

Gasthaus zum Freihof

* Saal • Grotte • Trunk-Stübli • Kinderparadies *

Weingut
LINDETRÖPFLI



Weinkarte



Geschichte des Weinguts Lindetröpfli

Mitten im historischen Dorfkern von Uhwiesen im Zürcher Weinland liegt das Weingut Lindetröpfli. Seit fünf Generationen werden im alten Kellergewölbe des Hauses «Zun drei Linden» Weine mit Leidenschaft und Sorgfalt gekeltert. Auf diese lange Tradition sind wir besonders stolz.

Wir kultivieren und vinifizieren Riesling-Sylvaner, Räuschling, Kerner, Pinot Noir, Acolon, Gamaret und Pinorico. Dabei legen wir grossen Wert auf eine nachhaltige und schonende Bewirtschaftung unserer Rebberge.

Seit über 20 Jahren verzichten wir vollständig auf Herbizide. Die daraus entstandene Artenvielfalt fördert ein gesundes Bodenleben und schafft wertvolle Lebensräume für zahlreiche Insekten. Dank der natürlichen Dauerbegrünung werden unsere Böden vor Erosion geschützt und gleichzeitig Flora und Fauna gefördert.

Unsere Rebflächen an den sonnigen Südhängen von Uhwiesen bieten ideale Voraussetzungen für hochwertige Weiss- und Rotweine.

Besonders die Parzelle «Selmere» mit ihrer südwestlichen Ausrichtung ermöglicht eine optimale Säureerhaltung und Aromareife. Fruchtbare, frische und charaktervolle Weine sind unsere Leidenschaft.

Alte Reben

5 CHF

21 CHF

Traubensorte: Riesling-Silvaner**Herkunft:** Die Kreuzung ist Riesling x Madeleine royale aus dem Kanton Thurgau gezüchtet von Herr Müller, im Jahr 1882.**Aromatik:** Muskatnote, floral, exotisch**AOC Zürich,** enthält Sulfite

2025 – 12.5% Vol.

Ein spritziger, fruchtiger Wein, der aus Reben stammt, die 50 Jahre alt sind. Mit seinen feinfruchtigen Muskat-Aromen und einem Hauch von Litschi ist er ein wahrer Gaumenschmaus und perfekt als Apérowein geeignet.

Räuschling

5.50 CHF

24 CHF

Traubensorte: Räuschling (alte autochthone Traubensorte)**Herkunft:** Der Name leitet sich vom robusten Laubwerk des Rebstockes ab, das im Wind besonders kräftig rauscht.**Aromatik:** Zitrusfrüchte, fein mineralisch**AOC Zürich,** enthält Sulfite

2025 – 13% Vol.

Mit seinen feinen Zitrusaromen und seiner eleganten Säure ist unser Räuschling ein guter Begleiter zu Fischspeisen, Apéro und Käsegerichten.

Der Räuschling ist eine uralte autochthone Rebsorte. Weltweit wird er nur in der Deutschschweiz kultiviert und hier insbesondere im Kanton Zürich. Wir sind stolz darauf, diese Spezialität seit mehreren Generationen anzubauen.

S` Gedicht

25 CHF

Traubensorte: Riesling-Silvaner, Kerner, Räuschling**Geschichte:** Goethe übernachtete als prominentester Gast im 400-jährigem Haus «Zun drei Linden», als dieses noch eine Taverne war. Ein Gedicht von ihm inspirierte uns, die drei Traubensorten zu einem harmonischen Wein zu vereinen.**Aromatik:** Muskatnote, exotisch, Litschi**AOC Zürich,** enthält Sulfite

2025 – 13.5% Vol.

Ein fruchtiger Weisswein, der Riesling-Silvaner, Räuschling und Kerner vereint. Das Gedicht ist eine vielschichtige, spannende Assemblage, die über einen lang anhalten Abgang im Mund geprägt ist. Eignet sich perfekt als Apérowein und ist ein wunderbarer Begleiter für warme Sommertage.

Pinot Noir Blanc

5.50 CHF

27 CHF

Traubensorte: Pinot Noir**Herkunft der Traubensorte:** Die Abstammung von Pinot Noir ist noch ungeklärt und gehört zu den traditionsreichen Traubensorten der Schweiz.**Aromatik:** Himbeeren, Johannisbeeren, Limette**AOC Zürich,** enthält Sulfite

2025 – 13% Vol.

Ein verführerisches Lachsrosa mit zarten, kupferfarbenen Reflexen. Die Farbe widerspiegelt die Eleganz und Finesse des Roséweins. Das Bouquet ist geprägt von frischen roten Beeren – insbesondere Erdbeeren und Himbeeren. Saftig und lebendig im Abgang.

Der Traubensaft wird für diese Besonderheit aus der Rotweinmaische entnommen und erhält dadurch seine helle Färbung. Mit einer kalten Vergärung werden die Aromen geschmeidig und samtig.

Rosé Dornfelder

6 CHF

44 CHF

Traubensorte: Dornfelder**Herkunft der Traubensorten:** Kreuzungspartner sind Helfensteiner und Heroldrebe. Benannt ist sie nach dem Gründer der Weinbauschule Weinsberg (Deutschland) Immanuel Dornfeld.**Aromatik:** Grapefruit, rote Beeren, Feuerstein**AOC Zürich,** enthält Sulfite

2025 – 13% Vol.

In der Nase entfaltet sich ein verführerisches Bouquet, begleitet von einer zarten floralen Note. Am Gaumen präsentiert sich der Wein fruchtig und ausgewogen, mit einer angenehmen Frische und einer feinen Balance zwischen Süsse und Säure. Ein fruchtiger farbintensiver Rosé.

*Rotwein**10cl**50cl**75cl***Pinot Noir Traditionell**

5 CHF

24 CHF

Traubensorte: Pinot Noir

Herkunft der Traubensorte: Die Abstammung von Pinot Noir ist noch ungeklärt und gehört zu den traditionsreichen Traubensorten der Schweiz. Sie wurde von den Römern ins Zürcher Weinland gebracht.

Aromatik: Kirschen, Himbeeren, rauchig

AOC Zürich, enthält Sulfite

2024 - 13.5% Vol.

Der Pinot Traditionell ist ein strahlender Pinot Noir, der die Essenz der Traubensorte in jeder Nuance einfängt. Mit einer leichten Extraktion der Maische sind die Tannine weich und samtig eingebunden.

Quintus Barrique

8 CHF

58 CHF

 **Gold – Grand Prix du Vin Suisse 2025****Traubensorte:** Acolon

Herkunft der Traubensorte: Acolon ist eine Kreuzung zwischen Lemberger und Dornfelder. Die Kreuzungspartner von Dornfelder sind Helfensteiner und Heroldrebe. Benannt ist sie nach dem Gründer der Weinbauschule Weinsberg (D) Immanuel Dornfeld.

Aromatik: Brombeeren, Kirschen, Röstaromen

AOC Zürich, enthält Sulfite

2023 – 14% Vol.

Vollmundig und kräftig präsentiert sich unser Quintus. Dieser Acolon hat seine Reifung in ausgewählten Barriques erfahren, was ihm eine beeindruckende Tiefe und Komplexität verleiht. Die seidigen Tannine und die gut integrierten Holznoten sorgen für eine perfekte Balance und verleihen dem Wein eine langanhaltende, komplexe Struktur.

Selection Rouge

46 CHF

 **Gold – Mondial des Pinots 2025****Traubensorte:** Pinot Noir und Gamaret

Herkunft der Traubensorte: Die Abstammung von Pinot Noir ist noch ungeklärt. Gamaret ist eine Kreuzung von Gamay und Reichensteiner, eine Schweizer Züchtung.

Aromatik: fruchtig, würzig

AOC Zürich, enthält Sulfite

2023 – 13.5% Vol.

Die Assemblage zeigt eine faszinierende rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Die Farbe spiegelt die harmonische Vereinigung von Pinot Noir und Gamaret wider. Am Gaumen präsentiert sich die Assemblage mit einer ausgewogenen Struktur. Die fruchtige Fülle von Pinot Noir und die kräftigere, würzige Charakteristik des Gamaret verschmelzen zu einem komplexen Geschmackserlebnis. Fruchtaromen von Kirschen und schwarzen Beeren werden von sanften Gewürznoten begleitet.

Lola

49 CHF

Traubensorte: Pinorico**Herkunft der Traubensorte:** Heiner Hertli aus Flurlingen kreuzte Pinot Noir und Kerner. So entstand die neue Traubensorte Pinorico.**Aromatik:** fruchtig, mineralisch, Lakritze**AOC Zürich,** enthält Sulfite

2023 – 14% Vol.

Pinorico ist eine einzigartige Traubensorte – farbintensiv und fruchtig. Der resultierende Wein ist nicht nur ein Ausdruck von Handwerkskunst und Sorgfalt, sondern auch eine lebenswerte Widmung an unsere Tochter. Ihre Handabücke, liebevoll verewigt, markieren symbolisch ihren ersten Geburtstag und schenken diesem Wein eine persönliche Note.

WBA (Whisky Barrel Aged)

72 CHF

★ *Limitierte Spezialabfüllung**Einzigartige Schweizer Spezialität***Traubensorte:** Acolon, Gamaret und Dornfelder**Geschichte:** Ein charaktervoller Wein der in alten Whisky Fässer veredeltet wird. Somit gelangen zusätzliche intensive, würzige Aromen in den einzigartigen Tropfen. Durch die neue Leidenschaft Whisky aus Braugerste der eigenen Äcker zu veredeln, kamen Bourbon- und Cherry-Barriques auf das Weingut.**Aromatik:** brandig, rauchig, intensiv**AOC Zürich,** enthält Sulfite

2023 – 14% Vol

Exquisite Cuvée aus Dornfelder, Gamaret & Acolon, gereift in über 10-jährigen Whisky-Fässern. Durch die Verschmelzung der Whiskyaromen, der Fässer mit dem Wein, entwickelt sich ein einzigartiger, vollmundiger Begleiter zum Essen.

Dessertwein

10cl

50cl

Dreamer

10 CHF

48 CHF

Traubensorte: Riesling-Sylvaner

Aromatik: getrocknete Früchte, Aprikosen, edelsüss

AOC Zürich, enthält Sulfite

2021 – 9% Vol.

Die sinnliche Reise dieses Weins beginnt mit einer fruchtigen Süsse, die sich auf der Zunge behutsam entfaltet. Diese köstliche Süsse wird von einer saftigen Säure begleitet, die die Aromen geschickt über den Gaumen verteilt und dabei ihre Intensität verstärkt. Das harmonische Zusammenspiel zwischen der fruchtigen Süsse und der lebendigen Säure verleiht dem Wein eine bemerkenswerte Eleganz.