

Abo **Erlesene Weine**

Die besten Vinotheken in Zürich im Überblick

Von Winzerchampagner bis Naturwein: Diese Zürcher Geschäfte bieten Beratung, Tastings und besondere Tropfen abseits des Supermarktreals.

**Mathias Möller**

Publiziert: 09.09.2026, 17:01



Herbst ist Weinzeit: Aber wo gibt es die besten Flaschen? Wir sagen es Ihnen.

Foto: Rahel Zuber

Hören Sie diesen Artikel:



00:00 / 07:35 1X

AI Voice by BotTalk

In Kürze:

- Im Herbst empfehlen sich Fachgeschäfte für Beratung, Tastings und Onlineeinkauf.
- Les Bulles in Zürich spezialisiert sich auf Winzerchampagner ab 45 Franken mit Offenausschank.
- Studio Wino und The Bottle Shop setzen auf Naturweine sowie spontanvergorene belgische Biere.
- REBWein führt ausschliesslich vegane, naturnahe Erzeugnisse aus Europa, darunter griechische Spezialitäten.

Der Herbst ist die Jahreszeit des Weins: In Zürich und überall im Land findet der Wümmet statt, der neue Jahrgang entsteht. Zudem werden die Tage kürzer, Währschafte kommt auf den Tisch, vielleicht Wild? Dazu empfiehlt sich ein guter Tropfen.

Beim Kauf ist der Gang zu den Fachleuten ratsam. Die Vorteile: Hier gibt es Beratung, und mitunter darf man vor der Kaufentscheidung sogar probieren. Das ist den allfälligen Aufpreis wert. Und noch etwas eint alle hier empfohlenen Läden: Sie veranstalten Verkostungen und haben einen Onlineshop. Wir stellen ein paar unserer liebsten Weinhandlungen vor.

Les Bulles



lesbulles.wine
Hirschengraben (Zürich)

[Profil ansehen](#)



Das Geschäft hinter dem Kunsthaus hat sich ganz dem Winzerchampagner verschrieben. Das sind solche, die vom Anbau bis zum Verkorken vom Winzer oder der Winzerin selbst hergestellt werden. So wird auch der individuelle Charakter der Produzierenden und ihrer Rebberge garantiert. Nun ist der edle Schaumwein aus Frankreich nicht ganz billig, die Flaschenpreise starten aber immerhin schon bei um die 45 Franken. Auch Magnum- oder Jéroboam-Flaschen (3 Liter) kann man hier erstehen. Wer einfach mal ein Glas oder zwei trinken möchte, geht an die Bar von Les Bulles. Da gibt es einen Offenausschank – und dazu Austern.

Les Bulles [↗](#), Hirschengraben 20, 8001 Zürich, Mi. & Do. 12–22 Uhr, Fr. & Sa. 12–23 Uhr.

Studio Wino

Fein aufgereiht: Die Flaschen im Studio Wino.

Foto: PD

Die Vinothek im Kreis 3 hat sich auf «low intervention» und «Natural Wines» spezialisiert. Also auf Produkte von Winzerinnen und Winzern, die möglichst wenig in den Gärprozess eingreifen. Die bekannteren Namen aus der Gegend sind Markus Ruch, Tom Litwan oder Herter Wein. Preislich geht es bei 20 Franken los, zum Beispiel mit dem Fred White von Sven Leiner. Den kann man auch nebenan [im Freddy trinken](#), der Weinbar mit Pop-up-Küche von Rico Jauch. Dieser betreibt auch das Studio Wino, gemeinsam mit seiner Schwester. Und einmal im Jahr veranstalten die Betreibenden die Tour de Wino, bei der man sich durch das Quartier trinken kann – das nächste Mal am 26. September.

Studio Wino [↗](#), Meinrad-Lienert-Str. 3, 8003 Zürich, Do. 15–18 Uhr, Fr. 14–20 Uhr, Sa. 12–19 Uhr.

The Bottle Shop

Flaschen so weit das Auge reicht: Der Bottle Shop präsentiert seine Auswahl kompakt.

Foto: PD

Auch der Bottle Shop, früher neben [dem Gamper](#), heute an der Zweierstrasse beheimatet, setzt auf unkonventionell gekelterte Weine. Gegründet wurde das Geschäft von Edouard Thorens aus Lausanne, der auch den zum Laden gehörigen Onlineshop More Than Wine betreibt. Neben den Weinen, die es ab 16 Franken die Flasche gibt, hat der Bottle Shop auch spezielle Champagner, Cidres und – Bierfans, aufgepasst! – spontanvergorene belgische Biere im Angebot. Hier bekommt man zum Beispiel Biere der Brüsseler Kultbrauerei Cantillon zu fairen Preisen.

The Bottle Shop [↗](#), Zweierstr. 42, 8004 Zürich, Di. 16–19 Uhr, Mi. 15–19 Uhr, Do. 15–20 Uhr, Fr. 13–20 Uhr, Sa. 11–19 Uhr.

Paul Ullrich

Gross, aber übersichtlich: Bei Paul Ullrich findet sich der Wein vorne, die Spirituosen sind hinten.

Foto: PD

«Passion for Liquids» lautet das Motto von Paul Ullrich. Das Basler Familienunternehmen gehört zu den eher grossen Playern in der hiesigen Weinwelt. Im Laden am Talacker wird man in der Regel fündig – und gut beraten. Hier bekommt man gute Tropfen – es hat zum Beispiel eine grosse Auswahl deutscher und französischer Weine – zu realistischen Preisen. Dazu ist das Geschäft auf Spirituosen spezialisiert. Regelmässig werden thematische Tastings zu bestimmten Getränkegruppen oder Regionen veranstaltet.

Paul Ullrich [↗](#), Talacker 30, 8001 Zürich, Di.–Fr. 9.30–19 Uhr, Sa. 9.30–17 Uhr.

Südhang

Die Südhangfiliale in Oerlikon lädt zum Verweilen ein.

Foto: PD

Rundum versorgt ist man im Südhang in Oerlikon. Es gibt Käse, Fleisch sowie Brot von der Bäckerei Tsugi zum Wein, der in Kühlschränken und Regalen entlang der Wand auf durstige Kehlen wartet. Der Fokus liegt im Südhang auf Frankreich und Österreich, aber auch die Auswahl an Schweizer Gewächsen ist gross. Die Flaschen sollen bezahlbar sein, ausserdem will man Produzentinnen und Produzenten abseits des Mainstreams ins Rampenlicht stellen. Wer grösseren Hunger mitbringt, besucht im Souterrain des Südhang Oerlikon [das Restaurant Satt](#). Dort wird eine währschafte, aber exzellente Küche serviert und eine Weinauswahl, die es durchaus mit jener im Parterre aufnehmen kann.

Südhang [↗](#), Wallisellenstr. 6, 8050 Zürich, Mo.–Fr. 16–22 Uhr, Sa. 9–16 Uhr.

Rustikal, aber heimelig: Der Keller im REBWein.

Foto: PD

Das REB-Hüsli sei die «gemütlichste T(r)ankstelle Zürichs», behauptet das REBWein-Team auf seiner Website, und es könnte durchaus recht damit haben. Das kleine Haus an der Seestrasse in Wollishofen ist Zentrum der Weinhandlung, die sich naturnahen und ökologisch hergestellten Erzeugnissen verschrieben hat und deren Produkte allesamt vegan sind – bei diesem Getränk keine Selbstverständlichkeit. Die Weine kommen aus Europa, neben den klassischen Herkunftsländern Frankreich, Italien und Spanien findet man hier auch eine grössere Auswahl griechischer Flaschen. Im Kellergewölbe veranstaltet REBWein immer wieder Verkostungen und Tavolatas – oder lädt gar zu Konzerten ein.

REB [↗](#), Seestr. 279, 8038 Zürich, Do. 12–18 Uhr, Sa. 12–16 Uhr.

Früher eine Tankstelle, heute gibt es hier edlere Abfüllungen: Martel am Bellevue.

Foto: PD

Bei Martel, das seine Wurzeln in St. Gallen hat – und in Zürich seit zehn Jahren einen Laden oberhalb des Bellevue in einer ehemaligen Tankstelle betreibt, kokettiert man mit der Durchschnittlichkeit: 150 Jahre «langweilig gut» sei das Unternehmen mittlerweile. Klar, in diesem Geschäft steht eher klassische Ware im Zentrum, angereichert um Weine aus der Neuen Welt – Argentinien, USA, Australien – aber nur bieder ist Martel nicht. Auch an der Rämistrasse bietet man thematische Degustationen an oder Kurse, an denen man sein önologisches Wissen vertiefen kann. Weil man sich hier, wie es auf der Website heisst, den Weinfreaks verbunden fühlt, bietet das Unternehmen auch Weinschätzungen an. Sogar für ganze Keller.

Martel [↗](#), Rämistr. 14, 8001 Zürich, Mo.–Fr. 10–19 Uhr, Sa. 10–17 Uhr.

NEWSLETTER

Zürich heute

Erhalten Sie ausgewählte Neuigkeiten und Hintergründe aus Stadt und Region.

Weitere Newsletter

Angemeldet

Mathias Möller schreibt als Mitglied des Teams Stadtleben im Zürich-Ressort hauptsächlich über Kulinarik, Trends rund um Essen und Trinken und die Zürcher Gastronomie-Branche. Mehr Infos

Fehler gefunden? Jetzt melden.

2 Kommentare