Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 14 • Oktober 2007

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Wer nicht das Unmögliche verlangt, kann nicht das Mögliche erreichen.»

Dieser Leitgedanke umschreibt unsere Einstellung zum «erfolg» treffend. Wie auch das Zitat von Goethe: «Der Tag gehört dem Irrtum und dem Fehler, die Zeitreihe dem Erfolg und dem Gelingen».

Erfolg bedeutet für jede Person etwas anderes – bestimmt sind auch die Wege zum Erfolg verschieden. Beispielsweise brauchten wir seit der Erstanpflanzung von Sauvignon blanc 1998, über 8 Jahre, bis der neu eingeschlagene Weg zum Erfolg führte. Der Erfolg in diesem Fall ist die Nomination unseres Quarteto weiss 2006 (basierend auf dem Sauvignon blanc) zu den besten weissen Assemblagen der Schweiz, am Grand Prix du Vin Suisse in Bern. Und das im Weissweinland Schweiz, das normalerweise von der Westschweiz geprägt ist!

Der schönste Erfolg für uns ist aber, wenn Sie persönlich bei uns vorbei schauen. Denn mit Ihnen zu kommunizieren und dabei gemeinsam unsere Weinpersönlichkeiten zu verkosten, ist für uns immer noch das spannendste!

Die Köpfe des Weingut Lenz: Karin und Roland Lenz mit Jeanette Brunner.

Speziell laden wir Sie zu unseren Weinerlebnistagen vom 24./25. November und 1./2. Dezember ein. An diesen gemütlichen Verkostungs-Anlässen können Sie unser Wein-Sortiment nach Herzenslust degustieren. Zudem möchten wir Ihnen den einen oder anderen Geheimtipp vorstellen.

Bereits am 27. und 28. Oktober laden wir Sie zum ersten Primeur-Anlass ein. Bei Vesper und Musik möchten wir mit Ihnen unsere Weinerfolge feiern und zugleich «den neuen Lenz» vorstellen.

Auf ein fröhliches Wiedersehen mit Ihnen freut sich

Ihre Winzerfamilie Lenz

Aktuelles

Weingut Lenz hat den «erfolg»

Die nationale wie internationale Weinszene ist mächtig in Bewegung. Das sicher zum Vorteil des Konsumenten, denn noch nie gab es so viele gute verschiedene Weine auf dem Markt. Der riesige Wettbewerb um Marktanteile führt zu einer steten Qualitätssteigerung. Tendenziell erhält man immer mehr qualitativ guten Wein für gleich viel Geld!

Um die eigenen Weine in Preis und Leistung besser einstufen zu können, haben wir mit ausgesuchten Weinen an zwei grossen Weinverkostungen teilgenommen. Wie der Jahrgang 2005 brillierten auch unsere Weine des Jahrgangs 2006:

Am Grand Prix du Vin Suisse wurde unser weisser Quarteto 2006 zur besten weissen Assemblage der Schweiz nominiert! Das bedeutet quasi, Schweizer Meister in dieser Kategorie zu sein. Stolz macht uns auch, dass an der «Cadat d Or» in Santiago de Chile, unsere Pinot Noir Reserva 2006 und unser Malbec Reserva 2006 wie letztes Jahr wieder zu den besten gekürt wurden!

Übrigens wurden an diesen beiden Weinwettbewerben insgesamt über 2000 Weine von über 650 Weinbaubetrieben blind verkostet und beurteilt!

Neukreationen / Geheimtipps

Wir sind stolz Ihnen zwei Neukreationen vorstellen zu können: Die rote «Lenz-Sélection» vom Iselisberg, eine Assemblage aus 50% Pinot Noir, 25% Zweigelt und 25% Garanoir.

Dieser trendige Rotwein vereint alles, was unsere Region an Weingenuss zu bieten hat: Herrliche Düfte nach reifen Früchten, Ausgewogenheit, Finesse und Eleganz!

Aus Chile dürfen wir zum ersten mal den «weissen Loco» präsentieren, eine verrückte Mischung aus Zinfandel und Cabernet Sauvignon - total «loco und lecker».

Namensänderung in Chile

Nach einem mehrjährigen Rechtsstreit in Chile - der uns ziemlich ernüchternd das langsame und undurchsichtige Rechtsystem Chiles näher brachte - haben wir beschlossen, den Namen unseres Weingutes zu ändern.

So finden Sie uns in Chile neu unter dem Namen «Viña Chillan». Chillan ist Mapuche (Ureinwohnersprache) und heisst übersetzt «dort wo die Sonne bleibt». Es deutet auf das besondere Mikroklima unserer Region hin.

Neue Etiketten für unsere chilenischen Weine

Mit der Namensänderung haben wir zugleich die Chance gepackt, unsere chilenischen Etiketten neu zu gestalten. So erscheint neben der Andeutung der Sonne als Wahrzeichen unserer Region auch der Vulkan Chillan auf der Etikette. Chile pur.

Neue Adresse in Chile

Viña Chillan
km 7 Camino Tres Esquinas
Bulnes / Chile

E-Mail: info@vinachillan.cl
Internet: www.vinachillan.cl
Telefon 0056 42 197 15 73

Ruedi Rüesch ist weiterhin Ihr Ansprechpartner in Chile.

Trends

Der neue Lenz ist da

Und schon stehen bei uns die Vorboten des neuen Jahrgangs 2007 bereit:

Die Verführer-Linie mit Weiss, Rosé und Rot sowie der Cuvée weiss aus Müller-Thurgau/GF 48-12/Pinot Noir können Sie bei uns als «Neuen Lenz» verkosten und geniessen. Lebendig – fruchtig – frech!

Mode und Wein mit «erfolg»: Made in Switzerland

Zusammen mit dem shirts + strickwaren-Hersteller «erfolg» kreierten wir unsere neue Weinkollektion. Der Hersteller «erfolg» hat sich in der Modebranche auf Produkte «Made in Switzerland» spezialisiert.

Passend dazu besteht unsere Weinkollektion «erfolg» aus sechs ausgesuchten Lenz-Weinen, ebenfalls «Made in Switzerland». So ist wieder ein universelles Weingeschenk entstanden.

Wein-Wissenswertes

Jahrgang 2007: Konnte das wettermässig gut gehen?

Um es vorweg zu nehmen: Ja, beide Ernten hätten qualitativ nicht besser ausfallen können. Bereits im März/April konnten wir den chilenischen Jahrgang 2007 einkellern. Obwohl das Wetter in Chile lange zu kühl und zu feucht war, ernteten wir wunderschöne, reife Trauben. Dieser Erfolg ist sicher ein Verdienst von Ruedi Rüesch, der die Traubenproduktion auf der Viña Chillan mittlerweile perfektioniert hat. Neben der genialen Qualität bei Pinot Noir und Malbec, waren auch Merlot und Carmenere von Top-Qualität.

Oberste Reblage am Iselisberg

In Iselisberg konnten wir dieses Jahr von unserem Mikroklima ganz speziell profitieren. Nach dem frühen Austrieb änderte sich das Wetter langsam von zu trocken zu feucht. Allerdings lagen in Iselisberg die Niederschläge im August nur leicht über dem langjährigen Durchschnitt und die Durchschnitttemperaturen waren den ganzen Sommer höher als normal. Deshalb erfolgte hier der Erntebeginn für den Jahrgang 2007 am 5. September, gut 2 Wochen früher als normal. Die problemlose Ernte dauerte 5 Wochen. Am 8. Oktober konnten wir mit Viognier und Rhein-Riesling die Ernte 2007 abschliessen. Dies mit fantastischer Qualität. Die Menge? Absolut zu wenig!

Wie sich herausgestellt hat, war das Auf und Ab der Temperaturen für die Entwick-

lung der Beerenhaut ein Vorteil. Sie wurde dadurch dicker und zäher, also widerstandsfähiger gegen äussere Einflüsse. Die Fäulnis hatte keine Chance!

Arbeitsbewältigung eines Familienbetriebes

Oft werden wir gefragt, wie wir unseren Familienbetrieb hier in Iselisberg organisiert haben.

Total fallen rund 16'000 Arbeitsstunden auf dem Weingut Lenz an. Aufgeteilt in Traubenproduktion, Kelterung, Verkauf und Administration. Wegen unseren Aktivitäten in Chile sind wir klar auf eine zusätzliche Fachkraft angewiesen. Diese haben wir in der Winzerin Jeanette Brunner gefunden. Vor allem um die vielen saisonalen Arbeiten in den Weinbergen zu bewältigen, sind wir auf unser hoch motiviertes «Hobby-Winzerteam» angewiesen. Dieses Team von Pensionierten, Kunden, Freunden und Bekannten, hilft uns im Weinberg, beim Weinabfüllen oder bei Anlässen. Sporadisch arbeiten zudem Praktikanten oder Winzerlehrlinge auf dem Betrieb.

Gefahren im Rebberg

Potenzielle Gefahren für Deutschschweizer-Winzer sind hauptsächlich die Pilzkrankheiten. Durch die Integrierte Produktion (IP), bei der die Dauerbegrünung im Rebberg eine zentrale Rolle spielt, sind Schädlingsinvasionen sehr selten geworden. Schädlinge wie Nützlinge halten sich im Normalfall in der IP-Dauerbegrünung am Boden auf und lassen die Reben «links liegen». Rote Spinne, Kräusel- und Pockenmilben oder auch die grüne Rebzikade sind deshalb heute nicht mehr von Bedeutung. Hingegen bereitet der Traubenwickler den Winzern Jahr für Jahr etwas Kopfweh. Der Traubenwickler kann als Wurmlarve enorme Schäden verursachen. Bei den Bohrstellen der Larven an der Traubenbeere siedeln sich Pilze an (Botrytis), die das Faulen der Traube auslöst. Und Fäulnis als Folgeschaden, die sich bei feucht warmer Witterung explosionsartig ausbreiten kann, beeinträchtigen die Qualität wie Quantität. Zum Glück ist die effektivste Traubenwicklerbekämpfung heute auch die ökologiste, nämlich die «Verwirrungstechnik». Dabei werden bereits im Frühjahr Pheromon-Dispenser im Rebberg ausgehängt. Bei der so entstehenden weiblichen Duftwolke können die Männchen die Weibchen nicht mehr finden. Es gibt keine Begattung und somit keine Larven, die sich einbohren könnten.

Dachsbau in den Viognier-Reben

Was uns heute immer mehr Schäden verursacht, sind Wespenfrass (wieder als Auslöser für Essig- und Fäulnisschäden), Wildverbiss an Jungreben oder Mäuse, die Jungrebenwurzeln oder reife Beeren als Delikatesse ansehen. Zudem gibt es immer mehr Traubenfrass von Wild und Flurschäden von Füchsen und Dachsen (siehe Bild oben).

Agenda

2007:

27./28. Oktober	Der Neue Lenz ist da
3./4. Nov.	Degustationstage Hombrechtikon
24./25. Nov.	Weinerlebnis in Iselisberg
1./2. Dezember	Weinerlebnis in Iselisberg
16. Dezember	Degustation, Stalder-Kaffee, Luzern
20. Dezember	Degustation, Stalder-Kaffee, Luzern

2008:

12. Januar	EntreAkt in Iselisberg
18. Januar	Wein-Dinner, Restaurant Frohsinn
1. Mai	Tag der offenen Kellertür
3./4. Mai	Jahrgangspräsentation in Iselisberg
10./11. Mai	Jahrgangspräsentation in Iselisberg

Humor

Schon Humphrey Bogart meinte: Die ganze Welt hinkt um ungefähr drei Drinks hinterher.

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

Unser Weinsortiment 2007

gültig ab 20. Oktober 2007

Weiss- und Roséweine Iselisberg und Chile

Veritas GF 48-12	CH 2006	Apéro, Käse, Fisch	75 cl	13.50
Quarteto weiss	CH 2006	Allrounder	75 cl	15.—
Sauvignon blanc	CH 2006	Allrounder	50 cl	8.—
Sauvignon blanc	CL 2006	Apéro, Lachs, Huhn	75 cl	15.—
Lenz Sélection weiss	CH 2006	Gesellschaftsbegleiter	75 cl	15.50
Rhein Riesling	CH 2006	Fisch, Huhn, Meeresfrüchte	75 cl	15.50
Pinot Gris Barrique	CH 2006	Essensbegleiter	75 cl	17.50
Merlot Reserva blanco	CL 2006	Lachs, Huhn, Asiatisch	75 cl	17.50
Carmenère Reserva blanco	CL 2006	Lachs, Huhn, Asiatisch	75 cl	17.50
Cuvée weiss	CH 2007	Apéro, Gesellschaftsbegleiter	50 cl	6.50
Verführer weiss	CH 2007	Apéro, Gesellschaftsbegleiter	75 cl	12.50
Verführer rosé	CH 2007	Apéro, Käse, Gesellschaftsbegleiter	50 cl	8.50
Verführer rosé	CH 2007	Apéro, Käse, Gesellschaftsbegleiter	75 cl	12.50
Loco weiss	CL 2007	Apéro, Gesellschaftsbegleiter	75 cl	13.50
Strohwein Exclusiv	CH 2004	klassischer Dessertwein	37,5 cl	22.—
Dolce Vita weiss	CH 2005	Apéro, Käse	37,5 cl	19.—

Rotweine Iselisberg und Chile

Verführer rot	CH 2007	Apéro, Käse, Gesellschaftsbegleiter	75 cl	12.50
Iselisberger Cuvée rot	CH 2006	Zvieriplättli, leichte Gerichte	50 cl	7.50
Veritas Regent	CH 2005	Risotto, Pasta, Pizza	75 cl	13.50
Quarteto rot	CH 2005	Allrounder	75 cl	15.—
Pinot Noir Spätlese	CH 2005	Allrounder	75 cl	15.50
Pinot Noir Spätlese	CH 2006	Allrounder	50 cl	10.50
Dueto Nr. 1	CH 2005	Pasta, Rindfleisch, Käse	75 cl	17.50
Dueto Nr. 1	CH 2006	Pasta, Rindfleisch, Käse	50 cl	12.—
Dueto Nr. 2	CH 2005	Wild, Schmorbraten, Pasta	75 cl	17.50
Zweigelt	CH 2005	kräftigen Hauptgerichten	75 cl	17.50
Lenz Sélection	CH 2006	kräftigen Hauptgerichten	75 cl	19.—
Pinot Noir Barrique	CH 2005	kräftigen Hauptgerichten	75 cl	22.—
Dolce Vita Regent	CH 2005	Apéro, Weichkäse	37,5 cl	19.—
Loco	CL 2005	Allrounder	75 cl	13.50
Loco	CL 2005	Allrounder	50 cl	9.—
Malbec	CL 2004	Pasta bis Fleisch (Allrounder)	75 cl	15.—
Cabernet Sauvignon Res.	CL 2005	Fleischgerichte, Pasta	75 cl	17.50
Loco Reserva	CL 2005	Allrounder	75 cl	17.50
Uva Pais Reserva	CL 2005	Käse, Pasta, Lasagne	75 cl	19.—
Shiraz Reserva	CL 2005	Essensbegleiter	75 cl	19.—
CumbreS Reserva	CL 2006	Essensbegleiter	75 cl	19.—
Carmenère Reserva	CL 2005	Essensbegleiter	75 cl	21.—
Pinot Noir Reserva	CL 2005	Pasta, Grilladen, Allrounder	75 cl	25.—
Malbec Reserva	CL 2006	Essensbegleiter	75 cl	27.50

Zudem erhältlich: Grappa in diversen Variationen, Traubensaft und Süssmost
Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7,6 % Mwst.