LENZ-Weinpost

Handwerkliches und Wissenswertes des Bioweingut Lenz

Liebe WeinfreunInnen und GeniesserInnen

„Alles lebendige steht in Beziehung zueinander…» ***Iselisberg, Oktober 2026***



Zwischenmenschliche Beziehungen auf Augenhöhe zu pflegen sind eine grosse Herausforderung. Viel Toleranz, Empathie und Verständnis für das Gegenüber sind dazu nötig. Doch funktioniert eine Beziehung richtig, ergeben sich daraus wunderbare Erlebnisse und Glücksmomente. Ausbalancierte Beziehungen setzen gegenseitig viel kostbare Kraft frei, sei es, um den Alltag zu meistern, Krisen zu bewältigen, oder die schönen Seiten des menschlichen Daseins zu teilen!

Haben Sie sich schon über **Ihre Beziehung zur Natur** Gedanken gemacht? Zu Ihrem Haustier? Ihrer Balkonpflanze, Ihrem Gartenbaum oder über Ihre Beziehung zu einer Landschaft?

Seit unsere ehemals monotonen Rebberge zu **lebendigen Wein-Gärten** werden, spüren wir, wie alles in Beziehung zueinandersteht. So pflegen unsere Reben einen intensiven Austausch mit dem Boden und seinen Lebewesen. Sie stehen im Kontakt mit Insekten und Säugetieren und teilen uns auch ihre aktuelle Gemütsverfassung unmissverständlich mit. **Nur müssen wir wieder lernen, sie zu verstehen…** Gelingt es uns, diese fantastischen Beziehungen besser zu deuten, werden wir mehr und mehr ein Teil des Natürlich – Lebendigen. Und unsere Partnerschaft mit der Natur wird noch intensiver und verständlicher.

Bei Führungen durch die Rebberge am Iselisberg ertönt immer ein Staunen, sobald unsere vielfältigen Weingärten auftauchen. **Die lächelnde Landschaft** wird mehr und mehr zur Realität, was in uns Menschen ein wohliges Gefühl auslöst. Man bleibt automatisch stehen und geniesst den Anblick der Harmonie… Und man fragt sich, wie diese Harmonie in die Trauben, in die Haselnüsse, in die Maulbeeren und in den fertigen Wein strahlt.

Heute wissen wir, die lächelnde Landschaft ist in all unseren Eigenkreationen schmeckbar! Ob erfrischend-intensiv, kräftig-pikant, tiefgründig-harmonisch, einzigartig-aromatisch, oder einfach nur köstlich–delikat. Probieren Sie es aus!

Schauen Sie rein und fühlen Sie sich wohl! Wir freuen uns auf Sie, Ihr Bioweingut Lenz Team

Roland und Karin Lenz Remo Räz Pascal Lenz Rahel Lenz

PS: Unsere Weinpost ist mit menschlicher Intelligenz verfasst, wir wünschen Ihnen viel Lesegenuss.

UNSERE ANLÄSSE

WEINERLEBNIS MIT BIO-MARKT
28. / 29. November 2026

VORTRAG MIKROBIOM
30. November 2026

WINE & DINE
IM GREUTERHOF ISLIKON
13. Dezember 2026

BRUNCH IM BISTRO
24. Januar 2027

WINE & DINE
IM HIRSCHEN WILDHAUS
29. Januar und am 26. Februar 2027

WEINERLEBNISTAGE
1. / 2. Mai 2027

LANGER TISCH
19. Juni 2027

WEITERE INFOS FINDEN SIE UNTER:
www.weingut-lenz.ch

Von Hand – weil es einen Unterschied macht



Wir lesen von Hand. Wir schneiden von Hand. Wir entblättern von Hand. Wir entscheiden Rebe für Rebe. Das ist zwar langsamer und aufwendiger – aber es ist **der einzige Weg**, um wirklich zu sehen, was die Pflanze braucht.

Die Handlese ist für uns kein nostalgisches Festhalten an alten Methoden. Sie ist der **Höhepunkt** des Jahres – der Moment wo sich zeigt, was der Weingarten das ganze Jahr lang aufgebaut hat. Seit 2020 konnten wir jeden Jahrgang mit reifen, gesunden Trauben einbringen. Das ist kein Zufall, sondern das Ergebnis von unserem **Boden**, unseren **Sorten** und unserer **Geduld**.

Und dann ist da noch das Wasser – oder besser: das fehlende. Unsere **Ertragsweingärten werden nicht bewässert**. Wir wollen kein Trinkwasser für die Alkoholproduktion in unseren Weingärten einsetzen – das ist für uns eine Frage der Nachhaltigkeit und Generationengerechtigkeit.
Auch 2026 haben wir unsere Ertragsreben (ab dem 5. Standjahr) nicht bewässert, als bis Mitte August nur rund 300 mm Niederschlag fielen – die Hälfte des normalen Jahrgangs. Viele Kulturen litten. Unsere Ertragsreben konnten mit der Trockenheit umgehen. Sie haben **tiefe Wurzeln** und einen **lebendigen Boden**. Das Ergebnis: 2026 wird uns als absolutes Spitzenrotweinjahr in Erinnerung bleiben.

Möglichst viel Handarbeit, keine Bewässerung der Ertragsreben, gesunder Boden – das ist **kein Aufwand**. Das ist für uns schlicht der **einzig richtige und konsequente Weg**.

Die lächelnde Landschaft im Frühling…



Die Lenz-Weingärten stechen besonders im Frühling ins Auge, sobald die vielen Strukturen wieder Farbe und Blätter kriegen. Ein bunter Augenschmaus der sich im Wein wieder findet!

Weine, die Geschichten erzählen!

Aktuell steht die Weinwelt komplett im Umbruch. Weltweit werden viele Reben gerodet, weil der Weinkonsum das Angebot nicht schluckt. Ein unglaublicher Preiskampf tobt vor allem in den Regalen der Billiganbieter.
Als Bioweingut, das schon immer Charakterweine produzierte und auf den persönlichen Kontakt mit Ihnen wert legt, sind wir davon nur ganz am Rande betroffen. **Ihnen gebührt ein riesiges Dankeschön!** Denn ohne Ihre Offenheit mit uns neue Geschmäcker und Weinidentitäten zu suchen, zu entdecken und zu geniessen, wäre das nicht möglich!
Wir sind überzeugt, dass **Weine, die Geschichten erzählen,** unglaublich schmackhaft sind und preislich fair gehandelt werden, auch zukünftig gesucht sind! Und daran arbeiten wir täglich.

Der Souvignier gris 2025 fliegt mit

Das grosse Qualitätspotenzial unserer Zukunftssorten macht vieles möglich. Nachdem unser **Handwerk rot** letztes Jahr von Vinum als sechstbester Schweizer Wein eingestuft wurde, gewinnt unser **Souvignier gris die SWISS-Ausschreibung** der Weissweine für die Business Class! Das macht richtig stolz, ist es doch das erste Mal, dass ein PIWI-Wein so um die Welt reist. Wer also mit SWISS unterwegs ist, kann seit dem 1. September diesen erfrischenden & ausdruckstarken Weisswein in aller Ruhe geniessen. Gute Reise und zum Wohl!

Unsere Nullkommalenz sind Weltkasse!

Bei der Expovina Wein Trophy wurde unser Nullkommalenz Secco zum **besten alkoholfreien Wein** gekürt. Eingereicht wurden 47 alkoholfreie Weine aus der ganzen Welt. Aber nicht nur das, unter den 7 besten fanden sich gleich drei unserer Weine: Nullkommalenz Secco, Nullkommalenz Weiss und Nullkommalenz Rot. Sie gehören somit zu den Besten auf dem Markt. Unser Nullkommalenz Rosé muss sich aber auch nicht verstecken! Dieser wurde zum besten alkoholfreien Wein in der Falstaff alkoholfrei Trophy mit 91 Punkten ausgezeichnet!

Qualitative Kontinuität setzt sich fort

Auch dieses Jahr überzeugen wir mit unserer qualitativen Konstanz bei der PIWI-Trophy von Falstaff. Unter den 14 bestbewerteten Weinen sind 4 von uns. Was uns extrem freut, unser **Meisterhandwerk mit Jahrgang 2025**, wurde mit **92 Punkten** ausgezeichnet und das sehr kurz nach der Abfüllung. Das verspricht ein tolles Lagerpotential. Aber auch unser **Handwerk weiss 2025** überzeugt die Jury und erhielt **92 Punkte**. Zudem wurde unsere **Amphore weiss 2025** und unser **Handwerk rot 2024** mit **91 Punkten** ausgezeichnet. Es zeigt sich, dass sowohl unsere Handwerk-Linie als auch die Amphore weiss über die Jahrgänge qualitativ überzeugen und höchsten Genuss versprechen…

Weinbeschrieb Meisterhandwerk 2025:
14 Vol.-%. Duftet nach Pflaume, Waldbeerenkonfitüre und Kirsche. Dazu gesellt sich eine dunkle intensive Würze. Am Gaumen vollmundig, mit geradliniger Säure und einer intensiven Fruchtigkeit, die sich in das lange würzige Finale zieht. Der richtige Wein, um kulinarisch und philosophisch zu entspannen! (Falstaff)

2026 – das Jahr der Extreme

Was haben wir dieses Jahr alles erlebt. Wahrscheinlich wäre die passendere Frage, was wir nicht erlebt haben. Ende April sind wir voller Energie in die Saison gestartet – schliesslich galt es **6'000 Jungreben** zu pflanzen. Innerhalb von drei Wochen konnten wir dieses Ziel realisieren, unglaublich, wenn man bedenkt, dass **jedes Loch von Hand** gegraben und **jede Rebe von Hand** gepflanzt wurde. Dank dem schönen Frühling entwickelten sich alle Pflanzen fabelhaft. Aber ab Anfang Juli setzten uns die Trockenheit und die heissen Temperaturen langsam zu.
Zu diesem Zeitpunkt hatten wir unseren Arbeitsalltag zwar umgestellt – Arbeitsbeginn um 6.00 Uhr, Ende um 14.00 Uhr (da es danach in den Hängen einfach zu heiss wurde), aber mental wurde es irgendwie doch intensiv. Ihnen ging es vielleicht ähnlich: Wetter-App auf, auf den Regen hoffen, Prognose ansehen, und dann Resignation, weil nur wunderschönes Wetter und 36°C angesagt waren. Das hat in unserem Beruf immer zwei Seiten. Zum einen ist es sehr positiv, weil sich keine Pilzkrankheiten entwickeln und auch die Reben ab dem 5. Standjahr die Trockenheit gut wegstecken. Der Arbeitsaufwand reduziert sich zudem, da die Reben weniger neue Blätter machen.
Gleichzeitig mussten wir unsere 6'000 Jungreben durch den Sommer bringen. Da die Jungpflanzen ihr Wurzelwerk noch nicht ausbilden konnten, waren sie auf Wasser in den oberen Bodenschichten angewiesen.
Einige Fragen, die uns in dieser Zeit immer wieder umgetrieben haben: Wie gehen Pflanzen und Tiere mit diesem Stress um? **Finden Wildtiere genügend Wasser?** Können sich Insekten bei diesen hohen Temperaturen noch fortpflanzen und finden Wildbienen noch genügend Nektar, wenn die Pflanzen keine Blüten machen? Zu diesen Fragen sind wir uns zum jetzigen Zeitpunkt noch unschlüssig. Eines ist aber sicher: Wir werden unseren Betrieb weiter auf Extremsituationen vorbereiten und Wege finden, wie wir **Pflanzen und Tiere durch unser System noch mehr unterstützen** können.



Und dann kam der August und wir merkten: Das gibt die **früheste Weinlese unserer Betriebsgeschichte**! Am **18. August** ging es mit Solaris los. Rund einen Monat früher als vor 30 Jahren. Das Traubengut war kerngesund und wunderschön. Bis zum 28.08.2026 ca. 10:00 Uhr lief auch alles nach Plan. Und innerhalb von 5 Minuten wurde die Geschichte dieses Jahres nochmals umgeschrieben – ein heftiger **Hagelsturm** stiess unseren Betrieb kurz aus der Balance. Hätten wir keine Seitenhagelschutznetze gehabt, dann hätten wir rund 20% unserer Rebfläche in diesen 5 Minuten verloren.
Zum Glück haben sich **zwei Grundpfeiler** unserer Betriebsphilosophie bewährt: **Seitenhagelschutznetze** und die **gezielte Verteilung** unserer Parzellen zur Risikoreduktion vor Extremereignissen.
In den betroffenen Parzellen, gerade in den Ertragsanlagen, war der Schaden durch den Hagel minim. Trotzdem ernteten wir rund 4ha über das Wochenende ab, da die Trauben bereits reif waren. Dank dem wunderbaren Wetter, unseren Zukunftssorten und natürlich den helfenden Händen unserer Wümmerinnen und Wümmer konnten wir die Ernte ohne Qualitätsminderung von angeschlagenen Beeren rund **3 Wochen früher** als je zuvor abschliessen.
Und wenn Sie uns jetzt fragen, wie er denn wird, der Extremjahrgang 2026, dann gibt es eine klare Antwort: Es war ein **phänomenales Rotweinjahr** – darauf können Sie sich mehr als freuen!

Die Weinwelt in Bewegung...



Die Lenz-Weingärten nehmen weiter Form an. Im Bild oben ist die Parzelle «Burghof» abgebildet. Das wunderbare Zusammenspiel aus **Walnussbäumen, Reben, Dinkel** (eingesät zwischen den Rebreihen) verbunden mit der **Hecke** und **extensiven Wiesen** soll nicht nur uns Menschen gefallen. Wir wollen, dass Vögel, Säugetiere und Insekten ihre Nische in unseren Weingärten finden und kommen, um zu bleiben.



Auch unsere «Solawi» Parzelle kann sich sehen lassen. Hier ist die Zukunftssorte Laurot eingebettet in die strukturreiche und biodiverse Umgebung. Ein fantastisches Zusammenspiel aus **alten Bäumen, extensiven Wiesen, Nuss- und Fruchtbäumen**. Bei den extensiven Wiesen lassen wir immer **einen Teil über den Winter** stehen. Warum? Weil dort Insekten ihre Eier ablegen. Bei einigen Arten überwintern sogar die ausgewachsenen Schmetterlinge an Grashalmen und halten sogar Minustemperaturen stand! Unsere Natur ist wirklich eindrücklich.

Impressionen aus dem Extremjahr 2026:

Die extreme Trockenheit aus der Vogelperspektive. Dort, wo das Gras kurz gemäht ist, ist alles braun. In den extensiven Wiesen zwischen unseren Reben und Haselnüssen wirkt alles etwas grüner. Die Hecke und der Hang strotzen noch von Grün trotz Wassermangel.



So sieht Weinlese von oben aus: ein buntes Durcheinander an Menschen und orangenen Kisten. Haben wir auch alle Trauben erwischt?



Das gibt rote Hände! Alex füllt die Rotweinpresse mit dem auf der Maische vergorenen Saft. Haben Sie gewusst, dass wir bei unseren Rotweinen auf Spontangärung setzen und keine kommerziellen Hefen hinzugeben? So entstehen echte Jahrgangsunikate!



«Gesunder Boden erbringt nachweislich gesunde Lebensmittel und hält uns Menschen länger vital.»
Doch warum unterliegt unser aktuelles Ernährungssystem nicht diesem logischen Prinzip? Leider hat weder unser kommerzielles Gesundheitswesen, noch die profitorientierte Nahrungsmittelindustrie ein Interesse an einem unabhängigen und gesund haltendem Ernährungssystem. Die **Verlierer** sind die abhängigen Landwirte und der unaufgeklärte Konsument. Wobei heute in der Debatte meist darauf verwiesen wird, dass der Konsument ja Wahlfreiheit hat, sich für Bio, Nachhaltigkeit, oder eben nicht zu entscheiden…
Wahlfreiheit hätte auch unsere **Gemeinschaftsgastronomie,** also Krankenhäuser (warum heisst das nicht Gesundheitshäuser?), Altersheime, Militär- und Schulkantinen, etc. Würde dort Bio eingekauft und verkocht, wären rund **1.5 Mio. Menschen mit gesünderen Lebensmitteln** täglich versorgt! Und der Bioanteil in der Schweiz würde sich von 17% auf ca. 40% mehr als verdoppeln.
Da die Umweltfolgekosten bisher in der Preisfindung nicht berücksichtigt werden, nach dem Motto, diese Verursacherkosten sollen doch bitte die nachfolgenden Generationen übernehmen, sind konventionell hergestellte Lebensmittel viel zu günstig.
Und was billig ist, ist nichts wert, so dass davon 25% als Food Waste im Abfall landet…
Gesellschaftstipp: Durch unser tägliches **Abstimmungsverhalten** beim Einkaufen zu Gunsten von regional biologisch hergestellten Lebens- und Genussmitteln können wir langfristig Gegensteuer geben…

Bistro/Vinothek Lenz
Die Kombination von Vinothek und Bistro hat sich in diesem ersten Jahr bewährt. Genuss, Gemütlichkeit und Austausch stehen bei uns im Fokus. Wir freuen uns auf Sie!



Impressum
Inhalt und Herausgeber
Bioweingut Lenz AG
052 746 13 86
www.weingut-lenz.ch
info@weingut-lenz.ch