



Stadt Zürich
Grün Stadt Zürich

Der Zürcher Stadtwein



Karin Schär, Stadtwinzerin

A full-page photograph of Karin Schär, a woman with brown hair and bangs, smiling and standing in a vineyard. She is wearing a black t-shirt and black pants. The vineyard is lush with green leaves and clusters of dark grapes. In the background, a city with several tall buildings is visible, nestled at the foot of a mountain range under a clear sky.

Einmal um die Welt und angekommen – unsere Stadtwinzerin Karin Schär verbindet Bodenständigkeit mit Weltoffenheit. Nach ihrer Zweitausbildung zur Winzerin ging die gelernte Obstbäuerin auf Erfahrungsjagd in die weite Welt der Weine, die sie bis nach Neuseeland trug. Zurück in Zürich und mit einem Abschluss als Technikerin in Weinbau und Önologie engagiert sich Karin Schär seit 2019 für unseren Stadtwein. Leidenschaftlich und naturnah bewirtschaftet sie den drei Hektaren grossen Rebberg Chillesteig in Höngg und zieht die Weintrauben mit grösster Sorgfalt heran. Karin Schär gehört zu einer neuen Generation von Winzerinnen, die in diesem technischen Beruf mit hoher Qualität überzeugen und als weibliche Vorbilder vorangehen.



Riesling-Silvaner

Unser Riesling-Silvaner überzeugt das breite Publikum mit filigranen, harmonischen Zitrusaromen, untermalt von Muskataromen und einem floralen Bouquet. Ein spritziger, fruchtiger Weisswein, der zu jeder Gelegenheit passt.

Empfehlung: Gekühlt zum Apéro, aber auch zum Fondue oder Raclette

Traubensorte: Riesling-Silvaner

Ausbau: Stahltank

Trinktemperatur: 10 °C

Klassifikation: AOC Zürichsee

Räuschling

Bereits vor über hundert Jahren dominierte der Räuschling an seinem Ursprungsort dem Zürichsee die Rebberge. Wegen seiner knackigen Frische und seinem mineralischen Bouquet wird diese Spezialität bei uns in der Stadt sehr gerne getrunken.

Empfehlung: Perfekt zu Fischgerichten oder asiatischen Speisen

Traubensorte: Räuschling

Ausbau: Stahltank

Trinktemperatur: 10 °C

Klassifikation: AOC Zürichsee





Pinot Gris

Unser eleganter und würziger Grauburgunder überzeugt mit seinem frischen und reichhaltigen Bouquet. Die geschmeidige Säure wird von Honigaromen und einem angenehmen Rosenduft umrahmt.

Empfehlung: Hervorragend zu Spargeln, Geflügel oder Fisch

Traubensorte: Pinot Gris

Ausbau: Stahltank

Trinktemperatur: 10 °C

Klassifikation: AOC Zürichsee

Züri Perle

Mit unserer Züri Perle wird jeder Anlass zum Highlight. Die schöne Perlage und das ausgewogene Süsse-Säure-Verhältnis sorgen für eine prickelnde Überraschung.

Empfehlung: Erfrischend zum Apéro oder einfach zum Anstossen.

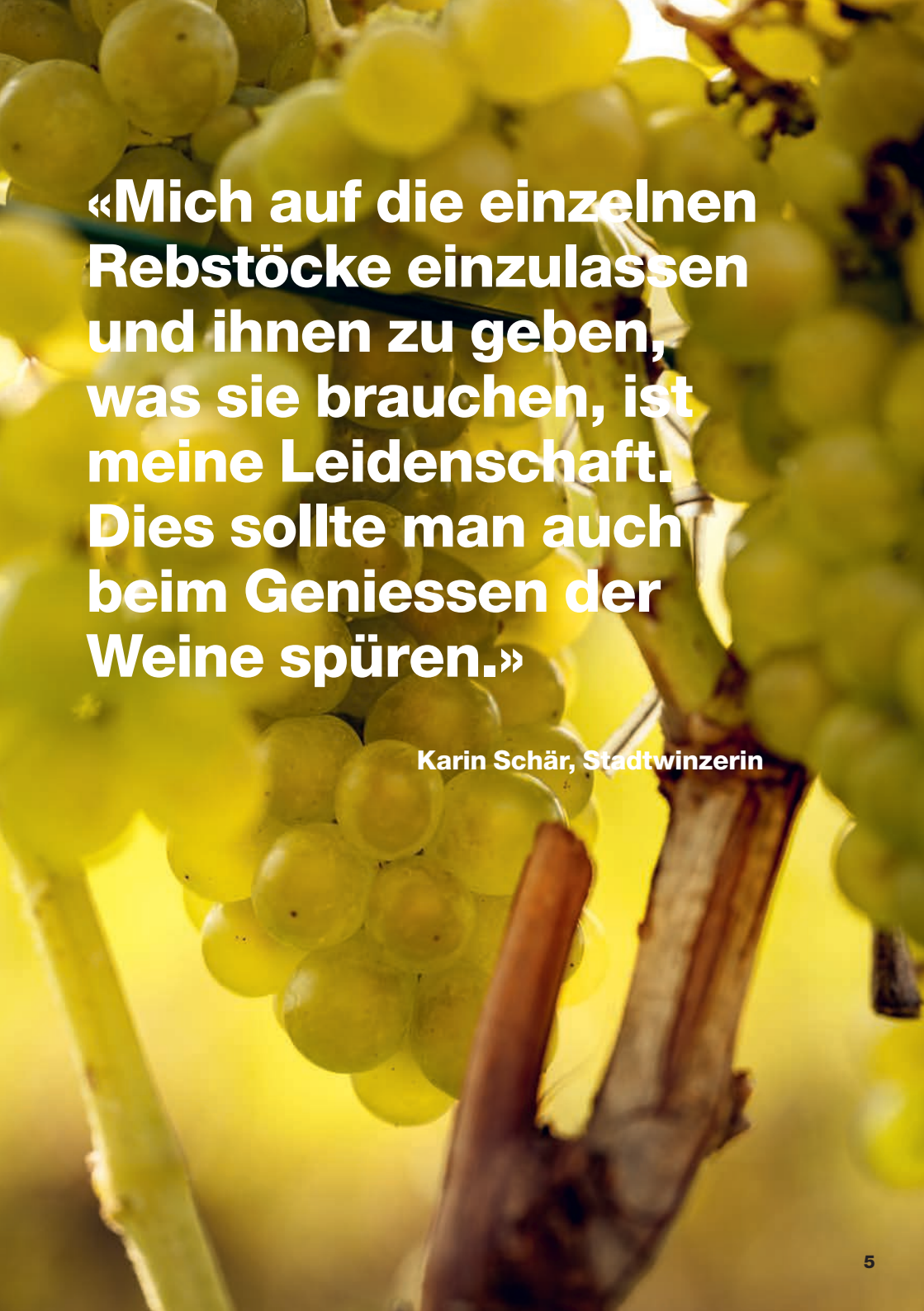
Traubensorte: Pinot Noir (Blanc de Noir)

Ausbau: Methode Traditionelle

Trinktemperatur: 8–10 °C

Klassifikation: AOC Zürichsee





**«Mich auf die einzelnen
Rebstöcke einzulassen
und ihnen zu geben,
was sie brauchen, ist
meine Leidenschaft.
Dies sollte man auch
beim Geniessen der
Weine spüren.»**

Karin Schär, Stadtwinzerin

Züri Rosé

Seine intensiv lachsrosa Farbe vereint die fruchtigen Komponenten aus verschiedenen roten Traubensorten und zaubert einen Hauch von Sommer ins Glas. Die Aromen aus Erdbeeren, Rhabarber und Pflaumen finden sich im saftig spritzigen Auftakt wieder und umrahmen den Genuss mit einem eleganten Abgang.

Empfehlung: Bestens zu Apéro, Fisch und Meeresfrüchten sowie Grilladen und Antipasti.

Traubensorte: Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Divico

Ausbau: Stahltank

Trinktemperatur: 10 °C

Klassifikation: AOC Zürichsee



Pinot Noir

Unser Blauburgunder ist eine Abwechslung für alle, die zwischendurch einen frischen und fruchtigen Rotwein genießen möchten. Im Geruch erinnert er an Brombeeren, Cassis und eine Handvoll Sauerkirschen.

Empfehlung: Ideal zu Pasta oder einem kalten Plättli

Traubensorte: Pinot Noir

Ausbau: Stahltank

Trinktemperatur: 17–19 °C

Klassifikation: AOC Zürichsee

Züri Prior

Aus der pilzwiderstandsfähigen Sorte Prior haben wir den perfekten Sommerwein unter den Rotweinen kreiert. Das tiefdunkle Purpurrot gibt ihm einen eleganten Auftakt, der durch frische Aromen von Cassis, Brombeere, Holunder und Rosenduft umrahmt wird.

Empfehlung: Passt perfekt zu einer leichten Sommerküche oder lässt sich auch als «Solo-Wein» geniessen.

Traubensorte: Prior

Ausbau: Stahltank

Trinktemperatur: 17–19 °C

Klassifikation: AOC Zürichsee



Züri Trio

Unser einzigartiges Cuvée vereint Tradition mit Moderne. Die Sorten Prior und Cabernet Dorsa geben dem Wein den wundervoll fruchtigen und aussergewöhnlichen Auftakt. Die Vollmundigkeit wird durch den Pinot Noir gewährleistet und ergänzt den Wein mit einer gewissen Fülle.

Empfehlung: Begleitend zu Lamm, Wildgerichten, Meeresfrüchten oder italienischen Speisen

Traubensorte: Prior, Cabernet Dorsa, Pinot Noir

Ausbau: 80 % im Stahltank, 20 % in Barriques

Trinktemperatur: 18–20 °C

Klassifikation: AOC Zürichsee





Grün Stadt Zürich
Gutsbetrieb Juchhof
Bernerstrasse 301
8048 Zürich
T +41 44 412 13 12
stadt-zuerich.ch/wein