Stadt Zürich
Grün Stadt Zürich

Der Zürcher Stadtwein





Die Faszination für Wein führte Karin Schär bis nach Neuseeland. Seit 2019 engagiert sie sich in Zürich leidenschaftlich als Stadtwinzerin und bewirtschaftet naturnah den drei Hektaren grossen Rebberg Chillesteig in Höngg. Dabei vereint sie Tradition mit Weltoffenheit.



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: Divico, Pinot Noir
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

Dokumentcodierung 10.2024