

Rheingau - Echo

1. Sept 2022

## Lese von Sektgrundwein

Im Weingut Barth hat die Lese in diesem Jahr schon begonnen

**Eltville.** (mg) – Es geht los! Das größte BIO-Sektgut im Rheingau startet die Sekternte bereits im Spätsommer und ist hoch motiviert daraus edle Grundweine zu kelttern für feine sowie hochwertige Sektkreationen. Als eines der ersten Weingüter im Rheingau hat man am 29. August begonnen gesunde, aromatisch schmeckende Trauben der Rebsorten Weiß- und Spätburgunder zu lesen. „Erst später folgt der erste Riesling für unseren Sekt. Wenn die meisten Kollegen noch mit den Vorbereitungen für die Weinlese beschäftigt sind, stecken wir schon mittendrin“, so Mark Barth. Etwa zwei bis drei Wochen vor der Stillweinlese erntet das Weingut die Trauben für den Sektgrundwein.

„Für einen aromatischen Sekt müssen wir bei den Trauben für den Grundwein darauf achten, dass diese ein gewisses Reifenniveau erreichen. Zeitgleich möchten wir die Säure erhalten und nicht zu viel Zucker einlagern lassen, um später einen Sekt mit viel Frische und Leichtigkeit genießen zu können. Der Lesezeitpunkt ist daher

ein Balanceakt und sehr entscheidend für den prickelnden Genuss,“ so Mark Barth weiter. „Nach einem kühleren Jahr 2021 haben wir die Hitze zurück. Auch wenn in den Wintermonaten die Wasserspeicher der Böden gut gefüllt wurden, haben die vielen Sonnenstunden in Frühjahr und Sommer zu Trockenheit in den Weinbergen geführt. Die Trauben profitieren hierbei von einer aromatischen Ausreifung, jedoch ist für die Sektbereitung wichtig, die Zuckerausbildung sowie den Säureabbau stets im Blick zu halten. Seit 1991 stellt das Wein- und Sektgut Barth Schaumwein nach traditioneller Methode im eigenen Keller her und zählt damit zu den Pionieren des „Deutschen Sektwunders“. Mark Barth gilt als Spezialist für Riesling Sekt aus klassifizierten Einzellagen. In seinen beiden Hattenheimer Lagen Schützenhaus VDP.ERSTE LAGE® und Hassel VDP.GROSSE LAGE® hängen die Trauben noch und dürfen noch etwas reifen, ehe sie vermutlich zum krönenden Abschluss der Sektlese in den Keller geholt werden.