



Staatskellerei
Zürich

PORTRÄT / SORTIMENT

«Wenn Gottfried Keller wüsste,
was aus ‹seiner› Staatskellerei
Zürich geworden ist...»



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

GESCHÄFTSFÜHRER CHRISTOPH SCHWEGLER
UND KELLERMEISTER FABIO MONTALBANO

«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 Wein 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 neuester 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 25 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.

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 klostereigenen 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 Pflegeanstalt, 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.

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

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

MEHR ÜBER UNS GIBT'S AUF:

www.staatskellerei.ch

 www.facebook.com/staatskellerei

 www.instagram.com/staatskellerei.zurich

A black and white photograph showing several men in a winery. They are wearing aprons and are focused on their work. In the foreground, there is a wooden frame containing a tray of small, round objects, likely grapes or wine corks. The background shows more workers and equipment, including a large metal container and a machine. The scene is dimly lit, emphasizing the workers and their tasks.

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 gemütlichem Degustationslokal am Klosterplatz zur Degustation (für Personen ab 16 Jahren) ein.

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

UNSERE REGIONALE CATERING PARTNER:

Gastro Fintan, 8462 Rheinau, T +41 52 304 91 57,

E-Mail: gastronomie@fintan.ch

Restaurant Augarten, 8462 Rheinau, T +41 52 319 12 67,
info@augarten-rheinau.ch

Wirtshaus zum Buck, 8462 Rheinau, T + 41 52 319 12 86,
info@buck-rheinau.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 Gast-
freundschaft – hier in Rheinau
finden Sie alles, was eine
Weindegustation zum unver-
gesslichen Event macht.



Staatskellerei
Zürich

**BLICK AUF DAS EVENTLOKAL AM KLOSTERPLATZ UND AUF DEN EINGANG
ZUM HISTORISCHEN PRODUKTIONSCELLER.**

Events in einmaligem Ambiente

Sie möchten einen Ort geniessen, wo man nicht alle Tage hinkommt? Dann sind Sie bei uns am Klosterplatz in Rheinau genau richtig. Besuchen Sie uns für eine Führung durch die Weinproduktion im historischen Klosterkeller mit anschliessender Weindegustation unserer feinen Zürcher Weine – wir heissen Sie herzlich willkommen!

Details auf: www.staatskellerei.ch/events

ANMELDUNG:

Montag bis Freitag, 8–12 Uhr, T +41 52 301 41 12

UNSERE REGIONALEN PARTNER:

GASTRONOMIE:

Gastro Fintan, 8462 Rheinau, T +41 52 304 91 57
Restaurant Augarten, 8462 Rheinau, T +41 52 319 12 67
Wirtshaus zum Buck, 8462 Rheinau, T + 41 52 319 12 86
Gasthaus zum Salmen, 8462 Rheinau, T +41 52 319 12 52
Klostergarten Rheinau, 8462 Rheinau, T +41 52 550 55 80

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, Staatsschreiber
oder Sortenrein: In unserem
historischen Gewölbekeller
ist schon manches
Highlight entstanden.

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

2019 Sortenrein Gamaret

GAMARET, AOC ZÜRICH

Sortenrein bedeutet, dass sich die jeweilige Traubensorte unvermischt und unverfälscht entfalten kann – quasi vom Rebberg bis ins Glas. So spiegelt der Wein den Boden (Terroir) perfekt wider und wird zum authentischen Botschafter für die Lage und Herkunft der Trauben. «In unserer Region ist es kühler und wechselhafter als in wärmeren Regionen, erklärt Christoph Schwegler, «dadurch entstehen Trauben mit vielfältigen Aromen.» Nicht nur das Traubengut wird in der Region geerntet, sondern auch die Vinifizierung erfolgt regional. Im Klosterkeller in Rheinau sorgt Kellermeister Fabio Montalbano dafür, dass die Traubensorten ihre ganze Stärke ausspielen können. Auch für ihn ist die neue Linie ein Highlight: «Ich hatte schon immer eine Vorliebe für reinsortige Weine, deshalb faszinieren mich diese drei neuen Kreationen ganz besonders.»

DEGUSTATIONSNOTIZ Granatrot. Dezentes Bouquet nach schwarzen Kirschen, Brombeeren und Holunder in Harmonie mit delikaten Edelholznoten.

Bereits im Gaumen ein fülliger Auftakt welche in eine beeindruckende Dichte übergeht. Noten von reifen Erdbeeren, Pflaumen und Milkschokolade zeigend. Elegante Röstaromatik und samtige Tannine ergänzen wunderbar das vollmundige Finale.

TRAUBENSORTE 100% Gamaret

AUSBAU Ausbau in amerikanischer und französischer Eiche (12 Monate). Mittleres toasting. Anteil Neuholz ca.15–20%

PASST ZU kräftigen Fleischspeisen und würzigen Käsesorten

TRINKTEMPERATUR 14–16°C

LAGERFÄHIGKEIT sofort genussbereit, bis 10 Jahre nach Ernte

PREIS CHF 26.80/75cl



2022 Sortenrein Riesling

RIESLING, AOC ZÜRICH

Sortenrein bedeutet, dass sich die jeweilige Traubensorte unvermischt und unverfälscht entfalten kann – quasi vom Rebberg bis ins Glas. So spiegelt der Wein den Boden (Terroir) perfekt wider und wird zum authentischen Botschafter für die Lage und Herkunft der Trauben. «In unserer Region ist es kühler und wechselhafter als in wärmeren Regionen, erklärt Christoph Schwegler, «dadurch entstehen Trauben mit vielfältigen Aromen.» Nicht nur das Traubengut wird in der Region geerntet, sondern auch die Vinifizierung erfolgt regional. Im Klosterkeller in Rheinau sorgt Kellermeister Fabio Montalbano dafür, dass die Traubensorten ihre ganze Stärke ausspielen können. Auch für ihn ist die neue Linie ein Highlight: «Ich hatte schon immer eine Vorliebe für reinsortige Weine, deshalb faszinieren mich diese drei neuen Kreationen ganz besonders.»

DEGUSTATIONSNOTIZ Leuchtendes Gelb. Exotisch anmutende Fruchtaromenpalette von Mango, weissem Pfirsich, Apfel und Quitten – getragen von einer eleganten Mineralität welche gleichzeitig geschmeidige Säure und Frische hervorbringt.

TRAUBENSORTE 100% Riesling

BEREITUNG Stahltank

PASST ZU edlen Fischgerichten oder Krustentieren

TRINKTEMPERATUR 8–10°C

LAGERFÄHIGKEIT sofort genussbereit, bis 5 Jahre nach Ernte

PREIS CHF 24.80/75cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2022 Sortenrein Sauvignon Blanc

SAUVIGNON BLANC, VIN DE PAYS SUISSE

Sortenrein bedeutet, dass sich die jeweilige Traubensorte unvermischt und unverfälscht entfalten kann – quasi vom Rebberg bis ins Glas. So spiegelt der Wein den Boden (Terroir) perfekt wider und wird zum authentischen Botschafter für die Lage und Herkunft der Trauben. «In unserer Region ist es kühler und wechselhafter als in wärmeren Regionen, erklärt Christoph Schwegler, «dadurch entstehen Trauben mit vielfältigen Aromen.» Nicht nur das Traubengut wird in der Region geerntet, sondern auch die Vinifizierung erfolgt regional. Im Klosterkeller in Rheinau sorgt Kellermeister Fabio Montalbano dafür, dass die Traubensorten ihre ganze Stärke ausspielen können. Auch für ihn ist die neue Linie ein Highlight: «Ich hatte schon immer eine Vorliebe für reinsortige Weine, deshalb faszinieren mich diese drei neuen Kreationen ganz besonders.»

DEGUSTATIONSNOTIZ In der Nase Noten von Stachelbeere und Holunder. Im Gaumen überzeugt eine tolle Balance zwischen Cassis, Lichy, Williamsbirne und Ananas.

TRAUBENSORTE 100% Sauvignon Blanc

AUSBAU Stahltank

PASST ZU Aperitif, kalter Fleischplatte oder leichten Fischgerichten, Weichkäse

TRINKTEMPERATUR 8–10°C

LAGERFÄHIGKEIT sofort genussbereit, bis 5 Jahre nach Ernte

PREIS CHF 23.80/75cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2019 «M»

MERLOT, AOC ZÜRICH

Zwölf Monate reifte er in Barriques aus französischer Eiche und entwickelte intensive Noten von Pflaume, dunklen Beeren und Kirsche. Die Rede ist vom ersten, reinsortigen Merlot aus der Staatskellerei Zürich.

Seit rund zwanzig Jahren wird auch in der Deutschschweiz Merlot produziert – nun ist bereits der dritte Jahrgang dieses aussergewöhnlichen Merlots der Staatskellerei Zürich erhältlich. In der Vergangenheit setzten Geschäftsführer Christoph Schwegler und Kellermeister Fabio Montalbano Merlot nur als Beigabe für ihren beliebten roten ÉO ein. Doch weil die Qualität der Merlot-Trauben ihrer Produzenten Jahr für Jahr herausragend war, beschlossen sie, einen reinsortigen Merlot «made in Rheinau» zu keltern.

DEGUSTATIONSNOTIZ In der Nase spielen fein ausbalancierte Noten von Johannisbeeren und Holunder. Im Gaumen vielschichtig und finessenreich nach Backpflaume, Kirsche und Cassis schmeckend. Zudem bereiten die weichen Tannine und eine feine Säure, eingebunden in einen vollmundigen Körper, einen intensiven, langen Abgang, begleitet von Marmeladenoten und Röstaromen.

TRAUBENSORTE 100% Merlot

AUSBAU 24 Monate im Barrique aus französischer Tronçais-Eiche.

PASST ZU würzigen Speisen, Rind- und Wildgerichten, Pasta oder gegrilltem Gemüse

TRINKTEMPERATUR 16–18°C

LAGERFÄHIGKEIT sofort genussbereit, bis 2035

PREIS CHF 45.00/75cl, CHF 95.00/150cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



Die einzige Goldmedaille
der Deutschschweiz am
Mondial du Merlot 2023.



2018 «P»

PINOT NOIR, AOC ZÜRICH

Pinot Noir – für Weinfans und Kenner ein Zauberwort, zählt diese Sorte doch weltweit zu den elegantesten Rotweinsorten. Dabei stellt der Pinot Noir sowohl an die Weinberge als auch an Kellertechnik und Klima hohe Ansprüche. Der Reiz des Pinots besteht in seiner Sinnlichkeit und vielseitigen Charakteristik, wodurch die Sorte weltweite Verbreitung und Bedeutung erlangte. Nicht umsonst wird die Sorte als König der Rotweine bezeichnet.

DEGUSTATIONSNOTIZ Kräftiges Rubinrot im Glas. Im Duft dunkle Waldbeeren, Cassis und schwarze Kirsche, welche von dezenteren Noten von Toastbrot und Zedernholz komplettiert werden.

Verführerische Aromen von schwarzen, reifen Beerenfrüchten und frischen Kräutern im vollmundigen Antrunk ergänzt mit einer ausgewogenen Tanninstruktur und feinsten Röstaromen verwöhnen die Sinne. Die feine Säure dominiert nicht, sondern erfrischt den Gaumen dezent, bevor dieser charmante Pinot Noir in einem tiefen und langen Abgang endet. Der «P» drückt zeitlose Finesse und Eleganz aus.

TRAUBENSORTE 100% Pinot Noir

AUSBAU 24 Monate im Barrique aus französischer Eiche, 12 Monate im Stahltank, 6 Monate in der Flasche.

PASST ZU Geflügel mit kräftigerem Geschmack, Wild, Ente, Pilzgerichte, Pasta, Lachs, Forelle und Sushi

TRINKTEMPERATUR 16–18°C

LAGERFÄHIGKEIT sofort genussbereit, bis 2034

PREIS CHF 45.00/75cl, CHF 95.00/150cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2021 ÉO

BLANC, VIN DE PAYS SUISSE

Das Zusammenspiel von reicher Tradition und moderner Weinbaukunst unterstreicht auch der neue ÉO Blanc ebenso elegant wie eindrücklich. 100% sorgsam selektionierte 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 Barriques aus französischer und Schweizer Eiche reift der ÉO Blanc dann acht 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 100% Chardonnay

PASST ZU Lachs, Geflügel, Meeresfrüchte und Weichkäse

TRINKTEMPERATUR 8–10°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2028

PREIS CHF 33.80/75cl, CHF 75.00/150cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2021 ÉO

NOIR, VIN DE PAYS SUISSE

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 50% Gamaret und 50% 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. Ausgebaut und vollendet wurde der ÉO während 14 Monaten in französischen und Schweizer Barriques 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 Extraktösse im sanft ausklingenden Finale.

TRAUBENSORTE 50% Gamaret und 50% Merlot

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

TRINKTEMPERATUR 14–16°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2030

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

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2020 ÉO Brut

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

Für diesen besonderen Schaumwein in der Machart eines Champagners selektionierten wir nur das beste Traubengut aus der Region. Nach der traditionellen Flaschengärung ruhte der Wein 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 100% Pinot Noir

PASST ZU Aperitif, mediterranem Buffet und Fischgerichten

TRINKTEMPERATUR 8–10°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2033

PREIS CHF 28.00/75cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



ÉO Spiced Rum

SPIRITUOSE AUF RUM BASIS

In enger Zusammenarbeit mit den Experten von Turicum Gin kreierte die Staatskellerei Zürich eine charakterstarke Spirituose für Rum-Liebhaber. Der Rum hat seinen einzigartigen Geschmack sorgfältig ausgewählten Botanicals zu verdanken: Piment, Nelke, Kardamom, Zimt und getrocknete Mandarinenschale. Am Destillationstag wird zudem Kakaobohne, Tonkabohne, Orangenzeste und Cassisbeeren als frische Rohware dazu angereichert. Somit hebt sich der ÉO Spiced Rum qualitativ deutlich von herkömmlichen Spiced Rums ab. Zudem ist der hohe Reinheitsgehalt des Alkohols sowie das benutzte Zürichsee-Quellwasser eine Einzigartigkeit für diesen exklusiven Rum.

DEGUSTATIONSNOTIZ Der amberfarbene ÉO Spiced Rum überzeugt in der Nase mit einer intensiven Gewürzaromatik und einem Hauch von Zimt und Kardamom. Im Gaumen Kakao und Tonkabohne in feiner Ergänzung der fruchtigen Noten von Orange und Cassis.

REZEPTUR 9 Botanicals: Piment, Nelke, Kardamom, Zimt, getrocknete Mandarinenschale, Kakaobohne, Tonkabohne, Orangenzeste, Cassisbeeren

PREIS CHF 58.00/70cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2022 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 Gaumenauftritt 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 100% Pinot Noir

PASST ZU Trockenfleischplatte, weissem Fleisch, Weichkäse, gegrillten Meeresfrüchten

TRINKTEMPERATUR gekühlt bei 8–12°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2026

PREIS CHF 18.90/75cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2022 Compleo

CUVÉE BLANC, VIN DE PAYS SUISSE

DEGUSTATIONSNOTIZ Goldgelb in der Farbe. Betörend nach Quitten und Mirabellen duftend. Im geschmeidigen Gaumen nach feinem Früchtekompott und süsser Honigmelone schmeckend. Mild in der Säure – kräftig im Geschmack. Vollmundig und leicht mineralisch bis ins lange nachklingende Finale.

TRAUBENSORTE Pinot Gris, Chardonnay

PASST ZU Aperitif, vegetarischer Küche, Fisch und Weichkäse

TRINKTEMPERATUR gekühlt bei 8–10°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2026

PREIS CHF 19.80/75cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2022 Compleo

CUVÉE ROSÉ, VIN DE PAYS SUISSE

100% Schweizer Qualität – 100% Schweizer Hochgenuss. Der Name «Compleo» stammt aus dem Lateinischen und bedeutet «Vollendung». Für diese Rosékreation wurde nur das allerbeste und perfekt ausgereifte Traubengut selektioniert.

DEGUSTATIONSNOTIZ Bouquet von frischen Erbeeren, Brombeeren und einem Hauch Pfirsich. Saftige Frucht von Waldbeeren, Pflaumen und Quittengelee. Gaumenverwöhnend mit einer süffigen Fruchtigkeit und Leichtigkeit. Grandios!

TRAUBENSORTE Pinot Noir, Cabernet Jura

PASST ZU fast allen Gelegenheiten sowie zu Gegrilltem und zur Sommerküche

TRINKTEMPERATUR 9–12°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2026

PREIS CHF 19.80/75cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2022 Compleo

CUVÉE NOIRE, VIN DE PAYS SUISSE

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 zartcremige Gaumenfluss verleiht Eleganz und die dazu passende, dezente Extraktösse garantiert Trinkspass bis zum letzten Schluck.

TRAUBENSORTE Pinot Noir, Gamaret, Cornalin

PASST ZU Fleischgerichten, Pizza, Pasta und milden Käsesorten

TRINKTEMPERATUR 14–16°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2028

PREIS CHF 22.50/75cl, CHF 12.90/37,5cl, CHF 49.80/150cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



Compleo

SECCO, VIN DE PAYS SUISSE

Die beliebte Compleo-Linie der Staatskellerei Zürich bekommt Zuwachs!

Compleo Secco heisst diese 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 und Tarte Tatin

TRINKTEMPERATUR 6–10°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2027

PREIS CHF 19.80/75cl, CHF 42.50/150cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



Compleo Gin

ZÜRICH DRY GIN, WINE INFUSED

In enger Zusammenarbeit mit den Gin-Experten von Turicum Gin kreierte die Staatskellerei Zürich einen ganz besonderen Tropfen.

Der Compleo Gin dürfte nicht nur den Geschmack vieler Compleo-Fans treffen, sondern auch echte Gin-Afficionados überzeugen. Als Teil der Compleo-Familie verspricht auch der Gin «easy drinking» in Reinkultur.

BOTANICALS Wacholder, Tonka Bohne, Grapefruit, Kakao, Heidelbeere, Traubensaft, Holunder, Tannenspitze, Apfel, Mandarine, Koriander, Wacholderspitzen, Süssholz, Orangenblüten, weisser Pfeffer, Veilchen, Hagebutte sowie ein Schuss Compleo Cuvée Noire.

DEGUSTATIONSNOTIZ Exotische und zitrusfruchtige Noten, dann ein Duft von Wacholder, dezentem Koriander, Apfel, Heidelbeere und Orangenblüten.

Lang anhaltender Abgang mit Aromen von der Tonka Bohne, Holunder und einem Hauch Grapefruit im Finale.

SERVIERVORSCHLAG Pur, als Gin & Tonic oder für diverse Cocktails. Mit Apfelschnitz als Dekoration.

AUFLAGE 1500 Flaschen

BATCH NR. 4

VOL. 41.5%

DISTILLER: Oliver Honegger, Turicum Distillery GmbH

PREIS CHF 49.00/50cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2022 Akkurat

WEISS, VIN DE PAYS SUISSE

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 Riesling-Sylvaner, Pinot Noir Blanc de Noir und Muscat

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

TRINKTEMPERATUR bei 8–10°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2026

PREIS CHF 16.50/75cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2022 Akkurat

ROT, VIN DE PAYS SUISSE

DEGUSTATIONSNOTIZ Der rote Akkurat ist ein klassischer Blauburgunder aus 100% Pinot-Noir-Trauben, im Stahltank angebaut 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 Gaumenfluss enden.

TRAUBENSORTE Blauburgunder, Syrah

PASST ZU Trockenfleischplatte, zur Bratwurst mit Röstli oder zum Zürcher Geschnetzelten

TRINKTEMPERATUR 14–16°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2028

PREIS CHF 17.50/75cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2022 Staatsschreiber

CUVÉE BLANC PRESTIGE, AOC ZÜRICH

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

DEGUSTATIONSNOTIZ Lachsfarbendes 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 Olivier, Muscaris, Gewürztraminer

PASST ZU Aperitif, asiatischen Suppen und milden Käsesorten

TRINKTEMPERATUR gekühlt bei 8–10°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2026

PREIS CHF 16.50/75cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2022 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 100% Blauburgunder

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

TRINKTEMPERATUR 9–12°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2026

PREIS CHF 16.50/75cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2022 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 100% Blauburgunder

PASST ZU Trockenfleisch, Carpaccio und milden Käsesorten

TRINKTEMPERATUR leicht gekühlt bei 14–16°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2028

PREIS CHF 16.50/75cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2022 Solaris

BIODYNAMISCH NACH DEMETER, AOC ZÜRICH

BIO-ZERTIFIZIERUNG: CH-BIO-006

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.

TRAUBENSORTE 100% Solaris

PASST ZU asiatischen Speisen und Dessertvariationen

TRINKTEMPERATUR gekühlt bei 8–10°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2027

PREIS CHF 27.50/75cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2020 Lunariss

BIODYNAMISCH NACH DEMETER, AOC ZÜRICH

BIO-ZERTIFIZIERUNG: CH-BIO-006

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 und jungem Kuhmilchkäse

TRINKTEMPERATUR 14–16°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2028

PREIS CHF 27.50/75cl

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 15.00/70cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



Preisliste

WEISSWEINE

ÉO BLANC, VIN DE PAYS SUISSE	2021	75cl	33.80
		150cl	75.00
Sortenrein RIESLING, AOC ZÜRICH	2022	75cl	24.80
Sortenrein SAUVIGNON BLANC, VIN DE PAYS SUISSE	2022	75cl	23.80
Compleo CUVÉE BLANC, VIN DE PAYS SUISSE	2022	75cl	19.80
Solaris BIODYNAMISCH/DEMETER, AOC ZÜRICH, BIO-ZERTIFIZIERUNG: CH-BIO-006	2022	75cl	27.50
Akkurat WEISS, VIN DE PAYS SUISSE	2022	75cl	16.50
Staatsschreiber CUVÉE BLANC PRESTIGE, AOC ZÜRICH	2022	75cl	16.50
Räuschling, AOC ZÜRICH	2020	75cl	18.50
Staatsschreiber PINOT GRIS, AOC ZÜRICH	2019	75cl	15.95
Exklusiv bei Coop			

ROSÉ

Compleo CUVÉE ROSÉ, VIN DE PAYS SUISSE	2022	75cl	19.80
Staatsschreiber ROSÉ, AOC ZÜRICH	2022	75cl	16.50
Exklusiv bei Coop			
Pankraz PINOT NOIR ROSÉ, AOC ZÜRICH	2022	75cl	18.90

ROTWEINE

«M» MERLOT, AOC ZÜRICH	2019	75cl	45.00
		150cl	95.00
«P» PINOT NOIR, AOC ZÜRICH	2018	75cl	45.00
		150cl	95.00
ÉO NOIR, VIN DE PAYS	2021	75cl	38.00
		150cl	79.00
Sortenrein GAMARET, PRESTIGE BARRIQUE, AOC ZÜRICH	2019	75cl	26.80
Compleo CUVÉE NOIRE, VIN DE PAYS SUISSE	2021/22	37,5cl	12.90
		75cl	22.50
		150cl	49.80
Lunaris BIODYNAMISCH/DEMETER, AOC ZÜRICH, BIO-ZERTIFIZIERUNG: CH-BIO-006	2020	75cl	27.50
Akkurat ROT, VIN DE PAYS SUISSE	2022	75cl	17.50
Staatsschreiber BLAUBURGUNDER, AOC ZÜRICH	2022	75cl	16.50

SPEZIALITÄTEN

ÉO Brut SCHAUMWEIN, MÉTHODE TRADITIONELLE, AOC ZÜRICH	2020	75cl	28.00
ÉO Spiced Rum SPIRITUOSE AUF RUM BASIS		70cl	58.00
Compleo SECCO, VIN DE PAYS SUISSE		75cl	19.80
		150cl	42.50
Klosterlikör		70cl	15.00
Compleo Gin ZÜRICH DRY GIN		50cl	49.00

Preise in CHF. Alle Preise inkl. 7.7% MWST.

Preis- und Jahrgangsänderungen vorbehalten.



LADENLOKALE

Direkt bei uns in Rheinau,
in den Mövenpick Weinläden in
der ganzen Schweiz und in der
Mövenpick Wein-Bar in Zürich
– unsere Weine bekommen
Sie praktisch überall.

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

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), Januar: geschlossen

MÖVENPICK WEIN-BAR

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

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 VOLKETSCHWIL

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

MÖVENPICK WEINKELLER WINTERTHUR

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

MÖVENPICK WEINKELLER WIL

Lerchenfeldstrasse 10, 9500 Wil

MÖVENPICK WEINKELLER ST.GALLEN

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

MÖVENPICK WEINKELLER VADUZ (FL)

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

MÖVENPICK WEINKELLER PFÄFFIKON SZ

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

FÜHRUNGEN, EVENTS UND APÉROS IN UNSEREM 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

MÖVENPICK WEINKELLER ROTKREUZ

Grundstrasse 14, 6343 Risch-Rotkreuz, T +41 41 790 94 70

MÖVENPICK WEINKELLER LUZERN

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

MÖVENPICK WEINKELLER EMMEN

Meiiplatz 3, 6032 Emmen, T +41 41 501 42 84

MÖVENPICK WEINKELLER WETTINGEN

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

MÖVENPICK WEINKELLER SUHR

Bahnhofstrasse 4a, 5034 Suhr

MÖVENPICK WEINKELLER OFTRINGEN

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

MÖVENPICK WEINKELLER BASEL

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

MÖVENPICK WEINKELLER REINACH

Bruggstrasse 12b, 4153 Reinach, T +41 61 713 74 18

MÖVENPICK WEINKELLER BERN

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

MÖVENPICK WEINKELLER SHOPPYLAND

Industriestrasse 10, 3321 Schönbühl, T +41 852 08 00

MÖVENPICK WEINKELLER HEIMBERG

Blümlisalpstrasse 26, 3627 Heimberg, T +41 33 437 13 04

MÖVENPICK WEINKELLER BIEL

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

MÖVENPICK WEINKELLER FRIBOURG

Route du Jura 49, 1700 Fribourg, T +41 26 466 24 21

WEINKELLER MÖVENPICK BURSINS

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

WEINKELLER MÖVENPICK CRISSIER

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

MÖVENPICK WEINKELLER GENÈVE-MEYRIN

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

MÖVENPICK WEINKELLER GENÈVE-CENTRE

Rue Kléberg 8, 1201 Genève, T +41 22 900 11 20

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

Frei nach Gottfried Keller

© **STAATSKELLEREI ZÜRICH 2023**

Klosterplatz, CH-8462 Rheinau, T +41 52 319 29 10

www.staatskellerei.ch, info@staatskellerei.ch

Ein Unternehmen der Mövenpick Wein Schweiz AG

DESIGN Pikka GmbH, Zürich

TEXT Clau Isenring, Zürich

BILD Philipp Dubs, Mischa Scherrer, Harun Dogan

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