

DAL — 1960

MORELLI
VINI & BEVANDE



INSPIRATION
WEINGENUSS MIT HERZ

morelli-getraenke.ch

MICHELANGELO MORELLI AG

LEIDENSCHAFT FÜR WEIN , FAMILIE UND GENUSS

Seit über sechs Jahrzehnten steht die Michelangelo Morelli AG für gelebte Authentizität, Leidenschaft und italienisch-schweizerische Genusskultur im Herzen des Grossraums Zürich. Was einst als mutiger Traum eines jungen Gastarbeiters aus Süditalien begann, ist heute ein Familienunternehmen, das von Hingabe, Ausdauer und dem festen Glauben an Qualität getragen wird.

Tief verwurzelt in der italienischen Lebensart und geprägt von Schweizer Verlässlichkeit verbindet Morelli Herkunft, Menschen und Genuss. Persönliche Beziehungen, sorgfältig ausgewählte Produkte und der Anspruch, echte Genussmomente zu schaffen, stehen im Mittelpunkt – gestern, heute und mit offenem Blick in die Zukunft.



GESCHICHTE VOLLER HERZBLUT

Im Jahr 1953 kam Michelangelo Morelli als Gastarbeiter in die Schweiz – mit einem Koffer voller Träume, grossem Mut und der Liebe zu feinen Getränken. In den 1960er-Jahren verwirklichte er gemeinsam mit seiner Familie diesen Traum und gründete einen eigenen Getränkehandel. Mit viel persönlichem Einsatz, Nähe zu den Kundinnen und Kunden sowie einem feinen Gespür für Qualität machte sich das Unternehmen rasch einen Namen.

Was damals klein begann, wuchs über Generationen hinweg zu einer starken Marke heran. Bis heute prägen Herzlichkeit, persönliche Beziehungen und gelebte italienische «Italianità» das Denken und Handeln von Morelli. Sie spiegeln sich im sorgfältig ausgewählten Sortiment ebenso wider wie im Anspruch, Genuss nicht nur zu liefern, sondern erlebbar zu machen.




INSPIRATION



Schweiz
EPESSES VASE 6
DOMAINE LOUIS BOVARD
AOC Lavaux | 70cl



Dass dieser fruchtbetonte Klassiker auch modern sein kann – insbesondere dann, wenn man ihn mit dem historischen Chasselas Klon Gidet harmonisch assembliert – beweist Grandseigneur Louis Philippe Bovard mit dem eigens für uns geschaffenen Wein aus dem Vase 6.

-  Chasselas, Chasselas Klon Gidet
-  Egli, Waadtländer Fondue oder als Apérowein



Österreich
DER SCHICKE, RIESLING FEDERSPIEL
WEINGUT EDER
Wachau | 75cl



Die Winzerfamilie Eder garantiert Jahr für Jahr Weine, die für Naturbelassenheit, Bekömmlichkeit und Trinkfreude stehen. Saftige Steinobstnase mit etwas Zitrus und weisser Weingartenpfirsich, mineralisches Säurespiel, am Gaumen angenehme Extraktsüsse mit Biss.

-  Riesling
-  Apéro, Süsswasserfisch, Geflügel



Schweiz
BINÔME
ZWEIFEL 1898
VdP Suisse | 75cl



Gemeinsam mit dem Walliser Weinhaus Varone hat Urs Zweifel eine interkantonale Assemblage kreiert. Die beiden Weinfamilien krönen so ihre jahrzehntelange Zusammenarbeit mit einer Cuvée aus bestem Traubengut ihrer bevorzugten Lagen.

-  Syrah, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin
-  Wild, rotes Fleisch, pikant gewürzte Speisen



Österreich
DIE DIVA, RIESLING SMARAGD
WEINGUT EDER
Wachau | 75cl

Reife Marillen, fleischiger Pfirsich und ein mineralischer Unterbau mit saftigem Kern werden gekonnt eingesetzt. Auf eine präzise Frucht und viel Pikanz folgt ein grandioses Finale. Applaus!

-  Riesling
-  Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Hart- und Weichkäse

MICHELANGELO MORELLI AG



Österreich

DIE FESCHE, GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL

WEINGUT EDER

Wachau | 37,5cl | 75cl | 150cl

Die Trauben reifen am wunderschönen Wachauer Donau-Südufer und werden in Handlese so spät wie möglich geerntet. Getreu seinem Namen überzeugt dieser flotte Wein mit einem einladenden Duft nach Birne und Zitrusfrüchten sowie feiner Hefenote, saftiger Struktur und schöner Mineralität.



Grüner Veltliner



Apéro, Süsswasserfisch, helles Fleisch, Gemüse



Österreich

DREIDREIDREI

GÜNTER + REGINA

TRIEBAUMER

Burgenland | 75cl

Eine Hommage an die Grosseltern von Günter Triebaumer, deren Telefonnummer tatsächlich 333 lautete. Wein verbindet! Handlese, schonende Gärung und Reife im grossen Holzfass ergeben feine Kirschen- und Brombeernoten, aber auch Gewürzaromen wie Zimt und Lorbeer.



Blaufränkisch



Fleischgerichte, Geflügel, Ente, gereifter Käse



Österreich

DER SCHMEICHLER, GRÜNER VELTLINER SMARAGD

WEINGUT EDER

Wachau | 75cl

Küss' die Hand, gnädige Frau! Der galante Charmeur empfiehlt sich mit köstlicher Nase, Aromen von reifem Apfel, weissem Pfeffer, etwas Zitrus, nobler Würze und mineralischsalzigen Noten. Am Gaumen mit schöner Balance zwischen lebendig-frischer Säure und kräftig-elegantem Körper.



Grüner Veltliner



Apéro, gebratener Fisch,



Deutschland

IN DUBIO PRO RIESLING

WEINGUT TESCH

Nahe | 75cl

Dieser moderne, frische Riesling ist ein gemeinsames Projekt der Jung-Oenologen Johannes Tesch und Micha Zweifel. Dichte Apfel- und Pfirsicharomen kombiniert mit der Würze und dem Duft frischer Kräuter. Perfekt für jede Gelegenheit – im ZWEIFEL in jedem Fall für den Riesling!



Riesling



Leichte, moderne Küche, pikant-würzige Speisen, oder einfach so

INSPIRATION



Italien
LAGREIN RISERVA
ROTTENSTEINER
DOC Südtirol | 75cl

Eine intensive Aromenkombination von Veilchen, Schokolade, Lakritz und Waldfrüchten. Der fruchtige Charakter, die angenehmen Tannine und die wunderbar eingebundenen Holznoten vollenden den samtigen Geschmack.



Lagrein



Wild, würzige Fleischgerichte, gereifter Käse



Italien
DARK KNIGHT
CASTELLO DI GABBIANO
IGT Toscana | 75cl | 150cl

Eine modern interpretierte Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese. Reife rote Beeren, gepaart mit süßem, würzigen Anklängen nach Kaffee, Schokolade und Vanille. Die weichen Tannine sind perfekt ausbalanciert, das Finale wartet mit einer wundervollen Länge auf.



Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese



Fleischgerichte, Geflügel, Käse, Pasta



Italien
SFIZIO
MASSERIA CIVITELLA
IGP Puglia | 75cl

Nomen est Omen — mit dem «Sfizio» ist uns ein Primitivo «für gute Laune» gelungen. Der Schmeichler aus Apulien besticht mit einem intensiven Fruchtbouquet von dunklen Beeren und Dörrfrüchten. Dank seiner weichen, fülligen Struktur und dem süßlichen Antrunk hinterlässt er ein samtiges Mundgefühl.



Primitivo



Gemüse-Vorspeisen, rotes Fleisch, Wild, gereifter Käse



Italien
MARE'MA
TENUTA FERTUNA
IGT Toscana | 75cl | 150cl

Gemeinsam mit Paolo Rivella, Winzer und Direktor von Fertuna, durften wir aus den besten Fässern des Jahrgangs eine Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Merlot und kleinem Anteil Sangiovese kreieren, die es in sich hat: herrliches Beerenaroma, cremige Textur und ein wunderschönes Finale!



Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese



Rotes Fleisch, Pizza und Grilladen

MICHELANGELO MORELLI AG



Spanien
ANNA
DE MOYA
DO Valencia | 75cl

Eine Hommage an die Zweifel-Ahnen Anna, die ihren Namen diesem charismatischen Chardonnay leiht, der im nördlichen Teil des Utiel-Requena auf 600 Meter angebaut wird. Am Gaumen besticht er mit Aromen von Zitronen und tropischen Früchten, einer angenehmen Säure sowie leichten Holznoten.



Chardonnay



Helles Fleisch, intensiv
buttrige Saucen



Frankreich
CHATEAU
FLEUR DE LISSE
AOC St. Emilion | 75cl | 150cl

Der ehemalige Pétrus-Regisseur Jean-François Berrouet vollbringt aus dem Traubengut 45-jähriger Rebstöcke wahre Wunder! In der Nase verbinden sich Blaubeeren und Veilchen mit einem Hauch Sechuan-Pfeffer, am Gaumen herrliche Frucht mit süßem Schmelz.



Merlot, Cabernet Franc



Rindfleisch, Braten,
Käse



Spanien
ALFREDO
DE MOYA
DO Valencia | 75cl | 150cl

Dieser Monastrell wurde dem Namensverwandten Alfredo Zweifel gewidmet, spanischer Honorarkonsul in der Schweiz um die Jahrhundertwende. Ein kräftiges Rubinrot und Aromen von Waldbeeren und Cassis mit dezenter Röstaromatik prägen diesen eleganten Wein.



Monastrell



Saftiges Steak,
Burger und
vegetarische Gerichte

INSPIRATION



Spanien
BÚFALO NOBLE CRIANZA
MAIRES BODEGA Y VIÑEDOS
DO Toro | 75cl | 150cl

Dieser Toro macht seinem Namen alle Ehre. Intensive Aromen von schwarzen Kirschen und Waldbeeren vereinen sich mit leichten Röstaromen, Thymian und einem balsamischen Einschlag zu einem wahrlich noblen, vollmundigen und dichten Wein.



Tinta de Toro (Tempranillo)



Rindfleisch, Eintopf
und reifer Käse



Spanien
**12 UVAS DE LA SUERTE
CRIANZA**
CASA LO ALTO
DO Utiel-Requena | 75cl | 150cl

Diese Spezialität greift einen reizenden spanischen Silvester-Brauch auf: Zu jedem der 12 Glockenschläge des Jahreswechsels wird eine Traube gegessen. Die Cuvée besticht mit einem Bouquet aus dunklen Beeren und Schokolade. Am Gaumen mit sattem Körper und weichen Tanninen.



Tempranillo, Garnacha,
Syrah, Cabernet Sauvignon



Fleischgerichte, Wild,
Geflügel



Spanien
BÚFALO NOBLE RESERVA
MAIRES BODEGA
Y VIÑEDOS
DO Toro | 75cl | 150cl

Der noble Toro legt noch etwas an Stärke zu: für diesen Reserva werden die besten Fässer ausgewählt. Die schön eingebundenen Holznoten harmonieren perfekt zum intensiven Duft nach dunklen Früchten. Ein Kraftpaket mit noblem Gemüt.



Tinta de Toro (Tempranillo)



Grilladen, würzige
Fleischgerichte, Wild



Portugal
FLOR DO CUME TINTO
QUINTA DO CUME
DOP Douro | 75cl

«Flor» bedeutet Blume und «Cume» ist auf Portugiesisch die Spitze des Berges: Diese «Blume der Bergspitze» besitzt ein schönes Rubinrot, eine fruchtigblumige Nase mit Aromen von Kirschen, dunklen Beeren und Gewürzen. Sie hat feine Reifenoten und samtige Tannine, ist ausgewogen und frisch.



Touriga Franca, Touriga
Nacional, Tempranillo



Fleischgerichte,
vegetarische Gerichte

MICHELANGELO MORELLI AG



Kalifornien
ZINFANDEL
MARKUS & PAUL
MARKUS WINE
Lodi | 75cl

Intensive Aromen von schwarzen Kirschen, Rosen und Gewürzen. Langer, intensiver Abgang. Eine Hommage an Paul Keller - unseren langjährigen Mitarbeiter, der zusammen mit dem Schweizer Winemaker und Freund Markus Niggli diesen Blend kreiert hat.



Zinfandel, Petite Sirah, Syrah



Wild, geräuchertes Fleisch, Grilladen



Argentinien
MALBEC RESERVADO,
LA PAMPA
BODEGAS SALENTIN
San Juan | 75cl

Dieser Wein erscheint im Glas in schönem Rotviolett. Schwarze Beeren und Pflaume, sowie leichte Vanille und Schokoladennoten prägen das Bouquet. Am Gaumen entfalten sich dieselben Beerenaromen, die sich angenehm präsentieren.



Malbec



Chili con Carne, Grilladen, rotes Fleisch



Kalifornien
CABERNET SAUVIGNON
MARKUS & PAUL
MARKUS WINE
Lodi | 75cl

Tief rubinrote Farbe. Nase von Beeren und Gewürzen, mit einer pfeffrigen Nuance und einer dezenten Holznote (Eiche). Reichhaltig mit angenehm weichen Tanninen.



Cabernet Sauvignon, Zinfandel



Helles Fleisch, Geflügel, Rindfleisch, Wild, Lamm und Käse

MICHELANGELO MORELLI AG

Ein Unternehmen mit Charakter

Morelli ist mehr als ein Getränkehändler – es ist ein Familienbetrieb mit Seele. Werte wie Vertrauen, langjährige Beziehungen und nachhaltige Partnerschaften stehen im Zentrum. Das familiäre Miteinander ist nicht nur intern spürbar, sondern wirkt sich auch auf die Art der Zusammenarbeit mit Kund:innen und Partnern aus: kompetent, persönlich und auf Augenhöhe.

Regional verwurzelt, national geschätzt

Mit Sitz in Schlieren bei Zürich und einem Team von rund 20 engagierten Mitarbeitenden beliefern wir unsere Kund:innen in Gastronomie, Unternehmen und Privatbereich – flexibel, zuverlässig und mit einem Lächeln. Über eine Million Flaschen lagern im Hauptsitz und werden mit einer eigenen Logistik verteilt.



UNSERE LEIDENSCHAFT: HOCHWERTIGE WEINE

Insbesondere in der Weinwelt spiegelt sich die Identität von Morelli wider: handverlesene Weine, sorgfältig ausgewählte Raritäten und zeitlose Klassiker mit Geschichte. Jede Flasche steht für Herkunft, Handwerk und Charakter – ausgewählt mit einem feinen Gespür für Qualität und dem Anspruch, echte Genussmomente zu schaffen.

Wie Morelli selbst erzählen diese Weine von Menschen, Regionen und Traditionen. Mit der Inspirationslinie, die du in diesem Booklet entdeckst, nehmen wir dich mit auf eine Reise durch Geschmack, Kultur und Emotionen – eine Einladung, Wein nicht nur zu trinken, sondern zu erleben.





„Guter Wein ist für uns mehr als ein Produkt –
er ist Ausdruck von Kultur, Herkunft und
gemeinsamen Momenten.

Mit unserer Inspirationslinie möchten wir genau
diese Emotionen spürbar machen.“

Denis Drovandi, CEO

Michelangelo Morelli AG

Schulstrasse 60
8952 Schlieren

Telefon +41 44 732 20 00
info@morelli-getraenke.ch

morelli-getraenke.ch