

Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 26 • Oktober 2013

«Swissness beim Schweizer Wein bedeutet 100% Schweiz!»

Liebe Wein-Geniesser und -Geniesserinnen

Noch immer bürgt die Marke Schweiz weltweit für Produkte mit überdurchschnittlicher Qualität. Darauf dürfen wir stolz sein!

Um diesem Ruf auch zukünftig gerecht zu werden, sind wir alle täglich gefordert. Unser Fleiss, die Qualität, Innovation oder Risikobereitschaft sind wichtige Eigenschaften dazu. «Swissness» ist ein aktuelles und brandheisses Thema. Insbesondere beim Wein. Die gesetzlichen Regeln dazu sind schon lange definiert:

Wo «Schweizer Wein» auf der Flasche steht ist auch 100% Schweiz drin. Als Konsument können Sie sich darauf verlassen, dass beim Schweizer Wein, das Traubengut aus der Schweiz stammt.



Die Traubenproduktion ist auch in dieser 26. Ausgabe der Lenz Weinpost *das Thema*. Nach dem klimatisch schwierigen 2012 hofften wir, dass 2013 weniger anspruchsvoll wird. Doch weit gefehlt. Die Vegetationszeit war für die Winzer in allen Landesteilen voller wetterbedingter Herausforderungen. Trotzdem haben wir es geschafft, bereits die ersten 2013er-Weissweine für eine Degustation bereit zu haben.

Im Zentrum unserer Weinerlebnistagen vom 23., 24./30. November stehen unsere vielseitigen Rotweine: Ob elegant und betörend-fruchtbetont oder muskulös-würzig, wir sind sicher, dass Sie Ihren persönlichen Wunschwein für die Festtage finden werden.

Wir freuen uns auf Sie

Ihr Weingut Lenz

Aktuelles

Die Rebe - eine Wunderpflanze

Die Hauptvegetationszeit, von Anfang Mai bis Ende August, war von extremen Wetterbedingungen geprägt. Der Start im Mai/Juni war ungewöhnlich feucht und kalt, was zu langsamem Wachstum und einem unterschiedlichen Fruchtansatz führte. Das heisse, trockene Wetter im Juli und August beschleunigte das Triebwachstum und die Reife, konnte aber den Vegetationsrückstand nicht aufholen. Insgesamt waren die vier Monate für uns Winzer mit viel Staunen verbunden. Wir staunten darüber wie sich die Natur wieder von selbst einpendelt und erlebten die Rebe als Wunderpflanze die sich auf Extreme einstellen kann. Wer im September durch die Iselisberger Rebberge wanderte, konnte perfekte Weinberge bestaunen.

Der neue Lenz ist da!

Nach dem Motto «lieber spät als nie», starteten wir die Weinlese am 24. September. Léon Millot mit 93° Oe und Solaris mit 100° Oe waren ein grandioser Erntestart! Es folgten Müller-Thurgau, Garanoir, GF 48-12, Zweigelt, Sauvignon blanc.

Neu (und wieder) verfügbar sind folgende Weine:

- Verführer Weiss 2013
- Verführer rosé 2013 (Muscat bleu)
- Federweiss 2013
- Solaris 2013
- Sauvignon blanc 2013 (Chile)
- Cabernet / Carmenère 2012 als 50cl

Folgende Weine sind nur limitiert verfügbar:

- Pinot Noir privé 2012
- Pinitium Findling 2012
- Malbec 2012
- CumbreS 2012

Der Medaillenregen geht weiter

Noch nie wurden so viele Weine von uns an Weinwettbewerben mit Medaillen geehrt. Darauf sind wir sehr stolz, verzichten aber an dieser Stelle auf eine vollständige Aufzählung. Wir sind sicher, dass Sie Ihre persönlichen Favoriten selber herauskosten möchten. Dazu wünschen wir Ihnen viel Genuss!

Unser Weinsortiment als Degustationsreihenfolge

Gültig ab 20.11.2013

Weissweine

	Name und Bezeichnung	Sorte	Passend zu	Preis CHF
	Sauvignon blanc 2013 75 cl Intensiv exotisch-mineralisch, gut ausbalanciert	100 % Sauvignon blanc	Allrounder	14.00
	Müller-Thurgau 2012 50 cl Zitronengelb, viel Citrus und exotisches für die Nase, lebendig im Gaumen	100% Müller Thurgau	Apéro, leichte Gerichte	7.00
	Quarteto weiss 2013 75 cl Leuchtend gelb, exotische, vielschichtige Duftnoten, vollmundig	S. blanc, M-T, Seyval blanc, GF 48-12	Allrounder	16.50
	Rhein-Riesling 2012 75 cl Goldig, mineralisch, reife gelbe Früchte, elegant und frisch im Gaumen	100 % Riesling	Apéro, leichte Gerichte	16.50
	Blanc de Noir Barrique 2012 75 cl Kupferfarben, Röstaromatik mit Vanille, etwas Honig und Lebkuchen, stoffig im Gaumen	100 % Pinot Noir	Fisch, leichte Gerichte	18.50
	Federweiss 2013 50 cl Spannend für Nase und Gaumen	100 % Pinot Noir	Apéro	9.00
	Solaris 2013 75 cl Goldig, herrliche Düfte nach Quitte, etwas Honig, gute Harmonie im Gaumen	100 % Solaris	Apéro	16.50
	Verführer weiss 2013 75 cl Citrus- und Grapefruit-Düfte, herrlich frisch im Gaumen, Sweet & Sour	100 % Müller Thurgau	Apéro	14.00
	Cuvée weiss 2013 50 cl Fantastisch fruchtig, lieblich und doch erfrischend im Gaumen, Sweet & Sour	Müller Thurgau, GF 48-12, Pinot Noir	Apéro	7.50
	Verführer rosé 2013 50 cl Noten nach Himbeeren und Erdbeeren, lieblich und doch erfrischend	100 % Muscat bleu	Apéro	9.00
	Dolce Vita weiss 2011 50 cl Herrlich duftend und nach mehr verlangend	100 % Sauvignon blanc	Dessert	19.50

Rotweine

	Cuvée rot 2012 50 cl / 25 cl Dunkel, fruchtiger Auftakt nach roten Beeren, rund und ausgeglichen	Pinot Noir, Regent, Garanoir	Zvieri, Apéro	8.50 5.00
	Lenz T 2012 75 cl Kirschrot, intensive Düfte nach reifen roten Beeren, ausgewogen im Gaumen	Garanoir, Zweigelt, Pinot Noir	Leichter Essensbegleiter	14.00
	Quarteto rot 2012 75 cl Rubinrot, intensive Düfte nach roten und schwarzen Beeren, rundes weiches Tannin	Pinot Noir, Regent, Garanoir, Zweigelt	Leichte Gerichte	16.50
	Dueto Nr. 1 2012 50 cl Granatrot, Rote Beeren mit leichtem Pfeffer angenehm elegant und weich	Pinot Noir, Carbernet Jura	Leichte Gerichte	12.00
	Cabernet Jura 2012 75 cl Dunkel, würzig, rund mit weichem Tannin	100 % Cabernet Jura	Essensbegleiter	16.50
	Léon Millot 2012 75 cl Violett, Süsshholz, dunkle Früchte, geschmeidig im Gaumen	100 % Léon Millot	Leichte Gerichte	18.50
	Cabernet Reserve 2012 75 cl Dunkel, würzige Düfte mit dezenter Röstaromatik, finessenreiche Struktur	100 % Carbernet Jura	Essensbegleiter	18.50

	Pinot Noir Barrique 2012 Herrliche Röstaromen, reife süssliche Waldbeeren, Dörrfrüchte, elegant	75 cl	100% Pinot Noir	Essensbegleiter	24.00
	Lenz Panorama 2012 Dunkle Waldbeeren herrlich vereint mit Süssholz und Pfeffer, komplex und mundfüllend	75 cl	Cabernet Jura, Pinot Noir	Essensbegleiter	24.00
	Pinitium Findling 2011 Süssliche Röstaromen, Beerenkompott, geschmeidig und nachhaltig	75 cl	100 % Pinot Noir	Essensbegleiter	34.00
	Pinot Noir privé 2012 Granatrot, konzentrierter Wein, mit angenehmer Wärme	75 cl	100 % Pinot Noir	Essensbegleiter	38.00
	Cabernet / Carmenère 2012 Dunkle reife Beeren, rund und ausgeglichen	50 cl	60% CS / 30% Carmenère	Pizza, Pasta	8.00
	Loco 2012 Dunkel und würzig für die Nase, stoffig im Gaumen	75 cl	Verrücktes Cuvée ..	Leichte Gerichte	14.00
	Merlot Gran Reserva 2012 Reife Zwetschgen, etwas Tabak, gut ausbalanciert	50 cl	100 % Merlot	Pizza, Pasta	12.00
	Malbec 2012 Dunkelfarbig, Heidelbeeren, etwas Lakritz, vielschichtig und stoffig	75 cl	100 % Malbec	Essensbegleiter, Grilladen	16.50
	Zinfandel Reserva 2011 Dunkel, schwarzer Beerenmix für die Nase, stoffig und langanhaltend	75 cl	100 % Zinfandel	Essensbegleiter, Grilladen	18.50
	Loco Reserva 2011 Dunkel, feine Röstaromen, würzige geschmeidige Struktur, vollmundig	75 cl	Verrücktes Cuvée als Barriqueausbau	Essensbegleiter, Grilladen	18.50
	Cabernet Sauvignon Gran Res. 2011 Dunkel, Beerenmix mit etwas Pfeffer für die Nase, vollmundig und langanhaltend	75 cl	100 % Cabernet Sauvignon	Essensbegleiter, Grilladen	18.50
	CumbreS Gran Res. 2012 Dunkel, schwarzer Beerenmix für die Nase, stoffig und langanhaltend	75 cl	C.S. / Merlot / Malbec	Essensbegleiter	21.00
	Pinot Noir Gran Reserva 2012 Dunkler Beerenkompott und Süssholz für die Nase, im Gaumen einfach nach mehr verlangend...	75 cl	100 % Pinot Noir	Essensbegleiter	27.50
	Carmenère Gran Reserva 2011/2012 Intensive Terroirdüfte, Kräuter, Eukalyptus, etwas Pfeffer, ausgewogen, langanhaltend	75 cl	100 % Carmenère	Essensbegleiter	21.00
	Malbec Gran Reserva 2011/2012 Violett, duftend nach Süssholz und Brombeeren, etwas Mocca, sehr stoffig	75 cl	100 % Malbec	Essensbegleiter	27.50
	Dolce Vita rot 2012 Herrlich duftend und nach mehr verlangend	50 cl	100 % Merlot	Dessert	19.50
	Wein-Kollektionen mit je 6 Flaschen DANKE - FREUDE - GLÜCK		Diverse	-	110.00



Herzlich willkommen



Unser Team der Viña Chillan



Unser Weinleseteam 2013

Entwicklung

Neu von Delinat zertifiziert



Nino, Olivier und Mathäus mähen unter den Rebstöcken, wir verzichten auf Herbizid

Als erstes Bio-Weingut der Schweiz wurden wir von Delinat (www.delinat.com) zertifiziert. Damit wird eine enge Zusammenarbeit auf verschiedenen Ebenen angestrebt:

- Wir kreieren für den Degustationsservice von Delinat einen speziellen Weisswein
- Mit dem Delinat-Institut (www.delinat-institut.com) führen wir Versuche und Forschungen im Bereich Biodiversität und klimapositive Landwirtschaft durch.

Wir freuen uns sehr auf diese spannende, zukunftsorientierte Zusammenarbeit.

Eindrücke unserer Winzerlehrtöchter Isabelle Pfäffli

Als ich die Lehre begonnen habe, konnte ich noch nicht genau sagen was mich erwartet. Ich wusste zu diesem Zeitpunkt noch nicht, ob mir dieser Beruf auch wirklich gefällt. Jetzt bin ich schon gut ein Jahr auf dem Weingut Lenz und bin sicher, dass die Berufswahl die Richtige war.



Isabelle sticht Blacken aus, die biologische Unkrautbekämpfung

Jeder Tag bietet Neues, das macht es sehr spannend. Ein Jahr ist wenig, aber ich habe in dieser Zeit viel Neues gelernt und gesehen. Ich bin froh, dass ich auf dem Weingut

Lenz meine Lehre absolvieren darf, da ich hier einen sehr breiten Einblick in alle Bereiche des Berufes erhalte. Auch das Arbeitsklima ist sehr gut, es gibt immer etwas zu lachen. Ich freue mich auf die weiteren zwei Lehrjahre.

Wein-Wissenswertes

Die Traubensorte Seyval Blanc

Seyval blanc konnten wir erstmals im Quarteto weiss verwenden. Die Traubensorte wurde 1919 auf dem Rebzuchtbetrieb Seyve Villard in Saint-Vallier aus den beiden Seibelt-Reben S5656 und S4986 gekreuzt. Sie ist perfekt pilzresistent und punkto Ertrag ein sicherer Wert. Im Quarteto weiss ist sie für die Eleganz und Finesse verantwortlich.

Geheimtipp: Findling 2011

Das Gemeinschaftsprojekt «Pinitium» (www.pinitium.ch) hat einen neuen Findling-Jahrgang hervorgebracht. Der Findling 2011 ist die Verheiratung der besten Pinot Noir-Lots von sechs Weingütern, zu gleichen Teilen. Der Findling ist ein wahrer Eidgenosse, er bietet intensive Düfte nach reifen roten Beeren, kombiniert mit einer feinen Röstaromatik im Gaumen.

Agenda

9./10. November Degustations-Tage in Hombrechtikon

23./24. November Weinerlebnis, Weingut Lenz

30. November Weinerlebnis, Weingut Lenz

17. Januar Wein-Dinner, Frohsinn Uesslingen

20. Januar NZZ-Verkostung in Zürich

Impressum Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Inhalt und Herausgeber:

Roland und Karin Lenz
052 746 13 86
www.weingut-lenz.ch
info@weingut-lenz.ch

Layout und Produktion:

Stefan und Claudia Lenz
www.stefan-lenz.ch
info@stefan-lenz.ch