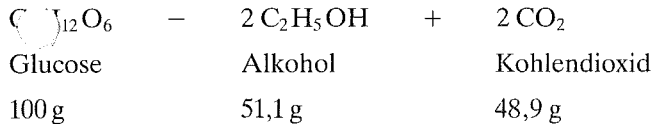


Bachtobel, im Mai 1989

Lieber Kunde

Das englische Wort «yeast» (Hefe) und das schweizerdeutsche «jäsen» (gären) stammen vom Sanskrit «yastas» (gären). Diese geheimnisvolle, brodelnde Verwandlung von Zucker zu Alkohol, einer süssen Frucht in ein berauschendes Getränk, hat die Menschen immer wieder fasziniert. Noch in der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts wurde ein berühmter wissenschaftlicher Streit um die Ursache der Gärung ausgefochten. Die grossen Chemiker der Zeit, Liebig, Wöhler, Berzelius waren der Ansicht, dass die Gärung ein rein chemischer Prozess und das Hefegeläger am Fassgrund ein Nebenprodukt dieses Vorganges sei. Auf der anderen Seite stand die Gruppe der Vitalisten, die behaupteten, dass diese Ausscheidung nicht ein totes Nebenprodukt, sondern millionenfach lebend, die Ursache der Gärung sei. Die Untersuchungen von Pasteur gaben der zweiten Ansicht recht. Die bereits 1810 von Gay-Lussac gefundene Summen-gleichung gilt auch heute noch:



Allerdings sieht die mikrobielle Wirklichkeit etwas komplizierter aus. Würde man alle Zwischenschritte und Abbauprodukte in gleich grosser Schrift wie oben aufzeichnen, so

müsste die vorliegende Karte beinahe einen halben Quadratmeter gross sein. Neben den Hauptprodukten Alkohol und Kohlensäure bildet die Hefe noch Glycerin, Bersteinsäure, flüchtige Säuren, höhere Alkohole und diverse Aromastoffe. Je nach Heferasse ist die Zusammensetzung des Endproduktes verschieden. Weinbauern diskutieren deshalb immer wieder, ob ein wildes Hefegemisch aus der Luft oder geprüfte, reine Heferassen den besseren Wein gäben. In südlichen Weinbaugebieten wird oft mit wilden Hefen vergoren. In unseren Breiten ist die wilde Hefeflora von derart riskanter Zusammensetzung, dass praktisch alle Weinbauern mit ausgewählten Hefestämmen arbeiten. Weine, die nach Essig, Nagellack oder faulen Eiern riechen, sind ja nicht unbedingt das Ziel.

Die Kohlensäure im Wein ist Geschmacksache. Manche mögen frische, prickelnde Weine. Andere stört das Harte und bisweilen Bittere der Kohlensäure. In Frankreich werden die meisten Weine mehrmals umgezogen, damit sie bis zur Abfüllung möglichst viel Kohlensäure verlieren.

Alkohol schmeckt auf der Zunge süsslich und macht den Wein deshalb eleganter und angenehmer zu trinken. Destilliert man Wein und degustiert sowohl Destillat wie den zurückgebliebenen Rest, so findet man die beiden Seelen des Weines: die süssliche, berauschende Hälfte und die harte, saure, bittere Hälfte. Nur beide zusammen machen den Wein aus.

Unsere 88er sind mittlerweile abgefüllt. Uns gefallen die jungen Weine mit ihrem Bouquet-Gemisch von Früchten und Beeren eigentlich sehr gut. Aber wie immer möchten wir Ihnen das endgültige Urteil über den neuen Jahrgang überlassen.

1988 Schlossgut Bachtobel rot
Pinot noir

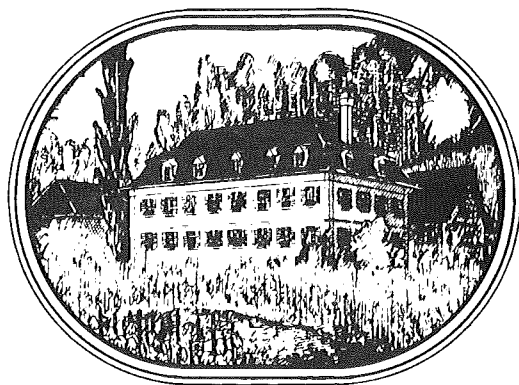
Fr. 10.— 7/10 Flasche
Fr. 7.80 5/10 pot

1988 Schlossgut Bachtobel weiss
Riesling × Sylvaner

Fr. 9.80 7/10 Flasche
Fr. 7.60 5/10 pot

Die Weine sind bereit zum Abholen. Am besten kommen Sie an einem Samstagvormittag zwischen Mai und September vorbei. Wenn Sie mich anrufen, benützen Sie bitte meinen Telefonbeantworter 072 22 54 07.

Mit freundlichen Grüßen
Hans Ulrich Kesselring



*Johann Ulrich Kesselring
Schlossgut Bachtobel Weinfeldern
8561 Post Ottoberg*