Unsere Weine aus der Schweiz und Chile

Weissweine und Rosé in Degustationsfolge

Sauvignon blanc	2010	Apéro, Lachs, Huhn	75 cl	CHF	14.-
Sauvignon blanc	2010	Apéro, Lachs, Huhn	50 cl	CHF	9.50
Pinot Gris Barrique	2009	Essensbegleiter	75 cl	CHF	18.—
Chardonnay Reserva	2008	Essensbegleiter	75 cl	CHF	18.—
Quarteto weiss	2010	Allrounder	75 cl	CHF	16.50
Müller-Thurgau	2010	Apéro, Gesellschaftsbeg.	50 cl	CHF	6.80
Cuvée weiss	2010	Apéro, Gesellschaftsbeg.	50 cl	CHF	6.80
Müller-Thurgau Alte Reben	2010	Apéro, Gesellschaftsbeg.	50 cl	CHF	10.50
Sauvignon blanc	2009	Apéro, Gesellschaftsbeg.	75 cl	CHF	16.50
Verführer weiss	2010	Apéro, Käse, Gesellschaft	75 cl	CHF	13.--
Solaris (Bio)	2009	Apéro, Käse, Gesellschaft	75 cl	CHF	16.50
Federweiss	2009	Apéro, Gesellschaftsbeg.	50 cl	CHF	8.50
Verführer rosé	2010	Apéro, Käse, Gesellschaft	50 cl	CHF	8.50
Dolce Vita weiss	2010	Apéro, Käse	37.5 cl	CHF	19.50

Rotweine in Degustationsfolge

Iselisberger Cuvée rot	2009	Zvieriplättli	50 cl	CHF	7.50
Lenz T	2009	Zvieri, leichte Gerichte	75cl	CHF	14.--
Quarteto rot	2009	Allrounder	75 cl	CHF	16.--
Pinot Noir Auslese (Bio)	2008	Allrounder	75 cl	CHF	16.—
Pinot Noir alte Reben	2009	Allrounder	50 cl	CHF	11.50
Dueto Nr. 1	2009	Pasta, Rindfleisch, Käse	50 cl	CHF	12.—
Léon Millot	2009	Leichte Gerichte	75 cl	CHF	18.—
Lenz Sélection rot	2009	kräftige Hauptgerichte	75 cl	CHF	19.50
Pinot Noir Barrique	2009	kräftige Hauptgerichte	75 cl	CHF	23.--
Pinitium Findling	2008	kräftige Hauptgerichte	75 cl	CHF	29.--
Pinot Noir privé	2009	kräftige Hauptgerichte	75cl	CHF	35.--
Dolce Vita Pinot Noir	2008	Apéro, Weichkäse	37,5 cl	CHF	19.50
Loco	2008	Allrounder	75 cl	CHF	14.--
Loco	2008	Allrounder	50 cl	CHF	9.50
Zinfandel	2006	Allrounder	75cl	CHF	15.50
Malbec	2008	Allrounder	75 cl	CHF	16.—
Merlot	2008	Allrounder	75cl	CHF	16.—
Cabernet Sauvignon Gran Reserva	2008	Fleischgerichte, Pasta	75 cl	CHF	18.—
Loco Reserva	2007	Allrounder	75 cl	CHF	18.—
CumbreS Gran Reserva	2008	Essensbegleiter	75 cl	CHF	19.—
Carmenère Reserva	2007	Essensbegleiter	75 cl	CHF	21.—
Pinot Noir Gran Reserva	2008	Pasta, Grilladen	75 cl	CHF	27.50
Malbec Gran Reserva	2008	Essensbegleiter	75 cl	CHF	27.50
Dolce Vita Malbec	2009	Käse, Dessert	50 cl	CHF	22.50
Pisco Sour	-	Apéro	75cl	CHF	24.—
Tröpfel	-	Schaumwein, alkoholfrei	75cl	CHF	16.50

Wein-Kollektionen mit je 6 Flaschen

Kollektion «Danke …»	-	-	75 cl	CHF	110.—
Kollektion «erfolg»	-	-	75cl	CHF	110.—

Ab Mitte März 2011 vom Jahrgang 2010 wieder erhältlich: Lenz Sélection weiss, Rhein-Riesling, Viognier, Zweigelt und andere

Alle Preise gültig ab 30. August 2010, inkl. 7,6 % MwSt. Leere Flaschen nehmen wir zwecks Wiederverwendung gerne zurück.

Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden Ausgabe 20 • Oktober 2010

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Ich habe bisweilen einfach nicht verstanden, was ich vorgelesen habe»

(Hans-Rudolf Merz, Bundesrat)

Bern/Bundeshaus, 20.09.2010. Bundesrat Merz verliest im Parlament Erläuterungen über die aktuellen Anpassungen der Zolltarife. Plötzlich erleidet er eine Lachattacke - was ihn richtig sympathisch und lebendig machte. Seine ehrliche Aussage danach zeigte auf, wohin uns die überbordende Bürokratie schon gebracht hat. Wie sollen sich kleinere Unternehmen in der Flut von Gesetzesänderungen und neuen Verordnungen langfristig zu Recht finden, wenn das schon unsere (gewählten) Bürokraten selbst nicht mehr schaffen? Das macht nachdenklich!

Warum lassen wir immer weniger den «gesunden Menschenverstand» (XMV) walten? Wäre es nicht klug, sich wieder vermehrt auf seine Sinne zu verlassen und sich an Bewährtem wie Unternehmertum, Anstand, Ehrlichkeit usw. zu orientieren.

Auf jeden Fall zwingt uns unser naturverbundener Beruf immer wieder, sich auf seinen siebten Sinn zu verlassen. Jeder Vegetationszyklus der Rebe verläuft anders, so dass wir nicht nach einem bestimmten Plan unsere Trauben produzieren können. Erfahrung, Flexibilität, viel Fachwissen und ein motiviertes Team sind dabei absolut kritische Erfolgsfaktoren.

Auch das Weinjahr 2010 wird wieder ein Unikat. Trockenheit im April und Juli wechselten sich mit längeren feuchten Perioden im Mai, Juni und August ab. So verzögerte sich die Weinlese gegenüber den Vorjahren um gut 10 Tage. Ab dem 11. September 2010 konnten wir mit Léon Millot und Solaris die Weinlese 2010 erfolgreich starten, Müller-Thurgau, Garanoir folgten am 22. und 23. September 2010.

Die späte Lese hat qualitativ ihr positives: Die Trauben reifen langsamer heran und hängen länger am Rebstock, was sich in vielseitigeren Weinen zeigen wird, die ihre Typizität ausleben können.

Somit wird sich der Jahrgang 2010 vollkommen anders präsentieren als seine Vorgänger, was das Verkosten und Entdecken der neuen Weine besonders spannend und interessant machen wird.

Die ersten Vorboten dieses Jahrgangs wie den Quarteto weiss 2010 oder den Müller-Thurgau 2010 können Sie an unseren Weinerlebnistagen vom 27./28. November bzw. 4. Dezember 2010 verkosten. Neben diesen frisch-fruchtigen Weintypen gilt es aber noch anderes zu entdecken: Seien es die elegant-fruchtigen Rotweine vom Iselisberg oder die temperamentvollen Kraftpakete unserer Viña Chillan.

Lassen Sie sich also von uns in die Weinwelt am Iselisberg entführen, wir freuen uns auf Sie

Ihre Winzerfamilie Lenz mit Team

Aktuelles

Der neue «Lenz» ist da

Ab dem 6. November 2010 sind unsere «Neuen» vom Jahrgang 2010 im Verkauf:

- Cuvée weiss 50 cl
- Quarteto weiss 75 cl
- Müller-Thurgau 50 cl
- Müller-Thurgau Alte Reben 50 cl
- Sauvignon blanc aus Chile 50/75 cl
- Verführer weiss
- Verführer rosé.

Oft werden wir gefragt, warum wir bereits zu diesem Zeitpunkt neue Weine in den Verkauf bringen. Das hängt einerseits mit der grossen Nachfrage zusammen, andererseits aber mit der fruchtigen Art dieser Weine: Die fantastischen primären Fruchtaromen die bei der Gärung entstehen, können

wir mit unserer Keltermethode früh einfangen, stabilisieren und so im abgefüllten Wein erhalten. Es entstehen wahre Dufterlebnisse.

Gold für Pinot Noir und Malbec und Gold für unsere Kunden

Mit unseren beiden wichtigsten Traubensorten konnten wir wieder an verschiedenen internationalen Weinverkostungen brillieren.

Besonders stolz sind wir dabei auf unseren Pinitium Pinot Noir Findling, der am «Schweizer Wein-Salon Vinea» in Sierre mit Gold ausgezeichnet wurde. Die Konkurrenz war gross: 1200 Weinen aus 21 Ländern waren beteiligt.

Unsere Malbec Gran Reserva holte an «Mundus Vini» in Düsseldorf die Gold-Medaille - dies unter 5600 Weinen.

Was uns aber noch viel mehr motiviert und mit Stolz erfüllt, sind die vielen Komplimente die wir von Ihnen, unseren Kunden und Gästen, erhalten. Diese vielen positiven Feedbacks zeigen uns erst, dass wir auf dem richtigen Weg sind und ermuntern uns, alles auf die Qualität und ein optimales Preis-/Leistungsverhältnis zu setzen.

Deutschschweizer-Wein boomt

Die Statistik belegt es: Deutschschweizer-Wein ist gefragt wie noch nie.

Während in den anderen vier Weinbauregionen (Wallis, Waadt und Genf, Dreiseenregion, Tessin) der Weinabsatz stagniert, boomt es im Norden der Schweiz: vor allem bei den Weinen aus dem Thurgau und Schaffhausen (zusammen rund 700 Hektaren) ist die Nachfrage in den letzten drei Jahren um 10 % gestiegen! Dazu gratulieren wir all unseren Berufskollegen die sich ebenso ins Zeug legen wie wir und natürlich all den Mutigen die unsere Weine entdecken möchten.

Entwicklung

Erdbeben in Chile

Das weltweit drittstärkste je gemessene Erdbeben (Stärke 8,8 auf der Richterskala) hat in unserer direkt betroffenen Region starke Spuren hinterlassen. Das Epizentrum lag nur 100 km von unserer Viña Chillan entfernt.

Da das betroffene Gebiet rund doppelt so gross ist wie die Schweiz, werden die Schäden an der Infrastruktur noch lange sichtbar bleiben. Glück im Unglück hatten wir auf der Viña Chillan. Ruedi Rüesch und seine Familie sowie alle Mitarbeiter sind wohlauf. Die damals fast reifen Trauben des Jahrgangs 2010 wurden zum Glück nicht abgeschüttelt. An den Gebäuden stellte die Gebäudeversicherung allerdings Strukturschäden fest, die wir bis heute noch nicht beheben konnten.

Leider erwartete uns in der Kellerei viel Arbeit: Strom und Wasser wieder einrichten, aufräumen der ausgelaufenen und umgekippten Tanks und Barriques, einrichten des Freiluftkellers, Neuordnung des Barrique-Kellers usw.

Rund 20 Tage nach dem Erdbeben ging die Weinlese mit dem Sauvignon blanc los. Rund 40 Tage nach dem Erdbeben wurde der erste Container mit den Weinen die das Erdbeben überstanden hatten über Valparaiso Richtung Schweiz exportiert. Der Export über Valparaiso wurde gewählt, da die Hafenanlagen in Conception weggeschwemmt waren.

Zu diesem Zeitpunkt kehrte in der Region bereits eine gewisse Normalität ein (Aufhebung des Notstandes, Aufhebung der nächtlichen Ausgangssperre). Was mich am meisten überraschte war die Gelassenheit und Zuversicht der Leute die alles verloren hatten nach dem Motto: das Leben geht weiter, machen wir aus jedem Tag das beste indem wir voller Elan wieder von vorn anfangen.

So sehen auch wir selber die Situation: jeder Rückschlag bringt auch wieder positive Impulse mit!

Bio-Diversität ist unsere Lebensgrundlage

Anlässlich zum Jahr der Bio-Diversität haben wir unsere Hausparzelle östlich vom Weingut nach Biodiversitätskriterien neu

angelegt: auf der 8500 m2 grosse Parzelle haben wir 2200 pilzresistente Solaris-Reben und 30 einheimische Bäume gepflanzt, sowie eine Wildblumenwiese eingesät.

Zwischen den Reben und in den Fahrgassen experimentieren wir mit verschiedenen Einsaaten. Unser Ziel: Kulturlandschaft und natürlichen Lebensraum mit all seiner Flora und Fauna unter einen Hut zu bringen. Wir sind gespannt wie dieses Zusammenspiel funktioniert.

Wir laden Sie herzlichst ein, bei jedem Besuch unseres Weinguts einen gezielten Blick auf diese spezielle Parzelle zu werfen um die Veränderungen mitverfolgen zu können.

Denn schliesslich ist die Natur das beste Antistressmittel.

Wein-Wissenswertes

Kontrollen

Uns ist klar, ohne Fremdkontrollen geht's in der heutigen Wirtschaft nicht. «Schwarze Schafe» gibt es unweigerlich in jeder Branche. Da aber erfolgreich geführte Betriebe meist über ein gut funktionierendes Selbstkontrollsystem («Qualitätssicherung») verfügen, wären bestimmt weniger Fremdkontrollen nötig. Dass alles doppelt und dreifach dokumentiert werden muss bringt nur massiv mehr Aufwand und Kosten. Diese Zeit und dieses Geld könnten wir besser investieren.

Neben den üblichen Fremdkontrollen wie AHV, Steueramt, Mehrwertsteuer usw. werden wir jährlich wie folgt kontrolliert:

- Februar: Eidgenössische Weinhandelskontrollkommission
- März: Biokontrolle im Keller
- Juni: ökologischer Leistungsnachweis im Rebbau
- Juli: Alkoholverwaltung
- August: Biokontrolle im Rebbau
- September: Lebensmittelkontrolle im Keller

Zwischen den Kontrollen haben wir auch etwas Zeit für unsere Kunden und unsere Reben – die Bürokratie lässt grüssen!

Geheim-Tipp

Falls Sie Duft und Geschmack bei Rotwein neu definieren möchten, müssen Sie unseren **Malbec Dolce Vita 2009** probieren.

Achtung – dieser Wein ist eine limitierte Abfüllung!

Agenda

Notieren Sie in Ihrem Kalender:

2010	
14./15. November	Hombrechtiker Weinmesse
19. November	Degu «Natürli» in Arbon
27./28. November	Weinerlebnis in Iselisberg
4. Dezember	Weinerlebnis in Iselisberg
2011	
21. Januar	Wein-Dinner Restaurant Frohsinn
30. April	Jahrgangspräsentation
1. Mai	Tag der offenen Kellertür
7. Mai	Jahrgangspräsentation
Sommer 2010	EntreAkt auf dem Weingut

Lebensweisheiten

Die ganze Welt hinkt um ungefähr drei Drinks hinterher. (Humphrey Bogart)

Impressum Lenz-Weinpost
Informationen für unsere Kunden

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