

---

# Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 4 • November 2002

---

Geschätzter Weinkunde

Liebe Weinfreunde

«Der Wille bestimmt das Schicksal des Menschen, er versetzt Berge.»

Zum Glück mussten wir in den letzten Aufbaujahren keine richtigen Berge versetzen. Aber dank einem starken Willen, Ausdauer und viel Begeisterung, stehen wir kurz vor der Verwirklichung unserer «Weinvision»:

Vom 7. Dezember bis 14. Dezember präsentieren wir Ihnen zum ersten Mal unsere Eigenkreationen aus zwei Kontinenten.

Damit dieses Weinerlebnis Wirklichkeit werden konnte, möchten wir speziell Ihnen danken. Ohne Sie, als unseren entdeckungsfreudigen Weinkunden, der immer Mut zu Neuem zeigt und der uns im Gespräch bei der Weinverkostung auch immer Tipps und Ideen weiter gibt, wäre unser Unternehmen längst nicht soweit.



*Familie Lenz mit Roman Mascanzoni*

Danken möchten wir aber auch allen unseren Mitarbeitern und Helfern, die uns bei den Arbeiten im Rebberg oder im Weinkeller, beim Abfüllen oder beim Durchführen unserer Weinerlebnisse unterstützen. Und speziell danken möchte ich auch meinem Bruder Stefan, der durch seine tatkräftige Unterstützung auch diese Ausgabe der «Lenz-Weinpost» wieder anschaulich aufs Papier bringt und auch die Internet-Seite [www.lenz-weinbau.ch](http://www.lenz-weinbau.ch) regelmässig aktualisiert.

In dieser vierten Ausgabe der «Lenz-Weinpost» stehen aktuelle Informationen über die bevorstehenden Weinerlebnistage im Vordergrund. Daneben finden Sie aber sicher noch verschiedene andere nützliche und interessante Wein-Neuigkeiten.

Ihre Winzerfamilie Lenz

## Aktuelles

### Weinerlebnistage vom 7. Dezember bis 14. Dezember

An diesen acht Weinverkostungs-Tagen kurz vor Weihnachten, möchten wir Ihnen unsere aktuellen Iselisberger- und Chile-Weine vorstellen.

Bei den Iselisberger-Weinen stehen drei Kreationen im Vordergrund:

Der neue **Pinot Noir Barrique 2001**, als kräftiger intensiver Rotwein, sowie **zwei neue Weissweine** bereits vom Jahrgang 2002. Lassen Sie sich von diesen Weinkreationen überraschen und verführen!

Bei unseren Rotweinen aus Chile gilt es *alles* neu zu entdecken:

#### **Carmenère**

Aus dieser Sorte wurde ursprünglich der bekannte Cabernet Sauvignon selektioniert. Die Camenère-Reben sind heute ausschliesslich in Chile anzutreffen. Unser Jahrgang ist tieffarbig und vollmundig. Die Frucht und das amerikanische Barrique ergänzen sich hervorragend.

#### **Malbec**

Die Haupttraube in Argentinien erbringt auch auf der anderen Seite der Anden erstaunliches. Unsere Malbec-Trauben stammen alle aus unseren 99jährigen Rebparzellen, sie sind ungespritzt. Die Variante mit dem Stahltankausbau hat einen würzigen, nach dunklen Früchten duftenden Wein hergebracht.

### Malbec Reserva

Unsere besten Malbec-Trauben haben wir nach 14tägiger Maischen-Gärung 8 Monate in amerikanischen Barriques ausgebaut. Mit dem Resultat sind wir mehr als zufrieden. Dunkel mit intensiven Aromen für Nase und Gaumen bietet er höchsten Trinkgenuss.

### Cuvée Reserva

Dieser Cuvée, bestehend aus 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot und 20% Malbec, wurde in amerikanischer Eiche ausgebaut. Er besitzt eine starke Struktur, zeigt feine rauchige Toast-Aromen im Auftakt, im Gaumen vereint er würzige Noten mit dunklen Früchten wie beispielsweise Brombeeren.



*Roland Lenz, Ruedi Rüesch und Michele Rüfenacht vor der Abfüllanlage auf der Viña.*

### Merlot Reserva

Der 8monatige Ausbau in französischer Eiche hat einen fein duftenden (Brombeeren, schwarze Johannisbeeren), weichen Wein hervorgebracht.

### Cabernet Sauvignon Reserva

Die lange Maische-Standzeit und Maischen-Gärung hat auch diesen Wein geprägt. Noch etwas jung und wild zeigt er eine intensive Frucht nach Stachel- und Johannisbeeren.

### Uva Pais

Diese einheimische Traubensorte blieb bis jetzt von den chilenischen Önologen unentdeckt. Und das, obwohl sie schon 400 Jahre in Chile angebaut wird. Dies werden wir ändern - einen ersten Schritt dazu haben wir mit diesem Jahrgang gemacht. Auch diese Trauben stammen aus unserer 99jährigen Rebparzelle und sind ungespritzt. Das Resultat dieses «Versuchs» lässt erahnen was für ein Potenzial in dieser Traubensorte steckt.

### Shiraz

Etwas ledrig, würzig nach Kräuter duftend zeigt unser chilenische Shiraz alles was ihn sortentypisch macht. So richtig zum staunen.

## Preise

Beiliegend erhalten Sie auch unsere aktuelle Preisliste, mit den Weinen die momentan im Verkauf sind. Für die Festlegung der Preise bei unseren chilenischen Weinen haben wir folgende Kriterien berücksichtigt:

### Vergleichsverkostungen

Gleichsortige Weine ebenfalls aus der «neuen Welt» wurden im Rahmen von Vergleichsverkostungen mit unseren Weinen taxiert.

### Produktionskosten in Chile

Die Traubenproduktion ist trotz erforderlichlichem Bewässerungssystem grundsätzlich günstiger. Die Infrastruktur für die Kelterung ist für einen Kleinbetrieb jedoch teurer als in der Schweiz.

### Soziale Verantwortung

Im Gegensatz zu den Grossbetrieben setzen wir in Chile auf Vollzeitmitarbeiter aus unserer nächsten Umgebung. Die klassischen Arbeiten wie die manuelle Ernte, von Hand etikettieren oder von Hand unter den Stöcken hacken (Unkrautbekämpfung) möchten wir auch in Zukunft mit diesen Leuten bewältigen. Dabei ist es uns wichtig, deutlich mehr als die gesetzlichen Mindestlöhne zu bezahlen.



*Unsere chilenischen Mitarbeiter beim etikettieren des Jahrgangs 2002*

## Iselisberger Weinlese 2002

Die Weinlese des neuen Jahrgangs 2002 hat uns wirklich alles an Ausdauer und Nerven abverlangt. Die ersten Trauben (Garanoir und Müller Thurgau) konnten wir bereits am 9. September mit idealen Reifefaktoren ernten. Die letzten Trauben - die Pinot Noir Spätlese - konnten wir am 6. November fertig lesen, also beinahe zwei Monate später. Aber das Ausharren hat sich gelohnt. Bei allen Traubensorten konnten wir optimales

Traubengut ernten, teilweise sogar mit Spitzenwerten: Beispielsweise Sauvignon Blanc mit 80°Oe, Müller-Thurgau Spätlese mit 83°Oe, den Pinot Gris mit 86°Oe, die Regent mit 90°Oe oder gar die Pinot Noir Spätlese mit bis zu 98°Oe!

Wir dürfen also gespannt sein auf den neuen Jahrgang.

PS: Die ersten abgefüllten Weissweine 2002 können Sie bereits ab dem 7. Dezember bei uns verkosten und beziehen.

## Entwicklung

### Weinvisionen

In Roman Mascanzoni haben wir einen sehr engagierten Mitarbeiter gefunden. Gemeinsam wollen wir auch unsere «Weinvisionen» hier am Iselisberg verwirklichen. Unter der Marke «Weinvisionen» produzieren wir in einer separaten Parzelle bestes Traubengut, das wir zu ganz markanten, fitnessreichen Weinen keltern. Pinot Gris, Chardonnay-Pinot Gris und Pinot Noir de Bourgogne versprechen in Zukunft einige Überraschungen.

### Non filtre-Weine

Unsere ersten Versuche beim Jahrgang 2001, Weine nicht oder nur ganz grob zu filtrieren, haben unterschiedliche Ergebnisse hervorgebracht. Bei den nur ganz grob filtrierten Reserva und Regent hat sich die Aromatik intensiviert, die Weine präsentieren sich dichter. Dafür sind sie farblich nicht so strahlend. Der nicht filtrierte Dolce Vita rot zeigt eine wunderschöne «portige» Aromatik. Beim nicht filtrierten Dolce Vita Regent bekamen wir nach rund 3 Monaten Lagerung bei gut 40 % der abgefüllten Flaschen eine Nachgärung. Falls sie eine solche Flasche bei uns eingekauft haben, können sie diese bei uns umtauschen.

Auch beim aktuellen Jahrgang werden wir auf Basis der mehrheitlich guten Erfahrungen weitere «Non filtre-Kreationen» entwickeln und entsprechend deklarieren.

### Spätlesen

Nachdem wir beim Jahrgang 2001 witterungsbedingt keine weisse Spätlese und nur ganz wenig rote Spätlese produzieren konnten, sieht es beim neuen Jahrgang geradezu sensationell aus. Die weisse Spätlese aus 95% Müller-Thurgau und 5% Pinot Noir ist jetzt schon ein «Knüller». Und die rote Spätlese aus 100% Pinot Noir wird vergleichbar mit dem Spitzenjahrgang 1998.

### Holzbottich

Um unsere roten Spätlesen noch schonender aber zugleich aromatischer keltern zu können, wurden sie in einem 3'500 Liter fassenden Holzbottich aus Eiche vergoren. Diese mit viel Sauerstoff verbundenen Kelterung, mit einfacher und schonender Kühlung oder Erwärmung, zeigt schon jetzt fantastische Resultate.

### Betriebsverhältnisse

#### Iselisberg

Am Iselisberg bewirtschaften wir 12 Hektaren Reben mit neun verschiedenen Traubensorten. Daraus konnten wir dieses Jahr über 25 verschiedene Eigenkreationen keltern. 90% unserer Weine verkaufen wir direkt ab unserem Weingut. Pro Jahr fallen rund 14000 Arbeitsstunden an (Traubenproduktion, Kelterung, Vermarktung, Administration).

#### Viña tierra y fuego

In Chile bewirtschaften wir gut 30 Hektaren Reben mit 10 verschiedenen Traubensorten.

Vom Jahrgang 2002 konnten wir 15 verschiedene Weine keltern. Rund 25% der Weine werden in Chile direkt ab Weingut verkauft, 75% gehen in den Export.



*Bodega auf der Viña tierra y fuego*

Auf unsere Viña arbeiten neben uns Partnern noch 9 feste Mitarbeiter aus der Umgebung. Für den Traubenanbau ist Ruedi Rüesch zuständig, für die Önologie und den internationalen Verkauf sind Roland und Karin Lenz zuständig. Den Verkauf ab Weingut und den gastronomischen Teil verantwortet Michele Rüfenacht, er ist auch ihr Ansprechpartner für Kontakte.

☎ 0056 42 197 15 73

✉ tierrayfuego@terra.cl

## Gourmet-Tipps

### Wine-Dinner

Mit unseren kreativen Partnern vom Restaurant Frohsinn, Uesslingen und Restaurant Kreuz in Tobel möchten wir sie so richtig

verwöhnen. Da die Platzzahl beschränkt ist, sollten sie so schnell als möglich den beiliegenden Anmeldschein nutzen, um sich ihren Platz zu sichern.

## Wein-Wissenswertes

### Rebstockbelastung

Die Voraussetzung für qualitativ hochstehende Weine ist reifes und gesundes Traubengut. Was aber qualifiziert Traubengut als «Spitzen-Traubengut»? Folgenden Charaktereigenschaften sind zentral:

Die Beeren sind gesund und ohne Fäulnis, gleichmässig reif, der so genannte «Reifefaktor» ist über 100 und sie stammen von Reben mit einer *kleinen Stockbelastung*. Das bedeutet, dass pro Rebstock unter einem Kilogramm Trauben erzeugt werden. Der Reifefaktor wird wie folgt berechnet:

$$\frac{\text{Grad Oechsle} \times 10}{\text{Säuregehalt in g/l}}$$

So reduzieren wir in unseren Spätlese-Parzellen am Iselisberg und auf der Viña tierra y fuego in den Reserva-Parzellen die Stockbelastung auf 0.9 kg pro Rebe. An jeder Rebe bleiben neun Triebe mit je einer Traube von rund 100 Gramm hängen.



Traubenernte 2002 am Iselisberg

### Jahrgangsunterschiede

Ganz bewusst möchten wir Ihnen zeigen, dass wir von der Natur abhängig sind und dementsprechend Jahrgangsunterschiede auftreten können. Das macht das Verkosten des neuen Jahrgangs bei uns speziell spannend.

### Weinstein

Falls Sie bei einem Wein Kristalle (Weinstein) entdecken, handelt es sich um in der Flasche ausgeschiedene Weinsäure. Der Säuregehalt ist je nach Jahrgang unterschiedlich. Falls der Wein nicht ganz Kältestabil ist und abrupten Temperaturwechseln

oder zu grosser Kälte ausgesetzt wird, kann er auch in der Flasche noch Weinsäurekristalle ausscheiden. Dieser Schönheitsfehler ist völlig harmlos. Er beeinträchtigt den Geschmack des Weines nicht.

## Kurznotizen

Haben Sie gewusst

... dass wir dieses Jahr am Iselisberg vor der Ernte 480 Arbeitsstunden in die Traubenmengen-Regulierung investiert haben?

... dass wir so mehr als 60'000 kg Trauben zu Gunsten der Qualität ausgedünnt haben?

... dass es aus einer 200jährigen Eiche 2 Barriques mit je 225 Liter gibt?

## Veranstaltungen

### 7. bis 14. Dezember 2002:

Weinerlebnistage

### Freitag 17. Januar 2003:

Wine-Dinner im Restaurant Frohsinn Uesslingen

### Freitag 7. Februar 2003:

Wine-Dinner im Restaurant Kreuz Tobel

### Freitag 21. Februar 2003:

Wein-Dinner im Restaurant Frohsinn Uesslingen

### 17. und 18. Mai 2003

Jahrgangs-Präsentation 2002

### 24. und 25. Mai 2003

Jahrgangs-Präsentation 2002

## Humor

Was macht ein Franzose, ein Schweizer und ein Schotte, wenn sie eine Fliege in ihrem Weinglas finden?

Der Franzose schüttet den Wein empört weg und bestellt sich ein neues Glas.

Der Schweizer holt die Fliege mit spitzen Fingern aus dem Glas und trinkt dann weiter.

Der Schotte greift sich die Fliege und fordert: «Spuck's wieder aus!»

### Impressum

#### Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

#### Roland und Karin Lenz

☎ 052 746 13 86

🌐 [www.lenz-weinbau.ch](http://www.lenz-weinbau.ch)

✉ [info@lenz-weinbau.ch](mailto:info@lenz-weinbau.ch)

#### Stefan und Claudia Lenz

🌐 [www.stefan-lenz.ch](http://www.stefan-lenz.ch)

✉ [info@stefan-lenz.ch](mailto:info@stefan-lenz.ch)