

2023



WEINGUT HASENHALDE

MEILEN  
AOC ZÜRICHSEE



## Liebe Weinfreunde

Bacchus, der Gott des Weines und der Fruchtbarkeit, hat seinem Namen im vergangenen Jahr 2022 alle Ehre gemacht.

Nach einem milden und eher trockenen Winter trieben die Reben am Zürichsee im vergangenen Jahr bereits Mitte April aus, etwas früher als in anderen Jahren. Anfangs Juni begannen die Reben zu blühen und trotz Wettereinbruch mit kühleren Temperaturen überstanden die Gescheine diese heikle Phase ohne nennenswerte Ertrageinbussen. Die Reben profitierten im Sommer von den heissen Tagen und den oftmals kühleren Nächten. Die Trockenheit war am Zürichsee nicht derart ausgeprägt, dass es sich zum Nachteil ausgewiesen hätte. Immer mal wieder rasselte ein Gewitter über die Region, daher konnten die Reben der Hitze Stand halten.



Blühende Gescheine

Viele unserer Weinstöcke gedeihen seit über 40 Jahren im Rebberg und verfügen teilweise über meterlange Wurzeln, mit deren Hilfe sie das Wasser aus der Tiefe holen können.

Auf dem Weingut Hasenhalde haben wir mit der Weinlese am 1. September begonnen, was wir als historischen Frühstart in unsere Wetternotizen eintragen können. Ein Jahrgang 2022 mit grossem Potential ist in der Entstehung und wir freuen uns schon heute, Ihnen diesen ab März 2023 zu präsentieren!

Auch mitarbeitertechnisch gibt es erfreuliche Neuigkeiten: Seit Mitte des vergangenen Jahres arbeitet Christoph Schneider, der Bruder des Winzers, hochmotiviert, stets gutgelaunt und tatkräftig auf dem Betrieb mit. Er unterstützt uns bei den Rearbeiten, liefert Bestellungen aus und hilft bei Betriebsanlässen. Wir können uns den Alltag bereits nicht mehr ohne dich vorstellen, danke Christoph!

Der Wein wird jedoch nicht ausschliesslich im Rebberg gemacht, auch die Weintechnologen tragen bekanntlich wesentlich zu einem guten Tropfen bei. Wenn eine solche Fachfrau dann auch noch unsere jüngste Tochter ist, kann ja nicht mehr viel schief gehen. Nachdem Noemi ihre Ausbildung als Weintechnologin bei Zweifel Weine erfolgreich abgeschlossen hat und dort anschliessend erste Berufserfahrungen machen durfte, wird sie ab Mai 2023 erstmals auf dem Familienweingut arbeiten. Mit erst 22 Jahren wird dies vorerst ein «Reinschnuppern» sein, bevor sie sich entweder im Ausland oder schulisch weiterentwickeln wird. Herzlich willkommen Noemi, wir freuen uns auf dich!

Marcus und Myriam Schneider

## MEILENER WEISSWEINE AOC ZÜRICHSEE

<b>Riesling-Silvaner Chorherren</b>	75 cl	14.00	Lagenkelterung aus dem Rebberg Chorherren Geringe Säure und ein leichtes Muscatbouquet Passt zu: Apéro, Spargeln, Curry
<b>Riesling-Silvaner Meilen</b>	75 cl 50 cl	13.00 9.00	Frischer, fruchtiger Wein mit Rasse Mittlere Säure und ein leichtes Muscatbouquet Passt zu: Apéro, Spargeln, Curry
<b>Räuschling Meilen</b>	75 cl 50 cl	15.00 10.00	Die dezente Nase erinnert an Zitrusblüten Rassiger Wein mit angenehmer Säure Passt zu: Süswasserfisch, Fondue
<b>Chardonnay Meilen</b>	75 cl 50 cl	15.00 10.00	Reift der Chardonnay in Edelstahltanks, so erinnert er an reife, tropische Früchte Passt zu: Meeresfrüchten, asiatischen Gerichten
<b>Chardonnay Barrique</b>	75 cl	17.00	Chardonnay mit klassischer Barrique-Aromatik, vollmundiger Wein Passt zu: Meeresfrüchten
<b>Pinot Gris Meilen</b>	75 cl 50cl	16.00 11.00	Spezialität. Zartrosa Farbe Exotische Früchte, komplex und füllig Passt zu: Terrinen, Pasteten, Käse
<b>Roter Räuschling Spätlese</b>	75 cl	17.00	Gekeltert aus Rotem Räuschling Lachsfarbener Räuschling mit intensiven Aromen und einem vollen Körper.
<b>Gewürztraminer Meilen</b>	75 cl	17.00	Wein mit ausgeprägtem Rosenbouquet und leichter Restsüsse Passt zu: Spargeln, Apéro
<b>Vollmond Wy Meilen</b>	75 cl	19.00	Cuvée mit Johanniter und Sauvignier gris In der Vollmondnacht geerntet. Ein dichter und fülliger Wein Passt zu: Curry, exotischen Gerichten

## MEILENER ROSÉ UND ROTWEINE AOC ZÜRICHSEE

<b>Pinot Noir-Rosé</b>	75 cl	14.00	Zartrosa Farbe, beerige Aromatik
<b>Meilen</b>	50 cl	9.00	Körper weich, spritzig und erfrischend Passt zu: Apéro, Grilladen
<b>Pinot Noir Chorherren</b>	75 cl	16.00	Lagenkelterung aus dem Rebberg Chorherren Kräftiger und voller Pinot Noir mit feinen Tanninen Passt zu: Käse, kalter Platte, Zürcher Geschnetzeltem
<b>Pinot Noir Meilen</b>	75 cl	15.00	Tiefes Rot, beerige Fruchtaromatik
	50 cl	10.00	Gute Struktur mit feinen Tanninen Passt zu: Käse, kalter Platte, Zürcher Geschnetzeltem
<b>Pinot Noir Barrique</b>	75 cl	21.00	100% Pinot Noir im Barrique ausgereift
	150 cl	42.00	Tiefe Farbe, kraftvoll, leichte Röstaromatik Passt zu: klassischen Fleischgerichten
<b>Picado Barrique</b>	75 cl	23.00	Assemblage aus Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon
	37.5 cl	12.00	und Pinot Noir. Tiefe Farbe, volles Aroma,
	150 cl	42.00	saftig und fruchtig im Mund Passt zu: Grilladen, aber auch solo ein Genuss
<b>St. Laurent Barrique</b>	75 cl	21.00	In Österreich beheimatete Sorte Fruchtig, aromatischer Rotwein Passt zu: Käse, Braten
<b>Amore Barrique</b>	75 cl	33.00	Vollmundiger, kräftiger Rotwein
	150 cl	69.00	mit einer leichter Restsüsse Gekeltert aus getrockneten Cabernet Trauben auf Stroh
<b>Goldhase Barrique</b>	75 cl	25.00	Cuvée aus drei Traubensorten Mit Stielgerüst vergoren Komplexer, kräftiger Rotwein
<b>Edelhase Barrique</b>	75 cl	25.00	Cuvée mit Tempranillo und Pinot Noir Fruchtbetonter Rotwein, gekeltert im neuen Barrique

## MEILENER SPEZIALITÄTEN AOC ZÜRICHSEE

<b>Johanniter Dessertwein</b>	37,5 cl	20.00	Aus luftgetrockneten, vollreifen Johanniter Trauben Süsser Dessertwein mit goldgelber Farbe Passt zu: Fruchtsalat, Apfelwähe, Schimmelkäse
-----------------------------------	---------	-------	--

<b>Seeperle Vin Mousseux</b>	75 cl 37.5 cl	23.00 13.00	Traditionelles Flaschengärverfahren Aus Meilener Weissherbst, Chardonnay und RxS gekeltert Passt zu: jedem Geburtstagsfest oder jeder Party
----------------------------------	------------------	----------------	--

<b>Likör-Wein Barrique</b>	75 cl	25.00	Gekeltert wie Portwein Feuriger Körper mit samtig, süssem Abgang Passt zu: Kuchen, scharfem Käse
--------------------------------	-------	-------	--

<b>Hoppla</b>	50 cl	7.00	Holunderblütengetränk aus 65% RxS mit nur 7% Vol. Passt zu: Sommerparties, Apéro, Dessert
---------------	-------	------	---

<b>Hoppla Sekt</b>	75 cl	17.00	Holunderblütengetränk zu Schaumwein vergoren Aromatisch, prickelnd
------------------------	-------	-------	---

## DESTILLATE

<b>Grappino klar</b>	50 cl	35.00	Glasklarer Grappa, destilliert aus der Pinot Noir Traube
--------------------------	-------	-------	---

<b>Grappino gold</b>	50 cl	38.00	Mindestens 3 Jahre im Eichenfass gelagert Edler Grappagenuss
--------------------------	-------	-------	---

<b>Weinbrand</b>	50 cl 20 cl	35.00 15.00	10 Jahre alter Weinbrand mind. 3 Jahre im Barrique ausgebaut
------------------	----------------	----------------	---

<b>Kirsch</b>	100 cl 70 cl	33.00 24.00	Edler Fricktaler Kirsch aus Hochstambäumen
---------------	-----------------	----------------	---

<b>Aceto Barrique</b>	20 cl	9.50	Aceto Balsamico aus Weinessig und eingedicktem Traubensaft
---------------------------	-------	------	---

## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag	14.00 - 18.00
Freitag	14.00 - 18.00
Samstag	09.00 - 12.00 14.00 - 16.00

Möchten Sie uns ausserhalb der Öffnungszeiten besuchen, so bitten wir Sie, uns telefonisch zu benachrichtigen.

## PREISE

Alle Preise in CHF inkl. MWSt

## RABATTE

Mengenrabatt	ab Fr.1000.-	3%
	ab Fr.2000.-	5%

## VERPACKUNGEN

75 cl Flaschen in 12er oder 6er Kartons

50 cl Flaschen in 15er Kartons

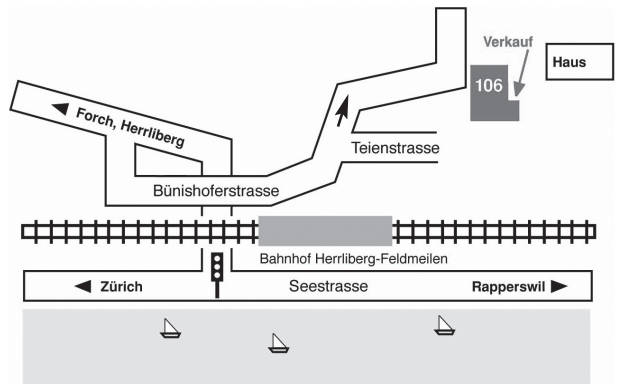
Auch assortierte Kartons oder Einzelflaschen sind für uns kein Problem.

## LIEFERUNG

Weinlieferungen im Kanton Zürich sind ab 12 Flaschen gratis, übrige Schweiz ab 5 Kartons.

## SO FINDEN SIE UNS IN FELDMEILEN

Weingut Hasenhalde  
Familie Schneider  
Bünishoferstrasse 106  
8706 Feldmeilen  
Tel. 044 923 04 40  
weingut@hasenhalde.ch



# BESTELLKARTE

Meilener Weissweine		Jahrgang	75 cl	50 cl	75 cl	50 cl
Hoppla	Sekt / Apérowein		17.00	7.00		
Riesling - Silvaner	Chorherren	2022	14.00			
Riesling - Silvaner		2022	13.00	9.00		
Räuschling		2022	15.00	10.00		
Roter Räuschling	Spätlese	2022	17.00			
Chardonnay		2022	15.00	10.00		
Chardonnay	Barrique	2022	17.00			
Pinot Gris		2022	16.00	11.00		
Gewürztraminer		2020/22	17.00			
Seeperle	Vin Mousseux		23.00	13.00		37cl
<b>Meilener Rosé und Rotweine</b>						
Pinot Noir-Rosé		2022	14.00	9.00		
Pinot Noir	Chorherren	2022	16.00			
Pinot Noir		2022	15.00	10.00		
Pinot Noir	Barrique	2020	21.00			
Picado	Barrique	2020	23.00	12.00		37cl
St.Laurent	Barrique	2020	21.00			
Amore	Barrique	2020	33.00			
<b>Meilener Neuheiten</b>						
Vollmond Wy		2022	75 cl	19.00		
Edelhase	Barrique	2020	75 cl	25.00		
Goldhase	Barrique	2020	75 cl	25.00		
<b>Diverses:</b>						

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.

75 cl Flaschen sind in 12er Kartons erhältlich, 50 cl Flaschen in 15er Kartons.

Auch assortierte Kartons oder Einzelflaschen sind möglich.

Wird abgeholt im Monat:

Bitte liefern

Unterschrift:

Absender:

Name:

Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Telefon:

Bitte  
frankieren

Weingut Hasenhalde  
Familie Schneider  
Bünishoferstrasse 106  
8706 Feldmeilen