

„Aus dem Besten das Unvergleichbare machen“

Das Wein- und Sektgut Barth setzt mit dem Sekt „BARTH Primus“ neue Maßstäbe



BARTH

Wein- und Sektgut

Das Wein- und Sektgut Barth in Hattenheim ist bekannt für seine erstklassigen Winzersekte, die zu den besten in Deutschland gehören. Mit handwerklichem Geschick, feinem Gespür und Geduld hat Winzer Norbert Barth seinen besten Riesling zu einem der edelsten Sekte reifen lassen — dem BARTH Primus. Dieser ist deutschlandweit der erste und einzige Sekt, der aus einem Ersten Gewächs Wein hergestellt wurde. Erstmals präsentiert und versteigert wurde der „BARTH Primus“ in der Magnumflasche am 25. September 2010 bei der VDP Weinversteigerung im Kloster Eberbach im Rheingau. Die insgesamt 470 Flaschen sind von Norbert Barth handsigniert und nummeriert.

Als Grundwein für die Sekterstellung nach dem traditionellen Flaschengärverfahren diente der klassifizierte Wein 2007 BARTH Riesling Erstes Gewächs Hattenheim Hassel. Das sogenannte Erste Gewächs oder Große Gewächs ist das Flaggschiff jedes VDP Betriebes. Norbert Barth über sein edles Erzeugnis: „Das Projekt ist sehr spannend, da es nicht einfach ist, einen so voluminösen Wein zu versekten — ein absolutes Novum für uns. Wir sind stolz, das Beste, was ein Riesling zu bieten hat, in eine Superlative zu verwandeln! Exklusiv großer Sekt in großen Flaschen!“

Der BARTH Primus schafft es, die Spitzenqualität des Grundweins noch zu steigern. Charaktervoll und rund besticht er mit vollen Aromen cremig-saftiger gelber Früchte wie Melone, Pfirsich und Quitte — alles sanft unterlegt mit einer feinen Honignote. Insgesamt bietet der BARTH Primus ein



außergewöhnliches Geschmackserlebnis: eine Veredlung des reirassigen und eleganten Rieslings Erstes Gewächs Hattenheim Hassel. Großen Anklang findet der Sekt in der gehobenen Gastronomie. Kevin Fehling, Sternekoch im Gourmetrestaurant „La Belle Epoque“ im Columbia Hotel in Travemünde, durfte bereits probieren: „Der BARTH Primus ist Lage pur, noch eleganter als das Erste Gewächs — volle Frucht und animierende Säure, die schon beim ersten Schluck Lust auf ein zweites Glas macht.“ Der Herstellungs-

prozess zu diesem Sekt begann bereits vor drei Jahren auf dem Weinberg Hattenheimer Hassel, eine für das Erste Gewächs klassifizierte Lage. Dort wurden die feinen Rieslingtrauben ausschließlich selektiv von Hand gelesen und anschließend vinifiziert. Der Spitzengrundwein wurde in 470 Magnumflaschen abgefüllt und nach der traditionellen Flaschengärmethode, der anspruchsvollsten aller Sekterstellungsmethoden, zwei Jahre auf der Hefe gereift und versektet. Hierbei waren handwerkliches Geschick und ein feines



Gespür für das Naturprodukt Wein sowie Geduld gefragt — immerhin wurde jede BARTH Primus Magnumflasche vom Befüllen über das Handrütteln bis hin zum Degorgieren etwa 60-mal in die Hand genommen. Am 11. September kommen Wanderfreunde und Weinliebhaber in Hattenheim auf ihre Kosten. Das Wein- und Sektgut Barth veranstaltet eine Wanderweinprobe durch die Wein- und Kulturlandschaft Rheingau. Während der Tageswanderung können die Teilnehmer direkt in den Weinbergen die Weine der Winzerfamilie verkosten. Zeit: Sonntag, 11. September 2011, ab 9:30 Uhr bis circa 16:00 Uhr Treffpunkt: Wein- und Sektgut Barth, Bergweg 20, 65347 Hattenheim, Preis: 25,- Euro pro Person. Leistungen: Wanderweinprobe und Mittagessen, Teilnahme bitte telefonisch unter (06723) 2514.

www.weingut-barth.de