
Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 3 • April 2002

Geschätzter Weinkunde

Liebe Weinfreunde

Ein prägnantes Zitat hat sich bewahrheitet:

«Chancen findet der, der Chancen sucht»

Konnten wir doch im turbulenten vergangenen Jahr, viele Weichen für die Zukunft unseres Weingutes stellen.

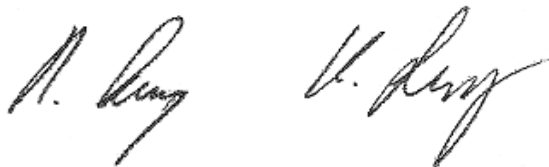
In Chile, auf unserer «Vina tierra y fuego», konnten wir unsere erste kleine, qualitativ hochstehende Weinlese in den Keller bringen. Die optimale Vorbereitung in den Rebsparzellen und die gute Organisation des «Bodegabaus» machten die erste Kelterung der verschiedenen Trauben zu einem echten Vergnügen.

In Iselisberg haben wir die neuen Chancen genutzt, um unsere Rebflächen weiter auszuweiten. Durch diese Vergrößerung können wir nun einem Winzer eine Festanstellung bieten. In der Rebsaison 2002 wird ein noch schlagkräftigeres Team die anfallenden Arbeiten bewältigen.

In der frei werdenden Zeit werden wir Sie noch besser beraten können.

Auch in unserer dritten Ausgabe der «Lenz Weinpost» stehen aktuelle Informationen über unser Weingut an erster Stelle. Wir sind überzeugt, Sie finden darin einige interessante News.

Ihre Winzerfamilie Lenz



Aktuelles

Iselisberger Weinjahrgang 2001

Der frühe Austrieb und die späte Weinlese im letzten Jahr, haben vor allem unsere roten Iselisberger-Weine stark geprägt. Dank dieser langen und zugleich langsamen Traubenreife präsentieren sich die Rotweine herrlich aromatisch und äusserst komplex.

Der überall durchgeführte frühzeitige Mostabzug («Saignée») hat diese aussergewöhnliche Charaktereigenschaften der Weine noch zusätzlich verstärkt. Die Rotweine 2001 können dank ihrer Intensität und dichten Struktur auch länger gelagert werden.

Die Weissweine des neuen Jahrgangs sind ebenfalls sehr spannend. Sie sind eine Spur leichter im Trinkgenuss und etwas schlanker als die 2000er. Dafür sind sie mit um so mehr Frische und Finessen ausgestattet und sortentypischer als ihre Vorgänger. Da kann der Sommer so richtig heiss werden!



Der Junior und der Profi haben gut Lachen

Als Kleinbetrieb, haben wir die Chance genutzt, uns intensiv mit den unterschiedlichen Traubensorten auseinander zu setzen und die Typizität jeder Rebsorte in den Vordergrund zu stellen. Dies ist bestimmt eine unserer Stärken, die wir als «KMU» (mit Betonung auf «K») unseren Kunden bieten können. Alle Weine bestechen deshalb durch ihre Reintönigkeit, als Duft in der Nase oder als Geschmack auf der Zunge. Zum Verkosten und Geniessen sind so wahre Sinnesfreuden entstanden.

Neukreationen

Vier spannende Neukreationen warten darauf von Ihnen entdeckt zu werden: Sauvignon Blanc, Zweigelt, Cuvée Sélection sowie ein dritter «Dolce Vita» - aus Regentrauben. Leider haben sie alle eines ge-

meinsam, sie sind nur in Kleinstmengen verfügbar.

Weinlese in Chile auf der «Vina Tierra y Fuego»

Bei schönstem Herbstwetter war es am 12. März am frühen Morgen endlich soweit: Mit idealen 95 Oechsle-Graden konnten die ersten Malbec-Trauben gelesen werden. Danach folgten Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Siraz, Pais und Carmenere. Am 5. April gegen Mittag beendeten wir unsere erste Weinlese. Ein fantastisches Gefühl! Denn obwohl wir nur eine kleine Ernte hatten, zeigte sich schon bald, was für ein Spitzen-Potenzial in den Weinen steckt.



Karin Lenz - Weinlese auf «chilenisch»

Weitere Information und aktuelle Eindrücke finden Sie auf unserer Internetseite www.lenz-weinbau.ch im Bereich «Über uns».

Jahrgangspräsentation 2001

An den ersten beiden Mai-Wochenenden stellen wir Ihnen unsere neuen Weine vor. Am

4. und 5. sowie 11. und 12. Mai

präsentieren wir Ihnen den Weinjahrgang 2001.

Da viele unserer Spezialitäten wirkliche Raritäten sind (mit kurzer Verfügbarkeit) reservieren Sie sich doch einfach eines der Daten. Sie, Ihre Freunde und Bekannten sind bei uns herzlich willkommen.

Öffnungszeiten unseres Weinverkaufs

Jeden Samstag sind wir von 10 bis 17 Uhr für Sie da und beraten Sie gerne.

Während der Woche sind Termine nach Absprache möglich.

Preisgestaltung

Bei verschiedenen Weinen müssen wir die Preise leicht erhöhen.

Die kompromisslose Mengenregulierung an der Rebe im September und der trockene Oktober, haben zu einer qualitativ guten aber kleinen Ernte geführt.

Unsere Flaschen beinhalten neu eine vorgezogene Entsorgungsgebühr, Korken und anderes Kelterungszubehör, haben Preis-erhöhungen zwischen 5 und 10 Prozent erfahren.

Entwicklung

«Non filtrée-Weine»

Wie schon erwähnt, arbeiten wir auch in der Kelterung möglichst schonend. Ein grosses Thema in der Kelterung ist die Filtration. Fragen wie und welche Filtersysteme sollen eingesetzt werden, oder wie oft und wie klar soll ein Wein filtriert werden, sind immer aktuell. Auch hier arbeiten wir nach dem Grundsatz «weniger ist mehr».

Bei unseren roten Süssweinen haben wir zum erstenmal auf eine mechanische Filtration verzichtet. Diese beiden Weine wurden nur durch die natürliche Sedimentation ausgeklärt.

«In Vino Veritas»

Bereits 1994 pflanzten wir die ersten 3000 pilzresistenten Weinreben der Sorte Regent. 1996 kamen nochmals 1500 solcher «interspezifischen» Weinreben dazu, diesmal von der Sorte «GF 48-12». «Interspezifische» oder eben pilzresistente Weinreben sind meistens Neukreuzungen aus Hybridreben (Americanos) die die Pilzresistenz gewährleisten, und Europäer Weinreben die die hervorragenden Weineigenschaften mitbringen. So wurde zum Beispiel unser GF 48-12 an der Forschungsanstalt Geilweilerhof in Deutschland aus den Sorten «Bacchus» und «Villard Blanc» gekreuzt. Die Sortenbezeichnung «GF 48-12» deutet auf den Ursprung der Rebsorte, die «Geilweilerhof Forschungsanstalt» hin.

In der Traubenproduktion verfolgen wir mit diesen zwei Rebsorten ein klares Ziel: Trauben zu erzeugen ohne Pflanzenschutzmittel. Da wir unseren Weinbaubetrieb nicht vollumfänglich auf Bioproduktion umstellen können, bringen wir unsere Weine von unseren pilzresistenten Rebsorten unter der Bezeichnung «Veritas» auf den Markt. Damit wollen wir auf die absolut umwelt-schonende Traubenproduktion hinweisen.

Gourmet-Tipps

Dekantieren

Bei den Rotweinen des Jahrgangs 2001 ist es besonders wichtig sie vor dem Geniessen etwas atmen zu lassen. Das Umleeren in eine Karaffe, etwa ½ Stunde vor dem Trinken, «öffnet» den Wein und macht ihn so richtig zum Sinneserlebnis.

Regent

Der Regent - im Tank ausgebaut - besticht ganz besonders durch seine feine Würzigkeit in die Nase und seine Vollmundigkeit auf dem Gaumen. Er ist bereits trinkreif.

Der Regent aus dem Eichenfass ist äusserst dicht mit einer guten Struktur. Er wirkt etwas schokoladig und hat weiche Brombeeraromen. Ein echter Geheimtipp!

Veritas GF 48-12

Sein typischer muscatartiger, lieblicher Duft verrät schon vieles. Da er nicht ganz durchgegoren ist und eine natürliche Restsüsse behalten hat, wirkt er rund und lädt einem richtig zum Trinken ein. Ein Renner für den heissen Sommer.

Blanc de Noir

Dieser exklusive Weisswein kann der richtige Begleiter zu weissem Fleisch, Fisch oder Käsegericht sein. Trocken ausgebaut, mit einer 6 monatigen Barrique-Reifezeit, ist er komplex und vollmundig, ausgestattet mit feinen Toast- und Orangenaromen.

Noch ein Trinktipps für unsere Rotweinliebhaber. Falls Sie noch Pinot Noir-Barrique unseres Spitzenjahrgangs 1998 besitzen, empfehlen wir Ihnen diesen jetzt langsam zu geniessen. Sie werden begeistert sein.

Wein-Wissenswertes

«IP» vs. «Bio»

Integrierte Produktion (IP) bedeutet für uns, dass wir unsere Trauben bezüglich Energieaufwand mit sehr wenig Maschineneinsatz erzeugen, wenn möglich auf Düngungsmittel verzichten und nur auf die zugelassenen umweltschonenden Pflanzenschutzmittel zurückgreifen, die von der Forschungsanstalt Wädenswil empfohlen werden. Der Boden unserer Rebberge ist das ganze Jahr begrünt, was sich äusserst positiv auf die Artenvielfalt unserer Flora und Fauna auswirkt. Somit können wir mit wenig Aufwand an Energie und Hilfsstoffen die angestrebten Traubenqualitäten erzeugen.

Vielleicht fragen Sie sich, warum wir am Iselisberg nicht auf Bio-Produktion umstellen? Mit der Bio-Produktion könnten wir bei unserer Hauptsorte dem Pinot Noir nicht mehr für eine qualitativ hochstehende Traubenproduktion garantieren. Gesundes und ausgereiftes Traubengut ist die Voraussetzung für das Keltern qualitativ hochstehender Weine.

In Chile sieht es mit der Bio-Produktion dank dem trockenem Klima anders aus. Dort ist unser «Hauptfeind» bei der Traubenproduktion der sogenannte «Echte Mehltau» (Oidium). Diese Pilzkrankheit können wir gut mit dem Naturelement Schwefel bekämpfen.

Holzchips anstelle von Barrique-Fässern?

Nun wird auch der Einsatz von Eichen-Holzchips in der Schweiz öffentlich diskutiert. Wie immer mit einigen Jahren Verspätung gegenüber der «neuen Welt» (Australien, Neuseeland, Kalifornien usw.) oder der EU. Zu Versuchszwecken ist der Holzchipseinsatz zugelassen. Er bewirkt eine natürliche Aromatisierung, wie wenn sie einem Gericht zum Schluss noch Safran oder Muskat beigegeben. Deshalb ist der Einsatz von Holzchips grundsätzlich nichts verwerfliches. Im Gegenteil - können doch so auch unsere Eichenwälder wieder etwas aufatmen, weil die Barrique-Produktion sich etwas verringern würde.

Eine Bedingung die für uns jedoch wichtig ist. Auf der Etikette soll klar deklariert werden, ob der Wein nun im Barrique oder mittels Holzchips so «holzig» wurde.

Schwefel

Die Geschichte des Weins ist untrennbar mit der Schwefelung oder genauer mit der Zugabe von Schwefel-Dioxid (SO²) verbunden. Weine ohne schweflige Säure kann es nicht geben. Geringe Mengen sind immer vorhanden, da verschiedene Stoffwechselprozesse bei der Vinifizierung SO² frei setzen. So produzieren zum Beispiel Weinhefen bei der alkoholischen Gärung auch SO².

Schweflige Säure erfüllt im Wein folgende Hauptfunktionen:

- Sie hemmt den Oxidationsprozess, die so genannte Alterung. Das ist vor allem bei den Weissweinen wichtig. Sie bleiben länger frisch und fruchtig.
- Sie hemmt die Entwicklung unerwünschter Mikroorganismen, wie zum Beispiel Essigbakterien.

Gerade in mikrobiologisch instabilen Weinen, zum Beispiel Weine aus Traubengut

das nicht ganz gesund war, ist es unerlässlich die schwefelige Säure auf einem gewissen Niveau zu halten. Die ersten Gesetze dazu wurden schon im 15. Jahrhundert erlassen. Heute regelt unsere Lebensmittelverordnung die Schwefeldosierung genauestens. Bei uns heisst die Devise klar «so wenig wie möglich».

Reisen in Chile? Besuchen Sie die «Vina Tierra y Fuego»

Planen Sie – oder jemand in Ihrem Bekanntenkreis eine Reise nach Chile? Auf unserem Weingut sind Übernachtungsmöglichkeiten vorhanden. Michele Rüfenacht und Ruedi Rüesch freuen sich auf Ihren Kontakt

☎ 0056 42 197 15 73
✉ tierrayfuego@terra.cl

Kurznotizen

Haben Sie gewusst,

... dass wir für den Winterschnitt der Reben rund 55 Arbeitsstunden pro Hektare aufwenden?

... dass ein Kork für einen Barrique-Wein 41 Rappen kostet?

... dass von einem Kilo Weintrauben schlussendlich gerade eine 75cl Flasche abgefüllt werden kann?

Veranstaltungen

Weinerlebnistage

4. und 5. Mai 2002
11. und 12. Mai 2002

Sommernachtsball in Iselisberg

27. Juli und 31. Juli 2002

Tage der offenen Kellertür

Im November/Dezember 2002, die Daten sind aufgrund der Weine aus Chile noch offen.

Zu verkaufen

Da wir unsere Rebberge immer am erneuern sind, fällt einiges an Rebholz-Rebstöcken an. Ideales **Cheminéeholz**! Es kann bei uns in Säcken abgeholt werden, ein Sack zu 20 Kilogramm gebräut kostet 10 Franken oder 7 Euro.

Humor

Früh übt sich, wer ein Meister werden will

Die erste Ernte in Chile war auch für Pascal und Rahel ein echtes Erlebnis.



Pascal degustiert, Rahel prüft die Farbe

Wichtige Trinkregel

Wer viel Iselisberger trinkt, der schläft gut. Wer viel schläft, sündigt nicht. Wer nicht sündigt, kommt in den Himmel.

Respektiertes Verbot

«Liebling, der Arzt hat dir verboten zum Essen Wein zu trinken», mahnt die Gattin ihren Mann.

«Hast recht Schatz», meint der, «räum das Essen wieder weg».

Impressum

Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Roland und Karin Lenz

☎ 052 746 13 86
🌐 www.lenz-weinbau.ch
✉ redaktion@lenz-weinbau.ch

Stefan und Claudia Lenz

🌐 www.stefan-lenz.ch
✉ info@stefan-lenz.ch