



Staatskellerei
Zürich

PORTRÄT / SORTIMENT

A portrait of Fabio Montalbano, a man with short dark hair, smiling and looking slightly to the right. He is wearing a dark, high-collared jacket and dark jeans. His hands are in his pockets. The background is a wooden wall with a herringbone pattern.

«...Nun, er wäre wohl zufrieden,
denn Gottfried Keller war
nicht nur Dichter, sondern er
wusste auch guten Wein
zu schätzen – genau wie wir.»

KELLERMEISTER FABIO MONTALBANO UND
GESCHÄFTSFÜHRER CHRISTOPH SCHWEGLER

A portrait of Christoph Schwegler, a man with dark hair and a beard, smiling and looking towards the camera. He is wearing a brown leather jacket over a dark shirt and dark jeans. He has a watch on his left wrist and a bracelet on his right wrist. His hands are in his pockets. The background is the same wooden wall with a herringbone pattern.

«In seiner Funktion als Staats-
schreiber legte Gottfried Keller
1862 den Grundstein für die
heutige Staatskellerei Zürich.»

Die «neue Zeitrechnung» begann in Rheinau im Jahr 1997, als die Staatskellerei Zürich eine Tochter der Mövenpick Schweiz AG wurde. Seither sind wir kontinuierlich gewachsen und gehören heute zu den grössten Weinproduzenten der Deutschschweiz. Was uns aber weit wichtiger ist als Grösse und Produktionszahlen, sind überzeugende Qualität, neue Ideen und vielseitige Genusserlebnisse.

Wir sind stolz auf unsere reiche Geschichte – einige der alten Eichenfässer aus der Klosterzeit sind heute noch im Einsatz. Doch als junges, experimentierfreudiges Team kombinieren wir über 150 Jahre Weintradition bewusst mit allen Facetten moderner Weinbaukunst. Wir wollen schöne, authentische Weine für Weinliebhaber von heute keltern – mit naturnahem Rebbau, rigorosen Mengenbeschränkungen und neuster Kellertechnik. Das Traubengut dazu kommt von rund 100 Produzenten aus über 26 Zürcher Gemeinden, die unser Qualitätsdenken teilen. So keltern, hegen und pflegen wir im über 400-jährigen Klosterkeller in Rheinau mittlerweile ein erfrischend vielfältiges Sortiment mit rund 20 verschiedenen Weinen und Spezialitäten. Für alle, die Wert legen auf innovatives Weinschaffen aus der Region, für alle, die Genussmomente mit Charakter und Geschichte zu schätzen wissen.

WARUM IN DIE FERNE SCHWEIFEN ...?

Seit einer halben Ewigkeit schon wird im Klosterkeller Wein gekeltert. Vieles hat sich über die Jahrhunderte verändert, doch unsere Trauben kommen immer noch aus der Region – von rund 100 Produzenten aus 26 Zürcher Gemeinden.

BLICK ÜBER DIE CHORB-REBLAGE AUF DAS KLOSTER RHEINAU.
AN DIESEN REBSTÖCKEN WACHSEN DIE TRAUBEN FÜR DEN SOLARIS
UND LUNARIS.

Unsere Geschichte vom Klosterkeller zur Staatskellerei

Die Geschichte des Weins im Kloster Rheinau beginnt mit dem Bau des Klosterkellers. Dieser wurde 1585–1588 unter Abt Theobald Werlin von Greiffenberg erbaut, um eine frostsichere zentrale Lagerung der Weine aus den kloster-eigenen Reben und des «Nassen Zehnten» – eine kirchliche Zinsabgabe in Form von Wein – zu ermöglichen. Um 1600 wurde der Keller mit dem darüber liegenden Gebäude ein erstes Mal verlängert. Die heutige Gestalt erhielt das Gebäude dann 1744, als der Keller durch einen rechtwinkligen Flügel bis hinunter zum kleinen Rhein ausgebaut wurde.

Die Geburtsstunde der heutigen Staatskellerei Zürich besiegelte der bekannte Dichter Gottfried Keller («Die Leute von Seldwyla», «Der grüne Heinrich», «Zürcher Novellen») 1862 mit seiner Unterschrift. Als Zürcher Staatsschreiber verfasste er die nötigen Weisungen, damit der Klosterkeller Rheinau in die Obhut der kantonalen Verwaltung kam. Noch im gleichen Jahr verliessen die letzten Mönche die Insel Rheinau – das Kloster wurde zur Heil- und Pflege-anstalt, der Klosterkeller zum Staatskeller.

1993 hält auch im jahrhundertealten Holzfasskeller in Rheinau die Neuzeit Einzug – mit einem hellen, blitzsauberen Stahltankpark, vollautomatisch gesteuerten Gärbehältern, modernster Fördereinrichtung, Presse und Filtersystem. 1997 wurde die Staatskellerei Zürich schliesslich privatisiert und als Tochtergesellschaft von der Mövenpick Schweiz AG übernommen – die Grundlagen für Weinschaffen auf höchstem Niveau waren gelegt. Der Rest ist, wie man so schön sagt, Geschichte...

MEHR ÜBER UNS GIBT'S AUF:

www.staatskellerei.ch oder www.facebook.com/staatskellerei

SIE MÖCHTEN UNSERE REICHE GESCHICHTE UND UNSERE NEUESTEN WEINE DIREKT VOR ORT ENTDECKEN?

Details zu unseren Führungen finden Sie hier:
www.staatskellerei.ch/fuehrungen



400 JAHRE ALT UND IM TREND DER ZEIT

Wir sind für jahrhundertealte
Weintradition bekannt. Doch
einen Namen haben wir uns in
den letzten Jahren gemacht –
mit vielseitigen, charaktervollen
Weinen für moderne Geniesser.

Führungen im historischen Klosterkeller (mit Degustation)

Steigen Sie mit uns die steile Kellertreppe hinunter und entdecken Sie unter kundiger Anleitung die über 150-jährige Geschichte der Staatskellerei Zürich. Und im Anschluss laden wir im neu renovierten Degustationslokal am Klosterplatz zur Degustation (für Personen ab 16 Jahren).

Details auf: www.staatskellerei.ch/fuehrungen

ANMELDUNG:

Montag bis Freitag, 8–12 Uhr, T +41 52 301 41 12
oder per E-Mail an fuehrungen@staatskellerei.ch

UNSER REGIONALER CATERING PARTNER:

Gastro @ Fintan, 8462 Rheinau, T +41 52 304 91 57,
E-Mail: gastronomie@fintan.ch



Erfahren Sie aus erster Hand faszinierende Details rund um die Staatskellerei und degustieren Sie unsere Weine – dieser Blick hinter die Kulissen ist ein Muss für echte Weinfreunde.



WEIN ERLEBEN

Alte Gemäuer, moderne Weine, Idylle pur und herzliche Gastfreundschaft – hier in Rheinau finden Sie alles, was einen Hochzeitsapéro oder eine Privatdegustation zum unvergesslichen Event macht.



BLICK AUF DAS NEUE EVENTLOKAL AM KLOSTERPLATZ (LINKS),
IM HINTERGRUND DER EINGANG ZUM KLOSTERKELLER (RECHTS).



Events in einmaligem Ambiente

Sie suchen den besonderen Raum in einer geschichtsträchtigen Umgebung? Sie möchten einen Ort geniessen, wo man nicht alle Tage hinkommt? Dann sind Sie bei uns am Klosterplatz in Rheinau genau richtig. Ob für einen Hochzeitsapéro oder eine private Degustation mit unseren feinen Zürcher Weinen – wir heissen Sie und Ihre Gäste herzlich willkommen!

Details auf: www.staatskellerei.ch/events

ANMELDUNG:

Montag bis Freitag, 8–12 Uhr, T +41 52 301 41 12
oder per E-Mail an events@staatskellerei.ch

UNSERE REGIONALEN PARTNER:

GASTRONOMIE:

Gastro @ Fintan, 8462 Rheinau, T +41 52 304 91 57
Restaurant Augarten, 8462 Rheinau, T +41 79 666 12 52
Wirtshaus zum Buck, 8462 Rheinau, T + 41 52 319 12 86
Gasthaus zum Salmen, 8462 Rheinau, T +41 52 319 12 52

SCHIFFFAHRT:

Schiffmändli, 8212 Nohl, T +41 52 659 69 00



Eine feine Auswahl aus unserem Weinsortiment und kulinarische Überraschungen unserer lokalen Caterer machen Ihren Event zum genussvollen Erlebnis.



IMMER FÜR EINE ÜBERRASCHUNG GUT

Ob ÉO oder Compleo, ob
Akkurat, Tête de Cru oder
Pankraz: In unserem
historischen Gewölbekeller
ist schon manches High-
light entstanden.

ALTE EICHENFÄSSER UND MODERNSTE STAHLTANKS – IM KLOSTERKELLER
SETZT MAN AUF DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN.



2011 Pinot Noir

TÊTE DE CRU, AOC ZÜRICH

Kultwein. Dieser Pinot misst sich mit den grössten Gewächsen in der Schweiz und über die Grenzen hinaus. Traditionelle Burgunder-Machart.

DEGUSTATIONSNOTIZ Purpur mit rubinroten Reflexen. Vielschichtiges und elegantes Bouquet von Waldbeeren und Zwetschgen mit dezenter Note von Marzipan und Pflaumen. Fülliger Gaumenauftakt gefolgt von einer kräftigen Aromatik von dunklen Beeren und frisch gemahlenem Pfeffer. Ein Pinot Noir mit Charakter, Klasse und Reserven, welcher bereits jetzt eine feine, reife burgunderartige Grundaromatik zeigt. Viel Potenzial versprechendes Finale.

TRAUBENSORTE 100% Pinot Noir aus 28-jährigen Rebstöcken.

AUSBAU In zu 100% neuen Barriques aus französischer Eiche (31 Monate).

HERKUNFT Hinterer Stadtberg, Eglisau, Kanton Zürich.

PASST ZU Chateaubriand, Rindsschmorbraten, Steakvariationen, Hartkäse, dominikanische Zigarre.

TRINKTEMPERATUR 16–18°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2026.

PREIS CHF 65.00/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2011 Pinot Noir
Tête de Cru

2015 ÉO

BLANC, AOC ZÜRICH

Das Zusammenspiel von reicher Tradition und moderner Weinbaukunst unterstreicht auch der neue «ÉO Blanc» ebenso elegant wie eindrücklich. 100% sorgsam selektionierte Zürcher Chardonnay-Trauben machen den neuen ÉO zum stilgerechten Begleiter für finessenreiche Genussmomente. Damit sich die Aromen optimal entfalten können, werden die Trauben bis spät in den Herbst am Stock belassen. In einjährigen Schweizer Barriques aus Marthaler Eiche reift der «ÉO Blanc» dann mehrere Monate auf der Feinhefe und entwickelt so eine faszinierende Komplexität. Wie sein Bruder – der beliebte «ÉO Noir» – ist auch der neue Chardonnay nur in limitierter Flaschenzahl verfügbar.

DEGUSTATIONSNOTIZ Leuchtendes Goldgelb. Verführerische Töne von Zitrus und Banane, untermalt von feinen Noten von Vanille und getoastetem Weissbrot. Cremig-weicher Auftakt. Gehaltvoll und elegant von voller Frucht und Mineralität mit feiner Eichenaromatik. Das Finale bleibt schmelzend und widerspiegelt das Zusammenspiel zwischen Antrunk und Gaumen.

TRAUBENSORTE Chardonnay.

PASST ZU Lachs, Geflügel, Meeresfrüchte, Weichkäse.

TRINKTEMPERATUR 8–10°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2019.

PREIS CHF 28.00/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2013/14 ÉO

NOIR

Stilgerechter Begleiter für besondere Momente. Mit ÉO ist ein vielschichtiger und wunderbar dichter Wein gelungen, der in Nase und Gaumen gleichermassen begeistert. Der Name ÉO gründet auf dem lateinischen Wort für «fliessen», «strömen», «in etwas übergehen» und steht so sinngemäss für die Vermählung von zwei Traubensorten.

Die limitierte Spitzencuvée mit 75% Gamaret und 25% Merlot vereint elegant die reiche Geschichte der Staatskellerei Zürich mit allen Facetten moderner Weinbereitung. Die rigorose Selektion von erlesenem Traubengut zeugt vom kompromisslosen Qualitätsdenken der Staatskellerei Zürich macht ÉO zum stilgerechten Begleiter für besondere Momente. Vollendet wurde ÉO im grossen Eichenfass im historischen Gewölbekeller der Staatskellerei Zürich in Rheinau.

DEGUSTATIONSNOTIZ Undurchlässiges Purpurgranat. Facettenreiches Bouquet von schwarzen Kirschen, Cassis und dezenter Eukalyptusnote. Verführerische, reife Pflaumenfrucht und Holundermarmelade im rassigen Gaumenfluss, reich und fein strukturiert durch eine delikate Röstaromatik. Viel Eleganz verleiht die wunderbar samtige Textur und eine dazu passende, dezente Extraktsüsse im sanft ausklingenden Finale.

TRAUBENSORTE Gamaret 75% und Merlot 25%.

PASST ZU grilliertem Fleisch, milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

TRINKTEMPERATUR 14–16°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2023.

PREIS CHF 38.00/75cl, CHF 79.00/150cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2014 Gamaret

PRESTIGE BARRIQUE, AOC ZÜRICH

Schon der erste Jahrgang im 2003 wurde am nationalen Concours der Schweizer Weine mit dem Titel «Botschafter des Schweizer Weins» ausgezeichnet. Damit zählte er mit der Höchstnote offiziell zu den besten 300 Schweizer Weinen. Der Ausbau erfolgt je zu einem Drittel in französischer Eiche, in amerikanischer Eiche und im Stahltank.

DEGUSTATIONSNOTIZ Granatrot. Dezent es Bouquet nach schwarzen Beeren und Holunder in Harmonie mit delikaten Edelholznoten. Ein weicher, fülliger Auftakt wechselt in eine beeindruckende Dichte. Noten von Pflaumen und Milchschokolade zeigend. Feine Röstaromen und samtig verwobene Tannine ergänzen wunderbar das vollmundige Gaumenfinale.

TRAUBENSORTE Gamay x Reichensteiner.

PASST ZU kräftigen Fleischspeisen und würzigen Käsesorten.

TRINKTEMPERATUR leicht gekühlt bei 14 – 16°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2024.

PREIS CHF 28.00/75cl, CHF 59.00/150cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2014 Riesling

AOC ZÜRICH

DEGUSTATIONSNOTIZ Rasse und Klasse mit einer Frucht-
aromenpalette zwischen weissem Pfirsich, Mirabellen und
Quitten – getragen von einer bestechend feinen, nach-
haltigen Mineralität, die Festigkeit und Struktur verleiht
knackige und gleichzeitig geschmeidige Säure hervorbringt.

TRAUBENSORTE Riesling.

PASST ZU edlen Fischgerichten oder Krustentieren.

TRINKTEMPERATUR leicht gekühlt bei 8 – 10°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2019.

PREIS CHF 23.80/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2014/15 Pankraz

SAUVIGNON BLANC, AOC ZÜRICH

DEGUSTATIONSNOTIZ In der Nase Noten von Stachelbeere, Holunder und Grapefruit. Im Gaumen überzeugt eine tolle Balance zwischen Cassis und Zitrusfrucht, welche dem Wein die nötige Frische verleiht.

TRAUBENSORTE Sauvignon blanc.

PASST ZU Aperitif, kalter Fleischplatte oder leichten Fischgerichten, Weichkäse.

TRINKTEMPERATUR gekühlt bei 8–10°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2019.

PREIS CHF 18.90/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2015 Pankraz

PINOT NOIR ROSÉ, AOC ZÜRICH

Der verführerische Pankraz Rosé wird zu 100% aus Pinot-Noir-Trauben nach der Saignée-Methode hergestellt. Dabei wird ein Teil des gewonnenen Saftes ausschliesslich aus der Maische unserer besten Blauburgunder abgezogen. Das garantiert eine hohe Qualität und widerlegt alle Rosé-Vorurteile: Der Pankraz Rosé ist ein zauberhafter, charakterstarker Sommerwein.

DEGUSTATIONSNOTIZ Brillantes Ziegelrot. Verführerisches Bouquet von vollfruchtigen Kirschen, Erdbeeren und Waldbeeren. Erfrischender Gaumenaufakt von Beerenaromen. Elegante Struktur, gepaart mit schmeichelnder Fruchtsüsse sowie ein Hauch von seidenweichen Tanninen im frisch-fruchtigen Abgang – verlangt einfach nach einem zweiten Glas!

TRAUBENSORTE Pinot Noir.

PASST ZU Trockenfleischplatte, weissem Fleisch, Weichkäse, gegrillten Meeresfrüchten.

TRINKTEMPERATUR gekühlt bei 8–12°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2019.

PREIS CHF 17.80/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2012/13 Pankraz

PINOT NOIR PRESTIGE BARRIQUE, AOC ZÜRICH

Markenzeichen dieser Spitzencuvée sind das reife Pinot-Noir-Bouquet, die zarten Röstaromen sowie die harmonische Beerenaromatik. Der Ausbau von ausgesuchten Zürcher Pinot-Noir-Trauben dieser hervorragenden Jahrgänge erfolgt während zwölf Monaten in neuer französischer Barrique und wird ergänzt durch eine abschliessende Ruhephase im historischen Eichenfass über weitere sechs Monate.

DEGUSTATIONSNOTIZ Mittleres Rubin. Ausgeprägtes, reifes Pinot-Bouquet, feine Toastaromatik gepaart mit reifen Pflaumen und einer dezenten Vanillenote. Samtige Fülle im stoffigen und vielschichtigen Gaumen. Im langen Finale feine Burgunder-Affinitäten zeigend.

TRAUBENSORTE Pinot Noir.

PASST ZU würzigen Fleischspeisen wie Wild, Braten, Lamm und würzigen Käsevariationen.

TRINKTEMPERATUR leicht gekühlt bei 14 – 16°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2025.

PREIS CHF 25.00/75cl, CHF 52.00/150cl, CHF 175.00/500cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2015/16 Compleo

PINOT GRIS

DEGUSTATIONSNOTIZ Goldgelb. Nach exotischen Früchten und Noten von Aprikose duftend. Toller Fruchtdruck im seidigen Gaumen – nach Honigmelonen und reifem Apfel schmeckend. Die dezente Säure verbindet sich perfekt mit einer öligen Vollmundigkeit, welche Eleganz bis zum Schluss verspricht.

TRAUBENSORTE Pinot Gris.

PASST ZU Aperitif, vegetarischer Küche, Fisch, Weichkäse.

TRINKTEMPERATUR gekühlt bei 8–10°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2018.

PREIS CHF 18.90/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2015 Compleo

CUVÉE NOIRE

DEGUSTATIONSNOTIZ Purpurgranat. Wunderbar nach Cassis, Holundergelée und hellem Edelholz duftend. Verführerischer Auftakt von reifer Kirsche, gepaart mit dezenter Pflaumenfrucht in der Nase. Schwarze Beeren im Zusammenspiel mit Noten von Milkschokolade und Nougattrüffel machen diesen Wein zu einem echten Gaumenschmeichler. Der zart-cremige Gaumenfluss verleiht Eleganz und die dazu passende, dezente Extraktsüsse garantiert Trinkspass bis zum letzten Schluck.

TRAUBENSORTE Pinot Noir, Diolinoir.

PASST ZU Fleischgerichten, Pizza, Pasta, milden Käsesorten.

TRINKTEMPERATUR 14–16°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2021.

PREIS CHF 19.80/75cl, CHF 11.50/37,5cl, CHF 43.50/150cl, CHF 98.00/300cl.

Mövenpick Wein des Jahres 2017.



PERSÖNLICHE NOTIZEN:



Compleo

SECCO, AOC ZÜRICH

Die beliebte Compleo-Linie der Staatskellerei Zürich bekommt Zuwachs!

Compleo Secco heisst die neue Kreation der Staatskellerei Zürich. Die frisch prickelnde Assemblage, wurde speziell für junge, unkomplizierte Geniesserinnen und Geniesser mit Flair für regionale Produkte gekeltert.

Der Compleo Secco ist die ideale Ergänzung zum roten Compleo Cuvée Noire und zum weissen Compleo Pinot Gris.

DEGUSTATIONSNOTIZ Im Glas präsentiert sich der Compleo Secco in strahlendem Hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase zeigen sich feine Noten von vollreifem Apfel, Birne und Toastbrot, im Gaumen spielen weisser Pfirsich, Pflaume, Quitte und feine Mandeltöne.

TRAUBENSORTE Pinot Noir (Blanc de noir), Riesling-Sylvaner, Muscat.

PASST ZU Aperitif, Fisch und Schalentieren, Weichkäse, Tarte Tatin.

TRINKTEMPERATUR 6–10°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2020.

PREIS CHF 18.90/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2015 Akkurat

WEISS, AOC ZÜRICH

DEGUSTATIONSNOTIZ Der weisse, frischfruchtige Akkurat wird im Stahltank als Assemblage aus den Sorten Pinot Noir, Riesling-Sylvaner und Muscat angebaut. Lachsrot. In der Nase zeigt er eine feingliedrige Muskataromatik untermauert von einer dezenten Pfirsichnote. Der Gaumen präsentiert einen frisch-fruchtigen Auftakt begleitet von reifen Quitten und gelben Pflaumen. Im ausgewogenen Finale kommt die gelungene Balance von süss und sauer wunderbar zur Geltung.

TRAUBENSORTE Pinot Noir, Riesling-Sylvaner und Muscat.

PASST ZU Rohschinken und Melone, gegrilltem Fisch, fernöstlichen Gerichten, Spargel und Geflügel.

TRINKTEMPERATUR bei 8–10°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2020.

PREIS CHF 15.50/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2015 Akkurat

ROT, AOC ZÜRICH

DEGUSTATIONSNOTIZ Der rote Akkurat ist ein klassischer Blauburgunder aus 100% Pinot-Noir-Trauben, im Stahltank ausgebaut und drei Monate im grossen Holzfass vinifiziert. Rubinrot. In der Nase spielen feinfruchtige Aromen von reifen Waldbeeren, im Gaumen zeigt er betörende Erdbeer- und Pflaumentöne, die in einem geschmeidigen Gaumenschluss enden.

TRAUBENSORTE Blauburgunder.

PASST ZU Trockenfleischplatte, zur Bratwurst mit Rösti oder zum Zürcher Geschnetzelten.

TRINKTEMPERATUR 14–16°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2020.

PREIS CHF 15.50/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2015/16 Staatsschreiber

CUVÉE BLANC PRESTIGE, AOC ZÜRICH

Die Unterschrift des Gründungsvaters Gottfried Keller prangt auf allen Staatsschreiber Weinen.

DEGUSTATIONSNOTIZ Lachsfarbenes Gelb. In der Nase feingliedrige Muskataromatik, untermalt von dezenter Williamsbirne und etwas Pfirsich. Im Gaumen überrascht ein frischer, fruchtiger Auftakt, welcher in einem weichen und cremigen Mundspiel gipfelt. Tolle Süss-Säure-Balance. Die schmeichelnde, feine Restsüsse des Gewürztraminers verleiht diesem Wein zusätzlich eine charmante Eleganz, welche in einem lange nachklingenden Finale endet.

TRAUBENSORTE Pinot Noir, Riesling-Sylvaner, Muscat, Gewürztraminer.

PASST ZU Aperitif, asiatischen Suppen, milden Käsesorten.

TRINKTEMPERATUR gekühlt bei 8–10°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2018.

PREIS CHF 14.50/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2015/16 Staatsschreiber

ROSÉ, AOC ZÜRICH

Die Unterschrift des Gründungsvaters Gottfried Keller prangt auf allen Staatsschreiber Weinen.

DEGUSTATIONSNOTIZ Attraktives, himbeerfarbiges Rosa-Bouquet von Erdbeeren, Himbeeren und einem Hauch Pfirsich. Frucht von Walderdbeeren, Pflaumen und Kirschen. Gaumenverwöhnend mit einer süffigen Fruchtigkeit und Leichtigkeit – verlangt nach einem zweiten Glas!

TRAUBENSORTE Pinot Noir.

PASST ZU Aperitif, gegrilltem Fisch, Carpaccio, Sushi, Trockenfleisch.

TRINKTEMPERATUR 9–12°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2019.

PREIS CHF 14.50/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2015 Staatsschreiber

BLAUBURGUNDER, AOC ZÜRICH

Die Unterschrift des Gründungsvaters Gottfried Keller prangt auf allen Staatsschreiber Weinen.

DEGUSTATIONSNOTIZ Rubinrot. In der Nase ein fruchtiges Waldbeerenkompott. Verführerische Erdbeerenaromatik gepaart mit einer Nuance von Pflaume im geschmeidigen Gaumenfluss. Samtige Fülle im vielschichtigen Gaumenfinale.

TRAUBENSORTE Blauburgunder.

PASST ZU Trockenfleisch, Carpaccio und milden Käsesorten.

TRINKTEMPERATUR leicht gekühlt bei 14–16°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2020.

PREIS CHF 14.50/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2015/16 Solaris

BIODYNAMISCH NACH DEMETER, AOC ZÜRICH

SOLARIS Die Rebsorte Solaris ist eine sehr junge Züchtung und besitzt mit ihrem völlig neuen Aromaprofil immer noch Pioniercharakter. Der Balanceakt zwischen Süsse, Frische und Struktur ist optimal gelungen.

DEMETER Die Stiftung Fintan im Rebberg, wie auch die Staatskellerei Zürich im Weinkeller lassen diesen vollmundigen Weisswein nach strengen biodynamischen Richtlinien gemäss Demeter wachsen und entstehen.

DEGUSTATIONSNOTIZ Intensives Goldgelb mit aprikosengelben Reflexen. Verführerische Ananas- und Mangofrucht, auch Papaya und reife Pfirsich. Enorme Fülle im Auftakt, auch in der Mitte ein komplexes Fruchtpaket. Aprikosen und überwältigende Ananasfrucht, begleitet von vielschichtiger Exotik. Faszinierendes Wechselspiel zwischen Fülle und Frische bis ins mundfüllende Finale.

PASST ZU asiatischen Speisen, Dessertvariationen.

TRINKTEMPERATUR gekühlt bei 8–10°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2019.

PREIS CHF 26.00/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2013 Lunaris

BIODYNAMISCH NACH DEMETER, AOC ZÜRICH

LUNARIS Nach dem römischen Mond Luna steht dieser Name sinnbildlich für den wichtigen Einfluss der Natur und ihrer Zyklen bei der Entstehung dieses Weins. Die Trauben für diesen edlen Wein wachsen, umgeben von der markanten und einzigartigen Rheinschlaufe, im 3,3 Hektaren grossen Rebberg Chorb in Rheinau.

DEMETER Die Stiftung Fintan im Rebberg, wie auch die Staatskellerei Zürich im Weinkeller lassen diesen vollmundigen Rotwein nach strengen biodynamischen Richtlinien gemäss Demeter wachsen und entstehen.

DEGUSTATIONSNOTIZ Dichtes Purpur-Schwarz. In der Nase Schokolade und schwarzer Pfeffer, untermalt von einer dezenten Schwarzteenote. Im samtigen Gaumen dunkle Waldbeeren und Wacholderwürze, begleitet von einer eleganten Kaffeeröstnote. Bis am Schluss beeindruckende Fülle.

TRAUBENSORTE Cabernet Jura, Monarch.

PASST ZU Bündnerfleisch, Charcuterie, Pilzgerichte, jungem Kuhmilchkäse.

TRINKTEMPERATUR 14–16°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2021.

PREIS CHF 26.00/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2015/16 Zürichsee

RIESLING-SYLVANER, AOC ZÜRICH

DEGUSTATIONSNOTIZ Hellgelb. In der Nase feine Muskat- und Quittennoten. Im Gaumen ein erfrischender Cocktail von Sommerfrüchten mit eleganter Extraktsüsse im Finale.

TRAUBENSORTE Riesling-Sylvaner.

PASST ZU Aperitif, gedämpftem Zürichseefisch, fernöstlichen Gerichten.

TRINKTEMPERATUR gekühlt bei 8–10°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2018.

PREIS CHF 15.80/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



État Brut

**SCHAUMWEIN/VIN MOUSSEUX/MÉTHODE
TRADITIONNELLE, AOC ZÜRICH**

Nach der traditionellen Flaschengärung ruhte der Wein über drei Jahre bis zum Dégorgement im alten Gewölbekeller der Staatskellerei Zürich.

DEGUSTATIONSNOTIZ Die feine Perlage duftet nach Äpfeln und Birnen. Im Gaumen zeigen sich noble Brothefe- und Röstaromen mit dezenten Nuancen von Mandeln. Unverschämt stilvoll. Eine Überraschung voller Eleganz, Frische und Rasse!

TRAUBENSORTE Pinot Noir.

PASST ZU Aperitif, mediterranem Buffet und Fischgerichten.

TRINKTEMPERATUR 8–10°C.

LAGERFÄHIGKEIT 3 Jahre.

PREIS CHF 28.00/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



Klosterlikör

Ausgewählte und wohltuende Kräuter prägen seinen angenehmen und unverwechselbaren Geschmack. Dieser edelwürzige Kräuterlikör wird nach alter Rezeptur und unter Verwendung bester Zutaten hergestellt. Wohltuend, wärmt er Herz und Seele und wirkt appetitanregend. Eisgekühlt mit Soda oder einfach pur zu geniessen.

PREIS CHF 21.00/70cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



Preisliste

WEISSWEINE

ÉO BLANC, AOC ZÜRICH	2015	75cl	28.00
Riesling AOC ZÜRICH	2014	75cl	23.80
Pankraz SAUVIGNON BLANC	2014/15	75cl	18.90
Compleo PINOT GRIS	2015/16	75cl	18.90
Solaris BIODYNAMISCH/DEMETER, AOC ZÜRICH	2015/16	75cl	26.00
Akkurat WEISS, AOC ZÜRICH	2015	75cl	15.50
Staatsschreiber CUVÉE BLANC PRESTIGE, AOC ZÜRICH	2015/16	75cl	14.50
Zürichsee RIESLING-SYLVANER, AOC ZÜRICH	2015/16	75cl	13.90
Zürcher RIESLING-SYLVANER, AOC ZÜRICH	2015/16	50cl	7.90
Räuschling, AOC ZÜRICH	2015/16	75cl	15.80

ROSÉ

Staatsschreiber ROSÉ, AOC ZÜRICH	2015/16	75cl	14.50
Pankraz PINOT NOIR ROSÉ, AOC ZÜRICH	2015	75cl	17.80
Zürcher ROSÉ, AOC ZÜRICH	2015/16	50cl	8.90

ROTWEINE

Pinot Noir TÊTE DE CRU, AOC ZÜRICH	2011	75cl	65.00
ÉO NOIR	2013/14	75cl	38.00
	2014	150cl	79.00
Gamaret PRESTIGE BARRIQUE, AOC ZÜRICH	2014	75cl	28.00
	2012	150cl	59.00
Pankraz PINOT NOIR PRESTIGE BARRIQUE, AOC ZÜRICH	2013	75cl	25.00
	2011	150cl	52.00
	2012/13	500cl	175.00
Compleo CUVÉE NOIRE (MÖVENPICK WEIN DES JAHRES)	2015	37.5cl	11.50
	2015	75cl	19.80
	2015	150cl	43.50
	2015	300cl	98.00
Lunaris BIODYNAMISCH/DEMETER, AOC ZÜRICH	2013	75cl	26.00
Akkurat ROT, AOC ZÜRICH	2015	75cl	15.50
Staatsschreiber BLAUBURGUNDER, AOC ZÜRICH	2015	75cl	14.50
Zürcher KLEVNER, AOC ZÜRICH	2015/16	50cl	8.90
Teufen BLAUBURGUNDER, AOC ZÜRICH	2015/16	75cl	15.50
Berg-Sunne BLAUBURGUNDER, AOC ZÜRICH	2015/16	50cl	9.90

SPEZIALITÄTEN

État Brut SCHAUMWEIN, MÉTHODE TRADITIONNELLE, AOC ZÜRICH	75cl	28.00
Compleo SECCO	75cl	18.90
Klosterlikör	70cl	21.00
Escuro LIKÖRWEIN, AOC ZÜRICH	2012	37.5cl 22.00

Preise in CHF. Alle Preise inkl. 8% MWST.
Preis- und Jahrgangsänderungen vorbehalten.



IM VERKAUFLADEN IN RHEINAU SIND ALLE UNSERE WEINE
UND SPEZIALITÄTEN ERHÄLTICH.

LADENLOKALE

Direkt bei uns in Rheinau,
in 19 Mövenpick Weinkellern in
der ganzen Schweiz, in der
Mövenpick Wein-Bar in Zürich
und sogar am Flughafen Kloten
– unsere Weine bekommen Sie
praktisch überall.

Hier können Sie unsere Weine kaufen:

VERKAUFLADEN STAATSKELLEREI ZÜRICH

Klosterplatz, 8462 Rheinau, T +41 52 301 41 12
Geöffnet: jeweils am Samstag von 12 – 15 Uhr (November – März)
und 12 – 16 Uhr (April – Oktober)

MÖVENPICK WEINKELLER FOOD MARKET JELMOLI

Seidengasse 1, 8021 Zürich, T +41 44 220 47 48

MÖVENPICK WEINKELLER ZÜRICH-ENGE

Seestrasse 160, 8002 Zürich, T +41 44 201 12 77

MÖVENPICK WEINKELLER ZOLLIKON

Seestrasse 13, 8702 Zollikon, T +41 44 391 47 77

MÖVENPICK WEINKELLER KLOTEN BALSBERG

Balz Zimmermannstrasse 7, 8302 Kloten, T +41 43 818 99 37

MÖVENPICK WEINKELLER BASEL

Haltingerstrasse 101, 4057 Basel, T +41 61 693 31 31

MÖVENPICK WEINKELLER BERN

Laupenstrasse 2, 3008 Bern, T +41 31 398 99 40

MÖVENPICK WEINKELLER BIEL

Bözingenstrasse 138, 2504 Biel, T +41 32 342 09 14

MÖVENPICK WEINKELLER ST.GALLEN

Rorschacherstrasse 270, 9016 St.Gallen, T +41 71 288 52 92

MÖVENPICK WEINKELLER LUZERN

Haldenstrasse 23, 6006 Luzern, T +41 41 458 10 00

MÖVENPICK WEINKELLER LIECHTENSTEIN

Schwefelstrasse 14, FL-9490 Vaduz, T +423 232 78 00

FÜHRUNGEN, EVENTS UND APÉROS IM NEUEN DEGUSTATIONSLOKAL:

Degustationslokal der Staatskellerei Zürich, Klosterplatz, 8462 Rheinau,
T +41 52 301 41 12

WEINE ONLINE BESTELLEN:

www.staatskellerei.ch oder www.moevenpick-wein.com
(unter Winzer: «Schweiz» und «Staatskellerei Zürich» anwählen)

SIE MÖCHTEN UNSERE WEINE AUCH AUSWÄRTS GENIESSEN?

Eine aktuelle Liste von Restaurants und Bars, die unsere Weine führen,
finden Sie auf www.staatskellerei.ch.

MÖVENPICK WEINKELLER ZUG

Baarerstrasse 141, 6300 Zug, T +41 41 760 96 50

CELLIER MÖVENPICK BURSINS

Chemin en Baffa 2, 1183 Bursins, T +41 21 824 08 24

CELLIER MÖVENPICK CRISSIER

Rue de Morges 22, 1023 Crissier, T +41 21 701 41 61

CELLIER MÖVENPICK GENÈVE

Chemin du Grand-Puits 40, 1217 Meyrin, T +41 22 782 65 72

MÖVENPICK WEIN-BAR

Nüscherstrasse 1, 8001 Zürich, T +41 44 211 91 39

FLUGHAFEN ZÜRICH

Terminal 1, Arrival, T +41 43 818 99 37

MÖVENPICK WEINKELLER WINTERTHUR

Zürcherstrasse 322, 8406 Winterthur, T +41 52 203 63 60

MÖVENPICK WEINKELLER VOLKETSWIL

Brunnenstrasse 14, 8604 Volketswil, T +41 43 444 95 47

MÖVENPICK WEINKELLER PFÄFFIKON SZ

Churerstrasse 158, 8808 Pfäffikon SZ, T +41 55 410 42 62

MÖVENPICK WEINKELLER WETTINGEN

Landstrasse 33, 5430 Wettingen, T +41 56 426 18 88

MÖVENPICK WEINKELLER OFTRINGEN

Campingweg 1, 4665 Oftringen, T +41 62 798 00 11

«Achte jedes Winzers Weine,
aber die unsrigen liebe!»

Frei nach Gottfried Keller

© **STAATSKELLEREI ZÜRICH 2016**

Klosterplatz, 8462 Rheinau, T +41 52 319 29 10, F +41 52 319 31 82

www.staatskellerei.ch, info@staatskellerei.ch

Ein Unternehmen der Mövenpick Schweiz AG

DESIGN Pikka GmbH, Zürich

TEXT Clau Isenring, Zürich

BILD Philipp Dubs, Mischa Scherrer

PRODUKTION Gebo Druck AG, Zürich

STAATSKELLEREI ZÜRICH

Klosterplatz, CH-8462 Rheinau, T +41 52 319 29 10, F +41 52 319 31 82
www.staatskellerei.ch