

Staatskellerei Zürich

PORTRÄT/SORTIMENT

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



«In seiner Funktion als Staatsschreiber 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 neuster Kellertechnik. Das Traubengut dazu kommt von rund 100 Produzenten aus über 26 Zürcher Gemeinden, die unser Oualitätsdenken 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.



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.
1997 wurde die Staatskellerei Zürich schliesslich privatisiert und als Tochtergesellschaft von der Mövenpick Wein Schweiz AG übernommen – die Grundlagen für Weinschaffen auf höchstem Niveau waren gelegt. Der Rest ist, wie man so schön sagt, Geschichte...

SIE MÖCHTEN UNSERE REICHE GESCHICHTE UND UNSERE NEUSTEN 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



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).

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,

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.





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 info@staatskellerei.ch

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.





2018 Sortenrein Gamaret

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 Milchschokolade 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



2019 Sortenrein Riesling

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



2020 Sortenrein Sauvignon Blanc

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



2018 Merlot

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 – jetzt kommt erstmals ein reinsortiger Merlot von der Staatskellerei Zürich! Bisher 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 ihres 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 12 Monate im Barrique aus französischer Troncais-Eiche.

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

TRINKTEMPERATUR 16-18°C

LAGERFÄHIGKEIT sofort bis 2026

PREIS CHF 45.00/75cl



2019/20 ÉO

BLANC

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 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 2023/24

PREIS CHF 29.80/75cl



2018 ÉO

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. 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 50% und Merlot 50%

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

TRINKTEMPERATUR 14-16°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2027

PREIS CHF 38.00/75cl, CHF 79.00/150cl, CHF 270.00/500cl



ÉO Spiced Rum

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 EO 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. Am Destillationstag wird Kakaobohne/Tonkabohne/Orangenzeste und Cassisbeeren als frische Rohware dazu angereichert, womit der EO Rum sich damit deutlich von herkömmlichen Spiced Rums abhebt.

PREIS CHF 58.00/70cl



2020 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 Gaumenauftakt von Beerenaromen. Elegante Struktur, gepaart mit schmeichelnder Fruchtsüsse sowie ein Hauch von seidenweichen Tanninen im frischfruchtigen 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 2023

PREIS CHF 18.90/75cl





2020/21 Compleo

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, Weichkäse.

TRINKTEMPERATUR gekühlt bei 8-10°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2024

PREIS CHF 19.80/75cl





2020/21 Compleo

100% SCHWEIZER QUALITÄT – 100% 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 Purer Trinkspass und ideal zu fast allen Gelegenheiten sowie zu Gegrilltem und zur Sommerküche.

TRINKTEMPERATUR 9-12°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2023

PREIS CHF 19.80/75cl





2020 Compleo

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 Milchschokolade und Nougattrüffel machen diesen Wein zu einem echten Gaumenschmeichler. Der zartcremige Gaumenfluss verleiht Eleganz und die dazu passende, dezente Extraktsüsse garantiert Trinkspass bis zum letzten Schluck.

TRAUBENSORTE Pinot Noir, Gamaret, Cornalin.

PASST ZU Fleischgerichten, Pizza, Pasta, milden Käsesorten.

Trinktemperatur $14-16^{\circ}\mathrm{C}$

LAGERFÄHIGKEIT bis 2024/25

PREIS CHF 21.50/75cl, CHF 11.70/37,5cl, CHF 46.00/150cl, CHF 98.00/300cl





Compleo

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 2023

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





Compleo Gin zürich dry gin, wine infused

Die beliebte Compleo-Linie der Staatskellerei Zürich verzeichnet einen prominenten Neuzugang! In enger Zusammenarbeit mit den Gin-Experten von Turicum Gin kreierte die Staatskellerei Zürich Gin-Fans mit einem ganz besonderen Tropfen.

Der neue 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 neue 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 einem Schuss rotem Compleo-Wein.

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.

GIN STECKBRIEF

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

AUFLAGE 600 Flaschen

grösse: 50 cl batch nr. 1 vol. 41.5%

DISTILLER: Oliver Honegger, Better Taste GmbH (Turicum Gin)

PREIS CHF 49.00



2020 Akkurat

DEGUSTATIONSNOTIZ Der weisse, frischfruchtige Akkurat wird im Stahltank als Assemblage aus den Sorten Pinot Noir, Riesling-Sylvaner und Muscat ausgebaut. Lachsrot. In der Nase zeigt er eine feingliedrige Muskataromatik untermalt 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, Chardonnay und Muscat.

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

TRINKTEMPERATUR bei 8-10°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2023/24

PREIS CHF 16.50/75cl





2020 Akkurat

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 Erdbeerund Pflaumentöne, die in einem geschmeidigen Gaumenfluss enden.

TRAUBENSORTE Blauburgunder.

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

TRINKTEMPERATUR $14-16^{\circ}\mathrm{C}$

LAGERFÄHIGKEIT bis 2022

PREIS CHF 17.50/75cl





2021 Staatsschreiber GUVÉE BLANC PRESTIGE, AOG 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 Olivier, Muscaris, Gewürztraminer.

PASST ZU Aperitif, asiatischen Suppen, milden Käsesorten.

TRINKTEMPERATUR gekühlt bei 8-10°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2023

PREIS CHF 16.50/75cl





2020 Staatsschreiber ROSÉ, AOG 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 2024

PREIS CHF 15.80/75cl





2020/21 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 2024

PREIS CHF 16.50/75cl





2020/21 Solaris

BIODYNAMISCH NACH DEMETER, AOC ZÜRICH BIO-ZERTIFIZIERUNG: CH-BIO-006

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.

TRAUBENSORTE Solaris

PASST ZU asiatischen Speisen, Dessertvariationen.

TRINKTEMPERATUR gekühlt bei 8-10°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2024

PREIS CHF 27.50/75cl



2018/19 Lunaris

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, jungem Kuhmilchkäse

TRINKTEMPERATUR 14-16°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2026

PREIS CHF 27.50/75cl



2013 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 Pinot Noir

PASST ZU Aperitif, mediterranem Buffet und Fischgerichten.

TRINKTEMPERATUR $8-10^{\circ}\text{C}$

LAGERFÄHIGKEIT bis 2023

PREIS CHF 28.00/75cl





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





Preisliste

WEISSWEINE

2019/20	75cl	29.80
2019	75cl	24.80
2020	75cl	23.80
2020/21	75cl	19.80
2020/21	75cl	27.50
2020	75cl	16.50
2021	75cl	16.50
2020	75cl	18.50
2019	75cl	15.95
	2019 2020 2020/21 2020/21 2020 2021	2019 75cl 2020 75cl 2020/21 75cl 2020/21 75cl 2020 75cl 2021 75cl 2020 75cl

ROSÉ

Compleo cuvée rosé, vin de pays	2020/21	75cl	19.80
Staatsschreiber Rosé, AOC ZÜRICH	2020	75cl	15.80
Exclusiv bei COOP			
Pankraz rosé, aoc zürich	2020	75cl	18.90

ROTWEINE

Merlot merlot, aoc zürich	2018	75cl	45.00
ÉO noir, vin de pays	2018/19	75cl	38.00
	2019	150cl	79.00
	2016	500cl	270.00
Sortenrein gamaret, prestige barrique, aoc zürich	2018	75cl	26.80
Compleo cuvée noire, vin de pays	2020	37,5cl	11.70
	2020	75cl	21.50
	2020	150cl	46.00
	2017/18	300cl	98.00
Lunaris biodynamisch/demeter, aoc zürich, bio-zertifizierung: ch-bio-006	2018/19	75cl	27.50
Akkurat rot, vin de pays	2020	75cl	17.50
Staatsschreiber blauburgunder, aog zürich	2020/21	75cl	16.50

SPEZIALITÄTEN

ÉO Brut schaumwein,	2012/13	75cl	28.00
MÉTHODE TRADITIONNELLE, AOC ZÜRICH			
ÉO Spiced Rum spirituose auf rum		70cl	58.00
Compleo secco, aoc zürich		75cl	19.80
		150cl	42.50
Klosterlikör		70cl	15.00
Escuro likörwein, aoc zürich	2012	37.5cl	22.00
Compleo Gin GIN		50cl	49.00

Preise in CHF. Alle Preise inkl. 7.7% MWST. Preis- und Jahrgangsänderungen vorbehalten.



Hier können Sie unsere Weine kaufen:

VERKAUFSLADEN 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 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 VADUZ (FL)

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

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

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 GENF-MEYRIN

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

MÖVENPICK WEINKELLER GENF-CENTRE

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

MÖVENPICK WEIN-BAR

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

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

MÖVENPICK WEINKELLER REINACH

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

MÖVENPICK WEINKELLER ROTKREUZ

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

MÖVENPICK WEINKELLER FRIBOURG

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

MÖVENPICK WEINKELLER EMMEN

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

MÖVENPICK WEINKELLER WIL

Lerchenfeldstrasse 10, 9500 Wil

ERÖFFNUNG AUGUST/ SEPTEMBER 2021

MÖVENPICK WEINKELLER SUHR

Bahnhofstrasse 4a, 5034 Suhr

ERÖFFNUNG SEPTEMBER/ OKTOBER 2021

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

Frei nach Gottfried Keller

© STAATSKELLEREI ZÜRICH 2021

Klosterplatz, CH-8462 Rheinau, T +41 52 319 29 10, F +41 52 319 31 82 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
PRODUKTION Gebo Druck AG, Zürich