



ZWEIFEL

1898

AKTION GÜLTIG VOM
01.06. BIS 19.07.2026

SUMMER WINES

SOMMER. SONNE.
WEIN IM GLAS!

Passende Weine für sonnige Apéros
für den Grillplausch mit Freunden,
für eine prickelnde Abkühlung im
Schatten – für Sommer im Glas!



Schweiz

QUINTETT ASSEMBLAGE WEISS

Ostschweizer Landwein

Zweifel 1898 | 2024

Mit fünf Rebsorten, filigranem Charme und einer angenehmen Süsse wird diese Cuvée zum perfekten Sommerhit: frische Würze, leicht exotische Noten von Mango und Litschi sowie ein süffiger Abgang unterstreichen die Verspieltheit dieses authentischen

Schweizer Weins.



Riesling-Silvaner, Sauvignon Blanc, Rhein Riesling, Chardonnay, Würzer



Apéro, asiatische und mexikanische Küche

75cl | 30200724

Fr. 19.80 statt 22.80



FOODPAIRING WEISSWEIN

VIELSEITIGE KOMBINATIONEN

Die klassische Regel «Rotwein zu Fleisch, Weisswein zu Fisch» gilt längst als überholt. Moderne Kulinarik lebt von überraschenden Kombinationen und genau hier zeigt Weisswein seine Vielseitigkeit.

Der internationale Trend hin zu mehr Weisswein ist eng mit seiner gestiegenen Qualität verbunden. Längst haben sich Weissweine vom klassischen «Apérowein» zu vielseitigen Essensbegleitern entwickelt, die hervorragend zur modernen, multikulturellen Küche passen. Besonders Gerichte aus dem asiatischen oder südamerikanischen Raum harmonisieren ausgezeichnet mit Weissweinen: Fruchtigkeit, Frische und eine feine Süsse gleichen intensive Aromen und Schärfe elegant aus. So federt beispielsweise der Quintett die Würze exotischer Speisen angenehm ab.

Grundsätzlich gilt beim Foodpairing: Leichte, unkomplizierte Weissweine passen ideal zu feinen, eher zurückhaltenden Gerichten oder lassen sich unkompliziert als Apéro geniessen. Mit zunehmender Struktur, Komplexität und Charakter erweitern sich auch die kulinarischen Möglichkeiten des Weins. Der Clavier Humagne Blanc etwa begleitet mit seiner feinen Eleganz zarte Fischgerichte besonders harmonisch.

Generell eignen sich Weissweine mit lebendiger Säure hervorragend zu säurereichen Speisen, da sich die Frische von Wein und Gericht gegenseitig ergänzt. Ebenso funktioniert die Spritzigkeit vieler Weissweine sehr gut mit salzigen Speisen. Gehaltvolle Weissweine wiederum passen ausgezeichnet zu gebratenen Gerichten und feinen Röstaromen.

Gerade diese Vielseitigkeit macht Weisswein heute auch zu einer spannenden Alternative zu Rotwein – selbst als Begleiter zu Fleischgerichten.



Schweiz
CLAVIEN HUMAGNE BLANC
AOC Valais | Bercoula SA | 2023
Zu dieser Walliser Besonderheit gehört eine schöne Tradition: Frischgebackenen Müttern wurde Humagne Blanc zur Regeneration geschenkt – ein Brauch, der bis heute lebt. Der Duft von Linden- und Aprikosenblüten, frische Eleganz und eine ausgeprägte Struktur machen ihn einzigartig.



Humagne Blanc



Zarter Fisch, helles Fleisch,
Sushi

75cl | 34026723
Fr. 24.50 statt 29.00



Italien
FIANO PUGLIA «DYSMÈ»
IGP Puglia | Tinazzi | 2025
Die antike Traubensorte Fiano wurde bereits von den Römern kultiviert und ist in Süditalien heimisch. Der Name «Dysmè», griechisch für Sonnen-
untergang, spiegelt sich im goldgelben Leuchten des Weins. Zitrusaromen und voller Geschmack bringen Summer Vibes ins Glas.



Fiano



Antipasti, gegrillter Fisch,
Risotto

75cl | 45790725
Fr. 11.80 statt 13.80



Spanien
DOÑA LEO BIO, NATURAL WINE
DO Manchuela | Altolandon
2020
Auf fast 1000 Metern Höhe gelegen, steht der Bio-Betrieb Altolandon für besonders frische Weine. Die Muskat-Trauben werden spontanvergoren und trocken ausgebaut – und begeistern mit lebendiger Säure, würzig-mineralischen Noten und blumigen Aromen.



Moscatel



Asiatische Currys, Gemüse-
pfanne, Aperitif

75cl | 40620720
Fr. 12.90 statt 14.90



Kalifornien
CHARDONNAY ALKOHOLFREI
California | Ariel Vineyard | 21/23
Benannt nach Ariel aus Shakespeares «Der Sturm», zeigt sich dieser entalkoholisierte Chardonnay rund und ausgewogen. Tropische Frucht, Apfel und Butterscotch verbinden sich mit einer leichten Barrique-
note zu einem harmonischen, fein strukturierten Wein.



Chardonnay





Jakobsmuscheln,
Reisgerichte, cremige Pasta

75cl | 57008721/23
Fr. 13.80 statt 15.80



Schweiz
URSUS ROSÉ
AOC Aargau | Zweifel 1898 | 24/25
Im Aargauer Winzerdorf Remigen entsteht dieser Rosé aus sorgfältig gepflegten Reben von Freunden und eigenen Parzellen. In der Nase zeigen sich Erdbeeraromen, am Gaumen sorgt ein lebendiges Süsse-Säure-Spiel für Spannung und sommerliche Leichtigkeit.


 Pinot Noir, Garanoir, Monarch


 Salate, grillierte Garnelen, Bratwurst

75cl | 31710724/25
Fr. 16.80 statt 19.80



Frankreich
CHÊNE BLEU ROSÉ
VdP de Vaucluse
SAS Chêne Bleu | 2025
Mit eleganter Handschrift präsentiert Chêne Bleu seinen Rosé als modernen Ausdruck provenzalischer Bio-Weinkultur. Mineralische Himbeeraromen und ein Hauch Pfeffer verleihen dem vielschichtigen, harmonisch runden Geschmacksbild zusätzliche Tiefe.


 Grenache, Syrah, Mourvèdre


 Lammspiess, Meeresfrüchte, würzige Salate

75cl | 43173725
Fr. 24.00 statt 29.00
150cl | 43173623
Fr. 52.00 statt 62.00



Italien
FREEDA ROSÉ, CECILIA BERETTA
IGT Trevenezie
Pasqua Vigneti e Cantine | 24/25
Aus dem Veneto und von Corvina geprägt, vereint dieser frische Rosé saftige Noten von Sauerkirsche mit feiner Würze und unterstreicht so seinen fruchtbetonten, verspielten Charakter. Leicht und farbenfroh wirkt er wie gemacht für unbeschwerte Sommertage.

 Corvina, Cabernet Sauvignon, Carmenère


 Chicken Wings, Kartoffelsalat, Kalte Platten

75cl | 44603724/25
Fr. 13.00 statt 15.50



Spanien
PERE VENTURA ROSÉ
EXTRA DRY PRIMER
DO Cava | Pere Ventura Family Wine Estate
Während rund 15 Monaten reift dieser Extra Dry und bleibt doch frisch und lebendig. Aromen von roten Früchten kombiniert mit feinen floralen Noten. Am Gaumen eine dezente Süsse mit Beeraromen und sanfter Perlage – unkompliziert, fruchtig und angenehm leicht.


 Trepat


 Sommerapéro, Fruchtdesserts, scharfe Gerichte

75cl | 46237700
Fr. 14.00 statt 16.50




Argentinien
CHANDON GARDEN SPRITZ
Chandon
Diese Schaumwein-Kreation aus Argentinien bringt südamerikanisches Flair und wird mit einem einheimischen Likör verfeinert. Pikante Noten von frischer und getrockneter Orangenschale verbinden sich mit Kräutern und Gewürzen zu einer belebenden, bittersüssen Balance.


 Chardonnay, Pinot Noir, Semillon & Likör aus Gewürzen & Orangen

 Mit Eis, Rosmarinzwig und Orangenschale als Drink zur Sommerparty

75cl | 40372700
Fr. 16.80 statt 18.80

Frankreich
LA CHAPELLE DE
LAFaurIE-PEYRAGUEY
AOC Sauternes | Château
Lafaurie-Peyraguey | 2020
Ein jugendlich-frischer
Sauternes mit sommerlichem
Charme. Im Bouquet entfalten
sich Aromen von Ananas,
Aprikose und Mango. Am
Gaumen zeigt er sich seidig
und mit fruchtigem Nach-
hall – ein süsser Genuss voller
Leichtigkeit.

 Semillon, Sauvignon Blanc

 Dessertvariationen, Käse,
Terrinen

75cl | 43092720
Fr. 39.50 statt 44.50

37.5cl | 43092815/20
Fr. 21.00 statt 24.00



SOMMER DRINKEMPFEHLUNG

SWEETZ L'ORIGINAL

Ein perfekter Sommer-Apéro:
Dieser erfrischende Drink begeistert mit seiner
Leichtigkeit und Eleganz. So wird jeder Apéro zu
einem genussvollen Erlebnis unter der Sonne.

6 cl SAUTERNES
LA CHAPELLE DE LAFaurIE-PEYRAGUEY
1 ORANGE (Bio oder unbehandelt)
3 EISWÜRFEL

Und so wird es gemacht:

Kühlen Sie Ihr Weinglas, indem Sie drei Eiswürfel
hineingeben und diese an den Wänden
entlangrollen lassen. Giessen Sie 6 cl Sauternes
hinzu. Schälen Sie die Orange mit einem
Sparschäler, sodass Sie eine breite Schale
(etwa daumengross) erhalten. Reiben Sie die
Schale am Glasrand entlang, um das Glas zu
aromatisieren, und drücken Sie sie dann leicht
darüber, um die Aromen freizusetzen. Geben Sie
sie schliesslich zum Wein und zu den Eiswürfeln.

SANTÉ!



Frankreich
CHÂTEAU CAP DE FAUGÈRES
AOC Castillon Côtes de Bordeaux
Château Cap de Faugères
2019/20/22

Saftige Aromen dunkler Beeren
treffen auf feine Würze und eine
dezent mineralische Frische. Am

Gaumen elegant, weich und
harmonisch mit sommerlicher
Trinkfreude. Ein charmanter
Bordeaux und stilvoller
Essensbegleiter für
warme Tage – mit attraktivem
Preis-Genuss-Verhältnis.



Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon



Grillspezialitäten, Burger,
einfach so geniessen

75cl | 42590719/20/22
Fr. 14.50 statt 17.50



REZEPT MIT HERZ! VRENIS GENUSSECKE

ZWEIERLEI VOM LAMM

Wenn der Duft von langsam geschmortem Lamm durch den Garten zieht, wird aus einem warmen Abend schnell ein kleines Fest. Dieses Rezept stammt von unserer Gastgeberin und Köchin Vreni Giger und verbindet kräftige Aromen mit feiner Eleganz.

Die Lammragout in einem ofenfesten Schmortopf in heisser Bratbutter rundherum kräftig anbraten, bis das Fleisch eine schöne braune Kruste hat. Herausnehmen, beiseitestellen und das überschüssige Bratfett abgiessen. Karotte, Sellerie und Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in derselben Pfanne langsam anrösten, bis die Röstaromen sich entfalten. Mit Rotwein ablöschen, dabei den Bratensatz sorgfältig lösen und leicht einkochen lassen. Anschliessend mit Lammfond oder Kalbsjus auffüllen und aufkochen.

Die Lammhuff wieder in den Topf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei 160 Grad rund 1½ Stunden im Ofen schmoren lassen, bis das Fleisch wunderbar weich ist. Falls die Sauce noch etwas zu dünn ist, das Fleisch kurz herausnehmen und den Jus weiter einkochen lassen, bis er schön sämig wird. Danach das Fleisch wieder begeben.

Für die rosa gebratene Variante die Lammhuff lediglich mit Salz und Pfeffer würzen, in heisser Bratbutter rundum anbraten und anschliessend bei 160 Grad etwa 10 Minuten fertig garen. Kurz ruhen lassen – so bleibt das Fleisch wunderbar saftig und zartrosa. Danach aufschneiden, anrichten und mit etwas Lammjus überziehen.

Zutaten

2 Lammhälften
300g Lammragout
Bratbutter
½ Karotte, geschält
1 kleine Zwiebel
¼ Sellerieknolle, geschält
100 ml Rotwein
300 ml Lammfond oder Kalbsjus
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Dazu passen im Sommer hervorragend
Auberginen oder eine würzige Peperonata.



Chile
CABERNET SAUVIGNON
 UNGRAFTED
 DO Maipo | De Martino | 2021/23
 Wurzelechte Rebstöcke sind mittlerweile eine Seltenheit, aber in Chile bei De Martino findet man sie noch in der «Ungrafted»-Linie. Ihr Cabernet Sauvignon reift 12 Monate im französischen Barrique und zeigt intensive Aromen von schwarzen Kirschen, mit Dichte und Fülle.


 Cabernet Sauvignon


 Rind, Grilladen,
Châteaubriand

75cl | 52028721/33
Fr. 16.80 statt 19.80



Spanien
12 UVAS DE LA SUERTE CRIANZA
 DO Utiel-Requena
 Casa Lo Alto | 2021
 Eine kraftvolle Cuvée mit intensiven Aromen dunkler Früchte und feinen Noten schwarzer Schokolade. Am Gaumen vollmundig, mit weichen Tanninen und viel Ausdruck – spanische Power und sommerliche Lebensfreude im Glas.

 Tempranillo, Grenache,
Syrah, Cabernet Sauvignon

 Grillspeis, Lasagne,
Geflügel

75cl | 46300721
Fr. 14.80 statt 18.80

150cl | 46300620/21
Fr. 32.00 statt 42.00



Italien
LO ZOCOLAIO, SUCULÉ
 DOC Barbera d'Alba Superiore
 Fratelli Martini | 2022
 Ein Piemonteser mit italienischer Finesse: Der Duft nach Rosen und konzentrierten roten Früchten wird ergänzt durch zarte Vanillenoten aus dem Barriqueausbau. Am Gaumen ausgewogen mit weichen Tanninen – ein vielseitiger Begleiter zu Grillgerichten.


 Barbera


 Gegrilltes Rindfleisch,
gefüllte Pasta,
Schweinswurst

75cl | 43941722
Fr. 14.00 statt 17.80



Portugal
CALADESSA TINTO RESERVA
 DOC Alentejo
 Herdade da Calada | 2021
 Fein integrierte Holznuancen unterstreichen die fruchtigen Noten reifer roter Beeren und verleihen dem Wein einen kräftigen Charakter. Die Tannine präsentieren sich weich und rund. Ein authentischer Vertreter aus dem Alentejo, geprägt von einheimischen Rebsorten.

 Tinta Caiada, Alfrocheiro,
Touriga Nacional

 Lammracks, Entrecôte, Käse

75cl | 47524721
Fr. 17.50 statt 22.50

VERANSTALTUNGEN

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

05./06. Juni 2026 | Summer Wines Grosse Degustation
Standort: Santé | Männedorf | Uster

12./13. Juni 2026 | Summer Wines Grosse Degustation
Standort: Höngg | Maur | Stans

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 01.06. bis 19.07.2026 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, Wehntalerstrasse 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