

---

# Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 6 • Oktober 2003

---

Geschätzter Weinkunde

Liebe Weinfreunde

«Beginnen können ist Stärke. Vollenden können ist Kraft.» (Laotse)

Begonnen hat bei uns alles 1994, also vor 9 Jahren. Damals, 23jährig, packten wir die Chance unsere ersten Reben am Iselisberg zu kaufen und einen unabhängigen Weinbau- und Selbstkelterungsbetrieb aufzubauen. Seither hat sich in der Welt, der Schweiz, der Wirtschaft und auf unserem Betrieb vieles verändert und entwickelt.

Heute sind wir immer noch ein Familienbetrieb, tätig auf zwei Kontinenten. Wir bewirtschaften 44 Hektaren Reben, daraus werden mehr als 40 verschiedene Weinspezialitäten vinifiziert und verkauft. 11 Personen haben auf unseren Betrieben einen festen Arbeitsplatz.



Das Team vom Weingut Lenz in Iselisberg

Unsere Begeisterung und unser Engagement für den Weinbau, für das «Wein machen» und die Kreation neuer Weine sind grösser denn je.

Die Herausforderungen und Ansprüche im heutigen Weinmarkt sind gross und einem kontinuierlichen Wandel unterworfen. So wird sich uns die Frage, ob oder wann unser Betrieb vor der Vollendung steht, wohl gar nie stellen. Stattdessen stellen wir uns die Frage «Was ist unser nächstes Ziel?».

Aktuell beschäftigen wir uns beispielsweise mit folgenden Fragen.

- Welche Weine oder Rebsorten sind in ein, zwei, fünf oder zehn Jahren gefragt?
- Für welche Preissegmente wollen wir produzieren?
- Können wir mit der jetzigen Betriebsstruktur langfristig weiter existieren und uns auch nachhaltig entwickeln?

Auch wenn wir auf diese Fragen noch keine Antworten wissen - eines ist für uns sicher:

Zwei Stärken möchten wir weiter vertiefen und ausbauen. Einerseits unsere Offenheit und Transparenz gegenüber Ihnen und andererseits unseren direkten Kontakt mit Ihnen als unsere Weinkunden.

Nur das persönliche Gespräch mit Ihnen gibt uns die richtigen Impulse die für die Zukunft notwendig sind. Wir schätzen Sie als entdeckungsfreudigen und selbstbewussten Weingeniesser, der unsere Weine verkostet und kritisch beurteilt.

Unser aktuelles Weinsortiment können wir Ihnen am 22. und 23. November 2003 sowie am 29. und 30. November 2003 vorstellen.

Am 10. und 11. Januar begrüßen wir Sie zu einem Neujahrs-Apéro auf dem Iselisberg. Zu diesem Zeitpunkt präsentieren wir Ihnen die ersten 2003er-Weine aus Chile.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Winzerfamilie Lenz

---

## Aktuelles

### Zweithöchste Punktzahl an der «Catad de Or»

Besonders stolz sind wir über unseren Erfolg an der Catad de Or, der grössten und wichtigsten Weinverkostung in Südamerika. Diese findet jährlich in Santiago de Chile statt.

Total wurden 543 Weine eingereicht und von einer internationalen Weinjury verkos-

tet. Unsere Malbec Reserva 2002 erreichte dabei in der Kategorie Malbec die zweithöchste Punktzahl.

Die Auszeichnung wirkte sich positiv für unser Unternehmen aus. Auf einen Schlag – und gleich mit unserem ersten Jahrgang – wurden wir international bekannt. Ein Wehrmutstropfen bleibt: Wegen der kleinen Produktionsmenge können wir die internationale Nachfrage gar nicht erst befriedigen, da in diesem Umfeld nebst hoher Qualität auch grosse Quantitäten gefordert werden.



*Roland Lenz, Ruedi Rüesch und Michele Rüfenacht präsentieren den Medaillengewinner*

Dies hat aber auch etwas Gutes für Sie. Sie können die Malbec Reserva 2002 bei uns noch immer verkosten und auch einkaufen.

## Neukreationen

An unseren Weinerlebnistagen im November 2003 und Januar 2004 können wir wieder einige Neukreationen präsentieren:

Zum ersten Mal dürfen wir Ihnen unsere komplette Wein-Visionen-Kollektion «SINN» vorstellen. Eine ganz spezielle Geschenkidee.

Ebenfalls vom Iselisberg können wir Ihnen als Premiere unseren «roten Verführer» anbieten, er wird dem weissen Verführer in nichts nachstehen.

Aus Chile können wir Ihnen unseren ersten «Sauvignon blanc» und einen weissen «Malbec» aus unserem 100jährigen Rebberg vorstellen. Neu führen wir auch einen Shiraz und Carmenère, gekeltert als Alltagsweine.

Rechtzeitig zu den Weinerlebnis-Tagen wird auch unser «Iselisberger Pinot Noir Barrique 2002» zur Verkostung bereit sein – ein einmaliger Spitzenwein.

Ebenfalls spannend zum verkosten sind natürlich alle unsere Rotweine vom Jahrgang 2002. Gegenüber der Mai-Weinverkostung haben sie sich stark verfeinert und harmonisiert. Wahre Duftbomben erwarten Sie!

## Der Jahrhundertjahrgang 2003 - oder nur «heisse Luft»?

Noch nie hat eine Weinlese in den Medien so hohe Wellen geschlagen wie die des Jahrgangs 2003.

Jetzt wo fast alle Trauben geerntet sind (beim schreiben dieser Zeilen hängen noch die Trauben für unseren Strohwein) und die ersten Weissweine bald abgefüllt werden, stellen wir folgendes fest:

Dank unserem extrem frühen Lesebeginn auf dem Weingut Lenz (20. August 2003) konnten wir unsere Weissweinernte unter optimalen Verhältnissen einbringen und kelttern. Das Resultat schliesst sicher an den sehr guten Jahrgang 2002 an. Speziell beim Pinot Gris und beim neuen «Cuvée Quarteto» der aus vier verschiedenen weissen Traubensorten kreiert wurde, wird sich die komplexe Dichte und die tiefe Säure positiv auswirken.

Das Ergebnis unserer Pinot Noir-Ernte wird die Weinwelt bestimmt umkrepeln. Trotz frühem Erntebeginn (17. September 2003) erreichten wir einen Betriebsdurchschnitt von einzigartigen 106° Oechsle (von 7½ Hektaren). Für eine objektive Beurteilung ob ein Wein «Spitze» ist oder nicht, ist es noch zu früh, da Wein nicht nur aus vergorenem Zucker (Alkohol) besteht, auch Säure, der Extraktstoff und vor allem die Aromatik stellen entscheidende Faktoren dar.



*Traubenverarbeitung im Iselisberg*

Einen unvergesslichen Eindruck hat die Weinlese 2003 bereits hinterlassen: Noch nie hatten wir Winzer/Weinmacher und unsere Lesehelfer so viel Spass bei der Ernte wie an dieser. Denn es gab nur gesunde und wunderschöne reife Weintrauben zu ernten.

## Entwicklung

### Bargeldlos einkaufen

Ab November 2003 können Sie bei uns mit ec-direct und Postcard auch bargeldlos bezahlen und Ihren Weineinkauf so noch komfortabler gestalten.



### Preisgestaltung 2004

Unsere Preise auch für den Jahrgang 2003 werden unverändert bleiben. Da wir in Chile wie auch am Iselisberg dank den extrem trockenen Witterungsbedingungen eine unkomplizierte Rebsaison hinter uns haben, möchten wir Ihnen diese Einsparungen weitergeben.

### Bestellungen und Reservationen

Neu wird Ihnen nach Entgegennahme einer Bestellung der Betrag für den Weineinkauf in Rechnung gestellt. Nach Zahlungseingang wird der Wein für Sie effektiv reserviert. Die Lagerung des reservierten Weines ist 2 Monate kostenlos, anschliessend verrechnen wir automatisch die Kosten für die Weinlagerung.

### Die Weinlagerung – eine neue Dienstleistung

Als neue Dienstleistung bieten wir Ihnen zusätzlich zur Reservation auch die längerfristige Weinlagerung an. Auf Wunsch wird Ihr Wein bis zur Abholung in unseren Räumlichkeiten bei guten klimatischen Bedingungen gelagert. Für die Weinlagerung werden bei Abholung 50 Rappen pro Flasche und Lagermonat berechnet.

### Restaurant Viña tierra y fuego

Vor sieben Monaten konnten wir in Chile unser auf dem Weinbaubetrieb integriertes Restaurant mit der speziellen «Wein-Boutique» eröffnen. Die Esskreationen aus der schweizerischen und italienischen Küche, speziell gekocht und angerichtet von Michele Rüfenacht, kombiniert natürlich mit unseren Weinen, erfreuen sich einer riesigen Nachfrage. Dafür nehmen unsere Gäste oft Anfahrtswege von zwei oder mehr Stunden in Kauf.

Also - suchen auch Sie das spezielle Ess-Erlebnis? Dann nichts wie los und auf nach Chile!

Reservieren Sie über uns oder direkt bei Michele Rüfenacht (0056 42 197 15 73).

### Wein des Monats

Ab November 2003 führen wir einen Wein des Monats als spezielles Angebot zum Kennen lernen. Informieren Sie sich bei uns oder über [www.lenz-weinbau.ch](http://www.lenz-weinbau.ch).



*Höhenflug mit Malbec: Der weisse Malbec auf dem Gipfel des Vulkans Villarica in Chile.*

Tipp für den November: Wir empfehlen unseren würzigen roten Malbec, passend zur Wild-Saison für 13 Franken.

## Wein-Wissenswertes

### Verrieseln

Unter «Verrieseln» versteht man das übermässige Abwerfen vieler Blüten und die Entwicklung kleiner, meist kernloser Beeren.

Die Rebe ist eine Zwitterblüte, männliche und weibliche Blütenteile sind also auf derselben Blüte vorhanden.

Die Bestäubung erfolgt beim Abwerfen der Käppchen (der Kronblätter). Die so ausgeschütteten Pollen gelangen auf die Narbe wo sie zu keimen beginnen. Die Pollenschläuche mit den männlichen Keimzellen wachsen im Griffel nach unten und einzelne erreichen die weiblichen Samenanlagen. Die Befruchtung findet statt. Aus der Verschmelzung mit den Eizellen entstehen die Traubenkerne. Der Fruchtknoten entwickelt sich zur Beere.

Falls nun bei der Rebblüte über längere Zeit nasses, windstilles Wetter mit Temperaturen unter 14°C herrscht, können die Käppchen nicht abgestossen werden (bleiben kleben) oder der Pollenschlauch kann nicht wachsen. Die Blüte verkümmert oder bleibt im grünen Zustand und die Traube verriesselt.

Eine sehr anfällige Traubensorte fürs Verriesseln ist der Carmenère. Sobald kühle Temperaturen über mehr als 24 Stunden herrschen verkümmern die Pollenschläuche. Als Folge können dann anstatt 120 Beeren pro Traube oft nur 50 oder 80 Beeren ausreifen und geerntet werden. Der Ertrag ist beim Carmenère dadurch meistens gering.

## Geschenkideen

Haben sie schon das passende Wein-Geschenk? **Ab November** bieten wir aus Karin's Geschenk-Ecke spezielle Kreationen mit Wein an. Lassen sie sich überraschen!



## Gourmet-Tipps

### Apéro-Tipp

Für einen speziellen Apéro, empfehlen wir Ihnen unseren trockenen Pinot Gris kombiniert mit einem Speckgugelhopf. Eine hinreissende Kombination! Das Rezept dazu finden Sie auf [www.lenz-weinbau.ch](http://www.lenz-weinbau.ch).

## Kurznotizen

Haben Sie gewusst,

...dass Wein aus ca. 85% Wasser, ca. 12% Alkohol und 3% anderen Inhaltsstoffen (Glyzerin, Säuren usw.) besteht?

...dass es im Thurgau nur 280 Hektaren Reben gibt? In der deutschsprachigen Schweiz gut 2300 Hektaren und in der ganzen Schweiz gut 15000 Hektaren? Zum Vergleich: das Elsass oder das Land Baden-Württemberg besitzen ebenfalls je 15000 Hektaren.

...dass wir am Iselisberg und in Chile noch von Hand die Trauben ernten? Pro Hektare benötigen wir gut 100 Arbeitsstunden dazu.

## Veranstaltungen

### Wine-Dinners

Die Durchführungsdaten unserer Wine-Dinners finden Sie in der Beilage oder auf [www.lenz-weinbau.ch](http://www.lenz-weinbau.ch).

### Wein-Präsentationen

#### Samstag 8. November 2003

Ab 11 Uhr Weinpräsentation in der Taverne zum Kreuz in Winterthur

#### Samstag 15. November und Sonntag 16. November 2003

Weinmesse mit ausserordentlich breitem Spektrum im Gemeindesaal in Hombrechtikon

#### Samstag 22. November und Sonntag 23. November 2003

Weinerlebnistage des Weingut Lenz

#### Samstag 29. November und Sonntag 30. November 2003

Weinerlebnistage des Weingut Lenz

#### Samstag 10. Januar und Sonntag, 11. Januar 2004

Neujahrs-Apéro und Präsentation der ersten chilenischen 2003er-Weine

## Humor

### Bergsteigerwein

«Das ist ein Wein für Bergsteiger» meint der Besucher beim Winzer keck.

«Wie kommen Sie denn darauf?»

«Nun ich finde er ist eckig, kantig, rauh und ziemlich schroff».

### 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)