



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



VIDAL BLANC FUMÉ CENTENAIRE ZWEIFEL 1898 2025



Vidal Blanc



Schweiz / Zürich



75cl, 14% Vol.



30012725



AOC Zürichsee



Vegan

CHF 33.00

Mit besten Reblagen, der seit über 600 Jahren vererbten Passion und einem innovativen Geist vermitteln Zweifel Weine puren Weingenuss! 1440 wurden erstmals Hönnger Reben der Familie Zweifel urkundlich erwähnt. Neben den Stadtzürcher Lagen Klingen und Riedhof wird aus eigenen Weinbergen in Regensberg, Otelfingen, Stäfa und Remigen AG sowie von befreundeten regionalen Weinbauern jeden Herbst hervorragendes Traubengut nach Hönng gebracht, wo Stadtwinzer Urs Zweifel mit dem neuesten Know-how und modernster Technologie keltert und es unter die 100 besten Schweizer Winzer (Vinum) geschafft hat.

Trinkempfehlung

Geflügelgerichte, aber auch zu Käse oder zum Dessert, Meerfisch oder Hecht.

Vinifikation

Als letzte weisse Sorte wurden die Vidal blanc-Trauben Anfang Oktober geerntet. Der Wein wurde zu 100% in ein- bis dreijährigen Zürcher Barriques vergoren und über 9 Monate unter regelmässigem Aufrühren der Feinhefe zur Reife gebracht. Ein Grossteil der Barriques machte den biologischen Säureabbau.

Charakter

Farbe hellgold, intensive Nase nach Sternfrucht, Pfirsich, Minze, gelber Apfel, Rosenblüten und feine Holznoten. Im Gaumen intensiv fruchtig, würzig, kräftig mit langanhaltendem Abgang und Schmelz.

Terroir

Vom Lattenberg bei Stäfa, einer nach Südwesten offenen harmonischen „Arena“ direkt am Zürichsee. Die doppelte Sonnenbestrahlung mit dem See als Spiegel, sowie der Einfluss des Föhns sind für die Trauben einmalig.