



ZUNFT DER BRENTENTRÄGER ZÜRICH



5.BRENTENTRÄGER – STAMM 2025

3. Juli 2025

ORGANISATOR: ANDREAS CANDRIAN

THEMA: WIR BESUCHEN EINEN WEINBAUBETRIEB,
DER SICH AUF PIWI-TRAUBENSORTEN,
SPEZIALISIERT HAT UND DIE NATUR
RESPEKTIERT, INDEM ER BIODIVERSITÄT
VON A BIS Z FÖRDERT. WIR LASSEN UNS
VON SEINEN WEINEN ÜBERRASCHEN UND
SIND GESPANNT AUF NEUE GESCHMACKS-
ERLEBNISSE.“

Ort: Weingut Lenz
Iselisberg 23,
8524 Uesslingen-Buch



Einführung

In unserem neuesten Bericht nehmen wir Sie mit auf eine faszinierende Reise in die Welt des biodynamischen Weinbaus. Bei einem Besuch eines einzigartigen Weinguts, das sich auf innovative Piwi-Traubensorten spezialisiert hat, erhalten wir einen tiefen Einblick in nachhaltige Anbaumethoden und die Philosophie dieser besonderen Weinproduktion. Wir treffen ein engagiertes Ehepaar, das mit Leib und Seele ihre Ideologie verfolgt und mit viel Passion ihren Wein kreiert. Um den Tag zu krönen, geniessen wir ein ausgezeichnetes „Wine and Dine“ im Restaurant Aussicht in Uesslingen-Buch, wo uns die harmonische Verbindung von Wein und Speisen auf besondere Weise präsentiert wird.

Treffpunkt auf dem Weingut

Die 16 Teilnehmer, teils Betreenträger und teils Gäste, treffen uns auf dem biodynamischen Weingut Lenz. Einige der angemeldeten Teilnehmer reisen mit dem Zug an und werden anschliessend mit einem organisierten Taxi zum Weingut gebracht. Ein Teil der Teilnehmer kommt direkt mit dem eigenen Fahrzeug zum Weingut.



Die 1. Begrüssung



Auf dem Hof werden wir von Roland Lenz empfangen und von mir bedanke ich mich für die Möglichkeit den Stammtisch bei der Familie Lenz durchzuführen.

Wir verschieben uns in die Vinothek für die 1. Degustation und die 1. Informationen über die Familie und das Weingutsgeschichte.

Kleine Degustation und Übersicht über den Weinbaubetrieb und die Familie

Wir gehen in die Vinothek und werden von Karin Lenz ebenfalls begrüßt.

Wir starten den Besuch mit einer Aussage von Roland Lenz die vielleicht etwas Provokierend wirkt:

« Bitte vergesst alles, was ihr über Wein wisst und kennt, somit kommen wir am heutigen Abend klar »

Der Besuch wird sich auf 2 Themen stark fokussieren

- Biodynamik in Verbindung von Biodiversität
- Piwi-Traubensorten und seine Weine

Kleine Degustation

Sauvignac
100% Sauvignac
Alkoholfreier Wein
2023



Traubensorte

Die weisse Rebsorte Sauvignac ist eine interspezifische Neuzüchtung zwischen Sauvignon × Riesling und einem nicht näher bekannten Resistenzpartner. Gene der Amur-Rebe (*Vitis amurensis*) und von *Vitis vinifera* wurden nachgewiesen. Sie gehört zu der neueren, sogenannten „CAL“-Serie vom Schweizer Rebenzüchter Valentin Blattner, gezüchtet in Soyhières im Schweizer Kanton Jura, und ist unter der Züchtungsnummer VB CAL 604 bekannt geworden.

Beschreibung

Sauvignac erbringt Weissweine mit Aromen von Aprikosen, Äpfeln, Limetten und schwarzen Johannisbeeren. Die Sorte wird noch in sehr geringen Mengen in Deutschland angebaut, unter anderem auf dem Werderaner Wachtelberg. Wird auch auf dem Weingut Lenz angebaut.

Die Herstellung von alkoholfreiem Wein

Der Weinbaubetrieb Lenz hat seit anderthalb Jahren ein Projekt für alkoholfreie Weine zu produzieren. Es gibt verschiedene Methoden alkoholfreie Weine zu produzieren. Hier die Produktionsarten mit Beschreibung

1. Destillation:

Diese Methode nutzt die unterschiedlichen Siedepunkte von Alkohol und Wasser. Der Wein wird erhitzt, sodass der Alkohol verdampft und anschliessend kondensiert wird. Diese Methode kann jedoch auch andere Aromen und Inhaltsstoffe des Weins beeinflussen.

2. Umkehrosmose:

Bei dieser Technik wird der Wein durch eine Membran gepresst, die Alkohol und bestimmte andere Bestandteile trennt. Dies ist eine schonendere Methode als die Destillation und bewahrt mehr der Aromen des Weins.

3. Vakuumdestillation:

Hierbei wird der Druck gesenkt, wodurch der Siedepunkt des Alkohols sinkt. Dies ermöglicht die Verdampfung des Alkohols bei niedrigeren Temperaturen, sodass weniger von den Aromen des Weins verloren gehen.

4. Wärmebehandlung:

Eine weniger präzise Methode, bei der der Wein erhitzt wird, um den Alkohol zu verdampfen. Auch hier besteht das Risiko, dass Aromen verloren gehen.

Auf dem Weingut werden diese Weine mit der Umkehrosmose hergestellt. Somit sind diese Weine oft mit mehr Aromen versehen und erscheinen kräftiger.

Diese Massnahme von herstellen von alkoholfreien Getränken, die normalerweise Alkohol enthalten ist ein Trend. Die Nachfrage im Urbanen Raum ist stark gestiegen.

Deshalb hat die Familie Lenz entschlossen mehrere Produkte so herzustellen

1. Weisswein Sauvignac

100% Sauvignac

Alkoholfreier Wein

2023

1 Roséwein Cuvée Rosé 2024, Amesco

Cabernet Jura und Muscat bleu

1 Rotwein Nullkommalenz rot

2024

AMESCO

Aus verschiedenen Zukunftssorten

Weine für

- Leute mit gesundheitlichen Problemen
- Schwanger
- Junge die kein Alkohol konsumieren möchten
- Personen die noch kein Zugang zu Wein hatten und die Weine kennen lernen möchten

Die Weinkultur fehlt oft von zu Hause aus. Mit diesen Weinen kommen vielleicht der eine oder andere zu der richtigen Weinkultur.

Weinbeschreibung:

Der Sauvignac 2023 ist ein exquisiter alkoholfreier Weisswein, der aus 100% der gleichnamigen Rebsorte gewonnen wird. Diese interspezifische Neuzüchtung stammt aus einer Kreuzung zwischen Sauvignon Blanc, Riesling und einem nicht näher bekannten Resistenzpartner. Mit Gene von *Vitis amurensis* sowie *Vitis vinifera* ist Sauvignac ein Teil der renommierten „CAL“-Serie, die vom Schweizer Rebenzüchter Valentin Blattner in Soyhières im Kanton Jura entwickelt wurde.

In der Farbe zeigt sich der Sauvignac in einem hellen, glitzernden Gelb, das bereits im Glas für frische Stimmung sorgt. Das Bouquet ist ausgesprochen einladend und vereint Aromen von saftigen Aprikosen, spritzigen Äpfeln und erfrischenden Limetten, während subtile Noten von schwarzen Johannisbeeren die Komplexität des Weins abrunden.

Am Gaumen entfaltet sich eine lebendige Frische, die durch die harmonische Balance von Frucht und Säure besticht. Der Wein hinterlässt ein angenehmes Gefühl von Leichtigkeit und Vitalität, ideal für gesellige Anlässe oder entspannte Stunden.

Sauvignac ist derzeit noch in sehr geringen Mengen erhältlich, unter anderem auf dem Werderaner Wachtelberg in Deutschland, und ist somit ein Geheimtipp für Weinliebhaber, die Genuss ohne Alkohol suchen. Erleben Sie mit dem Sauvignac 2023 einen fruchtigen, erfrischenden Genuss, der das Potenzial hat, auf jeder Tischgesellschaft zu glänzen.

Rosé Schaumwein

tradition/brut

100% Muscat bleu



Traubensorte

Der Muscat Bleu (auch Garnier 83/2 oder Muskat bleu) ist eine frühreifende Rotweinsorte, die eine hohe Resistenz gegen echten und falschen Mehltau besitzt. Außerdem zeichnet ihn eine hohe Frostfestigkeit aus. Besonders macht ihn seine gelbe Herbstlaubfärbung und ein deutlich wahrnehmbarer Muskaton.

Weinbeschreibung: Muscat Bleu

In der Farbe präsentiert sich der Muscat Bleu in einem ansprechend stark eingefärbten Ziegelrot, das mit einem warmen Glanz verführt. Die feine Perlage sorgt für eine ansprechende Textur im Glas und lässt bereits beim ersten Blick auf den Wein Vorfreude auf das Geschmackserlebnis aufkommen.

In der Nase entfaltet sich eine feine Duftnote, die die typischen Muskatakzente sanft zur Geltung bringt, ohne aufdringlich zu wirken. Am Gaumen zeigt sich der Schaumwein mit einem nicht zu kräftigen, aber doch charaktervollen Geschmack, der die Sinne erfreut und zum Verweilen einlädt. Der Abgang ist angenehm kurz, mit einem subtilen Bitterton, der dem Erlebnis eine spannende Note verleiht und perfekt zum nächsten Schluck einlädt.

Der Muscat Bleu ist somit nicht nur ein Wein für Kenner, sondern auch für all jene, die die Feinheit und Komplexität eines grossartigen rosé Schaumwein zu schätzen wissen.

Weingutsinformationen



Während einer informativen Degustation teilte Roland Lenz interessante Einblicke in sein Weingut, eines der grösseren in der Schweiz mit einer Betriebsfläche von 25 Hektar. Jährlich werden hier etwa 300.000 Flaschen Wein produziert, was sowohl das Engagement als auch die Expertise der Betreiber unterstreicht.

Die Besitzer, Karin und ihr Partner, haben sich der biologischen Anbaumethode verpflichtet, um eine nachhaltige Weinproduktion sicherzustellen. Ihr Züchtungsprogramm konzentriert sich auf die Entwicklung innovativer Weinsorten, die resistent gegen verschiedene Krankheiten sind. Dabei kombinieren sie europäische, amerikanische und asiatische Rebsorten, was es ihnen ermöglicht, widerstandsfähige und qualitativ hochwertige Weine zu erzeugen.



Züchtungen

Bei den ersten Züchtungen werden die besten Eigenschaften der europäischen Weinreben mit den vorteilhaften Eigenschaften der amerikanischen und asiatischen Sorten kombiniert. Diese Verbindung bildet die Grundlage für die Züchtung neuer Sorten, wie sie hier mit Erfolg praktiziert wird.



Foto europäischer Urrebe

Diese Art der Züchtung hat eine lange Tradition und reicht bis ins Jahr 1740 zurück, als die ersten PWI-Rebsorten (Piwi-Weine) gezüchtet wurden.

Besonderen Wert legen sie auf die Verwendung aromatischer Grundweine und schonender Herstellungsverfahren, um die natürlichen Aromen bestmöglich zu bewahren. Darüber hinaus engagiert sich das Weingut aktiv mit Themen wie Klimawandel und nachhaltiger Landwirtschaft, um die Qualität und die langfristige Gesundheit des Bodens zu gewährleisten.

Roland Lenz' Weingut steht somit nicht nur für exzellente Weine, sondern auch für ein verantwortungsbewusstes und zukunftsorientiertes Handeln in der Weinproduktion.



Rundgang und Besichtigung des Weinguts

Nach diesem gelungenen Start machten wir mit einem schluck Schaumwein im Glas auf den Rundgang.

1. Stopp

Im Rahmen unseres Besuchs des Weinguts gelangten wir zum Nebengebäude, wo wir einen Empfangsraum mit grossen Fenstern betraten. Diese Fenster boten einen beeindruckenden Blick in den Weinkeller, der mit zahlreichen Stahltanks für die Weinbereitung und -lagerung ausgestattet ist.



Im Keller entdeckten wir eine Vielzahl kleiner Tanks, die notwendig sind, da die Züchtung der vielen verschiedenen Rebsorten zu vielen kleinen Weinmengen führt. Dies erfordert eine Vielzahl von Behältern, um den unterschiedlichen Kombinationen gerecht zu werden. Es befanden sich Hunderttausende von Züchtungsversorgungen in diesen Tanks. Pro Jahr werden hier über 15.000 neue Reben gezüchtet, was bedeutet, dass auch 15.000 neue Sorten in diesem Raum entstehen.

Interessanterweise befindet sich der Keller nicht unter dem Boden, sondern ist mit Holz auskleidet und sehr gut isoliert. Trotz der fehlenden Klimatisierung wirkt der Raum angenehm kühl, sodass man sofort den Eindruck hat, dass er klimatisiert sei. Diese besonderen Merkmale tragen zur optimalen Lagerung und Reifung der Weine bei.

2. Stopp

Nach dem Aufstieg einiger Stufen erreichten wir einen grosszügigen Aufenthaltsraum, der für Veranstaltungen genutzt wird. Durch ein grosses Fenster bot sich uns ein eindrucksvoller Blick auf den biodiversen, biologischen Rebberg.

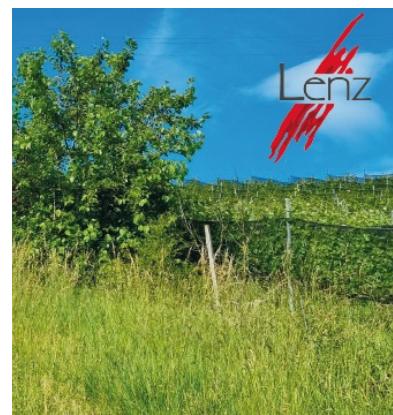
Hier begann Roland mit einer anschaulichen Erklärung zur biologischen Landwirtschaft und der Biodiversität. Mit einer markanten Aussage stellte er klar: „Wir sind nur Begleitpersonen der Natur. Wenn sie in Stresssituationen kommt, zeigt sie uns das, und wir helfen ihr dann. Ansonsten halten wir uns raus.“ Der Rebberg ist so gestaltet, dass er Biodiversität fördert, mit Hecken und Sträuchern zwischen den Reben.



Der Rebberg selbst ist abwechslungsreich angelegt: Zwei Reihen Weinreben, gefolgt von einer Reihe Haselnüsse, dann wieder zwei Reihen Reben, und so geht es weiter, ergänzt durch verschiedene Arten von Obstbäumen. Roland, der leidenschaftliche Winzer, betonte die zentrale Rolle eines gesunden und fruchtbaren Bodens, um eine widerstandsfähige Landwirtschaft zu fördern, die sowohl ökologisch als auch ökonomisch sinnvoll ist.

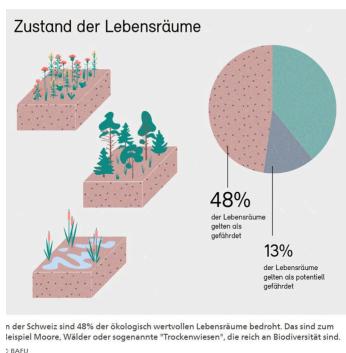
Eine wichtige Erkenntnis ist, dass Pflanzen nur dann aktiv gefördert werden sollten, wenn sie ein signalisiertes Bedürfnis nach Unterstützung haben. Ansonsten sollten sie die Freiheit haben, sich auf natürliche Weise zu entwickeln. Der Redner hob hervor, dass es nur drei grundlegende Zutaten für eine nachhaltige und biodiversitätsfreundliche Landwirtschaft benötigt, auch wenn wirtschaftliche Interessen die bestehenden, weniger nachhaltigen Systeme aufrechterhalten.

Ein weiterer interessanter Punkt war die Bedeutung von Regenwürmern: Bei einer positiven Entdeckung von 400 oder mehr pro Quadratmeter verfügt der Winzer über eine gesunde Bodenstruktur. Roland propagierte eine robuste Landwirtschaft, die Vielfalt im Anbau umfasst, um Monokulturen zu vermeiden. Durch die Integration von Obstbäumen und anderen Pflanzen in die Rebflächen wurde die Bodenfruchtbarkeit verbessert, was zu höheren Erträgen führte: Statt vorher 8 Tonnen pro Hektar werden heute 12 Tonnen erzielt, und das mit einem Drittel weniger Reben.



Diese umweltschonenden Praktiken erlauben Platz für andere kultivierte Pflanzen wie Hafer und verschiedene Obstbäume. Der Winzer berichtete von der Produktion von 1,5 Hektar Hafer, 0,5 Hektar Süßmais sowie 3.000 Hochstammbäumen mit Haselnüssen, Äpfeln, Kaki- und Maulbeeräpfeln.

Ein bemerkenswerter Aspekt der nachhaltigen Landwirtschaft ist die Förderung von Fledermäusen, die als natürliche Insektenfresser fungieren. Eine Fledermaus kann täglich bis zu 2.000 Insekten fressen. Zu diesem Zweck wurden spezielle Quartiere und Wasserstellen eingerichtet, um ein ausreichendes Nahrungsangebot für die Tiere zu schaffen.



Durch diese ganzheitlichen Ansätze zeigt sich, wie ein gut funktionierendes Ökosystem im Weinbau nicht nur die Pflanzen schützt, sondern auch die Qualität des Endprodukts sichert. Trotz der Herausforderungen einer ökologischen Intensivierung und der langen Umstellungszeit von bis zu zehn Jahren äusserte der Winzer Optimismus. Nach dieser Phase könnte man auf eine gesunde und produktive Landwirtschaft blicken, die im Einklang mit der Natur arbeitet.

3. Stopp

Wir steigen mehrere Treppen in den Keller hinunter und kommen in den Barriquenkeller und Technischen Raum der Voltarik-anlage auf den Dächer.

Bericht über den technischen Raum der Photovoltaikanlage und Wärmesonden-Anlagen:

Im technischen Raum der Photovoltaikanlage und der Wärmesonden-Anlagen wird eine beeindruckende Leistung erbracht. Die Anlage produziert über 140.000 Kilowattstunden pro Tag, was eine signifikante Menge an Energie darstellt. Diese Tagesproduktion wird nicht nur genutzt, sondern auch effizient gespeichert, um eine kontinuierliche Energieversorgung zu gewährleisten.



Die Infrastruktur umfasst derzeit vier montierte Erdsonden, die als eigene Wärmequelle dienen. Diese Erdsonden kommen insbesondere zur Kühlung der Weintanks zum Einsatz, wodurch die Qualität des Weins optimal erhalten bleibt. Das System zur Energieerzeugung und -nutzung besteht bereits seit 12 Jahren, was zeigt, dass man in diesem Bereich kontinuierlich auf erneuerbare Energien setzt.

Es ist wichtig zu beachten, dass das derzeitige System ein K-Bau-System ist, das bereits einige Jahre in Betrieb ist. Der Batteriespeicher besteht aus einer Hochbatterie mit einer Kapazität von 288, die die erzeugte Energie speichert. Laut derzeitigem Stand wird die Batterie voraussichtlich noch ein halbes Jahr bis ein Jahr halten, bevor sie ersetzt werden muss.

Insgesamt zeigt die Kombination aus Photovoltaikanlage und Wärmesonden-Anlagen ein innovatives und nachhaltiges Energiemanagement, das sowohl ökologisch als auch ökonomisch sinnvoll ist und dem Betrieb eine hohe Unabhängigkeit von externen Energiequellen ermöglicht.

Kurzbericht über den Barriquenkeller

Der Barriquenkeller des Weinguts ist ein beeindruckender Raum, der zwischen 50 und 100 Barriquefässer umfasst. In diesen Fässern werden vor allem die Rotweine ausgebaut, um ihnen zusätzliche Aromen und Komplexität zu verleihen. Darüber hinaus werden auch einige kleinere Mengen an Weissweinen in Barriques gelagert, was den Weinen ebenfalls eine besondere Geschmacksnote verleiht. Die sorgfältige Auswahl der Fässer und der Ausbauprozess im Barriquenkeller tragen zur hohen Qualität der produzierten Weine bei.



4. Stopp

Amphorenkeller

Die Bezeichnung dieses Raumes habe ich selbst gewählt. Hier stehen unter anderem die Amphoren aus Steingut, in denen verschiedene Weine ausgebaut und fertig vinifiziert werden. Beim Abendessen werden wir die Gelegenheit haben, solche Weine zu verkosten und zu beurteilen.



Heutige Weinamphoren werden aus verschiedenen Materialien hergestellt, um den unterschiedlichen Anforderungen an die Weinlagerung und -reifung gerecht zu werden. Die gängigsten Materialien sind:

1. Ton: Traditionell werden Weinamphoren aus Terrakotta oder lokalem Ton hergestellt. Ton ermöglicht eine gewisse Mikrooxidation, die dem Wein zugutekommt und ihm zusätzliche Aromen verleihen kann.

2. Keramik: Ähnlich wie Ton, aber oft glasiert, um eine dichte Oberfläche zu schaffen, die das Eindringen von Luft minimiert. Keramische Amphoren können verschiedene Verzierungstechniken aufweisen und sind in der Regel haltbarer als einfache Tonamphoren.

3. Glas: Einige moderne Weinamphoren sind aus Glas gefertigt. Glas bietet den Vorteil, dass es inert ist und somit keine zusätzlichen Aromen abgibt. Die Sichtbarkeit des Weins kann ebenfalls ein ästhetischer Vorteil sein.

4. Edelstahl: In einigen Fällen werden Weinamphoren aus rostfreiem Edelstahl hergestellt. Diese sind leicht zu reinigen, langlebig und bieten eine neutrale Lagerumgebung, die keinen Einfluss auf den Geschmack des Weins hat.

5. Beton: Beton-Amphoren sind ein weiterer Trend in der Weinherstellung. Sie kombinieren das Gewicht und die Stabilität von Beton mit der Möglichkeit einer porösen Oberfläche, die eine gewisse Belüftung ermöglicht.

6. Holz: Während traditionelle Holzfässer zur Reifung von Wein verwendet werden, experimentieren einige Winzer mit Holzamphoren, die ähnliche Eigenschaften wie Ton- oder Betonamphoren bieten. Holz kann dem Wein eine besondere Geschmacksnote verleihen.

Jedes Material hat seine eigenen Eigenschaften, die den Reifungsprozess und das Endprodukt beeinflussen können. Winzer wählen das Material oft basierend auf dem gewünschten Stil und den aromatischen Eigenschaften des Weins, den sie herstellen möchten.

Abbeermaschine

Im selben Raum befindet sich die Abbeermaschine, die im Herbst zum Einsatz kommt. Neben dem Abbeeren werden die Traubenbeeren auf einem Rollteppich zusätzlich von Insekten befreit. Auf eine Tonne Traubenbeeren entfallen etwa 1.5 Kilogramm Insekten, die meist noch lebendig sind und anschliessend der Natur zurückgegeben werden. Diese sorgfältige Methode sorgt nicht nur für hohe Weinqualität, sondern trägt auch zum respektvollen Umgang mit der Umwelt bei.

5. Stopp

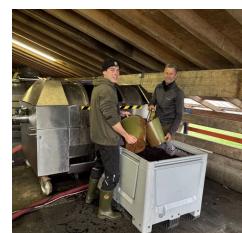
Kurzbericht über die Abfüllerei

In der Abfüllerei, die sich an einem zentralen Ort des Weinguts befindet, spielt sich eine Vielzahl von Aktivitäten ab. Nach dem Verlassen der Treppen steigen wir in diesen geschäftigen Raum, in dem im Herbst zwei Pressen im Freien betrieben werden – eine für Weisswein und eine für Rotwein.

Dank der zahlreichen verschiedenen Behälter, die hier zur Verfügung stehen, können selbst die kleinsten Mengen diverser Traubensorten verarbeitet werden. Diese Flexibilität in der Abfüllerei ermöglicht es dem Weingut, eine Vielzahl von Weinen herzustellen und die verschiedenen Rebsorten optimal zur Geltung zu bringen.

Kurzbericht über die Produktion der Weinsorten

Im Weingut entstehen eine Vielzahl an Weinsorten, was organisatorisch eine gewisse Herausforderung mit sich bringt. Bei einem Rundgang durch die Abfüllerei sieht man von den zahlreichen Behältern jedoch nur wenig – oft lediglich einen Teil davon. Es ist klar, dass eine geeignete Infrastruktur notwendig ist, um diese Weine zu produzieren. Die Mengen, die verarbeitet werden, sind oft sehr klein; gelegentlich sprechen wir von nur fünf Litern oder sogar weniger, wobei man manchmal von bis zu 250 Standen ausgeht.



Bei der Herstellung der Rotweine wird ausschliesslich die Standengärung verwendet, auch bekannt als Maischgärung, ohne dass der Wein erhitzt wird. Im biodynamischen Weinbau wäre eine solche Verarbeitungstechnik jedoch nicht akzeptabel, da die Richtlinien hier sehr streng sind und viele Verarbeitungsschritte nicht erlaubt sind. Diese Einschränkungen sind Teil des biodynamischen Ansatzes, der viel Wert auf ein natürliches und unverfälschtes Herstellungsverfahren legt. Dieses Bewusstsein für nachhaltige Praktiken unterstreicht das Engagement des Weinguts für Qualität und Tradition in der Weinproduktion.



Kurzbericht über die Verwendung von Hilfsstoffen in der Weinbereitung

Eine wichtige Aussage von Roland betrifft die unterschiedlichen Einsatzmöglichkeiten von Hilfsstoffen in der Weinbereitung, insbesondere im Vergleich zwischen konventionellen Weinen und bio- sowie biodynamischen Weinen.

Im konventionellen Weinbau sind etwa 300 Hilfsstoffe in der Kellerwirtschaft erlaubt, während es im Bio Suisse-Bereich nur 14 und im D-Meter-Bereich sogar lediglich 7 sind. Diese Hilfsstoffe umfassen unter anderem Zitronensäure, die in der Regel nicht benötigt wird, ausser vielleicht zur Desinfektion oder zum Reinigen. In der Regel wird Bentonit, eine Tonerde, verwendet, um den Wein zu klären.

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist der Einsatz von Sulfiten. Roland erklärt, dass es in der Weinproduktion eine Phase gibt, in der Sulfite verwendet werden – sie helfen, die Weinqualität in diesem Moment zu konservieren. Während das Weingut ein oder zwei Weine anbietet, die tatsächlich sulfidfrei sind, kommt in den meisten Weinen Sulfit zum Einsatz, um die Qualität des Endprodukts sicherzustellen. Diese sorgfältige Handhabung von Hilfsstoffen reflektiert das Engagement des Weinguts für hochwertige, nachhaltige Weinproduktion.

Abschluss des Rundgangs

Zum Abschluss des Rundgangs wurden zwei zentrale Fragen an Roland gestellt, die sich mit den aktuellen Wetterbedingungen und den Herausforderungen für Jungpflanzen befassten.

Wetterbedingungen

Roland erläuterte den Einfluss der aktuellen Wetterbedingungen auf die Reben und Pflanzen. Insgesamt sind die Bedingungen für die Pflanzen besser; doch bei Temperaturen über 25 °C wird die Aktivität der Reben stark eingeschränkt, da sie mit dem Kühlen ihres eigenen Systems beschäftigt sind und kaum noch produzieren. Bei Trockenheit kann dies zu ernsthaften Problemen führen.

Er wies darauf hin, dass bei ausreichender Feuchtigkeit die Reben auch nachts wachsen können, indem sie Energie aus ihren Reserven schöpfen. Momentan, am 4. Juli 2025, ist das Wachstum jedoch aufgrund der anhaltenden Trockenheit stark reduziert, und es wird nicht bewässert. Roland äusserte seine Bedenken über die Wasserknappheit, die trotz der Bezeichnung „Wasserschloss Schweiz“ bestanden hat. Er betonte, dass die Anlagen an diese extremen Bedingungen angepasst werden müssen.

Herausforderungen mit Jungpflanzen

Ein weiterer wichtiger Punkt war die Herausforderung, die Jungpflanzen betreffen. Diese benötigen besondere Aufmerksamkeit, da sie empfindlicher als Ertragsreben sind. Roland berichtete von einer Anlage mit sandigem Boden, in der bereits beim Pflanzen im Jahr 2023 Probleme aufgrund der Trockenheit auftraten. Einige Reben warfen sogar Trauben und Triebspitzen ab. Trotz mehrfacher Wassergaben von 30 Litern pro Rebe und Tag bleibt die Situation für die Neuzüchtungen schwierig. Ziel ist es, sie so zu unterstützen, dass sie sich effektiv etablieren und künftig ihren Wasserhaushalt selbst regulieren können.

Nachfolgeregelung

Roland sprach auch die Nachfolgeregelung im Weingut an. Nach 30 Jahren Selbstständigkeit haben er und seine Familie eine gewisse Müdigkeit erreicht. Um die Zukunft des Betriebs zu sichern, wurde die Firma in eine AG umgewandelt. Der Sohn ist bereits aktiv im Unternehmen, während die Tochter, die Agrar-Ingenieurin an der ETH ist, Unterricht an der Landwirtschaftsschule im St. Gallerrheintal gibt. Damit ist die Nachfolge im Weingut gewährleistet.

Zusammenfassend zeigt der Austausch mit Roland sowohl die aktuellen Herausforderungen in der Weinproduktion als auch die langfristigen Pläne der Familie für die Zukunft des Weinguts auf.

Nachessen

Nach dem Rundgang bedanken wir uns herzlich bei Katrin Lenz für ihre Unterstützung und machen uns auf den Fussmarsch zum Restaurant Aufsicht. Dort erwartet uns ein geschmackvoll vorbereiteter Tisch im Gartenrestaurant für das Abendessen.

Obwohl die Wettersituation uns etwas unruhig macht, entscheiden wir uns dennoch, unser Abendessen im Freien zu geniessen und starten voller Vorfreude in den Abend.



Vorspeise

Kalte Tomatensüppli mit ein paar Chilinoten drin. Garniert mit einer grünen Spargel

Die Vorspeise besteht aus einer erfrischenden kalten Tomatensuppe, die mit einer angenehmen Schärfe von einigen Chili-Nothen verfeinert ist. Diese Kombination sorgt für einen harmonischen Kontrast zwischen der süßen Frische der Tomaten und der pikanten Note der Chili.

Als besonderes Highlight ist die Suppe kunstvoll mit einem zarten grünen Spargel garniert, der nicht nur einen schönen Farbtupfer im Glas setzt, sondern auch eine feine, knackige Textur hinzufügt. Insgesamt ist diese kalte Tomatensuppe ein leichtes und geschmackvolles Gericht, das sowohl das Auge als auch den Gaumen erfreut.



Dazu wurden uns zwei Weissweine serviert.

1. Wein

Amphore weiss 2024
Weingut Lenz AG
100% Johanniter



Weinbeschreibung:

Der Amphore Weiss 2024 besteht zu 100 % aus der Rebsorte Johanniter, einer Hybridsorte, die für ihre aromatische Frische und Vielseitigkeit bekannt ist. Nach einer 36-stündigen Maischzeit, in der die Trauben ihre Aromen und Farbstoffe optimal abgeben konnten, wird der Wein in einer Tonamphore spontan vergoren und ausgebaut.

Die Verwendung der Amphore verleiht dem Wein eine besondere mineralische Note und fördert die Entwicklung vielschichtiger Aromen. Die spontane Gärung lässt die natürlichen Hefen wirken und führt zu einem lebendigen, authentischen Geschmacksprofil. Das Ergebnis ist ein Wein mit einer wunderbaren Balance zwischen Frische und Tiefe, der die Charakteristik der Johanniter-Traube eindrucksvoll zur Geltung bringt.

In der Nase entfalten sich fruchtige Aromen von reifen Äpfeln und Birnen, ergänzt durch subtile florale Noten. Am Gaumen präsentiert er sich elegant und harmonisch, mit einer angenehmen Säure und einem langen, weichen Abgang. Der Amphore Weiss 2024 ist ideal als Begleiter zu leichten Gerichten, Fisch oder einfach als erfrischender Genuss an warmen Tagen.

2. Wein

**Handwerk weiss
2024**
Weingut Lenz AG
Souvignier gris &
Johanniter



Weinbeschreibung:

Der Handwerk Weiss 2024 vereint gekonnt die Rebsorten Souvignier Gris und Johanniter und präsentiert sich als eleganter, vielschichtiger Weisswein. In der Nase entfaltet er goldene, reife gelbe Früchte, begleitet von dezenten Röstaromen, die ihm eine ansprechende Komplexität verleihen.

Am Gaumen überzeugt der Wein durch seine gute Balance. Er ist erfrischend und lebendig, was ihn zu einem perfekten Begleiter für diverse Anlässe macht. Seine trockene Ausprägung und der moderate Alkoholgehalt von 12 Vol-% sorgen für ein angenehmes Trinkerlebnis.

Dieser Wein passt hervorragend zu einem Apéro, asiatischen Gerichten sowie zu Fisch und Meeresfrüchten, wodurch er sich vielseitig kombinieren lässt.

Die 75-cl-Flasche bietet bis Ende 2028 optimalen Genuss, wenn der Wein bei einer Serviertemperatur von 10 bis 12°C serviert wird. Der Handwerk Weiss 2024 ist ein überzeugendes Beispiel für die hohe Qualität und das handwerkliche Können der Schweizer Weinproduktion.

Hauptgang

**Kuhfilet, unser Fleisch beziehen wir von
Naturmetzg Hans und Wurst in Rheinau
Hülsenfrüchte von Familie Widmann
Schaffhausen,
Gemüse: M. & Jürg Weber Birkenhof
Diessenhofen,**



Die Wettersituation zwang uns, den Garten in Rekordzeit zu verlassen und in die Gaststube im ersten Stock zu wechseln. Jeder nahm sein Glas Rotwein sowie den Teller mit dem Hauptgang mit. Kaum waren alle in der Gaststube angekommen, begann es wie aus Eimern zu regnen, und Blitze zuckten am Himmel, gefolgt von lautem Donner.

Dazu wurden uns zwei Rotweine serviert.

1. Wein

**Wilder Weingarten 2023
Weingut Lenz AG
Aus 230 Traubensorten**



Weinbeschreibung:

Der Wilder Weingarten 2023 von Weingut Lenz AG präsentiert sich als faszinierendes Jahrgangsunikat, das aus einer bemerkenswerten Vielfalt von 230 Traubensorten, sowohl weißen als auch roten PIWI-Rebsorten, gekeltert wird.

In der Nase entfalten sich dunkle, reiche Aromen mit einer verführerischen Note von Zwetschgen, die von einem dezenten Röstaroma begleitet werden. Diese komplexe Aromatik setzt sich am Gaumen fort, wo der Wein ausgewogen und harmonisch wirkt, mit einer erfreulichen Fülle und sanften Tanninen.

Der Wilder Weingarten eignet sich hervorragend zu allen Hauptgerichten und bietet eine vielseitige Begleitung zu verschiedenen Speisen.

Abgefüllt in einer 75-cl-Flasche hat dieser Wein einen Alkoholgehalt von 12,5 Vol %. Optimal genossen wird er bei einer Serviertemperatur von 17 °C. Mit einer Trinkreife bis Ende 2030 lädt er dazu ein, in den kommenden Jahren genossen zu werden. Der Wilde Weingarten 2023 ist ein herausragendes Beispiel für innovative Weinproduktion in der Schweiz, das Genuss und Vielfalt in einem Glas vereint.

2. Wein

**Handwerk rot 2023
neue Sorten**



Weinbeschreibung:

Der Handwerk Rot 2023 präsentiert sich als herausragendes Beispiel für innovative Weinproduktion aus neuen Sorten. Mit 100 % ange trockneten Trauben und einer spontanen Maischegärung in offenen 400-Liter-Fässern aus Schweizer Eiche bietet dieser Rotwein eine bemerkenswerte Aromatik und Tiefe.

In der Nase entfaltet der Handwerk Rot ein herrlich aromatisches Bouquet, das fruchtige und würzige Noten vereint. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und ausgewogen, wobei die Komplexität der Trauben vollständig zur Geltung kommt. Der Wein spiegelt das bodenständige Schaffen der Winzer wider und bringt die Charakteristik des Terroirs perfekt zur Geltung.

Als vielseitiger Essensbegleiter harmoniert der Handwerk Rot 2023 hervorragend mit einer Vielzahl von Gerichten, von herzhaften Fleischgerichten bis hin zu vegetarischen Optionen.

In einer 75-cl-Flasche hat der Wein einen Alkoholgehalt von 13 Vol % und kann bis Ende 2028 genossen werden. Ideal serviert bei einer Temperatur von 17 °C, lädt der Handwerk Rot 2023 dazu ein, in geselliger Runde oder bei besonderen Anlässen verkostet zu werden. Ein Wein, der den echten Geschmack handwerklicher Qualität aus der Schweiz verkörpert.

Zwischen Gang mit Käse

Schafmilchkäserei Kostler aus Wald ZH beziehen wir über Fam. Maier hier im Iselisberg, dazu Tritordeumbrot von Ernst Beretschi Stammheim.



Dazu wurden uns zwei Rotweine serviert.

1. Wein

Generation D rot 2022
Maréchal Foch und Baco noir



Weinbeschreibung:

Der Generation D Rot 2022 vereint auf harmonische Weise die Rebsorten Maréchal Foch und Baco Noir und steht für Diversität, Demeter und eine neue Dimension des Weingenusses. Dieser reichhaltige Rotwein wird aus angetrockneten Trauben gewonnen, was ihm eine besondere Fülle und Komplexität verleiht.

Die Spontangärung sorgt für eine natürliche Entwicklung der Aromen, während der Wein nur minimal filtriert ist und teils in Schweizer Eiche ausgebaut wird. Dadurch erhält der Generation D eine wunderbare Tiefe und ein feines, harmonisches Geschmacksprofil.

Als vielseitiger Allrounder passt dieser Rotwein hervorragend zu einer Vielzahl von Gerichten und ist ideal für gesellige Anlässe sowie ruhige Abende.

In einer 75-cl-Flasche mit einem Alkoholgehalt von 13,5 % Vol erreicht der Generation D Rot 2022 seine optimale Trinkreife von 2023 bis 2028 und sollte bei einer Temperatur von 17 °C serviert werden. Dieser Wein repräsentiert die Innovationskraft und die Liebe zur Natur im Schweizer Weinbau und verspricht ein bereicherndes Trinkerlebnis.

2. Wein

Meisterhandwerk rot 2023
zu 100% aus angetrockneten
Léon Millot Trauben



Weinbeschreibung:

Der Meisterhandwerk Rot 2023 präsentiert sich als wahrhaftiges Meisterwerk, das zu 100 % aus angetrockneten Léon Millot Trauben gewonnen wird. Dieser Rotwein ist ein herrlich aromatischer und vollmundiger Tropfen, der das bodenständige Schaffen der Winzer in jeder Flasche widerspiegelt.

Die reifen Trauben werden mit den Stielen angetrocknet und anschliessend schonend mit den Füssen eingemaischt, um die Aromen behutsam zu extrahieren. Nach der Spontangärung durfte der Wein ein Jahr lang in Eichenfässern reifen, was ihm zusätzliche Tiefe und Komplexität verleiht.

In der Nase entfaltet der Meisterhandwerk ein reichhaltiges Bouquet mit fruchtigen Noten und einem Hauch von würzigen Nuancen, die seinen Charakter prägen. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und ausgewogen, mit samtigen Tanninen und einem langen, harmonischen Abgang.

Dieser trockene Wein ist ideal für die Trinkreife von 2022 bis 2028 und eignet sich hervorragend für gesellige Anlässe sowie zu einer Vielzahl von Gerichten. Bei einer Serviertemperatur von 17 °C entfaltet der Meisterhandwerk Rot 2023 sein volles Aroma und verspricht ein unvergessliches Genusserlebnis. Ein beeindruckendes Beispiel für die Qualität und Tradition des Schweizer Weinbaus!

Dessert

Pannacotta

Dessertbeschreibung:

Die Panna Cotta ist ein klassisches italienisches Dessert, das durch seine samtige Textur und den feinen Geschmack besticht. Hergestellt aus frischer Sahne, Zucker und Vanille, wird diese schlichte, aber raffinierte Delikatesse durch die Zugabe von Gelatine leicht angedickt, was ihr die charakteristische, cremige Konsistenz verleiht.



Serviert in einem eleganten Glas strahlt die Panna Cotta eine verführerische Einfachheit aus. Sie ist mit fruchtigen Beeren garniert und einem dünn geschnittenen Zitronenschnitz ergänzt, der dem Dessert eine erfrischende und süß-säuerliche Note verleiht.

Die Kombination aus der süßen, sahnigen Basis und der fruchtigen Garnitur schafft ein harmonisches Geschmackserlebnis, das auf der Zunge zergeht und den Gaumen begeistert. Diese Panna Cotta ist das perfekte Finale für ein stilvolles Dinner und bringt einen Hauch italienischer Genusskultur auf den Tisch.

Dazu wurden uns einen Dessertwein serviert.

**Dolce Vita weiss 2022
100% Muscaris**



Weinbeschreibung:

Der Dolce Vita Weiss 2022 ist ein charaktervoller Wein aus 100 % Muscaris, der mit seiner wunderbaren Süsse und einer unbeschwerlichen Eleganz begeistert.

In der Nase entfaltet sich ein verführerisches Bouquet, geprägt von aromatischen Noten, die an reife Früchte und florale Aromen erinnern. Am Gaumen zeigt sich der Wein harmonisch und vollmundig, mit einer angenehmen Süße, die die Sinne verführt und zum Schwelgen einlädt.

Dieser vielseitige Wein ist nicht nur ein idealer Begleiter für gesellige Anlässe, sondern lässt sich auch nach Belieben in der Küche einsetzen. Ob zu asiatischen Gerichten, Desserts oder einfach als erfrischender Genuss an einem warmen Tag – der Dolce Vita passt perfekt zu vielen Momenten des Lebens.

Abgefüllt in einer 50-cl-Flasche hat der Wein einen Alkoholgehalt von 8 % Vol und sollte idealerweise bei einer Temperatur von 8 bis 10 °C serviert werden. Mit einer Trinkreife bis Ende 2025 hat dieser süsse Genuss das Potenzial, viele weitere besondere Anlässe zu bereichern und den Gaumen zu erfreuen. Der Dolce Vita Weiß 2022 ist eine gelungene Hommage an die süsse Lebensart und die hohe Qualität des Schweizer Weinbaus.

Die Speisen wurden uns von Samuel Jordi vorgestellt, während die Weine von Roland Lenz präsentiert wurden.

Wir lieben, was wir tun

Wir legen grossen Wert darauf, möglichst lokale und saisonale Produkte zu verwenden. Aus diesen Zutaten gestalten wir eine raffinierte Sinfonie der Sinne, die jedem Gast etwas Überraschendes bietet. Wenn Sie rundum verpflegt und glücklich nach Hause gehen, haben wir unser Ziel erreicht – ein Ziel, das unser gesamtes Team gemeinsam verwirklicht.

Unser Dank gilt der Familie Jordi für das vorzügliche Menü und der Familie Lenz für die hervorragende Begleitung sowie die kompetenten Ausführungen zu den Weinen, die während des Abendessens serviert wurden.



Wir danken allen die mitgeholfen haben diesen Stamm durchzuführen. Wir hoffen, dass wir weiter in diesem Jahr so spannende Stämme haben wie bisher.