
Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 12 • Oktober 2006

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«MUSSE... ist die Kunst, wirklich nichts zu tun, wenn man nichts tut!»

Dieser einfache Satz umschreibt den alten Begriff „Musse“ sehr treffend. Heute ist der Aspekt sehr wichtig, sich Musse zum Erhalt der Gesundheit zu gönnen. Und darunter versteht jeder Mensch natürlich wieder etwas anderes. Aber ob wellnessen, gemütlich ein Buch lesen, einen Spaziergang beim Sonnenuntergang machen, oder einfach ein gutes Glas Wein trinken und philosophieren:

Wichtig ist, dass wir uns die nötige Zeit für die Musse nehmen, um unseren Körper und unseren Geist zu entspannen und uns auch wieder zu motivieren, jeder auf seine Art und Weise.



So kann Musse am Iselisberg aussehen

Für alle die guten Wein mit Musse in Verbindung bringen bietet das Weingut Lenz gleich zwei Möglichkeiten an. Erstens, verschenken Sie «MUSSE...» unsere neuen Geschenkskollektion.

Oder zweitens, fahren Sie einfach zu uns nach Iselisberg und gönnen Sie sich etwas Musse beim verkosten unserer Weine.

Speziell dazu einladen möchten wir Sie an unsere Weinerlebnistage am 25. und 26. November sowie am 2. und 3. Dezember 2006: An diesen zwei Wochenenden können Sie alles verkosten was das Herz begehrt.

Wir werden Ihnen nicht nur unsere internationalen Spitzenweine präsentieren, sondern auch den einen oder anderen absoluten Geheimtipp.

Auf etwas MUSSE mit Ihnen freut sich

Ihre Winzerfamilie Lenz

Aktuelles

Der neue Lenz ist da!

Kaum zu glauben aber wahr, dürfen wir Ihnen doch bereits einige spritzig, frischfruchtige Weine vom Jahrgang 2006 vorstellen: Die Verführer-Kollektion 2006 und natürlich unseren weissen Cuvée aus Müller-Thurgau, GF 48-12 und etwas Pinot Noir!

Wir wünschen Ihnen schon jetzt viel Spass beim verkosten unserer Neuen!!!

2005er - Wir haben nicht zuviel versprochen!

Das es der 2005er wirklich „inn sich“ hat, haben unsere Weissweinpersönlichkeiten schon bewiesen! Die Typizität jeder Traubensorte hat sich nun auch bei den Rotweinen vollständig entfaltet. So wird das verkosten der 2005er zum wahren Duft- und Aromaerlebnis! Und das auch bei moderaten Alkoholwerten.

Besonders stolz sind wir einmal mehr auf die im Anbau und in der Kelterung am schwierigsten hand zu habende Traubensorte, unseren Pinot Noir. Aus dieser Traubensorte konnten wir verschiedenste Weine kreieren. Den trockensten, weissen Blanc de Noir Barrique, die etwas restsüsse Federweiss-Spätlese, die rote Pinot Noir Spätlese, den leicht süßen Dolce Vita weiss, und die Krönung unserer Pinot-Kollektion, den Pinot Noir Barrique. Alle 5 Weine verkörpern Pinot Noir pur, mit ihren ganz eigenen Finesse und Eleganz, auf höchstem Niveau.

Ausgezeichnete Lenz-Weine

Wie Sie wissen, ist für uns Ihr Urteil zu unseren Weinen am wichtigsten und entscheidend! Um sich aber in der internationalen Weinszene behaupten zu können, und um zu wissen wie unser Preis-

Leistungsverhältnis in Konkurrenz mit den besten Weinen der Welt steht, sind Teilnahmen an internationalen Weinverkostungen wichtig. In diesem Jahr brillierten neben der Malbec Reserva 05 verschiedenste Weine:

Am grossen internationalen Weinwettbewerb „Mundus Vini“, wurden gleich drei Weine ausgezeichnet: die Pinot Noir Reserva 05, der Loco 05 und der Pinot Gris Barrique 05! Und die Pinot Noir Reserva 2005 wurde an der Cadat d' Or in Santiago de Chile gar zum besten Pinot Noir Chiles gekürt!

Allgemein wurde uns bestätigt, dass unser Preis-Leistungsverhältnis extrem gut ist. Für moderate Preise kriegt man bei uns noch viel Wein!

Geheimtipps

Folgende zwei Weine sollten Sie an unseren Weinerlebnistagen sicher verkosten. Den Zweigelt 05 aus Iselisberg und den CumbreS 05 aus Chile. Aber nicht weiter sagen!

Entwicklung

Ein neues Team für die Vina Tierra y Fuego in Chile

Nach 7 erfolgreichen Aufbaujahren in Chile, erforderte die Grösse und die Vielfalt des Betriebes einige interne Veränderungen. So führt Michele Rüfenacht unser Restaurant Tierra y Fuego selbstständig weiter. Auch die Betreuung des Gästehauses konnten wir versierten Händen übergeben. Alice Mayer und Urs Wyrch werden Sie in Chile herzlich willkommen heissen und betreuen (neuste Infos unter www.tierrayfuego.ch).

Um alle Arbeiten auf dem Weinbaubetrieb Tierra y Fuego zukünftig optimal erledigen zu können, haben wir unser Team mit neuen Partnern verstärkt. Im Bereich Marketing-Betriebsführung unterstützen uns zusätzlich Paulina Carpentier und Kurt Soland. Ruedi Rüesch ist weiterhin für die gesamte Traubenproduktion und organisatorisches vor Ort zuständig, währenddem Karin und ich für die Vinifikation, sowie für den Export unserer Weine in Europa verantwortlich sind.



Wein im Holz - oder Holz in den Wein?

Immer wieder werden wir auf den Einsatz von Holz-Chips angesprochen: Machen wir

das auch? Was halten wir davon? Klar ist, dass heute jeder Weintrinker mit Holz-Chips aromatisierten Weinen in Kontakt kommt. Denn das sind genau die günstigen, runden Partyweine die man im Supermarkt für CHF 3.- bis CHF 9.- einkaufen kann. Sie sind konsumfreundlich gemacht und erschwinglich, genau richtig für unkomplizierte Anlässe. Warum soll also dieses schnelle und preiswerte Verfahren (Holz in den Wein) untersagt werden? Für uns haben diese Weine momentan nur einen Fehler: Dass der Holz-Chipseinsatz nicht explizit deklariert werden muss.



Da wir als kleiner Weinbaubetrieb gar nie richtig günstige Weine herstellen können, kommt für uns nur das traditionelle Verfahren in Frage: Also den Wein im Holz (Barrique oder Holzfass) ausbauen. Das braucht mehr Zeit, mehr Arbeit, mehr Lager, mehr Erfahrung und verursacht somit höhere Kosten. Aber das Endresultat ist auch ein ganz anders.

Weine die im Barrique 12 oder mehr Monate ausgebaut wurden, haben ein viel besseres Alterungspotenzial, sind besser strukturiert und vielseitiger. Sie machen über einen längeren Horizont einfach mehr Spass zum trinken!

Probieren Sies aus!

Handwerkliche Weine

Die Diskussion um das Thema «was ist überhaupt noch Wein?» führt dazu, dass sich die Weinbaubetriebe entweder zum industriellen Weinmachen oder zum handwerklichen Weinmachen bekennen.

Wie in der letzten Ausgabe der Lenz-Weinpost erwähnt, produzieren wir am Iselisberg wie in Chile ganz klar «handwerkliche Weine». Was heisst das nun genau? Zusammen mit anderen Winzern versuchen wir einige Grundsätze klar zu definieren:

- Wir pflanzen nur Weinsorten an, die in unserem Mikroklima immer voll ausreifen können.
- Wir pflegen unsere Reben so gut, damit wir nur optimal reifes und gesundes Traubengut ernten.

- Falls das nicht gelingt, selektieren wir unsere Trauben bei der Lese sorgfältig.
- Im Keller steht die individuelle Entwicklung jedes Weines im Vordergrund, die wir im positiven auch respektieren und unterstützen.
- Nach Bedarf benützen wir Holzfässer und Barriques, um die Reife des Weins zu fördern und seine spätere Haltbarkeit zu verbessern.
- Mit dem Weinausbau möchten wir uns Zeit lassen, um eine natürliche Wein-stabilisation zu suchen.

Grundsätzlich folgen wir unseren schon gemachten Erfahrungen. Im Sinne «nicht lernen, was man alles machen muss» – sondern vielmehr «lernen, was man unterlassen kann».

Wein-Wissenswertes

Wein und Genuss

An dieser Stelle möchten wir Ihnen, aber auch allen unseren Helfern danken, die es uns ermöglicht haben, unvergessliche Anlässe erfolgreich durchzuführen. Hier ein kurzer Rückblick:

Im Januar durften wir mit Patrick Züger vom Restaurant Kreuz in Zuzwil, in der besonderen Ambiente der umgebauten Scheune, ein abwechslungsreiches Wein-Dinner realisieren. Zusammen mit Ruth und Markus Rindlisbacher vom Restaurant Frohsinn konnten wir im Januar und im Juni zwei ganz verschiedene Wein-Dinner durchführen. Richtige Gaumenfreuden. Und als «Tüpfchen auf dem i» durften wir mit ihnen unseren ersten chilenischen Schlemmerabend veranstalten. Chile pur - und das am Iselisberg mitten in der Ostschweiz!



Peter Höner und Wolfgang Beiss bei unserem ersten «EntreAkt»

Ebenfalls im Juni durften wir zusammen mit Peter Höner und Wolfgang Beiss zum ersten «EntreAkt» einladen. Auch dieser humorvoll gestaltete Abend, war ein Riesenerfolg und regt uns für nächstes Jahr zu einer Neuauflage an.



Und kurz vor der Weinlese führten wir zusammen mit den Winzern vom Iselisberg und mit den regionalen Gastronomiebetrieben die Gourmetwanderung durch.



Bei diesem Genussanlass mussten die 650 Gäste rund 5km erwanderung, mit 4 Zwischenstationen. So konnten die Gäste einen Apéritiv mit einer Winzerpastete geniessen, eine Rieslingsuppe, Winzerbraten mit Spätzle und schliesslich noch Käse und Süsses. Kombiniert mit den dazu passenden Iselisberger Weinen. Fantastisch-Unvergesslich!

Veranstaltungen



Hochzeits-Gesellschaft bei uns auf dem Weingut in Iselisberg

2006

3. bis 5. November	Weinmesse Hombrechtikon
9. November	Wein und Genuss in Holland
11. November	Wein-Dinner Restaurant Frohsinn, Uesslingen

25./26. November	Weinerlebnis in Iselisberg
2./3. Dezember	Weinerlebnis in Iselisberg
2007	
19. Januar	Wein-Dinner Restaurant Frohsinn, Uesslingen
20. Januar	Wein-Dinner Restaurant Kreuz, Zuzwil
5./6. Mai	Jahrgangspräsentation
12./13. Mai	Jahrgangspräsentation

Gourmettipp

Neu möchten wir unter dieser Rubrik jeweils einen Gastronomiebetrieb vorstellen, mit einem speziellen Gourmettipp. Den Anfang machen wir mit dem Restaurant Traube von Astrid und Kari Schuler, in Dietingen, direkt neben unseren Weinbergen gelegen. Die herrliche Lage, das stattliche Riegelhaus, das gemütliche und immer neu dekorierte Interieur, sowie die vielseitige saisonale Küche kombiniert mit einem exklusiven Weinangebot machen einen Besuch zum Erlebnis. Tipp von Kari Schuler für die kältere Jahreszeit: Iselisberger Weinschaumsuppe (Rezept unter www.lenz-weinbau.ch/Rezepte)

Kurznotizen

Wussten Sie
 ... dass es weltweit 7'890'000 Hektar Anbaufläche für Reben (inkl. Tafeltrauben) gibt?
 ... dass die EU auch 2006 wieder 153 Mio EUR ausgibt um 6,4 Mio Hektoliter nicht verkäuflichen Wein zu destillieren - dies vor allem aus Spanien und Frankreich?

Humor

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