

# Ein sommerlicher Samstagmorgen auf Schlossgut Bachtobel

Zürich, 20. Juli 2013.

Schlossgut [Bachtobel](#), am Ottoberg b. Weinfelden



©GeoBasis-DE/BKG 2013



©[Schloss Bachtobel](#)

Schon lange wollte ich das renommierte Schlossgut Bachtobel besuchen. Die wunderbar filigranen, terroir- und fruchtbetonten Blauburgunder gehören zu den allerbesten Schweizer Weinen. Der elegante, fruchtbetonte Pinot Noir Nr. 2 und der Nr. 3 mit seiner komplexen Burgunder-Stilistik haben mir schon manch schöne Stunde beschert aber ein Besuch auf dem Weingut lässt einem die Weine viel besser verstehen.

Ulrich Kesselring, der 2008 durch Freitod verschiedene, feinsinnige Denker, visionäre Tüftler und geheimnisvolle Gelehrter des Weins, führte das Schlossgut Bachtobel wieder zu Ehren und Erfolg. Er war auch Wegbereiter für Ottoberger Winzer wie [Michael Broger](#), [Martin Wolfer](#) und natürlich auch für seinen Neffen und designierten Nachfolger (er führt nun das Weingut in achter Generation), Johannes Meier.

Als Johannes Meier und sein Team (der langjährige Bachtobel Mitarbeiter Fazli Ljolluni und die Önologin Ines Rebstrost) das Schlossgut Bachtobel übernahmen, waren viele Fans und Kenner der Weine verunsichert: Wird es gelingen, die hohe Qualität des Meisters weiter zu führen?



©[Schloss Bachtobel](#) Ines Rebstrost, Johannes Meier & Fazli Ljolluni

Nun, das neue Team hat ihre eigenen Akzente zu setzen gewusst, hat sich auch etwas von der Experimentierfreudigkeit ihres Mentors distanziert und produziert ab Jahrgang 2011 (wird nur in exzellenten Jahren abgefüllt) den neuen Spitzencru *Pinot Noir Nr. 4* (ab Juni 2014 erhältlich), aber im Prinzip wird die Bachtobel-Stilistik beibehalten: harmonische, filigrane, Terroir- und Fruchtbetonte, vielschichtige Weine.

## Das Weingut

Urs Senn und ich laufen am herrschaftlichen Schloss aus napoleonischer Zeit vorbei, bewundern die Parkanlage mit ihrem alten Baumbestand und geraten auf der Suche nach dem Schlossherrn in vergangene Jahrhunderte. Verblüfft stossen wir in einem Nebengebäude auf zwei uralte Weinpresse, die eine aus 1729 und die andere gar aus dem Jahr 1584 (übrigens werden die Trauben für den *Pinot Noir* Nr. 3 neuerdings wieder auf diesen mächtigen, restaurierten Baumpressen aus dem 16. und 18. Jahrhundert gepresst!).



Zum Anwesen gehören knapp 6 Hektaren Rebfläche am Ottoberg und auch 13 Hektaren Waldfläche. Schloss, Neben- und Ökonomiegebäude wurden während langer Zeit gut unterhalten und das Schlossgut Bachtobel ist heute eine im Thurgau einzigartige Baugruppe, die sich durch ihre Authentizität auszeichnet und grösstenteils unter Schutz gestellt ist. Dieser Ort strahlt eine aussergewöhnliche Kraft aus, die einem zur Ruhe kommen lässt. Die lebendige, natürliche, zeitlose Aura dieses Ortes erfüllt mich mit einer vagen Sehnsucht nach Heimat, Familie und Freundschaft.

Wir spazieren noch etwas weiter, geniessen die herrliche Aussicht auf die Reben und auf das grüne Thurtal Richtung Weinfeldern und erreichen ein weiteres Nebengebäude aus vergangener Epoche. Diesmal sind wir richtig. Hier befindet sich das sanft renovierte Degustationslokal [Verkostungsraum, Anm. d. Red] und darin schon bereit die ganze Palette an Bachtobel-Weinen. Wir werden von Daniel Bietenhader begrüsst und etwas später stösst auch Johannes Meier dazu.



## Die Weine

### Schlossgut Bachtobel, Müller-Thurgau (R x S) 2012

Die Farbe ist fast weissgold. Im Bouquet sanft würzig und mineralisch, auch Zitrusfrucht-Aromen, Noten von Nuss und ein Hauch Rosenwasser. Im Gaumen lebendig-frisch, aber auch harmonisch-elegant. Die rassige Säure (der Wein wird ohne biologischen Säureabbau gekeltert) trägt die reintönigen Aromen von Limone, Grapefruit und zarter Südfrucht. Mineralische Aspekte und eine leichte Restsüsse kommen noch dazu. Vielschichtig mit geradliniger Struktur. Beeindruckend. Ein R x S mit Klasse! 17/20.



### Schlossgut Bachtobel, Sauvignon Blanc 2012

Ohne biologischen Säureabbau im Stahltank ausgebaut. Die Farbe kann von weiss- bis goldgelb mit grünen Reflexen sein. Im Bouquet ausladend nach Stachelbeeren und Brennessel, Gräser, Limone und Holunderblüten. Typisch Sauvignon Blanc. Im opulenten Gaumen herrlich knackig mit rassischer, tänzelnder Säure und sanften Kräuter- und Zitrusfrucht-Aromen. Auch ein Hauch exotische Früchte. Sehr langer Abgang. Herrlich! 17.5/20.



©Schloss Bachtobel



### Schlossgut Bachtobel, Pinot Gris 2012

Biologischer Säureabbau zu 50% im Barrique und zu 50% im Stahltank. Die Farbe ist ein dunkles Weissgold. Im Bouquet mineralisch, mit einem Hauch Johannisbeeren und Brioche. Zurzeit eher verhalten. Im Gaumen kräftig und reintonig mineralisch. Noten von Schiefer. Kaum Frucht. Wirkt zurzeit etwas verschlossen, er hat aber durchaus Potential. 16+/20.

### Schlossgut Bachtobel, Weisser Riesling (Rheinriesling) 2012

Lese am 2. Oktober. 19g Restsüsse p/Liter. Die Farbe ist ein Weissgold/helles Goldgelb. Im Bouquet noch etwas verschlossen, aber es sind Aromen von Rosen, Aprikosen und reifen Äpfeln zu erahnen. Im Gaumen merkt man die subtile Restsüsse. Die frische Säure trägt die sanften, reintonigen Fruchtaromen. Zarte, elegante, zurückhaltende Aromatik. 16.5/20.

### Schlossgut Bachtobel, Pinot Noir No. 1 2012

Ein Teil der Maische wurde kurz auf 75°C erhitzt. 3 Monate in 800 l Fässern gereift. Die Farbe ist ein klares, leuchtendes Himbeer-Rubin. Im Bouquet herrlich süsslich nach Himbeeren und Erdbeeren duftend. *Beerliwy*-Stilistik [Beerliwy oder Beerli Wy ist ein alter Ausdruck aus der Ostschweizer Weinszene wie z.B. "Uhwieser Beerliwy" oder "Maienfelder Beerli" und umschreibt heute einen leichten, fruchtigen roten Landwein. Anm. d. Red.], aromatisch, stillvoll und wunderbar reintonig. Im Gaumen verführerisch mit leichten und luftigen roten Beeren. Dazu frische Säure und sanfte Tannine. Schon sehr leicht, aber er macht viel Spass. 16.25/20.

### Schlossgut Bachtobel, Pinot Noir No. 2 2011

Ca. 1 Woche *macération préfermentaire à froid*, 12 Monate in 800 l Fässern gereift. Die Farbe ist ein klares, dunkles Himbeer-Rubin. Im Bouquet dezente Beerenfrucht, Burgunder Affinität und eine zarte Süsse. Fein und elegant mit einer gewissen Aromatiefe. Im Gaumen Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren. Dazu ein Hauch Unterholz (*sous bois*). Schön harmonisch mit runden, sanften Tanninen. Ein leichter, eleganter Pinot Noir mit einer sinnlichen Präsenz. 16.75/20.

### Schlossgut Bachtobel, Pinot Noir No. 3 2011

18 Monaten in 30% neuen, 225-Liter-Burgunder-Piècen ausgebaut. Der Wein wurde im Mai 2013 abgefüllt. Die Farbe ist ein klares, dunkles Himbeer-Rubin. Im Bouquet zurzeit Toast- und Röstaromen gepaart mit Beerenfruchtaromen: Johannisbeeren, Erdbeeren und Himbeeren. Dazu auch etwas reifer Peperoni, Nelken und Mocca-Noten. Im Gaumen schöne Burgunder-Stilistik. Vielerlei Waldbeeren und sanfte Würze. Die reifen, runden Tannine sind deutlich spürbar, vor allem im Abgang. Der Wein zeigt ein schönes Potential, aber er braucht noch Zeit, um seine ureigene Harmonie und Eleganz zu finden. 16.75+/20.



©Schloss Bachtobel Ines Rebstrost, die Önologin

Im Gaumen schöne Burgunder-Stilistik. Vielerlei Waldbeeren und sanfte Würze. Die reifen, runden Tannine sind deutlich spürbar, vor allem im Abgang. Der Wein zeigt ein schönes Potential, aber er braucht noch Zeit, um seine ureigene Harmonie und Eleganz zu finden. 16.75+/20.

### Schlossgut Bachtobel, Pinot Noir No. 3 „Der Andere“ 2000

Unfiltriert abgefüllt. Die Farbe ist ein klarsichtiges, dunkles Rubin, ganz leicht getrübt. Das Bouquet ist herrlich komplex und zeigt wunderbar betörende Waldbeeren, vor allem reife Walderdbeeren. Dazu Noten von Himbeerlikör, Nelken und erste Reifetöne, vor allem *sous bois* (Unterholz) und Pilze. Vorsicht – kann süchtig machen! Im Gaumen herrlich harmonische, intensive Beerenfrucht, dazu Noten von Veilchen, Unterholz und Pilze. Langer, bekömmlicher Abgang. Die Barrique-Aromen sind gänzlich abgebaut und integriert. Man

serviert ihn am besten ganz leicht gekühlt, bei ca. 16°C. Ein sehr schönes Beispiel für einen gereiften Bachtobel Pinot. 18/20.

### Schlossgut Bachtobel, Pinot Noir No. 3 „Der Andere“ 2003

An der Veranstaltung Mémoire & Friends „die Schatzkammerweine des Jahrgangs 2003“ am 26.08.13 in Zürich verkostet. Die Farbe ist ein klarsichtiges, recht helles Rubin. Im komplexen, filigranen Bouquet rote Waldbeeren und erste *sous bois* Aromen, dazu Noten von Himbeerlikör, Veilchen und Lakritze. Hmmm! Schön vielschichtig. Im Gaumen herrlich elegant und harmonisch. Aromen von tiefgründigen, üppigen Waldbeeren, vor allem Boysenberries (aus den USA. Sieht aus wie eine grosse, saftige Brombeere aber im Geschmack wie eine säurebetonte, aber reife Himbeere!) und würzig-blumige Noten von Nelken, Veilchen und Lakritze. Im Abgang leicht austrocknend, aber trotzdem recht lang. Ein wunderschöner reifer, expressiver Pinot Noir. 17.25/20.

Der neue **Pinot Noir No. 4 2011** haben wir noch nicht probieren können. Er wird erst im Juni 2014 verfügbar sein. Wer einige wenige Flaschen ergattern will, muss sich beeilen, denn eigentlich ist er jetzt schon ausverkauft!

### Fazit

Das neue Team um Johannes Meier führt das Vermächtnis von Ulrich Kesselring mit grosser Kompetenz und Herzblut weiter. Die Weine sind ein perfektes Beispiel dafür, dass am Ottoberg grossartige Weine entstehen können. Der Müller-Thurgau 2012 und der Sauvignon Blanc 2012 haben mir besonders gut gefallen. Die wunderschön gereiften Blauburgunder zeigen, wie gut die Pinots reifen können. Ich kann für die Weine vom Bachtobel eine vorbehaltlose Kaufempfehlung aussprechen!

Autor: Anthony Holinger  
24. August 2013

Fotos: Urs Senn (wenn kein Copyright bereits vorhanden)

Lektorat

& Layout: Jean François Guyard



Dieser 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 verteilen.