

Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 27 • April 2014

«Handle – doch nie der Natur zu wieder!»
(Laotse 604-531 v. Chr.)

Liebe Wein-Geniesser und -Geniesserinnen
Was wäre wohl, wenn der Mensch nach diesem Zitat leben würde? Wäre die Welt dann besser oder zumindest grüner? Wären die Lebensmittel dann gesünder? Und was wäre mit dem Klimawandel?

Das über 2'500 Jahre alte Zitat zeigt, dass es schon damals Menschen gab, die sich mit der Beziehung zwischen Natur und Mensch auseinandersetzen. Und schon damals stellten sie fest, dass die Natur langfristig stärker ist. Sicher, Tatsache ist wohl, dass der moderne Mensch sein Handeln der Natur nicht mehr ganz unterstellen kann. Unsere Wirtschaft, unser Alltag, ganz einfach unser Leben würde nicht mehr funktionieren. Was wir aber sicher können, ist der Natur wieder einen grösseren Stellwert einzuräumen. Das kann jeder einzelne - ganz nach seinen Möglichkeiten.



Wir werden oft gefragt, **warum wir das Risiko** auf uns nehmen und unsere Weinberge **biologisch** bewirtschaften?

Die Antwort darauf ist ganz einfach:

Es ist widerspiegelt klar unsere Lebenseinstellung! Wir möchten der Natur, also dem Boden, den Pflanzen, den Tieren, der Luft und schlussendlich uns selber so Sorge tragen, damit auch zukünftige Generationen hier überleben können. Neben der Gesunderhaltung unserer Ressourcen möchten wir mit unseren Weinen zudem ein gesundes Genussmittel produzieren.

Die Umstellung auf die Bioproduktion war für uns ein gewaltiger Schritt nach vorn und zugleich ein Schritt **zurück zur Natur**. Denn der Schlüssel zum genussvollen Bio-Wein liegt nicht im Keller sondern klar im Rebberg!

Die Umstellung auf Bioproduktion brachte für uns ein höheres Produktionsrisiko mit und fordert Sie als Weingeniesser ebenfalls stärker. Denn die Jahrgangsunterschiede bei Bio-Weinen sind tendenziell grösser. Trotzdem hoffen wir, diesen Weg weiter beschreiten zu können. Denn wir fühlen uns dabei wohl, «es passt einfach».

Und die Natur dankt es uns bereits! Einerseits hat in unseren Weinbergen die Bio-Diversität und damit die **Artenvielfalt** massiv zugenommen, andererseits hat sich in unseren Weine noch mehr **Aromavielfalt** entwickelt.

Und wieder einmal liegt es an Ihnen zu entscheiden, ob unsere neuen Weine munden: Der Jahrgang 2013 hat wieder neue Geschmäcker und Aromen hervorgebracht. Einzigartig und unvergleichbar!

Wir freuen uns ganz besonders, Sie jeden Samstag von 10 Uhr bis 17 Uhr begrüßen zu dürfen, oder ganz speziell am Tag des offenen Weinkellers oder an unserer Jahrgangspräsentation.

Auf bald - Ihr Weingut Lenz

Two handwritten signatures in black ink, one on the left and one on the right, appearing to be 'A. Lenz' and 'V. Lenz'.

Aktuelles

Schritt für Schritt in 20 Jahren

Wir können es selber kaum fassen: am 1. Januar 1994 gründeten wir das Weingut Lenz am Iselisberg. Im ersten Jahr produzierten wir ausschliesslich Weintrauben für den Verkauf. Vom Jahrgang 1995 kelterten wir dann unsere ersten 4 eigenen Weine: einen Müller-Thurgau, einen Rosé, einen Pinot Noir und als Exklusivität eine rote Spätlese...

Dazwischen liegen nun zwanzig spannende Jahre die wie im Flug vergangen sind. Dass sich das Weingut Lenz zum «Bio-Weingut mit dem Ozean dazwischen» entwickeln konnte, liegt zum grossen Teil auch an Ihnen: Dank Ihrer Treue, Ihrem Vertrauen und Ihrem Mut zu Neuem, fanden wir die Ausdauer, die nötige Erfahrung und die positive Einstellung um diesen lehrreichen Weg Schritt für Schritt begehen zu können.

LENZ EDITION NR 1

So richtig feiern möchten wir mit Ihnen diesen intensiven Zeitabschnitt im nächsten Jahr: Halten Sie sich dafür **die letzten zwei November-Wochenenden im 2015** frei!

Bedanken möchten wir uns bei Ihnen jedoch jetzt schon. Dazu haben wir einen aussergewöhnlichen Wein kreiert: die «LENZ EDITION NR 1», die Verheiratung unserer beiden Weingüter mit unseren flächenmässig wichtigsten Traubensorten: **Pinot Noir und Carmenère**. Die Trauben wurden dazu speziell verarbeitet und 2 Jahre im Barrique ausgebaut. Nun ist ein Rotwein entstanden, der Eleganz, Wärme, und Kraft vereint. Die Ausdauer hat sich gelohnt!

Jubiläum zum zweiten

Die Schweizer Muskelgesellschaft, früher Gesellschaft für muskelkranke Menschen, feiert dieses Jahr ihr 40jähriges Bestehen. Zu diesem langjährigen Engagement möchten wir herzlichst gratulieren.

Um diese grossartige Arbeit zu würdigen, haben wir zusammen mit der Schweizerischen Muskelgesellschaft einen



passenden **Jubiläumswein** ausgewählt: die «**Lenz Cabernet Reserve**».

Wer die Schweizer Muskelgesellschaft bei ihrer zukünftigen Arbeit unterstützen will, kann diesen spannenden Rotwein für 24 Franken bei uns beziehen. Damit spenden Sie 5 Franken für muskelkranke Menschen.

Entwicklung

Rondo neu im Quarteto rot

Die pilzwiederstandsfähige Traubensorte (PIWI) Seyval blanc konnten wir 2013 erstmals im Quarteto weiss verwenden. Dadurch wurde das Mischungsverhältnis zu Gunsten der PIWI-Sorten angepasst. Analog haben wir nun beim Quarteto rot mit der Traubensorte **Rondo** eine Veränderung vorgenommen: Rondo ersetzt den Garanoir. Zusammen mit Pinot Noir, Regent und Zweigelt, präsentiert sich der Quarteto rot 2013 wieder fruchtbetont und elegant.

Rondo gilt als sehr pilzwiederstandsfähige Rotweintraubensorte. Sie wurde 1964 in der damaligen Tschechoslowakei aus **Zarya Severa x St. Laurent** gekreuzt. Die eigentliche Vermehrung erfolgte später in

der Deutschen Forschungsanstalt Geisenheim. Die Trauben sind Ende September bereits voll reif und erbringen elegante nach schwarzen Beeren duftende Weine und ergänzen so unseren Quarteto rot perfekt.

Biologische Kontrollen: 100% erfolgreich

Das Labor Belp hat auch beim Jahrgang 2013 unsere wichtigsten Weine auf Pestizid-Rückstände untersucht. Dabei werden Analysen zu Restanzen von über 500 chemischen Substanzen durchgeführt. Wie in den Vorjahren wurden **keine Rückstände** gefunden, was uns wiederum stolz macht.

Traubengut das nicht zweifelsfrei von nachbarschaftlicher Kontamination ist, verarbeiten wir strikt getrennt (die Kontamination entsteht meistens durch Windverfrachtung von Pestiziden aus Nachbar-Rebflächen). Das kann so weit gehen, dass wir die daraus abgefüllten Weine nicht unter dem Biolabel in den Verkauf bringen.

Erfolgreiche Weinkreationen

Die Kreation von neuen Weinen erfordert **Instinkt in Kombination mit Erfahrung**. Nicolai Hartmann beschreibt Instinkt als ein «zweckgerichtetes Handeln, bei dem wir keine genaue Vorstellung davon haben, was der Zweck ist». Ein Sprichwort aus Frankreich vergleicht Erfahrung mit einem «schlauhen Fuchs, den man nicht zweimal in derselben Falle fängt».



Auch eine Art von Bio-Diversität: Füchse in unseren Rebbergen.

Wie meistens wenn man Erfolg hat, ob beim Sport, in der Schule, oder im Beruf, sind Instinkt und Erfahrung geschickt zu verbinden. Der Instinkt «was» auf dem Markt gefragt ist (Trend) und schlussendlich gekauft wird, ist genauso wichtig wie die Erfahrung die schliesslich zur Produktentwicklung führt.

Deshalb schätzen wir das direkte Gespräch mit unseren Kunden sehr. Daran orientiert sich unser Instinkt. Und dass wir gleich zwei Weinlesen pro Jahr durchführen können, in denen wir mehr als 50 verschiedene Weine produzieren, bringt uns an Erfahrungen massiv weiter.

So sind den Möglichkeiten fast keine Grenzen gesetzt. Grenzen setzt uns vor allem die Natur (Traubenangebot) oder die beschränkte Zeit.

Abfüllen ist eine Nervensache

In 5 bis 6 Abfüllungen wird unsere Jahresproduktion definitiv veredelt. Die Flaschenabfüllung ist als letzter Schritt der Produktion zugleich auch der Abschluss eines Jahrgangs und immer eine etwas nervige Sache für den Winzer: wie kommt der Wein schlussendlich beim Konsumenten an? Haben wir wirklich alles richtig gemacht?



Nachdem wir die Weinentwicklung degustativ, ob im Barrique oder Stahltank, mitverfolgt haben, erfolgt die Entscheidung, den Wein abzufüllen. Dabei kann der Weinausbau zwischen 2 und 24 Monaten variieren. Der Wein wird nun minimal filtriert und der Gehalt an Schwefeliger Säure (das natürlichste Konservierungsmittel) wird kontrolliert. Ist der Wein bereit, wird er in den Rundfüller auf der Abfüllanlage gepumpt, wo er in die entsprechende Flasche umgefüllt wird (die Flasche wurde vorher zusätzlich ausgespült).



Danach wird die Flasche automatisch verschlossen, mit Kork oder Drehverschluss, und in einer Box zwischengelagert. Pro Stunde können wir ca. 2000 Flaschen abfüllen. In einem späteren Schritt wird die Flasche noch etikettiert und verpackt und ist somit bereit für den Verkauf.

Sauberkeit als höchstes Gebot

70% aller anfallenden Kellerarbeiten ist Reinigen. Sauberkeit garantiert beim Wein

machen einfach weniger Probleme. Ziemlich aufwändig ist das Reinigen der Barriquefässer.



Da bei uns die 225l Eichenfässer oft zwei bis drei Monate leer sind, ist eine Hochdruckreinigung unserer Fässer mit Heisswasser unumgänglich. Das dauert ca. 5 Minuten pro Fass, was bei gut 450 Fässern doch einiges an Zeit verschlingt.

Wein-Exklusivitäten für Partner

Für zwei renommierte Weinfachhändler in der Schweiz und Deutschland können wir Wein-Exklusivitäten produzieren.

Deilinat DegustierService

Das Unternehmen Delinat fördert die Verbreitung von Wein aus kontrolliert biologischem Anbau. Für Delinat aus St. Gallen produzieren wir den Weisswein «Lenz Grimbart». Dieser Wein ist eine Vermählung aus weiss gekeltertem Pinot Noir, Solaris und Müller-Thurgau. Informationen dazu finden sie unter www.delinat.com.



Informationen dazu finden sie unter www.delinat.com.

Drei Exklusivitäten für Baur au Lac

Gleich drei verschiedene Weinprojekte konnten wir für Baur au Lac Vins aus Zürich realisieren. Unser Cuvée Noir, das Cuvée Blanc und den Viognier aus dem Barrique sind wichtige Produkte im breit gefächerten und exklusiven Angebot von Baur au Lac. www.bauraulacvins.ch.



Viña Chillan

Die starken Erdbeben vom 27. Februar 2010 haben uns bekanntlich ja ziemlich aus der Bahn geworfen. Die Renovationen auf unserer Viña nahmen danach drei volle Jahre in Anspruch.

Ab der Weinlese 2013 können wir wieder normal arbeiten - fast ohne Improvisation. Als weiteren Entwicklungsschritt werden

wir versuchen den Betriebszweig Gastronomie und Gästeunterbringung neu zu organisieren, um uns auf den Weinbau konzentrieren zu können.



Unsere Viña ist wieder in Stand gestellt.

Gerade der Tourismus, der in Chile ein bedeutender Wirtschaftsfaktor geworden ist, hat auch bei uns grosses Potenzial. Falls auch Sie etwas Erholung mitten in den Weinbergen suchen, besuchen Sie uns doch auf der Viña Chillan!

Pinot Noir-Weltmeisterschaft

Der Weinwettbewerb «Mondial des Pinots» rückt die Finesse, die Subtilität und die Besonderheiten der Pinot-Familie ins richtige Licht. Für uns Produzenten ist das die Gelegenheit, sich mit den Besten zu messen. Fünfzig internationale und professionelle Degustatoren bilden die Fachjury dieses Wettbewerbs.



Preisverleihung durch den Sommelierweltmeister Paolo Basso (rechts) in Sierre

Beide eingereichten Weine haben **Gold** geholt:

- Pinot Noir Barrique 2011
- Pinot Noir privé 2011

Die Auszeichnungen untermauern eindrücklich, dass unsere Pinot Noir Rebberge am Iselisberg die Bio-Umstellung perfekt verkraftet haben. Da wir im 2013 total 6 Goldmedaillen an internationalen Weinwettbewerben gewonnen haben, wurden wir zudem als erfolgreichstes Weingut im Thurgau geehrt. Darauf sind wir stolz.

Geheimtipp

Ab März 2014 sind auch die von unseren Kindern mitproduzierten Weine, die **Sélection Pascal** und die **Sélection Rahel**,

wieder im Verkauf. Leider nur als limitierte Abfüllungen.

Wein-Wissenswertes

Wussten Sie

... dass wir 2013 rund 1200 Reben rodeten um dort 400 Sträucher und Bäume einzupflanzen?

... dass wir vom November bis April keine Maschinenarbeiten mehr in den Weinbergen durchführen um dem Boden eine Erholung zu gönnen?

... dass es in unseren Weinbergen über 20 Sitzstangen für Greifvögel gibt?

Agenda

1. Mai	Tag der offenen Kellertür
3. und 4. Mai	Jahrgangspräsentation
22. bis 25. Mai	Winzerfussball Europameisterschaft im Wallis
4. Juli	Chilenischer Schlemmerabend im Frohsinn Uesslingen
31. Juli	„uf zum lange Tisch am Iselisberg“
15. August	EntreAkt auf dem Weingut Lenz
31. August	Winzerbrunch
26./27. September	Wildbuffet in der Linde, Dettighofen
23./29./30. November	Weinerlebnis

Humor

Treffen sich zwei Planeten im Weltall. Sagt der eine: «Du siehst aber schlecht aus. Bist Du krank?» Meint der andere: «Ja mir geht's nicht gut. Habe Homo sapiens.»

Tröstet ihn der erste Planet: «Kopf hoch. Hatte ich auch mal. Das geht schnell vorüber.»

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