



38. Ausgabe

BARTH-AUSLESE

Oktober 2010

Liebe Weinfreunde!

Gleich zwei große Neuigkeiten können wir Ihnen an dieser Stelle verkünden:

Unsere Tochter Christine feierte exakt nach zwölf Jahren Beziehung am 19. Juni dieses Jahres ihre Hochzeit mit Mark Dunn. Nun haben wir zwei Herren und zwei Frauen Barth im Weingut... was nicht für unerhebliche Verwirrung sorgen wird, wenn Barth Junior nach Abschluss des Oenologiestudiums nächsten Jahres in den Familienbetrieb einsteigt.

Außerdem feierten wir am 25. September 2010 eine weitere Premiere. Wir stellten die Versektung unseres Ersten Gewächses Hattenheim Hassel vor: **BARTH Primus** – der erste und einzige Sekt Deutschlands aus einem VDP klassifizierten Ersten Gewächs Wein!

Ganz im Zeichen dieser zwei großen Ereignisse stehen somit die Beiträge – wie das speziell für den BARTH Primus kreierte Rezept vom Sternekoch Thomas Martin (Michelin: 1 Stern, Gault Millau: Koch des Jahres 2002), Chef de Cuisine vom renommierten Restaurant Hotel Louis C. Jacob in Hamburg. Selbstverständlich schmeckt das Gericht auch ausgezeichnet zu unseren anderen BARTH Sekten.

In diesem Sinne: genießen Sie die Herbstzeit mit einem auserwählten Glas BARTH Wein oder Sekt

Ihre Familie BARTH

Franziska Barth *Christine Barth*
Natalie Barth *Mark Barth*

RHEINGAUER
Filmnächte 2010/2011
Der junge VDP

Die jungen VDP'ler im Rheingau präsentieren
6 Filme in 6 Weingütern

Am 24. Februar 2011 zeigen wir ROSSINI.
Ein deutscher Filmklassiker in einmaliger Atmosphäre –
zwischen unseren stimmungsvoll beleuchteten Sektrüttelpulten.

Begrenzte Sitzkapazitäten – bitte reservieren Sie bei uns!
Preis pro Ticket: 25,- Euro inklusive Snack und Weine von allen
anwesenden sechs Jungwinzern.

Einlass ab 19 Uhr, Filmbeginn 20 Uhr, freie Platzwahl.

Lange Nacht der Weinkeller

Erleben Sie am 27. November die
fünf Hattenheimer VDP Weingüter
mit Ihren unterschiedlichen
Schwerpunkten.
16 und 19 Uhr (zwei Führungen)
Start im Weingut BARTH.

48,- € pro Person inklusive 6 Kel-
lerführung mit Weinprobe und kulini-
rischem Stopp im WEINPUNKT.

Melden Sie sich an!

Christine und Mark feiern Hochzeit

„Wahre Liebe geht aus der Harmonie der Gedanken und dem Gegensatz der Charaktere hervor“
Theodore Simon Jauffroy

Am Samstag den 19. Juni 2010 feierte Christine ihre Vermählung mit Mark Barth im Rheingauer Stil: bei strahlendem, aber nicht zu heißem Wetter, umringt von Riesling Weinbergen in Blüte, mit Panoramablick über den Rheingau auf den gemächlich fließenden Rhein.

Das Eheversprechen gab sich das Brautpaar im Steinberg, Staatsdomäne Kloster Eberbach, anschließend ging es zur Feier in den WEINPUNKT. Anspielend auf das sportliche Paar wurden sie vom Trauzeugen in einer rot-schwarzen Rikscha den Berg herunter kutschiert, „Just married“ Schild und klappernden Dosen inklusive.



Wie es sich für ein ordentliches Fest gehört, wurde sehr gut gegessen und getrunken und bis in die frühen Morgenstunden getanzt. Mark kreierte einen flaschenvergorenen Sekt aus unserem BARTH Singularis speziell für die Hochzeitsfeier zur Überraschung seiner Braut Christine. Sonntags fand dann die kirchliche Trauung im kleinen Familienkreis in der mittelalterlichen Kapelle auf Schloss Vollrads mit anschließendem Abendessen statt.

Das junge Winzerpaar flitterte auf einem Containerschiff, welches norwegische Häfen und Fjorde ansteuerte und machte auch so die Nacht zum Tag, denn in diesen Breitengraden wird es erst um halb eins morgens dunkel.

Wir wünschen dem jungen Ehepaar alles Gute und freuen uns schon auf Marks Einstieg in den Familienbetrieb!

Notiz:

Wir gratulieren unseren Auszubildenden zur erfolgreich bestandenen Winzergesellenprüfung:

Paul Zeiß
Note 1



Julien Chevalier
Note 2



Wir sind sehr stolz auf ihre Leistungen und wünschen ihnen alles Gute für die Zukunft!

BARTH PRIMUS - EINE EINZIGARTIGKEIT VERSEKTET

Bisher lautete unser Motto „Aus dem Guten das Beste machen“. Mit unserem BARTH Primus setzen wir neue Maßstäbe: „Aus dem Besten das Unvergleichliche machen“!

Lidwina Weh (Sommelier im *Louis C. Jacob*, Hamburg)

„*Gratulation, der BARTH Primus ist wunderbar! Ich hatte etwas Bedenken, dass er zu mächtig sein könnte. Denn ein großer Wein muss noch lange kein idealer Sektgrundwein sein. Tatsächlich ist er unglaublich präzise, intensiv – dabei elegant und mit fein entwickeltem Rieslingaroma. Ein außergewöhnlicher Sekt!*“

David Eitel (Sommelier im *La Belle Epoque*, Travemünde)

„*Lage pur, noch eleganter als das erste Gewächs, volle Frucht, animierende Säure, die schon beim ersten Schluck Lust auf mehr macht.*“

Von der Rebe bis ins Sektglas: Die Herstellung begann vor drei Jahren im Hattenheimer Hassel, eine für das Erste Gewächs klassifizierte Lage. Grundvoraussetzung hierfür sind beste klimatische und geographische Bedingungen – ein reichhaltiger Löss-Lehm Boden strukturiert den Wein.

Die feinen Rieslingtrauben wurden nach extremer Ertragsreduzierung am 19. Oktober 2007 ausschließlich selektiv von Hand gelesen und nach kurzer Maischezeit und schonendster Pressung vinifiziert. Nach erfolgreicher Zertifizierung zum Ersten Gewächs haben wir ein Drittel der Erntemenge für die Versektion nach der traditionellen Flaschengärmethode in Magnumflaschen gefüllt.

Die anspruchsvollste aller Sektherstellungsmethoden forderte unsere fast 30-jährige Erfahrung. Handwerkliches Geschick, feines Gespür und Geduld waren gefragt – immerhin wurde jede BARTH Primus Magnumflasche während des Handrüsselns bis hin zum Degorgieren etwa 60 Mal in die Hand genommen.

Spannend ist das Projekt und ein absolutes Novum für uns – wir sind stolz, das Beste, was ein Riesling zu bieten hat, in eine Superlative zu verwandeln: unser BARTH Primus ist deutschlandweit die erste Versektion eines Ersten Gewächs Weines! Ein jedes im Glas aufsteigende Bläschen eine geballte Geschmacks-explosion des feinrassigen und eleganten Riesling Erstes Gewächs Hattenheim Hassel.

Exklusiv abgefüllt in 470 Magnumflaschen, handsigniert und nummeriert von Norbert Barth, wurde der Sekt im September auf der großen VDP Versteigerung in Kloster Eberbach zum Preis von € 121,- versteigert. Wir haben noch einige Flaschen für Sie im Weingut reserviert. Bestellen Sie bei uns!





Roh mariniert Loup de Mer (Wolfsbarsch) mit Zitronenchutney

Rezept von Thomas Martin, Hotel Louis C. Jacob, Hamburg (Michelin: 1 Stern, Gault Millau: Koch des Jahres 2002)
1 großes Filet vom Loup de Mer ohne Haut, Gräten gezogen

Für die Marinade:

2 Tomaten enthautet, geviertelt, entkernt und gewürfelt
1 EL feine Schalottenwürfel
1 EL feine Schnittlauchröllchen
2 EL weißer Balsamico
50 ml Olivenöl
etwas Zitronensaft
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Für das Zitronen-Chutney:

250 ml Zitronensaft
250 g feine Schalottenwürfel
250 g Gelierzucker
1 Thymianzweig
1 EL Olivenöl
4-6 Safranfäden

Sektempfehlung:

2007 BARTH Primus
oder
BARTH Riesling -brut- (Nr. 3)

Für das Chutney Schalotten in Olivenöl glasig dünsten. Thymian und Safran zugeben. Mit Zitronensaft auffüllen und aufkochen. Gelierzucker einröhren und nach Packungsangabe einkochen. In Einmachgläser abfüllen und kaltstellen.

Vom Fischfilet hauchdünne Scheiben mit einem scharfen Messer herunterschneiden. Die Scheiben auf vier kalte Teller verteilen. Olivenöl und Balsamico Essig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenwürfel, Schalotten und Schnittlauch zugeben. Mit etwas Zitrone abschmecken. Die Marinade auf den Fischscheiben verteilen und mit dem Chutney anrichten.

Weinwettbewerb und Pressespiegel

• • • • • • • • • •

NICHT VERGESSEN !

Alle Jahre wieder...

WEIHNACHTS-FORUM

20. + 21. November

12 – 19 Uhr

Nur für Sie:
Adventskränze,
Keramik, Glaskunst,
Weihnachtzubehör,
Hausgemachte
Köstlichkeiten,
Stimmungsvolles
Verkosten
unserer BARTH Weine
und Sekte.



Weinfelder Journal / Ausgabe 26 / April 2010

„Cabernet Sauvignon: Eine der edelsten Trauben.

... Rheingau-Winzer Norbert Barth hat ein Faible für die Cabernet Sauvignon-Traube...“

Zeitschrift „selexion“ Nr. 12/2010

„Der Barth Riesling Kabinett, dessen Trauben von den privilegierten Lagen um Hattenheim stammen, bietet alles, was ein großer Riesling braucht: Einen animierenden Duft nach Tropenfrüchten, eine mineralische Textur, feine Frische und einen brillanten, strahlenden Nachhall.“

Ergebnisse der Blinddegustation zum Berliner Weinführer 2011:

BARTH 2008 Hattenheim Hassel Riesling Erstes Gewächs
In der Kategorie Trockene Rieslinge:
ausgezeichnet mit dem Prädikat „Herausragender Wein“

BARTH Pinot Blanc Sekt brut

In der Kategorie Sekt, Champagner, Cava und Co.:
ausgezeichnet mit dem Prädikat „Sehr guter Wein“

BARTH 2008 Charta Riesling

In der Kategorie Trockene Rieslinge:
ausgezeichnet mit dem Prädikat „Sehr guter Wein“

Kennen Sie den?

Der Ehemann liest die Zeitung. Plötzlich sagt er melancholisch: „Die größten Esel heiraten die schönsten Frauen!“ Seine Gattin lächelt: „Oh, Du Schmeichler...“

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