

B AUSLESE


BARTH

59. Ausgabe | April 2025

Liebe BARTH-Freunde,

es gibt mal wieder einen besonderen Anlass zu feiern: Unser geliebter Weinprobierstand in Hattenheim feiert dieses Jahr sein 50-jähriges Jubiläum! Das Weinfass ist ein Ort, an dem Jung und Alt zusammenkommen, um direkt am Rhein die Hattenheimer Weine und Sekte zu genießen. Seit fünf Jahrzehnten sind wir Mitglied der Weinprobierstand-Gemeinschaft, und es erfüllt uns mit besonderem Stolz, dass unser Senior Norbert Barth damals der Ideengeber für diesen wunderschönen Ort war.

In dieser Ausgabe erwarten Sie spannende Einblicke: Ein Bericht aus dem Weinjahr 2024, ein exklusives Interview mit Norbert Barth zu den 50 Jahren Weinprobierstand, die Vorstellung zweier treuer Mitarbeiter, die meist im Hintergrund agieren, sowie unsere Veranstaltungshighlights, die Sie in der kommenden Saison erwarten dürfen. Und natürlich haben wir auch ein tolles Rezept für Sie, dieses mal aus der thailändischen Küche.

Wir freuen uns, dass wir in diesem Jahr sowohl im renommierten Weinführer "Eichelmann" als auch im "der Feinschmecker" von 3,5 zu 4 Sterne aufgestiegen sind. Diese Anerkennung ist für uns nicht nur eine Bestätigung unserer kontinuierlichen Arbeit und Leidenschaft, sondern auch ein weiterer Schritt und Motivation, stets beste Qualität zu liefern.

Ihre Familie BARTH und Team



UNSER JAHRGANG 2024

Das Weinjahr 2024 stellte uns vor einige Herausforderungen. Der Spätfrost hinterließ auch im Rheingau seine Spuren, wenngleich die Auswirkungen vergleichsweise glimpflich ausfielen. Regelmäßige Niederschläge über das Jahr hinweg stellten hohe Anforderungen an den Pflanzenschutz, sorgten jedoch dafür, dass es keine Probleme mit der Wasserversorgung gab. Die ungewöhnlich lange Ernte führte zu witterungsbedingt niedrigen Erträgen, insbesondere bei den Burgundersorten. Trotz der geringeren Menge präsentieren sich die Weine des Jahrgangs 2024 mit exzellenter Qualität: Sie überzeugen durch eine lebendige Frische und eine volle, aromatische Ausreifung. Der moderate Alkoholgehalt macht sie besonders animierend, während die ausgeglichene Fruchtsäure für einen harmonischen Gesamteindruck sorgt. Dank dieser Eigenschaften können sowohl die spezifischen Bodenverhältnisse als auch die Sortentypizitäten besonders gut zur Geltung kommen. Es zeigt sich schon jetzt, dass das Jahr 2024 aufgrund der langsamen Reife und der Wetterbedingungen vor allem ein hervorragender Sektjahrgang wird.

VERANSTALTUNGEN

Wein- und Sekt-Probiertage

25. April - 3. Mai 2025

Weinprobierstand Hattenheim

29. April - 5. Mai 2025

Sabrierworkshop

3. Mai 2025

Hattenheim Open

24. Mai 2025

Weinprobierstand Hattenheim

29. Juli - 4. August 2025

Wiesbadener Weinwoche

8. - 17. August 2025

Frankfurter Weinmarkt

3. - 12. September 2025

Natur Pur

3. Oktober 2025

Barth & Friends

31. Oktober 2025

Barth-Festtags-Probe

22. - 23. November 2025



Bau des Hattenheimer Weinprobiertand

50 JAHRE HATTENHEIMER WEINFÄSSER

In diesem Interview blicken wir zurück auf die Anfänge des Hattenheimer Weinprobiertandes und sprechen mit unserem Senior Norbert Barth, der vor 50 Jahren die Idee zu diesem besonderen Konzept hatte. Er gibt uns spannende Einblicke in die Entstehungsgeschichte des Weinprobiertandes, die Herausforderungen der Anfangszeit und die Vision, die er damals verfolgte aus der ein beliebter Treffpunkt im Rheingau geworden ist.

Was war der ursprüngliche Gedanke, der Dich zur Idee des Weinprobiertandes in Hattenheim geführt hat?

Das schöne Gelände am Rhein, der Anleger und Leinpfad ist zu einladend, um es nicht zu nutzen! Personen die am Rhein spazieren gehen wollen, fanden in Hattenheim keinen Ort zum pausieren oder treffen in geselliger Runde. So kam mir die Idee, diesen Ort zu nutzen und den Menschen einen Platz zu geben, wo sie sich ungezwungen auf das ein oder andere Glas Wein treffen können.

Wie wurde aus der Idee, das umsetzbare Konzept? Wie wurde daraus die Weinprobiertand-Gemeinschaft mit den Hattenheimer Winzern?

Als Vorsitzender des Ortsverein Hattenheim im Rheingauer Weinbauverband wollte ich meine Winzer Kollegen begeistern und etwas Neues für Hattenheim schaffen. Insgesamt 15 Hattenheimer Betriebe waren sofort dabei und packten begeistert mit an, sodass 1975 die Weinprobiertand-Gemeinschaft gegründet und der Weinstand errichtet wurde.

Welche persönlichen Erinnerungen oder Erlebnisse sind Dir aus der Zeit des Weinprobiertandes besonders in Erinnerung geblieben?

Da muss ich gar nicht lange überlegen, die Fahrt nach Maikammer in die Pfalz, zur Zerlegung der Fässer und den Transport dieser nach Hattenheim. Und natürlich die Eröffnungsfeier an Pfingsten im Jahr 1975 bei sehr schönem Wetter und mit staunenden Gästen.

Was wünschst du Dir für die Zukunft des Weinprobiertandes und für die nächsten Generationen von Besuchern und Weinliebhabern?

Das Geschaffene soll erhalten und der Zeit angepasst werden, sodass das Konzept weiter getragen wird. Es soll ein Ort der Geselligkeit bleiben, wo ungezwungen Wein genossen werden kann.

DIE KUNST DES SABRIERENS

Erleben Sie den Wow-Effekt beim Sektöffnen. In unserem exklusiven WORKSHOP zeigen wir Ihnen, wie Sie eine Sektflasche stilvoll und sicher sabrieren. Lassen Sie sich bei einer spannenden Kellerführung erklären, wie aus Sektgrundwein Schaumwein entsteht und genießen Sie eine spannende Probe. Ob mit Freunden, Kollegen oder Geschäftspartnern – beeindruckende Momente sind garantiert!

Der Workshop kann als Gruppe gebucht oder mit einem Gutschein verschenkt werden. Alle Details zum Angebot finden Sie unter www.weingut-barth.de.





UNSER SINGULARIS RIESLING FUMÉ

Die Rieslingtrauben für den SINGULARIS werden vollreif selektiv von Hand gelesen, um das beste Traubenmaterial für diesen Exoten zu bekommen. Ausgebaut wird er im kleinen Holzfass, was ihm die rundlichen Aromen nach Vanille, Nuss und Rauch verleiht. Fumé kommt aus dem französischen und bedeutet Rauch oder rauchig. Unser SINGULARIS entsteht ausschließlich aus Trauben unserer Großen Lagen und ist ein Riesling mit Burgundercharakter - rund und würzig. Mit seiner Kraft am Gaumen ist der RIESLING SINGULARIS ein Allrounder – vom Coq au Riesling über Pasteten und Geräuchertem bis hin zu einer Pasta oder Raclette passt er immer (Nr.34).

AUSZEICHNUNGEN

DER FEINSCHMECKER - 4 F

“Mark Barth setzt mit seinen Sekten seit einigen Jahren Maßstäbe und zeigt mit Hingabe, Passion und Können, wie elegante Sekte entstehen, die deutlich länger auf der Hefe reifen als üblich. Außerdem gilt er als Pionier des Riesling-Lagensekts.”

FALSTAFF WEINGUIDE

94 P. | 2022 WISSELBRUNNEN RIESLING VDP.GROSSES GEWÄCHS

93 + P. | 2022 SCHÖNHELL RIESLING VDP.GROSSES GEWÄCHS

FALSTAFF SPARKLING SPECIAL 2024

94 + P. | 2017 HASSEL RIESLING -brut nature-

94 + P. | 2019 SCHÜTZENHAUS RIESLING -brut nature-

93 + P. | 2018 ULTRA PINOT -brut nature-

“Wenn bei den Barths “brut nature” auf dem Etikett steht, dann verbinden sich in Balance raffinierte Finesse und puristische Pikanz auf feinsinnige Art.”

EICHELMANN - 4 Sterne

“Das von Christine und Mark geführte Wein- und Sektgut gehört zu den Pionieren des Winzersektes aus Einzellagen im Rheingau. (...) Das ist die stärkste Kollektion, die uns Mark Barth bisher präsentiert hat. Das gilt für die Sekte wie für die Stillweine.”

ROBERT PARKER

“Mark Barth zählt zu den führenden Sektproduzenten Deutschlands, produziert aber auch feine, elegante Rieslinge im klassischen, fruchtbetonten Rheingau-Stil. Zudem spielt er eine entscheidende Rolle in der deutsche Sektrenaissance”

95 P. | 2023 HASSEL RIESLING AUSLESE VDP.GROSSES GEWÄCHS

PROBEPAKET

BARTH SEKT

Je 1 Flasche

RIESLING -brut- (Nr. 3)

RIESLING -extra brut- (Nr. 4)

PINOT BLANC -brut- (Nr. 6)

PINOT ROSÉ -brut- (Nr. 7)

ULTRA PINOT -brut nature- (Nr.10)

PINOT NOIR ROTSEKT -brut- (Nr. 9)

+SEKTVERSCHLUSS

€ 130,00 / PAKET

6 Flaschen frachtfrei innerhalb Deutschlands | Originalpreis: € 152,50 zzgl. Fracht
Bestellung: shop.weingut-barth.de



OHNE MENSCHEN KEIN WEIN! WIR STELLEN VOR...

Igor und Natalia sind seit 2016 unverzichtbare Mitglieder unseres Teams im Weingut. Igor übernimmt die Arbeiten im Außenbetrieb, er kümmert sich um die Reben und sorgt dafür, dass unsere Weinberge jedes Jahr gut gepflegt sind und hervorragende Trauben liefern. Natalia hilft ihm oft bei der Handarbeit im Weinberg und ist sonst in der Produktion tatkräftig dabei – sei es beim Sekt degorgieren, Rütteln oder Füllen. Gemeinsam leisten sie einen wichtigen Beitrag zum Erfolg unseres Weinguts.

Wie seid Ihr zu uns in Weingut gekommen?

Ehrlich gesagt ist das zufällig passiert. Unsere Bekannten haben hier bereits gearbeitet und es uns empfohlen. Sie sagten, dass die Atmosphäre hier großartig und die Arbeit interessant ist - und sie hatten Recht!

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

Die Arbeit in einem Weingut ist etwas Besonderes, weil man hier eine enge Verbindung zur Natur spürt und sieht, wie aus einfachen Trauben ein wunderbarer Wein entsteht. Es ist ein Prozess, der Tradition, Leidenschaft und Handwerkskunst vereint. Das Schönste daran sind die Menschen, mit denen wir arbeiten. In einem Weingut herrscht immer eine freundschaftliche Atmosphäre, und jeder bringt ein Stück seiner Seele in die gemeinsame Sache ein.

Was ist Euer BARTH-Lieblingswein?

Da können wir uns ehrlich gesagt kaum entscheiden, aber von den Weinen trinken wir besonders gerne den Weissen Burgunder und Lenchen Riesling Kabinett und bei den Sekten gerne den Fleur de Blanc und Pinot Noir Rotsekt.

PAD PAK NUE ZU UNSEREM RÜDESHEIM RIESLING FEINHERB

Gop's Thai Restaurant und Bar verzaubert seine Gäste seit 2024 mit thailändischer Küche in Walluf. Passend zu unserem RÜDESHEIM RIESLING FEINHERB (Nr.31) haben Sie exklusiv für uns eines ihrer Rezepte verraten.

Zutaten für 2 Pers.:

150g Rinderfilet
4 EL Pflanzenöl
200g Gurke 12 Stücke
80g Paprika
80g Zwiebel
80g Ananasstückchen
80g Tomate
2 Frühlingszwiebeln (ca. 30 g)
2 TL Knoblauch (gehackt)
8 EL Tomatensauce
3 EL Zucker
3 EL Leichte Sojasauce
2 TL Maisstärke
4 EL Wasser
240ml Hühnerbrühe
1 Prise gemahlener Pfeffer

Gop's Thai Restaurant & Bar
Rheinstraße 4
65396 Walluf
Tel.: 01728781037

Zubereitung:

Schneiden Sie das Rinderfilet in kleine Stücke und hacken Sie den Knoblauch klein. Geben Sie das Öl in eine Pfanne und erhitzen Sie es bei höchster Stufe. Fügen Sie den Knoblauch und das Rindfleisch hinzu und braten Sie es, bis es den gewünschten Gargrad erreicht hat.

Würfeln Sie das Gemüse, halbieren Sie die Gurke und schneiden Sie sie in ca. ½ cm dicke Scheiben. Geben Sie nun das gewürfelte Gemüse und die Ananas in die Pfanne dazu und lassen Sie es kochen. Dabei sollte das Gemüse noch bissfest sein.

Vermengen Sie die Tomatensauce, den Zucker und die leichte Sojasauce in einer kleinen Schüssel.

Gießen Sie die Hühnerbrühe und die Frühlingszwiebel dazu und rühren Sie alles durch. Anschließend mischen Sie das Wasser mit der Maisstärke, geben Sie die Mischung in die Pfanne und braten Sie weiter, bis die Sauce eine dicke Konsistenz erreicht.

Schließlich nach Geschmack mit dem gemahlenden Pfeffer würzen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim kochen und einen guten Appetit!

GOP'S
THAI RESTAURANT & BAR

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.PRÄDIKATSWINGUT

