

Pinot noir & Mousseux vom Schloss Bachtobel

Besuch in Weinfeldern: Ein starker Jahrgang im Keller, die älteste Baumpresse der Schweiz (1584!) im Einsatz.

Grosse Nummern für grosse Weine. «Im Keller sieht es super aus, der 2022er war ein Prachtjahrgang», freut sich Johannes Meier. Also dürfen sich auch die zahlreichen Fans der Bachtobel-Weine bereits freuen: Die Weine reifen jetzt im Schlosskeller ruhig vor sich hin, bis sie bereit für den Verkauf sind. Das kann beim berühmten Pinot noir, der zu den allerbesten seiner Sorte der Schweiz zählt, jeweils einige Jährchen in Anspruch nehmen. Momentan ist bei No 1 der 2021er zu haben, bei No 2 der 19er, bei No 3 sind noch 2019 und 2020 vorrätig, und bei No 4, welche nur in den besten Jahren gekeltert wird, ist der 2020er aktuell im Verkauf. Diese Nummerierung, die gross und mit ausgestanzten Lettern auf dem Etikett prangt, ist seit langem ein Markenzeichen von Schloss Bachtobel in Weinfeldern. An den Hängen des Ottoberg erstrecken sich in bester Lage sechs Hektaren Rebland, darüber befindet sich ein ausgedehnter Wald, mit dessen Holzschnitzel die Gebäude des Schlossgutes CO2-neutral beheizt werden. Denn der Gutsherr Johannes Meier und sein Team arbeiten bewusst ökologisch: Sie lassen Trockensteinmauern bauen, gestalten den Schlossgarten als Naturgarten, planen blühende Einsaaten und Ausgleichsflächen für die Rebberge und peilen mittelfristig die Demeter-Zertifizierung an, nachdem sie nach einigen Umstellungsjahren bereits seit Januar 2021 die Bio-Knospe führen dürfen.

Die Baumpresse aus dem Jahr 1584. Die Bachtobel Pinot Noirs sind hochkomplexe Weine. Ein jeder gehört, in verschiedenen Preisklassen, zur Spitze des Ostschweizer Rebbaus. Die runde, samtene Nummer 2 wird im 800-Liter-Holzfass ausgebaut, die Nummer 3 ist schlank-burgundisch, knackig-mineralisch und zeigt neben feinen Barriquenoten viel Frucht. Die

Nummer 4 ist der jüngste Spross der Linie, sie ist kernig und doch sehr elegant und gilt mit seinem langen, schönen Abgang als ein richtiger Understatement-Wein. Im Schlosskeller steht eine alte, riesige Baumpresse aus dem Jahr 1584. Sie dürfte die älteste noch existierende ihrer Art der Schweiz sein, wurde vor einigen Jahren aufwendig renoviert und wieder aktiviert. Zum Ende der Ernte wird sie jeweils noch an einem einzigen Tag in Betrieb genommen, für die letzte Charge des edelsten Weins. «Diese letzte Pressung ist eine Art Abschlussritual für uns geworden», sagt Johannes Meier.

Neueste Passion: Schaumwein! Die eleganten Rotweine gelten nach wie vor als Flaggschiff des Schlosses. Aber auch die Weissweine sind gefragt, der aromatische Riesling, der würzige Müller Thurgau, der süffige Sauvignon blanc. Die neuste Passion von Johannes Meier und seiner begabten Önologin Ines Rebentrost ist jedoch der Mousseux, der nach der klassischen Méthode champenoise aus zwei Dritteln Chardonnay und einem Drittel Pinot noir hergestellt wird. Ein perfekter Begleiter für jedes Fest - und auf Bachtobel wird öfters mal gefeiert. Denn das schön gelegene Schloss kann von Privaten gemietet werden, das Catering übernehmen Christian Kuchler von der Taverne zum Schäfli oder Christoph Frei von der Wartegg in Wigoltingen.

Der Ur-ur-ur-ur-ur-Grossvater. Bewohnt wird das historische Biedermeiergebäude seit dem Tod des unvergesslichen Önologen und Winzers Hans Ulrich Kesselring im Jahr 2008 nicht mehr. Als Nachfolger seines Onkels wählte Johannes Meier, der ungeplant schnell in dessen Fusstapfen treten musste, eines der Nebengebäude zu seinem Wohnsitz. Gut, dass er damals auf die Hilfe von Ines Rebentrost und dem langjährigen Mitarbeiter Fazli Lolluni zählen konnte. Mittlerweile sind Philipp Gfeller und neu die Sommelière Franziska Osterwalder zum Team gestossen. Schlossgut Bachtobel wird von GaultMillau seit langem unter den besten Winzer der Schweiz gelistet und ist auch Mitglied der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses. 2024 steht zudem der 240igste Geburtstag an: Der Ur-ur-ur-ur-ur-Grossvater von Johannes Meier, der es jetzt in achter Generation bewirtschaftet, kaufte am 22. Juni 1784

Schlossgut Bachtobel.

Das liegt im Keller: Weiss: MX Mousseux Extra Brut, MT Müller Thurgau, WR Weisser Riesling, SB Sauvignon blanc, PG Pinot gris. Rot: Pinot Noir No 1, Pinot Noir No 2, Pinot Noir No 3, Pinot noir No 4.

Coup de Coeur: «Schwierig, schwierig; je nach Gelegenheit und Stimmung kommt jeder unserer Weine in Frage. Meine aktuellen Favoriten sind jedoch der MX Extra Brut und der Pinot No 4», sagt Johannes Meier.

Das passt zusammen: «MX geht immer! Unbedingt nicht nur zum Apéro, sondern auch als Begleitung eines ganzen Menüs trinken. Ein üppiges Festessen wird mit dieser Schaumwein-Begleitung gleich noch viel bekömmlicher.»

Drei Gault-Millau-Chefs mit Bachtobelweinen: Christian Kuchler und sein Sommelier Fabian Mennel, Taverne zum Schäfli in Wigoltingen (18 Punkte), Silvio Germann, Restaurant Mammertsberg in Freidorf (18 Punkte), David Heimer, Restaurant Josef in Zürich (15 Punkte).

>> www.bachtobel.ch