

# Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 22 • Oktober 2011

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Freude lässt sich nur dann voll auskosten, wenn sich ein anderer mitfreuen kann» (Mark Twain)

Ganz nach diesem Motto freut es uns riesig, Sie zu unseren Weinerlebnistagen Ende November einladen zu dürfen.

Klar steht an diesem Anlass die schönste Nebensache der Welt im Mittelpunkt: das Verkosten und Erleben unterschiedlicher Weinpersönlichkeiten, wie etwa den jugendlich-frisch-fruchtigen **Quarteto weiss** 2011 oder die temperamentvolle, stoffige **Malbec Reserva** 2010. Wieder neu zu entdecken gibt es beispielsweise den **Dolce Vita rot** aus Iselisberg, die **Zinfandel Reserva** aus Chile, den **Dolce Vita weiss** aus Chile oder das **eigene Traubenkernöl** aus unserer Bioproduktion.

Zudem stellen wir Ihnen unsere neuen **Weingeschenkskollektionen** vor: einerseits «Freude» und andererseits «Glück...» für Abwechslung ist also gesorgt!



Familie Lenz im Ferienglück

Apropos Glück: «Glück ist immer das, was man dafür hält...». Und etwas Glück braucht man doch einfach im Alltag!

Dank vielen glücklichen Umständen, dank den guten klimatischen Bedingungen, dank unserem eingespielten Team und dank unserer Erfahrung im Weinberg und Keller glauben wir, unser Hauptziel wieder erreicht zu haben, nämlich «Charakterweine zu erzeugen die nach mehr verlangen»...

Da aber Wein bekanntlich Geschmacksache ist, überzeugen Sie sich am besten selbst!

Wir freuen uns auf Sie, bis bald Ihre Winzerfamilie Lenz und Team

## Aktuelles

### Traumernte 2011

Was für ein Winzerjahr! Hätten wir die Möglichkeit einen langfristigen Vertrag mit Petrus abschliessen zu können, würden wir sofort einen 25-Jahresvertrag unterzeichnen. Und das, obwohl der Vegetationsanfang schwierig war. Nun aber alles der Reihe nach.

Der Austrieb der Reben erfolgte 2011 gut 2 Wochen früher als normal, nämlich bereits Anfangs April. Die bitter kalten Nächte im April führten zu einer ständigen Frostgefahr. Und wirklich, am Morgen vom 16. April gab es einen Bodenfrost von bis zu -4°Celsius! Dort wo die Kaltluft nicht abfließen konnte erfroren alle grünen Triebe. Betroffen waren bei uns vor allem die Junganlagen, wo die jungen Triebe noch in Bodennähe waren.

Da das Wetter tagsüber aber weiterhin warm und trocken blieb, mussten wir gewisse Sorten bereits vor dem Tag der offenen Kellertür vom 1. Mai 2011 erlesen (die überzähligen Triebe ausbrechen). So gings mit einem Vegetationsvorsprung von gut drei Wochen Richtung Reblüte, die für uns optimal verlief. Wegen der grossen Trockenheit mussten wir uns ab Mitte Mai mit der Tropfbewässerung unserer vielen Junganlagen befassen, die nach dem Frost zum Glück wieder ausgetrieben waren. Nur ganz knapp konnten wir die gut **6'000 Jungreben vor dem vertrocknen bewahren**. Anfangs Juli schlug das trocken-warme Wetter in eine windige Westwindwetterlage um. Regen und Sonnenschein mit nicht gerade sommerlichen Temperaturwerten wechselten sich bis Mitte August ab. Doch auf Regen folgt bekanntlich wieder Sonnenschein!

Dank der warmen Witterung von Mitte August bis Anfangs Oktober reiften unsere Trauben optimal heran. Am 28. August 2011 konnten wir mit **Solaris (108° Oe)**

und **Léon Millot (90° Oe)** die Weinlese 2011 beginnen. Am 5. Oktober 2011 schlossen wir an einem prächtigen Herbsttag die Weinlese mit dem Pinot Noir Barrique, dem Rhein-Riesling und dem Viognier erfolgreich ab. So früh wie seit 2003 nicht mehr!

## Der neue Lenz ist da

Das Timing hätte nicht besser sein können. Das tolle Weinlesewetter und das gesunde und reife Traubengut machten eine gut etappierte Weinlese möglich, die uns die Kelterung massiv vereinfachte. So konnten wir für Sie wieder die wunderbaren primären Fruchtaromen einfangen, die unsere Neuabfüllungen prägen: Zitrus und Grapefruit beim Müller-Thurgau und beim Verführer weiss, Ananas, Quitte und exotisches beim Solaris, Stachelbeeren, Melonen und Limonen beim Quarteto weiss, Bergamotte beim Federweiss oder Erdbeeren und Himbeeren beim Verführer rosé. Da kommt **für die Nase bestimmt keine Langweile** auf!

Und ganz nach dem Motto «lebendig-fruchtig-frech» präsentieren sich diese Weine auch im Gaumen, dank dem quirligen Spiel zwischen Süsse und Säure.

## Entwicklung

### Ökologische Ausgleichsflächen

Unsere Ökologischen Ausgleichsflächen haben sich in den letzten Jahren ständig erweitert. 2011 hatten wir eine Landwirtschaftliche Nutzfläche von 120'400 m<sup>2</sup>. Davon waren 114'900 m<sup>2</sup> mit Reben bepflanzt. 5'500 m<sup>2</sup> waren extensiv genutzte Wiesen, die nur 2mal pro Jahr gemäht werden dürfen. Verteilt auf dem ganzen Betrieb standen 41 Einzelbäume. Durch folgende Massnahmen konnten wir dieses Jahr **unsere Biodiversität** weiter erhöhen:

- einsäen von verschiedenen Kräuter- und Wildblumen-Mischungen in jeder zweiten Rebgeisse
- pflanzen von einheimischen Sträuchern
- anlegen von Ruderalflächen und Steinhäufen

Mit all diesen Massnahmen hoffen wir, die einheimische Flora und Fauna und damit den natürlichen Kreislauf der Reben zu stärken.

### Der Geschmack der Medaillen

Weinwettbewerbe boomen. Aber wohl kaum wegen den Winzern, da jeder Weinwettbewerb mit grossen Umtrieben und Kosten

verbunden ist (um die CHF 200 pro Weinmuster). Also warum der ganze Aufwand?

Ein Faktum ist es, dass es immer mehr Konsumenten gibt, die bei Coop, Denner, Aldi, Lidl usw. einkaufen. Um sich an den Weinregalen besser orientieren zu können, sind die Medaillen beliebte Orientierungspunkte. Schliesslich kann man davon ausgehen, dass ein prämiertes Wein nicht schlecht sein darf.

Das ist sicher auch so. Weine die bei grossen Weinwettbewerben gut abschneiden, sind meist hervorragende Weine, ohne Ecken und Kanten. Denn polarisiert ein Wein, ist sich die Jury sofort uneinig und straft den Wein punktemässig ab. Aber trifft der Wein mit der Medaille auch den eigenen Geschmack? Um das herauszufinden lohnt sich immer noch der Besuch direkt beim Winzer, wo man die Weine verkosten und sich informieren kann.

PS: Persönlich nehmen wir die Weinwettbewerbe mehr als sportliche Herausforderung an. So haben wir seit 2004 mindestens 24 Medaillen im In- und Ausland erkämpft. Aktuell erhielt am Grand Prix du Vin Suisse in der Hauptkategorie Pinot Noir unser Bio-Pinot Noir die Silbermedaille.

### Grosser Unterschied bei «Bio»

Im internationalen Vergleich der Bio-Verordnungen gibt es zwei markante Unterschiede zwischen der Schweizer Bioverordnung (die als Grundlage für alle Schweizer Biolabel steht) und allen anderen weltweiten Gesetzesgrundlagen:

- In der Schweiz muss der ganze Betrieb auf Bio umgestellt werden, währenddessen im Ausland auf dem gleichen Betrieb konventionell und biologisch gemischt produziert werden darf.
- Die **Zertifizierung eines Schweizer Bioweinbaubetriebs umfasst den gesamten Anbau- und Produktionsprozess**. Angefangen von der Traubenproduktion im Rebberg, über die Kelterung, zur Weinabfüllung, bis hin zur Sozialkompetenz des Arbeitgebers.

In der EU wie auch weltweit gesehen, wird nur der Traubenanbau kontrolliert. Deshalb steht bei den ausländischen «Bioweinen» meist nur «aus biologischem Traubenanbau» auf den Etiketten.

### Chilenische Herausforderungen

Die Spuren des starken Erdbebens vom 27. Februar 2010 sind in unserer Region noch überall zu sehen und beeinflussen den Alltag noch immer. Die Erdbeben in Neuseeland und Japan haben zwar zu einer Entspannung der Erdbebensituation in Chile

geführt. Doch der Wiederaufbau und die Renovation der Strukturschäden gehen nur schleppend voran, besonders bei uns im Hinterland.



Unser «Openair-Keller» in Chile

Und noch immer zeigen sich neue Folgeschäden, zum Beispiel in der Wasserversorgung (durch das Einsickern von Schmutzwasser wegen den Erdverschiebungen).

Trotzdem lassen wir uns nicht entmutigen und schauen optimistisch in die Zukunft, was auch die tollen neuen Weinjahrgänge eindrücklich dokumentieren. An dieser Stelle sei auch unserem Partner vor Ort, Ruedi Rüesch, gedankt. Dank seines unermüdlchen Einsatzes können wir Sie weiterhin auf der Viña Chillan begrüßen, unterbringen und bewirten.

## Geheimtipps

Als richtige Geheimtipps möchten wir folgende drei limitierten Weine erwähnen:

Unsere «**Zinfandel Reserva**» aus Chile repräsentiert alles was diese Traubensorte ausmacht: schwarze Kirschen und Brombeeren mit etwas Karamell und Tabak für die Nase. Im Gaumen wirkt er dicht und robust. Alles in allem ein Rotwein mit einem tollen Entwicklungspotenzial.

Bei unseren Süssweinen, den «Dolce Vitas» können wir Ihnen wieder ein Paar präsentieren. Zum einen den «**Dolce Vita Sauvignon blanc**» aus Chile, eine Spätlese die nicht ganz durchgegoren ist. Zum anderen den «**Dolce Vita rot**» vom Iselisberg, ein 100% Pinot Noir aus angetrockneten Trauben der ebenfalls nicht allen Zucker vergoren hat. Beides Weine die einen perfekten Tag wunderbar abrunden können.

## Wein-Wissenswertes

### Traubenkernöl

Haben Sie gewusst, dass es ca. 1'000 kg Trauben braucht um 1 Liter Traubenkernöl herzustellen? Da beim Kaltpressverfahren die Ausbeute bei rund 8 % liegt, braucht es rund 15 kg trockene Kerne für 1 Liter Öl.

Somit ist klar, dass die **Herstellung von Traubenkernöl zuerst einmal eine riesige Materialschlacht** ist. Nach dem Pressen wird der Trester zweimal über eine Schüttelmaschine geschaufelt, um die Kerne von den Häuten zu trennen. Danach werden die Kerne gewaschen. Nach dieser Waschung werden sie auf Holzroste, die mit einem feinen Netz bespannt sind, verteilt. Nun erfolgt während 24 Stunden die Trocknung. Nach dem erneuten Einsammeln geht es dann zur Kaltpressung.

Doch der Aufwand lohnt sich, denn so können wir eines der feinsten und gesündesten Öle gewinnen! Der hohe Gehalt an Vitamin E (ca. 70 mg in 100 ml) wirkt sich positiv auf Muskeln, Gelenke, Herz und Kreislauf, Augen, Stoffwechsel und das Immunsystem aus.

Der sehr hohe Linolsäuregehalt (über 70 %) wirkt gegen einen hohen Cholesterinspiegel. Zudem kann der Körper daraus das lebenswichtige Omega 3 Fettsäure bilden. Und als einziges Öl und Nahrungsmittel überhaupt, enthält es eine nennenswerte Menge an Procyanidin, ein Antioxidans, das als stärkstes Bollwerk gegen die freien Radikale bekannt geworden ist.

Als Speiseöl mit einem hohen Rauchpunkt, ist es äusserst vielseitig einsetzbar: zum Fleisch beizen und anbraten, als Öl im Fleischfondue, bei Gemüse, Salatsaucen, Käse usw.

## Agenda

### 2011

12./13. November	Weinmesse in Hombrechtikon
26./27. November	Weinerlebnis in Iselisberg
3. Dezember	Weinerlebnis in Iselisberg

### 2012

13. Januar	Wein-Dinner im Restaurant Frohsinn
------------	------------------------------------

### Impressum Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

#### Inhalt und Herausgeber:

Roland und Karin Lenz  
052 746 13 86  
[www.weingut-lenz.ch](http://www.weingut-lenz.ch)  
[info@weingut-lenz.ch](mailto:info@weingut-lenz.ch)

#### Layout und Produktion:





















Stefan und Claudia Lenz  
[www.stefan-lenz.ch](http://www.stefan-lenz.ch)  
[info@stefan-lenz.ch](mailto:info@stefan-lenz.ch)

## Unsere Weine aus der Schweiz und Chile


### Weissweine und Rosé

Sauvignon blanc		2011	Apéro, Lachs, Huhn	75 cl	CHF	14.—
Sauvignon blanc		2011	Apéro, Lachs, Huhn	50 cl	CHF	9.50
Blanc de Noir Barrique		2010	Essensbegleiter	75 cl	CHF	18.50
Chardonnay Reserva		2010	Essensbegleiter	75 cl	CHF	18.50
Quarteto weiss		2011	Allrounder	75 cl	CHF	16.50
Müller-Thurgau		2011	Apéro, Gesellschaft	50 cl	CHF	6.80
Cuvée weiss		2011	Apéro, Gesellschaft	50 cl	CHF	6.80
Verführer weiss		2011	Apéro, Käse, Gesellschaft	75 cl	CHF	14.—
Solaris		2011	Apéro, Käse, Gesellschaft	75 cl	CHF	16.50
Federweiss		2011	Apéro, Gesellschaft	50 cl	CHF	8.50
Verführer rosé		2011	Apéro, Käse, Gesellschaft	50 cl	CHF	8.50
Dolce Vita weiss		2011	Apéro, Käse	50 cl	CHF	19.50

### Rotweine

Cuvée rot		2010	Zvierplättli	50 cl	CHF	8.00
Lenz T		2010	Zvieri, leichte Gerichte	75 cl	CHF	14.—
Quarteto rot		2010	Allrounder	75 cl	CHF	16.50
Pinot Noir alte Reben		2010	Allrounder	50 cl	CHF	11.50
Léon Millot		2010	Leichte Gerichte	75 cl	CHF	18.50
Lenz Sélection rot		2010	kräftige Hauptgerichte	75 cl	CHF	20.—
Pinot Noir Barrique		2009	kräftige Hauptgerichte	75 cl	CHF	23.—
Pinitium Findling		2009	kräftige Hauptgerichte	75 cl	CHF	29.—
Pinot Noir privé		2009	kräftige Hauptgerichte	75 cl	CHF	35.—
Dolce Vita Pinot Noir		2011	Apéro, Weichkäse	50 cl	CHF	19.50
Loco		2010	Allrounder	75 cl	CHF	14.—
Loco		2010	Allrounder	50 cl	CHF	9.50
Merlot		2008	Allrounder	75 cl	CHF	16.—
Malbec		2008	Allrounder	75 cl	CHF	16.—
Zinfandel Reserva		2010	Allrounder	75 cl	CHF	18.50
Loco Reserva		2010	Allrounder	75 cl	CHF	18.50
Cabernet Sauvignon Gran Reserva		2009	Fleischgerichte, Pasta	75 cl	CHF	18.50
CumbreS Reserva		2008	Essensbegleiter	75 cl	CHF	19.—
Carmenère Gran Reserva		2009	Essensbegleiter	75 cl	CHF	21.—
Pinot Noir Reserva		2010	Pasta, Grilladen	75 cl	CHF	22.50
Malbec Reserva		2010	Essensbegleiter	75 cl	CHF	22.50
Pisco Sour		-	Apéro	70 cl	CHF	24.—
Tröpfel		-	Schaumwein, alkoholfrei	75 cl	CHF	16.50

### Wein-Kollektionen mit je 6 Flaschen

Kollektion «Danke ...»	-	-		75 cl	CHF	110.—
Kollektion «erfolg»	-	-		75 cl	CHF	110.—
Kollektion «Freude»	-	-		75 cl	CHF	110.—
Kollektion«Glück...»	-	-		75 cl	CHF	110.—
Traubenkernöl		-		25 cl	CHF	32.—