

# Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 17 • April 2009

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Geld kann man nicht essen»  
Eine indianische Lebensweisheit

Es ist noch nicht lange her, wurde diese Lebensweisheit von vielen belächelt. Doch ist es nicht ein Stück weit so?

Unglaubliche Summen an Geld sollen in den letzten Monaten verloren gegangen sein. Geld, das es zum grössten Teil gar nie gegeben hat! Hingegen existiert auch heute noch ein Haus, ein Fahrrad ist noch ein Fahrrad, ein Brot noch ein Brot oder eine Flasche Wein ist noch eine Flasche Wein.

Unbestritten - die Spekulanten haben der Realwirtschaft arg zugesetzt. Doch der Trend zeigt klar - mit Geld kann man mehr machen als es risikoreich zu vermehren oder es eben zu verlieren! Warum also nicht gegen eine genussvolle Flasche Wein eintauschen?

Wir können Ihnen versichern, dass Sie bei uns Ihr Geld in viel Genuss, Gesundheit und sogar Lebensfreunde investieren. Unabhängig vom Dow Jones- oder Swiss Market-Index. Ganz herzlich möchten wir Sie zur Jahrgangspräsentation 2009 einladen:

Am 1., 2. und 3. Mai können Sie unsere 40 Weinkreationen verkosten und entdecken. Noch nie konnten wir Ihnen eine solch vielfältige und hochkarätige Weinauswahl anbieten!



*Küfer Martin Thurnheer an der Arbeit*

Zudem wird bei uns am 1. Mai die Käferei Thurnheer aus Berneck Barriques vor Ort austoasten. Und auch für den Hunger ist gesorgt: An allen drei Tagen werden wir Sie in unserer Festwirtschaft mit feinen Grillspezialitäten verwöhnen.

Also, investieren Sie die Zeit zur Musse, erleben Sie die Weinwelt mit uns in Iselisberg.

Ihre Winzerfamilie Lenz mit Team

## Aktuelles

### Ein Weinjahrgang wie ein Krimi

Tatort Weingut Lenz, Iselisberg, 30. Oktober 2008: Schneefall bei bissigem Westwind, geschlossene Schneedecke von 15 cm. Wirklichkeit oder ein schlechter Traum?



*Früher Wintereinbruch auch am Iselisberg*

Doch Klimaschwankungen haben es möglich gemacht. Obwohl wir noch 3 Hektaren unseres besten Traubenguts im Schneesturm hatten, verloren wir nicht die Nerven. Im Gegenteil. Die vollreifen Pinot Noir Trauben blieben Dank der Kälte frei von Fäulnis und wir blieben somit frei von Hektik. Je länger schliesslich eine Traube am Stock hängt, umso intensiver werden die Aromastoffe. Zudem verloren die Trauben das aufgenommene Wasser in dieser Zeit wieder und wir konnten unsere Spätlesen am 10. November noch in den Keller bringen.

Dank den vielen Wetterschwankungen, die der Weinjahrgang 2008 miterlebte und der guten Arbeit unseres Teams haben wir ein sehr attraktives Weinsortiment.

Die Weissweine verfügen über wunderschöne Aromen, eine gewisse natürliche Säure die sie lebendig halten, dennoch haben Sie

eine Lieblichkeit die anregt. Unsere Rotweine sind tieffarben, besitzen herrliche beerenbetonte Düfte und strahlen eine gewisse Wärme und Nachhaltigkeit aus. Dies passt zu modernen Rotweinen.



Das Traubenernte-Team am Iselisberg

Aber entscheiden Sie selber. Stellen Sie Ihre Nase und Ihren Gaumen vor neue Herausforderungen!

## Viel Neues vom Weingut Lenz

Verschiedene Bestrebungen führen auf dem Weingut Lenz oder auf der Viña Chillan immer wieder zu spannenden Neukreationen:

Dabei spielt die Vergrößerung und Verjüngung unserer Rebbergsflächen eine wichtige Rolle. Zumeist pflanzen wir auf diesen Flächen neue Sorten an, was uns gerade im Weissweibereich extrem vorwärts gebracht hat. Und kommen die Neupflanzungen nach 3 Jahren Aufbauarbeit in den Ertrag, führt unsere Neugierde im Keller zu neuen Weinreaktionen:

Unser **Solaris** ist eine pilzresistente weisse Neuzüchtung. Dank der Resistenz gegen Pilzkrankheiten, konnten wir diese Parzelle nach den Richtlinien von Bio-Suisse bearbeiten. So ist ein Biowein mit eindrucksvollen Duftnoten entstanden: reife Quitten, mit einer guten Balance und leicht süßem Abgang. Ein hervorragender Apérowein, passend auch zu Käse oder für danach.

Der **Lenz T**, wie Trend oder Trio, ist eine Mischung aus 35% Zweigelt, 35% Garanoir und 30% Pinot Noir, einzeln Maischevergoren und danach gemeinsam im Stahltank ausgebaut. Frucht und Geschmeidigkeit zeichnen diesen roten «Hauswein» aus.

Mit dem **Pinot Noir privé** haben wir unseren persönlichsten Wein geschaffen. Hierfür wurden unsere Spätlesetrauben aus den ältesten Rebbeständen mit Lufttrocknung angetrocknet - wie beim Amarone. Teilweise wurden die Trauben danach «als ganze Trauben» maischevergoren. Es entstand ein tiefgründiger Rotwein, der jetzt schon ge-

schmeidig wirkt, sein Potenzial aber erst in den kommenden Jahren preisgeben wird.

## Pinot Cup - Best of Swiss Wine

An dieser Stelle möchten wir Ihnen herzlich danken. Danken für Ihre Treue und manchmal für Ihren Mut, neue Wege mit uns zu gehen. Der Verkaufserfolg in den letzten Jahren bestärkt uns auf diesem hohen Niveau weiterzugehen. Beflügeln tun uns neben den positiven Gesprächen mit Ihnen auch andere unabhängige Meldungen.

Besonders stolz sind wir auf unseren **Pinot Noir Barrique 2006**. Er erreichte am Internationalen Pinot Cup in Deutschland das Finale und belegte schlussendlich den 39. Platz von knapp 500 Spitzen-Pinot Noirs aus der ganzen Welt. Ein Glanzresultat für unser Weingut. Für den Schweizer Wein auch ein Beweis, dass Spitzenweine zu vernünftigen Preisen zu haben sind.

Nur einen Fehler hat unser Jahrgang 2006 - er ist schon längst ausverkauft. So hoffen wir, dass Sie den aktuellen Pinot Noir Barrique 2007 als ebenbürtig einstufen werden.

Beständigkeit ist auf einem handwerklichen Weinbaubetrieb eine grosse Herausforderung! Einerseits machen Jahrgangsunterschiede die Weinverkostung zwar jedes Jahr spannend. Andererseits möchten wir mit gewissen Weinen eine hohe Beständigkeit bzw. Kontinuität erlangen. Beim Verführer

weiss gelingt uns das seit Jahren recht gut.

Und nun sind wir beim **Quarteto weiss**, unserem Allrounder, ebenfalls auf gutem Weg. Der Jahrgang 2008 ist

wieder mit dem Label «Best of Swiss Wine» ausgezeichnet, was eben für Beständigkeit spricht.



## Entwicklung

### Pinot-Initiative «Pinitium»

Mit unseren Winzerfreunden haben wir das gemeinsame Engagement für unsere Hauptsorte Pinot Noir (auch bekannt als Blauburgunder, Spätburgunder oder Pinot Nero) weiter entwickelt. Dabei ist unser Gemeinschaftswein «Findling» sicher die Krönung des Projektes. Die Zusammenarbeit geht aber viel tiefer: Mit dem Label

«Pinitium» wollen wir grossartige Pinot Noirs auszeichnen. Diese Weine werden im Rebberg und Keller nach definierten Kriterien produziert. Immer unter Berücksichtigung von Terroir und Philosophie des einzelnen Weingutes. So sollen eigenständige, charaktervolle Pinot Noirs entstehen.

Besteht ein Pinot Noir Barrique zudem noch die letzte degustative Hürde, darf er unter dem Label «Pinitium» vermarktet werden. Wir sind stolz, dass wir unseren Pinot Noir Barrique und unseren «Pinot Noir privé» mit diesem Qualitätslabel kennzeichnen dürfen.

## Bioweine

Insider wissen, dass Bioweine ebenfalls Spass machen können. Der Schritt von unserer extensiven IP-Traubenproduktion (IP = «Integrierte Produktion») zur Bio-Traubenproduktion ist gar nicht allzu gross. Ob wir unseren Betrieb allerdings ganz umstellen *hängt auch etwas von Ihnen ab*. Neben dem Solaris 2008 werden wir im Sommer eine Pinot Noir-Auslese 2008 in den Verkauf bringen. Wenn Ihnen unsere Bioweine gefallen, werden wir unsere Anstrengungen im Bio-Anbau verstärken.

Übrigens bauen wir in Chile alle unsere Traubensorten unter dem weltweiten Bio-Label BCS an, siehe [www.bcs-oeko.de](http://www.bcs-oeko.de).

## Wein-Wissenswertes

### Ferien auf dem Weingut

Wollen Sie das vielseitige Ferienland Chile hautnah erleben? Dann darf ein Aufenthalt auf unserem Weingut Viña Chillan, 430 km südlich von Santiago de Chile nicht fehlen.



#### *Innenhof unserer Viña Chillan in Chile*

Geniessen Sie dort die Ruhe des chilenischen Landlebens. Entspannen Sie sich von sonstigen Reisestrupazen am Pool inmitten unserer Weinberge. Wir verwöhnen Sie mit herzhafter Küche, rassigen Weinen und viel insider Informationen zu Land und Leute.

Für Fragen und Auskünfte nehmen Sie direkt Kontakt mit Ruedi Rüesch auf: [vinachillan@ctrmax.cl](mailto:vinachillan@ctrmax.cl)

## Rebenbrand in Chile

Wie Australien litt Chile im Januar und Februar unter extremer Trockenheit verbunden mit heissen, starken Winden. Das führte in unserer Region zu vielen Waldbränden, die auf andere Kulturen über griffen.



*Unersetzlich - unsere über 100 Jahre alten Reben. Leider teilweise zerstört.*

Leider sind auch 4 Hektaren von unseren Reben durch das Feuer zerstört oder stark in Mitleidenschaft gezogen worden. Genaueres kann Roland Lenz nach seinem Chile-Aufenthalt Ende April berichten.

## Sommerarbeiten im Rebberg

Mit steigenden Temperaturen erwacht das Leben im Rebberg. Die Wärme liebende Rebe ist eine eher spätaustreibende Pflanze. Nach dem Knospenschwellen erfolgt der eigentliche Austrieb der Sommertriebe um den 20. April herum. Stimmen die Temperaturen und die Feuchtigkeit kann dann ziemlich «die Post abgehen»: Ein Rebtrieb kann innert 24 Stunden bei idealen Bedingungen (am Tag um die 26°C, in der Nacht nicht unter 18°C) bis zu 20 cm wachsen.

### Laubarbeiten

Die erste und wichtigste Laubarbeit nach dem Austrieb ist das Ausbrechen (Erlesen) der überzähligen Triebe. Wir reduzieren die Sommertriebe auf 10 bis 14 Stück pro Rebe. Diesen Trieben gilt es Sorge zu tragen, denn an ihnen hängt einerseits der Traubenertrag, andererseits bestimmen sie auch die zukünftige Erziehungsform der Rebparzelle. Für diesen Arbeitsschritt benötigen wir rund 50 Stunden pro Hektare.

Nun gilt es die Rebe in Form zu halten. Das heisst bei uns, die Triebe aufrecht zu erziehen. So heften wir die Triebe durch die Drähte nach oben. Diese Arbeit erledigen

wir 2 Mal (je 15 Stunden pro Hektare), bis die Triebe etwa 120 cm gewachsen sind, den oberen Drahtrahmen verlassen. Jetzt ist die Zeit gekommen, um die grünen Sommertriebe ein erstes Mal zu «gipfeln» (Triebspitzen kürzen). Für diese maschinelle Arbeit benötigen wir rund 2 bis 3 Stunden pro Hektare. Das erste gipfeln passiert immer um die Reblüte (15. bis 20. Juni).

Ab der Reblüte kann die «Traubenzone» um den Bindedraht erkannt werden. Deshalb beginnt nach der Blüte das Auslauben der Traubenzone (manuell, etwa 80 Stunden/Hektare). Das Entfernen der Reblätter um die Trauben lässt die Trauben frei hängen. So trocknen sie nach Regen schneller, die Bildung der Farb- und Aromastoffe wird gefördert, die Fäulnisgefahr reduziert und wir sparen Zeit bei der Ernte.

Das zweite Gipfeln Anfang August ist so etwas wie der Abschluss der Laubarbeiten. Danach fängt die Feinarbeit mit der «grünen Ernte» an. Damit ist die letzte Ertragsregulierung durch das Herausschneiden überflüssiger Trauben gemeint.

### Bodenarbeiten

Neben den Laubarbeiten gilt es von Mai bis Ende August noch die Bodenbearbeitung und den Pflanzenschutz zu meistern. Pro Hektare benötigen wir gut 300 Stunden um den Aufwand vom Austrieb bis zur grünen Ernte zu bewältigen. Wenn alles richtig zusammen passt und einem die Natur keinen Streich spielt, kann man von einer gelungenen Rebsaison sprechen.

## Gourmet-Tipp

### Chilenischer Schlemmerabend

Haben Sie noch nicht reserviert? Sofort nachholen! Denn der chilenische Schlemmerabend im Restaurant Frohsinn am Samstag 11. Juli 2009 lässt jedes Gourmet-herz höher schlagen.



*Zubereitung der chilenischen Spezialitäten in der Frohsinn-Küche*

Nach dem Apéritiv mit Pisco und «chanco en piedra» werden Sie mit einem Vorspeise- und einem Hauptspeisebuffet verwöhnt.

### Geheimtipps

Wir möchten auf zwei Weine hinweisen, die nicht auf der Preisliste stehen:

- Federweiss 2008 (100% Pinot Noir)
- Müller-Thurgau Spätlese

Beide Weine bieten wir in der 50cl Flasche an. Sie sind beide herrlich fruchtig und «süffig», genau richtig zur Einstimmung auf einen genussvollen Sommerabend.

## Kurz-Notizen

Haben Sie gewusst, dass die «Eltern» des roten Cabernet Sauvignon die rote Sorte Cabernet Franc und der weisse Sauvignon blanc sind?

Oder unser Müller-Thurgau, alias Riesling Silvaner, definitiv eine Verbindung von Riesling und Madeleine Royal ist?

## Agenda

Suchen Sie kulinarische Köstlichkeiten, kombinieren Sie mit unseren Weinen, dazu Gemütlichkeit, Spannung, Humor und Informatives? Melden Sie sich auf [www.weingut-lenz.ch](http://www.weingut-lenz.ch) für unsere Genuss-Anlässe an.

### 2009:

1. Mai	Tag des offenen Weinkellers
2./3. Mai	Jahrgangspräsentation in Iselisberg
11. Juli	Chilenischer Schlemmerabend im Frohsinn Uesslingen
19. September	Pinitium Wein-Vorstellung im neuen Kino Freienstein

## Lebensweisheiten

Realismus ist, wenn man Geld, das man nicht hat, nicht ausgibt.

Das einzige was man ohne Geld machen kann, sind Schulden.

### Impressum Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

#### Inhalt und Herausgeber:

Roland und Karin Lenz  
052 746 13 86  
[www.weingut-lenz.ch](http://www.weingut-lenz.ch)  
[info@weingut-lenz.ch](mailto:info@weingut-lenz.ch)

#### Layout und Produktion:

Stefan und Claudia Lenz  
[www.stefan-lenz.ch](http://www.stefan-lenz.ch)  
[info@stefan-lenz.ch](mailto:info@stefan-lenz.ch)