

---

# Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 7 • April 2004

---

Geschätzter Weinkunde

Liebe Weinfreunde

«Genuss ist eine Frage der Fantasie.»

Ganz nach diesem Leitsatz soll diese Ausgabe der Lenz-Weinpost vom GENUSS geprägt sein.

In unserer hektischen Welt wird es immer schwieriger, Beruf, Familie und Freizeitgestaltung unter einen Hut zu bringen. Umso wichtiger ist es, sich an den «kleinen schönen Sachen» die uns jeder Tag beschert zu erfreuen, oder diese ganz bewusst zu erleben. Irgendwann am Tag bewusst eine Verschnaufpause einlegen motiviert und macht garantiert wieder neue Kräfte frei.

«Das Leben zu geniessen» oder «sich etwas Gutes zu gönnen», hat natürlich für jeden von uns eine andere Bedeutung.



*Stichwort Genuss: Selbst der chilenische Staatspräsident Riccardo Lagos liess sich von unserem Genuss überzeugen, er besuchte unsere Viña am 18. März.*

So gibt es für uns doch nichts schöneres, als bei einem gutem Glas Wein auszuspannen, über Gott und die Welt und natürlich über den Wein zu diskutieren und zu philosophieren. Und das obwohl wir von morgens bis abends mit nichts anderem als Wein zu tun haben!

Ausspannen am Iselisberg, die «Persönlichkeiten» unserer verschiedenen Weine zu entdecken und über alles mögliche zu diskutieren:

Dazu möchten wir Ihnen an unserer Jahrgangspräsentation am 15. und 16. Mai

oder am 22. und 23. Mai ausreichend Gelegenheit geben.

Neben der Präsentation des aussergewöhnlichen Jahrgangs 2003 mit einigen Neukreationen, möchten wir Ihnen speziell unsere Wein-Visionen-Kollektion «GENUSS» vorstellen.

Also, gönnen Sie sich die Zeit nach Iselisberg zu reisen. Erleben und verkosten Sie unsere Eigenkreationen und denken Sie daran: Eile mit Weile führt zum GENUSS!

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Winzerfamilie Lenz

---

## Aktuelles

### Sonnenjahrgang 2003

Die heisse und sonnenreiche Witterung des letzten Sommers hat wirklich ihre Spuren hinterlassen. Vor allem im Rotweimbereich sind Weine mit vielschichtigen Aromen entstanden, Weine mit einer fantastischen Ausstrahlung und einer faszinierenden Kraft.

Dank sehr differenzierter Kelterungsmethoden, können wir wieder herrliche Weissweine anbieten. Von trockenen, knackig-frischen bis hin zu voluminösen mit feiner Restsüsse.

So wird das Verkosten dieser eigenständigen «Weinpersönlichkeiten» vom Jahrgang 2003 für jeden Gaumen eine echte Herausforderung und hinterlässt ganz neue Eindrücke.

#### «GENUSS ist eine Frage der Fantasie»

Nach der SINN-Kollektion 2002 können wir Ihnen unsere zweite, exklusive Wein-Visionen-Kollektion «GENUSS» vorstellen. Sie besteht aus 6 verschiedenen Weinen:

- G Pinot Gris
- E Barrique Federweiss
- N Quarteto rot
- U Pinot Noir Sélection
- S Pinot Noir Barrique
- S Dolce Vita weiss

Ganz nach dem Leitsatz «Genuss ist eine Frage der Fantasie» soll sie zum diskutieren und natürlich zum Wein geniessen animieren.

Übrigens: Die GENUSS-Kollektion gibt es nur in einer limitierten Anzahl.

## Neukreationen und Raritäten

Dank des fantastischen Klimas, konnten wir zum ersten Mal eine federweisse Spätlese aus reifen und gesunden Trauben mit 114° Oechsle keltern!

Ebenfalls als Premiere dürfen wir Ihnen unsere neuen Hauptweine vorstellen:

Weisser Quarteto                      Roter Quarteto

- |                  |              |
|------------------|--------------|
| • Pinot Gris     | • Pinot Noir |
| • Chardonnay     | • Garanoir   |
| • Pinot Noir     | • Regent     |
| • Müller-Thurgau | • Zweigelt   |

Diese vielseitigen neuen Cuvée-Weine konnten wir nur dank unserer langjährigen, gezielten Aufbauarbeit im Rebberg realisieren.

Auch bei unseren chilenischen Produkten wurde das Sortiment erweitert:

Den weissen Malbec aus dem Barrique, den Sauvignon blanc, den Carmenère und den Shiraz aus dem Stahltank konnten wir bereits mit Erfolg vorstellen. Im Laufe des Sommers können wir Ihnen unsere Reservas 2003 präsentieren.

Als Verbindung zu Iselisberg haben wir auch in Chile einen roten Quarteto aus folgenden Traubensorten gekeltert

- Malbec
- Cabernet Sauvignon
- Shiraz
- Merlot

Auch dieser Wein hat eine spannende Entwicklung hinter sich und beweist, welche Möglichkeiten das chilenische Klima bietet.



Die mobile Abfüllstation – montiert auf einem Lastwagen – beim Weingut Lenz im Einsatz.

## Preisgestaltung

Wie angekündigt, bleiben unsere Preise für den Jahrgang 2003 unverändert, dank der sehr unkomplizierten Rebpflege im letzten Jahr. Einzig bei den Dolce Vita-Weinen müssen wir eine Preisanpassung vornehmen.

Wir behalten uns vor, bei einer Mehrwertsteuererhöhung die Verkaufspreise anzupassen.

### Bargeldlos einkaufen



Bei uns können Sie auch bargeldlos einkaufen, wir akzeptieren ec/maestro-Karten und Postcard.

## Entwicklung

### Weineinkauf in Iselisberg

Gerne beraten wir Sie jeden Samstag von 10 Uhr bis 17 Uhr und während der Woche nach Vereinbarung, bei uns im Degustationsraum.

Für ganz spontane Weinkunden haben wir neu auch unser Weingut Lenz-Schild aktualisiert.



Ist der «Weinverkauf offen», so sind auch spontane Kunden jederzeit herzlich willkommen.

### Information und Deklaration

Das Weinangebot in der Schweiz hat eine enorme Vielfalt erreicht. Mit dieser Auswahl, auch auf unserem Weingut, steigt der Informationsbedarf unserer Kunden. Als Winzer und Weinmacher können wir Ihnen die beste Orientierung und Beratung bieten, direkt bei Ihrem Weineinkauf in Iselisberg.

Noch mehr Transparenz finden Sie neu auch auf unseren Iselisberger-Weinflaschen. Wie schon bei unseren chilenischen Weinen wird mit zusätzlichen Rückenetiketten noch mehr Information über den betreffenden Wein geboten.

### Kunststoff oder Naturkorken?

Nach einer Testphase von rund 24 Monaten haben wir uns entschlossen, Weine die normalerweise innert 3 Jahren getrunken werden, mit Kunststoffkorken zu verschliessen. Bei unseren Barriqueweinen bevorzugen wir allerdings nach wie vor besten Naturkork, da dieser Weinverschluss die bewährte und traditionelle Verbindung mit Wein darstellt.

## Wein-Wissenswertes

### Wie kommt die Frucht in den Wein?

Wieso können Weine nach Citrus, Äpfeln oder Kirschen riechen und schmecken?

Ganz einfach: Im Wein sind dieselben chemischen Verbindungen enthalten, die auch in Früchten oder in Gemüse vorkommen. Rund 800 verschiedene solcher Verbindungen konnten im Wein bisher identifiziert werden.

Wir erkennen diese Verbindungen als Obst, Gewürze, oder Gemüse. So wie sie unser «Riechhirn» entsprechend abgespeichert, definiert und zugeordnet hat. Somit ist die Erinnerung unser Aromaspeicher. Je mehr Gerüche und Düfte gespeichert sind, umso schneller und eindeutiger gelingt uns das einordnen oder beschreiben eines Weines.

Beispielsweise ist die chemische Verbindung Pyrazin in der grünen Paprika wie auch im Cabernet Sauvignon vorhanden. Oder die Verbindung Pipernol – sie ist im Pfirsich und in der Riesling-Traube zu finden.

Diese vorhandenen Verbindungen können unterschiedlich beeinflusst werden:

Die **Primäraromen** sind wie beschrieben in der Traubensorte vorhanden, werden aber auch vom Boden und vom Klima beeinflusst. Hier versucht der Winzer durch gezielte Auswahl der geeigneten Rebsorte und Unterlage zum vorhandenen Standort und Mikroklima Einfluss zu nehmen.

Die **Sekundäraromen** entstehen bei der Gärung. Mit einer gezielten Gärführung (Temperatur, Hefen, Gärdauer, Maischegärung oder nicht, biologischer Säureabbau usw.) kann der Weinmaker in diesem Stadium wohl am meisten Einfluss auf die Aromatik des Weines nehmen.

Die **Tertiäraromen** werden während des Weinausbaus, der Reifung und Lagerung ausgebildet. Auch hier kann der Önologe die Aromatik stark beeinflussen. Je nach dem, ob er einen Weinausbau im Holz mit viel Sauerstoff, oder einen Weinausbau im Stahltank mit fast keinem Sauerstoffeinfluss vornimmt.

### Die wichtigsten Aromen im Wein:

Was ist nun aber alles zu erriechen im Wein? Wenn heute ein Wein beschrieben wird, ist der Fantasie fast keine Grenze gesetzt. Neben den klassischen Früchte Gemüse- und Gewürzaromen kommen auch viele Alltagsdüfte zum Einsatz. Hier einige Aromen die auch in unseren Weinen wieder zu finden sind:

#### Weissweine:

Citrus, Grapefruit, grüne Äpfel, Ananas, Pfirsich, Banane, Aprikose, Birne, Melone, Orange, geröstetes Brot, Stachelbeeren, Litschis, Rosen, Honig, Muskat, Zimt, gemähtes Gras, Vanille- Toast- Butternoten vom Barrique-Ausbau, nussig, grasig, pfeffrig, petrolig (nur bei reifem Riesling).

#### Rotweine:

Kirschen, schwarze und rote Johannisbeeren, Brombeeren, Pflaumen, Bitterschokolade, Lakritz, Caramel, Kaffee, Tabak, Zimt, Pfeffer, Gewürznelke, Lorbeer, Vanille, Leder, Rosen, Mandeln, Paprika, Trüffel, rauchig, animalisch, Rossstall, Schweiss, mineralisch, teerig, gedörrte Früchte, Konfitüre, Mocca, Nüsse.

## Chile - ein Land der Extreme

In dieser neuen Rubrik möchten wir Ihnen unser zweites Zuhause etwas näher bringen. Im ersten Teil beschreiben wir Chile als vielseitiges Reiseziel.

Seinen Namen erhielt Chile von den Aymara-Indianern: in ihrer Sprache bedeutet Chile «Wo die Welt zu Ende ist», was seine geografische Lage auch heute noch trifft.



Chile – Wirklich das Ende der Welt?

Chiles grosser Dichter Pablo Neruda drückte seine Empfindungen über «das Land mit der verrücktesten Geografie» ganz poetisch aus:

«Als der Schöpfer seine Welt betrachtete, entdeckte er allerorten noch Reste: Urwaldstücke, Wüstenfetzen, Flussschlingen, Wasserfälle, Kupferberge, Vulkane, Fjorde und Eis. So schütteten die Engel auf sein Geheiss all dieses hinter einen langen Wall - den Anden - zusammen. Und es entstand Chile.»



Die chilenische Nationalfahne

Chile, der schmale Landstreifen zwischen Pazifik und Anden, ist wirklich voller Extreme. Zwischen den heissen trockenen Wüsten im Norden und den kalten Eiswüsten im Süden gibt es über 5000 Kilometer abwechslungsreichster Landschaften zu erkunden. Diese werden wir Ihnen ab unserer nächsten Ausgabe vorstellen:

Die Atacama im Norden, Santiago als pulsierende Metropole, der fruchtbare kleine Süden, der grosse Süden als die chilenische Schweiz und Patagonien.

## Geschenkideen

Tipp: Unsere «GENUSS-Kollektion», als perfektes Mitbringsel für jeden Geniesser!

Weiterhin bieten wir natürlich auch Geschenkgutscheine für einen Weinbezug an.

## Gourmet-Tipps

Für den kommenden heissen Sommer:

Zu feinem Poulet-Curry-Tapas empfehlen wir den trockenen Sauvignon blanc oder die Müller-Thurgau Spätlese.

Für alle Spargelfans:

Als leichte Vorspeise oder als «Znacht» empfehlen wir einen lauwarmen Spargelsalat mit einem weissen Quarteto.

Und für die ganz Süssen:

Als süsse Versuchung schlagen wir Waltis Schoggikuchen vor, kombiniert mit einem süssen Dolce Vita oder einem trockenen Uva Pais.

Alle Rezepte finden Sie im Internet unter [www.lenz-weinbau.ch](http://www.lenz-weinbau.ch).

## Kurznotizen

Haben Sie gewusst,

... dass wir in Iselisberg 14500 Arbeitsstunden pro Jahr in unsere Rebberge, in die Vinifikation und in den Verkauf investieren?

... dass wir am Iselisberg von 94 bis 04 bereits 12500 neue Reben gepflanzt haben?

## Veranstaltungen

### Wein-Präsentationen

15. und 16. Mai

Jahrgangspräsentation in Iselisberg

22. und 23. Mai

Jahrgangspräsentation in Iselisberg

19. und 20. Juni

Rosentage und Weinpräsentation in Oberwangen

### Besondere Anlässe

23. Juli: Open Air Showdance-Dinner

31. Juli: Sommernachtsball in Iselisberg

## Wein mit Genuss

Hier möchten wir einige Anregungen/Regeln zum Weinverkosten weitergeben:

Ein wichtiger Grundsatz zuerst: Schmecken kann jeder. Die Zunge trägt zum Schmecken nicht viel bei. Sie schmecken vor allem mit der Nase.

Aber: Erst im Gehirn entsteht der Geschmack. Die Reize von Zunge und Nase lösen im Gehirn individuelle Assoziationen

aus, die sich zu einem Geschmacksbild vervollständigen.

Je bewusster Sie nach dem Schlucken durch die Nase ausatmen, desto intensiver schmecken Sie.

Sprechen Sie Ihre Eindrücke beim Weintrinken spontan und intuitiv aus.

Wir wünschen Ihnen ein herzliches zum Wohl!

**Impressum****Lenz-Weinpost**

Informationen für unsere Kunden

**Roland und Karin Lenz**

☎ 052 746 13 86

🌐 [www.lenz-weinbau.ch](http://www.lenz-weinbau.ch)

✉ [info@lenz-weinbau.ch](mailto:info@lenz-weinbau.ch)

**Stefan und Claudia Lenz**

🌐 [www.stefan-lenz.ch](http://www.stefan-lenz.ch)

✉ [info@stefan-lenz.ch](mailto:info@stefan-lenz.ch)