



Wine & Dine

«Malbec – kommt nicht nur aus Argentinien»

Freitag, 20. Februar 2026
Restaurant Linde, Büttikon

Die Rebsorte Malbec gehört heute zu den international beliebtesten Rotweinen. Die Weine daraus sind bekannt für ihren vollen Körper und ihren intensiven Aromen. Ursprünglich in Frankreich beheimatet war Malbec einst eine der meistangebauten Rebsorten in Frankreich. Die Anfälligkeit der Reben für Krankheiten und die schwache Frostbeständigkeit liessen die Sorte jedoch Mitte des 20. Jahrhunderts aus grossen Teilen Frankreichs verschwinden.

Europäische Auswanderer brachten sie schon früh über den grossen Teich nach Argentinien in die Region Mendoza. Dort liegen über 70 % der weltweiten Malbec-Anbauflächen und es herrschen ideale Bedingungen für die Kultivierung der Malbec-Reben. Die trockene Wärme Mendozas schützt vor Frost und unerwünschter Fäulnis. Auch in Chile, Südafrika und Australien profitieren Winzer beim Anbau des Malbecs von ähnlichen Bedingungen. Aber es gibt ihn auch noch in Frankreich. Besonders in seiner Heimatregion Cahors im Südwesten von Frankreich wird er unter dem Namen «Côt oder Pressac» kultiviert.

Die Farbe der Malbec Weine ist meist dunkel und tiefrot. Die Traube gedeiht besonders gut in höher gelegenen Weinbergen mit viel Sonnenlicht und gut durchlässigen Böden. Sie ist auch bekannt für die Fähigkeit, die unterschiedlichen Terroirs vielfältig zu reflektieren.

Mit diesem Hintergrundwissen haben sich rund 80 Freiamter Weinfreunde am 20. Februar 2026 auf den Weg gemacht Richtung Restaurant Linde in Büttikon. Alles ist vorbereitet, um bei einem Wine & Dine die Vielfalt der Malbec-Weine aus der alten, wie auch der neuen Welt kennenzulernen.

Als versierter Kenner der Malbec-Welt wird uns **Sami Veseli**, Verkaufsleiter bei der Firma «Zweifel 1898 Santé», Zürich, als Moderator durch diesen Abend führen. Er wird uns die Vielfalt der Malbec-Weine aufzeigen und im Detail erklären.



Im Gepäck hat er selbstverständlich seine Lieblingsweine zum Thema und zur Verkostung mitgebracht.

Wie üblich bei den Freiamter Weinfreunden wird dieses Wine & Dine begleitet von einem auf die Weine abgestimmten vier Gang Menü. Damit sind wir bereit, in die grossartige und teilweise unbekannte Malbec-Welt einzusteigen.

Die angereisten Weinfreunde und Weinfreundinnen kommen gleich zu Beginn in den Genuss von einem vorzüglichen Aperó-Wein.



Es handelt sich um einen **A Primeur, Muscatin, unfiltriert, AOC Zürich 2025**. Dazu werden kleine «**Rauchlachs-Palatschinken mit Frischkäse und Spinat**» gereicht.

So gestärkt sind wir gespannt auf den weiteren Abend mit all seinen Überraschungen aus der Malbec-Welt.

Esther Béchir, Vorstandsmitglied und Organisatorin dieses Wine & Dine nutzt die Gelegenheit, unseren Referenten Sami Veseli zu begrüssen und ihn kompetent vorzustellen.

Während wir auf das Servieren der Vorspeise warten, ergreift Sami die Gelegenheit, uns noch einiges über seinen Arbeitgeber zu berichten. Die Firma Zweifel 1898 wurde von den Brüdern Emil und Paul Zweifel 1898 gegründet. Somit verfügt die Firma über 120 Jahre Erfahrung in der Weinproduktion (Eigene Rebberge im Kanton Zürich und Aargau) und im Weinhandel. Sie ist in Höngg, Zürich beheimatet. Um die bestehenden Räumlichkeiten und Fahrzeuge besser auszulasten, begann die Familie Zweifel 1958 zusätzlich mit dem Handel und Vertrieb von Mineralwasser. Gleichzeitig nahm sie in Höngg die Produktion von Kartoffel-Chips auf. Die Zweifel Pomy Chips AG ist innert kürzester Zeit zum grössten Chips- und Snack-Unternehmen der Schweiz gewachsen und heute in Spreitenbach ansässig.

Doch zurück zum Wein. Es folgt die kalte Vorspeise, bestehend aus einem «**Vitello Tonnato mit Kapern und Rucola**»,



Ursus eine weisse Assemblage mit eigenem Traubengut der Firma Zweifel von Regensberg, Benken und dem Zürcher Weinland.

Obwohl wir hier völlig unterschiedliche Weincharakter vorfinden, passen die drei doch alle recht gut zur Vorspeise.

begleitet von drei Weissweinen:

- **Riesling-Sylvaner Remigen, AOC-Aargau 2023,**
- **Sauvignon Blanc Barrel Selection, Mendoza 2023**
- **Ursus, AOC Zürich 2024**



Beim Ursus hatte Sami sogar die Möglichkeit, bei der Traubenernte selbst Hand anzulegen. Aus seiner Sicht eine grossartige Erfahrung und eine gute Gelegenheit den Wein und sein Umfeld beim Wachstum im Rebberg noch besser zu verstehen.

Weiter geht es mit der warmen Vorspeise. Diesmal begleitet von drei Malbec-Rotweinen aus der **alten Welt**. Zwei Mal Frankreich: ein **Malbec Seigneur De Grezette 2020** und ein **Malbec Chevaliers Du Lagrezette 2020**, beide AOP Cahors. Der dritte Wein, eine Überraschung aus dem Limmattal, der **Malbec Centenaire AOC Zürich 2022**, von Zweifel.

Diese Weine harmonieren optimal mit dem aufgetischten Gang, bestehend aus einem **«Short Rib (leicht gesmoked) auf Ratatouille»**.

Einfach köstlich, vor allem mit dem **Centenaire**. Wer hätte das gedacht - Malbec in der Schweiz und dann in dieser überragenden Qualität.

Ein absolutes Meisterstück aus den eigenen Rebbergen von Zweifel.



Alte-Welt-Malbec zeichnen sich durch hohe Gerbstoffgehalte und eine gute Struktur aus, die für eine lange Lagerfähigkeit der Weine sorgt. Mit seinem Fachwissen ist es Sami ein Leichtes, uns für die Weine und die dazugehörigen Geschichten zu begeistern. Man spürt sofort, er macht das nicht zum ersten Mal.

Der Hauptgang **«Rinds Entrecôte am Stück niedergegart an Chimichurrisauce auf Ofengemüse»**.



Passend zu diesem Gang, drei Weine aus der **neuen Welt**, welche wir mit Genuss kredenzen können:

- **Malbec Barrel Selection, Mendoza 2023,**
- **Pyros Appellation Malbec, Valle del Pedernal 2020**
- **Pyros Vineyard Block 4 Malbec, Valle del Pedernal 2018**

Sami zeigt damit auf, dass argentinischer Malbec durch kräftige Frucht, weiche Tannine und Aromen von Brombeere, Pflaume, Kirsche und dunkler Schokolade überzeugen.

Wie üblich bei einem Wine & Dine vergeht die Zeit im Fluge. Schon wird das Dessert serviert. Es gibt eine **«Schokoladen-Orangentarte mit karamellisierten Nüssen und marinierten Rosinen»**.

Hier hat Sami noch eine Überraschung für uns. Nein, es gibt keinen Malbec, sondern etwas ganz Spezielles. Etwas, was auch bei den Freiämter Weinfreunden eher selten auf den Tisch kommt.

Es ist ein **Ice Wine Dulce Enero** aus der Region Kastilien-La Mancha in Spanien. Der Weinberg liegt auf 1100 Meter über Meer und ist vermutlich der einzige Eiswein im heißen Spanien.

Perfekt zur Tarte. Intensive Noten nach Aprikose, Zitrone, tropischen Früchten und Gewürzen. Süß, aber nicht klebrig.



Mit diesem aussergewöhnlichen Dessertwein, welcher allenfalls auch zu Schimmelkäse (Roquefort) oder zu einer feinen Zigarre passt, geht dieser Abend langsam zu Ende. So beendet Sami mit uns seinen Rundgang durch die Welt der Malbecs.

Man spürt, er erzählt nicht nur, er lebt das, was er erzählt. Ein Mann voller Leidenschaft für die Weine der Malbec-Welt und die Geschichten darüber.

So wird uns dieses Wine & Dine und das Thema Malbecs noch lange in guter Erinnerung bleiben. Ein toller und lehrreicher Abend ist es.

- Die verkosteten Weine und die Geschichten darüber begeistern
- Die Küche der Linde hat wieder einmal mehr exzellent geliefert
- Das Service Team hat mit Bravour bestanden



Auch Sami hat der Abend mit uns viel Spass gemacht. Er bedankt sich für's Zuhören und die Aufmerksamkeit, welche wir ihm und dem Malbec entgegenbringen. War auch von unserer Seite kein Problem bei diesem tollen Thema.

Marcel Kopp / März 2026