



ZWEIFEL

1898

AKTION GÜLTIG VOM 16.03. BIS 25.04.2026

SPRING EDITION

LEICHT, FRISCH, FRÜHLINGSWEINE!

Unsere bunte Weinvielfalt für die ersten wärmenden Sonnenstrahlen, für kreative Frühlingsgerichte, für Frühlingsgefühle!



Schweiz
LOYAL, RÄUSCHLING
AOC Zürichsee
Zweifel 1898 | 2024

Trauben aus Höngg und vom Lattenberg in Männedorf – die perfekte Verschmelzung von Stadt und See. Grüner Apfel und Birne prägen den Duft, ein aromatischer Abgang rundet harmonisch ab. Ein sanfter Löwe, der für Loyalität und Charakter steht.



Räuschling



Weisser Spargel,
Fisch vom Zürichsee, Apéro

75cl | 31002724
Fr. 15.80 statt 19.80



REZEPT MIT HERZ! VRENIS GENUSSECKE

SPARGELSALAT MIT EI

Wenn die Spargelsaison beginnt, steht bei Vreni Giger alles im Zeichen von Frische, Klarheit und Produktqualität. Die «Köchin des Jahres 2003» versteht es wie kaum eine andere, aus wenigen, ausgesuchten Zutaten ein Gericht mit Tiefe und Eleganz zu kreieren.

Ihr Spargelsalat mit Ei ist eine Hommage an die saisonale Küche: Zart gegarter Spargel trifft auf fein gehackte Eier, die als cremige, natürliche Sauce das Gericht verbinden und ihm eine sanfte Fülle verleihen. Dazu kommt würziger Rohschinken, der mit seiner aromatischen Salzigkeit einen spannenden Kontrast setzt. Ein eleganter, zugleich bodenständiger Frühlingsklassiker – pur, harmonisch und voller Genuss.

6 weisse Spargeln, geschält
6 grüne Spargeln, frisch angeschnitten
2 hartgekochte Eier
1/2 Zwiebel
100 ml Pommelessig
100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
6 Scheiben Rohschinken
Radieschen und Salatspitzen als Garnitur

Wasser mit etwas Salz und Zucker aufkochen und den Spargel darin bissfest garen. Die Eier schälen und klein würfeln, die Zwiebel fein hacken und alles mischen. Mit Essig und Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spargelstangen – weisse und grüne abwechselnd – auf den Tellern anrichten und die Eimischung darüberggeben. Den Rohschinken in kleine Stücke reissen und darüber verteilen. Mit Radieschen und Salatspitzen garnieren.

Guten Appetit!





Schweiz
CLAVIEN SAUVIGNON BLANC
AOC Valais | Bercoula SA | 2023
Eine eher ungewöhnliche
Sorte fürs Wallis, exzellent
gereift in nördlicher Exposition.
Holunderblüte, Litschi und
Kräuter treffen auf feinen
Akazienholz-Schmelz. Dicht,
elegant und lang im Abgang –
ein Wein mit alpiner Seele, der
Lust auf mehr macht.



Sauvignon Blanc



Bärlauch-Pesto, grüner
Spargel, Sushi

75cl | 34022723
Fr. 20.00 statt 25.00



Schweiz
TERRE ALTE BIANCO
DI MERLOT
DOC Ticino | Gialdi SA | 2024
Ein weiss gekelterter Merlot
voller Finesse: Süsser Pfirsich,
Williamsbirne und florale
Nuancen verbinden sich mit
überraschend viel Schmelz.
Frisch und mineralisch im
Abgang – ein raffinierter
Genuss mit einer grossen
Portion Tessiner Sonne im Glas.



Merlot



Geflügel, Fisch,
Tessiner-Platte

75cl | 36100724
Fr. 14.50 statt 18.50



Italien
LUGANA LIMNE
DOC Lugana
Tenuta Rovaglia | 2024
Südlich vom Gardasee reift
dieser Lugana und vereint
Kraft mit zartem Duft. Das
vielschichtige Bouquet
präsentiert sich mit weissen
Blüten und Zitrusfrüchten.
Am Gaumen lebhaft, saftig
und trinkfreudig – ein Wein
mit vollem Körper und
erfrischender Komplexität.



Trebbiano di Lugana



Aperitif, Spargelrisotto,
Gemüsepfanne

75cl | 44710724
Fr. 14.50 statt 19.50



Frankreich
CLARENDELLE BLANC
INSPIRED BY HAUT-BRION
AOC Bordeaux
Clarendelle | 2024
Ein feines Bouquet von Birne,
Pfirsich und zarter Minze
beflügelt diesen weissen
Bordeaux. Die Handschrift
des legendären Château
Haut-Brion überzeugt mit
perfekter Balance und
belebender Frische.



Sémillon, Sauvignon Blanc,
Muscadelle



Austern, Lachs, asiatische
Gerichte

75cl | 42551724
Fr. 18.00 statt 23.00

37.5cl | 42551824
Fr. 8.80 statt 11.20



Spanien
CUATRO RAYAS 0%
Rueda | Cuatro Rayas | 2024
Bei Nacht gelesene Trauben,
mit einem schonenden
Verfahren entalkoholisiert
– dieser Rueda bricht mit
Konventionen und behält doch
seinen typischen Charakter:
ausgeprägte Mineralität, feine
Kräuteraromatik, frische
Zitrusaromen – überzeugende
0 Prozent.



Verdejo



Meeresfrüchte,
Reisgerichte,
Gemüsevariationen

75cl | 40739724
Fr. 9.00 statt 11.80



Kalifornien
CABERNET SAUVIGNON
ENTALKOHOLISIERT
California | Ariel Vineyard | 2023
Inspiriert von Shakespeares
luftigem Geist Ariel, verzaubert
dieser barriquegereifte Wein
seit 1985 mit Cassis und
Schokolade. Sanft entalkoho-
liert, siegte er bereits gegen
Weine mit Alkohol. Ein
trockener, nachhaltiger
Genuss mit weichen Tanninen.



Cabernet Sauvignon



Pizza, Raclette, pikante
Schmorgerichte

75cl | 57006723
Fr. 11.80 statt 15.80



Portugal
VALE DA CALADA ROSÉ
DOC Alentejo
Herdade da Calada | 2022
Typische Rebsorten aus dem
portugiesischen Alentejo,
etwas Reifung auf der Hefe für
cremigen Schmelz und reichlich
Sonne verleihen diesem Rosé
seinen Charakter. In der Nase
zeigen sich Kirschen und
Erdbeeren, am Gaumen endet
er frisch und saftig.



Aragonez,
Touriga Nacional, Castelão



Antipasti, Salate,
grillierte Garnelen

75cl | 47534722
Fr. 10.50 statt 14.50



Schweiz
LA PERNICE
ROSATO DI MERLOT
DOC Ticino
Cantina alla Maggia | 2023/24
Verfeinert von der Wärme des
Maggia-Deltas entfaltet sich
dieser Rosé zart blumig und
intensiv fruchtig mit Aromen von
Blutorangen und roter Johannis-
beere. Als typischer Rosato di
Merlot aus der Sonnenstube der
Schweiz steht er für Leichtigkeit
und pure Trinkfreude.



Merlot



Brotzeitplatte, Lachstatar,
Quiche

75cl | 36404723/24
Fr. 16.90 statt 20.90



Italien
LE CONTESSE PROSECCO
EXTRA DRY
DOC Prosecco | Le Contesse
Apfel, Birne und Amaretti
treffen auf Mandeln und
blumige Noten von Zitrus-
und Orangenblüten. Spritzig
und frisch, ein Prosecco,
der sowohl pur als auch in
leichten Drinks Freude macht.
Perfekt für unser
Apéro(!)rezept.



Glera



Apéro, Gebäck,
Fruchtdesserts

75cl | 45806700
Fr. 11.80 statt 14.80

Spirituose

GIN TONI APERO
Amstutz Manufaktur

Der GIN TONI Apero überzeugt sowohl mit als auch ohne Alkohol mit frischer Bitterorange, zarten Zitrusnoten und einem Hauch mediterraner Leichtigkeit. Hergestellt von der Amstutz Manufaktur aus Rothenburg, einem Unternehmen mit langjähriger Erfahrung in der Spirituosenherstellung. Mit hochwertigen Rohstoffen, natürlichen Aromen und kreativen Ideen entstehen hier moderne, genussvolle Produkte, die für Qualität und Freude am Genuss stehen.



Gin, Wermut, Bitterorange

70cl | 9507735
Fr. 14.50

GIN TONI APERO ALKOHLFREI
Amstutz Manufaktur

70cl | 9507734
Fr. 12.90

GIN TONI APERO DRINKEMPFEHLUNG



60ml GIN TONI APERO
90ml LE CONTESSE PROSECCO
30ml MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE
ORANGENSCHLEIBE ZUM GARNIEREN

Und so wird es gemacht:

Glas mit Eiswürfeln füllen. GIN TONI Apero, Prosecco und Mineralwasser eingießen und kurz umrühren. Mit einer Orangenschleibe garnieren.

Et Voila!





Schweiz
OCIOTO CUVÉE ROT
AOC Zürich | Zweifel 1898 | 2023
Kräftig und süssbeerig, mit Noten
von Rosinen und reifen
Himbeeren, schmeichelt dieser
Bestseller dem Gaumen mit
schöner Fülle und klingt weich
aus. Der Pinot Noir und die
charaktervollen Piwi-Sorten vom
Regensberg reifen in Hängung
zwölf Monate im Holz.



Pinot Noir, Cabernet Cortis,
Cabernet Cubin, Monarch,
Léon Millot, Regent



Asiatische Küche, Grilladen,
Schokoladen-Desserts

75cl | 30555723
Fr. 19.80 statt 24.80

37.5cl | 30555822
Fr. 10.50 statt 13.20



Schweiz
L'USIGNOLO
DOC Ticino
Cantina alla Maggia | 2022
Rote Früchte treffen auf zarte
Röstaromen, dazu ein Hauch von
getrockneten Blumen, Orangen-
schalen und Gewürzen. Trocken,
elegant und frisch, mit Struktur
und schönem Reifepotenzial -
ein wunderbarer Allrounder aus
der Lago Maggiore-Region.



Merlot



Risotto mit Pilzen, Tatar vom
Rind, Aperitif

75cl | 36430722
Fr. 15.90 statt 19.90

FOODPAIRING ROTWEIN

HARMONIE IM GLAS
UND AUF DEM TELLER

GRUNDPRINZIPIEN DES FOODPAIRINGS

Ein gelungenes Foodpairing lebt vom Gleichgewicht: Feine, vielschichtige Gerichte verlangen nach einem ebenso komplexen Wein, während rustikale Speisen gut mit unkomplizierten Rotweinen harmonieren. Entscheidend ist dabei weniger die Hauptzutat als die Zubereitungsart: Röstaromen, Grillen oder Schmoren wirken besonders harmonisch mit den Tanninen eines Rotweins. Auch Saucen, Gewürze und Beilagen fungieren als geschmackliche Brückenbauer – geschmortes Gemüse etwa puffert Säure.


AROMEN IM ZUSAMMENSPIEL


Salz mildert Tannine und betont die Fruchtigkeit, Säure unterstreicht fruchtige Noten, während Bitterkeit, Schärfe oder Süsse einen Rotwein strenger wirken lassen. Wer Gericht und Wein bewusst aufeinander abstimmt, sorgt für ein harmonisches Genusserebnis.





Spanien
FLORES DE CALLEJO
DO Ribera del Duero
Felix Callejo | 2024
Kurz im grossen Holz gereift,
bewahrt dieser fruchtbetonte
Tinto Fino seine Frische und
Ursprünglichkeit. Noten von
saffigen Pflaumen und dunklen
Beeren verschmelzen. Als
jüngster und regionaler Wein des
Gutes zeigt er sich lebendig und
charmant.

 Tinto Fino (Tempranillo)


 Lamm, würzige
Fleischgerichte


75cl | 40050723
Fr. 14.80 statt 18.50

150cl | 40050622/23
Fr. 32.00 statt 39.50



Italien
ROSSO VENETO DROPS BY
CECILIA BERETTA
IGT Veneto
Pasqua Vigneti e Cantine | 2021
Ein Wein aus dem Veneto, der
die Leichtigkeit und Frische der
Region spiegelt. Fruchtige Noten
von roten und schwarzen
Kirschen begleiten ihn, am
Gaumen weich und rund.
Modern, geradlinig – ein
unkomplizierter Tropfen für
jeden Tag.

 Corvina, Merlot


 Kalbfleisch, Pasta, Polenta

75cl | 44641721
Fr. 12.50 statt 15.50



Italien
TENUTE DEL POJO,
IMPERIUM, RISERVA
DOP Montepulciano d'Abruzzo
Di Camillo | 2021
Das Aushängeschild von Di
Camillo entfaltet intensive Aromen
von reifen Heidelbeeren und
Gewürzen, wirkt dicht und zugleich
harmonisch. Die Reife im Barrique
schenkt ihm Tiefe und eine feine
Röstaromatik.

 Montepulciano


 Pizza, Ossobuco,
Grillspezialitäten


75cl | 44646721
Fr. 16.00 statt 20.50

150cl | 44646619/20
Fr. 36.00 statt 46.00



Italien
SUSUMANIELLO DEL SALENTO
IGP Salento
Varvaglione Vigne & Vini | 2022
Die Sonne Apuliens spiegelt
sich in diesem Wein mit
getrockneten Pflaumen- und
Brombeernoten, unterlegt
von einem feinen süss-wür-
zigen Charakter. Der Ausbau
im grossen Holz belohnt ihn
mit sanfter Fülle und weichen
Tanninen – ein einladender
Tropfen.

 Susumaniello

 Lasagne, Gitzzi, Pasta mit
Meeresfrüchten

75cl | 45801722
Fr. 14.50 statt 18.50

VERANSTALTUNGEN

Besuchen Sie uns an der Expovina Primavera 2026
19.-26. März 2026 | Stand C09 | Zürich Puls 5

An allen Zweifel 1898 Standorten
10./11. April 2026 | Spring-Edition Grosse Degustation

ZWEIFEL 1898 HÖNGG
Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich

ZWEIFEL 1898 IM TRAMDEPOT USTER
Riedikerstrasse 5 | 8610 Uster

ZWEIFEL 1898 SANTÉ
Birmensdorferstrasse 155 | 8003 Zürich

ZWEIFEL 1898 IM LÄNDERPARK STANS
Bitzistrasse 2 | 6370 Stans

ZWEIFEL 1898 IM WY GUET
Molkereistrasse 5 | 8645 Jona

ZWEIFEL 1898 BEI SCHATT
Kehlhofstrasse 22 | 8124 Maur

ZWEIFEL 1898 BEI LOOSLI
Gerbeweg 5 | 8708 Männedorf

BESTELLMÖGLICHKEITEN:

Webshop: www.zweifel1898.ch
Mail: info@zweifel1898.ch
Telefon: 044 344 23 43
www.zweifel1898.ch

UNSERE EVENTS:



Privatpreise, einschliesslich Mehrwertsteuer. Keine Rabattekumulierung.
Sämtliche Angaben sind gültig vom 16.03. bis 25.04.2026 und solange Vorrat
der aufgeführten Weine und Jahrgänge. Lieferkonditionen: bis CHF 250.-
unter Verrechnung von CHF 24.- pro Lieferung, ab CHF 250.- franko.

UNSERE PARTNER

Gschänkhüsli, Wehtalerstrasse 38, 8157 Dielsdorf
Haab Getränke, Bleikenstrasse 58, 9630 Wattwil
Schürch Getränke AG, Wurmistrasse 3, 6023 Rothenburg
VinAarau, Obere Vorstadt 40, 5001 Aarau
Wy zum Türmli, Schachen 46, 9063 Stein

