
Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 16 • Oktober 2008

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Wenn Du willst, dass es bleibt wie es ist, dann musst DU verändern!»

Nicht immer, zum Glück aber immer öfter, finden Natur und menschlicher Lebensraum ein Nebeneinander. Haben wir Menschen doch erkannt, dass wir UNS verändern und anpassen müssen und nicht die Natur?



Das Team vom Weingut Lenz bei der schönsten Arbeit des Jahres: Traubenverarbeitung

Gut ist, wie in vielen Bereichen einen Beitrag dazu leisten können ohne das Leben stark verändern zu müssen - denn alles beginnt im Kleinen! Sei es beim umstellen des Heizsystems, bei der überlegten Wahl des Verkehrsmittels oder beim gezielten Einkufen von Kleidern, Möbeln oder Lebensmitteln.

Auf unserem Weinbaubetrieb spielte die Natürlichkeit und Nachhaltigkeit, der bewusste Umgang mit Ressourcen sowie die soziale Verantwortung als Arbeitgeber schon immer eine grosse Rolle. Und sie soll nicht kleiner werden - ganz im Gegenteil! Denn wir wollen, dass auch unsere nächste Generation unsere Natur und Umwelt erleben kann.

Die Lenz-Weinpost Nr. 16 steht ganz im Zeichen von Veränderung, Nachhaltigkeit - aber auch vom Erfolg. Zehn Jahre sind vergangen, seit wir in Iselisberg unseren ersten Wein selber einkellern konnten. Dieses Jubiläum möchten wir mit Ihnen speziell an unseren Weinerlebnistagen feiern. Lassen Sie sich überraschen!

Ihre Winzerfamilie Lenz mit Team

Aktuelles

Schweizer Wein ist «in»!

So gross war die Nachfrage nach einheimischen Weinen noch nie! Nun werden die Anstrengungen der Schweizer Winzer auf breiter Ebene vom Konsumenten erkannt.

Als Weingut Lenz spüren wir diesen Trend seit gut 18 Monaten. Das hat dieses Frühjahr zu richtigen Liefer-Engpässen geführt. Ab Mitte Jahr waren unsere Weissweine vom Jahrgang 2007 bereits quasi ausverkauft - auch ein schönes Gefühl.

Beruhigt sind wir, dass das turbulente Weinjahr 2008 mit einer absolut fantastischen Weinlese endet.

Bei der Erntemenge und die Qualität stimmen, und wir Winzer somit beste Voraussetzungen für eine perfekte Weinkelterung haben.



Beginn der Weinlese 2008 bei Solaris am 28. August 2008 mit sagenhaften 98°Oe!

Der neue «Lenz» ist da

Endlich ist es soweit, ab dem 1. November sind unsere «Neuen» vom Jahrgang 2008 wieder im Verkauf:

- Der Cuvée weiss aus Müller-Thurgau und GF 48-12 und die Verführer-Linie mit Weiss, Rosé und Rot stehen ganz im Zeichen von «lebendig-fruchtig-frech»
- Der Quarteto weiss 2008, der mit Best of Swiss Wine ausgezeichnet wurde !
- Und Neu: Unsere Müller-Thurgau Spätlese, die spannende Überraschung.
- Unsere neuen roten Allrounder aus Chile: 100% Malbec, 100% Merlot, 100%

Zinfandel oder 100% Shiraz. So sind feinduftige Rotweine entstanden, die richtig verführen – aromatisch wie preislich- sie sind für CHF 15.50 zu haben.

Anpassung unserer Etiketten

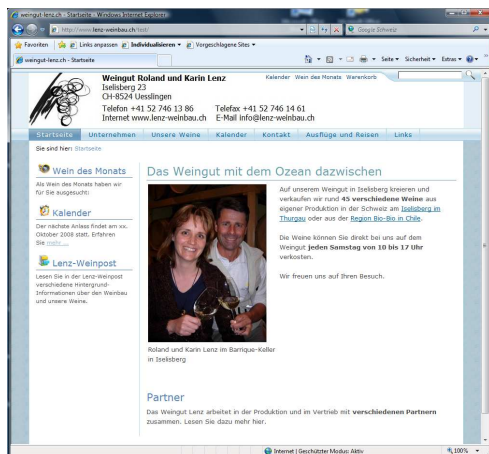
Der Ausbau unseres Weinsortiments hat in den letzten 10 Jahren zu verschiedenen Etikettentypen geführt. Das wird sich mit dem Jahrgang 2008 ändern, einzig die spezielle Verführer-Kollektion wird weiter bestehen. Mit der Neugestaltung unseres Erscheinungsbildes möchten wir den Markennamen «Lenz» in den Mittelpunkt stellen.



Unsere neu gestalteten Lenz-Etiketten.

Neue Webseite: weingut-lenz.ch

Auch unsere Webseite hat ein neues Erscheinungsbild und eine neue Adresse erhalten. Gewinnen Sie sich selbst einen Eindruck davon.



Webseite weingut-lenz.ch in neuem Gewand

Die Website wurde umfassend neu gestaltet. Die Funktionen mit Sortiments-Informationen, Bestellfunktion blieben jedoch erhalten.

Bitte ändern Sie unsere E-Mail-Adresse in Ihrem Adressbuch auf info@weingut-lenz.ch.

Entwicklung

Verzicht auf Chemie

Der Herbizid-Einsatz zur Bekämpfung von Unkraut ist auf dem Weingut Lenz (wie natürlich auch in Chile) Vergangenheit. Dank der Neuanschaffung eines speziellen Unterstock-Mulchgerätes und einer Scheibenegge, konnten wir in dieser Saison auf den Herbizid-Einsatz verzichten.

Das alternierende mulchen (Gras ganz kurz mähen), kombiniert mit einem Scheibeneggeninsatz (auflockern der Bodenoberfläche), hat perfekt zum Bodenbearbeitungsziel geführt: Eine extensive und doch nachhaltige Bodenbearbeitung, die unsere Reben mit natürlich mineralisiertem Stickstoff versorgt, so dass unsere Pflanzen und Trauben prächtig wachsen können. Die abwechselnde Bewirtschaftung der Fahrgassen hat den angenehmen Nebeneffekt, dass sich sowohl unsere Schädlinge wie Nützlinge in der begrünten Fahrgasse tummeln und die Reben für sie uninteressant sind (solange das Nahrungsangebot auf der Dauerbegrünung stimmt). Natürlichkeit pur !

Transportwege

Häufig werden wir gefragt, wie unsere chilenischen Weine in die Schweiz gelangen, das natürlich im Zusammenhang mit der Klimadebatte. Als chilenischer Bio-Weinbaubetrieb ist es uns ein grosses Anliegen, die Transportwege kurz zu halten, ja generell den ganzen Energieaufwand gering zu halten. Wir denken, das gelingt uns auch:

Unsere Weinberge befinden sich rund um den Bodega, so dass der Anfahrtsweg der Trauben zur Kelterei nicht mehr kleiner sein kann. Exportieren wir Wein in die Schweiz besteht der Transportweg aus folgenden Stationen:

- Beladen des Containers auf der Viña Chillan, Transport mit dem Lastwagen rund 70km zum Hafen mit Containerschiffen.
- Das Containerschiff - beladen mit rund 4000 anderen Containern, fährt über den Panamakanal nach Antwerpen (Hafenstadt in Belgien). Dort wird unser Container auf den Zug umgeladen.
- Mit dem Zug geht's über Basel zur Verzollung, dann weiter nach Glattfelden oder Zürich.
- Auf der letzten Etappe (30km) wird der Container auf einen Lastwagen geladen, nach 6 bis 7 Wochen Reise ist der chilenische Wein bei uns auf dem Iselisberg.



Der Start einer langen Reise - unser Flaschenlager auf der Viña Chillan

Bis auf 100km mit dem Lastwagen erfolgt der Transport also per Schiff und Bahn!

Wein-Wissenswertes

Verpackung in Glas

Eines der neutralsten und natürlichsten Verpackungsmöglichkeiten für Wein ist sicher Glas. Dank der guten Recyclingtechnik glauben wir, dass Glas noch lange als Weinverpackung Bestand haben wird. Wie aber wird Glas eigentlich hergestellt?

Der Hauptrohstoff von Glas ist Quarzsand (rund 70 Prozent), der auf der Erde praktisch unbegrenzt vorkommt: Jährlich werden über 100 Millionen Tonnen gefördert. Weiter besteht Glas aus den Rohstoffen Soda (Salzmineral), Dolomit (Kalkmineral) und Feldspat (ein Silikat-Mineral). Je nach angestrebter Glasfarbe werden zusätzliche Elemente eingestreut.

Der weitaus wichtigste Rohstoff bei der Neuglasproduktion heute ist aber Altglas! Der Einsatz von Altglas spart nicht nur Rohstoffe sondern auch Energie, denn das Schmelzen von Scherben ist leichter als die Glasgewinnung auf Basis von Rohstoffen.

Das Gemisch aus Glasrohmasse und Altglasscherben wird gut vermengt und auf 3 bis 4 Prozent Feuchtigkeit eingestellt. Von den Ofensilos gelangt das Gemenge in die Schmelzöfen. Bei 1'580° C reagieren die Rohstoffe miteinander, es bildet sich eine klebrige, blasenreiche Masse. Durch das Läutern entweichen eingeschlossene Blasen. Diese steigen langsam an die Oberfläche und durchmischen die Glasmasse. Die Schmelze wird nun in der Arbeitswanne zur ersten Abkühlung kurz stehen gelassen. Danach, immer noch glühend heiss und flüssig, wird die Glasmasse tröpfchenweise in die gewünschte Form gegossen. Durch das schnelle Abkühlen erstarrt sie und gelangt als noch glühende, feuerrote neue

Flasche aufs Förderband. Nach dem Auskühlen werden die Glasflaschen nun palletisiert und ausgeliefert.

PS: Dank Ihren Leerflaschenrückgaben verwenden wir jedes Jahr rund 20'000 Flaschen mehrfach.

Kurznotizen

Haben Sie gewusst, dass ...

... heute in der Schweiz 95 % des benutzten Verpackungsglas zurück an die Sammelstellen gelangt? Also 42kg/Jahr und Person!

... in der USA im Durchschnitt ein Lebensmittel im Supermarkt schon 2'300 km auf dem Buckel hat bis der Endverbraucher es kauft?

Agenda

Suchen Sie kulinarische Köstlichkeiten, gepaart mit unseren vielfältigen Weinen, dazu Gemütlichkeit, Spannung, Humor aber auch Informatives? Dann sind Sie an einem der vier Gourmet-Abende genau richtig. Melden Sie sich so rasch als möglich an.

2008:

24./25. Oktober	Wildes Wochenende in der Linde, Dettighofen
2. Nov.	Krimi-Dinner im Goldenen Kreuz, Frauenfeld
15./16. Nov.	Hombrechtiker Weinmesse
21. Nov.	Wein und Schokolade in Iselisberg
29./30. Nov.	Weinerlebnis in Iselisberg
6./13./20. Dez.	Weinerlebnis in Iselisberg

2009:

17. Januar	EntreAkt in Iselisberg
23. Januar	Wein-Dinner, Restaurant Frohsinn
1. Mai	Tag der offenen Kellertür
2./3. Mai	Jahrgangspräsentation in Iselisberg

Lebensweisheiten

Die schwierigste Turnübung ist es immer noch, sich selbst auf den Arm zu nehmen.

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

Weiss- und Roséweine Iselisberg und Chile

Cuvée weiss	CH 2008	Apéro, Gesellschaftsbegleiter	50 cl	6.50
Verführer weiss	CH 2008	Apéro, Gesellschaftsbegleiter	75 cl	12.50
Verführer rosé	CH 2008	Apéro, Käse, Gesellschaftsbegleiter	50 cl	8.50
Verführer rosé	CH 2008	Apéro, Käse, Gesellschaftsbegleiter	75 cl	12.50
Quarteto weiss	CH 2008	Allrounder	75 cl	15.50
Müller-Thurgau Spätlese	CH 2008	Allrounder	50cl	9.00
Blanc de Noir Barrique	CH 2007	Essensbegleiter	75 cl	18.00
Sauvignon blanc	CL 2007	Apéro, Lachs, Huhn, Meeresfrüchte	75 cl	15.—
Chardonnay Reserva	CL 2006	Essensbegleiter	75cl	18.00
Carmenère Reserva blanco	CL 2006	Lachs, Huhn, Asiatisch	75 cl	18.00

Rotweine Iselisberg und Chile

Verführer rot	CH 2008	Apéro, Käse, Gesellschaftsbegleiter	75 cl	12.50
Iselisberger Cuvée rot	CH 2007	Zvieriplättli, leichte Gerichte	50 cl	7.50
Quarteto rot	CH 2007	Allrounder	75 cl	15.50
Pinot Noir Spätlese	CH 2007	Allrounder	75 cl	16.00
Pinot Noir Spätlese	CH 2007	Allrounder	50 cl	10.50
Dueto Nr. 1	CH 2007	Pasta, Rindfleisch, Käse	50 cl	12.—
Dueto Nr. 2	CH 2007	Wild, Schmorbraten, Pasta	75 cl	18.00
Zweigelt	CH 2006	kräftigen Hauptgerichten	75 cl	18.00
Lenz Sélection	CH 2007	kräftigen Hauptgerichten	75 cl	19.50
Pinot Noir Barrique	CH 2006	kräftigen Hauptgerichten	75 cl	22.50
Findling	CH 2006	kräftigen Hauptgerichten	75cl	28.00
Dolce Vita Pinot Noir	CH 2007	Apéro, Weichkäse, Schokolade	37,5 cl	19.—
Loco	CL 2007	Allrounder	75 cl	13.50
Loco	CL 2007	Allrounder	50 cl	9.—
Shiraz	CL 2006	Allrounder	75 cl	15.50
Zinfandel	CL 2006	Allrounder	75 cl	15.50
Merlot	CL 2007	Allrounder	75 cl	15.50
Malbec	CL 2007	Allrounder	75 cl	15.50
Cabernet Sauvignon Res.	CL 2006	Fleischgerichte, Pasta	75 cl	18.00
Loco Reserva	CL 2007	Allrounder	75 cl	18.00
Uva Pais Reserva	CL 2006	Käse, Pasta, Lasagne	75 cl	19.—
CumbreS Reserva	CL 2006	Essensbegleiter	75 cl	19.—
Carmenère Reserva	CL 2006	Essensbegleiter	75 cl	21.—
Pinot Noir Reserva	CL 2006	Pasta, Grilladen, Allrounder	75 cl	25.—
Pinot Noir Grand Reserva	CL 2007	Essensbegleiter	75 cl	27.50
Pisco Sour	CL	Apéritif	75 cl	24.—

Folgende Weine sind ab März 2009 wieder verfügbar:

- Veritas GF 48-12 75cl
- Sauvignon blanc 50cl
- Lenz Sélection weiss 75cl
- Viognier 75cl
- Rheinriesling 75cl

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