



Inspiziert und motiviert: Menschen (und Joy) die das Bioweingut Lenz prägen während der Weinlese 2024...

## Liebe WeinfreundInnen und GeniesserInnen

**„Phantasie ist wichtiger als Wissen, denn Wissen ist begrenzt!“**

**Miha Pogacnik** hat uns nach seinem bewegenden Konzert im Barriquekeller gefragt, welche drei Eigenschaften es braucht, um ein erfolgreiches Weingut aufzubauen und weiterzuentwickeln. **Eine klare Vision, viel Mut und Ehrlichkeit** war unsere spontane Antwort. Genauso wichtig ist natürlich die alltägliche **Begeisterung** für unser Handwerk, die **Phantasie** mit der man erst  **kreativ** werden kann und eine nie endende **Neugierde**. Ein gesunder Wissensdrang, der auch sein eigenes Schaffen kritisch hinterfragt und Neues zulässt, ist für die Weiterentwicklung zwingend. Die richtigen **Fragen zu stellen**, manchmal auch unbequeme, an sich selbst, seine MitarbeiterInnen oder PartnerInnen, bewirkt oft Wunder...

Und **Fragen** haben wir viele: Wie können wir das rasante Tempo der Klimaveränderung verlangsamen? Was für Auswirkungen hat die Digitalisierung auf uns Menschen und die Natur? Wie wirkt sich der Wandel der Gesellschaft auf ethische Werte aus? Was können wir als Individuum bewirken? Und welchen Stellenwert behält das Kulturgut Wein?

**Antworten** auf diese Fragen zu finden ist nicht einfach. Sicher ist, dass wir als **Pionierbetrieb** für einen enkeltauglichen Weinbau eintreten und bereits vieles umgesetzt haben. Und als Individuum können wir unser Leben maßvoll gestalten, so dass die **kleinen Alltagsfreuden zu Großen werden...**

Als Genussmenschen macht uns **ein feines Essen in fröhlicher Gesellschaft**, kombiniert mit einem **guten Glas Wein** noch immer viel Freude! **Und Ihnen?**

Gerne ermöglichen wir Ihnen in unserem Jubiläumsjahr am **30.11 / 1.12** nochmals Einblicke in unser handwerkliches Schaffen: **Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen**, verkosten Sie unseren **„Wilden Weingarten“**, den **„Orange“**, unsere **ersten alkoholfreien Weine**, oder das Altbewährte... Genießen Sie nebenbei ein **köstliches Raclette** und flanieren Sie durch den **Bio-marché!**

**Also auf bald, wir freuen uns auf Sie! Ihr Bioweingut Lenz Team**

Roland Lenz

Karin Lenz

PS: Unsere Weinpost ist ohne KI verfasst..., wir wünschen Ihnen viel Lesegenuss!

## UNSERE ANLÄSSE

GESCHICHTE UNSERER  
ESSKULTUR  
12. November

KÄSE & WEIN  
15. November

TAG DER OFFENEN KELLER-  
TÜR MIT WEINERLEBNIS,  
RACLETTE UND BIOMAR-  
CHE

30. November und 1. Dezember

WINE & DINE MIT GAST-  
WINZER ANDREAS DILGER  
1. Februar

KÄSE & WEIN  
14. März

DER NEUE LENZ IST DA!  
26. / 27. April, 1. Mai

## Unsere Weingärten strotzen jeglichen Klimaeinflüssen: Stabilität pur... Ernte 2024 top!

Rund 1.6 Mio Trauben haben wir manuell geerntet. Eine unglaubliche Zahl! **Das alle Trauben erntereif und gesund waren, macht uns besonders glücklich!** (Bild PIWI-Sorte Cal1-36)



Denn die Vegetationsperiode 2024, von April bis Oktober, bot an Herausforderungen alles: Kälteeinbruch Anfangs Mai (fast Frühlingsfrost), **viele Starkregenereignisse**, viele Stürme und ein nasser Herbst. Bis zum 7. Oktober, dem letzte Weinlesetag, regnete es in **Iselisberg 885mm**. Und in **Berneck 1290mm! 30% mehr als normal...** Wobei die Pflanzen das sichtlich genossen. Bäume, Sträucher, Jungreben und Beikräuter. Es spross unaufhörlich. Meist um 7 Uhr morgens kam die erste Regendusche, pünktlich zum Arbeitsbeginn. Das drückte im Laufe des Sommers etwas auf unsere Arbeitsmoral. **Doch die wunderbaren Trauben haben uns das längst wieder vergessen lassen....**

## Konstant auf höchstem Niveau!

An der diesjährigen internationalen **Falstaff PIWI Weintrophy** wurden alle unsere sechs eingereichten Weine mit 90 oder mehr Punkten bewertet (Gold ab 89 Punkten)! **Das freut uns sehr und bestätigt qualitativ, wie konstant unser Weinschaffen ist.** Ein grosser Dank gebührt allen unseren HelferInnen, die beim Entstehen unserer Charakterweine tatkräftig mithelfen!



Hier drei Falstaff Verkostungsnotizen:

**Lenz Handwerk rot 2023 / 93 Punkte:** Rubinrot mit violetten Reflexen. Sauerkirschen in der Nase, dazu Waldbeeren, insbesondere Erdbeeren, Kräuternoten, dezent gedörnte Frucht nuances. Am Gaumen saftig von mittlerer Fülle mit intensiven Kirschennoten, feines, geschliffenes Tannin. Endet lang und frischfruchtig!

**Amphore weiss 2023 / 91 Punkte:** Mango, Apfel, und Argumen. Anklänge von Schwarztee und florale Nuancen. Am Gaumen sanft und schmeichelnd, mit saftiger Säure und ätherisch-würzigem Finale.

**Trilogie rot 2023 / 91 Punkte:** Rubinrot mit violetten Reflexen. Hellfruchtig in der Nase, mit Sauerkirschen, roten Beeren, dezentes Mokka sowie würzige Eichenholznuancen. Gute Balance am Gaumen, feines gut integriertes Tannin mit passender Länge...

## Wilder Weingarten, Orange + CO

Wie vermutet, ist das Qualitätspotenzial der Rotweine vom Jahrgang 2023 einmalig. Sie sind voller gesunder **Anthozyane**, was sich in ihrer dunklen Farbe widerspiegelt, sie zeigen **Typizität**, sind finessenreich und wunderbar harmonisch. **Cal 1-28, Satin Noir, Prior oder Laurot** trumpfen mit ihrem vielseitigen Geschmacksspektrum auf. Das **Fass Nr. 111** aus Cabernet Jura ist ein richtiger Geheimtipp: dicht, fruchtig, mit dezenten Holznoten und herrlich ausgewogen. Ein idealer Essensbegleiter in der Wildzeit!

Genau richtig zum 30-jährigen Jubiläum präsentieren wir Ihnen den „**Wilden Weingarten**“: ein Rotwein aus **230 verschiedenen PIWI Sorten! Weltrekord?** Das wissen wir nicht. Was klar ist: So divers die Weingärten sind, woraus die Trauben stammen, so divers und einzigartig ist dieser Wein! Und so vielseitig kann er eingesetzt werden...

Ein Jahrgangsunikat ist auch der neue „**Orange**“: ein **Naturwein aus Sauvignier gris**. Die orange Farbe verrät, dass diese weissen Trauben zuerst an der Maische vergoren wurden, wie beim Rotwein. Der Weinausbau erfolgte in der **Tonamphore**, was die Tanninstruktur aus den Beerenhäuten bereits stark harmonisierte. Im Gaumen präsentiert er sich breit und mächtig, was ihn zu einem perfekten Essensbegleiter zu kräftigen Gerichten macht.

## Meisterhandwerk 2023

Seit dem Jahrgang 2020 konnten wir aus Qualitätsgründen kein Meisterhandwerk produzieren. Nun machts der Rotweinjahrgang 2023 wieder möglich: Aus wunderbar reifen **Léon Millot Trauben** ist ein konzentrierter, fruchtig-eleganter Rotwein entstanden. Nach dem Antrocknen und der spontanen Maischegärung erfolgte der Weinausbau 10 Monate lang in neuen Eichenfässern.

## Alkoholfreie Weine 2024

Ja, sie haben richtig gelesen: In einer Gemeinschaftsproduktion mit **Sabine Reber von Amesco** produzieren wir zum ersten Mal eine Auswahl an alkoholfreien Weinen! Nach einer Entwicklungsphase von fast einem Jahr wagen wir uns nun an dieses spannende Thema. Wir glauben, dass unsere Vielfalt an verschiedenen PIWI-Sorten hilft, die richtigen Sorten für genussvolle alkoholfreie Weine zu finden. **Zwei Weissweine, ein Rosé und ein Rotwein mit weniger als 0.5 Vol% warten auf Sie!**



Die erste Verkostung, hier im Bild mit Sabine Reber, zeigte, dass wir auf dem richtigen Weg sind. **Aber überzeugen Sie sich selbst!**

## Prägende Erlebnisse 2. Teil: 2011-2024

**2011** gehört zusammen mit 2003, 2018 und 2023 zu unseren außergewöhnlichsten Rotweinjahrgängen. Das hat ein **2011er Cabernet Barrique** eindrücklich dokumentiert: Dieser wunderbare 13-jährige Rotwein verspricht noch immer **Genuss pur!** Fantastisch! **2014** konnten wir den Keller in Neubau in Iselisberg realisieren. Ein Meilenstein in unserer Entwicklung, der uns zum **ersten energieautarken Weingut der Welt machte!** Dank integrierter Erdwärme, Fotovoltaik und Batteriespeicherung. **2015 und 2018** gewannen wir jeweils die Auszeichnung zum **Schweizer Bioweingut des Jahres**. Unser Engagement für einen enkeltauglichen Weinbau brachte uns **2022** den Titel **Schweizer Weinpersönlichkeit des Jahres** ein. Und **2023** kürte uns Delinat zum **Europäischen Biodiversitätsweingut** des Jahres..., was uns mächtig stolz machte!

**2020** fassten wir den Entschluss, das **Weingut in Chile** an unseren langjährigen Partner Ruedi Rüesch zu übergeben. Die damit verbundene zeitliche Entlastung ermöglichte es uns, **mehr Beratungen** im Bereich Biomstellung oder Sortenwahl zu realisieren. Bereits **2017** führten wir in Eigenregie den **1. Praktikertag** durch: bei dieser Weiterbildung stehen die PIWIs im Fokus. **2020** gründeten wir den **Verein PIWI CH**, der am 3.12.24 den 8. Praktikertag organisiert.



### Weinbau und Landwirtschaft nachhaltig neu denken!

Leider gibt es in der Schweiz nur wenige Betriebe, die das umsetzen und sich aktiv für Umweltsachen einsetzen. Unser parteiloses Engagement hat uns schon viele eindrückliche Momente ermöglicht. So auch den **Besuch von Bundesrat Parmelin 2022** (Bild oben). Das Gespräch von Winzer zu Winzer spielte sich auf Augenhöhe ab...



In der Zeit **von 2011 bis 2024** haben sich unsere Weingärten stark verändert. Die Erkenntnis, dass die Natur unsere wichtigste Partnerin und Mitarbeiterin ist, hat bewirkt, dass wir **18%** unserer Betriebsfläche **renaturiert** haben. Dank diesen Biodiversitätsflächen fühlen sich Mauswiesel, Fledermäuse, Schlupfwespen und Florfliegen, allerlei Vögel, Ringelnattern oder Regenwürmer wieder richtig wohl bei uns! Zudem haben wir erkannt, dass auch der **Mensch** in einer vielfältigen Naturlandschaft besser und lieber arbeitet, und

**gesünder lebt!** Und das hat direkte Auswirkungen auf unseren Teamgeist. Denn das Wiederherstellen der **Lebenskreisläufe macht den „Spirit“ des Weingut Lenz aus!** **Deshalb sehen wir voller Motivation und Zuversicht in die Zukunft!**



### Eigene Produkte:



Wallnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Dinkelotto, Dinkelmehl, Nussöl, Traubensaft. Unsere Eigenpalette nimmt ständig zu. **Neu ab November: Studentenfutter.**

### Etikettenanpassungen ab JG 2024

Neu müssen in der EU ab Jahrgang 2024 die **Nährwerte und die Zutaten deklariert** werden. Da wir unsere Weine auch in die EU exportieren, passen wir unsere Etiketten an. Beide Angaben werden Sie direkt auf den Etiketten finden. Da die zusätzlichen Angaben Platz brauchen, strukturieren wir die Etiketten neu. Dazu arbeiten wir mit Symbolen:

-  Traubensorte
-  zu konsumieren bis...
-  Ausbau
-  Passend zu...

Die Nährwerte und Zutaten werden neu so deklariert:

Durchschnittliche Nährwerte	Je 100 ml
Energie	281 kJ / 67 kcal
Kohlenhydrate	2.9 g
- davon Zucker	2.4 g
Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiss und Salz.	
<b>Zutaten: Trauben, Sulfite</b>	

**Tipp:** Rund alle Zwei Wochen finden Sie auf unserer Webseite unter **„Aktuelles“** neueste Informationen über das Weinschaffen auf dem Bioweingut Lenz.

## Impressionen vom Jubiläumsjahr 2024!

2024 hat uns ein Wiedehopfpaar begleitet, mit 3 Sichtungen...



Die Biodiversitätswanderung im Juni war eindrücklich!



Kaffeepause beim Auslauben, wohlverdient...



Am 7. September fand bei herrlichem Wanderwetter der „Wilde Weingarten“ Anlass statt: flanieren, verkosten, informieren...



Unser Jubiläumsjahr hat uns tief bewegt. Allen, die zu den vielen tollen Momenten beigetragen haben, möchten wir von ganzem Herzen danken!

## Wussten Sie...

... dass wir **als Lehrbetrieb** bald 30 junge Menschen zu BiowinzerInnen ausgebildet haben? Davon sechs aus dem Kanton Thurgau...

... dass der von uns mitgegründete **Verein PIWI CH** rund 150 Mitglieder hat? Und dass auch Privatpersonen dabei sein können?

... dass bei der von uns mitgegründeten neuen Biovereinigung **BioEtico** die eigene Betriebsentwicklung im Fokus steht? Je nachdem wo die Stärken und Schwächen der BetriebsleiterInnen liegen.

... dass wir rund **60% Weisswein und 40% Rotwein** erzeugen? Dazu ernten wir rund 50 verschiedene Traubensorten, mit jeweils mehr als 1000 Stöcken, über 6 Wochen verteilt ab.

... dass daraus mehr **als 75 verschiedene Weinpersönlichkeiten** vinifiziert werden?

... dass wir total **950 Stellenprozent** verteilen, auf 14 Menschen die festangestellt sind? Inklusive uns...

... dass das klassische **Konzert im Keller** mit Miha Pogacnik uns alle inspiriert hat, samt **Mikroorganismen?**



... dass Sie mit uns die „solidarische Landwirtschaft“ im Weingarten der Zukunft miterleben können? Informieren Sie sich unter [www.weingartenderzukunft.ch](http://www.weingartenderzukunft.ch) und werden Sie **SOLAWI** Mitglied auf dem Bioweingut Lenz.



**Wir wünschen Ihnen eine bunte Herbstzeit!**

## Impressum

Inhalt und Herausgeber  
Bioweingut Lenz  
Roland und Karin Lenz  
052 746 13 86