

Cabernet Sauvignon – edle Traube im Rheingau

10.10.2012, 16:48 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Wein- und Sektgut Barth*

Presseagentur: *VisCom360*



BARTH

Wein- und Sektgut

Wein- und Sektgut Barth

Seit über zehn Jahren erfolgreicher Anbau durch das
Wein- und Sektgut Barth

In mildem, gemäßigttem Klima mit wenig Temperaturschwankungen fühlt sich die Rebsorte Cabernet Sauvignon am wohlsten. Umso schwieriger ist es daher, die empfindliche Traube in Deutschland anzubauen. Norbert Barth vom Wein- und Sektgut Barth aus Hattenheim hat es geschafft, den Cabernet Sauvignon auch im Rheingau zu etablieren. Seit über zehn Jahren erzeugt der Winzer erfolgreich seinen charakterstarken BARTH Cabernet Sauvignon.

Als Norbert Barth im Jahr 2000 begann, die Rebsorte Cabernet Sauvignon im Riesling geprägten Rheingau anzupflanzen, wurde er noch belächelt. Heute, nach über zehn Ernten, wird er bestaunt. Gemeinsam mit der Forschungsanstalt Geisenheim gelang ihm der erfolgreiche Anbau der sonnenliebenden Rebsorte. Die extreme Ertragsreduzierung auf 48 Hektoliter pro Hektar, die Handlese zur Vollreife und 22 Monate Reifung im Eichenholzfass prägen den edlen Wein.

Der Cabernet Sauvignon ist eine spät reifende Traube, die über einen langen Zeit-raum viel Sonne und schnell erwärmbaren Boden benötigt. In fast allen Weinlän-dern wird die Rebe angebaut – die nördlichsten Regionen ausgenommen. Denn kühle Klimagebiete machen den Anbau schwierig, da die Rebe eine lange Wachs-tumszeit benötigt

und in kalten Gegenden nicht voll ausreifen kann. Im Rheingau hat Norbert Barth jedoch den richtigen Standort gefunden. Hier befinden sich zwei Hektar der deutschlandweit 250 Hektar umfassenden Anbaufläche. Der Cabernet Sauvignon passt sich an verschiedenste Terroirs an und interpretiert diese perfekt auf seine Weise. So behält er trotz unterschiedlicher Bodenverhältnisse und klimatischer Bedingungen seinen unverwechselbaren Charakter.

Der Rotwein zeichnet sich durch seine Farbe, seine Rasse sowie den hohen Tanningehalt aus. Der BARTH Cabernet Sauvignon überzeugt mit feinstem Bukett von Cassis und Waldbeeren, zarten Röstaromen und einem sehr fülligen und fruchtigen Körper. Durch die Reife im Barriquefass kommen außerdem würzige Vanillenoten hinzu. Die Farbe ist deutlich dunkler und kräftiger als beim deutschen Spätburgunder.

Zurzeit ist beim Wein- und Sektgut Barth der Jahrgang 2006 im Angebot. Die Herstellung dieses erstklassigen Rotweins erfordert Zeit und Geduld: Nach mindestens zwei Jahren im Barrique reift er noch weitere zwei Jahre in der Flasche, bevor er in den Verkauf geht.

Der Cabernet Sauvignon gilt neben dem Spätburgunder als eine der renommiertesten und besten Rotwein-Rebsorten. Die Ursprünge gehen bis ins 13. Jahrhundert zurück. Entstanden ist die Edelsorte durch eine Kreuzung von Cabernet Franc mit Sauvignon Blanc. Seinen Durchbruch feierte der Cabernet Sauvignon in Bordeaux mit etwa 50 Prozent der weltweiten Anbaufläche. Von Frankreich aus begann die Rebsorte ihren Siegeszug in die Welt, wo sie nun ein hohes Ansehen genießt.

Abdruck frei/Bitte um Belegexemplar an Kontakt/Bildmaterial 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. Das Wein- und Sektgut Barth ist seit 1990 Mitglied des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter (VDP).

Weitere Informationen im Internet unter www.weingut-barth.de