

BARTH - AUSLESE



46. Ausgabe | Oktober 2014

LIEBE WEINFREUNDE,

es war schon ein lang gehegter Wunsch der Familie die Weinprobierstube zu modernisieren. Anfang Mai dieses Jahres schritten wir endlich zur Tat, und bauten sie komplett um. Dabei waren wir stets bemüht so wenig in das Tagesgeschehen einzugreifen wie möglich, was uns natürlich nicht immer gelang. Aber Sie, liebe BARTH Kunden, nahmen mit viel Humor und Gelassenheit, den Lärm, Staub und die vielen wuseligen Handwerker in Kauf. Auch die „open-air“ Probierstube, die wir zwischendurch im Hof einrichteten, wurde anstandslos akzeptiert. So verbrachten wir manch fröhliche Stunden beim Weinverkosten auf der Zeltgarnitur – zum Glück war es ein warmer Sommer!

Alle Unannehmlichkeiten liegen nun hinter uns und wir können Ihnen stolz eine gänzlich neue, aufregend „interaktive“ Probierräumlichkeit präsentieren. Auch ein komplett neuer Holzfasskeller wurde zudem errichtet! Besuchen Sie uns und lassen Sie sich von einem ganz neuen Ambiente verzaubern, z. B. auf unserem Weihnachtsforum am 22. und 23. November.

Einen schönen Herbst wünscht Ihnen
Ihre Familie Barth und das BARTH Team

Save the date

Two and a half Rheingauer Mittwoch, 5. November 2014

Im Restaurant „Next Level“ der Kameha Suite in Frankfurt präsentieren die Jungwinzer Mark Barth, Max Schönleber (Weingut Allendorf) und Tobias Fiebrandt (Weingut Leitz) ihre Weine und Sekte. Einst drückten sie gemeinsam die Schulbank der „Wein-Uni“ Geisenheim, nun plaudern sie über ihre ersten Winzerjahre.

Anmeldung: Kameha Suite, Taunusanlage 20, 60325 Frankfurt a. M., Tel. 069/4800370, Beginn 19 Uhr. Preis: € 98,- p.P. (10 Gänge Flying Menü, Weine, Sekte, Wasser, Kaffee, Moderation)

30 Jahre CHARTA Rheingau Samstag, 8. November 2014

Feiern Sie das Jubiläum der 13 CHARTA Weingüter im Wein- und Sektgut BARTH. Alle aktuellen CHARTA Weine sowie Schätze aus 3 Jahrzehnten warten auf Sie, schlemmen Sie raffinierte Rheingauer Köstlichkeiten zwischen Rüttelpultern und lauschen Riesling geneigter Musik.

Anmeldung erforderlich. Beginn 19.30 Uhr. Preis: € 85,- p. P. (Charta Weine, Rheingauer Köstlichkeiten, Wasser, Musik)

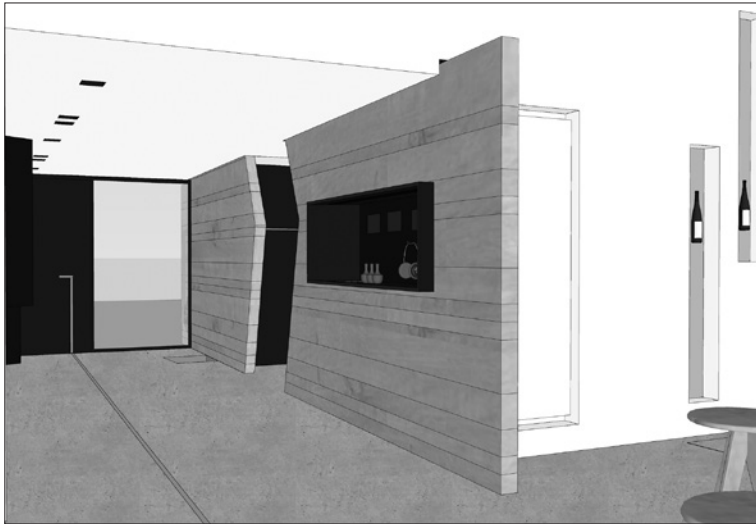
Rheingauer Filmnächte 2015 Donnerstag, 26. Februar 2015

Der junge VDP präsentiert die fünfte Reihe der Rheingauer Filmnächte. Das Wein- und Sektgut BARTH zeigt Ihnen „Loriots Ödipussi“ in einmaliger Atmosphäre.

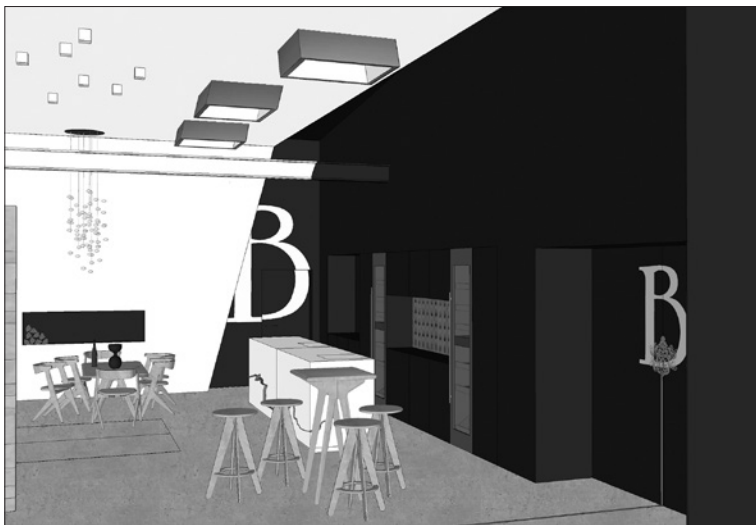
Anmeldung erforderlich. Preis: € 35,- p. P. (Snack, Weine der VDP Winzer, Wasser)

BARTH'S NEUE VERKOSTUNGSWELT

Das Holztor, die Schieferplatten auf dem Boden und die verwinkelte Lagerhalle gehören der Vergangenheit an und sind nicht mehr wiederzuerkennen. Seit Mai kostete uns diese Renovierung, die an eine Großbaustelle erinnerte, einiges an Nerven und kreativer Energie. Auch der ein oder andere Kunde musste bei Lärm und Staub unsere Weine verkosten. Doch sämtliche Unannehmlichkeiten haben sich gelohnt, denn von nun an dürfen Sie in ein komplett neues Interieur eintauchen!



Sobald Sie den Eingangsbereich durch die neue, anthrazitfarbene Tür betreten, leitet sie ein goldener Streifen entlang des Bodens in den Raum hinein. Jedoch lohnt sich direkt ein Blick nach rechts, denn dort können Sie an der Wand Bodenprofile unserer VDP.GROSSEN LAGEN® „Hattenheim Wisselbrunnen“ und „Hallgarten Schönhell“ betrachten. Diese Profile wurden von einem Geologen aus einem 2 Meter tiefen Schacht entnommen, den wir dafür in unseren Rebzeilen gegraben haben. Der Boden bildet das Fundament unserer Reben – nun können wir Ihnen die Unterschiede bildhaft zeigen.



Sie gehen nun an der ihnen bereits bekannten Probierstube vorbei und finden gegenüber das nächste Highlight – unser interaktiver Bereich. Hier heißt es sehen, staunen, Hand anlegen und vielleicht auch noch etwas dazulernen. Dann drehen sie sich wieder um – „Achtung nicht Hinabstürzen!“

Sie stehen auf oder direkt neben dem Fenster zur Schatzkammer und erhaschen einen Blick in die Tiefe, wo edle Gewächse aus den vergangenen 50 Jahren unter idealen Bedingungen reifen.



Weiter geht es nun in den großen Verkostungsraum, großzügig und lichtdurchflutet mit drei in der Decke eingelassenen goldenen Kuben. Diese sind auf unsere jeweiligen Spitzenlagen ausgerichtet – schauen Sie nach oben und sehen Sie dem Treiben der Wolken zu! An der Bar probieren Sie unsere Weine und Sekte, der Kamin in der Ecke verbreitet in der dunklen Jahreszeit eine wohlige Stimmung. Die Räume sind in unseren BARTH Farben weiß, schwarz und gold gestaltet, ungewöhnlich, interessant, animierend. Ein passender Ort für viele aufregende Momente.

SPÄTBURGUNDER – TEEPUNSCH FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT

Nach einem Spaziergang in der kalten Winterluft genau das Richtige, um Leib und Seele aufzuwärmen. Zutaten für 2 Personen:

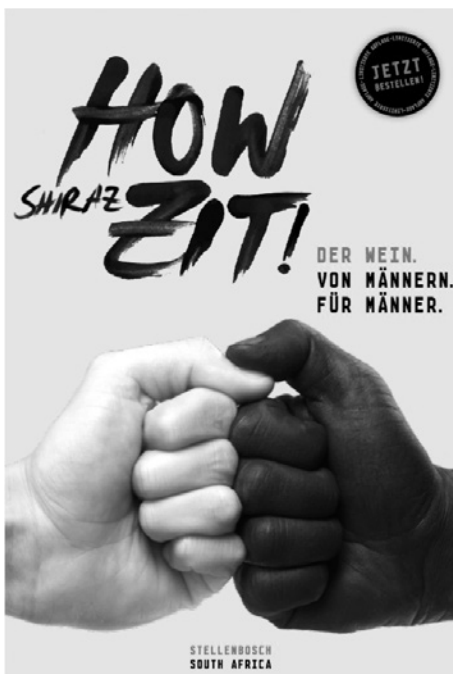
200 ml schwarzer Tee, 400 ml BARTH Spätburgunder trocken (Nr. 50),
Nach Geschmack: einige Stücke Orangenschale (Bio), Sternanis,
Stangenzimt, Nelken, frischen Ingwer, Rohrzucker

Zubereitung: Tee und Wein mit Gewürzen und Zucker langsam erhitzen!



WIE KOMMT ES, DASS MAN MIT SEKT ANSTÖSST?

Ob zum Jahreswechsel, zu Familienfeiern oder einfach so – Sekt gehört dazu. Wir Deutschen sind Weltmeister im Schaumwein konsumieren: ein Fünftel aller Flaschen, die weltweit entkorkt werden, öffnet man hier. Wie schon zu Zeiten der Belle Époque im ausgehenden 19. Jahrhundert hat der Sekt nichts von seiner Faszination verloren, noch immer verkörpert er Luxus, Eleganz und Genuss. Deshalb stoßen wir nach wie vor gern damit an. Weshalb, da sind sich Kulturhistoriker nicht so ganz einig. Einige glauben, dass man im Mittelalter sicher gehen wollte, dass der Inhalt des eigenen Bechers nicht vom Trinkkumpan vergiftet worden war: man stieß so heftig an, dass das Getränk in den Becher des Gegenübers schwappte. Erbleichte der, war das kein gutes Zeichen. Andere sind der Meinung, dass das Aufeinanderkrachen der Kelche dazu diente, sich wachzuhalten oder damit böse Geister vertreiben zu können. Obwohl manche Benimmexperten meinen, das Anstoßen „schicke“ sich nicht – denn durch die Kohlensäure klingen die Gläser kläglich – doch entscheiden Sie selbst! Und ein bisschen Aberglaube hat noch nie geschadet...



Vier Männer. Eine Leidenschaft. Wein!

Paul Barth ist Macher und Genießer. Aufgewachsen ist der Cousin von Norbert Barth zwischen Rieslingreben im Rheingau. Als Inhaber eines erfolgreichen Handwerksbetriebes träumte er von einem eigenen Weingut in Südafrika. Im Herzen der Winelands von Stellenbosch liegt heute sein eigenes Weingut, wo er ausschließlich Shiraz anbaut, die Basis für den Howzit.

Das Dreamteam.

Für die Kultivierung ist neben Paul Barth der erfahrene Winzer Jacques Fourie, ein lässiger Südafrikaner, zuständig. Mark Barth und Alexander Jung, die jungen VDP Winzer, sind die deutsche Verstärkung, die den Ausbau der Weine mitbetreuen und Howzit in Deutschland präsentieren.

Howzit –

das Wort bedeutet so viel wie „Moin; Hallo wie geht’s; oder hessisch Ei guude wie?“ – so begrüßen sich Männer in Südafrika. Die Fäuste auf dem Etikett stehen für Lässigkeit, Freundschaft, Unbeschwertheit, für das Brückenschlagen zwischen Kulturen und Kontinenten. Howzit ist ein Shiraz wie er im Buche steht: fleischig, füllig, würzig, mit dem Aroma dunkler Beeren. Unkompliziert, mit viel Power – perfekt zu gegrilltem Fleisch und Burgern.

**Neugierig geworden? Ab jetzt bei uns im Weingut erhältlich.
Weitere Infos: www.howzit-wine.de**

