
Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 8 • Oktober 2004

Geschätzter Weinkunde

Liebe Weinfreunde und Geniesser

Beständigkeit:

«Nach und nach baut der Vogel sein Nest»

Sprichwort aus Frankreich

Das Weingut Lenz wird 10 Jahre alt - oder jung?! Da stellt sich die Frage, was konnten wir in dieser Zeit bewegen? Oder, was stand in diesen 10 Jahren für uns im Mittelpunkt? Letzteres möchten wir gleich hier beantworten:

Im Mittelpunkt unserer Tätigkeit stehen ganz klar Sie – unser Weinkunde und Weingeniesser. Für Ihre Treue, Ihre Neugier und Offenheit gegenüber unseren manchmal verrückten Neukreationen möchten wir Ihnen danken.



Die Familie Lenz bei einem Frühlings-Ausflug in den Schweizer Bergen.

Im Zentrum steht auch immer das Streben nach höchster Weinqualität, der zum höchsten Weingenuss führt.

Um dieses hochgesteckte Ziel zu erreichen gingen wir in den letzten Jahren viele Risiken ein, in Chile wie in Iselisberg. Neue Sorten und andere Anbauformen in den Rebbergen, verbunden mit einer Kombination aus moderner Technologie und Tradition im Keller, führten bei uns zu ganz neuen und ungewöhnlichen Wein-Persönlichkeiten. Das allein garantiert aber noch nicht den Erfolg. Wir glauben, dass auch unsere Transparenz Ihnen gegenüber elementar ist. Das möchten wir mit dieser achten Ausgabe unserer Lenz-Weinpost weiterführen. Unser kleines Jubiläum möchten wir natürlich mit Ihnen feiern:

Einerseits an unseren schon traditionellen Weinerlebnistagen im November 2004, unter dem Titel «Tanz der Sinne», andererseits an zwei ganz speziellen Weindinners.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Winzerfamilie Lenz

Aktuelles

Hoch und Tiefs im Produktionsjahr 2004

Der Hagelschlag vom 8. Juli hat rund 25 Prozent unserer Betriebsfläche teilweise stark in Mitleidenschaft gezogen. Die Auswirkungen werden wir - wegen den starken Holzverletzungen - auch nächstes Jahr noch spüren. Zum Glück wurden unsere Spezialitäten (Zweigelt, Sauvignon blanc, Regent, GF 48-12 usw.) verschont.

Der Mehraufwand den wir in den Weinbergen mit Hagelschlag betrieben haben, hat sich bereits ausbezahlt. Konnten wir doch am 22. September in der «Hagelzone» mit der Weinlese 2004 beginnen und reife Müller-Thurgau-Trauben mit 76° Oechsle in den Keller bringen.

Reifes Tannin und Restsüsse

Die Weine des aussergewöhnlichen Jahrgangs 2003 haben sich seit den ersten Abfüllungen im Frühjahr äusserst positiv entwickelt.

Die roten Spätlesen des Jahrgangs 2003, die wir nach der 12monatigen Barrique-Lagerung nun abgefüllt haben, können ab sofort verkostet werden. Die Erwartungen an diese Spitzenweine sind hoch, werden aber sicher erfüllt: Sie bieten vielfältige, sehr ausgeprägte Aromen, besitzen feines, reifes Tannin und haben zumeist noch einen Hauch von Restsüsse, die auf die extrem hohen Zuckerwerte hinweisen. Die Weine für den Barrique-Ausbau wurden

bekanntlich mit 106° bis 114° Oechsle gelesen.

Kreationen und Raritäten

Wie der Verkaufserfolg zeigt, haben es unsere drei neuen Cuvées bzw. «Quarteto's» in sich - Weingenuss pur!

An den Weinerlebnistagen im November dürfen wir Ihnen zum ersten Mal die rote «Assemblage RL» vorstellen, eine Assemblage die wir speziell nach unserem Gusto gemischt und ausgebaut haben. Zudem werden wir an den Weinerlebnistagen bereits den weissen Cuvée Iselisberg 2004, sowie den weissen und den roten Verführer 2004 vorstellen. Da diese Weine sehr schnell ausverkauft sind, empfiehlt es sich zuzugreifen.

Ab November können auch unsere neuen chilenischen Reservas vom Jahrgang 2003 verkostet und bezogen werden:

- Cabernet Sauvignon Reserva
- Merlot Reserva
- Shiraz Reserva
- Uva Pais Reserva
- Quarteto Reserva
- Malbec Reserva
- Carmenère Reserva

Gehören auch Sie zu den Geniessern dieser spannenden, kräftigen Rotweine!

Ausgezeichnete Aufsteller

Bei drei internationalen Weinverkostungen konnten wir einige Erfolge feiern.

So wurde unsere Malbec Reserva 2003 in Santiago de Chile mit der höchsten Punktzahl (91 von 100 möglichen Punkten) bewertet, die Uva Pais mit 86 Punkten in Deutschland und unsere Spätlese Federweiss mit 86 Punkten in der Schweiz.

Entwicklung

Meilensteine des Weingut Lenz

Die ersten 10 Jahre unserer Entwicklung waren von den folgenden Meilensteinen geprägt:

Jahr	Entwicklung
1994	Erster Weinjahrgang. 8 Hektaren Reben am Iselisberg, grösstenteils Trauben verkauft
1995	4 Weine im Sortiment: Weiss, Rosé, Rot und eine Spätlese
1996	Bereits 1 Hektare Rebbergsfläche in Iselisberg mit Regent und GF 48-12 erneuert
1997	8 verschiedene Weine im Angebot, erste Weinpräsentation, mitten im Rebberg

Jahr	Entwicklung
1998	Bau der Eigenkelterung in Iselisberg, Ausbau unserer Weinvielfalt
1999	Beginn mit dem Aufbau der Vina Tierra y Fuego in Chile
2000	Die ersten 8 Hektaren Neupflanzungen in Chile realisiert. In Iselisberg werden neu Zweigelt, Sauvignon blanc und Garanoir angebaut.
2001	Barriquekeller-Anbau in Iselisberg, weitere 10 Hektaren Neupflanzungen in Chile
2002	Erste kleine Weinernte in Chile, vor allem aus den 100jährigen Parzellen. Ausbau Rebfläche in Iselisberg auf 12 Hektaren
2003	Ausbau Flaschenlager in Iselisberg, Jahrhundert-Jahrgang 2003 am Iselisberg. Neu-Pflanzungen von Rhein-Riesling und Viognier.
2004	Bereits dritte Weinernte in Chile. Gesamtbetrieb zählt 45 Hektaren Reben. Aufbau des Restaurants und des Agri-Tourismus in Chile.

Globalisierung

Die Entwicklung in der internationalen Weinwirtschaft war noch nie so rasant wie jetzt. Die Positionierung für einen Selbstkelterungsbetrieb in dieser globalen Weinwelt, ist voller Herausforderungen.

Unseren eingeschlagenen Weg, die Produktion und der Verkauf von nicht kopierbaren, erstklassigen Weinpersönlichkeiten, werden wir nicht verlassen - ganz im Gegenteil!

Traubenproduktion

Die extensive Traubenproduktion steht auch weiterhin ganz im Zeichen der natürlichen Bewirtschaftung, die zur jeweils von uns angestrebten optimalen Traubenqualität führt.

Weinbereitung

Die Mischung aus traditionellen Methoden¹ und moderner Technologie² werden wir zukünftig noch intensivieren. So werden wir weiterhin aromatische, sortentypische Weine die «nach mehr verlangen» erzeugen können. Unser Versprechen: Überraschung pur!

¹ z.B. Maischegärung

² z.B. kontrollierte Vergärungen durch Kühlung oder Erwärmung, Sauerstoffdosierung beim Rotweinausbau

Vermarktung



Weinfreunde in unserem Degustationsraum

Die Vermarktung unserer Weine in der Schweiz geht zu 80 Prozent direkt an unsere Privatkunden und zu je 10 Prozent an unsere Partner in der Gastronomie und im Weinfachhandel. Das möchten wir auch zukünftig so weiterführen.

Wir planen auf die Jahrgangspräsentation im Mai 2005 unseren Verkaufsraum etwas zu vergrössern.

Einerseits sollen Sie sich bei uns noch wohler fühlen und andererseits können wir zukünftig unsere verschiedenen Eigenkreationen noch besser präsentieren. Lassen Sie sich davon überraschen.

Wein-Wissenswertes

Prämierte Weine - Wein ist und bleibt Geschmackssache

Die Zahl der Prämierungen und Verkostungen, an denen Weine von einer grösseren oder kleineren Jury nach Punkten bewertet werden, wird immer grösser. Veranstaltungen wie «Expovina», «Vinea», «Mundus vini» oder Publikationen wie das «Vinum», der «Weinwisper», die «Weinwelt», um nur einige zu nennen.

Wie sind solche Veröffentlichungen für den Weinkonsumenten zu interpretieren? Soll man sich gleich auf solche Weine stürzen?

Unsere Erfahrungen zeigen folgendes: Wein ist und bleibt Geschmackssache. Das widerspiegeln auch die bewertenden Juries.

Am eindrücklichsten für uns war der Resultat-Schlüssel bei einer internationalen Verkostung vor rund drei Jahren:

Dabei wurde unser Pinot Noir Barrique von einer zwanzigköpfigen internationalen Jury zwischen 76 und 98 Punkten (von 100 möglichen) bewertet! Innerhalb der sogenannten «Fachjury» gab es also 22 Punkte Unterschied!

Deshalb unser Interpretations-Tipp: Der eigene Gusto ist immer noch am

wichtigsten! Degustieren Sie vorher die Weine die Sie einkaufen wollen und verlassen Sie sich auf Ihren eigenen Geschmackssinn.

Säure als kritischer Erfolgsfaktor

Allein das Wort «Säure» weckt bei vielen Weinfreunden und Geniessern ein unangenehmes Gefühl. Dabei prägt die Säure ganz entscheidend den Charakter eines Weines. Die Säure gibt ihm Rückgrat und vollendet den Geschmack. Damit ist für den Winzer die Frage nach dem richtigen Säuregehalt eine zentrale Frage. So ist zum Beispiel die richtige Balance zwischen Süsse und Säure für lebendige, spritzige Weissweine ein Erfolgsfaktor der diese erst richtig interessant macht.

Chile - ein Land der Extreme

Der Norden

Die rund 1500 km lange Pazifikküste, die Atacama, die ausgedehnten trockenen Hochebenen und Salzseen, sowie die vielen schneebedeckten Vulkane und namenlosen Berge in den Anden prägen den Norden Chiles. Es gibt hier Orte, an denen es seit Menschengedenken noch nie geregnet hat! Die Luft im Landesinnern ist dermassen trocken, dass sie alles richtig konserviert: Autos, Maschinen, Gebäude, ja sogar Menschen - was gut erhaltene Mumien in Höhlen dokumentieren.



Erlebnis Atacama

Im Innern ist das Klima rau: Hitze über den Tag und Kälte in der Nacht. So leben die meisten Menschen in den Städten am Meer: Arica, Iquique, Tocopilla oder Antofagasta. Hier mildert der Pazifik die Temperaturunterschiede und wer eine Abkühlung sucht der findet sie hier sicher an einem der schier endlosen Strände.



San Pedro de Atacama

Der Norden kam erst 1890 nach dem Salpeterkrieg zu Chile (gehörte vorher zu Peru und Bolivien). Neben der Fischerei arbeiten die Leute heute vor allem in Bergwerken³, in der Landwirtschaft (wo bewässert werden kann) und im Tourismus. Denn gerade die karge Atacama, mit ihren weiten Stein- und Salzebenen, umrahmt von mächtigen Vulkanen unter immer tiefblauem Himmel, fasziniert. Die Farbenspiele bei Sonnenauf- und Sonnenuntergang gehören zu den schönsten Erlebnissen unseres Planeten. Das muss man erlebt haben!

Chilereisen

Wollen Sie uns besuchen oder eine geführte Reise durch den kulturell interessanten Mittelteil Chile unternehmen?



Unser Betrieb in Chile: Vina Tierra y Fuego
Auf unserer Web-Site finden Sie dazu ein Reiseprogramm.

Tipp: Mawi-Reisen aus Frauenfeld bzw. Bischofszell führt im Februar/März 2005 eine Südamerikareise durch, bei der auch ein 3tägiger Aufenthalt auf unserem

Weingut eingeplant ist. Weitere Informationen im Internet unter: <http://www.mawi.ch>.

Geschenksideen

Lassen Sie sich wieder in Karins Geschenksecke entführen. Hier finden Sie alles was einen Weingourmet erfreut!

Weitere Informationen dazu finden Sie auf unserer Web-Site im Produktesortiment unter «Geschenksideen».

Kurznotizen

- Haben Sie gewusst,
- ... dass wir 1996 unseren ersten Pinot Noir im Barrique ausgebaut haben?
- ... dass insgesamt 13 Festangestellte in der Schweiz und in Chile arbeiten?
- ... dass es im Piemont an der Universität von Pollenzo eine eigentliche Geniesser-Ausbildung für «Food-Journalisten» gibt?

Gourmet-Tipps

Marroni-Maissuppe mit Steinpilzen

Als optimaler Begleiter zu diesem feinen Herbst-Gericht passt unser reifer Malbec 2002. Das Rezept dazu finden Sie auf unserer Web-Site.

Veranstaltungen

Unser Veranstaltungskalender für 2004 und 2005:

2004	
12. November	Wine-Dinner im Frohsinn Uesslingen (ausgebucht)
12. bis 14. November	Weinmesse, Hombrechtikon
20. und 21. November	Tanz der Sinne in Iselisberg
27. und 28. November	Tanz der Sinne in Iselisberg

2005	
8. Januar	Wine-Dinner mit Schautanzen im Kreuz Zuzwil
21. Januar	Wine-Dinner im Frohsinn Uesslingen
6. bis 8. März	Pro Wein in Düsseldorf
21. und 22. Mai	Jahrgangspräsentation
28. und 29. Mai	Jahrgangspräsentation

³ reichste Kupfervorkommen weltweit

Humor

«Was Weisswein betrifft so habe ich klare Vorstellungen» meint der Gast zum Sommelier. «Die Säure soll zwischen 6,5 und 7 Gramm pro Liter liegen. Etwas Restzucker darf er haben, aber nicht mehr als 2 Gramm! Beim Aroma soll es kein Vanilleduft sein von einem Barrique, sondern er soll nach Holunder und Aprikose schmecken. Und beim Abgang möchte ich ihn zwischen 20 und 23 Sekunden im Gaumen spüren!»

Der Experte aus der Gastronomie staunt und meint: «Und welche Blutgruppe soll der Kellermeister haben?»

Impressum

Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Inhalt und Herausgeber:

Roland und Karin Lenz
☎ 052 746 13 86
🌐 www.lenz-weinbau.ch
✉ info@lenz-weinbau.ch

Layout und Produktion:

Stefan und Claudia Lenz
🌐 www.stefan-lenz.ch
✉ info@stefan-lenz.ch