

Staatskellerei Zürich

PORTRÄT/SORTIMENT

2019 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

PREIS CHF 24.00/75cl



2018 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°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2022

PREIS CHF 25.00/75cl



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 29.00/75cl



2019 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 2022

PREIS CHF 29.00/75cl



2019 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 2023

PREIS CHF 29.00/75cl



2018/19 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°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2023/24

PREIS CHF 30.00/75cl



2019 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 2023

PREIS CHF 40.00/75cl



2018 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 40.00/75cl



2012 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°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2022

PREIS CHF 42.00/75cl



2019 ÉO

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

PREIS CHF 45.00/75cl



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 57.00/75cl CHF 120.00/150cl CHF 405.00/500cl



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 68.00/75cl

