

Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 31 • April 2016

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Die Umstellung auf «Bio» war für uns ein grosser Schritt nach vorne - zurück in den Weinberg»

Diese Erkenntnis, die wir gegenüber den Medien bereits 2008 äusserten, dokumentiert eindrücklich das Schaffen eines Bio-Winzers: Das Fundament eines Weines wird zu 95% im Rebberg erstellt. Die tägliche Arbeit des Winzers wird bestimmt durch die Wettersituation, dem Vegetationsstadium der Rebe, der Bodenbeschaffenheit und dem Zustand der Bio-Diversität in und um den Weinberg. Dieses Zusammenspiel muss stimmen, sie legt die Qualität des Wein-Jahrgangs gnadenlos fest.

Die nötigen Kellerarbeiten zur Weinbereitung sind eher eine technische Abfolge von verschiedenen Prozessen und Arbeitsschritten. Auch diese müssen bei unserem breiten Wein-Spektrum gut durchdacht und sorgfältig ausgeführt werden.

Passt die Kellerarbeit mit der Traubenqualität zusammen, kann ein aussergewöhnlicher Jahrgang entstehen der uns Geniesser begeistert!



Die Familie Lenz auf Entdeckungsreise...

Dank den idealen Wetterbedingungen vom letzten Juli bis Oktober, sind die Voraussetzungen für einen aussergewöhnlichen Weinjahrgang 2015 klimatisch gegeben. Ob unser Schaffen im Rebberg und Keller dazu passte und somit eindrückliche Weine entstanden sind, können Sie selbst entdecken.

Herzlichst heissen wir Sie willkommen zur Jahrgangsverkostung sowie dem Tag der offenen Weinkeller, vom 30. April und 1. Mai!

Neben der Präsentation unserer neuen Wein-Persönlichkeiten und Bewährtem, werden wir Sie auch kulinarisch in der Festwirtschaft in den neuen Räumlichkeiten verwöhnen.

Also ... auf nach Iselisberg: entspannen, entdecken und geniessen ist angesagt!

Auf bald, Ihr Weingut Lenz

Aktuelles

Jahrgang 2015: klein aber fein ...

Das fantastisch reife Traubengut verführte uns so manches auszuprobieren. Ganz neu entstanden dabei unsere zwei handwerklichen Weine: Das **«Lenz Handwerk weiss»** aus 100% Sauvignier gris, sowie das **«Lenz Handwerk rot»** aus 100% Zweigelt-Trauben.



Nino Canal beim durchmischen der Maische fürs Handwerk rot, fast schon Zauberei ...

Ebenfalls eine Premiere ist die Präsentation unseres **Cabernet blanc 2015**. Cabernet blanc ist eine weitere pilzresistente Neuzüchtung von Valentin Blattner (Zuchtnummer VB 91-26-1). Der erste kleine Ertrag

hat einen rassigen, exotisch geprägten und bereits gut ausbalancierten Weisswein hervorgebracht.

Bei den Rotweinen konnten wir den ersten kleinen **Malbec-Jahrgang** aus unseren Rebbergen in Neunforn und Ossingen abfüllen. Der Malbec ist *die* Rotwein-Überraschung.

Allgemeines zum Weinjahrgang 2015



Eine Traumweinlese ist beendet...

Wie immer in trockenen Jahren ist die Erntemenge klein ausgefallen, vor allem bei den weissen Trauben. Dafür sind Aromavielfalt und Komplexität der Weine klar überdurchschnittlich. Das widerspiegelt sich im gesamten Weinsortiment.

Bei unseren Assemblagen und Cuvées integrieren wir nun laufend neue Traubensorten, wie Chancellor, Maréchal Foch oder Siramé. Das verleiht diesen «Verheiratungen» mehr Finessen und Ausgewogenheit.

Schweizer Bioweingut des Jahres



Der Titel zum **Schweizer Bio-Weingut des Jahres**, mit der Auszeichnung des besten Bio-Rotwein des Jahres, hat bewirkt, dass nicht nur die Bio-Weinszene auf unser Schaffen aufmerksam wurde.

Laufend können wir den Medien unsere Anliegen betreffend nachhaltiger, biologischer Produktion näherbringen und hoffen damit, viele Berufskollegen zum Umstellen zu bewegen.

Deshalb haben wir im März den zweiten «Bio-Praktikertag» durchgeführt. An diesem Informationstag zeigen wir auf, dass eine sichere und qualitativ hochstehende Bio-Produktion möglich ist.

Rebrundgang vom 25. Juni 2016

Gerne möchten wir Sie zum Rebrundgang vom 25. Juni einladen: Unsere Reben sind dabei im Blühstadium und die Weinberge werden nur so von Bio-Diversität strotzen! Inbegriffen ist auch eine Kellerführung mit Verkostung. Melden Sie sich auf [unserer Website](#) oder telefonisch an.

Entwicklung im Weinkeller

Lenz Handwerk weiss und rot

Diese neue Lenz-Weinlinie können wir nur realisieren, wenn das Traubengut vollkommen gesund und richtig reif ist. Das heisst, wenn der Zuckergehalt, die Säure und die Tannine sich im gewünschten Einklang befinden. Nur dann ist es möglich extrem lange Maischestandzeiten (die Maische beinhaltet den Saft, die Beerenhäute und die Kernen) oder lange Maischegärungen durchzuführen, um die traubeneigenen Aromen schonend herauszulösen und im späteren Wein gut einzubinden.



Yvonne, Nino und Dominik beim Abbeeren von Sauvignier gris fürs «Lenz Handwerk weiss»

Bei beiden Weinen konnten wir diese Kontaktzeit zwischen Beerenhäuten und Saft vor dem Abpressen lange hinauszögern - beim Zweigelt 30 Tage! Der Weinausbau erfolgte danach im Barrique auf der Hefe, was die Aromaintensität und Aromavielfalt ebenfalls unterstützt. Gespannt sind wir nun auf Ihr Urteil und auch auf die weitere Entwicklung dieser zwei Weinunikate.

Entwicklung im Tourismus

Veränderungen auf der Viña Chillan

Die Eröffnung unseres Restaurants in Chile erfolgte Ende 2002. Nach 13 intensiven Jahren werden wir das Gebäude renovieren und umbauen. Neu soll eine Reception mit kleiner Önothek entstehen, um unsere Gäste gebührend empfangen zu können. Eine grössere Küche und verschiedene neue Lager- und Arbeitsräumlichkeiten werden die Arbeitsabläufe verbessern.

Auch der Essraum wird neugestaltet. Grössere Fenster mit Blick in die Weingärten und den grossen Innenhof machen Geniessen

und Verweilen bei uns auf der Viña Chillan noch attraktiver.



Unser Agrotourismus-Team unter der Pergola

Ab Oktober wird ein neues Team auf unserer Viña für frischen Wind in der Küche und der Gäste-Betreuung sorgen: Giorgio ist in der Küche für das kulinarische Wohl verantwortlich und Denise sowie Pascal sorgen für den herzlichen Empfang und einen gelungenen Gäste-Service.



Die Viña Chillan in Chile als Reiseziel: Hier im Anflug über die Anden Richtung Santiago in der Bildmitte der Aconcagua mit 6'962 m ü. Meer



Entspannung ist angesagt: zwischen Gästehaus...



... Weinreben und verträumten Winkeln...



Viña Chillan in Chile: Bio-Diversität pur...

Gerne können Sie sich direkt über unser Angebot informieren: www.vinachillan.ch

Genuss und Erholung in Iselisberg

In Iselisberg stehen Ihnen unsere neuen Eventräumlichkeiten zur Verfügung: sei es für eine Tagung, einen Geburtstag, Hochzeit oder einfach um Freunde zu treffen...



Die Räumlichkeiten bieten bis zu 60 Personen Platz. Weitere Infos: www.weingut-lenz.ch

Das neue Gebäude wurde so konzipiert, dass Weinverkostungen gut mit einer Betriebsführung kombiniert werden können. So können wir Ihnen unser Schaffen noch näherbringen.



Unser Neubau liegt idyllisch im Solaris-Weingarten. PS: Sie können bei uns auch übernachten.

Entwicklung im Rebberg

Reduktion der Pinot Noir-Anbaufläche

Mit der laufenden Erneuerung unserer Rebfläche entschlossen wir uns, die Pinot Noir-Rebfläche auf 4,5 Hektaren (22'500 Rebstöcke) zu reduzieren.

Die Rodungen erfolgten dort, wo wir bei zu nassen Verhältnissen keine Bodenbearbeitung durchführen können oder wo zu wenig Wind das Abtrocknen der Blätter oder Trauben verzögert und dadurch Pilzkrankheiten begünstigt werden. So war der Frühjahr 2015 sehr feucht, bis zum 22. Juni regnete

es in Iselisberg die doppelte Menge. Für Pinot Noir kein günstiges Klima.



Das Ausreissen der 7000 Rebstöcke erfolgte mit einem Kleinbagger

Auf freigewordenen Rebflächen pflanzen wir als Zwischenkultur Urdinkel an. Als Rebsorten folgen dann [Solaris](#), [Léon Millot](#), [Divico](#) und [Muscaris](#) an. Dies sind alles pilzwiderstandsfähige Reben.

Beikraut-Regulierung unter den Reben

Durch zwei neue Unterstockgeräte können wir unser Beikraut noch besser regulieren, besonders auch in trockenen Jahren:



Unterstockhackgerät in den Junganlagen



Beikraut-Regulierung in Ertragsanlagen: rotierende Fäden schlagen das Kraut ab - perfekt herbizidlos

Entwicklung im Markt

Momentan exportieren wir rund 4% unserer Schweizer Weine, dies vor allem nach Deutschland. Somit **verkaufen wir 96% unserer Schweizer Produktion hier im Inland**. Für uns ein weiterer Grund, möglichst einheimische Lieferanten in unseren Produktionsprozessen zu berücksichtigen.

So wird beispielsweise unsere am häufigsten verwendete Weinflasche aus Altglas von Vetropack SA in Saint-Prex (VD) gefertigt.



Die Flaschenlieferung von Vetropack aus Saint-Prex bei Lausanne ist angekommen

Unsere Etiketten werden von Etidruck AG in Hausen am Albis produziert und unser Werbematerial wird von Enzler-Druck in Frauenfeld gedruckt.

Die Filterschichten werden von Filtrox AG in St. Gallen hergestellt und die Elektro-Reb-scheren stammen von Felco aus Neuenburg.

Geheimtipp

Falls Sie zu uns zum Weineinkauf mit einem Elektroauto fahren, steht Ihnen unsere neue **Solarstrom-Tankstelle** kostenlos zur Verfügung! Profitieren Sie davon.

Wissenswertes

Wussten Sie

... dass in der Schweiz gut 2000 Tonnen Pestizide pro Jahr ausgebracht werden?

... dass in unseren Weinbergen überdurchschnittlich viele Raubmilben, unser Hauptnützling gefunden werden? Ja sogar verschiedene Arten: «Pyri» und «Andersoni». Dem Verzicht auf Pestizide sei Dank.

Lesen Sie mehr zu [Raubmilben in Wikipedia](#).

Agenda

30. April / 1. Mai	Tag der offenen Kellertür
12. Juni	Wein und Gourmetwanderung
8. Juli	Chilenischer Schlemmerabend
25. November	Wine & Dine mit einem Gastwinzer
26./27. November	Weinerlebnis

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