

Sternekoch-Rezepte zum Sekt BARTH Primus

19.08.2010, 11:54 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Wein- und Sektgut Barth*

Presseagentur: *Duchstein & Partner Kommunikationsagentur*



Wein- und Sektgut Barth

Hattenheim, 19. August 2010

Kulinarische Gaumenfreuden zu einem erstklassigen Sekt

Sterneköche empfehlen exklusive Rezepte zum Sekt BARTH Primus

Mit dem BARTH Primus, der am 25. September 2010 auf der VDP Weinversteigerung im Kloster Eberbach versteigert wird, hat das Wein- und Sektgut Barth aus Hattenheim erstmalig in Deutschland ein Erstes Gewächs versektet. Experten aus der gehobenen Gastronomie durften bereits probieren und zeigen sich begeistert von dem edlen Produkt. Die Sterneköche Wahabi Nouri, Kevin Fehling und Thomas Martin empfehlen exquisite Gerichte aus eigener Kreation passend zum BARTH Primus.

Der außerordentliche Qualitätsgedanke des Wein- und Sektguts Barth erfüllt die Ansprüche der gehobenen Gastronomie. David Eitel, Restaurantleiter und Sommelier im La Belle Epoque in Travemünde, ist schon seit langem begeistert von den Barth-Sekten. „Frisch animierende Sekte, die den Charakter jeder einzelnen Rebsorte widerspiegeln – das ist der Rheingau in sprudelnder Form“, schwärmt der Gastronomie-Experte. Die Gäste des Gourmetrestaurants können zu den Menüs von Sternekoch Kevin Fehling die Sekte des Wein- und Sektguts Barth genießen.

Mit dem BARTH Primus hat Winzer Norbert Barth nun einen besonders edlen Sekt geschaffen, der charaktervoll und rund ein besonderes Geschmackserlebnis bietet. Als Grundwein für die Sektherstellung nach traditioneller Flaschengärung diente der 2007 BARTH Riesling Erstes Gewächs Hattenheim Hassel. Lidwina Weh, Sommelier und Restaurantleiterin des Louis C. Jacob, hat den Sekt probiert und ist überzeugt von der hohen Qualität: „Gratulation, der BARTH Primus ist wunderbar! Ich hatte etwas Bedenken, dass er zu mächtig sein könnte, denn ein großer Wein muss noch lange kein idealer Sektgrundwein sein. Tatsächlich ist er aber unglaublich präzise, intensiv – dabei elegant und mit fein entwickeltem Rieslingaroma wunderbar animierend. Ein außergewöhnlicher Sekt!“

Ein guter Sekt eignet sich nicht nur als Aperitif, sondern kann auch ein ganzes Essen begleiten. Dabei sollten jedoch Speise und Sekt harmonisch in Einklang gebracht werden. Die Sterneköche Wahabi Nouri, Kevin Fehling und Thomas Martin empfehlen daher feine Speisen aus eigener Kreation, mit denen sich der BARTH Primus ausgezeichnet genießen lässt.

Kulinarische Empfehlungen zum Sekt BARTH Primus (Rezepte auf Anfrage)

Wahabi Nouri (Gault Millau: Koch des Jahres 2010, Michelin: 1 Stern), Restaurant Piment, Hamburg, empfiehlt:
- Marokkanisches Zitronenhuhn

Kevin Fehling, (Michelin: 1 Stern, Hoffnungsträger: 2 Sterne), Restaurant La Belle Epoque, Travemünde, empfiehlt:
- Geröstetes und Carpaccio vom Langoustino mit Avocadostampf und Waldmeistercreme

Thomas Martin, (Michelin: 1 Stern, Gault Millau: Koch des Jahres 2002), Restaurant Hotel Louis C. Jacob, Hamburg, empfiehlt:
- Roh marinierter Loup de Mer mit Zitronen-Chutney
- Steinbutt mit Curry und Pak Choi

Abdruck frei/Bitte um Belegexemplar an Kontakt/Bildmaterial sowie Rezepte der empfohlenen Gerichte zum BARTH Primus auf Anfrage

Portrait

Über Wein- und Sektgut Barth

Mitten im Rheingau liegt das Wein- und Sektgut Barth in Hattenheim. Seit Generationen der Familie Barth zugehörig, wurde der Winzerbetrieb im Bergweg 1948 von Johann Barth aufgebaut und wird heute von seinem Sohn Norbert Barth weiterhin als Familienbetrieb geführt. Norbert Barth versichert seinen Kunden höchstes Qualitätsbewusstsein – sowohl im Weinberg als auch im Weinkeller. Beste Lagen, die umweltschonende Bewirtschaftung des Bodens, die Rebschnittmethode sowie der persönliche Anspruch der Winzerfamilie gewährleisten gleichbleibend hohe Qualität. Als eines von wenigen Weingütern im „Rieslingland“, die ihren Sekt selbst herstellen, legt Barth besonderen Wert auf die traditionelle Flaschengärung. Die Sekte begnügen sich dabei nicht mit der Mindestlagerzeit von neun Monaten, sondern reifen in der Regel zwei Jahre und länger. Barths Weine und Sekte zeichnen sich durch eine gute Bekömmlichkeit und rassige Eleganz aus.

Weitere Informationen im Internet unter www.weingut-barth.de oder per Twitter: BARTH_Sekt

News-ID: 458292 • Views: 175 (Stand: 26.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/458292/Sternekoch-Rezepte-zum-Sekt-BARTH-Primus.html>