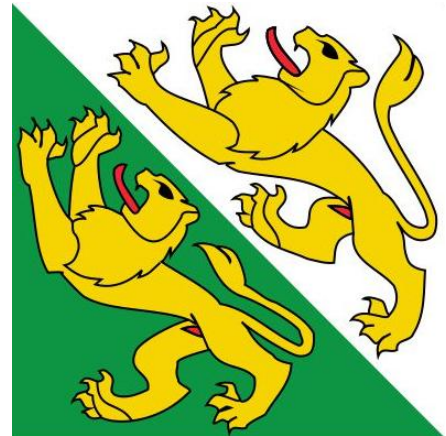


# Thurgauer Resonanz

## Pinot Noir Barrique Weine von 2004 – 2012 im Vergleich

### Eine geführte Verkostung mit Thomas Vaterlaus



Braucht die Schweiz Weinbau im Thurgau? Der Kanton im Osten der eidgenössischen Wirtschaftshauptstadt wird auch „Mostindien“ genannt. Als ob es nur darum gehen müsste, dem breiten Publikum aufzuzeigen, dass dort allerlei Most hergestellt wird. „Keine Autostunde von Zürich gibt es ein Wein- und Genussland zu entdecken, das viele immer noch weniger gut kennen als die Toskana oder die Provence. Dabei ist der Thurgau heute so prall gefüllt mit önologischen und kulinarischen Spezialitäten wie nie zuvor“ schrieben Thomas Vaterlaus und Alicia Mettler in der Einladung zur Veranstaltung „Thurgauer Spitzenweine und mehr“.



©Thurgau Weine

Man muss es zugeben, eine Umfrage bei Weinkonsumenten über ihre Kenntnisse der Thurgauer Weinbaulandschaft hätte bestimmt ernüchternde Ergebnisse zu Tage gefördert. Höchstens erahnt man, dass die allgemein unter dem Namen RieslingXSilvaner bekannte Rebsorte Müller-Thurgau doch eine Verbindung mit dem o.g. Kanton hat. Was auch stimmt, da sie 1882 durch den Rebenforscher [Hermann Müller](#), welcher in Tägerwilen geboren wurde erfunden oder gekreuzt wurde. Eventuell weiss das Publikum, dass das renommierte [Schloss Bachtobel](#), über welches wir im Sommer 2013 einen [Bericht](#) geschrieben haben, ebenfalls im Thurgau angesiedelt ist. Und zwar in Weinfeld, der Gemeinde, welche die kleine Geschichte dem benannten Erzrivalen Frauenfeld immer wieder gegenüberstellt. Das Thurgauer Weinbaugebiet erstreckt sich auf ca. 274ha, wobei sich der grösste Teil davon im [Unteren Thurtal](#) mit ca. 110ha und im [Oberem Thurtal](#) mit 70ha, bzw. am Ottenberg befinden. Das Schloss Bachtobel, welches den tragischen Verlust des im Jahr 2008 verstorbenen Freidenkers und äusserst begabten Winzers Hans Kesselring nun überwunden hat, ist aber noch nicht in der Lage, die Rolle eines Alois Kracher in Österreich zu spielen. A. Kracher hat bis zu seinen letzten Tagen die Rolle eines unermüdlichen Fahnenträgers zu Gunsten des Erfolgs der österreichischen Weine weltweit ausgeübt. Interesse daran, die gleiche Rolle wie Alois Kracher zu spielen, hat allerdings das junge und dynamische Team rund um Johannes Meier auch nicht bekundet. Die durchaus begründete Präsenz des Schlosses [Bachtobel](#) in der prestigeträchtigen Schatzkammer des Schweizer Weins scheint dem eigenen Glück zu genügen.



Johannes Meier, Schloss Bachtobel

Kommen wir zu unserem Kernthema des vorliegenden Abschnittes und fassen wir es zusammen. Das Kanton Thurgau leidet eindeutig an einem Kommunikationsdefizit. Wenn es stimmt, dass „der Weinbau einfach zum Leben dazu gehört“, wie man es auf der Website [Weinregion Bodensee](#) lesen kann, ist es unseres Erachtens noch kein genügender Grund, um sich ausschliesslich für die Erzeugnisse des Wallis oder des Waadtlandes zu begeistern. Das Thurgau, welches sich in sechs [Weinbaugebiete](#) aufteilt, zählt gemäss dem kantonalen [Winzerverband](#) „160 Rebbewirtschafter (darunter auch viele Kleinsterzeuger im Nebenerwerb) und 36 Kellereibetriebe“. Besonders empfehlenswert sind selbstverständlich das Schloss Bachtobel (wir empfehlen vor allem die Pinot Noir 2 und 3), aber auch:

- [Michael Broger](#): Die Erzeugnisse des Weingutes sind ein Muss im Keller der informierten Pinot Noir Liebhaber. Wir werden dieses Jahr gerne darüber berichten. Unverzichtbar scheinen uns der „Schnellberg“ (2011: 17.75/20, 2012: 17.5/20) und der „Alte Reben“ (2011: 18/20) zu sein.
- [Kartause Ittingen](#): Neben dem charaktervollen Art-Brut Museum, welches sich zum Pilgerort für alle Liebhaber dieser Kunstrichtung entwickeln dürfte (das Museum war z.B. eines der ersten weltweit, welches eine wertvolle Ausstellung über die [Gugging-Gruppe](#) organisiert hat) stellt die Kartause eigene Weine, Spirituosen und weitere hausgemachte Produkte her wie Konfitüren, Backwaren oder Fondue-Käse. Was die Weine angeht, werden etwa 20 Erzeugnisse vermarktet. Der eindeutige Vorteil der Kartause besteht darin, dass einige Spezialitäten vinifiziert und schliesslich angeboten werden. Der Schaumwein Fortunatus verbindet Pinot Noir, Müller-Thurgau und Seyval Blanc, während zwei Rotweine aus der Rebsorte [Maréchal Foch](#) gewonnen werden. Wir empfehlen diese zwei Rotweine, welche wir zwischen 16.5 und 17/20 bewerten. Diese Rebsorte ist das Ergebnis einer Kreuzung des elsässischen Züchters Eugène Kuhlmann. Gekreuzt wurden die amerikanische Wildform (*Vitis riparia* x *Vitis rupestris*) und Goldriesling, welche selber aus der Kreuzung zwischen Riesling und Courtillier Musqué Précoce resultiert. Die Rebsorte Maréchal Foch trägt diesen Namen, weil sie sich als besonders pilzresistent erweist. Über Maréchal [Ferdinand Foch](#), der ab 1917 die französische Armee im ersten Weltkrieg leitete, wird die Führung der deutschen Armee sagen, sie habe nicht gegen Frankreich, sondern gegen Marschall Foch den Krieg verloren.
- Weingut [Saxer](#) in Nussbaumen: Wir verweisen auf unseren Bericht [Erdwein-Bergung im Weingut Saxer in Nussbaumen/TG](#).
- [Martin Wolfer](#): Der Shooting Star aus Weinfelden produziert Weine der Schweizer Spitzenklasse zu Preisen, welche aktuell unschlagbar sind.



Michael Broger am 6. April 2014



Nicht zuletzt macht uns unser Verkoster und Redaktionsdienstverantwortlicher Andi Spichtig darauf aufmerksam, dass verschiedene Weingüter jeweils mindestens einen Wein produzieren, welcher die Aufmerksamkeit der neugierigen Weinliebhaber verdienen: Zum Beispiel der Bonaparte Cuvee Rouge AOC 2012 des [BBZ Arenenberg](#), der Regent 2012 und der Zweigelt 2012 der [Lampert & Co. Weinbau und Kellerei](#), der [Bodensee Cuvee weiss](#) 2012 der [Rutishauser Weinkellerei](#), der [Ermatingen Elbling 2011](#) der [Volg Weinkellereien](#), der Rondo

2009 des Weingutes [Burkhart](#), der [Quarteto weiss](#) 2013, der Solaris 2013, der Léon Millot 2013 und der Zweigelt 2013 des Weingutes Roland und Karin [Lenz](#).

## Die Verkostung

Am 7. April 2014 organisierte die Presseagentur Mettler Vaterlaus eine besonders ansprechende Verkostung um das Thema „Pinot Noir Barrique im Vergleich“. Wir haben selbstverständlich daran teilgenommen und möchten Ihnen unsere Bewertungen nicht vorenthalten. Blind verkostet wurden neun Weine in drei Serien. Die Teilnehmer bekamen erst nach dem Anlass eine Liste der präsentierten Erzeugnisse, was eine objektive Bewertung der einzelnen Rotweine ermöglichte.

Die Weine sind jeweils ab Hof verfügbar.

### Serie 1

#### Wein 1: **Pinot Noir privé ([Pinitium](#)) 2012, Weingut Roland und Karin [Lenz](#)**

14.5% Alk. 6gr. Säure. Spannender Ausbau im Sinne, dass ein Teil der Trauben im klassischen Stil durch Luftgebläse angetrocknet werden, bevor der Barriqueausbau erfolgt.

Im Glas zeigt dieser Wein eine intensive, rubinrote Farbe mit feinen, wässrigen Rändern. Im Bouquet intensiv, frisch und sinnlich. Ätherische Noten verschiedener wilder Kräuter, dunkler, blauer, süßer Früchte wie Zwetschgen und Dörrpflaumen. Zusätzlich kommen die weiteren, für Pinot Noir üblichen Düfte wie Erdbeeren und Himbeeren zum Tragen. Das Ganze wirkt sehr reif und die Grundlage ist mineralisch. Höchstens kann eine etwas flüchtige Säure stören. Am Gaumen eine Süsse wie bei einem Amarone aber nicht übersüss, Zwetschgenfrucht. Der Wein hat eine gute Länge mit einem würzigen Abgang. 16.75/20.



#### Wein 2: **Hüttwiler Lebenstrunk Pinot Noir Barrique 2011, [Wägeli Weine](#)**

Im Glas zeigt dieser Wein eine mittlere, rubinrote Farbe. Im Bouquet ein typischer, klassischer Pinot Noir Beerliwein mit reifen Erdbeeren und Himbeeren sowie einer schönen Würze. Am Gaumen recht fruchtsüß, ausgewogen, mit einer guten Säure ausgestattet, relativ breit, Himbeeren und etwas Erdbeeren. Zudem sind leichte, florale Geschmackskomponenten vorhanden, der Wein ist recht fleischig, aber dennoch mit weichen und samtigen Tanninen versehen. 16/20.

#### Wein 3: **Pinot Noir non filtré 2008 Weingut [Burkhart](#)**

Ganztraubengärung. Im Glas zeigt dieser Wein eine helle, rubinrote Farbe. Er wirkt aber etwas stumpf und leuchtet nicht so stark im Licht wie die beiden ersten Weine. Wir führen dieses zunächst vermeintliche Alterungsanzeichen auf die unfiltrierte Abfüllung zurück. Im Bouquet ist dieser Wein verhalten, ja sogar verschlossen. Unbedingt schwenken. Dann entfalten sich subtile Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren und die zweite Nase ist schön breit. Dennoch lassen sich dann die Düfte des Barrique Holzes merken. Am Gaumen eine schöne Säure, welche auf der Zunge und im Gaumen etwas prickelt. Der Wein hat eine gute Länge, aber die Holznoten des Barriqueausbaues sind zu dominant. Die Frage stellt sich zunächst, wann sich das je integrieren und harmo-

nisieren wird. Nach 10-15 Minuten hat sich der Wein doch etwas geöffnet und harmonisiert. Eine schöne Würzigkeit im leider etwas kurzen Abgang. Nach Lufteinfluss 16.75/20.

## Serie 2:

### Wein 1: **Pinot Noir Grand Vin 2012, Weingut [Wolfer](#)**

Im Glas zeigt dieser Wein eine mittlere, rubinrote Farbe. Im Bouquet Hartgummi, als ob man ein wenig stark gebremst hätte. Nach einer Weile zeigt sich dieses Bouquet explosiv und bietet nicht nur leichte Gäraromen (Bananen), sondern auch viele blaue Früchte. Röst- und Würznoten, ergänzt durch einen stark wahrnehmbaren Einfluss des Holzes der Barriques, sind vorhanden. Am Gaumen stoffig, saftig, aber auch da leider dieser schon im Bouquet unangenehme Gummi Sinneseindruck. Ist zufällig ein Fehler im Keller passiert? 15/20. In einem anderen Glas liessen sich die negativen Eindrücke im Gaumen nicht erkennen. Stattdessen wirkte der Wein geschmackvoll, breit und ziemlich vielschichtig. 16.5/20.



### Wein 2: **Pinot Noir Barrique 2009, Weingut [Saxer](#)**

Im Glas zeigt dieser Wein eine intensive, fast ins ziegelrot gehende, rubinrote Farbe. Im Bouquet feine florale Noten, gut unterstützt durch die Frische und Frucht (blaue Früchte). Am Gaumen saftig, recht dicht komponiert, hat einen feinen Rauch und wirkt schon recht reif. Jetzt trinken! 16.5/20.

### Wein 3: **Trottenhalde Neunforn Pinot Noir Barrique 2007, [Rutishauser Weinkellerei](#)**

Von der Farbe her sind sich der zweite und der dritte Weine dieser Serie extrem ähnlich. Im Bouquet sehr frisch und mit verschiedensten floralen Nuancen, etwas feiner Rauch. Am Gaumen ausgewogen und ziemlich seidig, saftig, Blutorangen und feine Tannine. Ein Wein, welcher sich eigentlich gerne trinken lässt, obwohl (oder gerade weil) er von einer grossen Kellerei stammt. 16.25/20.

## Serie 3

### Wein 1: **Pinot Noir Barrique 2012, Weingut [Roland und Karin Lenz](#)**

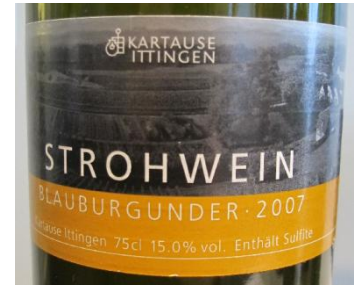
Im Glas zeigt dieser Wein eine intensive, strahlende, rubinrote Farbe. Im Bouquet eine ganz animierende und typische Pinot Noir Aromatik. Schöne, frische und florale Noten, relativ komplexe Fruchtaromatik, inkl. Fruchtsüsse. Düfte eines Kuchens mit roten Beeren lassen sich sogar erkennen. Bereitet also bereits auf den ersten Blick viel Spass. In diesem Stadium verzeiht man dem Winzer, dass er vielleicht ein wenig viel Holz eingesetzt hat. Der Wein wird sehr schön altern und das Ganze wird eine tolle Balance finden. Im harmonischen Gaumen eine schöne Säure, ergänzt durch eine köstliche Pinot Würze und etwas Rauch. Der Wein hat eine gute Struktur und einen langen Abgang, braucht aber noch einige Jahre Kellerreife, um sein volles Potential entfalten zu können. Später



wirkte dieser Pinot Noir fast zu konzentriert, was bestimmt auf seine 120° Öchsle zurückzuführen ist. Unbedingt warten. 17.25/20.

**Wein 2: Pinot Noir Strohwein 2007, [Kartause Ittingen](#)**

Im Glas zeigt dieser Wein eine gereifte, rubinrote Farbe. Im Bouquet wirkt er auf den ersten Eindruck überreif und bietet frische, grünliche Noten, die zum Vorschein kommen. Dies kann als typischer Stinker, wie es oft bei gereiften Schweizer Pinot Noir Weinen der Fall ist deklariert werden. Dann kommt etwas Frucht wie Erdbeerenmarmelade, welche mit schwarzem Pfeffer verfeinert wurde. Diese Nase ist konzentriert, ehrlich und doch elegant. Am Gaumen ist der Wein ziemlich körperreich, hat erdige sowie rauchige und florale Noten, bietet eine Frucht im Quadrat und weisst schliesslich eine schöne Länge im Abgang auf. 17/20.



**Wein 3: Pinot Noir Barrique Iselisberg 2004, [Volg Weinkellereien](#)**

Im Glas zeigt dieser Wein eine sehr gereifte, rubinrote Farbe. Im Bouquet Rumtopf, schwarze Oliven und etwas Garrigue Kräuter. Am Gaumen noch gut erhalten und immer noch recht hohen Trinkspass aufweisend. 16.5/20. Ein Verkoster (jfg) findet in ihm einen leicht bitteren Abgang und erteilt dem Wein deswegen 16/20.



Autor: Jean François Guyard & Urs Senn  
2. Mai 2014  
Lektorat: Andi Spichtig  
Fotos: Urs Senn

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.