

Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 13 • April 2007

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Ich habe einen ganz einfachen Geschmack - ich bin stets mit dem Besten zufrieden.»

(Oscar Wilde)

Geht es Ihnen auch so? Natürlich ist das «Beste» nüchtern betrachtet absolute Geschmacksache ...



Roland und Karin Lenz geniessen einen Zweigelt aus dem 225-Liter-Barrique

Gerade was den Wein betrifft: Darf es trocken oder mit Restsüsse sein? Fruchtig oder eher würzig? Darf es ein Leichtgewicht oder etwas ganz gehaltvolles sein? Mit oder ohne Barrique-Ausbau - und wenn - mit viel Holzaromen? Und neben dem eigentlichen Geschmacksinn kommt auch fürs Auge nur «das Beste» in Frage: Darf es eine hohe, trendige Flasche sein oder mehr was konservatives? Bei den Etiketten eher etwas modernes oder klassisches? Und ist der Drehverschluss akzeptiert oder kommen nur Weine mit Naturkork in Frage?

Als Weingut haben wir klar ein Ziel vor Augen: Ihnen «Ihr Bestes» zu bieten. So ist unsere einzigartige Weinvielfalt entstanden. Nun sind wir stolz, Ihnen die Ernte einer Idee die 1998 entstanden ist präsentieren zu können:

Damals entwickelten wir die Vision, unser einzigartiges Mikroklima am Iselisberg für

Weissweinsorten langfristig zu nutzen. In den dazu geeigneten Lagen realisierten wir hierfür die entsprechenden Neupflanzungen. Jedes Jahr haben wir seither 2000 Reben ersetzt, fast ausschliesslich durch Weissweinsorten. Was wir Ihnen nun bei unserer aktuellen Jahrgangspräsentation an Weissweinen anbieten können, ist in der Schweiz sicher aussergewöhnlich. Besonders gespannt sind wir auf Ihr Urteil bei unseren neusten Wein-Persönlichkeiten. Dies sind:

- «Riesling» und «Viognier» je zu 100% rein ausgebaut
- «Lenz Sélection» eine Assemblage aus Gewürztraminer, Pinot Gris und Riesling

Lassen Sie sich in die Weissweinwelt des Weinguts Lenz entführen. Wir sind sicher, Sie finden «Ihr Bestes»!

Ihre Winzerfamilie Lenz

Aktuelles

Tag der offenen Kellertür am 1. Mai

Unseren Weinkeller öffnen wir für Sie am 1. Mai 2007. Dieser Tag der offenen Kellertür steht in den Kantonen Thurgau, Aargau und Zürich ganz im Zeichen des Weines.

Jahrgangspräsentation 2007

Am 5. und 6. Mai, sowie 12. und 13. Mai 2007 präsentieren wir Ihnen ganz speziell unsere neuesten Weinkreationen aus dem Jahrgang 2006. Neben der grossen Verkostungsbar finden Sie auch wieder die bewährte Festwirtschaft im Degustationsraum und im Weingarten. Ein Genuss-Anlass zum entdecken, verweilen und ausspannen.

Das Weissweinfestival vom Weingut Lenz

Anlässlich unserer Jahrgangspräsentation dürfen wir Ihnen 15 verschiedene Weissweine - alles Eigenkelterungen - vorstellen. Die Bandbreite ist dank dieser Vielfalt riesig. Wir glauben, dass sich für jeden Gaumen

und jeden Anlass «das Beste» finden lässt. Stolz sind wir, dass wir einerseits trendig-frische Weissweine anbieten können, wie den Cuvée weiss oder den Sauvignon blanc aus Iselisberg.

Andererseits finden sich auch absolut klassische Weissweine, wie der Pinot Gris aus dem Barrique oder der Quarteto weiss. Besonders gespannt sind wir auf Ihre Reaktion, wenn Sie die Neukreationen verkosten:

- «Lenz Sélection», eine Assemblage aus Gewürztraminer, Pinot Gris und Riesling, leicht restsüß, gute Säurestruktur
- Riesling, trocken-fruchtig
- Viognier, sehr duftig mit leichter Restsüsse
- Weissmerlot aus Chile, trocken

Wir hoffen, Ihre Entdeckungslust geweckt zu haben.

Aktuelle Rotweine

Auch bei unseren Rotweinen zeigen sich die Früchte langjähriger Aufbauarbeit. An der Präsentation können wir Ihnen neben jugendlichem 2006er nun auch runde und trinkreife Rotweine aus dem ausgezeichneten Jahrgang 2005 vorstellen. Die reiferen Rotweine 2005 passen genau richtig zur kommenden Grillsaison. Als kleinen Geheimtipp möchten wir zwei Weine erwähnen, die unterschiedlicher nicht sein könnten:

- Roter Cuvée vom Iselisberg 2006, trendig-fruchtig, mit dezenter Restsüsse
- Loco aus dem Barrique, lassen Sie sich überraschen

Wein-Wissenswertes

Gefahren im Rebberg

Die Qualität des Weins entsteht bei uns zu 80% im Rebberg. Mit den jährlich wechselnden Witterungsbedingungen verändern sich die Gefahren bei der Traubenproduktion jedes Jahr. Damit wir doch jedes Jahr gesunde und reife Trauben ernten können, braucht es einiges an Wissen, Erfahrung und natürlich etwas Glück.

Speziell nach diesem milden Winter wird es in der Natur bald zu brodeln anfangen. Insekten und Pilze konnten gut überwintern. Nun werden sie langsam aktiv und uns Winzer dieses Jahr sicher besonders in Atem halten. Um Ihnen diese naturellen Herausforderungen etwas näher bringen zu können, möchten wir in dieser und der kommenden Lenz-Weinpost auf die wichtigsten eingehen.

Pilzkrankheiten

Neben der Schwarzfleckenkrankheit, dem Rotbrenner, der Esca und der Weissfäule, liegt das Hauptaugenmerk des Deutschschweizer-Winzers beim «Falschen» und «Echten Mehltau» und bei der Graufäule.



Falscher Mehltau auf der Blattunterseite

Der «Falsche Mehltau» befällt über den ganzen Vegetationszyklus der Rebe die Blätter, erkennbar an den sogenannten Ölflecken an der Blattoberseite und am weissen Pilzrasen auf der Blattunterseite. Vor und während der Traubenblüte befällt er die Gescheine (unverblühte Trauben). Diese werden braun und fallen ab, was direkt zu markanten Ernteeinbussen führt. Zudem befällt er während des Traubenzustands auch die Beeren, diese schrumpfen zu Lederbeeren ein und können zu bitteren Noten im Wein führen.

Der «Echte Mehltau» befällt ebenfalls die Blätter, erkennbar zuerst an gräulichen Flecken auf der Blattunterseite, später auch am grauweiss-mehligem Überzug auf beiden Blattseiten. Auch dieser Pilz greift die grünen Beeren direkt an. Zuerst sieht man einen weissen Überzug, später reißen die Beeren auf und die Kerne werden sichtbar (Samenbruch).



Beide Pilze können empfindliche Qualitäts- und Quantitätseinbussen verursachen (bis zu 100 %) und beide Pilze sind nur mit spezifisch wirkenden Fungiziden bzw. Antipilz-Spritzmitteln bekämpfbar. Da beide Pilze zum

überleben auf Feuchtigkeit angewiesen sind, ist die Gefahr für den Winzer in trockenen Jahren kleiner. Zudem versucht man in der Rebenzüchtung Reben zu entwickeln, die gegen diese beiden Pilzarten resistent sind, wie unsere Traubensorten GF 48-12, Regent, Solaris und Léon Millot.

Die «Graufäule» ist auf den Blättern kaum zu finden, sie greift während der Blüte di-

rekt die Gescheine an. Diese werden braun und trocknen aus. Den grössten Schaden verursacht sie an reifenden Trauben.

Spricht man von fäulnisbefallenen Trauben bei der Ernte, ist das dieser Pilz (*Botrytis cinerea*). Er dringt in dünne oder verletzte Beerenhäute ein und vermehrt sich dank der herbstlichen Feuchtigkeit und noch warmen Temperaturen rasend schnell. Der Winzer versucht mit vorbeugenden Massnahmen den Pilz unter Kontrolle zu halten.

Bei Neupflanzungen werden eher lockerbeerige mit dickeren Beerenhäuten ausgestattete Reben gepflanzt. Zudem entlauben wir die Traubenzone möglichst stark, damit der Wind die Feuchtigkeit möglichst gut austrocknen kann.

WeinWisser-Promille-Test

Seit der «Alkohol-im-Blut-Grenzwert» von 0.8 Promille auf 0.5 Promille gesenkt wurde, haben Sie sich sicher schon gefragt, «hab ich jetzt zuviel Alkoholisches getrunken oder kann ich noch ohne schlechtes Gewissen Autofahren?»

Dazu hat die deutsche Weinfachzeitschrift «WeinWisser» einen Genuss-Promille-Test mit 129 Personen durchgeführt. Die 48 Frauen und 81 Männer genossen dabei ein mehrgängiges Gourmetmenü mit rund 1800 Kalorien und 5 Gläser Wein mit total 4,5 Dezilitern, dies während 3,5 Stunden. Danach wurde bei allen Teilnehmern mit dem offiziellen Messgerät der Polizei präzise festgestellt, wie ihre Körper auf den Alkohol reagierten. Es kam überraschendes ans Licht:

- Keiner der 81 Männer erreichte beim Blastest einen Wert über 0.5, der Durchschnitt beträgt 0.12 Promille.
- Nur bei 3 von 48 Frauen wurden Werte von 0.5 Promille und mehr festgestellt, der Höchstwert lag bei 0.53 der Durchschnitt bei 0.26 Promille.
- Erstaunlich war das Ergebnis von 9 Männern und einer Frau, das Polizeimessgerät zeigte 0.0 Promille an.

Diese Resultate zeigen klar, dass der menschliche Körper bei einem ausgedehntem Essen mit moderatem Weingenuss den Alkohol zu verarbeiten mag.

Also weiterhin «en Guete und zum Wohl»!

Entwicklung

Wein im Holz - rund um die Barriques

Wie in der letzten Lenz-Weinpost erwähnt, legen wir einen grossen Teil unserer Weine

ins 225 Liter fassende Eichenbarrique. Nicht unbedingt damit die Holzaromen in den Wein gelangen, sondern weil der Weinausbau im kleinen Holzfass genau die richtige und natürliche Dosierung an Sauerstoff erzeugt. Dieser oxidative Weinausbau unterstützt die natürliche Stabilität des Weins gegenüber Luft, fördert die Aromavielfalt und Weinstruktur, und lässt den Wein gleichmässig reifen. So bleibt er auch über einen längeren Horizont optimal geniessbar.

Als Barriques verwenden wir Trauben- oder Stieleiche aus Nordamerika (Tennessee), aus verschiedenen französischen Gebieten oder aus der Schweiz. Der Einkaufspreis für ein Barrique beläuft sich auf rund CHF 600 bis CHF 1200, je nach Kuferei und Eichenherkunft.



Abhobeln von Fassdauben bei der Barrique-Renovation in Chile

Ein zentraler Aspekt beim Barrique-Ausbau ist die Hygiene. Um ein Fass 5 bis 6 Jahre nutzen zu können, sollte es immer gefüllt sein. Bei jeder Leerung waschen wir mit Heisswasser und Hochdruck den angesetzten Weinstein heraus, damit die Holzporen wieder frei werden. In der Schweiz reinigen wir zudem alle zwei Jahre unsere Barriques mit Säure und Lauge, um allfällige Krankheitserreger (Bakterien) nicht aufkommen zu lassen.



Zusammensetzen der nummerierten und abgehobelten Fassdauben

In Chile «renovieren» wir die Barriques so: Die Metallringe werden entfernt, die Dauben

nummeriert und das Barrique wird in einzelne Dauben und Deckel zerlegt. Nun werden alle Holzpartien die mit Wein in Berührung gekommen sind von Hand um 2 bis 3 Millimeter abgehobelt. Danach wird das Barrique provisorisch, ohne Deckel zusammengebaut und über offenem Feuer wieder ausgebrannt. Nach dem auskühlen bauen wir die Barriques wieder richtig zusammen. Pro Tag können 3 Mitarbeiter etwa 20 Barriques renovieren.

Agenda

Unser Veranstaltungskalender

1. Mai	Tag der offenen Kellertür
5./6. Mai	Jahrgangspräsentation
12./13. Mai	Jahrgangspräsentation
13. Juli	Chilenischer Schlemmerabend
1. September	Weinfestival Iselisberg
8. September	EntreAkt
24./25. November	Weinerlebnis
1./2. Dezember	Weinerlebnis

Trends

Süsse Weine

Die Diskussionen über die Verwendung von Holz-Chips, oder über neue technische Möglichkeiten in der Weinwirtschaft, stellt die Frage des Weintrends bei den Konsumenten in den Hintergrund. Für den Weinmacher ist jedoch die Frage nach der richtigen Harmonie zwischen Säure und Süsse momentan entscheidend für den Erfolg. Wie Sie sicher selber feststellen, nimmt in der Lebensmittelbranche die Tendenz zu süsseren Lebensmitteln zu - so auch in der Weinwirtschaft. Nach den Weissweinen werden nun auch viele Rotweine mit moderater Restsüsse «im Hintergrund» ausgebaut. Zuerst waren es die bonbonhaften Rotweine der Neuen Welt, dann die Sizilianer, dann die Spanier usw.

Rund, weich, schmelzig, ohne Ecken und Kanten und doch den Gaumen füllend. Das sind genau die Kriterien die ein unkomplizierter Rotwein heute erfüllen muss. Die Restsüsse die diese Weine so erscheinen lassen, ist nicht ganz natürlich. Sie wird als konzentrierter Traubensaft genau dazu dosiert, ganz legal, auf ca. 5 bis 15 Gramm Restsüsse pro Liter (was auch einige Kalorien mit sich bringt).

Dieser Trend macht auch vor unseren Weinen nicht halt, werden sie doch oft direkt mit diesen Weinen verglichen. Nur kommt bei uns die Süsse anders in den Wein. Dafür

werden die entsprechenden Weine in der Gärung mit Kälte abgestoppt. Oder wir versuchen die Gärung extrem gezügelt ausklingen zu lassen (auch mit Kälte), was gerade bei den Rotweinen einen süsslichen Eindruck erweckt.

Falls Sie ein Fan von trockenen Weinen sind, können wir Sie allerdings beruhigen. Die Mehrzahl unserer Weine sind noch immer trocken ausgebaut.

Gourmet-Tipp

Restaurant Hohfirst bei Waldkirch

Ein innovativer Gastronomiebetrieb.



Das Restaurant Hohfirst wird von Beat und Trudi Thürlemann seit 1978 in der sechsten Generation geführt.

Das vorwiegend mit Holz eingerichtete Restaurant (mit Säli) bietet 100 Gästen Platz. Reservationen sind unter 071 433 11 49 möglich.



Weitere Informationen finden Sie unter www.hohfirst.ch

Humor

Humor ist der Knopf der verhindert, dass uns der Kragen platzt.

★ ★ ★

«Das Ergebnis ist eindeutig», meint der Arzt zum Herrn in den Fünzigern. «Ihrem Gesundheitszustand nach müssen Sie eines aufgeben: Die Frauen oder den Wein. Was werden Sie tun?» Darauf sagt der Herr in den Fünzigern: «Ich möchte doch lieber entscheiden - dem Jahrgang nach.»

★ ★ ★

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