angestellten Weine und erhält die Silbermedaille.

KENNEN SIE DEN?

Helmut Kohl besucht John Major in London. Nach einem langen Arbeitstag gehen sie zusammen in ein Weinlokal. Major bestellt ein Glas Spätburgunder, Kohl ein Glas Riesling. Als sie ihren Wein bekommen, stoßen sie an. Major sagt: „To your health!“. Kohl erwidert: „To your dunkelth!“...

ZUM GUTEN SCHLUSS

„Wozu die Wahrheit im Kaffeesatz suchen, da sie doch so angenehm im Wein untergebracht ist...“ (André Brie)

Wein- und Sektgut Barth GbR

Bergweg 20, D-65347 Hattenheim, Rheingau
T + 49 (0)6723 2514 F + 49 (0)6723 4375
mail@weingut-barth.de
www.weingut-barth.de

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 14 – 18 Uhr,
Samstag 11 – 16 Uhr
und nach Vereinbarung
Sonn- und Feiertag geschlossen

