



Das Schlossgut Bachtobel

Der Jahrgang 2018

Einen Bericht über das Schlossgut Bachtobel ([Link](#)) zu schreiben, ist bestimmt nicht die einfachste Aufgabe. Das Renommee des Weinguts und des Anwesens im napoleonischen Stil, die Aufgeschlossenheit und die Gastfreundlichkeit des Teams mit und um Johannes Meier, schliesslich die makellose Qualität der Weine haben im Verlauf der Jahre, ja sogar des letzten Jahrzehnts dazu geführt, dass jede*r Journalist*in, jeder Blogger, ja sogar bestimmt jede*r Influencer*in bereits darüber geschrieben hat. Das Team des Weinguts, welches oberhalb des magischen Ottenbergs liegt, beherrscht seine Kunst und die volle Gemeinschaft in Gesinnung und Aktion zwischen dem bereits genannten, kreativen und äusserst talentierten Johannes Meier, der neugierigen, bedachtsamen und feinfühligem Önologin Ines Rebentrost und den beiden fleissigen und sorgfältigen Winzern Fazli Lllolluni und Philipp Gfeller. Das Team rudert wie in einem olympischen Rennen, damit die treue Kundenschaft Jahr für Jahr Begeisterung zeigen und ihre Leidenschaft für grossartige Weine ausleben darf.



v.l.n.r.: Fazli Lllolluni, Ines Rebentrost, Philipp Gfeller und Johannes Meier ©Bachtobel

Obwohl 70% der sechs umweltfreundlich bebauten Hektaren dem Pinot Noir gewidmet werden, spannt sich der Sortenbogen der kultivierten Rebstöcke hin zu einer ansprechenden und immer wieder betörenden Auswahl von zehn unterschiedlichen und charaktervollen Weinen. In der Tat spielt das Schlossgut Bachtobel nicht nur seine Pinot Noir Symphonie in vier Sätzen, welche prosaisch 1 bis 4 genannt wurden, sondern ergänzt das Meisterwerk mit vier Weissweinen, darunter einem reinsortigen Sauvignon Blanc, eine Rebsorte, welche im Thurgau grundsätzlich nicht vermutet würde, und einem Mousseux sowie, nicht zuletzt, einem Clairet, also einem Erzeugnis im klassischen Bordeaux-Stil. Insgesamt werden jährlich zwischen 25'000 und 30'000 Flaschen abgefüllt.





Die alten Weinpressen

Der Bachtobel-Klon

Obwohl sie durchaus beeindruckend sind, möchten wir an dieser Stelle nicht weiter im Detail auf die beiden uralten Weinpressen, die eine aus 1729 und die andere gar aus dem Jahr 1584, eingehen. Beide Kultobjekte - wir kennen keine*n Weinliebhaber*in, der/die sie nicht bewundert-, werden eingesetzt, um das Traubengut für den Pinot Noir N° 3 zu pressen. Wir haben uns bereits im August 2008 in unserem Bericht über das Weingut ([Link](#)) darüber unterhalten. Stattdessen gewinnt ein Thema immer mehr an Relevanz: Der Bachtobel- bzw. Kesselring-Klon.

Der kurz vor der Ernte des Jahrgangs 2008 durch Freitod verstorbene Hans Ulrich Kesselring, der Onkel von Johannes Meier, bewunderte den Pinot Noir als Rebsorte. Im Jahr 2001 hatte er im Brief an seine Kunden folgendes über diese Rebsorte geschrieben:

«Extrem dünnhäutig, neigt zur Trunksucht, die schnell zu Übergewicht führt, überhaupt sehr krankheitsanfällig, schon bei leichter Überbeanspruchung nimmt die Qualität der Leistung rapid ab. Sehr sensibel, nachträgerisch, aber bei verständnisvoller Behandlung zu einmaligen Hochleistungen fähig». Der Pinot Noir ist anspruchsvoll und ein Anbaugebiet wie das Burgund beweist es uns jeden Tag: Die kleinste Veränderung im Boden – sei es, dass sie sich diese auf die Grundlage oder auf darin enthaltene organische Elemente bezieht, spielt keine oder nur eine nebensächliche Rolle -, eine kleine Änderung in der Ausrichtung der Parzelle, wo sich die Rebstöcke befinden, die Qualität des Grundwassers und die Fähigkeit der Rebstöcke es aufzuwerten (siehe WUE – Water Use Efficiency ([Link](#))) führen zu massgebenden Unterschieden zwischen den Weinen eines geographisch eng eingegrenzten Anbaugebietes.



In der Kapelle wird der Pinot Noir N°3 angebaut

«Der Pinot Noir fordert Winzer wie auch Kellermeister stärker als jede andere Sorte und gilt als Mimose [im positiven Sinn, Anm. d. Red.] in Rebengestalt. Kaum eine andere Sorte zeigt aber in ihren Eigenschaften eine so grosse Variabilität und lässt stets Klima, Boden und die Handschrift des Weinbauers im Wein durchscheinen. Dies sind denn auch die Hauptgründe, weshalb der Pinot Noir nicht nur unsere Haupt-, sondern auch Lieblingsorte ist». So Johannes Meier im Kundenbrief zum Jahrgang 2018.

Die Schweiz gilt als Pionier in der Rebklonen-Forschung. Insbesondere zwischen 1930 und 1950 übernahm sie das Szepter bei der Pinot Noir Klonselktion. Frankreich startete auf diesem Gebiet erst 1960.

Der Grossvater von Johannes Meier, Hans Kesselring erkannte sehr früh das Potential der Klonselktion. Er liess in enger Zusammenarbeit mit der Forschungsanstalt Wädenswil einen Rebstock vom Schlossgut Bachtobel vermehren. In den 1980er Jahren wurde der sogenannte Bachtobel- oder Kesselring-Klon gerodet. Im o.g. Schreiben erinnert uns Johannes Meier daran, dass einerseits eine zu hohe Säure, andererseits zu kleinen Erträgen bei einer späten Reife nicht gerade en Mode war. In diesem Sinne hat jeder nennenswerte Burgunder Weinliebhaber in Erinnerung, dass die Produktion in den beiden Dekaden, 1970 und 1980 nichts mit Intelligenz noch mit Vernunft zu tun hatte. Es musste einfach produziert werden. So viel es geht. Ohne Rücksicht auf die nachhaltige Gesundheit der Böden und der Rebstöcke. Das Ergebnis dieser wirtschaftlich motivierten Auswüchse kann im Vergleich der Erzeugnisse seit der Jahrtausendwende und denjenigen der 1970er und 1980er Jahre gustatorisch recht einfach festgestellt werden. Da mit Ausnahme von 2004 und 2011 mit den Marienkäfern und 2014 mit den Kirschessigfliegen keine natürliche Plage mehr auftrat, brachte die vermeintliche Wiege des Pinot Noir keinen schlechten Jahrgang mehr hervor. Hingegen in den 70ern und 80ern sind ausschliesslich Ausnahmejahrgänge wie 1978 und 1985 längerfristig in die Annalen eingegangen. Warum nun so viele Wörter übers Burgund, obwohl es sich hier um ein geniales Weingut in der Deutschschweiz, genauer gesagt im Kanton Thurgau, am Ottenberg, wo eigentlich alle vier dem breiten Publikum bekannten Winzer die Aufmerksamkeit der strengsten Weinliebhaber*innen verdienen würden?



Innerhalb der letzten 50 Jahren hat sich der Weinbau massgebend verändert. Jede*r weiss nun, dass die Erträge tief gehalten werden müssen, um potentiell einen grossen Pinot zu vinifizieren. Jede*r hat selber die Konsequenzen der Klimaerwärmung feststellen können. Als es früher nötig war, bis in den Monat Oktober mit der Ernte zu warten, damit die Pinot Noir Trauben die drei Stufen ihrer Reife, also die «technologische» Reife (Zucker, Säure, pH), die phenolische Reife und die aromatische Reife, erreicht hatten, finden die Ernten heute immer früher statt. Eine Ernte Mitte September ist keine Ausnahme mehr. Dies gilt selbstverständlich auch für spätreifende Rebsorten. Der Weinbau hat sich auch verändert, weil die Weinbauern und die Weinforscher massgebende Fortschritte im Verständnis ihres Fachs erreicht haben. Heute wird das Zusammenspiel zwischen Säure und pH als entscheidender Faktor für die Lagerfähigkeit angesehen. Der Prozentsatz an Zucker kann selbstverständlich, allerdings in Verbindung mit der Säure -wie bei den Süssweinen- eine grosse Rolle spielen.

Vor genau drei Jahren, also 2016, hat sich das Team um Johannes Meier für die Wiederansiedlung des Bachtobel-Klons entschieden. Im April 2019 wurden 300 solcher Rebstöcke angepflanzt. Das Ziel ist es nicht, die bestehenden Pflanzen zu ersetzen, sondern deren Trauben zu ergänzen und somit deren Eigenschaften und Aromaspektrum zu erweitern.



Die Verkostung

Der Jahrgang 2018

Die Quantität stimmt, die Qualität ebenso.

Nach einem warmen Frühling, welcher an die Jahre 2009 und 2011 erinnerte, folgte ein sehr warmer und trockener Sommer. September beruhigte dank seiner kühlen Luft alle Produzenten. Die Hauptlese der weissen Rebsorten erfolgte anfangs September und die letzten Pinot Noir Trauben wurden auf dem Weingut Bachtobel am 23. September geerntet.

Die Weine

Müller-Thurgau 2018

Säure 6 gr/l, Restzucker 2 gr/l, der Wein wurde ohne BSA vinifiziert. Spontan vergoren.

Es strömen delikate, doch expressive Düfte nach gelben und grünen Früchten, wie Limonen und etwas exotischen Früchten, sowie floralen Komponenten aus dem Glas. Spannenderweise kommen auch Elemente, welche an einen Muskat erinnern zum Vorschein. Die mineralische Grundlage kommt sehr gut zur Geltung und, wenn es diesem Wein zum aktuellen Zeitpunkt etwas an Präzision fehlt, verhindert es ihn nicht, sehr viel Spass und Kombinationsmöglichkeiten für die Gastronomie, zum Beispiel als Begleiter zu einem Mittagessen, zu bieten. Breitschultriger, saftiger, geradliniger Gaumen, man stellt sich keine Frage, die Säure ist sehr gut eingebunden und liefert Frische, allerdings ist diese tiefer als in anderen Jahrgängen., Die Aromen bestätigen diejenigen im Bouquet, wobei etwas weisser Pfeffer hinzukommt. Die Typizität fehlt aktuell, dies spielt aber keine Rolle, dieses Erzeugnis bietet nun richtig Spass und zwar bis zum bekömmlichen, gut anhaltenden Abgang. **16.5-16.75/20** (85-86/100).

Dieser Wein ist in der Schweiz ab [Hof](#) sowie bei [Brancaia](#), und [Martel](#), erhältlich. Ab Hof kostet er 19.- die Flasche.



Blick auf Weinfeldern vom Torggel her

Sauvignon Blanc 2018

Säure 7 gr/l. Ein köstlicher SB steht nun zur Verkostung bereit. Ja, wir sind weder in Bordeaux noch im Loire-Tal, zudem zeigt sich dieser Wein in einem mir bisher unbekanntem Format. Sortentypisch wahrnehmbar ist er dank seinen Düften nach Zitronen, Grapefruit und weissen Johannisbeeren, subtil werden diese durch grünliche Elemente wie Holunderblätter und strahlende Stachelbeeren ergänzt. Mit der Zeit entfalten sich diese Letztgenannten und das tiefsinnige Bouquet wird dann betörend. Bestimmt nicht für eine Lagerung über zehn Jahre gemacht, dies spielt aber keine Rolle, alle stolz ergatterten Flaschen werden vermutlich sowieso vor dieser Frist genossen. Solider und knackiger Anstrich, vollmundiger, makelloser, frischer / erfrischender und zarter, samtiger Gaumen mit viel Extrakt, die Säure tanzt bis zum Abgang buchstäblich auf der Zunge, es schmeckt nun wie ein Stachelbeerenkonzentrat. Man merkt aber auch den Einfluss vom Lehmboden, wo sich die Rebstöcke befinden. Verführerischer, langanhaltender Abgang mit einem feinen, phenolischen Abgang. Ein klarer Erfolg und ein Wein, der innert der nächsten zehn Jahre unendlich viel Genuss bieten wird. **17.5-18/20** (91-93/100).

Dieser Wein ist in der Schweiz ab [Hof](#) und bei [Brancaia](#) erhältlich. Er kostet 24.-.

Pinot Gris 2018

Sortentypische Nase mit grünen Äpfeln, weissen Johannisbeeren, Baumnüssen und Mandeln. Tiefe, Eleganz, Geschliffenheit, gute Komplexität, beeindruckendes Potential, auf keinen Fall heute trinken, man würde die ganze Magie dieses Erzeugnisses verlieren. Dafür kann man ihn im Verlauf von bestimmt zehn Jahren genießen, also von 2023 bis 2033. Was sich auch im vollmundigen, runden, ausgewogenen, strukturierten Gaumen bestätigt. Das ist nicht saftig, sondern cremig, es gibt Schmelz, leicht süssliche Noten hellen Honigs kommen sogar zum Vorschein, das braucht Luft und immer mehr Luft, also am Liebsten zwei Stunden im Voraus dekantieren. Dieser Mund ist komplex, kräftig, das explodiert auf allen Seiten, behält aber doch eine klare Linie. Man muss sich konzentrieren, wenn man alle Subtilitäten wahrnehmen will, es kommen dann plötzlich Aromen gelber Kiwis und Kumquats und es endet lang und atemberaubend. Last but not least macht sich eine markante Säure auf den Zähnen bemerkbar, wenn man den Wein lang genug – etwa 20 Minuten – im Glas entwickeln lässt. Heute **17.5/20** (91/100), mit der Zeit und Reifung ist aber deutlich Potential für eine höhere Bewertung vorhanden. Wäre es eventuell der beste Pinot Gris, den Bachtobel überhaupt je produziert hat?

Dieser Wein ist in der Schweiz ab [Hof](#) und bei [Brancaia](#) erhältlich. Er kostet 26.- die Flasche.

Weisser Riesling 2018

Säure 8.8 gr/l, Restzucker 18 gr/l. Zugleich süssliche Komponenten und florale Elemente, darunter viele Blüten, im frischen, vielschichtigen und betörenden Bouquet, es riecht wie ein sehr elegant komponiertes Parfüm. Nichts dominiert, auch nicht im Gaumen, es ist der Ausdruck eines Seiltänzers, athletisch, komplex, selbstsicher. Die Düfte nach exotischen Früchten, Maracuja, etwas Petrol erinnern an eine leidenschaftlich hausgemachte Marmelade. Komplexer, strukturierter Gaumen, das Zusammenspiel zwischen Säure und Restzucker besitzt das Zeug dazu, zu verführen. Obwohl Ines Rebentrost vor kurzem in der Presse behauptete, dass die Rieslinge aus Deutschland und Österreich immer noch weit vorne seien, was die Qualität und Finesse angeht, sehen wir nicht mehr wirklich, inwiefern sich dieser Wein hinter Weinen der anderen beiden erwähnten Anbaugebiete zu verstecken hätte. Klar gibt es verschiedene Ausprägungen und Stilarten beim Riesling zwei bzw. drei Hauptrichtungen der Rebsorte sind klar voneinander differenzierbar, man dürfte sogar vier angeben, da das Elsass die Wiege weiterer grossartiger Rieslinge ist. Jedem Anbaugebiet sein Charakter, jedem seine Argumente. Hier ist das Erzeugnis lebhaft, zeigt Charme, kommuniziert aromatisch zwar noch nicht so viel ausser Bonbons mit gelben Früchten. Im Keller ruhen lassen, das wird gross, darum unsere Bewertung: **18/20** (93/100).

Dieser Wein ist in der Schweiz ab [Hof](#) und bei [Brancaia](#) erhältlich. Er kostet 24.- die Flasche.



Pinot Noir N° 1 2018

3 Monate langer Holzausbau. 14% Alkohol.

Blind verkostet, hätten wir bestimmt nicht herausgefunden, dass es sich hier um die N° 1 handelt. Einladende, ausgewogene Nase mit einer köstlichen Frucht, Kirschen, Erdbeeren, schwarze Johannisbeeren inkl. als Marmelade, Holzöne und Toasting, aufgeschlossen und doch mit einem guten Potential, braucht noch ein paar

Jahre, um sein ganzes Format zu bieten. Üppig, ja sogar noch etwas Ungezügelt, später kommen würzige Düfte, Jod, medizinale Elemente, ja sogar dunkler Karamell zum Vorschein. Geschmeidiger, ausgewogener, frischer Gaumen mit etwas Tiefe, enorm viel Frucht, ohne dass es üppig wird. Mit der Zeit werden sowohl die Nase wie auch



der Mund kräftig. Der Alkohol ist trotz seiner 14% sehr gut eingebunden. Mittellanger, würziger Abgang mit etwas Toffee. Ein schmackhafter Wein, der einiges verspricht und durchaus erschwinglich ist. **17/20** (89/100).

Dieser Wein ist in der Schweiz ab [Hof](#) und bei [Brancaia](#) erhältlich. Er kostet 20.- die 75cl Flasche und 15.- die 50cl Flasche.

Pinot Noir N° 2 2017

Primum vivere, deinde philosophari...

Dieses Zitat ist so ein Klassiker, dass wir absichtlich auf eine Übersetzung verzichten. Aber genauso kommt uns dieser Wein vor. Ja, 2017 war definitiv kein einfacher Jahrgang, ja der Frost hat im April zu grossem Schaden geführt und die Ernte fiel dementsprechend wirklich gering aus, ja, und das sagt Johannes Meier selber, von dieser Ernte konnte nur die Hälfte der üblichen Menge Traubengut eingebracht und vinifiziert und somit abgefüllt werden. Das gilt übrigens auch für den Pinot Noir N° 3. Trotz all dieser schwierigen Umstände erweist sich der N° 2 als grosser Erfolg. Denn:

In der eleganten, geschliffenen, komplexen Nase kommen delikate Düfte nach Erdbeeren, Himbeeren, dunklen Früchten, der Alkohol ist mit 12.5% sehr gut eingebunden, das Holz wirkt edel und fällt moderat auf. Später kommen Zwetschgen und eine subtile Würze zur Geltung. Der Gaumen zeigt sich sehr frisch, mit feingliedrigen und geschliffenen Tanninen und mit einer seidigen / samtigen Struktur ausgestattet. Vollmundig und doch lebhaft, wir verkosten da ganz klar einen Wein, um darüber zu philosophieren... Der Abgang ist genauso lang wie elegant, es bereitet richtig Spass. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein ist aktuell in limitierten Mengen ab [Hof](#) erhältlich und er kostet 29.- die Flasche.

Pinot Noir N° 3 2017

Mit diesem Wein ist das Schlossgut Bachtobel seit 2000 beim Verein [MDVS](#) (die Schatzkammer des Schweizer Weins) vertreten.

Technische Angaben: «Ausgesuchtes Traubengut wird je nach jahrgangsabhängiger Qualität sechs bis zehn Tage in burgundischen 5000-Liter-Eichenbehältern bei fünf Grad Celsius gelagert. Diese «macération préférentielle à froid» gibt dem späteren Wein eine komplexere Fruchtaromatik. Während der Gärung mit im Burgund selektionierten Reinzuchthefen wird der Tresterhut sechsmal täglich von Hand gestossen («pigeage à main»).

Gepresst wird das Traubengut auf den beiden mächtigen Baumpressen aus dem 16. respektive 18. Jahrhundert. Dieses indirekte Pressverfahren gilt als besonders schonend. Gelagert wird dieser Wein während 18 Monaten in 225-Liter-Burgunder-Piècen. Ein Drittel des Weines reift in neuen Fässern.» (Quelle: [Bachtobel](#)).

Zunächst zurückhaltende Nase, komplex, ausgefeilt, geschliffen, raffiniert und tief sinnig, schwarze Kirschen, Zwetschgen, Dörrpflaumen, etwas Weichselkirschen, Gewürze, darunter Nelken, sind die ersten, erkennbaren Düfte. Die 12.5% Alkohol sind im Bouquet genauso wie im Gaumen sehr gut eingebunden. Süsslicher, samtiger Antrunk, sehr delikater, vollmundiger Wein, in welchem das Talent des Winzer-Teams ausstrahlt. Man merkt, dass es während der Vinifizierung dem Zufall keine Chance überlässt.

Mit der Zeit wirkt die Nase nicht üppig, sondern kräftig und dicht. Im Gaumen ist die Säure sehr gut eingebunden und alle Komponenten, vom geschmeidigen Fleisch bis eben zur Säure über die köstlichen Aromen sind sehr gut ineinander verwoben. Langer Abgang. **18/20** (93/100).

Dieser Wein ist aktuell ab [Hof](#) erhältlich und er kostet 36.- die Flasche.

Pinot Noir N° 4 2014

Verschlossenes Bouquet, öffnet sich nicht, also warten. Die Frage ist, wie lange noch.

Das Einzige, was in den Sinn kommt, sind die vielversprechenden Düfte nach dunklen Kirschen und etwas Blaubeeren. Dicht und tief sinnig ist die Nase dennoch. Kein Anzeichen erinnert uns daran, dass der Jahrgang 2014 durch eine Plage namens Kirschessigfliege befallen wurde. Also eine grossartige Selektion, oder vielleicht das Glück, dass die Viecher lieber westlich vom Thurgau bis ins Waadtland geblieben sind. Sehr saftiger, komplexer, harmonischer Gaumen mit viel Stoff, feingliedrigen Tanninen und einer stützenden Säure. Vollmundig und kräftig, ansonsten öffnet sich das Erzeugnis hier auch nicht. Sehr langer Abgang. Wir verzichten lieber auf eine Bewertung und lassen uns durch die Entwicklung im Verlauf der nächsten fünf Jahre überraschen.

Dieser Wein ist nicht mehr verfügbar.

Für alle Weinliebhaber welche sich ihre eigene Meinung zu den Bachtobel Weinen bilden möchten, weisen wir mit Nachdruck auf die Möglichkeit der offenen Kellertür hin, welche das Weingut jeweils von Anfang Juni bis Ende September, jeweils am Samstag zwischen 10:00 bis 14:00 Uhr anbietet und die Weine des aktuellen Jahrgangs (welche noch käuflich erworben werden können) frei und ohne Verpflichtung zur Verkostung anbietet. Ausserhalb der erwähnten Zeit kann telefonisch oder per Email individuell ein Besuchstermin vereinbart werden.

Autoren: Jean François Guyard, Urs Senn (Abschluss)
15. August 2019

Lektorat: Urs Senn

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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.