

SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 120 Jahren.

AUSGABE 07/08 — JULI/AUGUST 2013

WILLIAMS, PFLÜMLI ODER KIRSCH?

Die besten Brände
der Schweizer
Schnapsmeisterschaft

WEINPREISE BEI WEINHÄNDLERN

Die Entwicklung über
die letzten 10 Jahre.
Nach Preiskategorien

WALLISER TROUVAILLEN

140 Walliser
Weine von
14 passionierten
Walliser Winzern

WEINSTADT ZÜRICH

**15 WINZER, 57 WEINE
UND DIE 20 BESTEN WEINRESTAURANTS
RUND UMS GROSSMÜNSTER**





WEINSTADT ZÜRICH

In der Burghalde, in der Enge oder auf dem Sonnenberg werden Weine gekeltert. In der Landschaft, am See. Frische, finessenreiche Tropfen. Die besten wurden am 1. Juli im Kreuzgang des Fraumünsters Zürich präsentiert. Die allerbesten finden Sie hier: 57 Zürcher Weine von 15 Zürcher Winzern.

Text: Wolfgang Fassbender; Fotos: Jon Wyand

Weinprobe im Kreuzgang des Fraumünsters Zürich, vor dem Freskenzyklus von Paul Bodmer zur Gründungslegende des Gotteshauses. Mit seinen weissen und roten Gewächsen hat Winzer Erich Meier enorm viel fürs Renommee des Zürcher Weins geleistet.

● Räuschling-Land? Ist zwar nicht abgebrannt, aber in weiten Teilen Vergangenheit. Der Zürcher Weinbau ist längst hinweg über die Konzentration auf wenige Sorten und den Typus des leichten, süffigen, unkomplizierten Weissweins.

In den Seegemeinden oder im Weinland wird experimentiert, was das Zeug hält – und das immer öfter mit Erfolg. Zu den neuen Zürcher Sorten-Stars zählt die Scheurebe, wie sie Rico Lüthi in Männedorf mit Augenmass zum denkbar besten finessereichen und frischen Apéro hinkriegt. Ohne den biologischen Säureabbau übrigens, der längst kein Dogma mehr ist im Kanton.

Gewürztraminer gilt als heimliche Trendsorte im Weinland, der Sauvignon blanc ist zwischen Meilen und Stäfa fast zum Standard geworden, und aus Neuzüchtungen wie Solaris und Cabernet Cubin vermögen die engagierten Winzer spannende, alles andere als beliebige Weine zu keltern. Sogar Malbec gelingt prächtig, wenn er in die richtigen Lagen gepflanzt wurde. Schön, dass auch kaum mehr einer mit dem Holz auf den Most einprügelt und die Balance zwischen Frucht und Tannin in den meisten Fällen stimmt.

Den Räuschling gibt es übrigens immer noch, den Müller-Thurgau auch. Wenn beide Sorten mit dem richtigen Fingerspitzengefühl vinifiziert werden, vielleicht spontan vergoren, vielleicht ohne den biologischen Säureabbau ausgebaut, entsteht etwas, das mit Sicherheit Zukunft hat. Den Riesling-Sylvaner vom Strickhof oder einen Räuschling von Rico Lüthi kann man in dieser Hinsicht als Paradeexemplare bezeichnen – aber auch viele andere Zürcher Winzer sind, was die Basisweine angeht, auf den richtigen Weg eingebogen oder auf diesem schon ein gutes Stück unterwegs.

WEINBAU PETER & RENI BAUR-AMMON RAFZ

Süffige, saftige Weine und ein interessanter, mutig kalkulierter Grand Cru de Pinot noir, der im Moment noch etwas kantig wirkt,

aber viel Potenzial hat. Ein Weingut, auf das man achten sollte

2012 KERNER

Weinbau Peter & Reni Baur-Ammon, Rafz
Fr. 14.–
Offen, aber nicht allzu intensiv, Aprikose, leicht

buttrig. Am Gaumen frisch, saftig, Noten von Ananas, frisch und animierend, ein Hauch Restsüsse.
15/20 trinken –2016

2012 LA BLANCHE
Weinbau Peter & Reni Baur-Ammon, Rafz
Neuzüchtung aus dem Hause Valentin Blattner Fr. 13.–
Frisch, weisse Johannisbeere, ein Hauch Curry. Animierend, lebhaft, straff, cremig-weich mit etwas daneben stehender Säure, hält lange an, knackig, Nachhall wie Eisbonbons. Ein eigenwilliger Wein.
15/20 trinken –2015

Erhältlich bei:

Weinbau Peter & Reni Baur-Ammon
Hegi 26, 8197 Rafz
Fon 044 869 21 73
www.baur-weine.ch

LANDOLT WEINE ZÜRICH

Der Name Landolt steht, wie jener der Weinkellerei Zweifel, für die Renaissance des Stadtzürcher Weinbaus. Allein schon aus historischen Gründen sollte man all das, was in der Burghalde, in der Enge oder auf dem Sonnenberg gekeltert wird, unter Heimat- und sonstigen Schutz stellen. Winzer Nikola Zeljkovic ist für die Stadtzürcher Weinberge verantwortlich und liefert den Ertrag von beinahe sechs Hektaren in der Zweifel'schen Weinkellerei ab, mit der die Landolts seit einiger Zeit eine Kooperation pflegen. Neben den kraftvollen Barriqueweinen à la Blauburgunder ist auch das rote Schiterberger Himmsleiterli erwähnenswert (der Jahrgang 2011 präsentiert sich voller Beerenfrucht und unkomplizierter Süffigkeit), während die weisse

Barrique-Cuvée aus der Burghalde (2010) derzeit etwas unzugänglich wirkt.

2012 RÄUSCHLING BURGHALDE-RIESBACH, STADT ZÜRICH

Landolt Weine, Marc Landolt, Zürich
Fr. 16.40
Sehr verhaltene Frucht, duftig, ganz leicht hefig. Saftig, süffig, frisch, eher zurückhaltende Säure.
16/20 trinken –2015

2012 SCHITERBERGER SAUVIGNON BLANC

Landolt Weine, Marc Landolt, Zürich
Fr. 18.50
Offensive Frucht, frisch, bei-nahe süss wirkend, etwas Ananas und Aprikose. Saftig, süffig, schlank, zugänglich und ausgewogen, frischer, animierender Nachhall.
16/20 trinken –2016

2010 BLAUBURGUNDER BARRIQUE SONNENBERG-HOTTINGEN, STADT ZÜRICH

Landolt Weine, Marc Landolt, Zürich
Fr. 27.–
Frisch, klare Noten von süssen Kirschen, saftig, viel Würze. Gut integriertes Holz, straffer Nachhall, mit Zug.
17/20 trinken –2017

Erhältlich bei:

Bederstrasse 77, 8027 Zürich
Fon 044 283 26 26
www.landolt-weine.ch

LÜTHI WEINBAU MÄNNEDORF

Rico Lüthi ist für viele noch der grosse Unbekannte unter den Winzern am Zürichsee. Vermutlich deshalb, weil das rote Schiterberger Himmsleiterli erwähnenswert (der Jahrgang 2011 präsentiert sich voller Beerenfrucht und unkomplizierter Süffigkeit), während die weisse



Findet sich in den besten Restaurants: Nadine Saxers Sauvignon blanc.

werden die Weine bei Hermann Schwarzenbach, verkostet schon mal daheim im Lüthi'schen Wohnzimmer. Die Balance, welche dem Pinot noir ebenso zu eigen ist wie dem Cabernet Cubin, hat Knapp-zwei-Hektaren-Winzer Lüthi vermutlich beim Thurgauer Hans Ulrich Kesselring gelernt. Dass sein Riesling x Madeleine Royale – der korrekte, aber selten verwendete Name für Riesling-Sylvaner – und die Scheurebe ohne biologischen Säureabbau vinifiziert wurden, erscheint fast logisch. Am meisten aber überrascht der komplexe, saftige Rauschling «R3», der von

drei Winzern gemeinsam ausgebaut wird, erstaunliche Struktur aufweist und in dieser Form eines beweist: Die Sorte hat Zukunft am Zürichsee.

2012 RÄUSCHLING «R3»

Lüthi Weinbau, Rico Lüthi, Männedorf
Fr. 28.–
Recht offensive, frische, cremige Frucht. Recht komplex, saftig, pikante Säure, schöne Fülle, im Nachhall eine fast rauchig wirkende Würze mit animierender Art, für einen Rauschling äusserst beachtlich.
17/20 trinken –2019

2012 RIESLING X MADELEINE ROYALE «SÉLECTION»

Lüthi Weinbau, Rico Lüthi, Männedorf
Fr. 17.–
Recht verhalten, frisch, ein Hauch Ananas. Saftiger, animierender Wein mit einer Spur Restsüsse und saftigem Nachhall.
16/20 trinken –2015

2012 SCHEUREBE

Lüthi Weinbau, Rico Lüthi, Männedorf
Fr. 23.–
Eher verhalten, pflanzlich, ganz leicht floral-blättrige Noten. Angenehme Frucht, saftig, rassig, mit pikanter Säure und viel Würze.
16/20 trinken –2016

2011 PINOT NOIR BARRIQUE
Lüthi Weinbau, Rico Lüthi, Männedorf
Fr. 27.–

Sehr feine, sortentypische Frucht, Sauerkirschen, unaufdringliche Barrique-noten, rote Beeren. Im Mund kraftvoll, zugänglich, leicht kantig, sehr gut eingebundenes Holz, dürfte sich ausgezeichnet entwickeln.
17/20 2014–2019

2010 CABERNET CUBIN

Lüthi Weinbau, Rico Lüthi, Männedorf
Fr. 24.–
Süsse, klare, eher eindimensionale, aber sehr angenehme Frucht, Blaubeere, später auch Brombeere. Im Mund recht straff mit fester Struktur und feiner Säure, gekonnt vinifiziert.
17/20 trinken –2016

Erhältlich bei:

Alte Landstrasse 330
8708 Männedorf
Fon 044 920 49 23
www.luethiweinbau.ch

WEINBAU ERICH MEIER UETIKON AM SEE

Erich Meiers Weine waren vermutlich noch nie so gut wie heute. Und das ungeachtet der Tatsache, dass der Winzer nebenberuflich in der Meilemer Feuerwehr aktiv ist, schon mal eine Verkostung im Laufschrift verlassen muss, um zum Einsatz zu fahren. Die Balance zwischen Holz und Frucht bleibt in seinen Weinen gewahrt – und das schon in der Jugend, wie Fassproben der weissen 2012er aus Pinot gris und Chardonnay eindrucksvoll ergaben. Es könnte die amerikanische Weisseiche der Barriques sein, die zum Gesamtbild dieser Gewächse beiträgt, oder die Reifung auf der

Vollhefe: In erster Linie ist es aber wohl Meiers Erfahrung, die zu solcher Finesse führt.

2012 PINOT GRIS BARRIQUE

Weinbau Erich Meier, Uetikon am See
Fassprobe Fr. 28.–
Leicht trübe, sehr feine, elegante Frucht, Birne, sortentypisch. Saftig, süffig, schöne Fülle, feine Säure, im Nachhall ganz leicht Vanille und Röstaromen, vielversprechend.
17/20 2014–2018

2012 VIOGNIER

Weinbau Erich Meier, Uetikon am See
im Stahl und in Barriques ausgebaut Fr. 24.–
Sehr frisch, leicht mineralisch, Aprikose, weisser Pfirsich. Sehr gut balanciert, saftig, viel Frucht und Substanz, seine Frische bewahrend.
17/20 trinken –2016

2012 CHARDONAY BARRIQUE

Weinbau Erich Meier, Uetikon am See
Fassprobe Fr. 27.–
Hefig, cremig, leicht welke Frucht, confierte Ananas, heller Tabak. Straff, im Gaumen deutliche Röstnoten, leicht trocknend, aber sehr schöne Säure, Potenzial.
17/20 2015–2017

2011 PLURAL

Weinbau Erich Meier, Uetikon am See
Assemblage aus etwa gleichen Teilen Diolinoir und St. Laurent, dazu 8 Prozent Pinot noir ein Jahr im Barrique ausgebaut Fr. 27.–
Deutlich rauchig, offensiv, dahinter schwarze Beeren und Zwetschgen. Am Gaumen deutlich würzig-blättrig mit Noten von Kräutern und mürben Tanninen,

Hauch Bitternote, lang.
17/20 2014–2018

2011 PINOT NOIR BARRIQUE

Weinbau Erich Meier, Uetikon am See
12 Monate in Barriques ausgebaut Fr. 31.–
Verhalten, Hauch Schokolade, gehackte Kräuter, leicht rauchig wirkende Würznoten. Kompakt, saftig, süffige Frucht, feine Säure, nachhaltig, tolle Balance.
18/20 2015–2020

Erhältlich bei:

Erich Meier
Reblaubenstrasse 7
8707 Uetikon am See
Fon 044 920 12 25
www.erichmeier.ch

WEINGUT PIRCHER EGLISAU

Der Gewürztraminer ist und bleibt die grosse Spezialität des Eglisauers, der hoch über dem Rhein eines der idyllischsten Weingüter der Deutschschweiz führt. Dass seine geradlinige, elegante Interpretation der Aromasorte in der Regel zu schnell ausverkauft ist, führt einen ersten zu der Frage, warum nicht mehr Winzer diese Sorte anbauen, und zweitens zu den übrigen Pircher-Weissweinen (würziger Pinot gris!) und

natürlich zu den Blauburgundern. Der als Auslese bezeichnete Wein reift in grossen Holzfässern, der Pinot noir bekommt einen Touch von 30 Prozent neuen Barriques – und allen ist eine überdurchschnittliche Eleganz eigen. Geheimtipp: der Federweiss!

2012 RIESLING-SYLVANER

Weingut Pircher, Urs Pircher, Eglisau
Fr. 14.–
Duftig, klare Frucht, Noten von Birne, Ananas und Hefe. Süffig, saftige Frucht, schöne Säure, unkompliziert, aber nicht anspruchslos.
16/20 trinken –2015



Für die Stadtzürcher Weinberge von Landolt zuständig: Winzer Nikola Zeljkovic.



Bei Hans Ulrich Kesselring gelernt: Knapp-zwei-Hektaren-Winzer Rico Lüthi.

SHORT FACTS
ZÜRCHER WEIN

REBFLÄCHE KANTON ZÜRICH
612 Hektaren (2000: 642 ha),
grösster Deutschschweizer
Weinbaukanton;
Anteil Rotwein: 65,2%,
Anteil Weisswein: 34,8%
REBFLÄCHE STADT ZÜRICH
13,32 ha
4 GRÖSSTE WEINBAUGEMEINDEN
Stäfa (45,53 ha),
Freienstein-Teufen (32,97 ha),
Weiningen (28,21 ha),
Ossingen (24,74 ha),
JAHRGANG 2012 30 000 hl
(Jahrgang 2000: 39,500 hl)
TOTAL WEINBETRIEBE 655
WICHTIGSTE REBSORTEN
Blauburgunder (317,75 ha,
53,3%) und Riesling-Syl-
vaner (120,92 ha, 20,3%),
Räuschling (17,97 ha), Char-
donnay (12,7 ha), Pinot gris
(12,25 ha), Sauvignon blanc
(10,75 ha), Regent (10,27 ha)
INTERNET
www.zuercherwein.ch

2012 PINOT GRIS
Weingut Pircher,
Urs Pircher, Eglisau
Fr. 20.–
Etwas verhaltene Frucht,
leicht cremig, später auch
Kernobstnoten. Saftig,
straff, erstaunliche Würze,
im Nachhall ein Hauch
Lakritz, saftig, viel Fülle,
könnte sich noch entwickeln.
16/20 2014–2017
2012 FEDERWEISS
Weingut Pircher,
Urs Pircher, Eglisau
Fr. 15.–
Duftig, sehr frisch, saftig,
mit zupackender Frucht
und leichten Erdbeer-
tönen. Straff, sehr schön
balanciert, feste Struk-
tur, perfekt gemachter
Federweisser.
17/20 trinken –2015
**2011 BLAUBURGUNDER
AUSLESE**
Weingut Pircher,
Urs Pircher, Eglisau
Fr. 21.–

Attraktive Frucht, süsse
Kirschen, etwas Blau-
beere. Am Gaumen dann
ganz anders als in der
Nase, seriös, kompakt,
straff gewirkt mit
saftiger Art, viel Würze
und Frucht, langer
Nachhall.
17/20 2014–2018
2011 PINOT NOIR
Weingut Pircher,
Urs Pircher, Eglisau
Fr. 29.–
Attraktive, süsse Frucht
mit einem Hauch Vanille
und von den Barriques
stammender Würze.
Im Mund kraftvoll, straff,
voller Würze, verbunden
mit saftiger Frucht
und mürben Tanninen.
17/20 trinken –2015
Erhältlich bei:
Weingut Pircher
Urs Pircher
Stadtbergstrasse 368
8193 Eglisau
Fon 044 867 00 76
www.weingut-pircher.ch

PÜNTER
WEINBAU
STÄFA

2012 SAUVIGNON BLANC
Pünter Weinbau, August
und Kathrin Pünter, Stäfa
Fr. 17.–
Klare Frucht, offen, intensiv,
Ananas, Passionsfrucht.
Straffe Säure, frisch, Druck
am Gaumen entfaltend,
gleichzeitig schlank, leicht
grasig, herb-würziger Nach-
hall, sehr schön gemacht.
16/20 trinken –2016
**2012 RIESLING
STERNENHALDE**
Pünter Weinbau, August
und Kathrin Pünter, Stäfa
Fr. 17.–
Verhaltene Frucht, Hauch
Mandelblüte, etwas exoti-
sche Früchte. Im Mund feine
Säure, leichte Süsse, sanft
im Abgang, mit einem Hauch
von pink Grapefruit.
15/20 trinken –2016

**2011 ZWEIGELT
STERNENHALDE**
Pünter Weinbau, Stäfa
Fr. 19.–
Animierende Frucht, offen,
rote Beeren, junge
Zwetschgen, etwas Brom-
beeren. Herbe Würze,
Schmelz, Cassis, viel Spiel,
lebhaft Säure, jugend-
lich, animierend.
16/20 trinken –2017
2011 PINOT QUADRAT
Pünter Weinbau, Stäfa
Fr. 26.–
Offene Frucht, dunkle Bee-
ren, dunkles Röstaroma.
Straff, dichte Beerenfrucht,
präsenes Tannin, noch
etwas herb-unfertig, nicht
ganz eingebundene Tannine,
im Nachhall Kirsche und
etwas Alkohol, Potenzial.
16/20 2014–2017
Erhältlich bei:
Pünter Weinbau
August und Kathrin Pünter
Glärnischstrasse 53, 8712 Stäfa
Fon 044 926 12 24
www.puenter-weinbau.ch

WEINSTADT ZÜRICH

NADINE SAXER
NEFTENBACH

*Seit Nadine Saxer die Nach-
folge ihres Vaters angetreten
hat, wartet alle Welt auf
Revolutionen, welche die
auch in Südafrika ausgebil-
dete Önologin anzetteln
könnte. Die Aufstände blie-
ben bislang zwar aus, aber
schlimm ist das nicht.
Das Konzept des Weinguts
bleibt bestehen, die Best-
seller namens «Nobler Weis-
ser» und «Nobler Blauer»
sind das, was sie schon
lange waren – saftige, süf-
fige, ausgezeichnet vini-
fizierte Weine für viele Gele-
genheiten. Allenfalls beim
straffen Sauvignon blanc,
ohne Säureabbau ausgebaut,
merkt man den Einfluss aus
Übersee. Und was den «Be-
sonderen» angeht, mag man
über die Kombination von
Blauburgunder, Regent und
Dornfelder stutzen, aber
das Ergebnis überzeugt mit
saftiger Frucht und Struk-
tur. Ob es die von Regent
und Dornfelder herrührende
tiefe Farbe braucht, kann
man indes diskutieren ...*
2012 NOBLER WEISSER
Nadine Saxer, Neftenbach
100 % Riesling-Sylvaner
Fr. 16.–
Süsse, offensive, aber un-
aufdringliche Frucht, etwas
süsse Ananas, leicht hefig.
Saftige Frucht, Aprikose,
feine Säure.
16/20 trinken –2016
2012 SAUVIGNON BLANC
Nadine Saxer, Neftenbach
Fr. 19.–

Zunächst sehr dezente
Frucht, eher fein als offen-
siv, Stachelbeere. Straff,
saftig, süsse Frucht im
Nachhall, gute Struktur,
beachtliche Länge, insge-
samt gut balanciert.
17/20 trinken –2016
2011 NOBLER BLAUER
Nadine Saxer, Neftenbach
100 % Pinot noir
Fr. 18.–
Helles Kirschrot. Duftig, ver-
führerische Frucht, süsse
Kirsche. Saftig, süffig, aber
nicht anspruchslos, wür-
ziger Nachhall, retronasal
leichte Gewürznote.
17/20 trinken –2017
2011 DER BESONDERE
Nadine Saxer, Neftenbach
Pinot noir, Regent,
Dornfelder
Fr. 17.50
Vielfältige Beerenfrucht, Kir-
schen, cremige Fruchtnoten.
Saftig, süffig, viel süsse
Frucht am Gaumen, straffer
Nachhall, pikante Säure,
bestens integrierte Tannine.
17/20 2014–2018
2010 CABERNET-PINOT
Weingut Nadine Saxer,
Neftenbach
Fr. 25.–
Sehr attraktive Frucht,
Kirschen, Blaubeeren,
keinerlei Holz bemerkbar.
Saftig, süffig, viel Frucht,
wunderbar feingliedrig,
mit Würze, aber ohne
störende Tannine.
18/20 trinken –2019
Erhältlich bei:
Nadine Saxer
Bruppachstrasse 2
8413 Neftenbach
Fon 052 315 32 00
www.nadinesaxer.ch

SCHWARZEN-
BACH WEINBAU
MEILEN

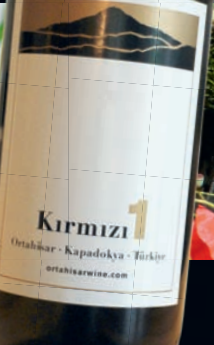
*Cécile und Hermann
Schwarzenbach haben den
Grundstein gelegt für die
Wiederwertschätzung des
Räuschlings am Zürichsee.
Doch Schwarzenbachs auf
diese Sorte zu reduzieren,
hiesse, ihre Fähigkeiten
für andere Sorten zu unter-
schätzen. Die süffige, nach
schwarzem Tee duftende
Spätlese aus Riesling-Sylva-
ner ist ebenso interessant,
wie es der Syrah ist, dessen
Trauben aus dem Wallis
importiert und in Meilen in
Wein verwandelt werden.
Und ihr Pinot noir gilt zu
Recht als einer der schönsten
Blauburgunder am See.*
**2012 MEILEMER
RÄUSCHLING**
Schwarzenbach Weinbau,
Cécile und Hermann
Schwarzenbach, Meilen
Fr. 16.50
Frisch, duftig, gehackte
Kräuter, leicht Hefe. Kom-
pakt, saftig, viel Fülle, eher
milde Säure, guter Nachhall.
16/20 trinken –2016
**2012 MEILEMER
SAUVIGNON BLANC**
Schwarzenbach Weinbau,
Cécile und Hermann
Schwarzenbach, Meilen
Fr. 17.50
Etwas Spargel und Vanille,
dahinter gelbe Früchte.
Straff, eher der stahlige
Typ mit viel Substanz und
feiner Frucht, beachtlicher
Nachhall, Potenzial.
16/20 trinken –2017

**2011 MEILEMER RIESLING-
SYLVANER SPÄTLESE**
Schwarzenbach Weinbau,
Cécile und Hermann
Schwarzenbach, Meilen
Fr. 16.50
Eher milde, süssliche
Frucht, schwarzer Tee,
Bergamotte, Hauch Ananas
und Zitronengras. Winzige
Spur Süsse, saftig, süffig,
mit viel Frucht.
16/20 trinken –2017
**2010 MEILEMER
PINOT NOIR**
Schwarzenbach Weinbau,
Cécile und Hermann
Schwarzenbach, Meilen
Fr. 24.–
Frisch, fast offensiv,
deutlich Sauerkirsche,
leicht rauchig, später
auch schwarze Beeren.
Straff, saftig, schöne
Säure, ausgezeichnete
Balance, viel Potenzial.
17/20 trinken –2019
2011 STIKEL'S SYRAH
Schwarzenbach Weinbau,
Cécile und Hermann
Schwarzenbach, Meilen
Fr. 23.50
Deutlich rauchig, gehackte
Blätter, Kräuter, später
schwarze Beeren, eher
sauerlich, insgesamt
komplex. Kraftvoller,
würziger Syrah, straff,
kompakt, geradlinig mit
saftiger Frucht, schon
jetzt zugänglich.
17/20 trinken –2018
Erhältlich bei:
Schwarzenbach Weinbau
Cécile und Hermann
Schwarzenbach
Seestrasse 867
8706 Meilen
Fon 044 923 01 25
www.reblaube.ch

STAATS-
KELLEREI
RHEINAU

2012 SOLARIS
Staatskellerei Zürich,
Rheinau
*aus Demeter-Anbau
Fr. 24.–*
Frisch, leicht parfümiert,
Ananas, Hauch Mango, offen-
siv, aber nicht aufdringlich.
Cremig, saftig, Schmelz, nicht
ganz trocken wirkend, recht
füllig am Gaumen, eher ver-
haltene Säure im Nachhall.
16/20 trinken –2015
2011 COMPLEO
Staatskellerei Zürich,
Rheinau
*Assemblage aus Pinot noir,
Diolinoir und Cornalin
Fr. 18.50*
Rauchig, etwas Tabak, Ho-
lunder und andere schwarze
Beeren. Süffig, saftig, pi-
kante Säure, Johannisbeer-
Würze, dezente Tannine,
leicht rauchige, cremig wir-
kende Würze im Nachhall.
16/20 2014–2016
2009 PANKRAZ
Staatskellerei Zürich,
Rheinau
*Pinot noir
in neuen Barriques ausgebaut
Fr. 23.–*
Deutlich rauchig, etwas
Schokolade, saftig, süffig,
eher schlank, gut gemacht.
16/20 trinken –2017
Erhältlich bei:
Staatskellerei Zürich
Klosterplatz, 8462 Rheinau
Fon 052 319 29 10
www.staatskellerei.ch
www.moevenpick-wein.com

WEINE VON FREUNDEN



«KIRMIZI, 2009» FÜR NUR CHF 75
INES REBENTROST + PHILIPP GFELLER, KAPEDOKYA, TÜRKIE

T. +41(0)44 241 22 28 | www.levante.ch



Nicht nur Augen für den Wein: Zürcher Winzer im Kreuzgang des Fraumünsters (der heute zum Stadthaus gehört). Von links nach rechts: Urs Zweifel, Samuel Wetli-Schinzel,

Felix Weidmann, Peter & Reni Baur-Ammon und Niklaus Zahner.

WINZERKELLER STRASSER UHWIESEN AM RHEIN

2012 SCHILLER CHLOSTERBERG

Winzerkeller Strasser,

Nadine & Cédric Besson-Strasser, Uhwiesen
Fr. 15.–
 Offen, animierende Frucht, reifer Apfel, Himbeere. Am Gaumen frisch, süsse Frucht, frische Säure, leicht cremige Note, sehr erfrischend.
16/20 trinken –2015

2011 ZWEIFELT VOM RHEINFALL
 Winzerkeller Strasser, Nadine & Cédric Besson-Strasser, Uhwiesen
Fr. 19.–
 Warme, reife, aber nicht überreife Frucht, weisser Pfeffer, dunkle Beeren, Zwetschge. Saftig,

viel Säure, Pfeffer, sehr belebend, mürbe, reife Tannine, fast knackig wirkender Nachhall.

16/20 2014–2017

2011 CHLOSTERBERG SPÄTLESE

Winzerkeller Strasser, Nadine & Cédric Besson-Strasser, Uhwiesen
100 % Pinot noir im grossen Fass gereift Fr. 21.–
 Rote Beeren, pfefferige Würze, duftig. Elegant, klar, Kirschfrucht mit saftiger Würze, reife Tannine, etwas herber Nachhall, deutlicher Holzeinsatz.
16/20 2014–2018

2011 SYMPHONIE ROUGE
 Winzerkeller Strasser, Nadine & Cédric Besson-Strasser, Uhwiesen
Cabernet, Zweigelt, Pinot noir Fr. 21.–
 Süsse Frucht, Cassis und rote Johannisbeeren, etwas verwaschen wirkend, leicht pfefferig. Saftige Frucht, deutlich Holz, derzeit noch nicht ausgewogen, leicht trocknend.

15/20 2015–2018

Erhältlich bei:

Winzerkeller Strasser
 Nadine & Cédric Besson-Strasser
 Dorfstrasse 75
 8248 Laufen-Uhwiesen
 Fon 052 659 14 39
 www.wein.ch

STRICKHOF WINTERTHUR

Michele Bono hat italienische Wurzeln, lernte aber vor allem bei Weingütern in Deutschland, wie man Trauben in spannende Flüssigkeiten verwandelt. Beim badischen Gut Nägelsfürst war er, auch Peter Jakob Kühn aus dem Rheingau hat ihn beeinflusst, während ihm die Grundlagen der Vinifikation an der Fachhochschule in Geisenheim vermittelt wurden. Im Strickhof wagt er vieles, was andere Erzeuger aus Sicherheitsgründen vermeiden: So wird sein Riesling-Sylvaner spontan vergoren und anschliessend ohne den biologischen Säureabbau ausgebaut, so kommt der Pinot noir unfiltriert auf die Flasche. Der Aufsteiger der Saison!

2012 RIESLING-SYLVANER

Strickhof, Michele Bono, Winterthur
Fr. 15.–
 Unruhige, leicht wild wirkende Frucht, Stachelbeeren, Birne und etwas Ananas, leicht Hefe. Saftig, straff, süffig, mit einer für diese Sorte ungewohnten Würze,

langer Nachhall.
17/20 trinken –2017

2011 PINOT NOIR «1!»

Strickhof, Michele Bono, Winterthur
Fr. 42.–
 Sehr feine, kühle Frucht, süsse Beeren, Kirschkompott, später auch etwas Gewürze. Straff, saftig, viel Frucht, wunderbar eingebundenes Tannin, beachtlicher Nachhall.
18/20 2014–2019

Erhältlich bei:

Riedhofstrasse 62
 8408 Winterthur
 Fon 058 105 91 00
 www.strickhof.ch

WEINGUT WEIDMANN REGENSBURG

Knapp fünf Hektaren Reben bewirtschaftet Felix Weidmann, und eine Menge Ideen hat er auch. Sauvignon blanc und Chardonnay werden zu einem erstaunlich saftigen, gut balancierten Wein zusammengefügt, der süffige «Bourg au Rouge» geht als feiner Alltagsrotwein durch, und die komplexeren Rotweine werden ohne Übertreibungen vinifiziert.

Sowohl Garanoir als auch Pinot noir reifen in zweit- oder drittbelegten Fässchen und kommen ohne jedes Übermass an Tanninen auf die Flasche.

2012 REGENSBERGER SAUVIGNON BLANC & CHARDONNAY

Weingut Weidmann, Felix Weidmann, Regensburg
Fr. 18.–
 Offene Frucht, einladend, gelbe Nektarinen, weisser Pfirsich, Blüten. Saftig, frisch, im Nachhall mit Noten von Erdbeerbowle und frischer Ananas, lebhaft Säure, Hauch Bitternote, quellwasserfrisch.
16/20 trinken –2015

2011/2012 REGENSBERGER GARANOIR

Weingut Weidmann, Felix Weidmann, Regensburg
Fr. 21.–
 Tiefe, saftige Frucht, rote Beeren, Hauch Veilchen, später auch Brombeere. Frisch mit einem Hauch Kohlensäure, feingliedrig, süffig, gute Länge, insgesamt ein eher schlanker Stil.
15/20 trinken –2015

2011 REGENSBERGER PINOT NOIR

Weingut Weidmann, Felix Weidmann, Regensburg
Fr. 21.–
 Etwas verhaltene Frucht,

aber sortentypisch, rote Beeren, Gewürze, etwas Tabak. Straff, aber eine etwas verschwommene Frucht aufweisend, süffig, noch nicht ganz in der Balance, würziger Nachhall.

16/20 2014–2017

Erhältlich bei:

Weingut Weidmann
 Felix Weidmann
 Unterburg 30, 8158 Regensburg
 Fon 044 853 04 55
 weidmannwein@bluewin.ch

WEINBAU WETLI MÄNNEDORF

2012 SAUVIGNON BLANC

Weinbau Wetli, Anne Grethe und Samuel Wetli-Schinzel, Männedorf
Fr. 16.–
 Sehr frisch, klar, recht reife Frucht, weisse Johannisbeeren, etwas Ananas. Am Gaumen frisch, klar, süffig, eher verhaltene Säure.
15/20 trinken –2015

2010 BACIO DI SOLE

Weinbau Wetli, Anne Grethe und Samuel Wetli-Schinzel, Männedorf
Assemblage aus Diolinoir, Cabernet Jura und Dornfelder im Barrique ausgebaut

DIE 20 BESTEN ZÜRCHER WEINRESTAURANTS

20/20

Nüscherstrasse 1
 8001 Zürich (1. Stock)
 Fon 044 211 45 70
 www.20-20.ch

BÜ's

Kuttelgasse 15
 8001 Zürich
 Fon 044 211 94 11
 www.buetique.com

CADUFF'S WINE LOFT

Kanzleistrasse 126
 8004 Zürich
 Fon 044 240 22 55
 www.wineloft.ch

CAFÉ BOY

Kochstrasse 2, 8004 Zürich
 Fon 044 240 40 24
 www.cafeboy.ch

CANTINETTA ANTINORI

Augustinergasse 25
 8001 Zürich
 Fon 044 211 72 10
 www.bindella.ch

DIDI'S FRIEDEN

Stampfenbachstrasse 32,
 8006 Zürich
 Fon 044 253 18 10
 www.didisfrieden.ch

FLORHOF

Florhofgasse 4, 8001 Zürich
 Fon 044 250 26 26
 www.florhof.ch

GIESSEREI

Birchstrasse 108
 8050 Zürich
 Fon 043 205 10 10
 www.diegiesserei.ch

IL GIGLIO

Weberstrasse 14
 8004 Zürich
 Fon 044 242 85 97
 www.ilgiglio.ch

JOSEF

Gasometerstrasse 24
 8005 Zürich
 Fon 044 271 65 95
 www.josef.ch

KAISER'S REBLAUBE

Glockengasse 7
 8001 Zürich
 Fon 044 221 21 20
 www.kaisers-reblaub.ch

LASALLE

Schiffbaustrasse 4, 8005 Zürich
 Fon 044 258 70 71
 www.lasalle-restaurant.ch

LINDENHOFKELLER

Pfalzgasse 4, 8001 Zürich
 Fon 044 211 70 71
 www.lindenhofkeller.ch

MESA

Weinbergstrasse 75
 8006 Zürich
 Fon 043 321 75 75
 www.mesa-restaurant.ch

NEUMARKT

Neumarkt 5, 8001 Zürich
 Fon 044 252 79 39
 www.wirtschaft-neumarkt.ch

ORANGERIE (IM HOTEL ENGIMATT)

Engimattstrasse 14
 8002 Zürich
 Fon 044 284 16 16
 www.engimatt.ch

SEIN

Schützengasse 5
 8001 Zürich
 Fon 044 221 10 65
 www.zuerichsein.ch

THE RESTAURANT (IM DOLDER GRAND)

Kurhausstrasse 65
 8032 Zürich
 Fon 044 456 60 00
 www.thedoldergrand.com

TINTO

Langstrasse 20, 8004 Zürich
 Fon 043 322 00 70
 www.tinto-zurich.ch

WYSTUBE ISEBÄHNLI

Froschaugasse 26
 8001 Zürich
 Fon 043 243 77 87

Quelle: ZÜRICH GEHT AUS 2013/2014



Geheimtipp Federweiss: Urs Pircher, Winzer und ehemaliger Spitzenruderer.

Fr. 20.–
Eindringliche Frucht, rauchig, etwas dunkler Tabak, Röstnoten und Anklänge an getrocknete Beeren. Saftig, etwas rustikal, süffig, animierende Säure.

16/20 trinken –2016

2010 PINOT NOIR BARRIQUE

Weinbau Wetli, Anne Grethe und Samuel Wetli-Schinzler, Männedorf

Fr. 18.–
Etwas verdeckte Frucht, süsse Beeren, leicht rauchig-röstige, fast süsslich wirkende Nuancen. Saftig, süffig, süsse Frucht, eher schlank,

süffiger Nachhall, jetzt sehr schön zu trinken.

16/20 trinken –2017

Erhältlich bei:
Weinbau Wetli
Anne Grethe und Samuel
Wetli-Schinzler
Allenbergstrasse 70
8708 Männedorf
Fon 044 920 31 28
www.weinbau-wetli.ch

ZAHNER TRUTTICON

Einen ganz eigenen Stil pflegt das Weingut Zahner. Saftig-zugänglich wirken die Weine, manchmal ein bisschen rustikal (wie beim

Barrique-Pinot-noir aus dem Jahrgang 2009), manchmal süffig wie beim Riesling-Sylvaner 2012 oder der 2011er Riesling-Sylvaner-Spätlese. Niklaus Zahners Paradieser sind und bleiben vorerst der zugängliche Schaumwein und der mundfüllende Gewürztraminer.

TRUTTIKER PINOT BLANC SCHAUMWEIN

Niklaus Zahner, Truttikon
Fr. 20.–

Offensiv, hefig, leicht nussige Würze. Cremig, leichte Zitrusfrucht, süffig, Fülle, feine Säure und Birnennoten, etwas Zitrus im Nachhall.

15/20 trinken –2015

2011 LANGENMOOSER GEWÜRZTRAMINER

Niklaus Zahner, Truttikon
Fr. 20.–

Sehr offene, reife, süsse Frucht, deutlich sortentypisch. Saftig, süffig, feine Säure, eigenwilliger Stil, mit Substanz und Länge.

16/20 trinken –2016

Erhältlich bei:

Weingut Zahner
Niklaus Zahner
Im Bächli 67, 8467 Truttikon
Fon 052 317 19 49
www.zahner.biz

ZWEIFEL WEINE ZÜRICH HÖGG

Am Anfang mag man daran zweifeln, dass die Rebsorte Malbec überhaupt reife Trauben hervorzubringen vermag in der Schweiz. So was kennt man ja eher aus Argentinien und Bordeaux. Doch wenn man Urs Zweifel nach dem Sinn dieser Innovation fragt, fallen dem Kellermeister von Zweifel Weine nur positive Argumente ein. Dass er vor ein paar Jahren die Idee hatte (und umsetzte), in Oberengstringen Malbec-Reben anzupflanzen, darf man wohl als Hauch von Genialität ansehen. Sowohl reinsortig als auch in einer Assemblage mit Cabernet Cubin entstehen bei den Zweifels heute finessenreiche Malbec-Rotweine. Der «Ursus» dagegen, eine Mischung aus Pinot noir, Syrah und Cabernet Cubin, kommt traditionell saftiger und etwas unkomplizierter auf die Flasche.

2012 SAUVIGNON BLANC LATTENBERG

Zweifel Weine, Urs Zweifel, Zürich Högg
Fr. 25.90

Frisch, klar, offensiv, etwas Ananas, Basilikum und Was-

serkresse. Saftig, kraftvoll, sehr frische Frucht, schlank und klar wie Quellwasser.

17/20 trinken –2018

2010 CHARDONNAY OTELFINGEN

Zweifel Weine, Urs Zweifel, Zürich Högg
Fr. 25.90

Deutlich cremig, hefig, reife Frucht, gekochte Birnen. Saftig, deutlich vom Holz beeinflusst, süffiger Nachhall.

15/20 trinken –2015

2009 MALBEC

Zweifel Weine, Urs Zweifel, Zürich Högg
Fr. 32.–

Feine, frisch wirkende Frucht, Gewürze und schwarze Beeren. Straff gewirkter, saftiger Wein mit schöner Fülle und saftiger Art, pikante Säure, mürbe Tannine, gute Länge, ausgezeichnet balanciert.

17/20 trinken –2017

2011 PINOT NOIR «N° 571»

Zweifel Weine, Urs Zweifel, Zürich Högg
Fr. 27.80

Klare Frucht, deutliche Gewürze, sortentypisch. Fest, leicht kantig, deutliche Frucht, aber schöne Struktur und Länge, könnte sich noch entwickeln.

17/20 2014–2018

2010 URSUS

Zweifel Weine, Urs Zweifel, Zürich Högg
Pinot noir, Syrah, Cabernet Cubin
Fr. 21.–

Offensive Frucht, markant rauchig-würzige Art, dunkler Tabak, saftig-füllig, gute Länge, unkomplizierte Art, schon jetzt zugänglich.

16/20 trinken –2018

Erhältlich bei:

Zweifel Weine
Urs Zweifel
Regensdorferstrasse 20
8049 Zürich Högg
Fon 044 344 22 11
www.zweifelweine.ch