

An-den-vier-Enden-der-Welt.de Lifestyle-Lounge - Neuigkeiten

Das Wein- und Sektgut Barth im Rheingau: mit genialen handwerklichen Fähigkeiten, familiärem Zusammenhalt und ökologischer Kompetenz in die Spitze der deutschen Sektkultur

18. April 2024

1.200-mal schafft es der Rhein auf seinem Weg von den Schweizer Alpen bis zur Nordsee die Strecke eines Kilometers zu durchqueren. Stets nimmt er den kürzesten Weg und richtet sich deshalb von Nord nach Süd aus. Doch hinter Mainz gefällt ihm die Landschaft so gut, dass er länger verweilt und deshalb bis Bingen zu einer langgestreckten Kurve ausholt: Ein einziges Mal fließt er nun über 35 km von Ost nach West. Damit eröffnet er im breiten, durch das Mittelgebirge Taunus vor zu starkem Niederschlag geschützten Tal lichtdurchflutete und sonnenverwöhnte Südhänge, die zum Weinbau geradezu einladen. Schon vor Jahrhunderten etablierte sich deshalb in diesem Bereich eine der bekanntesten Weinregionen der Welt: der Rheingau.

Inmitten des Rheingaus und etwa auf der Hälfte der Rheinkurve liegt der kleine Ort Hattenheim, der seit 1972 einen Ortsteil von Eltville bildet. Hier ist der Rhein bereits bei durchschnittlichem Wasserstand knapp einen Kilometer breit. Nur etwa hundert Meter vom Rhein entfernt am Ende des Bergwegs und direkt an den Weinbergen liegt das Wein- und Sektgut Barth - eines der bekanntesten und renommiertesten in deutschen Weinlanden.

1948 gründete Johann Barth, genannt "Hans", das Weingut Hans Barth. Er machte zunächst nur Fassweine, bis er 1956 die ersten

eigenen Flaschenweine abfüllte. **Johanns Sohn Norbert** absolvierte die **Winzerlehre** auf **Schloss Reinhartshausen**, stieg 1973 in den elterlichen Betrieb ein und übernahm ihn 1987. Er erweiterte das Weingut durch den Zukauf und die Pachtung weiterer Flächen in **Hattenheim, Hallgarten und Oestrich-Winkel** und errichtete Ende der 80er Jahre eine große Halle für die **Kelterung, Abfüllung und Flaschenlagerung**. Vor allem aber baute er als erster im Rheingau zusammen mit seinem Vater nach und nach eine **eigene Sektproduktion mit traditioneller Flaschengärung** auf, die 1992 offizielle Premiere hatte. Bald entstanden **Sektgärraum, Rüttel-, Degorgier- und Versandlager**. Damit war der Betrieb einer der ersten im Rheingau, der **Winzersekte im eigenen Keller** produzierte. 1999 trat das Weingut dem **Verband deutscher Prädikatsweingüter VDP** bei. Ein Jahr später wurde in einem gemeinsamen Pionierprojekt mit der Forschungsanstalt Geisenheim zum ersten Mal im Rheingau ein Weinberg mit der Rebsorte **Cabernet Sauvignon** bepflanzt.

Nun nahte die nächste Generation, die sich der **Wein- und Sektherstellung** zuwandte: **Christine Barth**, Enkelin von **Johann Barth** und Tochter von **Norbert und Marion Barth**, steigt nach ihrem Studium und ihrem Aufenthalt in Amerika in das Weingut ein. Sie hatte in **Kalifornien** zwei Jahre lang das **Marketing** des weltberühmten Weinguts **Gallo** gemanagt. 2010 heiratete sie ihre Jugendliebe, den Önologen **Mark Dunn**, und zog ihn in das elterliche Weingut hinein. Er hatte in **Geisenheim** studiert und ein Praktikum in **Südafrika** gemacht, was sich später in einer ganz besonderen Verbindung auswirken sollte. Die dritte Generation mit **Mark und Christine Bark** setzte jede Menge innovative Ideen um, ohne **Norbert und Marion** außen vorzulassen. Abgesehen von neuen Etiketten und dem Umbau des **Barriquekellers** war die epochalste Neuerung die Umstellung des Betriebs auf **ökologischen Weinbau**, was 2013 zertifiziert wurde.

Im November desselben Jahres eröffnete die neue 100 Quadratmeter große **Vinothek**, die gleich mal den „**Insider Award**“

erhielt, eine der **begehrtesten innenarchitektonischen Auszeichnungen**. Geradezu **spektakulär** erscheinen die drei schräg-diagonal in die Decke eingelassenen **Tageslichtkuben**, die das **Licht direkt aus den Weinbergen** in den Raum **importieren**. Durch einen **gläsernen Durchbruch im Boden** blickt man hinunter in den **Weinkeller**. Man kann die **unterschiedlichen Bodenprofile** der **VDP-zertifizierten Spitzenlagen** besichtigen und im **Interaktionsbereich** selbst **Hand anlegen**, um die **Arbeit des Winzers** näher **kennenzulernen**. Schließlich gelangt man in den **Verkostungsbereich**, in dem man umgeben von den **Logofarben Weiß, Schwarz und Gold** in **entspannter Kaminatmosphäre** oder an der **Bar** die **Weine und Sekte** **genießen** kann.

2020 übergibt **Norbert Barth** nach 47 Jahren die **Verantwortung** im **Wein- und Sektgut** an seinen **Schwiegersohn Mark Barth** und seine **Tochter Christine**. Wieder einmal wird ein **traditionsreicher Familienbetrieb** erhalten, der nun **beruhigt nach vorne schauen** kann, nicht zuletzt in **Richtung 4. Generation**. **Norbert und Marion** schauen nach wie vor **mit** - **Norbert** bietet seine **Erfahrung** im **Weinberg** wie im **Keller** an und **Marion** pflegt weiterhin das **wichtige Büro**, womit sie der **Familie** zugunsten des **Wein- und Sektmachens** den **Rücken freihält**.

Das **Wein- und Sektgut Barth** bewirtschaftet heute über **20 Hektar Rebfläche** und kommt auf eine **Jahresproduktion** von bald **140.000 Flaschen**. Alle **Weine und Sekte** sind **bio und vegan**. Zum Betrieb gehören **Lagen** wie **Hassel, Wisselbrunnen und Schützenhaus** in **Hattenheim, Jungfer, Hendelberg und Schönhell** in **Hallgarten** und **Lenchen und Doosberg** in **Oestrich-Winkel**. Es sind **weltberühmte Traditionslagen** darunter und solche, die als **VDP.ERSTE LAGE®** und **VDP.GROSSE LAGE®** **höchstklassifiziert** sind. Das **Einzigartige** und **überaus Wertvolle** an dieser **Lagen-Vielfalt** ist nicht zuletzt ihre **Boden-Vielfalt**. Selbst **Weinberge** in einer **Ortschaft** weisen im **Rheingau** teilweise so **verschiedene Böden** auf, dass sie den **Weinen** ganz **unterschiedliche sensorische Eigenschaften** von **Eleganz, Mineralik, Vollmundigkeit** oder **Körper**

mitgeben. Die Böden reichen von kiesigem oder tiefgründigen Löss-Lehm - wie im Hattenheimer Hassel - über Quarzit, Ton oder schwerem Tonmergel - wie im Schönhell in Hallgarten - bis hin zu Verwitterungsböden mit Buntschiefer.

In den Weinbergen von Familie Barth werden zu rund 73 % Riesling, zu 20 % Spätburgunder, 5 % Weißburgunder sowie 2 % Cabernet Sauvignon angebaut. Immer sind die Rebzeilen begrünt, so dass die Rebstöcke im Sommer in einem Blütenmeer nahezu versinken. Damit kann sich eine große Artenvielfalt entwickeln, die Reben werden gestärkt und die Böden vor der wachstumshemmenden Verdichtung bewahrt. Die Arbeit im Weinberg ist bei biologischer Bewirtschaftung besonders anspruchsvoll, gilt es doch unter anderem, unliebsame Gäste rechtzeitig zu erkennen und die guten Käfer auf die schlechten anzusetzen. Jedenfalls ist im Wein- und Sektgut Barth alles auf beste Traubenqualität ausgerichtet. Dazu gehört eine rigorose Ertragsreduzierung insbesondere durch den Grünschnitt, entscheidend ist aber die manuelle Ernte ausschließlich vollreifer Trauben mit gnadenloser Selektion.

Im Keller hat schon Norbert Barth ständig für neue Technologie gesorgt, so dass seit Jahren zum Standard gehört, was woanders noch umständlich bedacht wird: die Temperatursteuerung der Gärung, die schonende Verarbeitung mit Ganztraubenpressung und der Einsatz eigener Weinberghefen, die den Most ohne Zeitdruck in Wein verwandeln können. Da darf so mancher Spitzenweißwein schon mal länger als ein Jahr auf der Hefe liegen, ganz zu schweigen davon, dass die Rotweine über Jahre im großen Holzfass oder in Barriques reifen. Konsequenter setzt Familie Barth die Erkenntnis um, dass die Arbeit im Keller das, was die Natur den Trauben mitgegeben hat, nur begleiten, aber nicht zerstören darf.

Längst ist auch in die Sektherstellung eine ständig durch Innovationen vorangetriebene Routine eingeleitet, zu der es nach wie vor gehört, dass eine Flasche im Zuge der traditionellen Flaschengärung zweimal täglich auf dem Rüttelpult von Hand

gedreht wird. **Jede Flasche** wird zum **Unikat** und bis zur **Fertigstellung** ungefähr **55-mal** mit der **Hand betreut**. Die **Sekte lagern** mindestens **24 Monate** auf der **Hefe**, einige sogar bis zu **zehn Jahren**.

Die **Weine** sind in die **Qualitätspyramide** des **VDP** eingestellt als **Ortsweine, Gutsweine** und **Lagenweine** mit den **Spitzen VDP.ERSTE LAGE®** und **VDP.GROSSE LAGE®**. Die entsprechende **Lagenklassifikation** wird auch für die **Sekte** verwendet, die mittlerweile **40 %** des **Sortiments** ausmachen. Der **Betrieb** ist **Mitglied** im „**Verband Traditioneller Sektmacher**“, bei „**Charta Rheingau**“, bei „**Ecovin**“ und bei „**Wein in Moderation**“.

Familie Barth darf **stolz** sein auf den **familiären Zusammenhalt** und die **genialen handwerklichen Fähigkeiten** ihrer **Winzer** und **Winzerinnen** über die **Generationen**, die das **Wein- und Sektgut Barth** zu einem der **führenden Häuser** in der **deutschen Wein- und Sektkultur** gemacht haben. Immer stehen **Leidenschaft, Kreativität** und **Freude** im **Vordergrund**, um mit **Hingabe** und **Intuition** **hochwertige Weine** und **Sekte** zu **kreieren**. Im **Hintergrund** ist **allgegenwärtig**, dass im **Weinbau** die **Natur** die **Existenz** des **Weinguts** und damit das **Schicksal** der **Familie** **bestimmt**. Sie kann dem **Winzer** **alles nehmen**, aber auch **alles schenken**. Sie ist das **wertvollste Betriebsvermögen** und muss **respektiert, geschützt** und **bewahrt** werden. **Familie Barth** hat **frühzeitig verstanden**, dass sie den **Umgang** mit der **Natur** **weniger ideologischen Ansprüchen**, sondern ganz **konkret ihrer 4. Generation** schuldet.

Dass sie als **kleines Familienweingut** mit den **Sekten** schon bald die von wenigen Betrieben besetzte **oberste Spitze der deutschen Sektgüter** **erreichte** und nach wie vor einige der **besten Sekte Deutschlands** herstellt, war fast **vorgezeichnet**, weil sie schon immer die **Qualität** ihrer **Weine** **hochgehalten** hatte. Denn bekanntlich **beginnt** die **Einzigartigkeit** des **Sekts** mit der **Einzigartigkeit** der **Weine**. Hier kann sich **Familie Barth** für ihre **Kunst** des **Wein- und Sektmachens** auf das ganz **besondere Terroir** ihrer **Lagen** stützen,

das ihre **Weine** prägt. Auch wenn ein **Schaumwein** niemals besser sein kann **als** der **Grundwein**, aus dem er gemacht wird, kann der **Sekt** gleichwohl einen **zusätzlichen individuellen Ausdruck** erlebbar machen.

Gerade darauf **konzentriert** sich **Mark Barth**, der nicht nur für **Christine**, sondern auch für den **Betrieb** ein **Glücksfall** ist, hat er sich doch **von Anfang an** - gestärkt durch den Titel „**Der Riesling-Meister**“ - zum **Pionier des Lagensekts** entwickelt. Das hat er nicht zuletzt seinem **Geisenheim-Professor Wolfgang Pfeifer** zu **verdanken**, der **lehrt**, worauf es bei der **Schaumweinherstellung** **ankommt**, wenn man **höchste Ansprüche** an die **Qualität** verlangt. Demgemäß trug **Mark** als **stellvertretender Vorsitzender** des **VDP-Regionalverbands Rheingau** maßgeblich dazu bei, dass auch **Sekte** nach der **Pyramide des VDP** **klassifiziert** werden und der **VDP 2018** **eine eigenes Sektstatut** aufstellte.

Weiterhin **arbeitet Mark Barth** unverzagt daran, dem **erstklassigen Winzersekt** in **Deutschland** vor allem als **Riesling-Sekt** generell ein **höheres Image** zu **verschaffen**, damit er irgendwann einmal zu **Recht neben** oder sogar **über Champagner** **gestellt** wird. Dazu **reicht** zwar der seit einigen Jahren hierzulande entstandene **allgemeine Sekt-Boom** **nicht aus**, aber die **international zunehmende Nachfrage** nach **Winzersekt aus Deutschland** stimmt **zuversichtlich**. Schließlich **arbeitet** inzwischen eine **neue Generation** von **Winzerinnen** und **Winzern** im Keller, die mit **Enthusiasmus** und **Engagement** die **Herausforderung annehmen**, mit dem **aufwendigsten** und **anspruchsvollsten Verfahren** der **traditionellen Flaschengärung** **eigene Sekte** zu machen, die gerade **beim Riesling** wie **bei keiner anderen Rebsorte** ihre **Herkunft offenbaren**.

Familie Barth trägt seit vielen Jahren die **Wein- und Sektkultur** des **Rheingaus** erfolgreich in die **Welt** hinaus: Der **Export** reicht über **europäische Länder** wie die **Niederlande**, **Norwegen**, **Finnland** oder **Polen** hinaus bis **weit nach Asien**. **Familie Barth** hat zudem ihre **vielseitigen Beziehungen** zum **Weinland Südafrika** **aufrechterhalten**.

Es gibt ein **Joint-Venture** mit Norberts Cousin Paul Barth, der 2018 in Stellenbosch das Weingut **Kunjani-Wines** mit Cottages, Verkostungsraum und Restaurant gegründet hat und hochwertige **Shiraz-Weine** macht, von denen einige auch im Shop der Barths angeboten werden. Paul Barth hatte schon Jahre zuvor zusammen mit Mark Barth und Alexander Jung einige Flächen in den Winelands von Stellenbosch als Hobby bewirtschaftet und den vielbeachteten Wein **Howzit Shiraz!** auf den deutschen Markt gebracht, der mit "Hallo, wie gehts!" auf Zulu begrüßt.

Hierzulande wird das Wein- und Sektgut mit Ehrungen und Auszeichnungen in den höchsten Kategorien gewürdigt. Das begann schon 2010, als der Sekt **Primus** aus dem 2007 *Riesling Erstes Gewächs Hattenheim Hassel* erschien - der erste und einzige Sekt Deutschlands aus dem **VDP.ERSTES GEWÄCHS®-Wein**. Mittlerweile bekommt der Betrieb drei Sterne bei Eichelmann, drei Trauben im Gault Millau und erreicht die obersten Plätze in den Verkostungen der Weinmagazine. So gelangte der 2015 *Hattenheim Hassel Riesling brut nature* **VDP.GROSSE LAGE®** bei VINUM auf den jeweils ersten Platz in den Kategorien „Die Besten aus Deutschland - Rieslingsekt“ und „Riesling ab 36 Monate Hefelager“ und wurde insgesamt zum **Sekt des Jahres 2022** erklärt.

Wer etwas abhaben möchte vom legendären Ruf des Wein- und Sektguts Barth, kann einen Rebstock in der Spitzenlage **Schützenhaus** in Hattenheim als Pächter erwerben. Er erhält eine **Besitzurkunde** und jährlich die daraus gemachte Flasche Wein oder Sekt. Wenn Sie im Rheingau sind und die (baulich) schräge **Vinothek** der Barths besuchen, können Sie auch einen **Sabrierworkshop** belegen, um zu erlernen, wie man eine Sektflasche mit dem Säbel öffnet und der Inhalt gleichwohl artig in die Sektgläser gelangt. Man darf sich dann wie bei *Pirates of the Caribbean* fühlen, wenn der obere Teil des Flaschenhalses samt Korken aufgrund des abrupt freigesetzten Flaschendrucks abgetrennt wird.

Wir konnten **drei Weine** und **drei Sekte** aus dem **Wein- und Sektgut Barth** verkosten.

2022 Hallgarten Riesling trocken VDP.Ortswein

Die **Weinberge** in der **Ortsgemeinde Hallgarten**, die zu **Oestrich-Winkel** gehört, blicken alle in **südöstlicher** oder **südwestlicher** **Richtung** auf das **romantische Rheintal** und werden von der **anderen Seite** durch einen **Hochwald** am **Gipfelplateau** der 600 Meter hohen **Hallgarter Zange** geschützt, die sich als **Ausläufer** des **Taunusgebirges** emporreckt. Der größte Teil der **Trauben** dieses **Ortsweins** stammt aus der **Hanglage Hendelberg** am **nordöstlichen Ortsrand** von **Hallgarten** nahe dem **bewaldeten Taunuskamm**. Die **Böden** reichen von **tiefgründigen, steinigen Buntschieferböden** im **oberen Teil**, wo die **Trauben** für diesen Wein **überwiegend herkommen**, bis zu regelrechten **Aueböden** mit **Lösslehm** im **kleineren Talzug**. Der **Most** ist **spontan** mit **Weinberg- und Kellerhefen** im **Edelstahl vergoren** und auch **ausgebaut**.

Der **Hallgartener Ortswein** ist ein **kühler, leiser Tiefstapler** im **Riesling-Programm** von **Familie Barth**. Er schickt **feine, präzise Aromen** aus dem Glas: **gelbe Früchte** mit **Birnen** und ein **Touch** von **Grapefruit** und **Limonen**. Eine **leichte Würze** und **mineralische Anklänge** verbreiten sich in der **Nase**. **Geschmacklich** imponiert die **frische, sortentypische Rieslingfrucht**, die immer **klar und geschliffen** bleibt und nie in **aufdringliche Üppigkeit** oder gar **Schwere** verfällt. Die **aktive Säure** ist **ordentlich untergebracht** und **stützt** den **straffen, saftigen Nachhall**, der durch eine **deutliche Mineralik** der **leicht salzigen Art** und durch eine **herrliche Schmelzigkeit** zum **fröhlichen Trinkfluss** inspiriert. Ein **harmonischer** und zugleich **distinguierter Wein**, wie er im **Einstiegsbereich** **selten** zu finden ist. Holen Sie ihn **gut gekühlt** aus der **Box** als **erstklassigen Picknickwein**.

2021 Riesling Charta

Die **Vereinigung der CHARTA-Weingüter** wurde **1984** in der **Schatzkammer der Hochschule Geisenheim** gegründet und fusionierte **1999** mit dem **VDP.Rheingau**. Man wollte den **klassischen, trocken bis feinherb** ausgebauten **Rheingau Riesling** hervorheben, um ein Stück der **Tradition und Weinkultur des Rheingaus** zu erhalten. Dem **Reglement** entsprechend wurden die **Trauben** dieses Weins aus **besten Rheingauer Lagen**, also **VDP.GROSSE®** und **VDP.ERSTE LAGEN®**, geholt, wo die **Reben** überwiegend auf **Lösslehm-Böden** stehen. Dafür kamen nur **vollreife Trauben** in Betracht, die **per Hand gelesen** und **streng selektiert** wurden. Im **Keller** folgten **Spontanvergärung** in **Stahltanks** und ein **langes Hefelager**.

Im **Glas** fällt der **Charta-Riesling** gleich durch seine helle goldgelbe **Farbe** auf. Er lockt vorsichtig mir einer heiteren **Aromatik** von Pfirsichen, Aprikosen, Zitrusfrüchten, reifen roten Äpfeln und einigen floralen Anklängen. Im **Mund** präsentiert er sich hell und klar, schlank und griffig. Mit seiner **brillanten Frucht**, seiner **klaren Transparenz**, seiner lebendigen Säure und seiner **kühlen, erdverbundenen Mineralität** betreut er den Gaumen mit einer **Ambivalenz** zwischen **herben** und **herrlich restsüßen Tönen** bis in den **langen saftigen Abgang**. Er ist ein **leichtfüßiger Begleiter** und immer bereit, wenn ein Riesling zu einer Speise her muss. Überraschen Sie sich und den **Charta-Riesling** extravagant mit meersalzwürzigen Backkartoffeln mit Speck und kross gebratenen Streifen von Schweinebauch. Aber erschrecken Sie ihn trotz seines kleinen Süßeschwänzchens nicht mit asiatischen Normalitäten.

2021 Hattenheimer Schützenhaus Riesling trocken VDP.Erste Lage®

Die vom **VDP** hochklassifizierte **Lage Schützenhaus** liegt am **westlichen Ortseingang** von **Hattenheim** und erstreckt sich **oberhalb** des **Pfaffenbergs** bis zur **Straße nach Hallgarten** im **Westen** und der nach **Kloster Eberbach** im **Osten**. Sie ist mit leichter **Hangneigung** nach **Süd-Südwest** **exponiert**. Der **Name** hat nichts mit dem weiter weg gelegenen Schützenhaus zu tun, sondern mit der **Hütte für den „Traubeschütz“**, der einst im **Herbst** die **Vögel** mit

Schreckschusspistolen vertrieb. Die **Bodenformation** weist an einigen Stellen zwar **Buntschiefer** auf, es **überwiegen** aber **Aueböden**, die teilweise in **tiefgründigen Löss** und **Lösslehm** übergehen und manchmal auch von **tertiärem Mergel** durchmischt sind. Aufgrund des hohen **Wasserhaltevermögens** sind die **Weichen** für **extraktreiche Weine** gestellt, zumal die **Reben** hier recht **früh reifen** und **kleine, lockerbeerige Trauben** bieten. Der **Most** wurde im **Edelstahl vergoren**, der **Wein reifte** noch auf der **Feinhefe**.

Der **Hattenheimer Schützenhaus Riesling** lädt ein mit einem mineralitätsbetonten, leicht reduktiven **Bukett** mit Birnen, jungen gelben Pflaumen, etwas Zitronenmelisse und einer überraschenden, beim Riesling gleichwohl nicht ganz ungewöhnlichen Ahnung von schwarzen Johannisbeeren. Am **Gaumen** kommt er dann **temperamentvoll** an, **expressiv, delikat, energisch**. Er ist **gradlinig strukturiert** und **transportiert** mit einer **bemerkenswerten Dichte** und Festigkeit fruchtige Noten von roter Grapefruit und etwas Zitronengras, umhüllt von exotischen, ja sogar schmelzig-nussigen Tönen. Die **reife Säure** ist schlank und lebendig und bewahrt die **klare Präzision** des Weins. Dazu passt seine **charaktervolle Mineralität**. Er präsentiert sich **filigran, gediegen**, ohne jede opulente Schwere, aber mit einer **tiefgründigen Finesse** und einer gewissen Würze im **Finale**. Der Wein ist ein **großer Wirker**, wenn Sie ihn stilistisch überraschend als Aperitif reichen. Er ist ein **galanter Begleiter**, wenn Sie ihn ganz einfach mal einer Poularde aus dem Rohr aufdrängen. Sie können ihn übrigens auch noch als Jahrgang 2001 aus der Schatzkammer von Familie Barth bekommen.

Rheingau Riesling Extra Brut

Der erste **Sekt**, den wir im Glas haben, ist ein **Rheingau Klassiker**, wie er **nur hier entstehen** kann und **nur hier und sonst nirgendwo hingehört**. Schon der Grundwein, der von den **rheingautypischen Aue- und Lössböden** stammt, stellt die **Weichen** für einen **Charakter**, der das **Terroir sensorisch authentisch erleben** lässt. Während der Flaschengärung lag der Wein mit konstanter

Temperatur **24 Monate** auf der **Hefe** bevor **chargenweise degorgiert** wurde.

Der **Rheingau Riesling Extra Brut** präsentiert sich im **Glas** in einem wertigen Weißgold mit lebendiger, feiner **Perlage**. Er **duftet** intensiv und frisch nach weißen Pfirsichen, Aprikosen, Hawaii-Ananas und einem leichten Touch von Zitrus und Kräutern mit einer floralen Abrundung. Alles wird von einer angenehmen mineralisch-knackigen Frische begleitet. Am **Gaumen** fällt seine kühle, präzise-gradlinige Fruchtigkeit mit Zitrus, reifem grünen Apfel und Weintrauben auf, vollmundig und würzig. Die **Säure** ist **quicklebendig** und trägt vor dem Hintergrund der **feinen Perlage** zusammen mit der **prägnanten Mineralität** den **erfrischenden, leicht würzigen und leicht herben Abgang**. Die **Versanddosage** war offenkundig so **punktgenau eingestellt**, dass die **Frische der Frucht** nicht in einer unangemessenen Restsüße untergeht. Alle sensorischen Nuancen kooperieren in einem **festen Körper**. Das ist der **noble Traditionssekt** für den bewussten Rheingau-Genuss. Er beeindruckt als herausragender Solist bei jedem festlichen Empfang.

Rheingau Pinot Blanc brut

Dieser Sekt wurde **fast heimlich gemacht, versektet Familie Barth** erklärtermaßen doch **eher Riesling oder Spätburgunder**. Für **Mark Barth** gehört er **stilistisch jedoch zur Abrundung des Sortiments** und drängelt ganz **vorne** mit an der **Ziellinie der Topqualität der Barthschen Sekte**. Die **Trauben dieses Weißburgundersekts** kommen von **Rebstöcken**, die rund um **Hattenheim und Eltville** auf **Lössböden** stehen. Der **Grundwein** ist im **Stahl vergoren**, im Rahmen der **Flaschengärung** lag er **zwei Jahre** auf der **Hefe**.

Klar und weißlich leuchtend schimmert der **Pinot Blanc** im **Glas** und **perlt** anhaltend und fein. Er **verbreitet** ein zärtliches sommerliches Flair von weißen Blüten und weiß- und gelbfruchtigen Tönen von Apfel, Quitte und Birne nebst einem Hauch von Akazie, Futuromelone und Limette. Am **Gaumen** sammelt sich eine weiche Fruchtigkeit von gelben und grünen Birnen und Äpfeln, die von erstaunlich markanten

Vanillearomen umrahmt werden. Der schön **schmelzige Abgang** wird von einer adretten **kleinen Restsüße** und einer bemerkenswert **lebendigen Säure** unterstützt, die zusammen mit der nahezu **filigranen Mineralität** den nachhaltigen Eindruck der **saftigen Frische** vermitteln. Das ist ein **vielschichtiger Pinot Blanc** mit einer **ausgesucht cremigen Textur**, der **hervorragend ausbalanciert** ist und eine **feine Eleganz** vermittelt. Er ist der geborene Aperitif beim Dinner for Two oder for mehrere, er ist aber auch der perfekte schäumende Begleiter einer geräucherten Lachsforelle oder eines Tafelspitz-Gerichts.

2017 ULTRA Pinot Brut Nature

Jetzt haben wir einen **gigantischen Spitzensekt** aus dem **Wein- und Sektgut Barth** im Glas, einen **Titanen** sozusagen. Der **Grundwein** ist ein **Blanc de Noir** aus **Spätburgunder**, der als **Pinot Noir** bekanntlich auch in den **Champagner** kommt.

Spätburgunder ist eine **extrem anspruchsvolle Sorte**, die **perfekte handwerkliche Winzerkunst** erfordert, um einen **Wein** in **höchster Qualität** zu vollenden. Bekanntlich zickt die **Spätburgunder-Traube** nicht nur im **Weinberg**, sondern auch noch im **Keller** rum. Wenn es dann noch gilt, sie mit der **Methode der Weißweinkelterung** zu einem **wohlschmeckenden und farbgerechten weißen Blanc de Noir** zu animieren, erfordert das **höchsten Einsatz**. **Brut Nature** oder **brut de brut** oder **Zero** oder **non dosé** - alles bedeutet **Verzicht** auf die **zweite Dosage**, die **Versanddosage**, und auf die damit verbundene **Zuckeranreicherung**. Das ist oft **nichts für schwache Zungen**, aber eine **Offenbarung** für viele **Trockentrinker**. Diese Sekte sind **zunehmend nachgefragt**, vor allem von **Sektliebhabern**, die meinen, sich schon an alles gewöhnt zu haben. Auch dieser Sekt ist **100 % ökologisch** und **vegan**. Der **Grundwein** wurde im **großen Holz** ausgebaut. Mit der **Flaschengärung** durfte er dann **ewig auf der Hefe** ruhen, bevor degorgiert wurde: über **60 Monate**, also **länger als 5 Jahre**.

Im **Glas** tritt der Sekt **feinperlig** auf und geriert eine weißliche, nachhaltige **Mousse**. Duftig, kühl und intensiv ist der erste Eindruck in der **Nase**. Feine, dichte Fruchtaromen von roten Äpfeln, reifen Stachelbeeren, von einigen roten Johannisbeeren und winzige vegetabile Töne wehen mit einer leichten Anmutung von Brioche aus dem Glas. Der **Gaumen** wird verwöhnt von der **filigranen Burgunder-Stilistik** und von der beindruckenden **Balance** zwischen **frischer Säure**, roter und gelber Frucht und einer ausgeprägten **Cremigkeit** mit wahrlich **trockenem Charakter**. Aus diesem **cremigen, filigranen, festen Körper** voller Tiefe und nahezu **geheimnisvoller Struktur** bezieht er seine **Kraft und Fülle** und spielt locker in der **Über-Champagner Klasse**. Servieren Sie ihn in einem großen Weißweinglas, damit er seine Eigenarten freigiebig entfalten kann. Ein **Sekt für Genießer** - gerne auch für sinnliche Abende oder etwas unromantischer zu einem klassischen Rindersaftbraten an Sahnesoße oder gar zu einem Dessert von frischen Erdbeeren.

➞ mehr Infos über

das Wein- und Sektgut Barth

<https://www.weingut-barth.de/?keks=1>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de

Vier-enden-der-welt@t-online.de