

Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 18 • Oktober 2009

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«In jeder Freude mischt sich eine Empfindung von Dankbarkeit.»

Seit dem letzten Erscheinen unserer Lenz-Weinpost im April, liegt eine ereignisreiche Zeit hinter uns. Nach dem Spatenstich Mitte Mai, konnten wir den Anbau des Kelterungsgebäudes mit der Traubenannahme realisieren.



Der Testlauf am ersten Weinlesetag vom 28. August 2009 mit Solaris und Léon Millot hat gezeigt, dass wir mit dieser Investition für die Zukunft optimal vorbereitet sind. Die Arbeitsabläufe sind effizienter und übersichtlicher, was entscheidend zur Qualitätssicherung beiträgt. Zudem erfolgt die Verarbeitung der Trauben schonender.

Neben der **baulichen Erweiterung** erforderte die Pflege der Weinberge unsere ganze Aufmerksamkeit. Nach anfänglicher Trockenheit, setzte Ende Juni die Gewittersaison ein. Das feuchte, schwülwarme Wetter (immer mit Hagelgefahr verbunden) begünstigte nicht nur das Rebenwachstum. Besonders die Pilze fühlten sich pudelwohl, so dass die Mehltauinfektionsgefahr extrem wurde. Dank verschiedenen gezielten Pflegemassnahmen gelang es uns, den Faltschen wie den Echten Mehltau **unter Kontrolle** zu halten. Das heisse und trockene Wetter Ende August bis September trug dazu bei, die Pilzinfektionen zu beenden und die Reife der Trauben zu beschleunigen.

Alles in allem war die Vegetationszeit der Rebe 2009 eine grosse Herausforderung, die unser Team erfolgreich meisterte.

Schweizer Wein liegt im Trend

Trotz wirtschaftlich unsicheren Zeiten ist die Nachfrage nach kreativen Schweizer Weinen gross. Das spüren wir Selbsteinkellerungsbetriebe ganz besonders. Für Ihre Treue, immer wieder Neues aber auch bewährtes bei uns zu probieren und einzukaufen, möchten wir uns herzlich bedanken!

Der neue Lenz ist da!

Sind Sie neugierig auf die ersten 2009er-Weine? Verführer und Co. sind bereits verfügbar.



Herzlich willkommen auf dem Weingut Lenz

An diesen erlebnisreichen Tagen (28./29. November und 5. Dezember) werden wir Ihnen einiges an Überraschungen bieten. Unter anderem auch unsere neue Geschenkskollektion «**Danke...**»

Wir freuen uns, Sie in Iselisberg willkommen zu heissen.

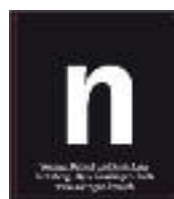
Ihre Winzerfamilie Lenz mit Team



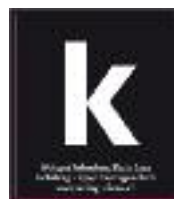
Pinot Gris



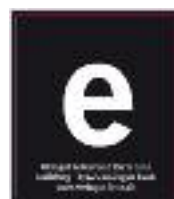
Blanc de Noir



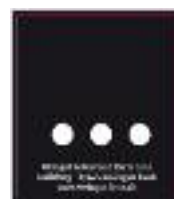
Lenz Sélection



Pinot Noir Barrique



Cumbres



Malbec

Aktuelles

Zwischenbericht zur Weinlese

Das optimale Herbstwetter hat die Reife der Trauben so stark begünstigt, dass wir am 30. September bereits **Pinot Noir mit über 100° Oechsle ernten** konnten. Das ist absolut rekordverdächtig!



Die Weinlese 2009 ist ein Genuss.

Verläuft der Rest der Weinlese weiterhin optimal, werden wir unsere Pinot Noir-Spätlesen etwa am 12. Oktober einbringen, dies mit gleicher Qualität wie im Jahrhundert-Jahrgang 2003!

Schweizer Weine triumphieren

Dass immer mehr Schweizer Weine an internationalen Weinverkostungen ausgezeichnet werden, hat verschiedene Gründe. Insbesondere hat das Qualitätsbewusstsein der Schweizer Winzer bei der Traubenproduktion in den letzten Jahren Quantensprünge gemacht - dies weil in der Schweiz von 100% Wein-Qualität **mindestens 60% von der Arbeit im Weinberg** abhängen. Zudem können die immer besser ausgebildeten Winzer die optimale Traubenqualität bei der Kelterung beibehalten oder die Sortentypizitäten sogar etwas herausarbeiten. Dazu kommt, dass sich der erfolgreiche Winzer viel mehr am Gusto des Konsumenten orientiert und versucht, den Stil seines Weines den Kundenanforderungen anzupassen. Nicht zuletzt kommt uns einheimischen Winzern aber auch der Klimawandel zu Hilfe: Die wärmeren Temperaturen und der vermehrte Sonnenschein fördern die optimale Traubenreife - gerade in der deutschsprachigen Schweiz.

Unsere Winzer-Kollegen teilen die Meinung, dass unser hiesiges Klima weltweit optimal für Sorten ist, welche «absolute Hitze» nicht vertragen. Also perfekt für alle Burgunder und für Weissweinsorten.

Stolz sind wir auf Weine, die an **nationalen und internationalen Weinverkostungen** jeweils Silber errangen: Quarteto weiss 2008, Zweigelt 2007, Pinot Noir privé 2007, Pinot Noir Pinitium Findling 2007.

In Chile errangen wir mit unserem Malbec Gran Reserva 2008 erneut die Silbermedaille an der Catad d`or in Santiago de Chile.

Entwicklung

Neubau Kelterung

Der Anbau unseres Kelterungs-Gebäudes mit Traubenannahme wurde in nur 4 Monaten Bauzeit mit lokalen Bauunternehmern realisiert.



Mai 2009



Juni 2009



August 2009

Pflanzenschutz und Pflanzenernährung

Dass unsere Weinberge den extremen Pilzdruck in diesem Sommer so gut überstanden haben, ist kein Zufall. Die extensive und immer gezieltere Bewirtschaftung unserer Weinreben hat dazu geführt, dass das Pflanzenwachstum im Einklang mit dem angestrebten Ertragspotenzial steht. Somit wachsen die Reben langsam und gleichmäs-

sig. Durch das kontinuierliche Wachstum werden die Zellen der Rebe nicht «aufgeblasen». Die Zellwände der Trauben und der Blätter bleiben also dick und elastisch, was das Eindringen des Pilzes massiv erschwert oder verhindert.

Mit diesem Wissen und den gesammelten Erfahrungen werden wir auch unsere Bio-Umstellung ruhig angehen können.

Erweitertes Weingut Lenz-Team

Nach Jeannette Trüb-Brunner haben wir unser Team mit Chris Frey ergänzt. Beides sind junge dynamische Winzermeister. Wir sind froh, dass sie uns tatkräftig unterstützen.



Chris Frey ganz konzentriert.

Zudem möchten wir allen unseren fleissigen Helfern für Ihren Einsatz fürs Weingut Lenz herzlich danken.

Gourmet-Tipp

Wilde Zeiten

In den aktuellen Herbstmonaten ist Wildgenuß angesagt. Als idealen Essensbegleiter empfehlen wir dazu unseren Lenz Sélection rot ein Cuvée aus Pinot Noir, Zweigelt und Garanoir. Wir wünschen «En Guete»!



Kurz-Notizen

Haben Sie gewusst ...

... dass die Eltern der «Syrah» «Durize» und «Mondeuse Blanche» heissen? Beide Reben sind in Frankreich heimisch. Somit hat der Syrah definitiv nichts mit der Iranischen Stadt «Shiraz» zu tun.

... dass das Geheimnis für einen erfolgreichen Bio-Weinbau im Aufbau der ursprünglichen Widerstandskraft der Weinrebe liegt?

... dass 94° Oechsle Zuckergehalt einen ungefährten Alkoholgehalt von 13 % Vol. ergeben?

Agenda

2009:

7./8. November	Degustationstage in Hombrechtikon
12. bis 15. November	Martini-Messe in Frauenfeld
28./29. November	Der neue Lenz ist da: Weinerlebnis in Iselisberg
5. Dezember	Der neue Lenz ist da: Weinerlebnis in Iselisberg

2010:

15. Januar	Pinitium Wein-Vorstellung im neuen Kino Freienstein
16. Januar	EntreAkt auf dem Weingut Lenz
22. Januar	Wein Dinner im Restaurant Frohsinn in Uesslingen

Lebensweisheiten

«Tu, wo Du bist, was Du kannst, mit dem, was Du hast!» (Theodore Roosevelt)

«Es stört Sie doch hoffentlich nicht beim Rauchen wenn ich weiter esse!» zischt eine Dame den Tischnachbar zu. «Aber nein,» winkt der Raucher ab, «ich kann die Kapelle trotzdem noch hören.»

Impressum Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Inhalt und Herausgeber:

Roland und Karin Lenz
052 746 13 86
www.weingut-lenz.ch
info@weingut-lenz.ch

Layout und Produktion:

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

Unsere Weine aus der Schweiz und Chile

Weiss- und Roséweine in Degustationsfolge

Müller-Thurgau*		2008	Apéro, Zvieri	50 cl	CHF	6.50
Veritas GF 48-12*		2008	Apéro, Käse, Fisch	75 cl	CHF	14.—
Sauvignon blanc		2008	Apéro, Lachs, Huhn	75 cl	CHF	15.—
Lenz Sélection weiss*		2008	Gesellschaft	75 cl	CHF	16.50
Pinot Gris Barrique*		2008	Essensbegleiter	75 cl	CHF	18.—
Blanc de Noir Barrique*		2008	Essensbegleiter	75 cl	CHF	18.—
Chardonnay Reserva		2008	Essensbegleiter	75 cl	CHF	18.—
Cuvée weiss		2009	Apéro, Gesellschaft	50 cl	CHF	6.50
Verführer weiss		2009	Apéro, Gesellschaft	75 cl	CHF	13.—
Solaris (Bio)		2009	Apéro, Käse, Gesellschaft	75 cl	CHF	16.50
Verführer rosé		2009	Apéro, Käse, Gesellschaft	50 cl	CHF	8.50
Verführer rosé		2009	Apéro, Käse, Gesellschaft	75 cl	CHF	13.—
Dolce Vita weiss		2008	Apéro, Käse	37,5 cl	CHF	19.50

Rotweine in Degustationsfolge

Verführer rot		2009	Apéro, Käse, Gesellschaft	75 cl	CHF	13.—
Iselisberger Cuvée rot*		2008	Zvieriplättli	50 cl	CHF	7.50
Lenz T		2008	Zvieri, leichte Gerichte	75cl	CHF	13.50
Quarteto rot		2008	Allrounder	75 cl	CHF	15.50
Pinot Noir Auslese (Bio)		2008	Allrounder	75 cl	CHF	16.—
Pinot Noir Spätlese*		2008	Allrounder	50 cl	CHF	10.50
Dueto Nr. 1*		2008	Pasta, Rindfleisch, Käse	50 cl	CHF	12.—
Dueto Nr. 2*		2007	Wild, Schmorbraten	75 cl	CHF	18.—
Zweigelt		2008	kräftige Hauptgerichte	75 cl	CHF	18.—
Lenz Sélection rot		2008	kräftige Hauptgerichte	75 cl	CHF	19.50
Pinot Noir Barrique*		2007	kräftige Hauptgerichte	75 cl	CHF	22.50
Pinitium Findling*		2007	kräftige Hauptgerichte	75cl	CHF	29.—
Pinot Noir privé*		2007	kräftige Hauptgerichte	75cl	CHF	30.—
Dolce Vita Pinot Noir		2008	Apéro, Weichkäse	37,5 cl	CHF	19.50
Loco		2007	Allrounder	75 cl	CHF	13.50
Loco		2007	Allrounder	50 cl	CHF	9.—
Zinfandel		2006	Allrounder	75cl	CHF	15.50
Malbec		2008	Allrounder	75 cl	CHF	16.—
Merlot		2008	Allrounder	75cl	CHF	16.—
Cabernet Sauvignon Gran Reserva		2007	Fleischgerichte, Pasta	75 cl	CHF	18.—
Loco Reserva		2007	Allrounder	75 cl	CHF	18.—
Uva Pais Reserva		2006	Käse, Pasta, Lasagne	75 cl	CHF	19.—
CumbreS Reserva		2007	Essensbegleiter	75 cl	CHF	19.—
Carmenère Reserva		2007	Essensbegleiter	75 cl	CHF	21.—
Pinot Noir Gran Reserva		2008	Pasta, Grilladen	75 cl	CHF	27.50
Malbec Gran Reserva		2008	Essensbegleiter	75 cl	CHF	27.50
Pisco Sour		-	Apéro	75cl	CHF	24.—
Tröpfel		-	Schaumwein, alkoholfrei	75cl	CHF	16.50

Wein-Kollektionen mit je 6 Flaschen

Kollektion «Danke ...»	-	-		75 cl	CHF	110.—
Kollektion «erfolg»	-	-		75cl	CHF	110.—

* Diese Weine sind leider nur noch in Kleinmengen verfügbar.

Alle Preise gültig ab 1. November 2009, inkl. 7,6 % MwSt.

Leere Flaschen nehmen wir zwecks Wiederverwendung gerne zurück.