

Medienspiegel

21.10.2024

Avenue ID: 1904
Artikel: 1
Folgeseiten: 0

Print



16.10.2024 Hotellerie et Gastronomie Zeitung
MX Schlossgut Bachtobel

01



WEINTIPP

MX Schlossgut Bachtobel

«Eine Perle mit
intensiven,
feinen Perlen.»

GABRIEL TINGUELY, WEINEXPERTE

Wein

Der MX, erster und letzter Buchstabe von Mousseux, besteht zu zwei Dritteln aus Chardonnay und einem Drittel Pinot Noir. Vergoren wird der Grundwein mit der Rauschlinghefe 1895. Nach dem biologischen Säureabbau im Frühjahr (60% im Edelstahltank, 40% im Barrique) und einer sanften Filtration wird der MX im Spätsommer in Flaschen gefüllt und in die zweite Gärung, Métho-

de traditionelle, geschickt. Dann reift der MX mit Kronkorken verschlossen 36 Monate im kühlen Keller auf der Hefe, damit sich die Kohlensäure gut einbindet und sich die Aromenvielfalt entfalten kann. Gut drei Jahre nach der Ernte wird der MX degorgiert und mit einer leichten Dosage von drei Gramm als Extra Brut verkorkt.

Degustation

Der MX duftet nach jugendlicher Frucht wie Zitrone, Pfirsich und Erdbeere und dazu leicht toastig. Beim ersten Schluck schäumt er intensiv auf, dann folgt eine feine Perlage, die lange anhält. Im Gaumen ist der Wein ausgewogen mit Frische und Tiefgang. Eine gut gepufferte Säure macht den Abgang harmonisch. Die typisch toastigen Hefe-Aromen verstärken sich bei der Lagerung.

Produzent

Das Schlossgut Bachtobel am Ottenberg in Weinfelden/TG befindet sich seit 1784 in Familienbesitz und wird heute von Johannes Meier geleitet. Mit der Önologin Ines Rebentrost und den beiden Winzern Philipp Gfeller und Fazli Lolluni unterstützt ihn ein langjähriges Team. Die Rebberge werden nach den Richtlinien von Bio Suisse bewirtschaftet. Mit dem Pinot Noir No 3 ist das Schlossgut Bachtobel Mitglied der renommierten Winzervereinigung Mémoire des Vins Suisses. Das Biedermeier-Schloss kann für besondere Anlässe gemietet werden.

Adresse: Schlossgut Bachtobel
Bachtobelstrasse 76
8570, Weinfelden
Preis: Fr. 42.00