



Einladung zu den Tagen der offenen Kellertüren – Neubau Erlebniskellerei Bio-Weingut Lenz

Nach langer Planungs- und Bauphase freuen wir uns sehr, dass wir in diesem Herbst den neuen Weinkeller mit Verkostungsraum und Weinelounge, Barrique- und Kühlkeller, Mitarbeiterzimmer, Büro und Technik-/Batterieraum beziehen konnten. Herzlichst laden wir Sie dazu ein, das erste **energie-autonome Weingut** der Schweiz zu besichtigen.

Lassen Sie sich zudem begeistern von unserer **Weinverkostung** mit 40 verschiedenen Eigenkreationen und lernen Sie dabei unseren ersten Gastwinzer kennen: **Werner Michlits aus dem Burgenland** hält für Sie einige Überraschungen bereit. In unserer **gemütlichen Festwirtschaft** können Sie etwas ausspannen und sich verwöhnen lassen!

Samstag 21. November 2015 von 10.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Sonntag, 22. November 2015 von 11.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Samstag, 28. November 2015 von 10.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Sonntag, 29. November 2015 von 11.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Schweizer Bio-Weingut des Jahres (Vinum)

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Schweizer Bio-Weingut des Jahres» (Vinum)

2015 wird uns ganz sicher immer in Erinnerung bleiben. Denn Spannung- und Anspannung war angesagt!

Neben unserem baulichen Engagement wurden wir in diesem Jahr besonders im Rebberg bei der Traubenproduktion gefordert! Die Auswirkungen der Klimaerwärmung machen sich nun klar bemerkbar: Durch immer länger andauernde feuchte Perioden wie im Mai und Juni, sowie durch länger trockenere und wärmere Perioden wie im Juli und August. Ob Bio-Winzer oder nicht, alle die mit der Natur arbeiten, mussten 2015 ihre ganzen Erfahrungen ausspielen.

Besonders stolz macht uns, dass wir Ende Juni zum «Schweizer Bio-Weingut des Jahres» gekürt wurden!

Dieser Titel beflügelt uns mächtig! Umso mehr, weil unter den besten 5 Schweizer Bio-Rotweinen 3 vom Weingut Lenz stammen! So auch der beste Schweizer Bio-Rotwein, das Cuvée Noir 2013.



Das strahlende Team vom Schweizer Bio-Weingut des Jahres:

Nino Canal, Yvonne Flater, Pascal Lenz, Karin Lenz, Rahel Lenz, Roland Lenz und Dominique Schneiter

So freuen wir uns riesig, Ihnen unser «Schaffen» an den kommenden Tagen der offenen Kellertür zu präsentieren!

Also ... auf nach Iselisberg – Information, Leidenschaft und Genuss ist angesagt!

Auf bald - Ihr Bio-Weingut Lenz

Aktuelles

Innovation für die Zukunft

Die Ernte 2015 konnten wir bereits in den neuen Räumlichkeiten verarbeiten und unterbringen! Das tägliche Arbeiten und der technische Ablauf der Weinlese gestaltete sich dadurch einfacher und geordneter. Das angestrebte Ziel, eine Qualitätssteigerung verbunden mit besserer Qualitätssicherung, haben wir sicher erreicht.



Februar / März 2015: Betonieren des Erdgeschoss



April: Aufbau des Kühlkellers



Mai: innerhalb von drei Tagen wurde der Holzbau zentimetergenau aufgerichtet. Gratulation an alle beteiligten Handwerker!



Juni: die Holzverschalung wird angebracht



Juli: Gestaltung des Naturgartens



August: Solarpanelen werden montiert



Ende September 2015: die Aussenarbeiten sind abgeschlossen. Mit dem Weinlesebeginn am 28. August (Solaris mit 102°Oe), beginnt der «Härtetest»: haben wir richtig geplant?



Oktober: Einbau der Batteriespeicherung. Mit diesem Schritt sind wir vollkommen energieautark!

Toller Weinjahrgang 2015

Der neue Lenz ist da...

Wie meist bei hervorragenden Weinjahrgängen ist die Erntemenge vom 2015er bescheiden ausgefallen (Trockenheit). Trotzdem freuen wir uns, Ihnen die ersten abgefüllten Vorboten des Ausnahme-Jahrgangs 2015 vorstellen zu können: Solaris, Quarteto weiss, Müller-Thurgau, Cuvée weiss und der Dolce Vita weiss (aus 100% Sauvignier gris Trauben).

Neuheiten vom anderen Ende der Welt



März: Blick vom Gästehaus Richtung Pazifikküste

In Chile auf der Viña Chillan, konnten wir ebenso vieles bewegen. Das widerspiegelt sich im erweiterten Rotweingangebot:

Erstmals konnten wir Uva Pais (79%) mit Malbec (21%) assemblieren. Daraus ist ein intensiv fruchtbetonter Rotwein geworden, der jeden Gaumen begeistert!



März: Weinlesealltag auf der Viña Chillan

Zudem konnten wir Zinfandel GR 2013 und Shiraz GR 2014 wieder sortenrein abfüllen.

Bio-Weingut des Jahres 2015

Schweizer Bio-Weinpreis

Der Schweizer Bio-Weinpreis wird von der renommierten Fachzeitschrift «Vinum» und «BioSuisse» vergeben. Insgesamt wurden 150 Bio-Weine aus der ganzen Schweiz eingereicht. In einer Vorauswahl wurden je 15 Weiss- und Rotweine fürs Finale selektiert. Im Finale degustierte die 50-köpfige Jury blind und beurteilte unsere drei eingereichten Weine mit den höchsten Punktzahlen! So wurden wir zum **Bio-Weingut des Jahres gekürt!** Und unserer Weinpersönlichkeit **«Cuvée noir 2013»** wurde zudem der Titel **«bester Bio-Rotwein 2015»** verliehen.

Neben dieser national höchsten Auszeichnung durften wir auch international brillieren:

Beim **«Internationalen Bio-Weinpreis 2015»** in Deutschland errangen wir mit den 6 eingereichten Weinen **6 x Gold!**

Beim **«Best of Bio Wine Award 2015»** in Österreich wurde unser **Pinot Noir Barrique 2013 mit Gold** ausgezeichnet - als einziger Schweizer Wein.

Bei der grössten Weinverkostung weltweit, der **«AWC Vienna 2015»** (über 12'000 Weine werden dort verkostet), erhielten wir **2mal Gold und 4mal Silber!**

Die vielen Auszeichnungen und Ehrungen in den letzten Jahren haben gezeigt, dass wir qualitativ zu den internationalen Spitzenweingütern zählen. Das macht uns stolz, aber auch bewusst, in den kommenden Jahren den eingeschlagenen Weg kompromisslos weiter zu gehen.

Entwicklung

Eigenes Urdinkelmehl

Nach dem Roden von Rebflächen schalten wir neu ein Brachjahr ein. Darauf pflanzen wir Urdinkel an. Geerntet wird nur das Korn. Das Stroh wird gehäckselt und eingearbeitet um den Humusgehalt weiter zu verbessern. Aus dem Korn entsteht weisses und dunkles Bio-Urdinkelmehl, das wir auch verkaufen.



Ende Juli war es soweit: der Mähdrescher ging am Rebhang ans Werk!



Ende Juli: Abgeerntetes Dinkelfeld neben frisch gepflanzten Jungreben (gemischter Satz weiss)

Geheimtipp

Folgende Geschenks-Kollektionen bieten wir an: Freude, Danke..., Glück... und Genuss



Wein-Wissenswertes

Wussten Sie

... dass wir bereits das 16 Wine & Dine im Frohsinn Uesslingen durchführen?

... dass wir ab 20. November unseren ersten Gastwinzer auf dem Iselisberg begrüßen dürfen? **Werner Michlits vom biodynamischen Weingut «Meinklang»** aus dem Burgenland (www.meinklang.at) wird am Freitag mit uns das Wine & Dine «Schweiz trifft Österreich» begleiten. Und am Samstag 21. November wird er persönlich seine Weine vorstellen.

Agenda

20. November	W & D mit unserem Gastwinzer
21./22./28./29. Nov.	Einweihung und Weinerlebnis
15./16. Januar	W & D im Frohsinn Uesslingen
8./9. April	W & D im Grimsel Hospiz
30. April/ 1./7 Mai	Jahrgangspräsentation

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