

WEINWISSENER

27. September N° 09/2010

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

www.weinwisser.com

Schlossgut Bachtobel Feinster Pinot-Thurgau auch in der 8. Generation

Es gibt gewiss glücklichere Umstände und günstigere Zeitpunkte, ein florierendes Weingut zu übernehmen, als den September. Doch Johannes Meier hatte keine Wahl: Nach dem plötzlichen Freitod seines Onkels Hans Ulrich Kesselring kurz vor der Lese 2008 musste der heute 34-Jährige praktisch über Nacht in die Verantwortung. Dass er dort eine gute Figur macht, beweist bereits sein erster Jahrgang!

SR. – Johannes Meier legt viel Wert auf authentische Regionalprodukte mit unverwechselbarem Charakter. Seine eigene Handschrift ist Teil dieser Philosophie, und so besitzen die Weine vom Ottenberg nicht nur einen dezidierten Thurgauer Charakter, sondern auch einen spezifischen, auf Finesse und seidige Eleganz gebauten Bachtobel-Stil – das ist unter dem Neffen nicht anders als unter dem Onkel. Eine bravouröse Leistung, die man nicht hoch genug einschätzen kann!

Wie haben Sie das eigentlich geschafft, Herr Meier?

Johannes Meier: Nach Hans Ulrichs überraschendem Tod habe ich den Betrieb nach einer leider viel zu kurzen Übergabephase übernehmen müssen. Doch seit jungen Jahren war mein Bezug zum Schlossgut intensiv und ich lernte die Arbeit im Rebberg und im Keller von klein auf kennen. Da ich nie zu einer Übernahme des Betriebes gedrängt wurde, hatte ich die wertvolle Gelegenheit, meine Erfahrungen auch in anderen Bereichen zu machen. So konnte ich eine Ausbildung an der Hotel-fachschule Zürich und anschliessend ein Betriebswirtschaftsstudium in Lausanne absolvieren.

Dann waren Sie doch aber recht weit weg vom Wein, zumindest vom Weinmachen.

Johannes Meier: Die Faszination und Passion Wein hat mich in dieser Zeit immer begleitet, und in diversen Praktika bei meinem Onkel konnte ich diese Faszination ausleben.

Aber ein Praktikum ist ein Praktikum, die Leitung eines Schlossguts jedoch etwas völlig anderes ... ?

Johannes Meier: Hans Ulrich und ich einigten uns schon bald auf meinen schrittweisen Einstieg in den Betrieb und die anschliessende Übernahme. Diese Übergangsphase sollte auch noch eine Winzerlehre sowie eine önologische Weiterbildung und Praktika auf weiteren Betrieben beinhalten ...

Dann jedoch kam es anders.

Johannes Meier: Leider. Ich musste den Betrieb vom einen auf den anderen Tag übernehmen – lediglich wenige Wochen vor der Ernte 2008. Dank der grossen Unterstützung durch unser Umfeld und vor allem auch durch befreundete Winzer konnten wir die Situation aber schnell un-

ter Kontrolle bringen. Ganz entscheidend dabei war auch der mir vermittelte Kontakt zu Ines Rebentrost. Die in Wädenswil ausgebildete und erfahrene Önologin mit deutschen Wurzeln war kurzfristig verfügbar und hat mir ihre Unterstützung bei der anstehenden Ernte zugesagt. Da sie den Betrieb von früheren Besuchen bereits kannte und die Weine von Hans Ulrich ausserordentlich schätzte, war der Einstieg reibungslos. Aus einer anfänglich provisorischen Lösung ist nun über die zwei Jahre eine hervorragende Zusammenarbeit geworden. Zusammen mit unserem Dritten im Bunde, dem langjährigen Mitarbeiter und Winzer von Hans Ulrich, Fazli Loluni, führen wir Schlossgut Bachtobel mit viel Freude, Motivation und Passion; es ist schlicht und einfach ein wunderbarer Betrieb, den uns Hans Ulrich überlassen hat!

Wie teilen Sie sich die Verantwortung?

Johannes Meier: Grundsätzlich hat Ines die Hauptverantwortung für Reben und Keller, primär unterstützt vom erfahrenen Fazli. Mein Bereich umfasst zum einen Teil die Geschäftsführung und Verwaltung, zum anderen Teil aber auch die intensive Mitarbeit in Reben und Keller. Unsere Betriebsgrösse von lediglich sechs Hektaren



Exportfähig: Die in fast 500 Meter Höhe gewachsenen Pinots vom Thurgauer Schlossgut Bachtobel schmecken auch auf null Metern an der Nordsee vorzüglich. (Foto: SR)

SCHLOSSGUT BACHTOBEL

verlangt von uns allen viel Flexibilität und Mitarbeit in sämtlichen Bereichen. Die Weinbereitung erfolgt in intensiver Zusammenarbeit zwischen Ines und mir.

Aufgrund von Hagelschäden ist Ihre kleine, aber feine 2009er-Weissweinkollektion längst ausverkauft – bis auf den hervorragenden Müller-Thurgau, der für uns auch weiterhin einer der feinsten weltweit zu sein scheint ...

Johannes Meier: Wir mussten dieses Jahr sogar zuteilen, kein einziger Kunde konnte die gewöhnlichen Kontingente beziehen. Allein vom Müller-Thurgau haben ein paar Flaschen den Sommer überlebt, aber davon konnten wir auch genügend abfüllen.

Faszinierend in ihrer Feinheit und Eleganz bleiben die Pinots. Die 2007er hat Ihr Onkel noch gemacht, die 2008er gehen auf Ihre Kappe. Und doch fällt der Wechsel der Verantwortlichkeit nicht auf, es ist mehr die Jahrgangsdifferenz.

Johannes Meier: Es sind beides gute Jahrgänge. Sowohl 2007 als auch 2008 haben gesunde und reife Trauben hervorgebracht. Der 2008er zeichnet sich aber generell durch eine etwas kräftigere Säure aus.

Die 2007er sind generös und sinnlich, die 2008er puristisch und frisch. Aber es gibt auch innerhalb der Jahrgänge unterschiedliche Pinots. Lassen wir den maischeerhitzten «Fruchtzweig» Pinot Noir «Nr. 1» einmal aus, dann steht über dem immer etwas leichteren, fruchtbetonen Pinot «Nr. 2» der gehalt- und druckvollere «Nr. 3». Der 2007er «Nr. 2» Ihres Onkels war ein echter coup de coeur, dafür haben Sie mit dem geradlinigen 2008er «Nr. 3» – Ihrer Premiere also – einen, wie ich finde, grossen Schweizer Pinot hervorgebracht! Worin besteht denn eigentlich in der Herstellung der Unterschied zwischen der Nr. 2 und der Nr. 3?

Johannes Meier: Vielleicht zunächst zu den Gemeinsamkeiten: Unsere Pinots wachsen in einer Höhenlage um die 400 Meter in mittelsteilen Südlagen. Der Boden ist mittelschwer, nämlich sandiger Lehm. Wir besitzen verschiedene Klone, vor allem Mariafelder und die engbeerigen 2/45 und Coraillod, dazu kommen noch einige französische Klone mit sehr kleinen Trauben. Zwei Drittel unserer Pinot-Reben sind älter als 20 Jahre, der Ertrag beträgt 500 Gramm pro Quadratmeter. Weder im Jahrgang 2007 noch 2008 mussten wir chaptalisieren...

Was unsere Sympathie findet, denn Ihren Pinots reichen zehnfreundliche 12,5 bis 13 Volumenprozent Alkohol, um ihre Klasse zu zeigen ...

Johannes Meier: Unser Ziel ist es, die typische Bachtobel-Finesse zu bewahren. Das

gelingt aufgrund des Zusammenspiels von Boden und Klone, der gestaffelten Lese, aber auch durch die zehntägige Kaltmazeration des Leseguts bei 4°C vor der Vergärung, die dann in vier 5000-Liter-Cuves stattfindet, von denen wir jeden individuell in der Temperatur regulieren können.

Bis nach der Gärung gibt es keinen Unterschied zwischen Nr. 2 und Nr. 3?

Johannes Meier: Nein. Allerdings wissen wir schon bei der Lese, dass die hocharomatischen engbeerigen Klone immer das Material für die Nr. 3 liefern, das wir bei 95 bis 97° Oechsle lesen. Bei den übrigen Cuves entscheidet die Degustation nach der Vergärung, welcher Wein zu welcher Nummer gehört.

Die Preise aber liegen recht eng beieinander, obgleich Ihr Pinot Nr. 3 am Ende doch der komplexere Wein, also die wahre Nr. 1 ist ...

Johannes Meier: Dass die Nr. 3 etwas teurer ist, liegt ganz einfach daran, dass der Wein 18 Monate in burgundischen Barriques ausgebaut wird, die Nr. 2 hingegen 14 Monate in 800-Liter-Fässern, die weniger kosten- und pflegeintensiv sind als Barriques. Zudem verursacht die längere Ausbauzeit der Barrique-Partien höhere Kosten; von den Anschaffungspreisen der Fässer mal ganz abgesehen.

Verraten Sie uns noch, was vom 2009er zu erwarten ist?

Johannes Meier: Ein Jahrgang, der aus dem Rahmen fällt. Ende Mai hatten wir verheerenden Hagelschlag, am Ende aber einen sehr schönen Herbst, der die Trauben bei voller Gesundheit und tieferer Säure perfekt ausreifen liess.

2009 MT Müller-Thurgau, Schlossgut Bachtobel: Brillantes Weissgelb. Betörend frisches und klares Bouquet von Äpfeln und Zitrusfrüchten. Brillanter, feindrassiger Gaumen, leichter, ausgewogener Körper mit viel Spiel. An heissen Tagen nicht nur als Apéro und zu leichtem Fisch, sondern auch gegen den Durst der perfekte Wein. Untermuert erneut unseren Verdacht, dass der «MT» einer der allerbesten Müller-Thurgaus der Welt sein könnte. (15 CHF) **16/20 trinken – 2013**

2007 Pinot Noir Nr. 2, Schlossgut Bachtobel: 12,5 Vol.-%. Junges, transparentes Granatrot mit blauen Reflexen. Klares, feines, elegantes Bouquet mit intensiver Frucht, toller Maischewürze und floralen Anklängen, brillante reife Kirsch- und dunkle Beerenaromen, erdig, mit feiner Süsse im Kern. Am Gaumen seidig, mit warmtöniger Fruchtfülle, wunderschöner Intensität und gehaltvollem Kör-

Liebe Leser, mit dieser Ausgabe *17 Jahre eine leicht veränderte Optik und Heftdramaturgie, zu der Sie selbst uns ermuntert haben. Unsere Leserbefragung im Mai-Heft hat nämlich u. a. ergeben, dass Sie die bisherige Seitenaufteilung – zwei bis drei Themen auf einer Seite – als genauso störend empfunden haben wie wir selbst. Von nun an also müssen Sie den WeinWisser nicht mehr zwei Mal durchblättern (es sei denn, Sie finden die Geschichten derart anregend, dass Sie nicht anders können), um zunächst den linken, anschliessend den rechten Teil zu lesen. Sondern Sie lesen ihn ganz entspannt von vorn bis hinten oder wie immer Sie mögen. Die Geschichten folgen nun nacheinander, bleiben inhaltlich und stilistisch aber wie bislang: informativ, unterhaltend, mitunter süffisant und hoffentlich immer anregend.*

Neben den Klassikern Bordeaux und Pinot behandeln wir aber auch künftig immer wieder Themen, für die wir Sie, werte Leser, zu begeistern versuchen, auch wenn sie auf den ersten Blick etwas abwegig erscheinen mögen. Doch wir kennen Sie als neugierige Menschen, die immer offen sind für herausragende Weine auch aus anderen, eher noch unbekannteren Regionen. Erschrecken Sie daher nicht vor Griechenland! Denn die Qualität der Weine der Erben Dionysos' ist wirklich hervorragend, wie der in Athen lebende Markus Stolz berichtet (S. 11 ff.). Ansonsten sind wir in dieser Nummer sehr heimatverbunden: Wir staunen über die neue Ära auf dem Thurgauer Schlossgut Bachtobel ebenso wie über den PINOT RhEIN der gleichnamigen Bündner Winzergrouping. Im österreichischen Waldviertel haben wir die tollen Weine vom Weingut Ebner-Ebenauer entdeckt, im Piemont einen grandiosen Barbera vom Rivetto. René Gabriel erklärt die sündteuren Preise für die 2009er Primeurs und ich selbst schwärme von Lungarottis «Vigna Monticchio», einem der grössten Weine Mittelitaliens.

Ich wünsche Ihnen viel Spass bei der Lektüre und ein stets gut gefülltes Glas Wein!

Ihr Stephan Reinhardt

SCHLOSSGUT BACHTOBEL



Die Zeit nach Hans Ulrich Kesselring bestreiten auf dem Schlossgut Bachtobel
v.l.n.r.: Winzer Fazli Llolluni, Önologin Ines Rebentrost und Leiter Johannes Meier

per, anhaltend dunkle Waldbeeren, Waldboden, bemerkenswert feine Säure- und Tanninstruktur, lang anhaltend und elegant. Ein generöser, fleischiger, anhaltend fülliger und süsser Pinot. In diesem Preissegment: Extraklasse! (25 CHF) **17/20 trinken -2018**

2008 Pinot Noir Nr. 2, Schlossgut Bachtobel: 12,5 Vol.-%. Junges, transparentes Granatrot mit leicht bläulichen Reflexen, insgesamt aber weniger intensiv im Vergleich zum 2007er. Klares, würzig-süßes Kirschbouquet mit grünblättrigen Aromen, anfangs mit Lorbeerblättern und Nelken, tiefgefrorenen und kandierten Kirschen, mit zunehmender Luft dann rotbeeriger (Cassis) und zart rauchig werdend. Fruchtintensiver und würziger, recht süsser und anfangs stoffig wirkender Gaumen, eine Spur weniger elegant als der 2007er und sicher nicht so konzentriert und füllig, etwas gröber in den Tanninen. (25 CHF; 20 EUR) **16/20 2011-2016**

2007 Pinot Noir Nr. 3 «Der Andere», Schlossgut Bachtobel: 12,5 Vol.-%. Mittleres bis helles Granat mit zart bläulichem Reflex. Wilde Brombeerfrucht mit zart rauchiger und karamelliger Würze, Mokkanoten und delikater Süsse, fein

und tief, noch sehr jung. Am Gaumen sehr elegant und dicht bei recht gehaltvollem Körper. Besitzt einen seidigen, fruchtintensiven Schmelz, vor allem aber eine tiefgründige Mineralik im Verbund mit einer reifen, aber lebendigen Säure sowie feinen, noch hauchzart antrocknenden Tanninen. Eleganter Abgang, schöner Nachhall mit angenehmer Frische und feiner Pinot-Frucht. Gutes Reifepotenzial. Ab Hof leider ausverkauft.

17/20 2012-2020

2008 Pinot Noir Nr. 3 «Der Andere», Schlossgut Bachtobel: 13 Vol.-%. Mittleres Granatrot, leuchtend und mit bläulichen Reflexen. Klare, frische, intensive Waldbeeraromatik mit feiner Terroirwürze, tief und komplex, recht kühl anmutend, aber dennoch mit optimaler Fruchtreife: Swiss Pinot vom Feinsten! Seidige Gaumenfülle mit festem, noble Fruchtfleisch, kräftigem Körper, dichtem, süßem Kern und elegant-griffigen Tanninen. Vornehmer Abgang mit frischem, langem Nachhall und erneut dunkelbeeriger Aromatik. Geradlinig und fest, pulvertrocken. Ein grosser puristischer Schweizer Pinot mit tollem Säurekick und ewiger Waldbrombeere. Festnehmen! (29 CHF; 25 EUR) **18/20 2012-2020**

Bezug: bachtobel.ch; weinbaer.de

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

**DIE 1. WAHL
FÜR IHREN
WEIN**

RIEDEL.COM