

---

# Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe Nr.1 • April 2001

---

Geschätzter Weinkunde  
Liebe Weinfreunde

Als innovativer Familienbetrieb der an die Zukunft glaubt, ist es uns ein grosses Anliegen, Sie als Konsument auf wichtige Entwicklungen hinzuweisen. Seien dies Informationen über unser Unternehmen oder Wissenswertes über die Traubenproduktion und die Weinkelterung.



Roland und Karin Lenz mit Pascal und Rahel

Der Weinsektor ist der einzige Schweizer landwirtschaftliche Betriebszweig der dem Weltmarkt voll ausgesetzt ist. Kontinuierliche Veränderungen, Innovation und vor allem Qualität sind deshalb eine Notwendigkeit um sich als Schweizer «Winemaker» zu behaupten.

Der Einkauf von Produkten – beispielsweise Wein – wird immer mehr zu einer anspruchsvollen Aufgabe. Möchten Sie zu einem Produkt eine Beziehung aufbauen und pflegen, so benötigen Sie in erster Linie etwas Zeit. Um sich über das Produkt, das Umfeld und den Produzenten informieren zu können.

Dieser Newsletter wird kurz, informativ aber auch unterhaltsam gestaltet. Somit finden Sie auch genügend Zeit die Beziehung zu unseren Weinen zu pflegen.

Ihre Winzerfamilie Lenz

Two handwritten signatures in black ink, one for Roland Lenz and one for Karin Lenz.

## Leitgedanke

### **Weine erleben, Weine entdecken, Weine geniessen!**

Unser Weinbaubetrieb am Iselisberg ist auf ein Ziel ausgerichtet:

*Konsumenten sollen den Wein direkt auf unserem Weingut erleben, entdecken und geniessen können.*

Die wichtigste Grundlage dieses Weinerlebnisses bieten unsere eigenen Weine. Sie stammen alle aus eigenem Traubenanbau und Eigenkelterung. Aktuell können Sie bei uns ab sofort die 19 verschiedenen Eigenkreationen degustieren und kaufen.

Wann können Sie bei uns degustieren und einkaufen?

Am Samstag von 10 Uhr bis 17 Uhr, an allen anderen Wochentagen nach Absprache.

### **Preisgestaltung**

Dank des idealen Wetters im Jahr 2000 konnten wir in der Traubenproduktion Kosten einsparen. Diese Einsparungen geben wir Ihnen direkt weiter, wir behalten unsere Preise unverändert bei. Dies obwohl zusätzlich die Leistungsabhängige Schwerverkehrsabgabe (LSVA) eingeführt und der Mehrwertsteuersatz erhöht wurde. Eine Ausnahme bilden einige Raritäten und Spezialitäten.

### **Preis und Leistung müssen stimmen**

Wir glauben, dass das Preis- / Leistungsverhältnis beim Jahrgang 2000 optimal ist. Überzeugen Sie sich selber.

## Entwicklung

### 2100 neue Iselisberger Reben

In unserer besten Iselisberger-Lage konnten wir letztes Jahr 1100 «Sauvignon blanc» und 1000 «Zweigelt» (Rotweinsorte) neu pflanzen. Dank den optimalen Witterungs- und Wachstumsbedingungen konnten sich diese Reben gut entwickeln. Falls das Jahr 2001 ähnlich gute Bedingungen bietet, werden wir bereits dieses Jahr die ersten Versucher davon keltern können. Welch schöne Aussichten!

### Kelterung

#### Weissweine

Der Jahrgang 2000 war eines der besten Weisswein-Jahre. Zu den gut ausgereiften Trauben kam bei uns auch eine neue Kühlmethode zum Einsatz. Dadurch konnten wir eine langsame und kontrollierte Kaltgärung bei allen Weissweinen vornehmen. Das Resultat: die Weissweine und der Rosé sind mit mehr Finessen ausgestattet und noch angenehmer zu trinken.

#### Rotweine

In der Rotweinbereitung haben wir bei der Kelterung des Jahrgangs 2000 auf jegliches Pumpen der Maische verzichtet. Diese sehr aufwändige aber auch sehr schonende Kelterungsmethode zeigt sich besonders bei unserem Hauswein Pinot Noir und beim Veritas Regent. Beide Weine sind jetzt schon angenehm zu trinken und zeigen eine vielschichtige und spannende Aromatik.

### Klimaerwärmung

Die Klimaerwärmung zeigt sich auch bei uns mehr und mehr. Seit 1997 wurde das Klima jedes Jahr etwas wärmer und auch feuchter. Auf die Traubenproduktion hat diese Veränderung eher positive Seiten, vorausgesetzt wir haben den Pflanzenschutz im Griff.

Speziell das Jahr 2000 erzielte einige Rekorde:

Noch nie erfolgte der Austrieb der Reben so früh wie letztes Jahr und noch nie mussten wir mit der Weinlese so früh beginnen wie im Herbst 2000 – am 10. September. Schlussendlich zögerte sich die Lese beim Pinot Noir wegen der stark wechselhaften Witterung aber doch bis in die letzte Oktober-Woche hinaus.

Die positive Seite dieser langsamen aber stetigen Erwärmung widerspiegelt sich in den Weinen. Denn die immer längere Vege-

tationszeit der Rebe erbringt auch eine bessere Reifung und eine komplexere Aromatik in die Traube. Die Weine haben mehr Finessen, sind harmonischer und je nach Kelterungsart und Weintyp auch früher geniessbar.

#### **Gönnen Sie sich etwas süßes!**

*Unter diesem Titel könnten beinahe unsere Weinerlebnistage im Mai stehen.*

*Dank dem optimalen Traubengut der Ernte 2000, konnten wir unser Süßweinangebot um zwei neue Weine erweitern. So können Sie neben unserem Strohwein und dem roten „Dolce Vita“ nun auch einen weissen „Port“ und einen süßen Muscat verkosten.*

### Etikettieren - Ihre Meinung ist gefragt

Seit einiger Zeit machen wir uns Gedanken über die Etikettierung unserer Weinflaschen. Die konventionelle Leimmethode steht einer Variante mit Selbstklebe-Etiketten gegenüber.

Konventionell geleimte Etiketten sind gut ablösbar, so können die Flaschen auch wieder gewaschen und erneut gefüllt werden.

Bei den Selbstklebe-Etiketten sind die Flaschen nicht mehr waschbar. Dafür ist das Etikettieren mit Selbstklebe-Etiketten schneller, einfacher und sauberer, das Erscheinungsbild ist besser.

Wir möchten diese Frage nicht allein beantworten, ihre Meinung interessiert uns.

## Bildung und Schulung

### Vertiefen Sie Ihr Weinwissen

Wir führen für Ihren Privat- oder Firmenanlass (ab 6 Personen) eine umfassende Degustation mit Rebergführung durch.

## Stellenmarkt

Gesucht werden für unsere Weinlese ab Mitte September bis Mitte Oktober gut gelaunte **Wümmerrinnen und Wümmerr**.

Voraussetzungen:

- Gutes Schuhwerk
- Etwas trinkfest

Wir bieten:

- Passendes Werkzeug
- Verpflegung
- Spass und gutes Arbeitsklima

## Zu verkaufen

### Barriques

Gebrauchte 225 Liter Barriques aus solidem Eichenholz (leer) abzugeben.

Abholpreis 50.-

☎ 052 746 13 86

### Virtuelles Weingut

Werden Sie selber Winzer und bauen Sie sich via Internet Schritt für Schritt Ihr eigenes Weingut auf.

🌐 [www.webgut.com](http://www.webgut.com)

## Zu kaufen gesucht

Für unsere Freizeit (die gibt es) suchen wir einen gebrauchten Billardtisch.

☎ 052 746 13 86

## Ökologie

### Recycling

Dieses Frühjahr konnten wir über 9000 von Ihnen zurückgebrachte Flaschen waschen und wieder erneut abfüllen. Die Umwelt lässt danken.

## Gourmet-Tipps

### Trinken

Geben Sie unseren Rotweinen die Chance zu atmen! Ein Umleren des Weines in eine Karaffe mit anschliessend einer halben Stunde «Erholungszeit», erbringt einen ganz anderen Trinkgenuss. Dies nicht nur bei den Barrique Weinen.

### Essen

Folgende Gastrobetriebe empfehlen wir Ihnen speziell für Ihre Gourmet-Trips.

Restaurant Frohsinn, Uesslingen  
Familie Rindlisbacher ☎ 052 746 11 10

Gasthof Traube, Dietingen  
Familie Schuler ☎ 052 746 11 50

Restaurant Linde, Frauenfeld  
Trudy Wagner ☎ 052 720 30 20

Restaurant Frohsinn, Elgg  
Familie Wüthrich ☎ 052 364 17 56

Hotel Friedegg, Wildhaus  
Familie Engler ☎ 071 999 13 13

Restaurant Hohfirst, Waldkirch  
Familie Thürlemann ☎ 071 433 11 49

Wir wünschen Ihnen «En Guete».

## Kurznotizen

Haben Sie gewusst:

- ... dass wir unsere Iselisberger Pinot Noir Barriqueweine ab Jahrgang 1998 nur noch in **Schweizer Barriques** aus Eiche aus unserer Region ausbauen?
- ... dass der Arbeitsaufwand in unseren Steillagen während eines Rebjahres (vom Schneiden bis zur Traubenlese) für einen Rebstock, gut **12 Minuten** in Anspruch nimmt?
- ... dass unsere Pinot Noir- Spätlesetrauben aus einem der **ältesten** Rebberge der Ostschweiz stammen?
- ... dass wir über **35'000 Reben** allein am Iselisberg bewirtschaften?
- ... dass die Pinot Noir-Traube als **die schwierigste Traube** im Anbau und in der Kelterung weltweit gilt? Um das optimale Traubengut im Rebberg produzieren zu können und aus diesen Trauben auch das Optimum in der Kelterung herauszuholen ist sehr viel Fachwissen und Erfahrung gefragt.

## Unternehmen

### Gründung

Im letzten Jahr sind wir in Chile im Weinbau aktiv geworden. Zusammen mit Ruedi Rüesch und Michele Rüfenacht, haben wir unsere chilenische Weinbaufirma „VINA TIERRA Y FUEGO“ gegründet.

Einen ausführlichen Bericht dazu finden Sie auch auf unserer Internet-Homepage:  
🌐 [www.lenz-weinbau.ch](http://www.lenz-weinbau.ch)



Das Team von «VINA TIERRA Y FUEGO».

## Entscheid für die Schweiz

In den vergangenen Monaten haben wir uns mit der Zukunft unseres Unternehmens und natürlich auch unserer Familie intensiv auseinander gesetzt. Mittlerweile haben wir den Entschluss gefasst, dass unser Stammweingut der Iselisberg bleibt.

Das Weinbau-Unternehmen in Chile (VINA TIERRA Y FUEGO) werden wir mit einer parallelen Betriebsführung weiter aufbauen.

### Ziele der VINA TIERRA Y FUEGO

In Chile verfolgen wir verschiedene Ziele:

*Innert 5 Jahren wollen wir zu einem der besten Weingüter Chiles werden, mit dem besten Preis- Leistungsverhältnis.*

Wie am Iselisberg wollen wir auch in Chile ein überschaubarer Betrieb sein und bleiben, dafür um so mehr unsere Kreativität spielen lassen. Die «VINA TIERRA Y FUEGO» soll zum ersten Erlebnisweingut in Chile werden.

### Arbeitgeber-Verantwortung

Gegenüber unseren chilenischen Arbeitnehmern übernehmen wir auch einiges an sozialer Verantwortung. Dabei spielt die Ausbildung unserer Arbeitnehmer eine grosse Rolle.

### Sortiments-Erweiterung

Neben der Vermarktung unserer Chileweine direkt ab «Bodega», werden wir natürlich auch unser Weinsortiment in Iselisberg mit diesen neuen Weinen ergänzen können.

## Weinbereitung

Bereits gepflanzt wurden Carmenere, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, und Pinot Noir. Dieses Jahr werden wir Malbec und Zinfandel pflanzen.

Der Schwerpunkt der Weinbereitung liegt klar bei den Rotweinsorten. Hauptsorten sind vorerst Carmenere und Pinot Noir.

Aus Pinot Noir und Zinfandel werden wir auch Weissweine keltern.

Alle Weine werden in Schweizer- Französischen- und Amerikanischen- Barriques ausgebaut.

### Transport und Import

Für den Verkauf in der Schweiz werden wir die fertig abgefüllten Flaschen per Schiff einführen. Wir hoffen, dass die ersten Flaschen auf Weihnachten 2002 in der Schweiz in den Verkauf kommen.

## Chile ganz konkret

So finden Sie «VINA TIERRA Y FUEGO» in Chile:

Fahren Sie von der Hauptstadt Santiago de Chile auf der Panamericana 430 km nach Süden. Bei der Ausfahrt «Bulnes» verlassen Sie die gut ausgebaute Autobahn. Nach 7 km in Richtung der Anden erreichen Sie ein UNICEF-Kinderdorf welches sich auf der linken Strassenseite befindet. Am Ende des Kinderdorfes auf der Anhöhe biegen Sie links ab und erreichen nach etwa 300 Meter unser Weingut «VINA TIERRA Y FUEGO».

Falls Sie einmal in der Nähe sind schauen Sie doch rein. Wir freuen uns!

## Veranstaltungen

### Iselisberger Weinerlebnis

5. und 6. Mai 2001  
12. und 13. Mai 2001

### Sommernachtsball in Iselisberg

28. und 31. Juli 2001

### Tage der offenen Kellertür

3. und 4. November 2001  
10. und 11. November 2001

## Humor

### Feste feiern wie sie fallen

Frage uns neulich ein Kunde: «Welchen Wein können Sie mir für unsere Silberhochzeit empfehlen?» «Kommt darauf an, wollen Sie feiern oder vergessen?»

### Ist Qualität nur eine Preisfrage?

Ein Kunde in der Weinhandlung: «Von der letzten Flasche, die ich bei Ihnen gekauft habe, sind mir alle Haare ausgefallen.» Der Verkäufer: «Aha, dann gehen wir jetzt eine Preisklasse höher.»

### Impressum

#### Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Redaktion

#### Roland und Karin Lenz

☎ 052 746 13 86

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

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

#### Stefan und Claudia Lenz

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