

B AUSLESE

BARTH

58. Ausgabe | März 2024

Liebe BARTH-Freunde,

seit vielen Jahren berichten wir in unserem Kundenmagazin Auslese über aktuelle Themen aus dem Weingut und geben Ihnen einen Einblick in unseren Alltag. In dieser Ausgabe erwartet Sie ein Bericht über den Jahrgang 2023, Neuigkeiten aus unserem Team, ein Lieblingsrezept aus dem Restaurant Zum Krug in Hattenheim und ein besonderes Jubiläum. Nachdem wir vor zwei Jahren unser 30-jähriges Jubiläum als Sektgut und im letzten Jahr das 75-jährige Bestehen des Weinguts gefeiert haben, feiert in diesem Jahr der Charta-Wein sein 40-jähriges Jubiläum. Die Rheingauer Initiative innovativer, qualitätsorientierter Weinbaubetriebe hat dazu beigetragen, dass Deutschland seinen Ruf für hochwertige Rieslingweine zurückgewonnen hat. Wir sind stolz darauf, von Anfang an dabei gewesen zu sein.

Im Jahr 2023 lagen uns zwei Projekte besonders am Herzen, die wir dank Ihrer Spenden mit verschiedenen Aktionen unterstützen konnten. Die Josef Laufer Stiftung, deren Ziel es ist, die Ausbildung junger Menschen in der Gastronomie zu fördern. Durch den Verkauf unseres ersten limitierten Chardonnay Sektes konnten wir 1090 € (5 €/Flasche) spenden. Zusätzlich kam der Erlös aus der Tombola der Festtagsprobe in Höhe von 796 € der Stiftung zugute. Als zweites Projekt unterstützen wir seit 2019 das Round Table Kinder- und Jugendcamp in Kaub, dem wir im vergangenen Jahr 1250 € aus dem Verkauf des Tablers Cuvée Sektes (10 €/Flasche) spenden konnten. Seit dem Start im Februar 2019 haben wir durch den Verkauf des Cuvées rund 10.000 € an Spenden eingenommen. Bei Campkosten von 10 €/Kind und Tag konnten rund 1.000 Campübernachtungen für bedürftige Kinder finanziert werden, um ihnen einen Urlaub zu ermöglichen, den sie sich sonst nicht hätten leisten können. Das Tabler Cuvée ist in unserem Online-Shop erhältlich. Weitere Informationen zu den Organisationen finden Sie unter www.joseflauerstiftung.de & www.camp-kaub.de.

Ihre Familie BARTH und Team



UNSER JAHRGANG 2023

Das Weinjahr begann ruhig mit einem feuchten und kühlen Frühling. Die kühleren Temperaturen führten zu einer leichten Verzögerung der Rebblüte. Im Frühsommer profitierten unsere Reben vom trockenen Wetter mit vielen Sonnenstunden. Die Monate Juli und August zeigten sich wechselhafter und es fielen über 200 Liter Regen, was unsere Reben freute, denn die Wasserversorgung war so das ganze Jahr über ausreichend bis sehr gut. Am 4. September begannen wir bei strahlendem Sonnenschein mit der Lese für den Sektgrundwein. Die Tage waren noch sommerlich heiß, so dass wir in den frühen Morgenstunden ernteten, um kühle Trauben in den Keller zu bringen. Mit den ersten Regenfällen Ende September änderten sich die Bedingungen für die Weinlese, da die Trauben durch das viele Wasser zu platzen drohten und die Gefahr von Fäulnis in den Weinbergen bestand. Die Weinlese war eine intensive Zeit für uns, denn wir mussten schnell arbeiten und viel selektieren, um gesunde Trauben zu ernten. Nach 5 Wochen war die Weinlese abgeschlossen. Trotz des wechselhaften und feuchten Wetters freuen wir uns auf einen vielversprechenden Jahrgang mit einer zu erwartenden hohen Qualität bis hin zur süßen Auslese.

VERANSTALTUNGEN

Wein- und Sekt-Probiertage

26. April - 4. Mai sowie
4. - 7. September 2024

Wander-Sekt-Probe

1. Mai 2024

Weinprobiertand Hattenheim

30. April - 6. Mai sowie
2. - 8. Juli 2024

Weinwoche Wiesbaden

9. - 18. August 2024

Weinmarkt Frankfurt

28. August - 6. September 2024

Sabrierworkshop

7. September 2024

Natur Pur in Hattenheimer Flur

3. Oktober 2024

Barth & Friends Dinner

1. November 2024

Barth-Festtags-Probe

23. - 24. November 2024



Offizielles Gründungsfoto 1984; Norbert Barth hintere Reihe, 4. von links

40 JAHRE CHARTA-WEIN

Vor 40 Jahren gründete der ehemalige Besitzer des Grauen Hauses, Erwein Graf Matuschka-Greifenclau (Weingut Schloss Vollrads), zusammen mit Prof. Dr. Helmut Becker (Institut für Rebenzüchtung & Rebenveredlung), Dr. Hans Ambrosi (Staatsweingut Kloster Eberbach), Bernhard und Heinrich Breuer (Weingut Georg Breuer) in der Schatzkammer der Hochschule Geisenheim die Schutzgemeinschaft zur Rettung des Rheingauer Rieslings, die Vereinigung der CHARTA-Weingüter. Ihre Idee war schlicht und doch genial: Der terroirbetonte Rheingauer Riesling sollte eine einheitlich hohe Qualität erhalten, zu der sich die Mitglieder verpflichteten.

Ziel war die Rückkehr des „typischen Rheingauer Rieslings“, der zu Beginn des 20. Jahrhunderts teuer auf den Weinkarten der gehobenen Gastronomie stand und Weltruhm genoss. Es sollte wieder ein Wein produziert werden, den es auf dem Markt kaum noch gab, weil süße Massenweine boomten. Vorgabe war, dass alle Charta-Weine aus den besten Lagen des Rheingaus stammen und zu 100 Prozent aus vollreifen Rieslingtrauben gekellert werden. Zur Qualitätssicherung wurden die Weine in einer Blindverkostung zugelassen. Die Charta-Weine durften frühestens 12 Monate nach der Lese vermarktet werden. Kennzeichen der Charta-Weine war der romanische Doppelbogen auf dem Etikett und der Kapsel. Dieses Logo ist dem Frontfenster des Grauen Hauses nachempfunden, welches als ältestest Steinhaus Deutschlands gilt. Das Ergebnis



waren balancierte, klassische Rheingauer Rieslinge, die sich trocken präsentierten, lange lagerfähig waren und hervorragend zum Essen passten. Die Regelungen der Vereinigung waren in Deutschland revolutionär und gelten bis heute für alle Charta-Weine.

Nach der Gründung wuchs die Vereinigung schnell auf 50 Mitgliedsbetriebe an. Dazu gehörte auch das Wein- und Sektgut Barth. Neben den Charta-Weinen wurden mit dem Jahrgang 1992 erstmals Weine nach den Richtlinien des geplanten Ersten Gewächs ausgebaut. 1999 fusionierte die Charta-Vereinigung mit dem VDP.Rheingau. Durch die strengen Richtlinien und die Qualitätsprüfung der Weine gilt die Charta-Vereinigung als Grundstein für das spätere ERSTE und GROSSE GEWÄCHS®. Heute produzieren noch 13 Betriebe einen Charta-Wein, um die Tradition des typischen Rheingauer Rieslings aufrecht zu erhalten.

MEIN WEIN – REBSTOCKPACHT

Machen Sie sich selbst oder Ihren Freunden, Verwandten und Kunden eine Freude! Verschenken Sie zur Hochzeit, zum Geburtstag oder zum Jubiläum einen Rebstock in der Spitzenlage Hattenheimer Schützenhaus. Sie erhalten eine Besitzurkunde und jährlich eine Flasche Wein oder Sekt bei uns im Weingut oder gegen Aufpreis per Post. Der Rebstock kann jederzeit besichtigt werden und wir laden Sie zu exklusiven Veranstaltungen ein.

SEKT-REBSTOCKPACHT

Jährlich eine Flasche Sekt Hattenheim Schützenhaus Riesling brut nature VDP.ERSTE LAGE® sowie eine Einladung zu einem Sekt-Event.

3 Jahre: € 130 | 5 Jahre: € 220

WEIN-REBSTOCKPACHT

Jährlich eine Flasche Hattenheim Schützenhaus Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE® sowie die Einladung zur Weinlese für Rebstockpächter.

3 Jahre: € 70 | 5 Jahre: € 110

Alle Details zu unserem Angebot finden Sie unter www.weingut-barth.de.





ABSCHIED NACH 37 JAHREN

Anfang des Jahres 2024 hieß es Abschied nehmen, begleitet von vielen schönen Erinnerungen und großer Dankbarkeit. Christine Nordmann gehörte seit 1987 zu unserem Familienweingut. Nach nunmehr 37 Jahren verabschieden wir sie mit einem weinenden und einem lachenden Auge in den wohlverdienten Ruhestand. Bei einem gemeinsamen Mittagessen und anschließendem Kaffee und Kuchen wurden noch einige Anekdoten aus den letzten fast 4 Jahrzehnten ausgetauscht - immer wieder spannend, auch für die Jüngeren unter uns. Christine Nordmann hat nur sieben Jahre nach Marion Barth im Weingut angefangen zu arbeiten. Sie hat sich nicht nur im Büro um vieles gekümmert, sondern auch miterlebt, wie die Töchter Christine und Simone aufwuchsen und später ihre eigenen Familien gründeten. Zur Feier des Tages öffnete Norbert Barth aus seiner privaten Schatzkammer einen 1987er Assmannhäuser Höllenberg Spätburgunder, aus dem Jahr in dem Christine Nordmann ihren ersten Arbeitstag hatte.

Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit und wünschen Christine alles Gute, Glück und Gesundheit für den Ruhestand!

AUSZEICHNUNGEN

FALSTAFF SPARKLING SPEZIAL 2023

93 Punkte | 2016 HASSEL RIESLING -brut nature- VDP.GROSSE LAGE® (2. Platz Kategorie Rieslingsekt)

91 Punkte | RIESLING -extra brut-

„Mark Barth beherrscht es wie kaum ein Zweiter, Rieslingsekt als »Brut Nature« zu erzeugen: und zwar so, dass er trotz des Verzichts auf Süße harmonisch schmeckt.“

EICHELMANN WEINGUIDE 2024 - 3,5 STERNE

Das Wein- und Sektgut gehört zu den vielfältigsten Betrieben im Rheingau. In diesem Jahr stehen ein Sekt und ein Süßwein an der Spitze der Kollektion. Der 2018er Schützenhaus Sekt ist wunderbar zupackend und kraftvoll, zeigt Zitrus, kräutrig-steinige Würze und eine eindringliche Säure. Eine wunderbar dichte und betörend reintönige Beerenauslese rundet die starke und äußerst vielfältige Kollektion ab.

VINUM WEINGUIDE DEUTSCHLAND 2024 - 3,5 STERNE

„Gerade Sekt ist eine Leidenschaft und Stärke des Hauses. Der saftig-knackige 2018er Schützenhaus Riesling Brut Nature gefällt uns in diesem Jahr mit seinem Anklang an Orange und seiner würzig-animierenden Art besonders. Aber auch der „Basis-Sekt“ Riesling Extra Brut überzeugt voll und ganz.“

WEIN-PLUS - 4 STERNE

Wein-Plus hat mit 91 Punkten unseren 2018 SCHÜTZENHAUS Riesling -brut nature- VDP.ERSTELAGE® zum „Lieblingswein“ gekührt und schreibt über den Sekt: „Hocheleganter, nobler, brillanter, vielschichtiger und tiefer Winzersekt, wie man ihn aus Riesling in dieser Qualität nur von ein paar wenigen absoluten Könnern ihres Fachs bekommt.“

PROBEPAKET

Unsere Klassiker

Je 1 Flasche

SEKT RIESLING -extra brut- (Nr. 4)

SPÄTBURUNDER ROSÉ -trocken- (Nr. 23)

WEISSBURGUNDER -trocken- (Nr. 25)

RIESLING -trocken- (Nr. 30)

HALLGARTEN RIESLING -trocken- (Nr. 32)

RIESLING CHARTA-WEIN (Nr. 33)

€ 73,00 / PAKET

6 Flaschen frachtfrei innerhalb Deutschlands | Originalpreis: € 78,50 zzgl. Fracht
Bestellung: shop.weingut-barth.de



OHNE MENSCHEN KEIN WEIN! WIR STELLEN VOR...

In der letzten Auslese haben wir unseren technischen Betriebsleiter und Kellermeister Dennis Serbes vorgestellt. Er ist jedoch kein Einzelkämpfer in der Produktion. Deshalb möchten wir Ihnen drei weitere Teammitglieder vorstellen.

Wie seid Ihr zu uns ins Weingut gekommen?

Dudley, der Neuseeländer in unserem Team: Through the Rheingau community, I was encouraged to work for Barth, as one of the few sparkling wine producers in the region who do everything themselves, from the vineyards to the bottle.

Hannes, unser Azubi: Ich habe mich bei Barth um eine Ausbildung beworben, weil ich schon viel von diesem Weingut gehört hatte. Bei meinem Vorstellungsgespräch wurde mir der Betrieb gezeigt. Da mir das Weingut und die beschriebenen Aufgaben sehr gut gefallen haben, habe ich das Angebot, hier meine Ausbildung zu machen, gerne angenommen.

Henry, unser Geselle: Der Betrieb ist mir von meinem ehemaligen Außenbetriebsleiter empfohlen worden.

Was macht die Arbeit in einem Weingut für Euch so besonders?



Dudley: You get the opportunity to work with a product that uniquely reflects the philosophy, environment, and the efforts of the people who produce it.

Hannes: Die Arbeit auf dem Weingut ist sehr abwechslungsreich. Vom Traktor fahren bis zur fertigen Flasche bekommt man alle Arbeitsschritte mit.

Henry: Durch die vielen verschiedenen Aufgabenbereiche wird es nie langweilig.

Was ist Dein BARTH-Lieblingswein?

Dudley: I don't have an absolute favourite, but you can't go wrong with ULTRA PINOT. It's crisp, dry and great value.

Hannes: Mein Lieblingswein ist der Sekt PINOT ROSÉ brut, der wunderbar fruchtig und erfrischend schmeckt.

Henry: Da ich gerne klassischen Riesling trinke, ist der Charta-Riesling genau richtig für mich und mein Lieblingswein aus unserem Weingut.

v.l.n.r.: Dudley Fairbrass, Hannes Münzer, Henry Fröhlich

SAUERBRATEN VOM KALBSTAFELSPITZ ZU UNSEREM RIESLING CHARTA-WEIN

Das Restaurant Zum Krug gehört zu unseren Lieblingen im Rheingau! Im historischen Gasthaus serviert Familie Laufer regionale sowie saisonale Küche und ist bekannt für ihre Raritäten-Weinkarte. Legendar ist Josef Laufers Sauerbraten, dessen Rezept er uns passend zu unserem RIESLING CHARTA-WEIN verraten hat.

Zutaten für 6 Pers.:

2 kl. Kalbstafelspitz
1 Ltr. Rotwein
0,5 Ltr. Rotweinessig
0,5 Ltr. Wasser
1 Gemüsezwiebel
4 Nelken
1 El Wachholderbeeren
1 El Korianderkörner
1 El weiße Pfefferkörner
2 El Senfkörner
4 St. Lorbeerblätter
3 El Salz
2 Karotten
1 kl. Knollensellerie
1 Stange Lauch
1 El Tomatenmark

Zum Krug

Hauptstraße 34
65347 Hattenheim
Tel.: 06723-99680

Zubereitung:

Die Gemüsezwiebel schälen, in grobe Würfel schneiden, mit den restlichen Zutaten in ein großes Gefäß geben und vermischen. Den Kalbstafelspitz zugeben, nochmals durchmischen und dann für mind. 48 – 62 Std. zum marinieren kaltstellen. Nun den Tafelspitz gut abtropfen lassen und trocken tupfen. In einem Topf Butterschmalz erhitzen, den Tafelspitz von allen Seiten gut anbraten und herausnehmen. Jetzt die Marinade durch ein Sieb gießen und beiseite stellen. Gewürze und Zwiebel gut abtropfen lassen. Karotten, Sellerie und Lauch in grobe Stücke schneiden und in dem gleichen Topf wie den Tafelspitz gut mit Farbe anbraten. Nun die Gewürze aus der Marinade hinzugeben und kurz mitbraten lassen. Das Tomatenmark zugeben und ebenfalls etwas anrösten. Anschließend mit der Hälfte der Marinade ablöschen und einkochen lassen. Die restliche Marinade angießen, den Tafelspitz hinzugeben und mit Wasser oder Geflügelbrühe auffüllen bis das Fleisch gut bedeckt ist. Den Topf mit einem Deckel verschließen und im Backofen bei 170°C Unter-Oberhitze für ca. 1 bis 1,5 Stunden schmoren lassen. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, einkochen lassen, eventuell nachschmecken und bei Bedarf mit Kartoffelstärke binden. Dazu passt ein Kartoffelpüree sowie Mandelmöhren.



WEIN- UND SEKTGUT BARTH GBR

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

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Freitag 14 - 18 Uhr
Samstag 11 - 16 Uhr
sowie nach Vereinbarung

19 10



VDP-PRÄDIKATSWEINGUT

