

Gemischter Lenz: wilder Mix vom Iselisberg

# Gemischter Lenz weiss 2023

---

Schweizer Landwein



Alle Trauben reifen am Iselisberg und stammen von pilzwiderstandsfähigen Sorten. Bei der Abfüllung 2023 sind im Spiel: Muscaris, Johanniter, Sauvignier gris. Das Besondere am Weintyp gemischter Satz ist, dass die Trauben in derselben Lage gereift sind, am gleichen Tag geerntet und gemeinsam vergoren und ausgebaut wurden. Bei der Hälfte der Gesamtmenge unterband Roland Lenz den biologischen Säureabbau. Für den Ausbau kam das grosse Holzfass zum Einsatz. Der Wein ist geprägt durch die ganz unterschiedlichen Eigenheiten der Sorten: Muscaris setzt den floralen Akzent, Johanniter sorgt für das strukturierte Grundrauschen und Sauvignier gris für knackige Beerigkeit.

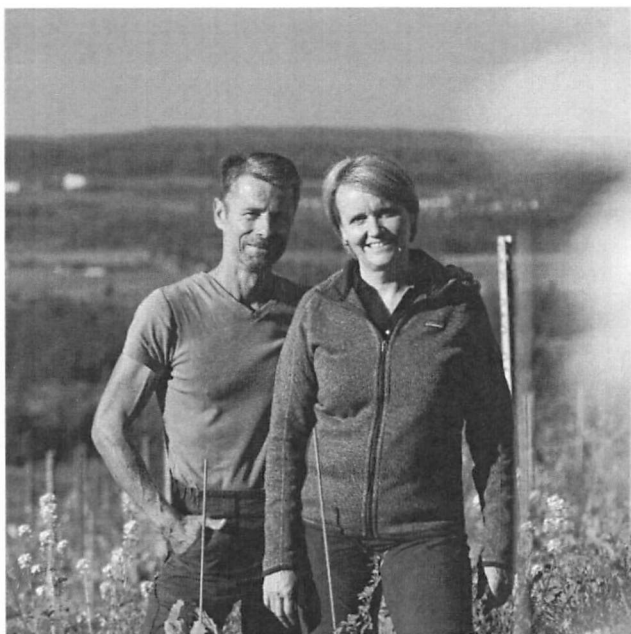
<i>Weingut</i>	Weingut Lenz, Uesslingen
<i>Rebsorten</i>	Muscaris, Johanniter, Sauvignier gris
<i>Bio-Zertifizierung</i>	biologisch
<i>Ideale Trinkreife</i>	jetzt bis drei Jahre nach der Ernte
<i>Serviertemperatur</i>	8–10 °C
<i>Esstipp</i>	Selleriegratin, Sauerkraut, Hartkäse

---

**zirkus**  
**mu9g**

# KÜFERWEG

Weine mit Kultur



Roland und Karin Lenz

---

## Weingut Lenz

Am Iselisberg im Thurgau befindet sich der grösste Deutschschweizer Bio-Weinbaubetrieb. Dass auch die Produkte führend sind, beweist die Ehrung durch die Weinfachzeitschrift «Vinum»: Roland und Karin Lenz wurden 2015 wie auch 2018 als Winzer des Jahres ausgezeichnet. Für die Weinhandlung am Küferweg haben die beiden fünf exklusive Weine kreiert: Weiss, Rosé, Rot und je einen gemischten Satz weiss und rot, wir nennen sie Gemischter Lenz. Sie alle sind mehrheitlich aus pilzwiderstandsfähigen Sorten gekeltert. Praktisch die gesamte Anbaufläche ist mittlerweile mit sogenannten Piwis bestockt, bei deren Kultivierung Kupfer und Schwefel nur in geringsten Dosen eingesetzt wird. Im Ostschweizer Klima ist ihr Anbau für Roland Lenz zukunftsweisend.

Aromatisch und mit neckischem Süsse-Säure-Spiel

# Solaris

---

Zürich AOC



Solaris zählt zu den erfolgreichsten Neuzüchtungen. Die Traube gehört in die Gruppe der pilzwiderstandsfähigen Sorten. Fabio Montalbano keltert daraus einen Weisswein, der mit seinem Süsse-Säure-Spiel einem deutschen Riesling gleicht. Das Bouquet erinnert an Pfirsich und Holunder. Je nach Jahrgang akzentuiert ein Hauch Kohlensäure die Leichtigkeit. Der Solaris ist ein erfrischender Wein mit ganz und gar eigenständiger Aromatik. Es ist ein schmackhaftes Erzeugnis, das sowohl zum Apéro als auch zu sorgfältig abgestimmten Speisen passt. Der Weisse wird bis im auf die Ernte folgenden Frühling im Stahltank ausgebaut. Die paar Tausend Flaschen sind immer rasch ausverkauft.

<i>Weingut</i>	Staatskellerei Zürich & Stiftung Fintan
<i>Rebsorte</i>	Solaris
<i>Bio-Zertifizierung</i>	Demeter
<i>Ideale Trinkreife</i>	jetzt bis zwei Jahre nach der Ernte
<i>Serviertemperatur</i>	8–10 °C
<i>Esstipp</i>	würzige Knabbereien, asiatische Gerichte, Riz Casimir

---

**zirkus**  
**mu9g**

# KÜFERWEG

Weine mit Kultur



Fabio Montalbano

---

## Staatskellerei Zürich & Stiftung Fintan

Am unteren Ende der Insel Rheinau erstreckt sich der Abhang «Chorb», wie geschaffen für den Anbau von Reben. Für den Anbau ist die Stiftung Fintan mit Spiritus Rector Martin Ott verantwortlich. Gut drei Hektaren Steillagen werden bewirtschaftet. In einer umstrittenen Aktion wurde die Anlage querterrassiert und mit pilzwiderstandsfähigen Sorten bestockt. Aus der weissen Sorte Solaris entsteht der Solaris, aus den roten Cabernet Jura und Monarch der Lunaris. Für die Kelterung ist Fabio Montalbano verantwortlich. Die Weine reifen im über 400 Jahre alten Gewölbekeller des Klosters.

Zurückhaltende Präsenz: Birgit Braunsteins Chardonnay

# Chardonnay Felsenstein

---

Burgenland



Birgit Braunsteins Chardonnay stammt aus der Lage Felsenstein in Purbach. Die händisch geernteten Trauben werden während eines Tages mazeriert, dann wird abgepresst, und der Most wird bei rund 20 Grad Celsius mit den eigenen Hefen vergoren. Nach einem halbjährigen Ausbau imahltank und auf der Feinhefe ist der Weisse reif für die Abfüllung – und bald darauf bereit, getrunken zu werden. Der auf Muschelkalk wachsende Chardonnay hat eine direkte Ansprache, ein Hauch Kohlensäure akzentuiert Lebhaftigkeit und Frische, der Ausbau auf der Hefe die Geschmeidigkeit – alles in allem ein unkompliziertes, doch keineswegs banales Trinkvergnügen.

<i>Weingut</i>	Weingut Birgit Braunstein, Purbach
<i>Rebsorte</i>	Chardonnay
<i>Bio-Zertifizierung</i>	biologisch
<i>Ideale Trinkreife</i>	jetzt bis vier Jahre nach der Ernte
<i>Serviertemperatur</i>	8–10 °C
<i>Esstipp</i>	Champignontoast, Jakobsmuscheln, Alpkäse

---

**zirkus**  
**mu9g**

# KÜFERWEG

Weine mit Kultur



Birgit Braunstein

---

## Weingut Birgit Braunstein

In Purbach am Neusiedler See führt Birgit Braunstein eine lange Winzerfamiliendition fort. Dabei war nicht von Kindesbeinen an klar, dass sie einmal in den elterlichen Betrieb einsteigen würde. Sie hegte den Wunsch, eine «Gstudierte» zu werden. Dafür ging sie nach Wien an die Höhere Lehranstalt für Tourismus und Wirtschaft und später an die Uni. Heute ist Birgit Braunstein froh, zu ihren Wurzeln zurückgefunden zu haben, zu den «sonnigen Hängen des Leithagebirges». Dass sie hier in ihrem Element ist und ihre Berufung gefunden hat, spürt man in ihrem Betrieb auf Schritt und Tritt. Das scheint auch für die Zwillinge Maximilian und Felix zu gelten, sie arbeiten an der Seite ihrer Mutter mit.

Sogno bianco: Carlo Volpi weisser Sizilianer

## Sogno Bianco

---

Terre Siciliane IGT



Der Sogno Bianco von Carlo Volpi wird ausschliesslich aus den Trauben der Inzolia-Rebe gekeltert. 6000 Hektaren sind in Italien damit bestockt, der Grossteil davon steht in Sizilien. Inzolia ist eine grosstraubige Sorte mit elliptischen, goldenen und dickschaligen Beeren. Aus dem süssen, von Zitrusaromen geprägten Saft wird ein aromatischer Weisser gekeltert. So will es auch Carlo Volpi. Der Wein reift während ein paar Monaten in Stahltanks und wird dann bald als Sogno Bianco abgefüllt. Eine frische Beerigkeit ist sein Markenzeichen.

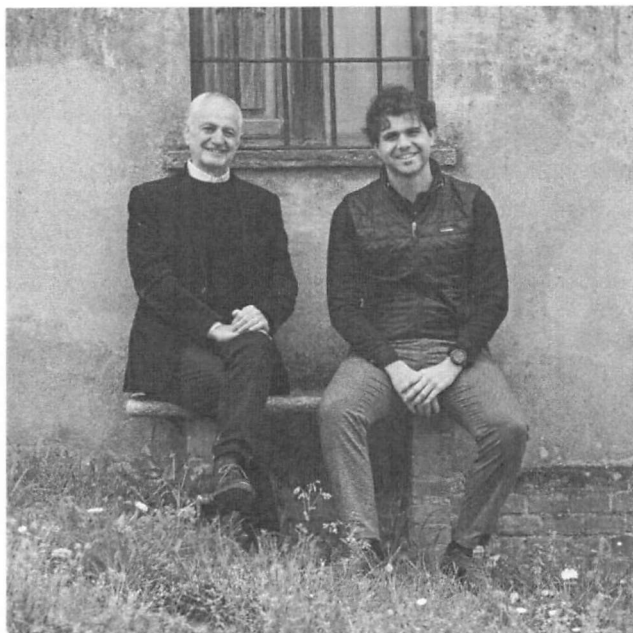
<i>Weingut</i>	Cantine Volpi, Tortona
<i>Rebsorte</i>	Inzolia
<i>Bio-Zertifizierung</i>	biologisch
<i>Ideale Trinkreife</i>	jetzt bis vier Jahre nach der Ernte
<i>Serviertemperatur</i>	6–10 °C
<i>Esstipp</i>	Apérohäppchen, Meeresfrüchtesalat, Spaghetti alle vongole

---

**zirkus**  
**mu9g**

# KÜFERWEG

Weine mit Kultur



Carlo und Marco Volpi

---

## Cantine Volpi

Carlo Volpi hat sich zusammen mit der Weinhandlung am Küferweg einen Traum verwirklicht: die Kreation einer Linie mit sechs klassischen Weinen aus Mittel- und Süditalien. Die fabelhaften Etiketten stammen von der Berner Gestalterin Regula Büsser. Carlo Volpi, der im piemontesischen Tortona die 1914 gegründete Cantine Volpi führt, arbeitet mit verschiedenen Kellereien zusammen. Er kauft Moste und Weine ein und baut sie nach seinen Vorstellungen in Tortona aus. Im Dezember 2003 realisierte Carlo Volpi einen weiteren Traum. Er erwarb die Cascina La Zerba in Volpedo unweit von Tortona. Hier pflegt er alte Barbera- und neue Timorasso-Parzellen. Mit Sohn Marco arbeitet die nächste Generation mit.



Dolce Vita glasweise: Fidoras Pinot Grigio aus Civranetta

# Pinot Grigio Tenuta Civranetta

---

Venezia DOC



Pinot Grigio ist der beliebteste italienische Weisswein. Und wo viel Licht ist, da ist auch viel Schatten. Oft handelt es sich bei den Abfüllungen um Belangloses. Wie die Sorte hingegen zum Glänzen kommt, zeigt die Familie Fidora mit ihrem Pinot Grigio Tenuta Civranetta. Ihr Weisser bezaubert durch diskrete Aromen, Feinheit und Ausgewogenheit. Nichts ist zu viel, nichts zu wenig. Die feinfruchtige Art prädestiniert ihn zu einem Passepartout. So macht er solo «bella figura», überzeugt aber auch als vielseitiger Essensbegleiter. Der Wein wird während ein paar Monaten im Stahltank ausgebaut und dann auf die Flasche gezogen.

<i>Weingut</i>	Fidora, Cona
<i>Rebsorte</i>	Pinot gris
<i>Bio-Zertifizierung</i>	Demeter
<i>Ideale Trinkreife</i>	jetzt bis drei Jahre nach der Ernte
<i>Serviertemperatur</i>	10–12 °C
<i>Esstipp</i>	Apérohäppchen, Gemüsegerichte, Süßwasserfisch

---

**zirkus**  
**mu9g**

# KÜFERWEG

Weine mit Kultur



Emilio Fidora

---

## Fidora

Emilio Fidora macht keine halben Sachen. Ob im Valpolicella oder vor den Toren Venedigs: Was Fidora heisst, ist top. Die Familie Fidora besitzt Weingärten in Cona unweit der Lagune Venedigs und Rebberge vor den Toren Veronas. Hier entstehen die süffigen Weissen Prosecco und Pinot grigio sowie die Roten Valpolicella, Ripasso und Amarone. Somit bietet der Betrieb die wichtigsten venezianischen Weine aus einer Hand. Typizität und Eigenständigkeit machen sie aus. Und sie sind preiswert. Fidora zählt zu den Pionieren des biologischen Rebbaus in Venedig. Bereits 1974 wurde der Betrieb zertifiziert. Das aufstrebende Weingut ist in der Schweiz exklusiv durch die Weinhandlung am Küferweg vertreten.

Verdejo im Höhenflug: auf 1000 Meter in Almansa gewachsen

# Piqueras

## Wild Fermented Verdejo

---

Almansa DO



Verdejo ist eine der meistangebauten Weissweinsorten Spaniens. Die grössten Flächen liegen in Nordspanien, im Gebiet von Rueda, woher auch die bekanntesten Weine stammen. Der «Piqueras Wild Fermented Verdejo» aus Almansa am Mittelmeer ist ein – erfolgreicher – Exote. Zum Gelingen tragen bei, dass die Trauben aus einer 15 Hektar grossen Lage stammen, die fast auf 1000 Meter Höhe liegt, dass die Beeren im kühlen Klima bis in den September hinein reifen können, dass der Most mit safteigenen Hefen (wild fermented) vergärt und dass der Wein kurze Zeit auf der Feinhefe in gebrauchten Barriques reift. So entsteht ein hinreissender Verdejo, trocken, fruchtbetont und doch mit Tiefgang.

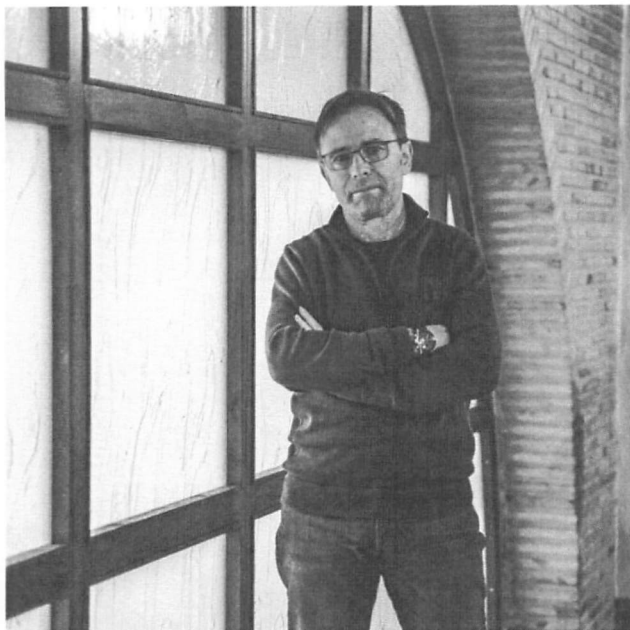
<i>Weingut</i>	Bodegas Piqueras, Almansa
<i>Rebsorte</i>	Verdejo
<i>Bio-Zertifizierung</i>	biologisch
<i>Ideale Trinkreife</i>	jetzt bis drei Jahre nach der Ernte
<i>Serviertemperatur</i>	10–12 °C
<i>Esstipp</i>	gefüllte Champignons, Hirsekroketten, Kartoffel-Brokkoli-Gratin

---

**zirkus**  
**mu9g**

# KÜFERWEG

Weine mit Kultur



Juan Pablo Piqueras

---

## Bodegas Piqueras

Den Grundstein zum führenden Betrieb in der Denominación de Origen Almansa legte 1915 Luis Piqueras López. Vorerst wurde nur Offenwein verkauft, ab 1954 auch Wein in Flaschen. Im Verlauf der Firmengeschichte kamen verschiedene Fincas hinzu: Los Timonares, 210 Hektaren auf 700 Meter gelegen, Los Cuchillos, bestockt mit über 60-jährigen Garnacha-Tintorera- und Monastrell-Reben, und Finca El Vínculo, wo auf 280 Hektaren nebst Reben auch Oliven, Mandeln und Getreide kultiviert werden. Die Bodegas Piqueras werden heute in dritter Generation von den Gebrüdern Juan Pablo und Ángel Bonete Piqueras geführt, und mit Pablo und Yavier arbeitet bereits die nächste Generation mit im Betrieb.

Portugals Alentejo: rosige Aussichten

## Alves Vieira rosé

---

Alentejano IGP



Pedro Ribeiro reagiert damit auf die weltweit wachsende Nachfrage für diesen Weintyp. Mit den beiden Sorten Touriga Nacional und Aragonez – sie heisst in Portugal auch Tinta Roriz und entspricht der spanischen Tempranillo – gelingt ihm ein ausgesprochen kühl wirkender, angenehm trockener Wein mit delikaten, beerigen Noten. Nach einer kurzen Maischestandzeit werden die frühmorgens geernteten Trauben abgepresst und bei tiefen Temperaturen im Stahltank vergoren. Es ist ein Wein, der in der Jugend am besten schmeckt, und zu vielerlei Gerichten harmoniert.

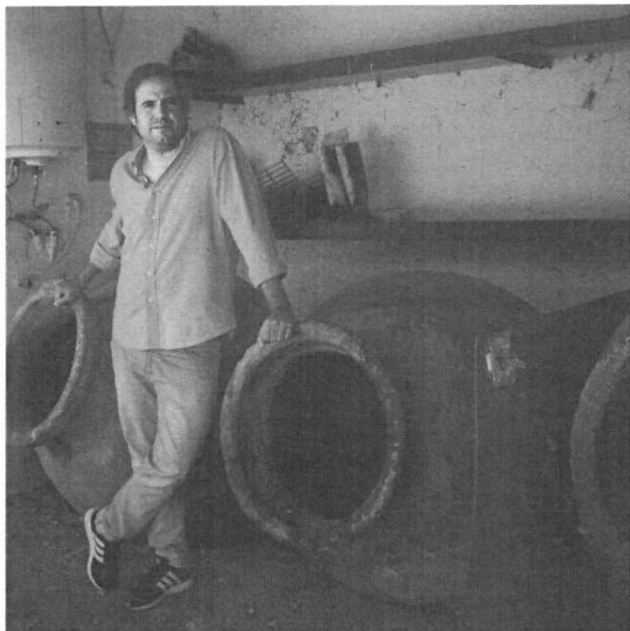
<i>Weingut</i>	Herdade do Rocim, Cuba
<i>Rebsorten</i>	Touriga Nacional, Tempranillo
<i>Bio-Zertifizierung</i>	biologisch in Umstellung
<i>Ideale Trinkreife</i>	jetzt bis drei Jahre nach der Ernte
<i>Serviertemperatur</i>	8–10 °C
<i>Esstipp</i>	Salate, Knabbereien, Champignontoast

---

**zirkus**  
**mu9g**

# KÜFERWEG

Weine mit Kultur



Pedro Ribeiro

---

## Herdade do Rocim

Vor zwanzig Jahren übernahm die Familie von Pedro Ribeiros Frau Catarina das Weingut (Herdade), damals ein typisches Landhaus mit ebenerdigem Keller voller Tonamphoren, in denen seit 250 Jahren Wein gekeltert wird. 2007 erstellten die neuen Besitzer den heutigen Produktionskeller und schufen so Platz für die Kelterung der Trauben aus den alten Rebbergen und den neu angelegten Weingärten. Der Önologe Pedro Ribeiro erwarb bei Sandeman in Porto und in Australien Praxis. Die Trauben der vier Küferweg-Weine stammen aus Parzellen, die seit Jahren biologisch bewirtschaftet werden. Die Linie Alves Vieira versteht Pedro Ribeiro als Hommage an die Familie seiner Frau.