



WEINTIPP

MX Schlossgut Bachtobel

«Eine Perle mit intensiven, feinen Perlen.»

GABRIEL TINGUELY, WEINEXPERTE

Wein
Der MX, erster und letzter Buchstabe von Mousseux, besteht zu zwei Dritteln aus Chardonnay und einem Drittel Pinot Noir. Vergoren wird der Grundwein mit der Räschlinghefe 1895. Nach dem biologischen Säureabbau im Frühjahr (60 % im Edelstahltank, 40 % im Barrique) und einer sanften Filtration wird der MX im Spätsommer in Flaschen gefüllt und in die zweite Gärung, Méthode traditionelle, geschickt. Dann reift der MX mit Kronkorken verschlossen 36 Monate im kühlen Keller auf der Hefe, damit sich die Kohlensäure gut einbindet und sich die Aromenvielfalt entfalten kann. Gut drei Jahre nach der Ernte wird der MX degorgiert und mit einer leichten Dosage von drei Gramm als Extra Brut verkorkt.

Degustation
Der MX duftet nach jugendlicher Frucht wie Zitrone, Pfirsich und Erdbeere und dazu leicht toastig. Beim ersten Schluck schäumt er intensiv auf, dann folgt eine feine Perlage, die lange anhält. Im Gaumen ist der Wein ausgewogen mit Frische und Tiefgang. Eine gut gepufferte Säure macht den Abgang harmonisch. Die typisch toastigen Hefe-Aromen verstärken sich bei der Lagerung.

Produzent
Das Schlossgut Bachtobel am Ottenberg in Weinfelden/TG befindet sich seit 1784 in Familienbesitz und wird heute von Johannes Meier geleitet. Mit der Önologin Ines Rebentrost und den beiden Winzern Philipp Gfeller und Fazli Llolluni unterstützt ihn ein langjähriges Team. Die Rebberge werden nach den Richtlinien von Bio Suisse bewirtschaftet. Mit dem Pinot Noir No 3 ist das Schlossgut Bachtobel Mitglied der renommierten Winzervereinigung Mémoire des Vins Suisses. Das Biedermeier-Schloss kann für besondere Anlässe gemietet werden.

Adresse: Schlossgut Bachtobel Bachtobelstrasse 76 8570, Weinfelden
Preis: Fr. 42.00

Wenn weinverrückte Brüder sich austoben, entsteht Einmaliges

Noel und Michel Baumgartner zeigen mit ihrer Serie Brüderwerk, wie sie die Tradition neu interpretieren.

Der Familienbetrieb Baumgartner Weingut in Tegerfelden/AG ist bekannt für seine grosse Weinvielfalt. Auch dafür, dass vieles ein bisschen anders gedacht wird. So definierten Lukas und Sandra Baumgartner schon früh die Qualitätsstruktur ihres Sortiments. Die Basis bilden attraktive und günstige Gutsweine. Als künftige Nachfolger durften ihre Söhne Noel und Michel Baumgartner bei der Gestaltung des neuen und fischen Auftritts mitentscheiden. «Allerdings müssen unsere Vorschläge durchdacht und gut begründet sein», sagt Noel. Nun tragen die Weine Namen wie «mach keis büro uf», «träum wiiter» oder «es hät, solangs hät». Unterstützt werden sie im Marketing von ihrer Schwester Danielle, einer Absolventin der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern.

Die grosse Mitte des Sortiments bildet die Terroir-Serie mit sortenreinen Lagenweinen und einer Auswahl an Assemblagen. An der Spitze stehen Grand-Cru-Weine aus Toplagen. Ein Beispiel ist der Pinot Noir Edelblut aus über 50-jährigen Reben, der seit dem Jahrgang 2019 in Barriques aus Tegerfelder Eiche reift.

Erreichtes bewahren ...

«Mir gefällt die Philosophie meiner Eltern, sortentypische Weine zu produzieren», sagt Noel. Das will er mit seinem Bruder Michel weiterführen. Besonders wichtig ist ihnen dabei die Arbeit im Reb-



Noel und Michel Baumgartner präsentieren ihren ersten Brüderwerk-Wein. ZVG

berg und deren Einfluss auf den Wein. «Da wir manchmal aus einer Rebsorte verschiedene Weinstile keltern, wird jede Parzelle entsprechend ihrem Zielprodukt bewirtschaftet», sagt Noel.

«Brüderwerk wird jedes Jahr ein Experiment.»

NOEL BAUMGARTNER, WINZER

Als Beispiel nennt er den Rheriesling Sandacher, der in Endingen/AG auf Sandstein wächst und

den er seit dem Jahrgang 2022 im Sandsteintank ausbaut.

... und neue Ideen verwirklichen

Pinotivo, Noels erste eigene Kreation aus Pinot Noir und Diolinoir, entwickelte sich zum Verkaufsschlager. Nach zwei kleinen Ernten wird er im nächsten Jahr den ersten Schweizer Lagrein präsentieren können. Während einer Projektwoche im Südtirol hatte Noel diese Rebsorte für sich entdeckt und zu Hause davon geschwärmt. Während er in Neuseeland arbeitete, erneuerte Vater Lukas in Tegerfelden eine Rebpar-

zelle und pflanzte zur Überraschung seines Sohnes Lagrein.

Bereits jetzt erhältlich ist die erste Ausgabe des Brüderwerks. «Mit dem Brüderwerk wollen wir eine Weinserie schaffen, die uns erlaubt, besondere Weinstile, neue Rebsorten und innovative Vinifikationsmethoden zu erproben», erklärt der Weinbautechniker Noel. «Wir wollen uns kreativ ausleben und frischen Wind in die Schweizer Weinszene bringen», ergänzt der ausgebildete Önologe Michel. Jedes Jahr verbirgt sich hinter dem Brüderwerk eine neue Kreation. Den Anfang macht ein Chardonnay «Orange». Dafür haben sie die beliebte Weissweinsorte mit Maischengärung wie Rotwein vinifiziert. Entstanden ist ein Tropfen mit tief goldener Farbe. Intensive Aromen erinnern an Quitten, Mirabellen und Orangenschalen. Dazu kommen Noten von Honig, Baumrüssen und am Gaumen klar erkennbare Tannine. Man darf gespannt sein, wie es mit dem Projekt Brüderwerk weitergehen wird.

GABRIEL TINGUELY

Brüderwerk

Noel Baumgartner (30)
Der Weinbautechniker HF wurde vom Magazin Falstaff im Jahr 2021 zum beliebtesten Nachwuchswinzer der Schweiz gekürt. Er arbeitet seit Oktober 2017 im Familienbetrieb.

Michel Baumgartner (25)
Nach der Winzerlehre holte er sich den Schweizer Meister-Titel an den Swiss Skills 2018. Dann studierte er Önologie an der Fachhochschule in Changins/VD. Er arbeitet seit Mai 2024 im Familienbetrieb.

Schweizer Winzer laden auf die Wyschiffe ein

In persönlicher Atmosphäre Weine geniessen und mit den Produzenten philosophieren.

Mit ihren Events bringt die Vereinigung Wyschiff Schweizer Winzerlebens in die Regionen. Vom 7. bis 10. November legt die MS Siesta beim Krummturm in Solothurn an. Vom 14. bis 17. November präsentieren 22 Winzerinnen und Winzer ihre Spezialitäten an Bord der MS Zug am Bahnhofsteg in Zug. Eine Woche später dockt die Vereinigung Wyschiff erstmals in der Romandie an. Dies am 22. und 23. November mit einem Event im Mövenpick Hotel in Lausanne. Baumgartner Weinbau aus Tegerfelden/AG ist an allen drei Events präsent.

Die Vereinigung Wyschiff zählt Mitglieder aus allen Landes-



Auch in Zug bietet das Wyschiff viele spannende Begegnungen. ZVG

teilen. Vier Dutzend renommierte Selbstkelterer aus Schweizer Familienbetrieben präsentieren mit Stolz ihre neuesten Kreationen. Auf jedem Wyschiff stehen rund 300 Weine zur Verkostung bereit. Die Produzentinnen und Produzenten geben persönlich Auskunft. Dieser direkte Kontakt verbindet. An insgesamt acht Orten legen die Wyschiffe an.

(GAB)

Erster Blick auf den Weinjahrgang 2024

Viele Niederschläge und fehlende Sonnenstunden haben eine geringere Produktion zur Folge.

Das Wetter hat nichts ausgelassen. Auf Frostnächte in einigen Regionen folgte landesweit viel Niederschlag in den Monaten Mai und Juni sowie lokale Hagelschauer. Im September, wenn die Trauben reifen sollten, war es wiederum kühl und nass und es fehlten zahlreiche Sonnenstunden.

Verrieselung während der Blüte und der Befall von Mehltau reduzierten die Erntemengen vielerorts um die Hälfte. Erschwerend kam dazu, dass die Zeitfenster für das Ausbringen des Pflanzenschutzes sehr klein waren. Vor allem die zunehmende Zahl biologisch arbeitender Betriebe stellte dies vor Probleme. Denn die Re-

genschauber wuschen die zum Schutz vor Mehltau ausgebrachten Mittel immer wieder ab. Aufwendig waren auch die Mäharbeiten, weil die Rebberge Aufgrund der Nässe kaum befahrbar waren.

Die Winzerinnen und Winzern hatten es nicht einfach, die Traubenernte zu organisieren und Entscheidungen zu treffen. Viel Flexibilität war auch bei den Erntehelfern gefragt. Wer das Risiko auf sich nahm und die Trauben trotz schlechter Wetteraus-sicht lange hängen liess, der wurde belohnt. Winzer, die Mitte Oktober die letzten Trauben ernteten, äussern sich positiv über deren Qualität. «Die gelesenen Trauben sind extrem aromatisch, haben gute Oechsle und die Gärungen verlaufen bisher fantastisch», sagte Noel Baumgartner, Winzer in Tegerfelden/AG. Dies entschädigt den Aufwand – zumindest zu einem Teil.

(GAB)

Mehr Informationen unter:
baumgartner-weinbau.ch

Mehr Informationen unter:
bachtobel.ch

Mehr Informationen unter:
wyschiff.ch