
Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 10 • Oktober 2005

Geschätzter Weinkunde
Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Und Neugier nur beflügelt jeden Schritt».
(von Johann Wolfgang von Goethe)

Gleich zu Anfang möchten wir Ihnen ein Kompliment machen: Ihre nach wie vor ungebremste Neugier in Sachen Wein beflügelt uns, Neukreationen zu wagen und den Informationsfluss weiter zu vertiefen.

Beispielsweise lesen Sie bereits die 10. Ausgabe unserer Lenz-Weinpost. Oder auf unserer Internetseite finden Sie neu ein Kurz-Video über das Weingut Lenz. Natürlich dürfen wir Ihnen auch einige Neukreationen vorstellen, dies trotz des sehr schwierigen Hageljahres 2004 oder des Pilzwetterjahres 2005.



Ihr Team vom Weingut Lenz: Die Familie Lenz mit Steffen Scholl

Obwohl sich in den letzten fünf Jahren in Sachen Weinbau vieles verändert hat, gibt es bei uns einiges, was sich wie ein roter Faden durch diese spannende Zeit zieht: So zählt bei uns die Gastfreundschaft zu einem wichtigen Eckpfeiler im Unternehmen. Das war ein wichtiger Grund, unseren Verkostungsraum und die Umgebung diesen Frühling neu zu gestalten. Sie sollen sich noch wohler fühlen und wir können unsere Weine noch besser präsentieren. Und dabei möchten wir Sie nicht nur mit unseren Neukreationen ansprechen.

Es gibt auch viel altbewährtes Neu zu entdecken. Zum Beispiel im Rotweinbereich unsere Pinot Noir Spätlese, im Weissweinbereich den Verführer oder den Strohwein «Exclusive». Das sind Weine, die wir schon seit acht oder neun Jahren produzieren, die aber dem Zeitgeist entsprechend weiterentwickelt haben.

Also - es gibt wieder einiges zu erkunden. Seien Sie neugierig.

Wir freuen uns, mit Ihnen einen Ausflug in unsere Welt des Weins zu machen.

Ihre Winzerfamilie Lenz

Aktuelles

Launiger Sommer 2005

Der wechselhafte Sommer 2005 wird für uns Winzer als «Pilzjahr» in die Geschichte eingehen. Doch neben den Pilzen und dem Unkraut gediehen auch unsere Reben hervorragend. Als es im September wieder schön und trocken wurde, konnten wir am 21. September mit der Weinlese beginnen. Bis zum 29. September waren Müller-Thurgau, GF 48-12, Sauvignon blanc, Garanoir und Regent gesund und fantastisch reif «im Keller».

Dank dem guten Weinlesestart konnten wir unsere prickelnden Geheimtipps perfekt vinifizieren.

Prickelnde Geheimtipps

Die Nachfrage nach leichten, lebendigen Weinen mit einer Restsüsse ist ungebrochen. Speziell für dieses Segment dürfen wir Ihnen wieder eine Neukreation vorstellen. Die Verführer-Kollektion haben wir mit dem roten Verführer vervollständigt. Alle drei Weine besitzen weniger als 10 % Volumen Alkohol, sind herrlich frisch und wunderbar aromatisch.

Eine weitere verführerische Neukreation konnten wir im Rotweinbereich realisieren: Unseren «Dueto Nr. 2» aus je 50% Zweigelt und Garanoir. Er vereint die intensive Aromatik des Zweigelts mit der eleganten Art des Garanoirs. Ein wundervoller Essensbegleiter.

Für Grappa-Liebhaber gibt es auch neues zu entdecken: Unsere besten Brände haben wir über ein Jahr im Barrique ausgebaut. So präsentieren sich diese Brände rund und weich.

Chilenische Premieren

In Chile konnten wir zwei neue rote Reservas abfüllen. Einen 100%igen Cabernet Franc und einen 100%igen Zinfandel. Beide Reservas wurden 18 Monate im Barrique ausgebaut und haben sich zu richtigen Gaumenfreuden entwickelt.

Zudem konnten wir nach dem Jahrgang 2002 wieder eine 100%ige Pinot Noir Reserva abfüllen. Diese haben wir ebenfalls 18 Monate im Barrique ausgebaut.

Sie werden erstaunt sein, was wir aus Pinot Noir auf der Viña tierra y fuego machen können.



Das spezielle Mikroklima und unser schonender Weinausbau bringt ausdrucksstarke Weine hervor.

Fast jede Sünde wert: Pinot Noir Barrique

Lesen Sie folgende interessanten Verkostungsnotizen über unsere Weine aus internationalen Weinmagazinen:

- Die «Weinwelt, Deutschland» über den Pinot Noir Barrique: Der ist (fast) jede Sünde wert! Umwerfend feine Röstaromen zur saftiger Frucht, sehr komplex dabei doch samtig, fast seidig.
- Der «Weinwisser, Schweiz» über den Quarteto rot: Aromatisches, leicht blumiges Bouquet, Kirschenfrucht, Veilchen, Kaffee, sehr elegant. Samtener, charmanter Gaumenfluss, rote und blaubeerige Fruchtaromen, würziges Finale. Ein interessanter Blend.
- Der «Weinwisser, Schweiz» über den Zweigelt: Sehr duftiges blumiges Bouquet mit Holundernoten. Saftiger, leicht gehaltener Körper, aber erstaunlich intensive Aromatik zeigend, noch etwas nervig im Extrakt, aber gute Anlagen.

Entwicklung

Längere Weinausbauzeiten

Wieder sind wir einem grossen Ziel näher gekommen. Nach der Vergrösserung der Lagermöglichkeiten können wir unsere Weine länger selbst einlagern, bevor sie in den Verkauf gelangen. Einerseits direkt als Barrique-Lagerung von 12 bis 24 Monaten, oder andererseits als Flaschen-Lagerung von 3 bis 9 Monaten.

Somit werden wir für Sie noch trinkreifere Weine zur Verfügung haben, die aber trotzdem ein gutes Alterungspotenzial haben.

Wein-Wissenswertes

Weinstil der Viña tierra y fuego

Auch in Chile sind wir auf der Überholspur: Nach verschiedenen Experimenten haben wir unseren Weinstil gefunden. Dieser Stil hebt sich klar vom chilenischen Durchschnitts-Wein ab. Er ist selbstbewusster, europäischer und unterscheidet die verschiedenen Traubensorten differenzierter. Unsere Weine besitzen immer eine enorme Ausdruckskraft in Farbe, Aroma und auch im reifen Tannin. Sie sind nicht primär auf den schnellen Konsum ausgelegt, sondern besitzen ein gutes Alterungspotenzial.

Trotz dieses Unterschiedes sind wir mit Malbec, Carmenère, Uva Pais, oder auch Pinot Noir an der chilenischen Weinspitze.

Wein und Natur

Jedem der sich mit Wein befasst ist klar, ohne reife und gesunde Trauben entsteht kein guter Wein. Ob ein Jahrgang top oder flop wird, entscheidet sich somit schon im Rebberg. Wir Winzer sind trotz technischer Fortschritte nach wie vor auf eine wohlgesinnte Natur angewiesen.

Die gemachten Erfahrungen in den letzten drei Jahren zeigen das extrem auf:

- 2003, der wärmste Sommer aller Zeiten
- 2004, ein wettermässig durchschnittliches Jahr, dass uns mit dem Hagel Schlag vom 8. Juli aber extrem beeinträchtigte.
- 2005, ein launischer Sommer mit Trockenperioden und intensiven Niederschlägen zur falschen Zeit.

Auch wenn amerikanische Klimaforscher uns noch immer weismachen wollen, dass es diese extremen Wettersituationen schon

immer gegeben hat, sind wir anderer Meinung.

Klima-Veränderung ist Realität

In den letzten 5 bis 6 Jahren ist es bei uns wärmer geworden. Trockenheit und Spitzen-Niederschläge innert kurzer Zeit nehmen zu. Diesen Stress spüren wir nicht nur am eigenen Körper, die Traubenreife am I-selisberg wird immer früher. Wegen der stärkeren UV-Strahlung nimmt die Gefahr von Sonnenbrand bei den Trauben massiv zu. Bei Sonnenbrand werden die äusseren Zellen der Beeren verbrannt und reifen nicht mehr - sie bleiben grün.

Immer mehr neue Krankheiten (Schwarzholz, Esca usw.) aus dem Mittelmeerraum etablieren sich auch bei uns. Die Herausforderung, bestes Traubengut zu erzeugen, nimmt deswegen für den Winzer jährlich zu. Nicht nur in Europa, auch in der Neuen Welt. Es bleibt zu hoffen, dass der Mensch im Umgang mit seinen Ressourcen vernünftiger wird. Auch in Asien, oder Nordamerika.

Wein am Reife-Zenit

Sicher haben Sie sich auch schon die Frage gestellt, hat dieser Wein seinen Reife-Höhepunkt erreicht oder den Zenit gar bereits überschritten?

Befindet sich ein Wein auf seinem Reife-Höhepunkt, stehen seine Inhaltsstoffe in voller Harmonie zueinander. Alles ist ausbalanciert: Aromen und die geschmacklichen Komponenten wie Säure, Süsse und Gerbstoffe. Allerdings empfindet jeder Mensch auch diesen Moment wieder anders.



Viele unserer Weine werden in Barrique-Fässern mit typischerweise 225 Litern Inhalt ausgebaut.

Was beeinflusst die Weinreifung?

Die wichtigsten Faktoren sind die Inhaltsstoffe des Weines selber. Also wieder Säure, Alkoholgehalt und das Tannin.

Jeder Wein altert anders. Man hat herausgefunden, dass auch das Alter und die Genetik des Rebstockes, das Klima, die Ernährungssituation, Krankheiten und die Menge an Trauben pro Rebstock entscheidenden Einfluss auf die Weinreifung haben.

Der Reifungsprozess eines Weines ist das Resultat vieler chemischer Umwandlungen (Reaktionen) in einem bestimmten Zeitraum. Diese Reaktionen werden von der Umgebungstemperatur, der Luftfeuchte und der Lichtverhältnisse stark beeinflusst.

Optimale Lagerung

Versuche haben gezeigt, dass Wein die positivste Weinreifung in einem dunklen Raum, mit 13° C und einer Luftfeuchtigkeit um die 75% durchläuft.

Vor allem Temperaturschwankungen von mehr als 4° C lassen einen Wein umso rascher altern.

Gourmet-Tipps

Entspannung mit Wein auf der Viña tierra y fuego

Gönnen Sie sich etwas speziell Gutes. Erholen Sie sich bei uns in Chile vom Alltag. Weitere Informationen über Ferien auf der Viña tierra y fuego finden Sie auf unseren Internet-Seiten.



Wir heissen Sie herzlich willkommen!

Geniessen Sie unsere Gastfreundschaft bei feinem Essen und Trinken mitten in den Reben mit all seinen Düften und Eindrücken.

Wildzeit - Rotweinzeit

Lieben Sie einen feinen Rehrücken, Wildschwein oder Hirsch? Dann sollten Sie auch den passenden Rotwein dazu geniessen. Wir empfehlen dazu unseren Zweigelt vom I-selisberg oder unseren Shiraz aus Chile. «En Guete»!

GENUSS-Kollektion

Suchen Sie noch ein passendes «Mitbringsel» für einen Weinliebhaber? Unsere spezielle «GENUSS-Kollektion» 2005 überrascht jeden Weinfreak.

Millenniums-Wein auf dem Reife-Zenit

Falls Sie noch einen Millenniums-Wein 1999 in der 150 cl-Flasche besitzen, empfehlen wir Ihnen, diesen bald zu geniessen.

Veranstaltungen

Unser Veranstaltungskalender:

11. bis 13.11.2005	Degustationstage Hombrechtikon
18.11.2005	Wine & Dine im Frohsinn Uesslingen
26./27.11.2005	Weinerlebnis Iselisberg
3./4.12.2005	Weinerlebnis Iselisberg
20.01.2006	Wine & Dine im Frohsinn Uesslingen
21.01.2006	Wine & Dine im Kreuz Zuzwil
13./14.05.2006	Jahrgangspräsentation Iselisberg
20./21.05.2006	Jahrgangspräsentation Iselisberg

Tourismus

Chile - ein vielseitiges Reiseziel

Chile, «das schmale Blütenblatt aus Meer, Wein und Schnee» nannte Pablo Neruda sein Heimatland. In der Tat ist Chile schmal, weit auseinander gezogen und bietet daher eine Fülle von geographischen Eindrücken, vergleichbar mit einer Reise von Mitteleuropa in die Sahel-Zone.

Diesen Reichtum an Natur bringen wir Ihnen auf der neu zusammengestellten Rundreise durch Chile näher. Die vielfältigen äusseren Eindrücke können Sie anschliessend auf unserer Viña im umgebauten Gästehaus, am Swimmingpool oder im behaglichen Restaurant durch das Verwöhnen Ihres Gaumens vertiefen und bereichern.



Landschaftliche Kontraste: Hügellandschaft mit dem Volcano Lonquimay im Hintergrund

Vulkane, Urwälder, Wüsten, Fjorde, Flüsse, Gebirge, und bescheidene, herzliche Menschen werden Sie ebenso kennen lernen wie das grossartige Gefühl, in Mitten von Traubenzeit für sich und Ihre Partnerin oder Ihren Partner zu haben.

Neue 23tägige Rundreise 2005/2006

Machen Sie einen ersten Schritt zu einem grossen Stück Lebensqualität und besuchen Sie unsere Internetseite www.lenz-weinbau.ch, in der Rubrik «Ausflüge und Reisen».

Dort erfahren Sie alle interessanten Details über die Rundreise mit einem ausführlichen Reisebericht und einer Beschreibung der Erholungsmöglichkeiten auf unserer Viña.

Kurznotizen

Wussten Sie ...

... dass ein australischer Winzer noch 60 Arbeitsstunden pro Hektar für die Traubenproduktion benötigt? Am Iselisberg benötigten wir dieses Jahr 600 Arbeitsstunden!

... dass die Hefe bei der Gärung bis zu 40mg/l Schwefeldioxid bildet? Schwefelfreien Wein gibt es also nicht.

... dass über 75% aller ausländischen Weine, die in der Schweiz getrunken werden, offen in die Schweiz transportiert und hier abgefüllt werden?

Humor

Die Weinprobe ist in vollem Gange. Bei einem Gast fällt auf, dass er immer mit geschlossenen Augen degustiert.

«Warum schauen sie sich nicht die Farbe des Weins an, sondern machen beim Verkosten die Augen zu?» wird er gefragt.

«Nun ich bin wirklich ein grosser Weinfreund» lautet die Antwort. «Immer, wenn ich Wein sehe, läuft mir das Wasser im Mund zusammen. Aber ich mag keine Schorle.»

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