

CHRISTIAN SEILER DIE EMBRYONALE NUMMER VIER



Manche Weingüter sind gut darin, ihrem Wein ständig neue Betrachtungsweisen mit auf den Weg zu geben, andere segeln hart am Wind technischer Modernitäten. Manche Weingüter konzentrieren sich hingegen auf das sowieso fragile Zusammenspiel von Natur, Kultur und Jahreszeiten und entlassen Jahr für Jahr spezifische, aber an den Rändern der Wahrnehmung durchaus unterschiedliche Weine in die Freiheit des Marktes – der Wein, man merkt es, steht dabei solitär im Mittelpunkt; sein Auftritt, seine Verpackung sind wichtig, aber nicht Hauptsache.

Die Aufmerksamkeit dieser Winzer wirkt also von innen nach aussen. Das Gegenbeispiel funktioniert viel plakativer: mit der Form einer Flasche, die entweder an die grossen Weine aus dem Bordeaux oder an jene des Burgund erinnert; mit Namen, die dem Erfindergeist von Werbeagenturen entspringen und nicht der vornehmen Schlichtheit, die einzig die Herkunft des Weins und sein Erzeugungsjahr gebührend in den Mittelpunkt stellen möchte.

Ich hole so weit aus, weil ich zeigen will, wie vorsichtig und sorgfältig ein Winzer wie Johannes Meier sein Terrain sondiert, bis er das traditionelle Sortiment seines «Weingut Bachtobel» um eine echte Neuheit erweitert. Die wechselhafte, manchmal dramatische Geschichte des Thurgauer «Schlossgut Bachtobel» habe

ich in einer «Magazin»-Geschichte aufgeschrieben (06/13), nur kurz also: Johannes Meier übernahm 2008 ein grosses Erbe von seinem verstorbenen Onkel Hans-Ulrich Kesselring, und er liess sich einige Jahre Zeit, um dieses Erbe zu verstehen, die Produktionsweise zu durchdringen und schliesslich langsam, aber sicher nach den eigenen Vorlieben zu formen. Die unterschiedlichen Pinots sind dabei nach Nummern geordnet. No 1 steht für einen fruchtigen, einfach gemachten Blauburgunder, No 2 (mein Lieblingswein) ist ein eleganter, zugänglicher Wein, der ohne jede Anstrengung alles hat, was ein Pinot noir braucht, No 3 wurde zusätzlich zur schonenden Verarbeitung mit den guts-eigenen Baumpressen aus dem 16. Jahrhundert teilweise im neuen Holz barriquisiert – für meinen Geschmack vielleicht sogar etwas zu viel.

Aber nun kündigte das Weingut zum ersten Mal auch «No 4» an, einen «Spitzen-Cru», der «nur in exzellenten Jahren» gekeltert wird. No 4 wird nicht nur aus selektierten, aussergewöhnlich reifen Trauben des Weinguts vinifiziert, diese werden auch diversen Intensivierungsmassnahmen unterworfen und reifen anschliessend in Holzfässern aus vorselektierter, französischer Eiche zwölf Monate lang, bevor sie noch einmal für vier Monate in den Stahltank kommen. Die abgefüllten Flaschen kommen frühestens zweieinhalb

Jahre nach der Ernte auf den Markt, derzeit zum Stückpreis von 48 Franken – mit einer inkludierten Warnung: Öffnen Sie diesen Wein «frühestens drei bis vier Jahre nach der Abfüllung». Optimal zu trinken, so der Beipackzettel, werde der Wein freilich erst nach sechs bis zwölf Jahren sein.

So lang wollte ich freilich nicht warten, ich wollte No 4 persönlich kennenlernen, wenn auch in dem Zustand, den viele Weinkritiker «embryonal» nennen.

Der Duft, den No 4 verströmte, als ich das erste Glas einschenkte, war vielversprechend. Der Wein erzählte von Kräutern, von nächtlicher Kühle, von eleganter Würze – dass der Wein am Gaumen noch abweisend und etwas pelzig wirkte, war nicht überraschend und ist auf die mangelnde Eingebundenheit der Tannine im Wein zurückzuführen – eine Frage der Zeit, nicht mehr und nicht weniger. Der erste Schluck brachte auch Feuer mit, einen kräftigen Nachgeschmack mit langem, immer wieder nachhallendem Echo, und ich habe eine Vorstellung davon, wie dieser Wein in sechs oder, besser, in zehn Jahren schmecken wird: wie der kleine Bruder, die No 2, nur noch intensiver – saftig, hell und optimistisch.

Jetzt einlagern. Nicht zu früh zu probieren.

Mehr von Christian Seiler immer montags in seiner «Montagsdemonstration» auf blog.dasmagazin.ch
Illustration ALEXANDRA KLOBOUK