

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Menschen die miteinander arbeiten, addieren ihr Potenzial. Menschen die füreinander arbeiten, multiplizieren ihr Potenzial »

Das Weinjahr 2016 steht für uns ganz im Zeichen des Teamworks. Denn ohne die tolle Zusammenarbeit unseres Teams hätten wir die extremen Herausforderungen, die sich uns bei der Traubenproduktion 2016 stellten, nicht meistern können. Die «Früchte» dieses Kraftakts ernten wir aktuell:

Gesundes und toll reifes Traubengut! Wegen des eher kühlen Sommers wird es sogar ein **perfektes Weissweinjahr**. Bei den **Rotweinsorten** werden wir rund 28'000 Kilogramm **Trauben antrocknen**, um den Rotweinen mehr Fülle und Wärme zu verleihen.

Im letzten Halbjahr haben wir aber auch viel Angenehmes erfahren dürfen: Am internationalen Bioweinpreis in Deutschland konnten wir als erfolgreichstes Weingut überhaupt, **grosses Gold** für unser «Handwerk weiss» 2015, sowie 7mal Gold für verschiedene Weine entgegen nehmen! Und auch an der «awc vienna» in Österreich sahten unsere Bioweine sechs Medaillien ab!

Und nun dürfen wir Ihnen am diesjährigen **Weinerlebnis vom 26./27. November und 3. Dezember** unsere Neuheiten vorstellen: «Rosé Schaumwein Tradition brut 2015», den «Verjus 2016» und den «Voilà 2015» unseren Bordeauxblend aus Iselisberg.

Neben der Präsentation unserer Weinpersönlichkeiten werden wir Sie auch kulinarisch verwöhnen. Also - auf nach Iselisberg: entspannen, entdecken und geniessen ist angesagt!



Wir freuen uns auf Sie!

Auf bald, Ihr Weingut Lenz

Roland Lenz

Karin Lenz

Aktuelles

Schaltjahr gleich Kaltjahr!

Schaltjahre haben es wirklich in sich: ob 2000, 2004, 2008, 2012 oder 2016, alle «Schalt-Weinjahre» stellten uns Winzer klimatisch gesehen vor grosse Herausforderungen.

Dieses Jahr fing es am 28. April mit einer **extremen Frostnacht** an. In unseren Weinberglagen Fahrhof, Weinvisionen und Burghof fielen die Temperaturen am frühen Morgen auf bis minus 6°Celsius. Und das während 3 bis 4 Stunden. Dort wo das Auftauen zu schnell erfolgte, war der Schaden gross, bis zu **100% erfrorene Rebtriebe**...

Gesamtbetrieblich erfroren in dieser Nacht 25% aller Gescheine (zukünftige Trauben).

Wer danach auf einen trockenen Sommer hoffte, der wurde wirklich enttäuscht. Mai, Juni und Juli waren viel zu nass, was **Blüteschäden** hinterliess und uns vor riesige Probleme in der Befahrbarkeit unserer Böden stellte.

Aufgrund der schlechten Bodenbefahrbarkeit war damit massiv **mehr Handarbeit** angesagt als eingeplant.

Da ab Mitte Juni die Temperaturen zulegten, wurde der **Falsche Mehltau** sehr aktiv. Er führte in vielen konventionellen und biologisch geführten Weinbaubetrieben zu massiven Ertrags- und Qualitätseinbussen. Zum Glück nicht so bei uns.

Wohl Dank den gemachten Erfahrungen der letzten Jahre, den **nun schon länger auf Biobewirtschaftung** umgestellten Rebbergen und der tollen Teamarbeit blieben unsere Weinberge fast mehltaufrei!



Gesunder Naturschnitt-Rebberg Ende Juli

Ob wir nun die noch anstehende Herausforderung **betreffend Kirschessigfliege** erfolgreich meistern werden, wird sich in den kommenden Tagen herausstellen. Rund 3'500 Köderfallen haben wir jedenfalls ausgehängt...

Unternehmen

Unsere unterschiedlichen «Felsen in der Brandung», die zum Teamwork beitragen, stellen wir Ihnen gerne vor:

Nino Canal hat bei uns schon 5 Weinlesen bestritten. Er ist ausgebildeter Weintechnologe und Winzer und macht berufsbegleitend die Weiterbildung zum Weinbautechniker HF. Als «rechte Hand» von Roland Lenz prägt er die vielfältigen Weinstile unseres Betriebs massgeblich mit.



Nino überprüft den Gärverlauf einer Weinpersönlichkeit.



Yvonne arbeitet gerne im Verkauf und begeistert die Kunden von unseren Weinen.

Yvonne Flater begleitet uns seit eineinhalb Jahren. Sie unterstützt uns massgeblich in der Administration, im Verkauf und immer dort wo eine zusätzliche Hand gebraucht wird. Zum Beispiel ist sie für die Kreation unserer Geschenks-Kollektionen verantwortlich. Yvonne ist die Flexibilität in Person, was wir sehr zu schätzen wissen.

Daniel Rediger ist auf einem Biobetrieb mit Rebbaufgewachsen. Er hat nach der kaufmännischen Ausbildung seine Winzerausbildung abgeschlossen und arbeitet nun seit Mai bei uns. Da er ein richtiges Talent im Umgang mit Weinbaumaschinen und Reben hat, ist er oft in den Weinbergen anzutreffen.



Daniel (oben) und Dominique (unten) in Aktion



Dominique Schreier ist in der Nachbarschaft auf einem Rebbaubetrieb aufgewachsen. Nach der Ausbildung zum Weintechnologen absolviert er bei uns die Aufbaulehre zum Winzer/Selbsteinkellerer. Seine unkomplizierte Art ist für unseren Lehrbetrieb Gold wert.



Ramona Berger hat eben ihre Aufbaulehre zur Winzerin bei uns begonnen. Sie hat vorher Geschichte studiert. Durch verschiedene Jobs in der Gastronomie und Praktika im Weinbau hat sie sich für eine Zukunft in unserem vielseitigen Beruf entschieden.

Entwicklung im Rebberg

Laubarbeiten

Ein Beitrag von Dominique Schneiter

Die Laubarbeiten im Rebbau bestehen aus drei verschiedenen Arbeiten: Erlesen, Auslauben und Gipfeln. Diese sind nötig um eine ausgewogene und gute Qualität zu sichern.

Erlesen: Dieser Arbeitsschritt ist die erste Laubarbeit, der im Rebenjahr bewerkstelligt wird. Das Erlesen beginnt ab dem 3-Blattstadium (5 cm Höhe, [phänologisches Stadium 13](#)). Um die geschätzte Regulation zu steuern, ist zu beachten, dass die Frostgefahr (Eisheiligen 11. bis 15. Mai) vorbei sein sollte. Die eigentliche Arbeit beim Erlesen ist die Triebreduktion der Fruchtruten, dies um eine optimale Blüte und Reifung der Traube zu gewährleisten. Hierbei werden die jungen Triebe auf 5 bis 6 Triebe pro m² reduziert.

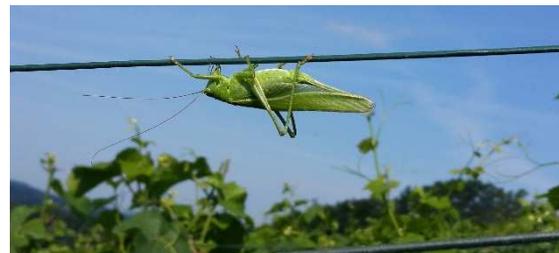
Auslauben: Beim Auslauben werden die Blätter und Geiztriebe in der Traubenzone entfernt, um eine bessere Durchlüftung der Trauben zu fördern und allfällige Krankheiten zu minimieren.

Auch hier ist es wichtig, nicht zu viele Blätter zu entfernen, da jedes Blatt zur Traubenreife beiträgt. Dieser Arbeitsschritt beginnt meist zwischen Juni und Juli.



Pascal Lenz beim Auslauben: Der Zeitbedarf beläuft sich auf 80 Arbeitsstunden pro Hektare.

Gipfeln: Beim Gipfeln werden die langen Rebentriebe, die über den obersten Draht hinauswachsen, mittels einer Heckenschere oder einer Maschine abgeschnitten. Damit wird die Befahrbarkeit der Rebzeilen gewährleistet. Dieser Arbeitsschritt wird meistens 2 bis 3 Mal zwischen Juni und August durchgeführt.



Schnappschuss beim Gipfeln - hilft die Heuschrecke mit?

Neupflanzungen

Auf den im letzten Winter gerodeten Pinot Noir-Flächen haben wir inzwischen wieder 8'500 Jungreben gepflanzt.

Dabei haben wir uns für die pilzwiderstandsfähigen Sorten [Solaris](#), [Léon Millot](#), [Divico](#), [Souvignier gris](#) und [Muscaris](#) entschieden.



Die Beikraut-Regulierung wird durch aufwändiges Hacken vorgenommen.

Den Jungreben hat das viele Wasser gutgetan: sie sind fest angewachsen und konnten erste Reserven bilden.

Entwicklung im Weinkeller

Neu-Entwicklung «Lenz Verjus 2016»

Verjus, also «grüner Saft», wird bereits seit Jahrhunderten aus noch grünen Trauben hergestellt. In Zusammenarbeit mit der Kartause Ittingen haben wir dieses Jahr aus der Ertragsregulierung von Garanoir und Seyval Blanc-Trauben einen [Verjus](#) hergestellt.

Nach dem Abbeeren und Abpressen, sowie der Klärung durch Sedimentation, erfolgte eine grobe Filtration mit Pasteurisierung. Dadurch konnte ohne Schwefel gearbeitet werden und die Haltbarkeit ist bis Februar 2018 garantiert.

Unser Verjus kann zum Verfeinern von Saucen, Marinaden oder Desserts und im Salat verwendet werden. Erfrischend wirkt er in Cocktails oder im Trinkwasser. Probieren Sie es aus!

Umbau der Gastronomie in Chile



Denise und Giorgio begleiten die Umbauarbeiten...

Der Umbau der Gastronomie auf unserer Viña Chillan geht zügig voran. Geplant ist die Wiedereröffnung auf Anfangs Dezember, pünktlich zur Sommersaison hin. Neben Denise und Giorgio wird auch Pascal Lenz bis zum Ende der Weinlese, als Bindeglied zwischen Kellerei und Gastrobetrieb mitwirken.

Schwerpunkte der Weisswein- und Rotweinflächen

In Iselisberg sind aktuell 55% unserer Flächen mit weissen Trauben bestockt. Insgesamt arbeiten wir mit **31 verschiedenen Traubensorten**, davon sind 18 Sorten pilzresistent (*unten im Bild Cabernet Blanc*)



In Chile sind 95% unserer Rebberge mit Rotweinsorten bepflanzt. Dort arbeiten wir mit **8 verschiedenen Traubensorten**.

Geheimtipps

Zum ersten: Suchen Sie einen charaktervollen Rotwein der zu allen Hauptspeisen passt und einem auch danach noch in Form hält? Dann empfehlen wir Ihnen unser **Handwerk rot 2015**, aus 100% Zweigelt: elegant, waldbierig und ausgewogen...

Zum zweiten: Als Neuheit werden wir am Weinerlebnis ein neues Weinpaar präsentieren: unseren **Federleicht weiss 2016** sowie unseren **Federleicht rot 2016**.

Beide Weine sollen als Gesellschaftsbegleiter mit viel Frucht, Frische und wenig Alkohol überzeugen!

Wissenswertes

Wussten Sie...



... dass Wildtiere auf Biotrauben abfahren?

Im Bild hat sich ein Dachs mit unseren Zweigelt-Reben den Bauch vollgeschlagen. Er nimmt für seinen Bio-Traubengenuss einen weiten und gefährlichen Weg in Kauf, obwohl es viel näher bei seinem Dachsbau konventionelle Trauben hätte. Aber Tiere sind auch Feinschmecker, die lieber auf die gesünderen Früchte ausweichen...

Durch Frass-Schäden von Wildtieren (Dachs, Fuchs, Reh, Wildschwein) entsteht bei uns jährlich ein Schaden von rund CHF 5'000.-

Agenda

25. November	Wine & Dine mit Bruno Martin als Gastwinzer auf dem Weingut Lenz
26./27. November	Weinerlebnis 2016
3. Dezember	Weinerlebnis 2016
13./14. Januar	Wine & Dine im Restaurant Frohsinn, Uesslingen
29./30. April, 1. Mai	Tag der offenen Kellertür

Impressum

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