



ZWEIFEL

1898

AKTION GÜLTIG VOM 07.09. BIS 18.10.2026

AUTUMN'S FINEST

WARM. GOLDIG.
HERBSTGENUSS!

Zauberhafte Weine für die schönste
Zeit des Jahres - geerntet mit
Hingabe, erfüllt von Dankbarkeit.



Schweiz
URSUS WEISS

AOC Zürich | Zweifel 1898
2024/25

Urs Zweifel leiht seinen liebsten Assemblagen sogar seinen Namen. Mit dem neuen Jahrgang vereint der Ursus Weiss ausschliesslich widerstandsfähige PIWI-Sorten. Die raffinierte Komposition begeistert mit vielschichtigen Fruchtaromen, feiner Würze und erfrischendem Charme.



Vidal Blanc, Johanner, Sauvitage



Apéroplatte, Raclette, Pilz-Risotto

75cl | 30582724/25
Fr. 18.50 statt 23.00



Schweiz
URSUS ROT

VdP Suisse | Zweifel 1898
2023

Der rote Ursus verbindet die Eleganz des Pinot Noirs, die würzige Finesse des Syrahs und die Kraft des Cabernet Cubins. Der Ausbau im Barrique verleiht ihm zusätzliche Vielschichtigkeit, während sein geschmeidiger Abgang diese bärenstarke Cuvée harmonisch abrundet.



Pinot Noir, Syrah, Cabernet Cubin



Ragout vom Rind, Hirsch-Entrecôte

75cl | 30581723
Fr. 19.80 statt 24.80



Schweiz
MOCIOTO ASSEMBLAGE
ROUGE 3

VdP Suisse | Bercoula SA
2023

Der kräftige Mocioto aus dem Wallis überzeugt mit intensiven Aromen von Himbeeren und Kirschen. Sein robuster Körper und die ausgewogene Struktur machen ihn zu einem vielseitigen Begleiter zu zahlreichen Herbst-Speisen.



Merlot, Diolinoir



Rehpfeffer, Wildsau, Walliser Plättli

75cl | 34003723
Fr. 20.00 statt 25.00



WÜMMET BEI ZWEIFEL 1898

WO HANDARBEIT DEN JAHRGANG PRÄGT

Die ersten Trauben sind gelesen, die Weinlese ist in vollem Gang. Anfang September hat beim Team von Urs Zweifel die diesjährige Ernte begonnen. Nun zeigt sich, was die vergangenen Monate im Rebberg hervorgebracht haben. Nicht jede Rebsorte erreicht zur gleichen Zeit ihre optimale Reife. Deshalb wird genau beobachtet – auch mit Blick auf das Wetter. Kündigt sich Regen an, kann eine frühere Lese entscheidend sein, um die Qualität der Trauben zu sichern.

Woran lässt sich erkennen, wann eine Traube bereit für die Lese ist? Eine wichtige Orientierung bietet der Oechslegrad. Er gibt Auskunft über das Mostgewicht und damit über den Zuckergehalt der Trauben. Doch die Zahl allein entscheidet nicht. Auch Säure, Aromen und Geschmack müssen zueinanderpassen. Erst dieses Zusammenspiel zeigt, ob die Trauben ihre bestmögliche Reife erreicht haben.

In diesem Jahr spielte die grosse Hitze eine besondere Rolle. Sie beeinflusste den Reifeverlauf und verlängerte die Reifezeit. Umso wichtiger sind regelmässige Kontrollen und die Erfahrung unserer Winzerinnen und Winzer, um den idealen Zeitpunkt für die Ernte zu bestimmen.

Bei Zweifel 1898 werden sämtliche Trauben von Hand gelesen. Das ist aufwendig, ermöglicht aber eine präzise Selektion direkt im Rebberg. Nur gesundes und optimal gereiftes Lesegut gelangt in den Keller, wo mit dem Pressen und der Vergärung der nächste Schritt der Weinbereitung beginnt.

Die Weinlese ist damit nicht nur der Höhepunkt des Rebjahres. Sie ist auch der Moment, in dem sichtbar wird, welchen Charakter der neue Jahrgang entwickeln kann.

NEUHEIT



Italien
WHITE KNIGHT
IGT Toscana
Castello di Gabbiano | 2025
Ein weisser Ritter mit aussergewöhnlichem Charakter: Der Sangiovese sorgt mit feinen floralen Noten und reifem Steinobst für die unverwechselbare Aromatik dieser Cuvée. Cremig, mineralisch und ausgewogen, mit feiner Salzigkeit und spürbarem Nachhall.



Sangiovese, Vermentino



Krustentiere, Antipasti,
Spaghetti Vongole

75cl | 45312725
Fr. 14.80 statt 17.80



Italien
DARK KNIGHT
IGT Toscana
Castello di Gabbiano | 2024
Dieser ritterliche Begleiter präsentiert sich mit toskanischer Seele: Reife Beeren sowie feine Kaffeenoten prägen sein ausdrucksstarkes Bouquet. Weiche, runde Tannine und ein stimmiger Abgang machen ihn zum idealen Wein für genussvolle Stunden.



Cabernet Sauvignon,
Merlot, Sangiovese



Grilladen, Käseplatte,
Ghackets mit Hörnli

75cl | 45310724
Fr. 19.80 statt 24.80

150cl | 45310623/24
Fr. 44.00 statt 54.00



Österreich
DIE DIVA, RIESLING
SMARAGD
Wachau | Weingut Eder | 2023
Wie eine grosse Bühnenkünstlerin besticht dieser Riesling mit einem eindrucksvollen Auftritt. Aromen von reifen Marillen und saftigem Pfirsich treffen auf feine Mineralität, lebendige Pikanz und ein langes, komplexes Finale.



Riesling



Sushi, würzige Currys,
zarter Fisch

75cl | 40132723
Fr. 22.40 statt 26.40

NEUHEIT



Frankreich
GRAND VIN SEC DE LAFAURIE
PEYRAGUEY
AOC Bordeaux | Château
Lafaurie Peyraguey | 2024
Sauvignon Blanc bringt Frische und lebendige Frucht, Sémillon sorgt für Fülle und Cremigkeit. Der teilweise Ausbau im Barrique unterstreicht die Komplexität dieses trockenen Bordeaux Blancs. Zitrusfrüchte, Aprikosen und florale Noten treffen auf eine elegante, ausgewogene Struktur.



Sauvignon Blanc,
Sémillon



Grillierter Fisch, Austern,
Kürbisravioli

75cl | 43094724
Fr. 36.00 statt 43.00



Kalifornien
CHARDONNAY R COLLECTION
AVA California | Raymond | 2024
Die R Collection kombiniert Kaliforniens vielfältige Weinlandschaften mit fünf Generationen Weinbau-Erfahrung. Hier verschmelzen die Frische der kühlen Küstenlagen mit der Reife der wärmeren Weinberge im Landesinneren. Feine Fruchtaromen, florale Noten und eine dezente Cremigkeit sorgen für einen ausgewogenen Stil.



Chardonnay



Geflügel, cremige Pasta,
Quiche

75cl | 55143724
Fr. 15.90 statt 18.90



Italien
BELLUSSI PROSECCO
SUPERIORE EXTRA DRY
Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG | Bellussi
Valdobbiadene gilt als eine der renommiertesten Herkunftsregionen für Prosecco. Sorgfältig ausgewählte Trauben prägen diesen Prosecco Superiore von Bellussi mit einer feinen Aromatik von Apfel, Birne und dezenten Mandelnoten sowie einem ausdrucksstarken Charakter.



Glera



Apéro, Antipasti,
Fruchtedesserts

75cl | 45817000
Fr. 15.90 statt 19.90

150cl | 45811600
Fr. 36.00 statt 43.00



Portugal
PORTO DALVA WHITE
 DOC Porto | C. da Silva
 Hergestellt nach der traditionellen Portwein-Methode, bei der die Gärung durch die Zugabe von Weindestillat gestoppt wird. Dieser White Port entsteht aus der Vermählung verschiedener Weine, die unterschiedlich lange gereift sind. Er präsentiert sich jung, frisch, floral und mit einem feinen Charakter.



Malvasia Fina, Viosinho, Donzelinho, Gouveio



Frische Früchte, Aperitif

75cl | 48000700
Fr. 14.50



Italien
PRIMITIVO SFIZIO
 IGP Puglia | Masseria Civitella by Tinazzi | 2024
 Wenn die Tage kürzer werden, ist dieser fruchtig-intensive Primitivo genau der richtige Begleiter. Mit Aromen von reifen Beeren, feinen Gewürzen und Dörrfrüchten bringt er Wärme ins Glas. Am Gaumen zeigt er sich angenehm süsslich – perfekt integriert und ausgewogen.



Primitivo



Gemüse-Variationen,
 Schmorgerichte,
 Lammrücken

75cl | 45781724
Fr. 10.50 statt 12.90

DRINKEMPFEHLUNG WHITE PORT TONIC

Ein erfrischender, leicht bitterer Aperitif mit weissem Portwein und Tonic Water – perfekt als unkomplizierter Drink zum Apéro.

5CL WEISSER PORTWEIN
10–15CL TONIC WATER
EISWÜRFEL

1–2 SCHEIBEN ZITRONE ODER LIMETTE
OPTIONAL: FRISCHE MINZE ODER ROSMARIN

Und so wird es gemacht:

Ein grosses Weinglas oder Longdrinkglas mit Eiswürfeln füllen. Den weissen Portwein über das Eis geben. Mit gut gekühltem Tonic Water auffüllen. Kurz und vorsichtig umrühren. Mit einer Zitronen- oder Limettenscheibe garnieren. Nach Wunsch etwas frische Minze dazugeben.

Tipp: Für einen kräftigeren Drink etwa 6 cl Portwein und 10 cl Tonic verwenden. Für eine leichtere Variante einfach mehr Tonic Water nehmen.

CHEERS!



REZEPT MIT HERZ! VRENIS GENUSSECKE

Österreich
ZWEIGELT RUST

Burgenland
Regina + Günter Triebaumer

2023/24

Ein Burgenland-Zweigelt, wie er im Buche steht: Ausdrucksstark mit Aromen von reifen Kirschen, dunkelwürzigen Noten und einem Hauch von Weissm Pfeffer. Saftig, aromatisch und der passende Begleiter für die goldene Jahreszeit.



Zweigelt



Gebratene Pilze, Pasta mit Wild Ragout, Marroni

75cl | 40263723/24

Fr. 13.80 statt 16.80



REHRÜCKEN IN DER MARRONIKRUSTE MIT GLASIERTEN MARRONI

Die tiefgekühlten Marroni in Salzwasser blanchieren und sofort abschütten, aber nicht abschrecken. Den Zucker karamellisieren, mit dem Rotwein ablöschen und aufkochen. Die Marroni dazugeben, salzen und etwa 5 Minuten weich kochen. Die Marroni aus dem Sud nehmen, den Rahm dazugießen und den Fond zu einer cremigen Sauce einkochen. Die Marroni wieder dazugeben und nochmals aufkochen.

Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in der heißen Bratbutter rund herum anbraten, auf ein Backblech legen und im Ofen bei 160 Grad etwa 10 Minuten nachgaren lassen. Die Innentemperatur sollte ungefähr 42 Grad erreicht haben.

Für die Kruste die Marroni in Salzwasser weich kochen, abgießen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in der Butter andünsten, die weich gekochten Marroni dazugeben und mitdünsten. Mit einer Gabel alles zu einer püreeartigen Masse zerdrücken, mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Eigelben binden und die gehackten Kräuter daruntermischen. Die Krustenmasse auf dem Rehrücken verteilen und unter dem vorgeheizten Backofengrill kurz überbacken.

Die glasierten Marroni auf die Teller geben, den Rehrücken in Scheiben aufschneiden, zu den Marroni legen und mit etwas Jus überziehen.

Zutaten

Glasierte Marroni:
300g Marroni, tiefgekühlt
100g Zucker
200ml Rotwein
Salz
200ml Rahm

Rehrücken:
900g Rehrückenfilet
Salz, Pfeffer
2EL Bratbutter
100g Marroni, tiefgekühlt
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2EL Butter
2 Eigelb
Thymian, Rosmarin

NEUHEIT



Frankreich
CHÂTEAU ROCHEYRON
AOC St. Emilion Grand Cru
Château Rocheyron | 2017/18/19
Schwarze Kirschen, vielschichtige Kräuteraromen und feine Mineralität spiegeln das Terroir der kalkhaltigen Böden von Saint-Émilion wider. Seit 2010 führen Silvio Denz und Peter Sisseck dieses aussergewöhnliche Spitzenweingut, das konsequent biodynamisch bewirtschaftet wird.



Merlot, Cabernet Franc



Rehrücken, Chateaubriand

75cl | 42991717/18/19
Fr. 82.00 statt 98.00



Portugal
RED RESERVA
DOP Douro | Quinta do Cume | 2019
Das Douro ist weltberühmt für seine Portweine – doch auch seine trockenen Rotweine erfreuen sich längst grosser Beliebtheit. Alte Reben, typische Douro-Rebsorten und ein klassischer Ausbau prägen diesen charaktervollen Wein. Fruchtbetont mit dunklen Früchten, feiner Würze und schön eingebundener Holzaromatik.



Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz



Kräftige Rindfleischgerichte, würziger Käse

75cl | 47873719
Fr. 28.00 statt 34.00



Spanien
MONASTRELL JULIA
DO Valencia | De Moya | 2021/22
Monastrell stammt ursprünglich aus der Region Valencia und steht für dunkle, kraftvolle Weine und intensive Brombeeraromen. Dank 60-jähriger Rebstöcke und 18-monatigem Ausbau im Barrique zeigt sich Julia ausdrucksstark und lebhaft – eine gelungene Interpretation dieser Rebsorte.



Monastrell



Steaks vom Grill, Lasagne, Steinpilze

75cl | 40056721/22
Fr. 16.80 statt 21.00



Spanien
INICI
DOQ Priorat | Merum Priorati 2022
Typische Priorat-Rebsorten verleihen diesem Rotwein seinen Charakter. Rote Beeren, balsamische Noten und feine Anklänge von Vanille und karamellisierten Nüssen sorgen für ein harmonisches Aromenspiel. Fruchtbetont, kräftig und mit weichen Tanninen.



Garnacha, Carignan, Syrah, Cabernet Sauvignon



Mexikanische Küche, Tapas, Rindsbraten

75cl | 46231722
Fr. 23.50 statt 28.50

150cl | 46231621
Fr. 52.00 statt 62.00

VERANSTALTUNGEN

NEU HABEN WIR FÜR NOCH MEHR WEINGENUSS UNSERE
FOKUSDEGUSTATIONEN PRO STANDORT AUFGETEILT.

18./19. September 2026 | Autumn's Finest Grosse Degustation
Standort: Höngg | Maur | Stans

25./26. September 2026 | Autumn's Finest Grosse Degustation
Standort: Santé | Männedorf | Uster

25.-27. September 2026 | Höngger Wümmefäsch

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 Rabattkumulierung.
Sämtliche Angaben sind gültig vom 07.09. bis 18.10.2026 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