



Machten schon früher gemeinsame Sache: Peter Häller und Thomas Arnold anlässlich der Weindegustation im Verkaufsladen.

## Weindegustation in der Metzgerei Ulmann

*Wer von Zweifel redet, denkt ohne zu zögern an Chips. Logisch, oder? Nur die wenigsten bringen Zweifel mit Rebbau und edlem Wein in Verbindung. Diese Bildungslücke konnte man in der Metzgerei Ulmann in Zetzwil schliessen.*

(tmo.) – Zu Gast war Peter Häller, Leiter Gastronomie Zentralschweiz der Zweifel Weine & Getränke AG. Mit im Gepäck hatte er neben den beiden Zweifel-Weinen Ursus Weiss und Rot (benannt nach Winzer Urs Zweifel) auch Weine aus Italien, Spanien und einen Vertreter aus Argentinien. Weine, welche unter anderem perfekt in die Herbst- und Wildzeit passen. Es war die bereits zweite Weindegustation innerhalb zweier Jahre in Zetzwil. «Thomas Arnold als Metzger und ich haben schon früher anlässlich von Messen gemeinsame Sache gemacht», wie Peter Häller erklärt und sich freut, dass er in der Metzgerei Ulmann ein weiteres Mal Gast sein durfte und Gelegenheit hatte, den Kunden die Zweifel-Weine, die übrigens auch im Verkaufsregal der Metzgerei Ulmann stehen, und weitere edle Tropfen aus bekannten Weinanbaugebieten präsentieren zu dürfen. Dass die Marke Zweifel auch mit diversen Weinen aus der eigenen Kelterei auf dem Markt vertreten war, war vielen der Degustierenden gar nicht bekannt. Erstaunt

und begeistert waren sie von der Qualität der beiden Stadtzürcher Weine. Die Kelterei Zweifel 1898 ist die einzige Kelterei auf Stadtzürcher Boden. Den Rohstoff für die Zweifel-Weinspezialitäten liefern die Trauben von den eigenen Lagen Riedhof und Klingen in Höngg sowie eigenen Weinbergen am Zürichsee und dem Zürcher Unterland. Auch Traubenmaterial aus dem Aargau wird in Zürich Höngg von Urs Zweifel und seinem Team mit Leidenschaft und Know-how vinifiziert. Es sind Weine, die sich zum Apéro genauso eignen wie als Begleitung zu qualitativ hochwertigem Fleisch, wie es aus der Metzgerei Ulmann kommt.

