
Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 12 • Oktober 2006

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«MUSSE... ist die Kunst, wirklich nichts zu tun, wenn man nichts tut!»

Dieser einfache Satz umschreibt den alten Begriff «Musse» sehr treffend. Heute ist der Aspekt sehr wichtig, sich Musse zum Erhalt der Gesundheit zu gönnen. Darunter versteht jeder Mensch natürlich etwas anderes. Aber ob «wellnessen», gemütlich ein Buch lesen, einen Spaziergang beim Sonnenuntergang machen oder einfach ein gutes Glas Wein trinken und philosophieren:

Wichtig ist, dass wir uns die nötige Zeit für die «Musse» nehmen, um unseren Körper und unseren Geist zu entspannen und uns auch wieder zu motivieren - jeder auf seine Art und Weise.



So kann Musse am Iselisberg aussehen

Um guten Wein mit Musse in Verbindung zu bringen bietet das Weingut Lenz gleich zwei Möglichkeiten an. Erstens, verschenken Sie «MUSSE...» unsere neuen Geschenkskollektion. Oder zweitens, fahren Sie einfach zu uns nach Iselisberg und gönnen Sie sich etwas Musse beim verkosten unserer Weine.

Speziell einladen möchten wir Sie an unsere Weinerlebnistage am 25./26. November sowie am 2./3. Dezember 2006: An diesen zwei Wochenenden können Sie alles verkosten was das Herz begehrt.

Auf etwas MUSSE mit Ihnen freut sich

Ihre Winzerfamilie Lenz

Aktuelles

Der neue Lenz ist da!

Kaum zu glauben aber wahr, dürfen wir Ihnen doch bereits einige spritzig, frisch-fruchtige Weine vom Jahrgang 2006 vorstellen: Die Verführer-Kollektion 2006 und natürlich unseren weissen Cuvée aus Mülser-Thurgau, GF 48-12 und etwas Pinot Noir.

2005er - Wir haben nicht zuviel versprochen!

Das es der 2005er wirklich «in sich» hat, haben unsere Weisswein-Persönlichkeiten schon bewiesen. Die Typizität jeder Traubensorte hat sich nun auch bei den Rotweinen vollständig entfaltet. So wird das verkosten der 2005er zum wahren Duft- und Aromaerlebnis - und das bei moderatem Alkoholgehalt.

Besonders stolz sind wir auf die im Anbau und in der Kelterung am schwierigsten hand zu habende Traubensorte, unseren Pinot Noir. Aus dieser Traubensorte konnten wir 2005 verschiedenste Weine kreieren. Den trockensten, weissen Blanc de Noir Barrique, die etwas restsüsse Federweiss-Spätlese, die rote Pinot Noir Spätlese, den leicht süßen Dolce Vita weiss, und die Krönung unserer Pinot-Kollektion, den Pinot Noir Barrique. Alle fünf Weine verkörpern Pinot Noir pur, mit ihrer ganz eigenen Finesse und Eleganz, auf höchstem Niveau.

Ausgezeichnete Lenz-Weine

Um sich mit der internationalen Weinszene in Preis und Leistung messen zu können, sind Teilnahmen an internationalen Weinverkostungen wichtig. In diesem Jahr brillierten neben der Malbec Reserva 2005 verschiedenste Weine:

Am grossen internationalen Weinwettbewerb «Mundus Vini», wurden gleich drei Weine ausgezeichnet: die Pinot Noir Reserva 2005, der Loco 2005 und der Pinot Gris Barrique 2005.

Die Pinot Noir Reserva 2005 wurde an der «Cadat d' Or» in Santiago de Chile gar zum besten Pinot Noir Chiles gekürt!

Allgemein wurde uns bestätigt, dass unser Preis-/Leistungsverhältnis sehr gut ist. Für moderate Preise erhalten Sie bei uns besondere Wein-Persönlichkeiten.

Geheim-Tipps

Folgende zwei Weine sollten Sie an unseren Weinerlebnistagen verkosten:

- Zweigelt 2005 aus Iselisberg
- CumbreS 2005 aus Chile

P.S. Der CumbreS (spanisch für Berggipfel) ist eine Neu-Kreation aus drei verschiedenen Traubensorten. Der Wein drückt die Verbindung zwischen unseren Betrieben aus, im Namen steht das C für Chile und das S für die Schweiz.



Die Metropole Santiago de Chile umrahmt von Berggipfeln.

Übrigens: Die roten Reservas mit Jahrgang 2005 aus Chile werden im internationalen Vergleich als Geheim-Tipps eingestuft.

Entwicklung

Ein neues Team für die Vina Tierra y Fuego in Chile

Nach sieben erfolgreichen Aufbaujahren in Chile, erforderte die Grösse und die Vielfalt des Betriebs interne Veränderungen sowie weitere Unterstützung mit neuen Partnern.

- Michele Rüfenacht führt unser Restaurant Tierra y Fuego selbständig weiter
- Alice Mayer und Urs Wyrsh betreuen Sie in unserem Gästehaus (neuste Infos unter www.tierrayfuego.ch)
- Paulina Carpentier und Kurt Soland unterstützen uns im Marketing und der Betriebsführung
- Ruedi Rüesch ist weiterhin für die Traubenproduktion und organisatorisches vor Ort zuständig

- Karin und Roland Lenz sind für die Vinifikation, sowie für den Export der Weine nach Europa verantwortlich



Roland Lenz mit Ruedi Rüesch und Paulina Carpentier und Kurt Soland

Wein im Holz - oder Holz in den Wein?

Immer wieder werden wir auf den Einsatz von Holzchips angesprochen: Machen wir das auch? Was halten wir davon? Praktisch jeder Weintrinker kommt heute mit Holzchips-aromatisierten Weinen in Kontakt. Denn das sind genau die günstigen, runden Weine die man im Detailhandel für CHF 3.- bis CHF 9.- kaufen kann. Sie sind konsumfreundlich und erschwinglich, genau richtig für unkomplizierte Anlässe. Warum soll also dieses schnelle und preiswerte Verfahren («Holz in den Wein») untersagt werden? Für uns haben diese Weine momentan nur einen Fehler: Der Einsatz von Holzchips muss nicht explizit deklariert werden.



Als handwerklich produzierender Weinbaubetrieb setzen wir auf «Wein im Holz».

Da wir als kleiner Weinbaubetrieb nicht in der Lage sind «richtig günstige» Weine herzustellen, kommt für uns nur das traditionelle Verfahren in Frage: Also den Wein im Holz ausbauen (Barrique oder Holzfass). Das braucht mehr Zeit, mehr Arbeit, mehr Lager, mehr Erfahrung und verursacht höhere Kosten. Aber das Endresultat überzeugt!

Weine die zwölf oder mehr Monate im Barrique ausgebaut wurden, haben ein viel besseres Alterungspotenzial, sind besser strukturiert und vielseitiger. Sie machen

über einen längeren Horizont einfach mehr Freude zum trinken!

Handwerkliche Weine

Die Diskussion um das Thema «was ist überhaupt noch Wein?» führt dazu, dass sich die Weinbaubetriebe entweder zum industriellen Weinmachen oder zum handwerklichen Weinmachen bekennen.

Wie in der letzten Ausgabe der Lenz-Weinpost erwähnt, produzieren wir am Iselisberg wie in Chile ganz klar «handwerkliche Weine». Was heisst das nun genau? Zusammen mit anderen Winzern versuchen wir einige Grundsätze klar zu definieren:

- Wir pflanzen nur Weinsorten an, die in unserem Mikroklima immer voll ausreifen können
- Wir pflegen unsere Reben so gut, damit wir optimal reifes und gesundes Traubengut ernten. Falls das aus Witterungsgründen nicht gelingt, selektieren wir unsere Trauben bei der Lese sorgfältig



Unsere Carmenere-Reben in Chile

- Im Keller steht die individuelle Entwicklung jedes Weines im Vordergrund, diese respektieren wir
- Wir benützen Holzfässer und Barriques, um die Reife von Weinen zu fördern und seine Reifung und Alterung zu verbessern
- Mit dem Weinausbau möchten wir uns Zeit lassen, um die natürliche Weinstabilisation zu finden

Grundsätzlich folgen wir unseren schon gemachten Erfahrungen. Im Sinne «nicht lernen, was man alles machen muss» – sondern vielmehr «lernen, was man unterlassen kann».

Wein-Wissenswertes

Wein und Genuss

An dieser Stelle möchten wir Ihnen, aber auch allen unseren Helfern danken, die es uns ermöglicht haben, unvergessliche Anlässe erfolgreich durchzuführen. Hier ein kurzer Rückblick:

- Im Januar durften wir mit Patrick Züger vom Restaurant Kreuz in Zuzwil, in der besonderen Ambiente der umgebauten Scheune, ein abwechslungsreiches Wein-Dinner realisieren.
- Zusammen mit Ruth und Markus Rindlisbacher vom Restaurant Frohsinn konnten wir im Januar und im Juni zwei ganz verschiedene Wein-Dinners durchführen. Und als «Tüpfchen auf dem i» war unser erster chilenische Schlemmerabend. Chile pur - und das am Iselisberg mitten in der Ostschweiz!
- Zusammen mit Peter Höner und Wolfgang Beiss haben wir im Juni zum ersten «EntreAkt» eingeladen. Auch dieser humorvoll gestaltete Abend, war ein grosser Erfolg und regt uns zu einer Neuauflage an.



Peter Höner und Wolfgang Beiss bei unserem ersten «EntreAkt»

Kurz vor der Weinlese führten die Winzer vom Iselisberg mit den regionalen Gastronomiebetrieben die Gourmetwanderung durch. Bei diesem Anlass durften die 650 Gäste rund 5 km «erwandern» - mit 4 Gourmet-Zwischenstationen.



So konnten die Gäste einen Aperitif mit einer Winzerpastete genießen, eine Riesling-suppe, Winzerbraten mit Spätzle und schliesslich noch Käse und Süsses. Kombiniert mit den dazu passenden Iselisberger Weinen. Fantastisch und unvergesslich!



Unser Keller einmal ganz anders: Umfunktionierte zur Restaurant-Küche, es warten zahlreiche Gourmet-Teller auf die Gäste.

Veranstaltungen

Planen Sie eine spezielle Erlebnis-Degustation oder einen besonderen Aperitif? Nehmen Sie Kontakt mit uns auf.



Hochzeits-Gesellschaft bei uns auf dem Weingut in Iselisberg

Unser Veranstaltungskalender

2006

3. bis 5. November	Weinmesse Hombrechtikon
9. November	Wein und Genuss in Holland
11. November	Wein-Dinner Restaurant Frohsinn, Uesslingen
25./26. November	Weinerlebnis in Iselisberg
2./3. Dezember	Weinerlebnis in Iselisberg

2007

19. Januar	Wein-Dinner Restaurant Frohsinn, Uesslingen
20. Januar	Wein-Dinner Restaurant Kreuz, Zuzwil
5./6. Mai	Jahrgangspräsentation
12./13. Mai	Jahrgangspräsentation

Gourmettipp

Kennen Sie den Gasthof direkt neben unseren Weinbergen? Astrid und Kari Schuler führen den Gasthof Traube in Dietingen.

Die herrliche Lage, das stattliche Riegelhaus, das immer neu dekorierte Interieur, sowie die saisonale Küche kombiniert mit einem exklusiven Weinangebot, machen einen Besuch zum Erlebnis.



Der Gasthof zum Trauben in Dietingen

Weitere Informationen unter: www.traubedietingen.ch

Kari's Gourmet-Tipp von für die kältere Jahreszeit: Iselisberger Weinschaumsuppe (Rezept unter www.lenz-weinbau.ch ⇒ Kulinarisches)

Kurznotizen

Wussten Sie

... dass es weltweit 7'890'000 Hektar Anbaufläche für Reben (inkl. Tafeltrauben) gibt?

... dass die EU 2006 wieder 153 Mio EUR ausgibt um rund 853'333'000 75cl-Falschen nicht verkäuflichen Wein zu Industrie-Alkohol zu destillieren - dies vor allem aus Spanien und Frankreich?

Humor

Im Freundeskreis wird Wein probiert. Als ein Tropfen an die Reihe kommt der etwas merkwürdig schmeckt, meint einer in der Runde: «Liebe Weinfreunde, ich glaube jetzt ist wirklich positives denken angesagt!»

Frauen sind wie das Aprilwetter: Der Mann kommt strahlend blau nach Hause und plötzlich treten Niederschläge auf.

Impressum

Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Inhalt und Herausgeber:

Roland und Karin Lenz
 ☎ 052 746 13 86
 🌐 www.lenz-weinbau.ch
 ✉ info@lenz-weinbau.ch

Layout und Produktion:

Stefan und Claudia Lenz
 ☎ www.stefan-lenz.ch
 ✉ info@stefan-lenz.ch