

SCHAUMWEIN
SEMINAR
SONNTAG & MONTAG

15 JAHRE
FEIERN SIE MIT!

ENTDECKE WEINE VOM ZÜRICHSEE

LÖWEN MEILEN
11./12. SEPTEMBER 2016

Sonntag, 13.00–18.00 Uhr

Montag, 14.00–19.00 Uhr

WWW.ZÜRCHERWEIN.CH

ENTDECKE WEINE VOM ZÜRICHSEE 15 JAHRE WEINPAVILLON

Aus der Initiative einer Handvoll engagierter Winzer wurde vor fünfzehn Jahren der Zürichsee Weinpavillon ins Leben gerufen. Es war ein erster Schritt raus aus unseren Kellern an die Öffentlichkeit, um diese von der Qualität unserer Weine am Zürichsee zu überzeugen. Seit 15 Jahren treten wir gemeinsam auf und das muss gefeiert werden, wir lassen die Korken für Sie knallen! Ach ja, natürlich dürfen Sie auch dieses Jahr wieder alle unsere Weine, inklusive dem grossartigen Jahrgang 2015 probieren.



DIE WINZER

1 Zweifel Weine

Regensdorferstrasse 20, 8049 Zürich-Höngg, Tel. 044 344 22 11
info@zweifelweine.ch, www.zweifelweine.ch

2 Weingut Diederik – Didi und Patricia Michel

Obere Heslibachstrasse 90, 9700 Küsnacht, Tel. 044 910 55 77
info@diederik.ch, www.diederik.ch

3 Weingut Schipf – Kaspar von Meyenburg

Seestrasse 1, 8704 Herrliberg, Tel. 044 915 34 61
info@schipf.ch, www.schipf.ch

4 Weingut Hasenthalde – Familie Schneider

Bünishoferstrasse 106, 8706 Feldmeilen, Tel. 044 923 04 40
weingut@hasenthalde.ch, www.hasenthalde.ch

5 Schwarzenbach Weinbau

Seestrasse 867, 8706 Obermeilen, Tel. 044 923 01 25
wein@reblaub.ch, www.reblaub.ch

6 Weinbau Martin Schnorf – Martin Schnorf

Breitehof, 8707 Uetikon am See, Tel. 044 920 07 61
wein@schnorf-weinbau.ch, www.weinbau-schnorf.ch

7 Sara Gasteiger Weinbau & Baumgartner Späni Zobrist

Hardturmstrasse 269, 8005 Zürich, Tel. 079 263 78 56
wein@ausserfeld.ch, info@weinet.ch

8 Lüthi Weinbau – Rico und Susan Lüthi

Alte Landstrasse 330, 8708 Männedorf, Telefon 044 920 49 23
info@luethiweinbau.ch, www.luethiweinbau.ch

9 Weingut am Lattenberg – Reto Honegger

Mutzmalen 27, 8712 Stäfa, Tel. 044 926 39 84
info@weingut-lattenberg.ch, www.weingut-lattenberg.ch

10 Weingut Rütihof – Monica Hasler Bürgi & Matthias Bürgi

Rütihofstr. 13, 8713 Uerikon, Tel. 044 926 37 54
hasler@weingut-ruetihof.ch, www.weingut-ruetihof.ch

11 Eveline Heusser – Rebbaud und Weinhandel

Steigstr. 55, 8610 Uster, Tel. 043 399 0505
eh@ustermer.ch, www.ustermer.ch

12 Höcklistein – Weingut am Zürichsee – Andreas Stössel, Önologe

Zürcherstrasse 156, 8645 Rapperswil-Jona, Tel. 055 222 87 90
info@hoecklistein.ch, www.hoecklistein.ch

13 Kellerei Kloster Einsiedeln – Dominic Mathies, Önologe

Kloster Einsiedeln, 8840 Einsiedeln, Tel. 055 418 62 44
kellerei@kloster-einsiedeln.ch, www.klosterkellerei.ch

CULINARIUM-INSEL

Entdecken Sie den Genuss aus der Region und lassen Sie sich von den Culinarium-Produzenten zu einer kulinarischen Entdeckungsreise verführen.

ES PRICKELT IM GLAS – SCHAUMWEIN-SEMINAR

Am Zürichsee gibt es immer mehr Winzer, die Schaumweine herstellen. Der Önologe Dominic Mathies von der Kloster Kellerei Einsiedeln führt Sie durch die Degustation von verschiedenen Schaumweinen seiner Kollegen und erklärt zudem die unterschiedlichen Herstellungsmethoden. Dazu servieren wir Culinarium Käse- und Fleischspezialitäten.

Sonntag, 11. September 14.00–15.00 Uhr

Montag, 12. September 15.00–16.00 Uhr

Anmeldung auf weinpavillon@zuercherwein.ch

Anmeldung obligatorisch, Platzzahl beschränkt.

GRATIS
IM WERT VON 10 CHF
EINTRITT

ANFAHRT

Mit der S7 und S6 aus allen Richtungen, nur 4 Gehminuten vom Bahnhof Meilen. Mit der Autofähre von Horgen nach Meilen. Parkmöglichkeiten beim Gemeindeparkplatz.

Adresse: Restaurant Löwen, Seestrasse 595 (Nähe Fähre), Meilen

AUSSTELLUNGSPARTNER



GENUSS AUS DER REGION

www.culinarium.ch

KRONE DRAUF – GENUSS DRIN!

Kennen Sie die gelbe Krone?

Wo die gelbe Krone drauf ist, steckt immer ein Stück Region drin! Der Trägerverein Culinarium will Einheimische und Gäste für ausgezeichnete regionale Produkte aus der Ostschweiz und Gerichte mit lokalem Bezug begeistern. Hinter dem Gütesiegel «Culinarium» stehen mittlerweile rund 50 Gastronomen und über 500 Produzenten, die über 2000 regionale Produkte und kulinarische Spezialitäten herstellen.

Die gelbe Krone garantiert:

- hochwertige landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der Region,
- gesicherte Wertschöpfung und Arbeitsplätze in der Region,
- kurze Transportwege,
- unabhängige Kontrollen und Produktzertifizierung und dass
- mindestens 75% der Zutaten aus der Region stammen.

