
Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 15 • April 2008

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Wer sich guter Gesundheit erfreut, ist reich ohne es zu wissen.»

Diese 15. Ausgabe der Lenz-Weinpost soll ganz im Zeichen der Gesundheit stehen.

Als Geniesser wissen wir, dass Gesundheit und Wein bestens zusammen passen. «Alles im Mass!» hat uns Grossvater beigebracht und vorgelebt. Mittlerweile zählt er 97 Lenz und erfreut sich bester Gesundheit. Sein Rezept? Jeden Tag ein gutes Glas Rotwein. Schon in der Antike war bekannt «dass Wein unter den Getränken das nützlichste, unter den Arzneien das schmackhafteste und unter den Nahrungsmitteln das angenehmste ist».



Das Team vom Weingut Lenz heisst Sie herzlich willkommen.

Mittlerweile belegen unzählige Studien, dass ein moderater Weinkonsum gesund ist. Denn Wein ist mehr als Alkohol! Verschiedene Weininhaltsstoffe sind für unseren Körper lebenswichtig und gesundheitsfördernd.

Zum Beispiel die Anthocyane: Anthocyane sind die eigentlichen Pflanzenfarbstoffe. Sie haben antioxidative Wirkung, die die von Vitamin C und E sogar übersteigt. Sie binden im menschlichen Körper «freie Radikale» und verbessern die Sehvorgänge. Zudem wirken sie entzündungshemmend und gefässschützend.

Die chilenische Universität von Talca hat mit den aktuellen Weinen eine Untersuchung betreffend Anthocyan-Gehalte in Carmenère-Weinen durchgeführt. Dabei wurden Carmenère-Weine aus allen sechs Weinbauregionen Chiles über längere Zeit analysiert. Die Ergebnisse sind übera-

schend. Unser Carmenère als Vertreter der südlichsten Weinbauregion hatte durchwegs doppelt so hohen Anthozyan-Gehalt aufzuweisen wie die anderen Weine. Also Gesundheit pur! Den Unterschied erklären wir Ihnen unter «Wein-Wissenswertes».

Abwechslungsreich und gesundheitlich ganz unbedenklich kann auch ein Ausflug nach Iselisberg sein. Weine bei uns entdecken und geniessen, verbunden mit einem Spaziergang durch die Weinberge. Musse pur! Speziell dazu möchten wir Sie am 1. Mai zum Tag der offenen Kellertür, sowie am 3./4. Mai und an den Samstagen vom 10. und 17. Mai zur Jahrgangspräsentation mit Festwirtschaft einladen.

Erleben und geniessen Sie den Frühling mit uns, Ihre Winzerfamilie Lenz

Aktuelles

Jahrgangspräsentation

Die Präsentation des Jahrgangs 2007 wird bestimmt eine der spannendsten werden!

Alle Weiss- und Rotweine zeigen sich extrem aromatisch für die Nase, sehr vielfältig im Gaumen und mehrheitlich auch langlebig im Abgang. Wir beurteilen den Jahrgang 2007 allgemein als sehr gut bis spitzenmässig. Nur einen kleinen Haken hat er: die Weinernte war zwar qualitativ extrem gut, die Menge jedoch bescheiden (20% weniger als im langjährigen Durchschnitt).

Umso mehr freut es uns, Ihnen ein abwechslungsreiches Weinsortiment präsentieren zu können. Wie immer im Frühling, liegt der Schwerpunkt eher bei den Weissweinen. Mit dem aktuellen Weissweingangebot glauben wir, jeden Gaumen begeistern zu können und für jeden Anlass den richtigen Begleiter bereit zu haben. Ob trockenfruchtig, sweet & sour, oder elegant stoffig!

Ob Sauvignon Blanc, Viognier, Gewürztraminer, Rhein-Riesling, GF 48-12, Müller-Thurgau, Pinot Gris oder verschiedene Assemblagen.

Und die aktuellen Rotweine begeistern erst recht. Unsere Iselisberger- Kreationen sind geprägt von reifen beerigen Fruchtaromen, sie sind geschmeidig und weich auf dem Gaumen und überraschen im Abgang mit einer angenehm warmen Art. Die chilenischen Rotweinpersönlichkeiten ergänzen unser Weinsortiment ideal mit ihren intensiven Duftaromen, dem breiten stoffigen Geschmack und mit der üppigen, teilweise fast feurigen Nachhaltigkeit.

Pinot Noir, Zweigelt, Garanoir, Malbec, Carmenère, Cabernet Sauvignon, Merlot und Uva Pais lassen grüssen!

Der Genuss-Tipp: Verkosten Sie unbedingt unseren Pinot Noir Barrique 2006. Für uns vereint dieser Wein alles, was wahre Genussfreuden auslöst!

Quarteto weiss: Best of Swiss

Unser Quarteto weiss gehört definitiv zum feinsten was die Schweiz an Wein hervor bringt. Er gehört zu jenen 200 Schweizer Weinen die bei allen durchgeführten nationalen und internationalen Weinverkostungen am besten abschnitten! Somit wurde der Quarteto weiss mit dem Label «Best of Swiss Wine 2008» ausgezeichnet. Weitere Informationen dazu unter www.wineinfo.ch.

Der erste Findling ist geboren

Es freut uns riesig, Ihnen unseren ersten Findling präsentieren zu können. Mit Peter Gehring aus Freienstein, Peter Stucki aus Teufen und Hansruedi Neukom aus Wil bei Rafz, konnten wir den ersten gemeinsamen Wein kreieren.



Die vier initiativen Findling-Winzer

Dafür hat jeder Betrieb sein bestes Pinot Noir-Lots selektioniert. Nach einem weiteren gemeinsamen Weinausbau ist nun der «Findling» entstanden. Ein 100% Pinot Noir, der alle positiven und markanten Eigenschaften aus dem ursprünglich von Gletschern geformten Gebiet zwischen Rhein, Thur und Töss vereint.

PINITIUM
FINDLING
PINOTnoir⁰⁶

Weitere Informationen zu unserem ersten Findling finden Sie unter www.pinitium.ch.

Flaschen - von Klein bis Gross

Neben den bekannten Flaschen-Grössen von 50 cl und 75 cl bieten wir neu den roten Cuvée in 20 cl und den Pinot Noir Barrique in 150 cl-Magnum-Flaschen an. Probieren Sie es aus.

Entwicklung

Preisentwicklung

Die ungebremte Nachfrage nach allen Rohstoffen dieser Welt, liessen die Preise innert Jahresfrist für unsere Produktionsgüter zwischen 5 und 15 Prozent ansteigen. Leider können wir diese Entwicklung mit rationelleren Produktionsmethoden nicht mehr abfedern. Deshalb haben wir unsere Weinpreise zwischen 3 und 5 Prozent anheben müssen. Davon ausgenommen sind unsere Basisweine, wie die Verführer-Kollektion, der Cuvée weiss und der Cuvée rot, sowie alle unsere chilenischen Weine.

Verschluss- und Flaschen-Fragen

Noch nie hat die Verschlussfrage uns Produzenten so stark beschäftigt. Der Grund dürfte nicht unbedingt in der Verschlechterung der Naturkorkqualität liegen, sondern in der Weiterentwicklung des Weinkonsumenten. Schlimmen Korkgeschmack nehmen die meisten Weinkonsumenten wahr. Muffige, dumpfe Duftnoten die verunreinigter Kork ebenfalls hervorrufen kann, wird heute aber von immer mehr Weinkonsumenten wahrgenommen und nicht mehr akzeptiert.

Wie beim schlimmen Korkgeschmack tauscht der Produzent auch diese Flaschen gratis aus. Die Kosten übernimmt der Weinproduzent, obwohl er gar nicht der Verursacher des Problems ist.

Um dieser ganzen Problematik aus dem Weg zu gehen, sind Alternativen zum Naturkork gefragt den je. Je nach Weinproduzent und Verkaufskanäle zeichnen sich verschiedene Tendenzen ab.

Für uns als Weingut Lenz ist folgendes klar: Unsere exklusiven Rotweine, die ein gutes Lagerpotenzial besitzen, werden wir auch langfristig mit einem sehr guten Naturkork verschliessen (Kostenpunkt des Naturkorks ca. CHF 0.50 bis 0.60). Damit ist die kontinuierliche Reifung des Rotweins gewährleistet.

Unser Basissortiment werden wir weiter mit Drehverschluss verschliessen. Der unproblematische Drehverschluss eignet sich für diese trinkreif abgefüllten Weine optimal.

Zum Glück hat sich der Schweizer Weinkonsument bereits daran gewöhnt.

Weiter offen bleibt für uns die Verschlussfrage beim mittleren Preissegment, das für uns ziemlich wichtig ist, da wir mit allen Spezialitäten hier am meisten Flaschen abfüllen.



Unsere verschiedenen Verschlussformen

Gekoppelt mit dem Verschluss ist natürlich die Flaschenfrage. Und da kommt ein zusätzlicher Aspekt dazu: Da wir einen Großteil der konsumierten Flaschen von unseren Kunden zurück bekommen, muss die Wiederverwendbarkeit der Flasche gewährleistet sein. Denn wir möchten langfristig diesen aktiven Beitrag zum Klimaschutz leisten (Flaschen waschen braucht massiv weniger Energie als Neuglas herzustellen). Da Flaschen mit Bandmündungen für Kork beim ganzen Waschprozess unproblematischer sind als Drehverschlussfalschen (Schwachpunkt ist das Gewinde), sind wir auf der Suche nach einem Naturkorkersatz aus Naturkork, der allerdings keinen Korkgeschmack verursacht. Zudem können wir auf diesem Weg den nachwachsenden Rohstoff Kork weiter fördern. Aber gibt es diese Alternative? Wir sind überzeugt – ja.

Bereits beim Jahrgang 2006 haben wir alle Kunststoffkorken mit dem DIAM-Korken (Markenbezeichnung für ein aus Korkgranulat hergestellten Korken) ersetzt. Dieser Kork besteht aus zusammengepressten Naturkorkstückchen, die durch ein Extraktionsverfahren mit superkritischem CO₂ quasi sterilisiert wurden. Ergebnis? Genial, keine Undichtigkeit und kein Korkgeschmack mehr.

Einen ähnlichen Korken, bestehend ebenfalls aus hochwertigem, zusammengepresstem Naturkork, werden wir dieses Jahr ausprobieren. Die Korkstückchen wurden dabei noch schonender, nur mit heissem Wasserdampf behandelt, um die unerwünschten organischen Verbindungen heraus zu extrahieren.

Funktioniert auch dieser Alternativverschluss, sind alle unsere Anforderungen erfüllt worden: Wir können fast 100% der zurückkommenden Flaschen waschen und wiederverwenden, wir können weiterhin mit

dem nachwachsendem Rohstoff Kork arbeiten, und die Weinqualität wird vom Verschluss nicht mehr negativ beeinflusst.

Wein-Wissenswertes

Was ist Wein?

Laut Lebensmittelgesetz ist Wein vergorener Traubensaft mit einem Alkoholgehalt von mindestens 7% Vol. Der Wein besteht zu 80 bis 85% aus Wasser. Und trotzdem gilt Wein von Alters her als Nahrungsmittel, denn er enthält über 200 verschiedene organische und anorganische Inhaltsstoffe. Untersucht man grob 1000 Gramm Wein findet man folgende Stoffe:

- Wasser 800g bis 850g
- Ethanol 50g bis 130g, andere Alkohole 6 bis 25g
- Säuren 4g bis 10g
- Kohlenhydrate/Zucker 1g bis 250g (je nach Restzuckergehalt)
- Stickstoffverbindungen 0.3g bis 1g
- Phenole 0.2g bis 4g (inkl. Anthocyane)
- Aromastoffe 0.8g bis 1.2g
- Mikronährstoffe 2.4g bis 3.2g
- Aldehyde 0.01g bis 0.1g
- Kolloide 0.2g bis 1g

Anthocyane

Anthocyane gehören mit den Tanninen in die Gruppe Polyphenole. Sie sind wasserlösliche Farbstoffe, die in allen höheren Pflanzen vorkommen. Wie eingangs erwähnt, besitzen sie antioxidative Wirkung, die die von Vitamin C und E sogar übersteigt.



Unser Rotwein-Traubengut – eine echte Bombe bezüglich Anthocyane.

Sie binden im menschlichen Körper «freie Radikale» und verbessern die Sehvorgänge. Zudem wirken sie entzündungshemmend und gefässschützend oder entkalkend. Anthocyane sind vor allem in den äusseren

Zellschichten der Epidermiszellen zu finden, also in der äussersten Hautschale. Reich an Anthocyanen sind z.B. Brombeeren, Aronia (Apfelbeeren), Kirschen, blaue Trauben, Auberginen, Heidelbeeren, Rotkohl oder rote und schwarze Hülsenfrüchte.

Anthocyane schützen die Pflanzen vor starker UV-Strahlung (absorbieren bestimmte Wellenlängen), um eine Schädigung der Proteine in der Zelle und der später im Zellkern zu verhindern. Zudem helfen sie durch ihre Farberzeugung, den Insekten ihren Weg zur Blütennahrungsquelle zu finden, was der Pflanze bei ihrer Vermehrung hilft.

Warum besitzen nun unsere chilenischen Rotweine einen so hohen Anthocyan-Gehalt?

Starkes UV-Licht regt in der Pflanze über chemische Botenstoffe die Anthocyan-Bildung an. Da unser Weingut im südlichsten Weinanbaugebiet Chiles grösserer UV-Strahlung ausgesetzt ist als nördlich davon, und wir zudem als Fäulnisvorsorge und zusätzliche Aromabildungs-Massnahme die Blätter in der Traubenzone gezielt entfernen, wird die Anthocyan-Bildung natürlich angeregt. Zudem hat man festgestellt, dass sich die Anthocyan-Farbstoffe ab einem pH-Wert von 3.5 immer mehr hydroxylieren (entfärben). Da wir in Chile durch die tiefen Nachttemperaturen eine regelmässige Stabilisierung des pH-Wertes zwischen 3 und 3.5 haben, können sich die Farbstoffe nicht entfärben.

Zusammengefasst führen die starke UV-Strahlung, eher tiefe pH-Werte kombiniert mit einer leichten Traubenzonen-Entblätterung zu unseren überdurchschnittlich hohen Anthocyan-Gehalten.

PS: Im Internet finden Sie bei Google oder im Lexikon Wikipedia interessante Beiträge.

Gourmet-Tipp

Frühlingszeit: Die Spargel- und Erdbeerzeit steht bald vor der Tür. Haben Sie unseren Veritas GF 48-12 oder den Quarteto weiss schon zu Spargeln kombiniert?



Der alte Rebberg der Viña Chillan mit Sauvignon Blanc – bereits 1901 angelegt.

Unser Sauvignon Blanc aus Chile lässt sich vorzüglich mit leichter Frühlings-Kost kombinieren – wie Bärlauch-Gerichte, Fisch und frischen Salaten.

Besonders spannend ist auch der Verführer Rosé zu frischen einheimischen Erdbeeren.

Probieren Sie es aus, wir wünschen Ihnen «en Guete»!

Kurznotizen

Haben Sie gewusst, dass ...

... es in Australien und Neuseeland keine eigene Flaschenfabrikation gibt und alles Leerglas importiert werden muss?

... mit «Littering» die herum liegenden Abfälle im öffentlichen Raum gemeint sind? Alleine Take-Away-Abfälle machen 35% des Litterings aus. Glas-Abfälle dagegen nur 3%.

Zu verkaufen

Laufend haben wir ausgediente Eichenbarriques (Grösse 225 Liter) abzugeben. Sind sie interessiert? Rufen Sie doch an.

Agenda

2008:

25. April – 4. Mai	LUGA, Luzern
1. Mai	Tag der offenen Kellertür
3./4. Mai	Jahrgangspräsentation in Iselisberg
10./17. Mai	Jahrgangspräsentation in Iselisberg
4. Juli	Chilenischer Schlemmerabend

Lebensweisheiten

Leben ist das, was Dir passiert, während Du andere Pläne schmiedest.

Die zehn Gebote sind deswegen so kurz und logisch, weil sie ohne Mitwirkung von Juristen zustande gekommen sind.

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