

# Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 29 • April 2015

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Die, die mit den Reben tanzen...»

Wir können es selber kaum glauben: momentan arbeiten wir in unseren Weinbergen rund um den Iselisberg mit 31 verschiedenen Traubensorten. Daraus vinifizieren wir 30 verschiedene Weinkreationen - und das ohne unsere chilenischen Weine.

Die kompromisslose Erneuerung unserer Weinberge zeigt nun erste Früchte: Als absolute Schweizer Neuheit können wir Ihnen unseren ersten Jahrgang mit «Souvignier Gris» präsentieren, einer Kreuzung aus den Traubensorten Cabernet Sauvignon und Bronner. Daraus ist ein köstlicher Weisswein entstanden, der Sie duftmässig und gaumenmässig überraschen wird.

Ebenfalls neu: Wir werden jährlich zwei Jahrgangswine kreieren, die die Einzigartigkeit und das Besondere des Jahres festhalten sollen: Unser «Anno 2014 weiss» ist die Vermählung von Blanc de Noir mit Johanniter und unser «Anno 2014 rot» ist ein Blend aus Pinot Noir und Malbec, im Barrique ausgebaut.



Sie sehen, eines ist sicher: Langeweile dürfte bestimmt nicht aufkommen!

So freuen wir uns riesig, Sie zur Jahrgangsvorstellung vom 1. und 2. sowie 3. Mai zu uns einzuladen.

Neben der Präsentation unserer Neuheiten und Bewährtem, möchten wir Sie auch kulinarisch in unserer Festwirtschaft verwöhnen.

Also ... auf nach Iselisberg - Genuss pur ist angesagt!

Auf bald - Ihr Weingut Lenz

## Aktuelles

### 2015 verheisst Spannung pur!

#### Erlebniskellerei - Mut zu Neuem bündeln

Da wir mit unseren Betriebsgebäuden einmal mehr aus allen Nähten platzen, konnten wir nach 18 Monaten Planung mit dem Bau einer Kellerei-Erweiterung starten. Mit dem Projekt entsteht die «**Erlebniskellerei und Bio-Weingut Lenz**» - geplant ist die Eröffnung im November 2014.



Betonieren der Keller-Bodenplatte im November

Dieser Neubau wird nicht nur einen Barrique-Keller für 300 Fässer, Kühlkeller, Gärkeller und ein neues Büro beherbergen. Nein, dieser Neubau soll vor allem verbinden:

- Den Winzer mit seinen Gästen bzw. Kunden bei **Events** und **Verkostungen** mit Kellereirundgängen.
- Die Winzer unter sich, beim Fachsimpeln oder bei Weiterbildungen in Form eines

**Bio-Kompetenzzentrums.** Das soll auch der Ausbildung unseres Winzernachwuchs zu gute kommen. Wir bilden seit 1997 Lernende aus.

- Den einheimischen Winzer mit einem **Gastwinzer** und interessierten Weinfreunden, die unsere Offenheit und Innovationsfähigkeit zu schätzen wissen.

Deshalb entstehen auch die dazu notwendigen Verkostungs- und Eventsräumlichkeiten. Die ersten Anlässe sind mit der Einweihung **Ende November 2015** geplant.

Dazu möchten wir folgendes verraten: Unser erster Gastwinzer kommt aus dem Burgenland und wird Sie mit seinen Weinen begeistern – seien Sie gespannt!

## Weinjahrgang 2014

Qualitativ hat die Kirschessigfliege in unseren Weinen zum Glück keine Spuren hinterlassen.

Da sie aber einige rote Traubensorten bevorzugt, konnten wir weder Rondo noch Muscat bleu verarbeiten. So fehlt Rondo im Quarteto rot 2014 gänzlich und beim Verführer Rosé musste wir auf Pinot Noir und Cabernet Jura als Ersatz vom Muscat Bleu ausweichen.

Trotz diesen Einschränkungen können wir von **einem gelungenem Weinjahrgang 2014** sprechen: Unsere Weissweine zeigen sich verlockend aromatisch und frisch, die Rotweine elegant und finessenreich.



Unsere Sauvignon Blanc vor der Ganztraubenabpressung



Der Trester 2 Stunden später, mit rund 65 % Ausbeute

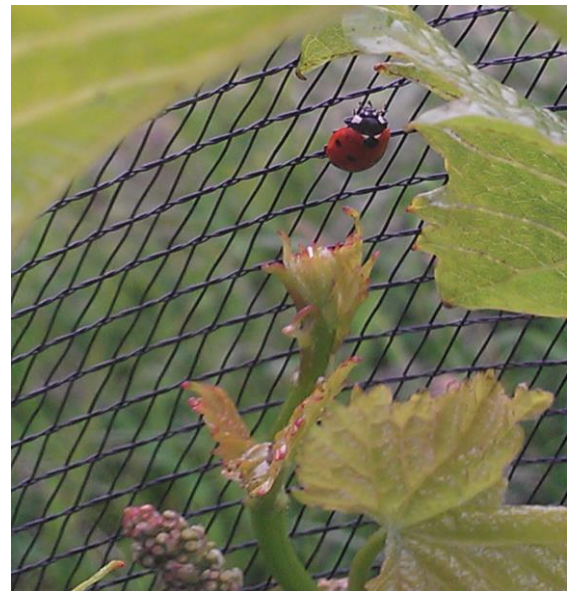
## Forschungszusammenarbeit Bio-Weingut Lenz mit Delinat

Für uns ist klar, dass wir erst am Anfang unserer Bio-Entwicklung stehen. Gerade was die Zusammenhänge zwischen Boden-, Rebenklima oder zwischen Reben-, Rebkrankheiten und Schädlingen angeht.

Der Schlüssel zu einem tollen Wein liegt im Weinberg. Bei einem Biobetrieb macht dies rund 90% der Qualität aus!

Deshalb werden wir weiterhin viel Neues für die Praxis ausprobieren. Erhebliche Unterstützung erhalten wir dabei nun vom Bio-Weinhändler «Delinat».

Die Schwerpunkte dieser gemeinsamen Forschungsarbeiten liegen bei der **Pflanzenstärkung**, dem Verzicht auf Schwefel und Kupfereinsatz im Bioweinbau und bei der Biodiversität.



Ein einheimischer Marienkäfer hilft mit...

Gleichzeitig werden wir in Zusammenarbeit mit der ZHAW (Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften), dem FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) und dem BAFU ein Projekt zum Thema Ökobilanz auf Weinbaubetrieben angehen.

## Entwicklung

### Unsere Traubensorten

Durch die Erneuerung alter Weinberge und Neupflanzungen auf bisher unbestockten Südlagenparzellen haben wir unser Traubensortenangebot massiv ausgebaut. Da der Aufbau eines neuen Rebbergs bis zum ersten Ertrag bekanntlich 4 bis 5 Jahre dauert, werden wir Ihnen in den nächsten Jahren laufend Neues präsentieren können.



Nachfolgend eine Liste unserer Traubensorten. Das (P) steht für pilzwiederstandsfähige Traubensorte (PIWI).

#### Weisse Traubensorten

Riesling, Viognier, Sauvignon Blanc, Johanner (P), Cabernet Blanc (P), Bronner (P), Müller-Thurgau, Sauvignier Gis (P), Solaris (P), Muscaris (P), GF 48-12 (P), Cal 6-04 (P), Gewürztraminer, Grüner Veltliner, Chenin Blanc, Seyval Blanc (P)



Die Traubensorte GF 48-12, 1996 gepflanzt

#### Rote Traubensorten

Pinot Noir, Zweigelt, Garanoir, Léon Millot (P), Regent (P), Cabernet Jura (P), Cabernet Cantor (P), Merlot, Divico (P), Muscat bleu (P), Malbec, Baron (P), Rondo (P), Siramé (P), Cabernet Franc

Viele dieser interessanten Sorten finden Sie bei uns auch in Cuvées integriert.

#### Biologische Kontrollen: 100% erfolgreich

Das Labor Belp hat auch beim Jahrgang 2014 unsere wichtigsten Weine auf Pestizid-Rückstände untersucht. Dabei werden Analysen zu Restwerten von über 500 chemischen Substanzen durchgeführt. Wie in den Vorjahren wurden **keine Rückstände** gefunden, was uns wiederum stolz macht. Neu finden Sie auf unseren Etiketten den Vermerk «**biologisch vegan produziert**». Vegan produzieren heisst, auf alle Hilfsstoffe zu verzichten, die tierischen Ursprungs sind.

#### Klartext zum Wechselkurs

Da wir gut 94% unserer Schweizer Weine in der Schweiz verkaufen, trifft uns die Wechselkursproblematik nur indirekt. Klar ist, dass unsere einheimischen Weine auf einen Schlag 10% bis 15% an Preisattraktivität gegenüber europäischen Weinen verloren

haben. Wir sind aber überzeugt, dass wir das durch Innovation, Qualität und Kontinuität langfristig ausgleichen können. Als Schweizer Bio-Qualitätsbetrieb steht für uns fest:

- Wir werden keine Schweizer Mitarbeiter oder Lehrlingsplätze durch günstigere Grenzgänger ersetzen.
- Wir werden weiterhin mit allen unseren Lieferanten zusammenarbeiten, die ihre Produktionsstandorte in der Schweiz haben.

Als Schweizer, die in Grenznähe wohnen, ist es für uns beschämend, was diese Schweizer Einkaufstouristen in Singen oder Konstanz verursachen! Diesen Konsumenten scheint nicht bewusst zu sein, dass sie nur von kurzfristigen Preisvorteilen profitieren und dabei am eigenen Ast sägen. Letztlich verdienen wir unser Geld in der Schweiz und sollten so auch zur Wertschöpfung in unserem Land beitragen. Schweinbar müssen aber viele immer «den Fünfer und das Weggli haben».

Dass man nun zusätzlich zwischen Singen und Feldkirch grosse Shopping-Centers für die gierigen Schweizer aus dem Boden stampft macht uns wirklich nachdenklich ...

#### Viña Chillan

Nach einem aussergewöhnlich trockenem und heissen Sommer, fing die Weinlese 2015 in Chile rund 10 Tage früher an als normal.

Sauvignon Blanc und Pinot Noir konnten wir bei idealen Bedingungen vom 9. bis 12. März einkellern. Daraus entstehen neben der Pinot Noir GranReserva auch die beiden Naturweine «Naturista blanco y tinto», die wir nach Japan exportieren.



Unsere 1000 Liter-Bags bereit für den Container-Transport in die Schweiz

Ab September werden wir Ihnen folgende **Neuheiten aus Chile** präsentieren:

Shiraz GranReserva 2014, Zinfandel GranReserva 2014 und den «Inka 2014», eine Verheiratung von Uva Pais und Malbec.



Reife Malbec-Trauben Mitte März 2015

## Klimawandel: Zunahme der Hagelhäufigkeit

Wie aus den Informationen der Schweizer Hagelversicherung hervorgeht, hat die Schadenfrequenz und Schadenintensität in den letzten Jahren massiv zugenommen. So gab es im Zeitraum von 1972 bis 1992 nur ein Jahr (1975) mit einem «Überschaden». Ein Überschadenjahr ist ein Hageljahr mit einer Schadenbelastung von über 100% der Prämieinnahmen. Im gleichen Zeitraum von 1993 bis 2013 verzeichnet die Hagelversicherung neun «Überschadenjahre»!

Auch am Iselisberg mehrt sich die Hagelhäufigkeit. Nach der Katastrophe von 2004 (80% unserer Rebfläche war zu fast 100% betroffen), werden wir alle drei Jahre von einem Hagelschlag heimgesucht, der Schaden am Holz, am Blatt oder an der Traube verursacht. Vor 2000 war das nur jedes 10. Jahr der Fall.



Montage von Seiten-Hagelschutznetzen

Obwohl das Anbringen von Seitenhagelschutznetzen mit Kosten von rund CHF 25'000 pro Hektare verbunden ist, versuchen wir langfristig die meisten unserer Rebberge damit auszustatten.

Gleichzeitig profitieren wir neben dem Hagelschutz auch von einem Vogel- und Wildschutz und müssen die Rebtriebe auch nicht separat aufheften.

## Geheimtipp

Am Freitag 20. November 2015 findet unser erstes Wine & Dine mit unserem Gastwinzer aus dem Burgenland statt.

Lassen Sie sich überraschen wie das Zusammenspiel zwischen unseren einheimischen Weinkreationen, den Burgenländischen Weinen und kulinarisch spannenden Köstlichkeiten funktioniert ...

## Wein-Wissenswertes

Wussten Sie

... dass wir 2014 13'414 kWh Solarstrom produziert haben, 15% mehr als 2013?

... dass wir 2014 total 17'396 kWh Strom verbraucht haben, privat und im Betrieb?

... dass man 2014 in unserer Rebparzelle Wygarten 49 verschiedene Pflanzenarten erfasste?

## Agenda

1./2./3. Mai	Tag der offenen Kellertür
3. Juli	Chilenischer Schlemmerabend
31. Juli	«Uf zum langä Tisch»
31. August	Winzerbrunch
20. November	W & D mit unserem Gastwinzer
26./27. September	Wildbuffet in der Linde
20. November	W & D auf dem Weingut Lenz
21./22./28./29. Nov.	Einweihung und Weinerlebnis

### 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](mailto:info@weingut-lenz.ch)

#### Layout und Produktion:

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