



# Pressemitteilung



Zur sofortigen Veröffentlichung

Kontakt:

Winzerei Zur Metzg  
Zur Taverne WeinArt  
Imbisbühlstrasse 7  
8049 Zürich-Höngg

T: +41 44 342 20 30

[www.winzerei-zur-metzg.ch](http://www.winzerei-zur-metzg.ch)  
[www.weinart.ch/53/weinart](http://www.weinart.ch/53/weinart)

## Neue Zürcher Weine in Höngg

**Zürich/Zürich Weinland – 16. April 2015: «Winzerei Zur Metzg», die innovative und junge Weinproduzentin aus dem Zürcher Weinland positioniert sich inmitten des Zürcher Weinbauviertels Höngg. In der etablierten Taverne an der Imbis(s)bühlstrasse 7 kommen damit moderne Weinstile, passend zu Schwein und Rind in den Verkauf. Dies geschieht unter dem Dach von WeinArt, der Spezialistin der AlpenWeinKultur bis zu den höchsten Rebbergen und den damit verbundenen Gaumenfreuden. Interessierte sind am 1. und 2. Mai 2015 herzlich eingeladen, die Weine der «Winzerei Zur Metzg» zu degustieren. Serviert dazu werden verschiedene Schweizer Fleischspezialitäten.**

Mit der Positionierung der «Winzerei Zur Metzg» in Zürich-Höngg und dem Schulterschluss mit WeinArt wagt die innovative und noch junge Weinproduzentin aus dem Zürcher Weinland den Schritt in die Stadt Zürich. Die «Winzerei Zur Metzg» setzt auf Handarbeit - und zwar vom Rebberg bis in die Flasche. Das Motto des Teams: «Zeit lassen wir dem Wein, aber auch uns». Die Trauben werden mit grösster Sorgfalt und Konsequenz verarbeitet, wobei eine gesunde Experimentierfreude einfach sein muss. Die Schweizerische Weinzeitung klassierte jüngst den «2011 Pinot Noir \*R\*, Winzerei Zur Metzg» als Nummer 52 unter den 99 schönsten Schweizer Weinen.

Das Team schätzt eine gute Wurst oder auch ein Stück Schweizer Fleisch zu den eigenen Weinen. Wenn immer der Wein also zu etwas Fleischigem passt, ist auf der Etikette ein Schwein abgebildet. Weil eine 75 cl Flasche in netter Runde bekanntlich selten reicht, füllt die «Winzerei Zur Metzg» ihre Weine auch in Magnum-Flaschen. Egal, ob für drei oder mehr Personen – eine 150 cl Flasche passt immer zum richtigen Anlass!





## Pressemitteilung



Interessierte sind am 1. und 2. Mai 2015 von jeweils 11 bis 18 Uhr im Rahmen der offenen Weinkeller Deutschschweiz eingeladen, die Einzigartigkeit der Weine der «Winzerei Zur Metzg» und von WeinArt zu testen und ihre Spitzenweine zu verkosten. Schweizer Fleisch trifft während den zwei Tagen auf 800 Grad Oberhitze! Im Einsatz ist ein neuartiger Grill - der BEEFER. Was ist ein Beefer? Lernen Sie die Steigerungsform kennen: Lagerfeuer - Grill - Beefer. Die geniale Erfindung für den anspruchsvollen Fleischgenuss.

Nebst den Weinen der «Winzerei Zur Metzg» werden auch erstklassige Weine von WeinArt präsentiert. WeinArt als Mitglied der Vereinigung Zürcher Weinfachhändler, ZERTIVINO und Membre Professionnels Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs, bietet ergänzend zum Weinverkauf, die vollständige Beratung rund um den Wein. Dies umfasst unter anderem das Einrichten Ihres eigenen Weinkellers, über interessante Weinreisen, Clubmitgliedschaften bis zur Kreation einer Spezialabfüllung von Schweizer Wein, immer als massgeschneiderte Schweizer Lösung.



Besuch der Weinkeller Deutschschweiz - 1./2. Mai 2015

[www.offeneweinkeller.ch](http://www.offeneweinkeller.ch)