





FAMILIENUNTERNEHMEN

In 2. und 3. Generation bewirtschaften wir rund 5 ha Reben an bester Südlage im Zürcher Weinland. Diese pflegen wir das ganze Jahr hindurch mit viel Einsatz und Sorgfalt, denn nur allerbeste Trauben bilden die Grundlage für gute Weine.



Die von Hand gelesenen reifen Trauben werden in der eigenen Kelterei verarbeitet. Mit der nötigen technischen Einrichtung beginnt der individuelle Werdegang unserer Weine, die im modernen Chromstahltanklager oder im Barriquekeller bis zur Abfüllreife begleitet werden.



Neben fruchtigen Weissweinen, bekömmlichem Federweiss und Rosé sowie kräftigen Rotweinen finden Sie bei uns auch zwei Likörweine und einen Tresterbrand „Caripa“.

GUTE QUALITÄT

Ausgezeichnete Weine zu keltern, ist unser oberstes Ziel. Die Grundlage dazu bilden beste Trauben aus eigenem Anbau. An Fach-Degustationen wie Falstaff, Vinum und Expovina erreichten wir mit unseren Weinen hohe Punktierungen.



Freuen Sie sich mit uns über den Erfolg.



WEINJAHRGANG 2018

Auf einen nassen Winter mit tiefen Temperaturen anfangs März folgte für uns Winzer ein passender Frühling.

Ein rascher Austrieb forderte uns. Nach einigen Niederschlägen im Mai folgte ein Sommer ohne Ende – sehr trocken und sehr heiss.

So früh wie nie begann am 28. August die Weinlese 2018. Noch an diesem Tag ernteten wir den Marechal Foch mit ausgezeichneten 100 Oechslegraden.

Ende September waren, bis auf den Cabernet Sauvignon, alle Trauben im Keller.

Ein besonderer Jahrgang wartet auf Sie.

Auf Ihren Besuch freuen wir uns.
Magdalena, Kari und Kenny Keller

EVENTRAUM

Unser schöner Eventraum bietet Platz für 50 Personen. Ob Brunch oder Businesslunches, Degustationen, geschäftliche Anlässe oder Geburtstagsfeste und Hochzeiten – dieser Raum bietet den idealen Rahmen für gelungene Veranstaltungen. Kontaktieren Sie uns für detaillierte Informationen.



AGENDA

Tag der offenen Kellertüren:
Mittwoch, 1. Mai 2019

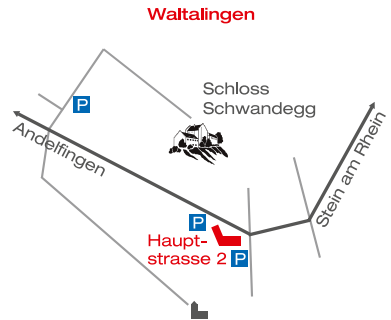
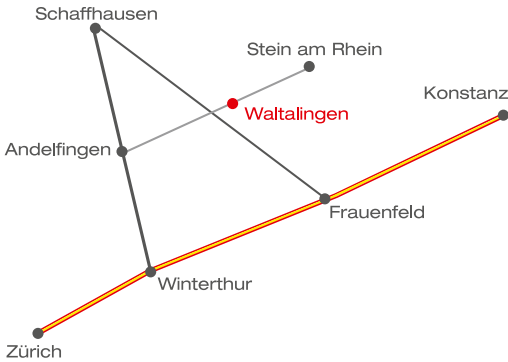
Frühjahrsdegustation:
Samstag, 4. Mai 2019
Sonntag, 5. Mai 2019
Samstag, 11. Mai 2019
Sonntag, 12. Mai 2019

Weinländer Herbstfest in Flaach:
28. und 29. September 2019

Suuser & Tafeltrauben:
im September 2019 im Verkauf

Herbstdegustation:
8. – 10. November 2019

Weihnachtsdegustation:
Freitag, 13. und Samstag, 14.12.2019



DIREKTVERKAUF AB HOF

Von Montag bis Samstag können Sie Ihre Weine ganztags spontan beziehen. Wir bitten jedoch um Verständnis, dass wir nicht immer vor Ort sein können. Wollen Sie sicher gehen, rufen Sie uns bitte vorher an (T. 052 745 14 97 oder Mobil 079 606 69 36) – wir sind gerne persönlich für Sie da.

Lieferung: Wenn möglich auf dem Hof abholen. Kostenlose Auslieferung im nahen Umkreis, sonst per Post oder Camion zum Selbstkostenpreis.

Leergut: Unsere Flaschen nehmen wir gerne zurück. Sie werden gewaschen und wieder verwendet –einer von unseren Beiträgen an den Umweltschutz.

Übrigens: Wir füllen auch 1,5 Liter Magnum Flaschen ab und bieten schöne 1er, 2er und 3er Geschenkkartons an. In unserem stilvollen Degustationsraum können Apéros, Partys und andere Anlässe für bis zu 50 Personen durchgeführt werden.