



©Zweifel Weine

Zweifel Vinarium ist Goldmedaillenträger

Bereits seit 1898 steht das Familienunternehmen [Zweifel](#) für Tradition und Innovation. Mich begleitet es auch schon bereits seit über 30 Jahren. Das Traditionshaus verfügt über einen qualitativ hochstehenden Reb- und Kelterbau für seine eigenen Weine und pflegt persönliche und freundschaftliche Weinpartnerschaften im In- und Ausland.

Daraus resultieren für Walter und Urs Zweifel dieses Jahr an der 22. ExpoVina, der internationalen Weinprämierung Zürich [IWPZ](#), 12 Gold- und 14 Silbermedaillen für ihre eigenen Weine wie auch für solche aus Direktimporten. Darüber hinaus errang Zweifel Vinarium auch einen der vier ExpoVina Ausstellerpreise und ist mit dem Diplom „Best of Frankreich“ Kategoriensieger dieser wichtigen Weinnation geworden. Last but not least erzielte das Unternehmen bei den Ländern Portugal und Kalifornien die höchsten Punktzahlen.

Bei zwei weiteren angesehenen Weinprämierungen, dem [Grand Prix du Vin Suisse](#) GPVS und dem [Mondial des Pinots](#) konnten ebenfalls noch Gold- und Silbermedaillen eingeheimst werden.

Aus diesem Medaillensiegen habe ich nun sechs repräsentative Muster aus verschiedenen Ländern herausgegriffen und es freut mich, ihnen diese hier vorzustellen. Natürlich lassen sich die grandiosen Erzeugnisse auch auf den Schiffen an der diesjährigen ExpoVina und natürlich in den neun verschiedenen Zweifel Vinarien verkosten und kaufen.



Die Verkostung

Expovina Weinprämierung

Portugal:

Red Port Colheita, Dalva 1985 von [C. Da Silva](#), Gold mit 91.2 Punkten

Colheita ist ein Tawny aus nur einem guten Jahrgang und er muss mindestens sieben Jahre im Eichenfass lagern. Der Name Dalva ist die Abkürzung von Da Silva und wurde eingeführt, weil er leichter zu merken und zu schreiben ist. Ein herrlicher, bernsteinfarbener Port ist in meinem Glas. In der Nase ein Strauss von gedörrten Früchten, reifen Pflaumen. Quittenkonfitüre, Honig und Gewürzen. Eine wohltuende, stützende Säure, elegante und prägnante Tannine, florale und fruchtige Noten, reiche Aromen nach Rosinen, Nüssen, Zimt, Toffee und Kaffee dann im Gaumen. Schluck für Schluck ein interessanter, komplexer, lang anhaltender Abgang. **18.5/20.**

Dieser Wein kostet 49.-



Spanien:

Orube Rioja DOCa, 2010 der Bodegas [Solar Viejo](#), Gold mit 89.8 Punkten

Solar Viejo gehört zur Freixenet Gruppe. Traubensorte 100% Tempranillo. Ausgebaut und gereift 15 Monate in Eichenfässern. Im Glas ein dunkles Granatrot. Es zeigen sich feinwürzige Aromen, wunderbare dunkle Früchte wie schwarze Kirschen, Brombeeren, Der Gaumen ist kraftvoll, dicht, gut strukturiert und hat wunderbar eingebundene Tannine. Dann folgen im Hintergrund Edelholz, mineralische Noten, mediterrane Kräuter, etwas Balsamico und ganz minim Eukalyptus. Der lang anhaltende Abgang ist komplex, frisch, mit einer unglaublichen Fruchtigkeit und einem Potential für noch viele weitere Jahre. **18/20**.

Dieser Wein kostet 41.-



©Vivino

Italien:

Amarone della Valpolicella Selezione di Famiglia, DOC 2012 der [Tenuta Tinazzi](#), Gold mit 89 Punkten

Der Name Tinazzi, Selezione di Famiglia wurde entwickelt, um einen direkten Bezug zum Familiennamen und den Weinen zu garantieren. Traubensorten sind Corvina 80%, Rondinella 15% und Molinara 5%. Im Glas zeigt sich ein dunkles, dichtes Rubinrot. Ein wunderbarer Duft nach reifen, dunklen Früchten wie Pflaumen, schwarzen Waldbeeren, etwas Lakritze und ein würziges Bouquet strömen aus dem Glas. Mundfüllend sind dann die Aromen nach Fruchtkonfitüre, einer herrlichen Fruchtsüsse, dezente Röst- und Vanillearomen, einer noch jugendlichen, kernigen Struktur, wuchtiger Fülle und satten Gerbstoffen. Das lang anhaltende Finale zeigt den modernen Ausbau, ist fein und ausgewogen, fruchtig, mit einem würzigen Nachhall. Braucht noch etwas Zeit und es lohnt sich, den Wein in der jetzigen Phase zu belüften, um seine Fülle und Vielfalt zu entwickeln. Das hatte ihm der 2010er, den ich ebenfalls verkosten konnte noch vor. **18/20**.

Dieser Wein kostet 49.-



©Zweifel Weine



©Springfield Estate

Südafrika:

Cabernet Sauvignon Méthode Ancienne Robertson 2009 von [Springfield Estate](#), Gold mit 89 Punkten

Traubensorte 100% Cabernet Sauvignon. 1979 gesetzt und nun in seinem vollen Ertrag. Diese ausgesuchten Trauben ergeben nur 17 bis 20 Barriques. Nach traditioneller Methode 2 Jahre lang in französischen Barriques gelagert und weitere 4 Jahre auf der Flasche gereift. Er zeigt im Glas ein gereiftes, sattes Rubinrot. In der Nase ein Duft nach schwarzen Beeren wie Brombeeren, Früchte wie schwarze Kirschen, Zwetschgen, dann Gewürze wie Vanille und etwas schwarze Schokolade. Die leicht mineralische Säure wirkt im Gaumen knackig und harmoniert gut mit dem mittelschweren Körper. Die Tannine sind wunderbar eingebunden und geben dem Ganzen eine schöne Struktur. Ein langer, genussvoller Abgang, der vor allem auf der Frucht endet und erstaunlich weich, harmonisch, leicht und beschwingt wirkt. **18/20.**

Dieser Wein kostet 59.-

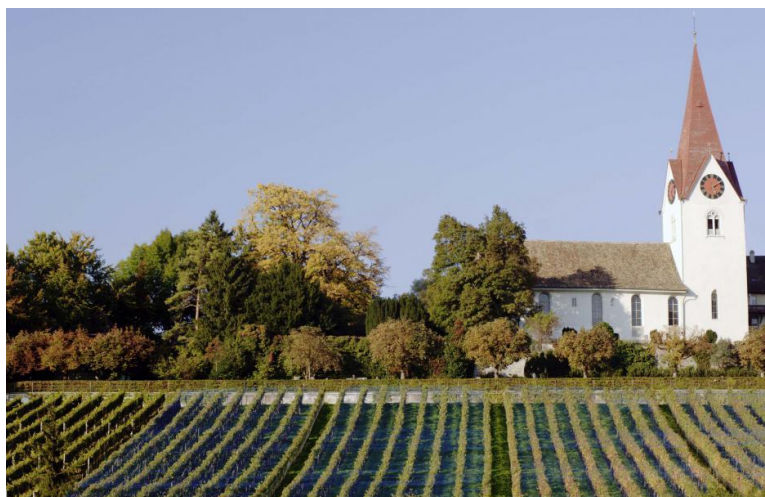


Grand Prix du Vin Suisse

Schweiz:

Malbec Centenaire AOC Zürich Oberengstringen 2013, [Zweifel](#), Silbermedaille

Traubensorte 100% Malbec. Ausgebaut 12 Monate im Barrique. Im Glas ein schönes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der dezenten Nase Fruchtaromen wie Kirschen, Pflaumen, Brombeeren und Heidelbeeren. Es zeigt sich ein mittelkräftigen Bouquet, das aus meiner Sicht etwas gehaltvoller hätte sein können. Im Gaumen herb, etwas Pfeffer und eine etwas pikante Säure. Eine für mich etwas zu weiche Struktur und ein mindesten momentan etwas zu eleganter, mittellanger Abgang. Zurzeit wohl sicher nicht in einer optimalen Trinkphase. **16/20.**



Im wohl bekanntesten Rebbang Zürichs, unterhalb der reformierten Kirche Höngg, gedeihen Trauben der Stadt Zürich. Zweifel Weine verarbeitet sie im Quartier und verkauft einen Teil der daraus gewonnenen Weine. ©[Hotellerie Gastronomie Zeitung](#)



©[Zweifel Weine](#)

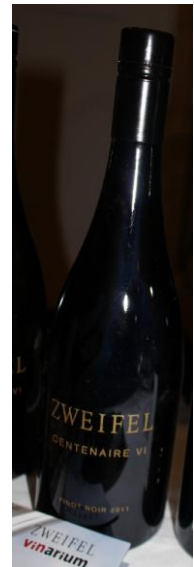
Mondial des Pinots

Schweiz:

Pinot Noir Centenaire VI 2011 Ostschweiz, Zweifel, Silbermedaille

Traubensorte 10% Pinot Noir. Der Ausbau erfolgte während 24 Monaten zu $\frac{3}{4}$ in Schweizer und $\frac{1}{4}$ in französischer Eiche. Ein Meisterstück, was die Fachleute von Zweifel hier fertig gebracht haben. Da muss sich das Burgund warm anziehen. Im Glas ein unglaublich dichtes Granatrot. Die Nase wird verzaubert durch intensive, würzige, beerige und nussige Noten. Im fülligen, konzentrierten Gaumen deutlich wahrnehmbare Röstaromen, nobles Holz und etwas Gummi. Eine perfekt dosierte Säure, eine animierend pfeffrige Nuance, momentan etwas trockene, körnige Tannine, gerösteter Kaffee und etwas Speck. Das Finale ist monumental, ausgewogen, konzentriert, fein und delikater und bleibt noch lange in Erinnerung. Ein Wein mit Potential, der noch viele Jahre gelagert werden kann. **18.5/20**.

Dieser Wein kostet 59.-



Autor: Andi Spichtig
2. November 2015

Lektorat: Jean François Guyard

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.