



ZWEIFEL

1898

AKTION GÜLTIG VOM 29.10. BIS 31.12.2026

WINTER GLOW

FUNKELND.
GENUSSVOLL.
WINTERZAUBER!

Genuss, der verbindet – perfekte
Weine für festliche Augenblicke.



Schweiz
RHEIN RIESLING
AOC Zürich | Zweifel 1898 | 2025
Ein Rhein Riesling aus Zürich?
Selbstverständlich! Eine besondere
Rarität aus Rafz und Otelfingen mit
den typisch fruchtigen Aromen von
Pfirsich, feinen tropischen
Anklängen und einer herrlich
knackigen Säure. Leicht süsslich
und wunderbar frisch, zeigt er sich
besonders schön zum Apéro, zu
asiatischen Gerichten oder als
Begleiter zu Käse.



Riesling



Apéro, Käse

75cl | 31039725

Fr. 19.50 statt 24.00



GESCHENKEZEIT MIT ZWEIFEL 1898

EIN GESCHENK, DAS
VERBINDET

Die Festtage rücken näher!

Suchen Sie ein Geschenk, das Freude macht?
Möchten Sie Mitarbeitenden oder
Geschäftspartnern Wertschätzung zeigen?
Oder einfach einem lieben Menschen
«Danke» sagen? Bei uns finden Sie die
passende Idee.

Ob edle Weine, feine Gourmetprodukte
oder ausgewählte Spirituosen – wir stellen
für Sie mit viel Sorgfalt individuelle Präsente
zusammen. Auf Wunsch ergänzen wir diese
gerne mit Ihrer persönlichen Beigabe. Eine
unkomplizierte Alternative sind unsere
Geschenkkarten: an allen Zweifel-Standorten
und in unseren Restaurants einlösbar, flexibel
aufladbar und praktisch wie eine Kreditkarte
einsetzbar.

Vereinbaren Sie noch heute einen Beratungs-
termin in Ihrem Zweifel 1898 Weinladen – und
verschenken Sie Genuss mit Herz.



Schweiz

CLAVIEN HEIDA

AOC Valais | Bercoula SA
2024

Heida, eine stolze, traditions-
reiche Rebsorte aus dem Wallis,
begeistert mit frischer Säure
und einem Aromenspiel aus
Wildkräutern, Zitrus und grünem
Apfel. Ein Viertel des Weins
reifte in gebrauchten
Schweizer Barriques und
schenkt ihm zusätzliche Tiefe,
Eleganz und Struktur.



Heida



Hellem Fisch, Raclette

75cl | 34024724

Fr. 24.00 statt 29.00



Frankreich

POUILLY FUMÉ LA MOYNERIE

AOC Pouilly Fumé
Michel Redde | 2023

Ein eleganter Sauvignon Blanc
von der Loire mit Aromen von
Zitrus und weissen Früchten,
begleitet von feiner
Feuerstein-Mineralik. Präzise,
frisch und wunderbar
ausgewogen, mit einem langen,
salzig-mineralischen Finale.



Sauvignon Blanc



Truthan, Fisch mit Sauce

37.5cl | 41901823

Fr. 12.80 statt 15.80

75cl | 41901723

Fr. 21.00 statt 26.00



Kalifornien

CHARDONNAY DE LOACH

AVA Russian River | De Loach
2020

Russian River ist als
«Amerikas Burgund» bekannt.
Im Keller bei De Loach wird mit
traditionellen, burgundischen
Techniken gearbeitet. Es
verwundert daher nicht, dass
ihr Chardonnay an die grossen
Burgunder erinnert – komplex,
mit viel Schmelz, Intensität und
einem langen Abgang.



Chardonnay



Gefülltes Poulet,
Kalbfleisch

75cl | 54914720

Fr. 27.00 statt 32.80





Schweiz
MERLOT ZÜRICHSEE
AOC Zürichsee | Zweifel 1898
2023

Unser Merlot vom Zürichsee vereint dunkle Frucht mit feiner Würze und eleganter Tiefe. Aromen von Brombeeren, Kirschen und Zwetschgen treffen auf dezente Mokka- und Holznoten. Am Gaumen weich und samtig, mit schöner Frische und einem harmonischen, langen Abgang.



Merlot



Schmorbraten,
Schokoladenkuchen

75cl | 31153723
Fr. 24.80 statt 29.80



Schweiz
CENTENAIRE PINOT NOIR
AOC Zürich | Zweifel 1898 | 18/22
Pinot Noir zählt zu den edelsten Rebsorten der Welt und steht für vielschichtige, konzentrierte und langlebige Rotweine. Unsere Centenaire-Linie vereint die besten Barriques aus ausgewählten Top-Lagen und verbindet elegante Struktur mit komplexer Aromatik und grossem Reifepotenzial – geschaffen für genussvolle Festtage.



Pinot Noir



Kalbskotelett, Braten, reifer
Hartkäse

75cl | 30564718/22
Fr. 58.00 statt 69.00



Italien
ORMA
IGT Toscana | Podere Orma
21/22

Nach seinem Erfolg mit der Tenuta Sette Ponti beschloss der Modeunternehmer Antonio Moretti, ein neues Projekt in Bolgheri zu starten. Wunder schön, unmittelbar neben der Tenuta dell Ornellaia gelegen, setzt er bei der Podere Orma auf höchste Qualität. Sein Supertuscan ist ein klassischer Bordeaux-Blend mit grossem Potential.



Merlot, Cabernet
Sauvignon, Cabernet Franc



Costata alla Fiorentina

75cl | 45628721/22
Fr. 62.00 statt 72.00



Italien
ORENO
IGT Toscana | Tenuta Sette Ponti
2021

Nach einem Fluss benannt, von Bordeaux inspiriert und mit toskanischer Seele: Dieser elegante Blend vereint Kraft und Finesse. Aromen von Holunderbeeren, Schokolade und feiner Lakritze treffen auf samtige Tannine, eine ausgewogene Struktur und einen langen Nachhall.



Merlot, Cabernet
Sauvignon, Petit Verdot



Kräftige Fleischgerichte,
italienische Küche

75cl | 45626721
Fr. 58.00 statt 72.00

150cl | 45628621
Fr. 165.00 statt 189.00

150cl | 45626620
Fr. 139.00 statt 159.00



Italien
RIPASSO COLLEZ. DI FAMIGLIA
DOP Ripasso d. Valpolicella
Tinazzi | 23/24

Die Linie Collezione di Famiglia vereint das traditionelle Handwerk und den Innovationsgeist des Weinguts Tinazzi. Der Grundwein aus Corvina und Rondinella erfährt eine zweite Gärung auf dem Amarone-Trester. Das verleiht ihm Tiefe, geschmeidige Tannine und intensive Aromen.



Corvina, Rondinella



Pasta, Hartkäse

75cl | 45898723/24
Fr. 18.80 statt 23.80
150cl | 45897621
Fr. 48.00 statt 58.00

3 Liter auch erhältlich.



Spanien
EL CEL
DOQ Priorat | Merum Priorati
19/22

Ein kraftvoller und eleganter Priorat mit intensiven Aromen von dunklen Beeren, Pflaumen und schwarzen Kirschen, begleitet von feinen Noten von Schokolade und Lakritze. Mineralisch, komplex und samtig am Gaumen, mit langem, elegantem Finale.



Grenache, Syrah, Carignan,
Cabernet Sauvignon



Geschmortes Fleisch,
Lammrücken

75cl | 46233719/22
Fr. 75.00 statt 85.00

ROTWEIN IM WINTER

MEHR ALS NUR
EIN KLASSIKER

Wenn die Tage kürzer werden und draussen die Temperaturen sinken, darf es im Glas gerne etwas kräftiger sein. Während im Sommer leichte, frische Weine begeistern, rücken im Winter

Rotweine mit Tiefe, Würze und Charakter in den Mittelpunkt. Sie begleiten gemütliche Abende, festliche Menüs und genussvolle Stunden mit Freunden.

Ob samtiger Merlot oder eleganter Pinot Noir – die Welt der Rotweine ist vielfältig. Aromen von dunklen Beeren, reifen Kirschen und feinen Gewürzen sorgen für Wärme und Tiefe.

Kräftige Rotweine harmonisieren wunderbar mit Schmorgerichten, Wild und würzigen Saucen. Zu Pilzgerichten oder cremiger Polenta passt hingegen ein eleganter Pinot Noir. Und auch zu Fondue oder Raclette kann ein leichter, fruchtbetonter Rotwein eine spannende Alternative sein. Entscheidend ist die Balance zwischen Wein und Speise.

Damit sich die Aromen optimal entfalten, sollte Rotwein nicht zu warm serviert werden. Leichtere Vertreter schmecken häufig bei 14 bis 16 Grad, kräftigere bei 16 bis 18 Grad Celsius besonders gut.

Denn Wintergenuss bedeutet nicht automatisch Schwere. Manchmal überzeugt ein Wein durch Kraft, manchmal durch Eleganz und Finesse. Wer offen bleibt und Neues entdeckt, erlebt Rotwein immer wieder von einer neuen Seite.

Unser Fazit: Wenn draussen die Kälte Einzug hält, wird Rotwein zum vielseitigen Begleiter besonderer Momente. Ob kräftig und würzig oder fein und elegant – entscheidend ist, dass er zum Anlass passt und Freude ins Glas bringt.



Spanien
MAJUELOS DE CALLEJO
 DO Ribera del Duero
 Felix Callejo | 2022
 Für den Majuelos de Callejo werden die beste Tempranillo-Trauben selektioniert. Die kargen Böden der Reblagen verleihen dem Wein Tiefe, Eleganz und grosse Komplexität. Ein Ribera del Duero, der mit den grossen Namen der Region mithalten kann.



Tempranillo



Kräftige, würzige Speisen

75cl | 40052722
Fr. 39.00 statt 47.00

150cl | 40052622
Fr. 83.00 statt 97.00



Frankreich
ASTRALABE
 AOC Côtes du Ventoux
 SAS Chêne Bleu | 19/20
 Die Chêne Bleu-Weinlinie erzählt von der verbotenen Liebe der Klosterschülerin Héloïse mit dem Abt Abélard und ihrem unehelichen Kind Astralabe. Diese Cuvée aus Grenache und Syrah wirkt jugendlich mit leichten Holznoten und würzig-pfeffrigen Aromen – herrlich zu Schmorgerichten.



Grenache, Syrah



Schmorgerichten

75cl | 43175719/20
Fr. 24.00 statt 29.00
 150cl | 43175619
Fr. 57.00 statt 65.00

REZEPT MIT HERZ VRENIS GENUSSECKE

EDLER, KARAMELLISIERTER
 SCHWEINEBAUCH

Wenn draussen die Winterkälte Einzug hält und der Duft von weihnachtlichen Gewürzen in der Küche liegt, ist die Zeit für herzhaft-wärmende Festtagsgerichte gekommen. Dieser zart geschmorte Schweinebauch vereint feine Gewürze und eine süsslich-malzige Glasur aus Honig und Bier. Durch das langsame Garen wird das Fleisch wunderbar zart, während die glänzende Kruste schön knusprig bleibt.

Zu Beginn reichlich Wasser mit dem Weisswein und dem grob geschnittenen Gemüse aufkochen. Die Gewürze und die Petersilienzweige dazugeben und nochmals aufkochen. Den Schweinebauch gut mit Salz einreiben, in den heissen Sud legen und im Backofen bei 70 Grad 36–48 Stunden ziehen lassen. Mit einer Gabel kontrollieren, ob das Fleisch weich ist. Sobald das Fleisch gar ist, herausnehmen und im Sud erkalten lassen. Den Schweinebauch in 6 Portionen schneiden und die Speckseite mit einem scharfen Messer raufenförmig einschneiden. Den Honig mit dem Bier vermischen. Den Schweinebauch in einer Pfanne leicht anbraten, mit der Honig-Bier-Mischung übergiessen und im Backofen bei 160 Grad 10–15 Minuten glasieren. Dabei immer wieder mit der Honig-Bier-Mischung übergiessen, bis er einen schönen Glanz hat und die Flüssigkeit eingedickt ist.

Am besten schmeckt der Schweinebauch in Kombination mit grünen Bohnen oder einem leicht salzigen Kartoffelpüree – eine wunderbare Begleitung für ein festliches Weihnachtsmenü.

Zutaten:

300ml Weisswein	1 Bund Petersilie
1 Sellerie, geschält	1 1/2 kg Schweinebauch
2 Karotten, geschält	Salz
1 Stange Lauch	100g Honig
2 Zwiebeln	
5 Wachholderbeeren	
10 Pfefferkörner	
2 Lorbeerblätter	
2 Nelken	



Frankreich
CHÂTEAU FAUGÈRES
 AOC St. Emilion Grand Cru
 Classé | Château Faugères | 2019
 Ein kraftvoller und eleganter
 Bordeaux mit intensiven Aromen
 von Brombeeren, schwarzer Kir-
 sche und Pflaume, begleitet von
 feiner Würze und mineralischen
 Noten. Weich und vollmundig
 am Gaumen, mit angenehmen
 Tanninen und einem langen,
 harmonischen Abgang.

 Merlot, Cabernet Franc,
 Cabernet Sauvignon

 Filet Wellington,
 Rindsschmorbraten

75cl | 42694719
Fr. 36.00 statt 42.50



Frankreich
CHÂTEAU PÉBY FAUGÈRES
 AOC St. Emilion Grand Cru Classé
 Château Péby-Faugères | 18/20
 Als Hommage an den früheren
 Besitzer «Péby» gegründet, zählt
 das kleine Château heute zu den
 grossen Namen von Saint-Émilion.
 Kraftvoll, tief und zugleich elegant.
 Dunkle Beeren, Pflaume und feine
 Würze treffen auf seidige Tannine
 und ein langes, mineralisches
 Finale.

 Merlot

 Rinderfilet, Entenbrust

75cl | 42796718/20
Fr. 135.00 statt 158.00

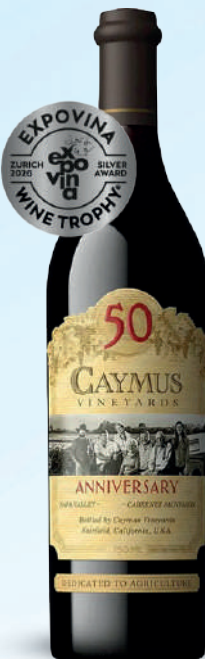


Argentinien
MALBEC PRIMUS
 Mendoza | Bodegas Salentein
 2022
 Nur die besten Trauben, in den
 besten Jahren werden für die
 Primus-Linie selektioniert. Sie
 reifen im Barrique-Keller, der 8
 Meter unter der Erde liegt und
 an ein Amphitheater erinnert.
 Mit seiner sanften Textur, der
 aussergewöhnlichen Komplexi-
 tät und den intensiven Aromen
 ist dieser Malbec wie
 geschaffen fürs Fine Dining.

 Malbec

 Entrecôte, Filet, Rib Eye

75cl | 51517722
Fr. 54.00 statt 65.00



Kalifornien
CABERNET SAUVIGNON CAYMUS
 AVA Napa Valley | Caymus | 2022
 Der Cabernet Sauvignon von
 Caymus ist ein festlicher Klassiker.
 Die Familie Wagner zählt zu den
 Pionieren im Napa Valley
 und ihre Weine sind längst
 Legenden: Eine noble Frucht-
 bombe mit sanften Tanninen,
 feinem Kokos-Anklang und
 langem, intensiven Finale.

 Cabernet Sauvignon

 Dunklem Fleisch, Wild,
 kräftigem Käse

75cl | 55020722
Fr. 65.00 statt 77.00

Frankreich
PALMER GRANDS TERROIRS
AOC Champagne | Champagne
Palmer & Co. | 2018

Die Assemblage von
Chardonnay und Pinots strebt
nach perfekter Harmonie. Noten
von Orangenblüten, gelben
Früchten und Brioche verleihen
ihm Frische und eine cremige
Textur. Ein Jahrgangschampagne
auf höchstem Niveau und
eine Klasse für sich!



Chardonnay, Pinot Noir,
Pinot Meunier



Apéro, besondere Momente

75cl | 40011718

Fr. 62.00 statt 72.00

150cl | 40011615

Fr. 148.00 statt 168.00

Frankreich
PALMER LA RÉSERVE
AOC Champagne | Champagne
Palmer & Co.

Durch vier Jahre Reifezeit auf
der Hefe gewinnt dieser Cham-
pagner seine Vielschichtigkeit:
Aromen von Zitrus, Birne und
Haselnuss verbinden sich mit
einer lebendigen Struktur. Ein
charaktervoller Begleiter zu
Meeresfrüchten.



Chardonnay, Pinot Noir,
Pinot Meunier



Meeresfrüchte

37,5cl | 40010800

Fr. 19.80 statt 23.80

75cl | 40010700

Fr. 37.00 statt 46.50

150cl | 40010600

Fr. 78.00 statt 95.00

Frankreich
JEAN PERNET RÉSERVE BRUT
GRAND CRU

AOC Champagne | Jean Pernet
Die Familie Pernet pflegt seit
Generationen die Champagner-
tradition im Herzen der Region.
Der Réserve Brut Grand Cru ist ein
reiner Chardonnay, elegant und
mineralisch – ideal als stilvoller
Auftritt zu einem festlichen Abend.



Chardonnay



Apéro

37,5cl | 40310800

Fr. 17.50 statt 21.00

75cl | 40310700

Fr. 31.00 statt 38.00

150cl | 40310600

Fr. 70.00 statt 85.00



Frankreich

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

AOC Champagne | Moët & Chandon

Seit 1869 steht der Brut Impérial für den unverwechselbaren Stil von Moët & Chandon. Eine elegante Assemblage aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay mit Aromen von grünem Apfel, Zitrus und weissen Blüten. Feinperlig, frisch und harmonisch, mit zarten Brioche-Noten und einem prickelndem Finale.



Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay



Apéro, Austern

75cl | 40450700

Fr. 42.00 statt 46.00

Spanien

TRESOR ROSÉ BRUT

DO Cava | Pere Ventura

Family Wine Estate

Besitzer Pere Ventura verbindet die jahrhundertealte Cava-Tradition

seiner Familie mit einem modernen, eigenständigen Stil.

Dieser edle Rosé aus Trepat begeistert mit Aromen von roten Beeren und feiner Frische.

Lebendig, charaktervoll und überraschend eigenständig.



Trepat



Schokolade, cremige Dessert

75cl | 46242700

Fr. 16.90 statt 19.90

Spanien

VINTAGE BRUT GRAN RESERVA

DO Cava | Pere Ventura Family

Wine Estate | 2017

Dieser Vintage-Cava wird aus Xarel-lo und Chardonnay gekeltert, die zunächst separat vinifiziert und anschliessend sechs Jahre in der Flasche veredelt werden. Das lange Hefelager schenkt ihm eine komplexe Aromatik von gelben Blüten, Zitrus und feinen Anklängen von Anis.



Xarel-lo, Chardonnay



Hummer, Muschelsuppe, hellem Fleisch

75cl | 46243717

Fr. 35.00 statt 41.00



Italien
PROSECCO
SUPERIORE EXTRA DRY

DOCG Prosecco | Le Contesse

In den Hügeln von Conegliano reifen die Glera-Trauben für diesen wunderbaren Prosecco Superiore. Goldener Apfel, Williams-Birne und zarte Akazienblüten verleihen ihm seine feine, frische Aromatik. Feinperlig und festlich begleitet er uns stilvoll durch die Adventszeit – vom Apéro bis zum Anstossen an den Weihnachtstagen.



Glera



Apéro, Gebäck

75cl | 45805700

Fr. 14.50 statt 17.50



DRINKEMPFEHLUNG

CHRISTMAS PEAR ROYALE

Ein eleganter, weihnachtlicher Cocktail mit Birne, Holunder und Rosmarin. Die Birne greift die natürliche Aromatik des Proseccos auf, Holunder bringt florale Eleganz und Rosmarin sorgt für die winterliche Note.

Für 1 Glas:

2cl Hochwertiger Birnenlikör
10cl Holunderblütenlikör
5ml frischer Zitronensaft
6–8cl Prosecco Superiore Extra Dry
1 Birnenscheibe
1 Zweig Rosmarin

Und so wird es gemacht:

Birnenbrand, Holunderblütenlikör und Zitronensaft mit Eis kurz rühren. In eine gekühlte Coupette oder ein elegantes Weinglas abseihen und vorsichtig mit Prosecco auffüllen. Mit einer hauchdünnen Birnenscheibe und einem kleinen Rosmarinzwieg garnieren.

Tipp: Ein winziger Hauch Vanille macht ihn deutlich weihnachtlicher, ohne ihn schwer oder kitschig werden zu lassen.

SALUTE!



Italien

**FRANCIACORTA ROSÉ
CONTI DUCCO**

DOCG Franciacorta | Conti Ducco

Seit 1967 verbindet Conti Ducco die lange Weintradition der Familie mit dem Streben nach handwerklicher Perfektion. Dieser elegante Rosé aus 100% Pinot Noir reift rund 60 Monate auf der Flasche und begeistert mit feiner Perlage, getrockneten Zitrusfrüchten und mineralischer Frische. Elegant, charaktervoll und wunderbar ausgewogen.



Pinot Noir



Antipasti, rotem Fleisch

75cl | 45899700

Fr. 30.00 statt 37.50



Frankreich

**CHÂTEAU LAFaurie PEYRAGUEY
AOC Sauternes 1er Grand Cru Classé**

Château Lafaurie-Peyraguey | 2016
Mit acht Jahrhunderten Geschichte und seit 1855 als Premier Grand Cru Classé ausgezeichnet, gehört Lafaurie-Peyraguey zu den grossen Namen des Sauternes. Seit 2014 führt Silvio Denz das traditionsreiche Gut mit neuer Leidenschaft weiter. Der 2016er verbindet edle Süsse mit lebendiger Frische – geprägt von Aprikose, exotischen Früchten, Honig und feiner Mineralität.



Semillon, Sauvignon Blanc



Austern, Tarte Tatin

37.5cl | 43090816

Fr. 31.00 statt 37.00

75cl | 43090716

Fr. 62.00 statt 72.00



Italien

**GRAPPA RISERVA TRIÈ
Villa de Varda**

Seit Generationen steht Villa de Varda im Trentino für die Kunst der Grappa-Destillation.

Die mehrfach ausgezeichnete Triè wird aus Teroldego, Weissburgunder und Müller-Thurgau gewonnen und in edlen Holzfässern zur Riserva gereift. Elegant und samtig mit Aromen von Orangenschale, Vanille, Mandeln und Kakao – kraftvoll, harmonisch und lang anhaltend.



Teroldego, Weissburgunder, Müller-Thurgau

70cl | 9509410

Fr. 46.00



VERANSTALTUNGEN

20./21. November 2026 | Winter Glow Grosse Degustation

11./12. Dezember 2026 | Winter Glow Grosse Degustation

9. Januar 2027 | Neujahrsapéro

AN ALLEN ZWEIFEL 1898 STANDORTEN

SAVE THE DATE – DIE WEINWELT ZU GAST

Montag, 01.02.2027 | 14.00 bis 20.00 Uhr

Dienstag, 02.02.2027 | 14.00 bis 20.00 Uhr

FASSKELLER HÖNGG

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 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

UNSERE EVENTS:



Privatpreise, einschliesslich Mehrwertsteuer. Keine Rabattekumulierung.
Sämtliche Angaben sind gültig vom 29.10. bis 31.12.2026 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

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