

# Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 28 • Oktober 2014

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Die Hoffnung stirbt zuletzt»

Ob als Konsument oder bei kommenden Winzergenerationen, der Jahrgang 2014 wird uns noch lange präsent bleiben. Denn die vielen Überraschungen, die uns die Natur in den letzten Monaten bescherte, haben ihre Spuren hinterlassen. Positive und negative, ob in unseren Köpfen, in den Weinbergen oder im Wein.

Die Vegetationsperiode von Mai bis Ende Oktober war eine richtige Achterbahn der Gefühle und ein ungeheurer Kraftakt, der unsere bisherigen Grenzen der Leistungsfähigkeit neu definierte. Dies sowohl physisch wie auch in Bezug auf die Erfahrung und Kreativität bzw. Lösungsorientierung.



So möchten wir an dieser Stelle **unserem Team und den Erntehelfern für ihren kompromisslosen Einsatz danken!**

Dank diesem grossen Engagement, kombiniert mit unseren Erfahrungen, dürfen wir von einem gelungenen Weinjahrgang 2014 sprechen. Die konsequente Zusammenarbeit mit der Natur in den letzten 20 Jahren ermöglicht es uns, effizient Lösungen für bis vor kurzem noch unbekannte Probleme (z. B. die Kirschessigfliege) zu entwickeln. Während nationale und kantonale Forschungs- und Fachstellen noch in der Analysephase steckten, konnten wir so unsere Ernte retten.

**Nun freuen wir uns aber auf Sie!**

An den kommenden Weinerlebnistagen vom 22. und 29./30. November, möchten wir

Ihnen wieder einen Überblick über unser «Bio-Weinschaffen» anbieten.

Verkosten Sie dabei die ersten Neuen Weissen des Jahrgangs 2014 und die schon etwas gereiften Roten von 2012 und 2013. Ob Sie nun betörende Fruchtnoten, hinreissende Eleganz oder unbändige Kraft suchen. Wir sind überzeugt, dass Sie Ihren persönlichen Genusswein finden werden.

Auf bald - Ihr Weingut Lenz

## Aktuelles

### 2014, was für ein Jahr ...

Und dabei fing alles so optimal an! Denn April, Mai und Juni waren wettermässig genauso wie die Reben es mögen: Eher zu trocken und wunderbar warm. So verlief die Rebblüte im Juni perfekt und die Weinberge sahen Anfangs Juli makellos aus. Pünktlich zu den Schulferien begann es dann vom Himmel zu giessen. So erlebten wir einen viel zu nassen Juli und August. Erst der September und Oktober entschädigten uns etwas. Das feuchte Wetter erhöhte das Pilzrisiko (Mehltau) enorm, **unsere Weinberge blieben dennoch zum grössten Teil gesund**. Dank der Bio-Bewirtschaftung verfügen unsere Reben nach 8 Jahren über natürliche Abwehrkräfte.

Als uns im August bewusst wurde, dass mit der **Drosophila Suzuki** (asiatischen Kirschessigfliege) eine neue Herausforderung bevorstand, schlug unser Puls akut höher. Im Oktober wissen wir nun, dass wir Ende August richtig gehandelt haben. Und das kompromisslos **ohne Insektizide**.

Da das Wetter ab Mitte September mitspielte, legten wir einen gewaltigen Endspurt hin: Am Freitag 10. Oktober schlossen wir unsere Weinlese erfolgreich ab, so früh wie seit 2003 nicht mehr!










### Medaillenregen auch 2014

Stolz machen uns die zahlreichen Ehrungen an den internationalen Weinwettbewerben im Ausland: **6mal Gold und 2mal Silber!** Toll ist aber auch, dass wir beim nationalen Bio-weinpreis mit unserem **Pinot Noir privé den 2. Platz** bei den Rotweinen errangen.

**Unser Weinsortiment als Degustationsreihenfolge**

Gültig ab 20.11.2014

**Weissweine**

	Name und Bezeichnung	Sorte	Passend zu	Preis CHF
	<b>Blanc de Noir Barrique 2013</b> 75 cl Kupferfarben, Röstaromatik mit Vanille, etwas Honig und Lebkuchen, stoffig im Gaumen	100 % Pinot Noir	Fisch, leichte Gerichte	19.00
	<b>Müller-Thurgau 2014</b> 50 cl Zitronengelb, viel Citrus und exotisches für die Nase, lebendig im Gaumen	100% Müller Thurgau	Apéro, leichte Gerichte	8.00
	<b>Quarteto weiss 2014</b> 75 cl Leuchtend gelb, exotische, vielschichtige Duftnoten, gut ausbalanciert	S. blanc, M-T, Seyval blanc, GF 48-12	Allrounder	17.00
	<b>Federweiss 2014</b> 50 cl Spannend für Nase und Gaumen	100 % Pinot Noir	Apéro	9.00
	<b>Verführer weiss 2014</b> 75 cl Citrus- und Grapefruit-Düfte, herrlich frisch im Gaumen, Sweet & Sour	100 % Müller Thurgau	Apéro	14.50
	<b>Cuvée weiss 2014</b> 50 cl Fantastisch fruchtig, lieblich und doch erfrischend im Gaumen, Sweet & Sour	Müller Thurgau, GF 48-12, Pinot Noir	Apéro	8.00
	<b>Solaris 2014</b> 75 cl Goldig, herrliche Düfte nach Quitte, etwas Honig	100 % Solaris	Apéro	17.00
	<b>Carmenère weiss 2013</b> 50 cl Intensiv exotisch-mineralisch, gut ausbalanciert	100 % Carmenère	Allrounder	8.00
	<b>Verführer rosé 2013</b> 50 cl Noten nach Himbeeren und Erdbeeren, lieblich und doch erfrischend	100 % Muscat bleu	Apéro	9.00
	<b>Dolce Vita weiss 2014</b> 50 cl Herrlich duftend und nach mehr verlangend	100 % Pinot Noir	Dessert	19.50

**Rotweine**

	<b>Cuvée rot 2013</b> 50 cl / 25 cl Dunkel, fruchtiger Auftakt nach roten Beeren, rund und ausgeglichen	Pinot Noir, Regent, Garanoir	Zvieri, Apéro	9.00 5.50
	<b>Lenz T 2013</b> 75 cl Kirschrot, intensive Düfte nach reifen roten Beeren, ausgewogen im Gaumen	Garanoir, Zweigelt, Pinot Noir	Leichter Essensbegleiter	14.50
	<b>Quarteto rot 2013</b> 75 cl Rubinrot, intensive Düfte nach roten und schwarzen Beeren, rundes weiches Tannin	Pinot Noir, Regent, Garanoir, Zweigelt	Leichte Gerichte	17.00
	<b>Pinot Noir alte Reben 2013</b> 50 cl Kirschrot, herrlich duftend nach Waldbeeren und Dörrfrüchten, gut ausbalanciert	Pinot Noir	Leichte Gerichte	12.50
	<b>Dueto Nr. 1 2013</b> 50 cl Granatrot, Rote Beeren mit leichtem Pfeffer angenehm elegant und weich	Pinot Noir, Carbernet Jura	Leichte Gerichte	12.50
	<b>Léon Millot 2013</b> 75 cl Violett, Süssholz, dunkle Früchte, geschmeidig	100 % Léon Millot	Leichte Gerichte	19.00
	<b>Cabernet Jura 2013</b> 75 cl Dunkel, würzig, rund mit weichem Tannin	100 % Cabernet Jura	Leichte Gerichte	17.00
	<b>Zweigelt 2013</b> 75 cl Rubinrot, Pflaumen, Zwetschgen und Kirschen für die Nase, rund und nachhaltig im Gaumen	100 % Zweigelt	Leichte Gerichte	19.00
	<b>Cabernet Reserve 2013</b> 75 cl Dunkel, würzige Düfte mit dezenter Röstaromatik, finessenreiche Struktur	100 % Carbernet Jura	Essensbegleiter	19.00

	Name und Bezeichnung		Sorte	Passend zu	Preis CHF
	<b>Lenz Sélection rot 2013</b> 75 cl Purpurrot, Süssholzauftakt, reife Waldbeeren, feines Tannin mit gutem Schmelz, langanhaltend		Garanoir, P.N. und Zweigelt, angetrocknet	Essensbegleiter	22.00
	<b>Pinot Noir Barrique 2012/2013</b> 75 cl Herrliche Röstaromen, reife süssliche Waldbeeren, Dörrfrüchte, elegant		100% Pinot Noir, 30% angetrocknet	Essensbegleiter	25.00
	<b>Lenz Panorama 2013</b> 75 cl Dunkle Waldbeeren herrlich vereint mit Süssholz und Pfeffer, komplex und mundfüllend		Cabernet Jura, Pinot Noir	Essensbegleiter	24.00
	<b>Pinot Noir privé 2012</b> 75 cl Granatrot, konzentrierter Wein, mit angenehmer Wärme		100 % Pinot Noir angetrocknet	Essensbegleiter	38.00
	<b>Cabernet / Carmenère 2012</b> 50 cl Dunkle reife Beeren, rund und ausgeglichen		60% CS / 30% Carmenère	Pizza, Pasta	8.00
	<b>Loco 2012/2013</b> 75 cl Dunkel und würzig für die Nase, stoffig im Gaumen		Verrücktes Cuvée ...	Leichte Gerichte	14.00
	<b>Merlot Gran Reserva 2013</b> 50 cl Reife Zwetschgen, etwas Tabak, gut ausbalanciert		100 % Merlot	Pizza, Pasta	12.00
	<b>Malbec 2012</b> 75 cl Dunkelfarbig, Heidelbeeren, etwas Lakritz, vielschichtig und stoffig		100 % Malbec	Essensbegleiter, Grilladen	16.50
	<b>Loco GranReserva 2013</b> 75 cl Dunkel, feine Röstaromen, würzige geschmeidige Struktur, vollmundig		Verrücktes Cuvée als Barriqueausbau	Essensbegleiter, Grilladen	18.50
	<b>Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2013</b> 75 cl Dunkel, Beerenmix mit etwas Pfeffer für die Nase, vollmundig und langanhaltend		100 % Cabernet Sauvignon	Essensbegleiter, Grilladen	18.50
	<b>Cumbres Gran Reserva 2012/2013</b> 75 cl Dunkel, schwarzer Beerenmix für die Nase, stoffig und langanhaltend		C.S. / Merlot / Malbec	Essensbegleiter	21.00
	<b>Carmenère Gran Reserva 2012/2013</b> 75 cl Intensive Terroirdüfte, Kräuter, Eukalyptus, etwas Pfeffer, ausgewogen, langanhaltend		100 % Carmenère	Essensbegleiter	21.00
	<b>Pinot Noir Gran Reserva 2013</b> 75 cl Rubinrot, dunkle Beeren, Kaffee und Tabak, rund und ausgeglichen im Gaumen		100% Pinot Noir	Essensbegleiter	27.50
	<b>Malbec Gran Reserva 2012/2013</b> 75 cl Violett, duftend nach Süssholz und Brombeeren, etwas Mocca, sehr stoffig		100 % Malbec	Essensbegleiter	27.50
	<b>Dolce Vita rot 2014</b> 50 cl Herrlich duftend und nach mehr verlangend		100 % Pinot Noir	Dessert	19.50
	<b>Wein-Kollektionen mit je 6 Flaschen</b> DANKE – FREUDE – GLÜCK - GENUSS		Diverse	-	110.00



Gregor, Eva, Nino, Isabelle, Roland, Carol



Helferteam bei der Traubenernte (Wümmet)

## Entwicklung

### Kirschessigfliege

Die asiatische Kirschessigfliege (KEF), mit einer Grösse von 2 bis 3mm, wurde 2011 erstmals in der Schweiz gesichtet.



Im Gegensatz zur einheimischen Fruchtfliege legt das Weibchen seine Eier nur in unbeschädigten reifen Früchten ab. Bevorzugt werden Kirschen und dunkle Beeren. Nach der Eiablage schlüpfen die Maden und ernähren sich vom Fruchtfleisch, meist bis zur Verpuppung. Da ein Zyklus nur rund 10 Tage dauert, ist eine ungeheure Vermehrung innert kurzer Zeit möglich.



*Insektizidlose Massnahme gegen die Kirschessigfliege: Becherfalle mit attraktivem Lockstoff*

Um ein Einnisten der Fliege in unseren Weinbergspartellen zu verhindern, haben wir bereits Ende August 5'000 Becherfallen ausgehängt. Dank dieser Massnahme blieben wir bis zur Vollreife der meisten roten Trauben fast schadlos. Erst als der Druck aus den Nachbarparzellen zu gross wurde, mussten wir die betroffenen Parzellen jeweils abernten. Quantitativ und qualitativ hielt sich der Schaden aber in Grenzen. Und als einer der ganz wenigen Weinbaubetriebe blieben wir **insektizidlos!**



*Ohne Insektizide können wir unsere Artenvielfalt aufrechterhalten*

### Geheimtipp: Angetrocknetes...

Trotz *Drosophila Suzukii* konnten wir auch dieses Jahr wieder über 20'000 kg rote Trauben antrocknen. Zweimal liessen wir dabei unsere Trauben in der Sägerei Keller in Stammheim trocknen, da die Trocknung dort bei 35°C und viel Wind schneller und sicherer realisiert werden konnte als bei uns auf dem Betrieb.



*7'000 kg Pinot Noir auf dem Weg zur Trocknung... Davon werden unsere Lenz Sélection rot und unser Pinot Noir Barrique sowie der Privé wieder profitieren können!*

## Wein-Wissenswertes

Wussten Sie

... dass wir CHF 15'000 in Becherfallen gegen die KEF investierten - ohne den Aufwand für das Aushängen einzuberechnen?

... dass eine Weinsorte bei uns im Durchschnitt 5 Monate im Verkauf ist, bis sie ausverkauft ist?

## Agenda

9./10. November	Degustations-Tage in Hombrechtikon
22. November	Weinerlebnis, Weingut Lenz
29./30. November	Weinerlebnis, Weingut Lenz
16. Januar	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](mailto:info@weingut-lenz.ch)

#### Layout und Produktion:

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