

Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 24 • Oktober 2012

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Zivilisation ist einfach eine Reihe von Siegen über die Natur» (William Harvey)

2012 ... Olala, war das ein Rebjahr! Ein Jahr, das uns Winzer das letzte an Nerven, Flexibilität und Erfahrungen abverlangte. Die Natur hat in den letzten 10 Monaten alles gegeben was sie geben kann:

Im Februar **Tiefsttemperaturen** von -21°C, einen zu warmen und trockenen Frühlingsanfang, einen Auffahrtsmorgen am 17. Mai mit -1°C, dann warmes und feuchtes **Pilzwetter** im Juni/Juli mit einem **Hagel-schlag** am 1. Juli, der 30% Schaden verursachte, und schliesslich unstabiles aber wenigstens sonnenreiches Herbstwetter.

2012 wird uns also sicher wettermässig in Erinnerung bleiben. Und der Weinjahrgang 2012? **Kurz gesagt: Qualität top, Quantität flop** - da darf man sich wenigstens auf den «neuen Lenz» freuen!



Roland und Karin Lenz

2012 wird uns auch als Jahr der vielen Neuerungen positiv in Erinnerung bleiben. So konnten wir zum Beispiel eine **Photovoltaikanlage** realisieren, mit der wir nun unseren eigenen Strom produzieren können. Eine weitere Arbeitserleichterung brachte der Einbau einer **kleinen Kühlzelle** mit sich. Die grösste Neuerung ist sicher, dass wir die **Rebfläche stark vergrössern** und uns **personell verstärkt** haben.

Erfreut und ein wenig stolz sind wir natürlich über die vielen **positiven Medienberichte** und Auszeichnungen die unsere Weine 2012 wieder im In- und Ausland erlangen haben.

Noch mehr erfreut und stolz sind wir aber, ihnen an den Weinerlebnistagen vom 24./25. November und 1. Dezember, unsere neuesten Weinkreationen präsentieren zu

dürfen: Den «Lenz Panorama 2011», die Vermählung unserer neuen **pilzresistenten** Rotweinsorte **Cabernet Jura** mit der autochthonen Traubensorte Pinot Noir, sowie unseren «Cabernet Reserve» 2011, ein Barrique-Ausbau der besonderen Art. Sie sehen, für Spannung und Überraschung ist weiterhin gesorgt.

Auf bald, wir freuen uns auf Sie.
Ihre Winzerfamilie Lenz mit Team

Aktuelles

Der «neue Lenz» ist da

Schaltjahr gleich Kaltjahr? Doch, diese Bauernweisheit hat etwas an sich. Schauen wir auf die vergangenen Schaltjahre zurück, war wohl keines mit einer wirklich überdurchschnittlichen Weinqualität gesegnet. 2000, 2004 und 2008 waren überdurchschnittlich grosse Jahrgänge in den Traubenmengen. Der grosse Unterschied zum **Jahrgang 2012** ist die entsprechend kleinere Ernte mit **nur 70% Ertrag**. Zudem hat das abwechslungsreiche Wetter zu einem frühen Austrieb der Reben und zu einer eher späten Weinlese geführt. Die Vegetationszeit war 2012 also überdurchschnittlich lang, was die **Aromakonzentration** zusätzlich verbesserte.

Und diese Aromavielfalt konnten wir für Sie wieder perfekt einfangen: Citrus, Holunder, Grapefruit, Ananas, Lychee, Erdbeere, Bergamot usw. Unsere neuen Weine 2012 wie Verführer weiss, Müller-Thurgau, Solaris und Quarteto weiss, bieten bereits das ganze Aromaspektrum. Sie lassen vorausahnen, was dieses besondere Schaltjahr aus unseren Weinen hervorbringen wird.












Daneben stehen unsere **Weinerlebnistage** im Zeichen der **Rotweine**. Neben den neuen «Lenz Panorama» und «Cabernet Reserve» präsentieren wir unsere Klassiker wie:

- Pinot Noir Barrique 2011 (limitiert)
- Pinot Noir privé 2011
- Carmenère Gran Reserva 2011
- Pinot Noir Gran Reserva 2011
- Malbec Gran Reserva 2012







Unser Weinsortiment als Degustationsreihenfolge

Gültig ab 20.11.2012

Weissweine

	Name und Bezeichnung	Sorte	Passend zu	Preis CHF
	Pinot Gris Barrique 2011 75 cl Goldgelb, Röstaromatik mit Birnen und Limetten, etwas Honig, stoffig im Gaumen	100 % Pinot Gris	Fisch, leichte Gerichte	18.50
	Müller-Thurgau 2012 50 cl Zitronengelb, viel Zitrus und exotisches für die Nase, lebendig im Gaumen	100% Müller Thurgau	Apéro, leichte Gerichte	6.80
	Quarteto weiss 2012 75 cl Leuchtend gelb, exotische, vielschichtige Duftnoten, vollmundig	S. blanc, M-T, Pinot Gris, GF 48-12	Allrounder	16.50
	Rhein-Riesling 2011 75 cl Goldig, mineralisch, reife gelbe Früchte, elegant und frisch im Gaumen	100 % Riesling	Apéro, leichte Gerichte	16.50
	Lenz Sélection weiss 2011 75 cl Noten nach Mango, Rosen und Passionsfrucht, lebendig im Gaumen	Gewürztraminer, Riesling, Pinot Gris	Apéro, Käse, Spargel	18.50
	Federweiss 2011 50 cl Spannend für Nase und Gaumen	100 % Pinot Noir	Apéro	8.50
	Solaris 2012 75 cl Goldig, herrliche Düfte nach Quitte, etwas Honig, gute harmonie im Gaumen	100 % Solaris	Apéro	16.50
	Verführer weiss 2012 75 cl Citrus- und Grapefruit-Düfte, herrlich frisch im Gaumen, Sweet & Sour	100 % Müller Thurgau	Apéro	14.00
	Cuvée weiss 2012 50 cl Fantastisch fruchtig, lieblich und doch erfrischend im Gaumen, Sweet & Sour	Müller Thurgau, GF 48-12, Pinot Noir	Apéro	6.80
	Verführer rosé 2011 50 cl Noten nach Himbeeren und Erdbeeren, lieblich und doch erfrischend	100 % Pinot Noir	Apéro	8.50
	Dolce Vita weiss 2011 50 cl Herrlich duftend und nach mehr verlangend	100 % Sauvignon blanc	Dessert	19.50

Rotweine

	Cuvée rot 2011 50 cl / 25 cl Dunkel, fruchtiger Auftakt nach roten Beeren, rund und ausgeglichen	Pinot Noir, Regent, Garanoir	Zvieri, Apéro	8.00 5.00
	Quarteto rot 2011 75 cl Rubinrot, intensive Düfte nach roten und schwarzen Beeren, rundes weiches Tannin	Pinot Noir, Regent, Garanoir, Zweigelt	Leichte Gerichte	16.50
	Dueto Nr. 1 2011 50 cl Granatrot, Rote Beeren mit leichtem Pfeffer angenehm elegant und weich	Pinot Noir, Carbernet Jura	Leichte Gerichte	12.00
	Léon Millot 2011 75 cl Violett, Süssholz, dunkle Früchte, geschmeidig im Gaumen	100 % Léon Millot	Leichte Gerichte	18.50
	Sélection Rahel 2011 75 cl Dunkel, schwarze Beeren, etwas würzig, rund mit weichem Tannin	100 % Regent	Essensbegleiter	18.50
	Cabernet Reserve 2011 75 cl Dunkel, würzige Düfte mit dezenter Röstaromatik, finessenreiche Struktur	100 % Carbernet Jura	Essensbegleiter	18.50

	Lenz Sélection rot 2011 Rubinrot, Heidelbeeren, feines Tannin, lang anhaltend mit gutem Schmelz	75 cl	Garanoir, Zweigelt, Pinot Noir	Essensbegleiter	20.00
	Pinot Noir Barrique 2011 Herrliche Röstaromen, reife süssliche Waldbeeren, Dörrfrüchte, elegant	75 cl	100 % Pinot Noir	Essensbegleiter	24.00
	Lenz Panorama Dunkle Waldbeeren herrlich vereint mit Pfeffer und etwas Vanille, komplex und mundfüllend	75 cl	Cabernet Jura, Pinot Noir	Essensbegleiter	24.00
	Pinitium Findling 2009 Süssliche Röstaromen, Beerenkompott, geschmeidig und nachhaltig	75 cl	100 % Pinot Noir	Essensbegleiter	29.00
	Pinot Noir privé 2010/2011 Granatrot, konzentrierter Wein, mit angenehmer Wärme	75 cl / 150 cl	100 % Pinot Noir	Essensbegleiter	35.00 70.00
	Dolce Vita rot 2011 Herrlich duftend und nach mehr verlangend	50 cl	100 % Pinot Noir	Dessert	19.50
	Loco 2010 Dunkel und würzig für die Nase, stoffig im Gaumen	50 cl / 75 cl	Verrücktes Cuvée ...	Leichte Gerichte	9.50 14.00
	Merlot Gran Reserva 2011 Reife Zwetschgen, etwas Tabak, gut ausbalanciert	50 cl	100 % Merlot	Pizza, Pasta	12.00
	Malbec 2010 Dunkelfarbig, Heidelbeeren, etwas Lakritz, vielschichtig und stoffig	75 cl	100 % Malbec	Essensbegleiter, Grilladen	16.00
	Zinfandel Reserva 2010 Dunkel, schwarzer Beerenmix für die Nase, stoffig und langanhaltend	75 cl	100 % Zinfandel	Essensbegleiter, Grilladen	18.50
	Loco Reserva 2010 Dunkel, feine Röstaromen, würzige geschmeidige Struktur, vollmundig	75 cl	Verrücktes Cuvée als Barriqueausbau	Essensbegleiter, Grilladen	18.50
	Cabernet Sauvignon Gran Res. 2009/2011	75 cl	100 % Cabernet Sauvignon	Essensbegleiter, Grilladen	18.50
	Pinot Noir Gran Reserva 2011 Dunkler Beerenkompott und Süssholz für die Nase, im Gaumen einfach nach mehr verlangend...	75 cl	100 % Pinot Noir	Essensbegleiter	27.50
	Carmenère Gran Reserva 2011 Intensive Terroirdüfte, Kräuter, Eukalyptus, etwas Pfeffer, ausgewogen, langanhaltend	75 cl	100 % Carmenère	Essensbegleiter	21.00
	Malbec Gran Reserva 2011 Violett, duftend nach Süssholz und Brombeeren, etwas Mocca, sehr stoffig	75 cl	100 % Malbec	Essensbegleiter	27.50
	Wein-Kollektionen mit je 6 Flaschen DANKE - FREUDE -GLÜCK		Diverse	-	110.00
	Traubenkernöl kaltgepresst		-	-	32.00



Morgenstimmung am Iselisberg



Unser Team der Viña Chillan



Solaris-Reben in Iselisberg

Entwicklung

Grosses Marktpotenzial

Wie aus den Medien zu erfahren war, ist der Konsum von Schweizer Wein auf 37% gesunken. 63% aller getrunkenen Weine sind also Ausländer, davon ca. 92% aus Europa und 8% aus der restlichen Welt. Somit müsste man meinen, dass wir **Schweizer Winzer** noch **ein riesiges Marktpotenzial** hätten. Persönlich sehen wir das auch so.

Aktuell ist die Situation die, dass vor allem die **kleinen Selbstkelterungsbetriebe**, die ihre Weine direkt dem Konsumenten verkaufen können, meist **erfolgreich im Markt** sind. Die mittleren und grösseren Weinbaubetriebe jedoch, die auch in den Detailhandel und an den Weinhandel liefern müssen, haben leider seit Monaten Verkaufsprobleme. Das hängt mit den höheren Fixkosten der Schweizer Traubenproduktion und den tiefen Einkaufspreisen von ausländischen Weinen zusammen. Diese Situation gab es in der Schweiz vor 100 Jahren schon einmal. Damals führte der plötzlich mögliche Billig-Weinimport per Eisenbahn zu einem Zusammenbruch unseres Weinbaus. So pessimistisch denken wir natürlich nicht.

Wir sind von den positiven Entwicklungsmöglichkeiten unseres innovativen Selbstkelterungsbetriebs in der Region Iselisberg überzeugt.

Durch den Zukauf von 4 Hektaren Rebenfläche haben wir deshalb **mehr Verantwortung** für unsere **mikroklimatisch bevorzugte Region** übernommen:

Mit diesem grossen Schritt versuchen wir die maschinellen Fixkosten zu senken und durch die insgesamt grössere Fläche noch höhere Trauben-Qualitäten zu erzeugen, indem wir pro Fläche kleinere Mengen produzieren können.

Veränderungen im Team

Jeannette Trüb Brunner wird uns nach fast 7-jähriger toller Zusammenarbeit per Ende Oktober verlassen. Sie wird zukünftig im elterlichen Betrieb mitarbeiten. Wir danken ihr herzlich für ihr grosses Engagement und wünschen ihr alles Gute.

Verstärkt wird unser Team neben unserem Winzer Olivier Hirschi, neu durch Nino Canal, einen ausgebildeten Winzer/Weintechnologen und durch unsere Winzer-Lehrtochter Isabelle Pfäffli.

Neue Rebanlagen in Iselisberg

Das warm-feuchte Sommerwetter hatte auch positives: unsere frisch gepflanzten Jungreben sind fantastisch angewachsen.



Setzen der Pfähle in den Sauvignier Gris

Wein-Wissenswertes

Wussten Sie, dass es in der Schweiz **2'500 Weinhandelsbetriebe** gibt und

... dass davon **1'000 Betriebe keine Schweizer Weine** im Sortiment haben?

Geheimtipps

Haben Sie Ihr **Kürbissüppchen** oder Ihre Käseauswahl mit einem Schuss Traubenkernöl schon verfeinert? Wenn nicht probieren Sie es doch aus ...

Falls Sie **klassischen Pinot Noir** auf höchstem Niveau mögen, müssen Sie den **Findling 2009** nachverkosten. Die Entwicklung dieses aussergewöhnlichen Roten Schweizers ist unglaublich ...

Agenda

10./ 11. November	Degustations-Tage in Hombrechtikon
24. / 25. November	Weinerlebnis, Weingut Lenz
1. Dezember	Weinerlebnis, Weingut Lenz
18. Februar	Wein-Dinner, Frohsinn Uesslingen

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