

FAMILIENTRADITION TRIFFT AUF WEINLEIDENSCHAFT

Seit 1784 befindet sich das Schlossgut Bachtobel oberhalb Weinfeldens im Besitz der Familie Kesselring. Seit acht Generationen hegt und pflegt die Familie das Anwesen und den Rebberg. In den letzten knapp 300 Jahren wurde hier die Leidenschaft für den Wein gelebt und mit harter Arbeit dafür gesorgt, dass manch edler Tropfen das Licht der Welt erblickte.



wh | Nach dem überraschendem Tod seines Onkels Hans Ulrich Kesselring im Jahr 2008 trat Johannes Meier dessen Nachfolge an. Keine leichte Aufgabe für den Stadtzürcher, hatte doch sein Onkel als Koryphäe in Sachen Pinot Noir gegolten und mit seinem Wesen und Schaffen das Weingut in den letzten 50 Jahren geprägt. Eine eigenwillige Persönlichkeit, aber für viele Weinkenner einer der interessantesten Schweizer Winzer.

Der studierte Betriebswirt Johannes Meier hatte seine Winzernachlehre eigentlich erst auf die kommenden Jahre geplant, aber die Umstände zwangen ihn, sofort zu handeln. Er stellte ein starkes Team auf die Beine: Als verantwortliche Produktionsleiterin konnte er die aus dem Bierland Bayern stammende Ines Rebentrost gewinnen. Mit diesem wundervollen Namen konnte ja eigentlich nichts schiefgehen. Um die Rebhänge kümmerten sich ab sofort Fazli Lloluni und Philipp Gfeller. Nahtlos gelang es dem eingeschwoenen Team, die grossen Fussstapfen von Hans Ulrich Kesselring auszufüllen. Eine neue, moderne Linie hielt auf dem Schlossgut Bachtobel Einzug.

STARKES SORTIMENT

Die Weinetiketten des Schlossguts Bachtobel sind ein richtiger Hingucker. Die charakteristische Stanzung in Schablonenschrift verleiht den Weinflaschen einen eleganten Auftritt. Bei den Weissweinen wurden die Anfangsbuchstaben der jeweiligen Rebsorte gewählt – SB steht beispielsweise für Sauvignon Blanc –, während die Rotweine von 1 bis 4 nummeriert sind. Insgesamt präsentiert uns das Schlossgut Bachtobel acht charakterfeste und eigenwillige Weine. Hier findet bestimmt jeder Weinfreund seinen persönlichen Favoriten.

Eine besondere Trouville ist der Pinot Noir Nummer 4. Dieser Spitzen-Cru wird nur in exzellenten Jahren gekeltert. Während 12 Monaten darf der Wein im hauseigenen Barrique-Keller ruhen. Die Fässer wurden aus selektierten Hölzern aus den besten französischen Eichenwäldern geschaffen und sorgen für eine dezente Röstaromatik. Der Gutsherr empfiehlt, den «No. 4» erst nach sechs bis zehn Jahren nach dem Abfüllen zu öffnen. Leider ist diese kleine Produktion immer sofort ausverkauft ... aber es ist gut zu wissen, dass es diesen König vom Ottenberg aus dem Schlossgut Bachtobel gibt.

DAS SCHLOSSGUT LÄDT ZUR DEGUSTATION

Von Anfang Juni bis Ende September, jeweils samstags von 10 bis 14 Uhr, sind Sie herzlich eingeladen, die ganze Palette der angebotenen Weine zu degustieren. Im modernen Showroom in der alten Scheune erhalten die Weine die Gelegenheit, auch den kritischen Weinfreund zu überzeugen.

Oder Sie überraschen Ihre Geschäftsfreunde oder Bekannten mit einem Blick hinter die Kulissen des Weinbaus. Die Führungen durchs Anwesen und den Rebberg vermitteln einen vertieften und spannenden Einblick in die Geschichte und Produktion des Schlossgutes Bachtobel, das GaultMillau zu einem der 100 besten Weingüter der Schweiz gekrönt hat. Diese Führungen können auf Anfrage auch unter der Woche durchgeführt werden.

SCHLOSSHERR FÜR EINEN TAG

Dieser Traum lässt sich mit der Miete des Schlosses Bachtobel erfüllen. Den Aperitif geniessen Sie im romantischen Rosengarten mit Blick auf den majestätischen Säntis. Oder Sie entscheiden sich dafür, Ihre Gäste beim lauschigen Springbrunnen zu empfangen.



Rund um das Schloss warten viele reizvolle Ecken darauf, entdeckt zu werden. Und auf einem Weingut scheint sowieso meistens die Sonne. Aber auch bei schlechtem Wetter bietet das Schloss mit seinen historischen Räumlichkeiten eine grossartige Kulisse. Während die Männer im Billardzimmer eine ruhige Kugel schieben, lauschen die Damen im Salon den wunderbaren Klängen des Steinway-Flügels, den man hier selber spielen kann.

Dank der Partnerschaft mit zwei Spitzenköchen aus der Nachbarschaft sind Sie kulinarisch bestens umsorgt; Ihr persönliches Wunschmenü wird vor Ort in der Schlossküche zubereitet. Natürlich sorgen die eigens für diesen Anlass engagierten Servicefachkräfte für eine liebevolle und professionelle Gästebetreuung. Als Schlossherr steigen Sie die steile Treppe in den gutbestückten Weinkeller hinunter und suchen sich Ihren persönlichen Lieblingstropfen aus. Hier findet sich der legendäre «No. 4» in der beeindruckenden Magnumflasche, aber auch viele spannende Tropfen aus allen bekannten Weinregionen. Gerne kümmert sich Johannes Meier auf Anfrage um Ihre Wünsche und Ansprüche betreffend der Schlossmiete.

OHNE FLEISS KEIN PREIS

Sechs Hektaren Rebland zu bewirtschaften ist kein Zuckerschlecken. Es gehört viel harte Arbeit dazu.

Die Südlage, die optimale Besonnung für die Trauben bedeutet, ist auch schuld an manch verschwitztem Hemd, wenn in Handarbeit die Reben gepflegt werden. Ein unerwarteter Frost kann für herbe Verluste im Ertrag sorgen. Ein starker Hagelschlag kann die Arbeit eines Jahres vernichten.

Seit Jahren wird auf den Einsatz von Insektiziden, Herbiziden und Mineraldünger verzichtet, was eine erhöhte Aufmerksamkeit des Menschen bedeutet. Da braucht es viel Leidenschaft und Wachsamkeit vom Gutsherrn Johannes Meier und seinem Team – aber auch unzählige Helfer und gute Seelen, die im Hintergrund dafür sorgen, dass die Erfolgsgeschichte des Schlossguts Bachtobel dereinst auch in der neunten Generation weitergeschrieben werden kann.

Oben: Ein eingespieltes Team: die Önologin Ines Rebentrost, «Schlossherr» Johannes Meier und der Winzer Fazli Lloluni

Linke Seite, links: Eine Auswahl an charakterfesten Weinen, die das Schlossgut Weintobel präsentiert.

Linke Seite, rechts: Das wunderschöne Schlossgut-Anwesen oberhalb von Weinfeldens.