

Sekt: Feuerwerk der Perlen

Top Lagen-Riesling von Barth

Der Schützenhaus Sekt

ist ein Volltreffer

Deutscher Sekt war Jahrzehnte lang meist ein blubbernder Ballermann mit Lizenz zum Sodbrennen. Das hat sich inzwischen gründlich geändert. Noch nie zuvor gab es so viele gute schäumende Weine wie jetzt bei uns. Das Wein- und Sektgut Barth in Hattenheim im Rheingau gehört zu den Pionieren des deutschen Sektwunders. Seit über 30 Jahren wird dort Sekt erzeugt.



Christine & Mark Barth

Vor über fünf Jahren übernahm Mark Barth das Weingut von seinen Schwiegereltern, wobei seine Leidenschaft dem Sekt gilt. Für ihn „die feinste Form der Erfrischung.“ Engagiert in Angriff genommen wurde der Gedanke des Lagensekts. Die Trauben

dafür stammen eben nicht irgendwoher, sondern aus den Spitzenlagen des Weinguts, dem Hattenheimer Hassel und dem Hattenheimer Schützenhaus. Rebsorte und Herkunft könne man so noch besser darstellen, meint Barth. „Sekt muss Charakter zeigen, was man gerade mit Riesling besonders gut herausarbeiten kann.“ Seit 2007 gibt es jedes Jahr diese besonderen handwerklichen Sekte, „die auch tolle Essensbegleiter sind, gerade zu asiatischen Gerichten.“ Beim High End Erzeugnis „Lagensekt“ spielt man mit 39 € und 69 € preislich in der Champagnerliga. „Ein Spitzensekt entsteht nur aus einem Spitzenwein“, weiß Barth. Seine Erzeugnisse schmecken entsprechend wenig und schlagen nicht bloß Blasen. Mark Barth selbstbewusst: „Früher wurde bei besonderen Anlässen Champagner getrunken, heute kann es auch ein hervorragender Sekt sein.“ Bei vielen guten Adressen in der Gastronomie weiß man das, im *Kronenschlösschen* und dem *Krug* in Hattenheim im Rheingau oder der *Ente* in Wiesbaden sind Barth-Sekte gelistet.

Schützenhaus Riesling Brut Nature 2016



Der Riesling Schützenhaus ist ein Volltreffer. Jede feine Perle scheint in eine Cremekapsel gehüllt, doch hinter dieser zarten Seite steckt auch ein straffer frischer Rieslingcharakter. Kein blumiger Kitsch, keine penetrante Frucht, mit nur 2,50 g/l Restsüße ausgesprochen trocken. Auch der Duft von frischem Brot rückt diesen Sekt mehr auf die Champagnerebene, wenngleich der Rheingau als Herkunft stets spürbar bleibt. Animierend ist auch diese leichte quicke Salzigkeit im Nachhall, die Lust aufs nächste Glas macht. Der Schützenhaus-Riesling „Erste Lage“ gehört zu den wenigen Lagensekten, die es in Deutschland gibt. Die Grundweine stammt aus den Plateau-Parzellen dieser Lage und

werden im großen Holzfass ausgebaut. Der in traditioneller Flaschengärung erzeugte Sekt liegt 60 Monate auf der Hefe bis er handgerüttelt und degorgiert wird. Preis: 39 €.

Ultra Brut Pinot Brut Nature 2015



Mit 72 Monaten liegt dieser Sekt grundsätzlich ungewöhnlich lange auf der Hefe, aber auch so lange wie kein anderer Sekt von Barth. Der Grundwein ist ein Blanc de Noir aus Spätburgunder, Jahrgang 2015. Aromen: Apfel, schwarze Johannisbeere, ein Hauch Holunder. Ein Kraftpaket mit Frische. Cremig, dezente Würze, feine und langanhaltende Perlage. Preis: 35 €.

Pinot Noir Brut Rotsekt



Dieser Pinot ist ein Freigeist, ein freier Flaschengeist, der sich recht ungezügelt in alle Richtungen entwickelt, dabei aber die Balance hält und Haltung bewahrt. Wir haben es nicht mit einem Rosé zu tun, sondern mit einem Rotsekt, den man nicht oft in Deutschland erlebt. Man hat viel Wein im Glas, erlebt deutlich den würzig-delikatsten Spätburgunder. Barth lässt ihn drei vier Tage auf der Maische gären, wodurch er viel Farbe und Beerenaroma extrahiert. Die Kirsche spielt sich aromatisch in den Vordergrund und wird durch zarten Veilchenduft etwas runder gemacht. Dennoch ist der Pinot Noir Brut ein auch ein herber Charakter mit leichter Bitterkräuternote. Kein Schmeichler, etwas grobe Perlen und ein ganz kurzer Abgang ohne Nachhall. Alles in allem sehr fleischig, was ihn für Fleischgerichte tauglich macht. Auch dieser Sekt braucht Luft, besser mindestens 15 Minuten vor dem Genuss öffnen. Preis: 27 €.

Ludwig Fienhold



*Wein & Sekthaus Barth, Hattenheim im Rheingau, Bergweg 20,
Tel. 06723 4375. www.weingut-barth.de*

Photocredit: Weingut Barth