

BAUR *au LAC*
Vins

Weingut
des Jahres
2025/2026



Paladin, Venetien/Friaul, Italien

THE ART OF *Wine* SELECTION

WEINGUT DES JAHRES 2025 / 2026

PALADIN – VENETIEN/FRIAUL, ITALIEN

Reduzierte
Preise
gültig bis
30. April 2026

Sind wir im Herzen nicht alle Italiener? Nichts bringt uns so zum Schwelgen wie die Dolce Vita unseres Nachbarlands. Die warme, spontane Art unserer Nachbarn, ihre entspannte Lebensweise, ihr elastisches Zeitgefühl, ja, sogar ihren leichten Hang zum «Chaos» finden wir durch und durch charmant. Dieses Volk hat ganz einfach den Genuss erfunden. Das gilt auch in Sachen Wein: Kaum ein anderes Land bietet so viel Auswahl, Qualität und Freude in Flaschen – unser Weingut des Jahres 2025 / 2026 ist der beste Beweis dafür.

Das Familienunternehmen Paladin wurde 1962 gegründet. Den ersten Stein legte Valentino Paladin, heute führen seine Kinder Carlo und Roberto den Betrieb. Die Reben wachsen im Nordosten Italiens, zwischen Venetien und dem Friaul. Hier ist das Klima besonders ausgewogen: Die Dolomiten und die

Alpen schützen die Rebberge vor Kälte, und die nahe Adria steuert Wärme bei. Ein ideales Terroir für beschwingten Prosecco und lebhaftes Weisses voller Frucht und Duft, aber auch elegante Rote mit viel Saft und weichem Tannin. 2013 lancierte die Paladin-Familie ein weiteres Weinabenteuer. Unter dem Namen Casa Lupo begann sie im Valpolicella mit der Erzeugung von Amarone und Ripasso und fügte ihrem Portfolio damit zwei Juwelen unter den Spitzenweinen Italiens hinzu.

Das Tolle an der italienischen Kultur: Sie ist wahnsinnig alltagstauglich. Ein schnelles Pasta-Gericht ist ruckzuck gekocht (oder Sie bestellen ganz einfach eine Pizza), und in diesem Booklet finden Sie garantiert den passenden Wein dazu. Salute!

Hier erfahren Sie alles über
die Tugenia



**Für spontane Apéros, Picknicks, Boots-
fahrten oder Ihr Znacht:** In all unseren Filialen
halten wir für Sie eine vielfältige Auswahl an
gekühlten Weinen bereit.

Legende:  Vegane Weine

Kundendienst: Montag bis Freitag, 7:30–17:00 Uhr
Telefon +41 44 777 05 05

Online-Bestellungen: bauraulacvins.ch

Reduzierte Preise gültig vom **1. Mai 2025 bis 30. April 2026.**

Es hät solang's hät! Bei Folgejahrgängen sind Preisanpassungen möglich.

Apropos Bootsfahrten:

Mit der «Tugenia» vom Baur au Lac, dem wohl historischsten
Salonschiff Zürichs, in See stechen. Sei es für einen
romantischen Ausflug, ein idyllisches Badeerlebnis
mit Freunden oder eine Sightseeing-Tour auf dem
schönen Zürichsee; fragen Sie Ihr Arrangement via
information@balv.ch an.

ÜBER DAS WEINGUT PALADIN

Geschichte Weingut Paladin	5
Geschichte Casa Lupo	5
Weinbaugebiet und Klima	7
Besuchen Sie das Weingut in Venetien/Friaul	9

PROSECCO

Prosecco Dry	11
Prosecco Brut Millesimato	12
Prosecco Rosé Brut Millesimato	13

LINIE PALADIN

Pinot Grigio Rosé	15
Pinot Grigio	16
Merlot/Cabernet Sauvignon	17

LINIE ATTIMO

attimo Chardonnay	19
attimo Pinot Grigio	20
attimo Sauvignon Blanc	21
attimo Merlot Riserva	23
attimo Syrah	25

AMARONE MARCHESA MARGHERITA

Amarone Marchesa Margherita	27
-----------------------------	----

LINIE CASA LUPO

Casa Lupo Lugana	29
Casa Lupo Valpolicella Ripasso	31
Casa Lupo Amarone della Valpolicella	32
Casa Lupo Amarone della Valpolicella Riserva N°1	33

GESCHENKIDEEN

Degustationsset Paladin	35
Geschenkkorb Paladin	37

INSIDER VENETIEN TIPPS

Restaurants	39
Hotels	39
Ausflugstipps in der Regio	41

GUT ZU WISSEN

Events und Degustationen	42
Baur au Lac Vins-Filialen	43
Geschenverpackungen und Versand	44



Von links nach rechts:
Carlo, Francesca,
Valentino, Martina und
Roberto Paladin



GESCHICHTE WEINGUT PALADIN

Die Via Postumia, eine Römerstrasse, durchquerte einst ganz Norditalien und verband Regionen von Friaul bis Ligurien. Entlang dieser Strasse finden sich noch heute antike Tonkrüge, die von einer blühenden Weinlandschaft zeugen. In der Kellerei Paladin, die sich über die Grenze zwischen Venetien und Friaul erstreckt, lautet die Adresse tatsächlich «Via Postumia 12» – ein lebendiges Stück Geschichte. Mehr gelebte Geschichte geht kaum. Die Familie Paladin ist überzeugt: «Wein bedeutet Kultur.» Das 1962 von Valentino Paladin gegründete Familienunternehmen wird heute von seinen Söhnen Carlo und Roberto sowie den Enkelkindern Francesca, Valentino und Martina geführt und verbindet Tradition mit handwerklichem Wissen.



GESCHICHTE CASA LUPO

2013 lancierte die Paladin-Familie ein neues Weinabenteuer mit historischen Wurzeln. Unter dem Namen Casa Lupo begann sie im Valpolicella mit der Erzeugung von Amarone und Ripasso, zwei Juwelen unter den Spitzenweinen Italiens, gekellert aus angetrockneten Trauben einheimischer Rebsorten. Ihren Namen verdanken die Tropfen den wilden Wolfsrudeln – Wolf heisst auf Italienisch «lupo» –, die einst die Wälder der Region durchstreiften. Noch eine Hommage an die lange Geschichte dieser Wein- und Kulturlandschaft. Oder wie die Geschwister Paladin so schön sagen: «Wie kein anderes Produkt spiegelt Wein den Ort wider, an dem er entsteht.»





WEINBAUGEBIET UND KLIMA

Die Reben wachsen im Grenzgebiet zwischen dem östlichen Venetien und dem Friaul auf kalkhaltigen Lehmböden, die sich nach der letzten Eiszeit vor rund 20 000 Jahren formierten. In einer Tiefe von 50 bis 100 Zentimetern stösst man auf einen speziellen Kalkstein namens Caranto, der den Weinen ungemein viel Frische und Finesse verleiht.



Das Klima ist besonders ausgewogen: Im Norden schützen die Dolomiten und die Alpen die Rebberge vor Kälte, im Südosten hat die Adria einen mässigen Einfluss. Ein ideales Terroir für beschwingten Prosecco und lebhaftere Weissweine voller Frucht und Duft, aber auch elegante Rotweine mit floralen Tönen, wunderbarer Fülle und weichem Tannin.





BESUCHEN SIE DAS WEINGUT IN VENETIEN/FRIAUL

Entdecken Sie das Weingut Paladin, seine Weine und das engagierte Team vor Ort. Die Villa Paladin heisst Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber sowie Reisende herzlich willkommen und bietet neben exklusiven Weinverkostungen auch eine stilvolle Kulisse für unvergessliche Festlichkeiten. Eingebettet in eine idyllische Naturlandschaft und reich an Tradition, schafft die Villa eine einzigartige Atmosphäre, die Ihren Aufenthalt dort zu etwas ganz Besonderem macht.

Für weitere Informationen
zu den Besuchsmöglichkeiten
vor Ort



Das Weingut liegt etwa eine Autostunde von Venedig und zwei Autostunden von Verona entfernt und lässt sich hervorragend mit einer Reise in diese beiden Städte verbinden.



PROSECCO DRY

Ein Hauch Süsse

♥ Lassen Sie sich nicht verwirren: Das Wort «Dry» bezeichnet einen Prosecco mit 17 bis 32 Gramm Restzucker pro Liter. In diesem Exemplar spielt die Süsse gekonnt mit der Säure. Ein harmonischer Tropfen mit herrlichem Trinkfluss.

🍏 Apfel und Zitrone, intensiv prickelnd mit zarter Süsse und erfrischender Säure. Und mit seinem moderaten Alkohol macht er nur ganz leicht beschwipst.

🍷 Der Allrounder: Mit diesem Tropfen ist sofort Apéro. Geht aber auch schon zur Teestunde: ein Traum zu Cakes, Cannoli oder Macarons.

Hier bestellen



PROSECCO DRY

🍇 Glera

Artikelnummer: 60140

75 cl **CHF 12.50** statt ~~14.80~~

150 cl **CHF 28.40** statt ~~33.50~~

PROSECCO BRUT MILLESIMATO

Spumante deluxe

♥ Die Perle unter den Prosecchi: edel, knackig, trocken. Das Wort «Millesimato» bedeutet, es handelt sich um einen Jahrgangs-Prosecco – alle Trauben stammen aus Top-Parzellen und derselben Ernte. Das gibt's nur in den besten Jahren.

🍷 Delikates Bouquet von Apfel und Birne, Zitrus und Holunderblüte. Feinprickelnd und geschmeidig umarmt er den Gaumen. Ein Schäumer mit Klasse.

🍷 Chic zum Apéro riche mit Crevetten oder luftigem Blätterteiggebäck. Belebt einen Brunch ebenso wie die Antipasti-Platte.



Hier bestellen



PROSECCO BRUT MILLESIMATO 2023

🍷 Glera

Artikelnummer: 60141

75 cl **CHF 15.00** statt ~~17.90~~

150 cl **CHF 31.80** statt ~~37.50~~

PROSECCO ROSÉ BRUT MILLESIMATO

Pink Prosecco

♥ Sehen Sie auch rosa? Seit dem Jahrgang 2020 gibt es Prosecco neu in der Rosato-Variante. Bei Paladin assembliert man dafür die weisse Glera-Traube mit zehn Prozent Pinot Noir – das Rezept für einen Schaumwein mit ganz viel Frucht, Duft und Schwung!

🍷 Rote Beeren, Orangenschale, Blüten und Brioche. Am Gaumen cremig und saftig mit einladender Frucht und leichter Herbe. Ein Charmebolzen!

🍷 Zum Apéro, klar. Aber auch wunderbar zu Pizza oder Bruschetta mit Tomaten. Oder geniessen Sie ihn zu beerigen Desserts.



Hier bestellen



**PROSECCO ROSÉ BRUT
MILLESIMATO 2024, 75 cl**

🍷 Glera, Pinot Noir
Artikelnummer: 60407

CHF 15.00
statt CHF 17.90



PINOT GRIGIO ROSÉ

Rosa Wunder

♡ Moment mal, ist Pinot Grigio nicht eine Weissweintraube? Ja, aber bei längerer Reife bekommt er eine rosafarbene Schale, und wenn man diese vor der Gärung in Kontakt mit dem Saft belässt, kommt ein zartrosa gefärbter Wein heraus. Magic!

👃 Ferienlaune im Glas! In der Nase süsse Himbeere, Pfirsich und Blüten, am Gaumen leicht und verspielt mit saftiger Säure und charmanter Erdbeerfrucht.

🍷 Der perfekte Häppchenwein. Liebt italienische Antipasti ebenso wie nahöstliche Mezze, spanische Tapas und sogar Sushi.



Hier bestellen



PINOT GRIGIO ROSÉ 2023,
75 cl

🍷 Pinot Grigio
Artikelnummer: 35303

CHF 11.40

statt ~~CHF 13.50~~

PINOT GRIGIO

Im Freien geniessen

♡ Venedig-Feeling für zuhause! Ein unbeschwerter Pinot Grigio, wie man ihn sich für den Sommer nicht schöner wünschen kann. Leichtfüssig und easy, aber nicht banal. Der ultimative Schönwettertropfen, egal ob in den Ferien oder im eigenen Garten.

👃 In der Nase Pfirsich und Melone, ein Hauch Blüten. Am Gaumen lebhaft, trocken und frisch. Trinkt sich wie Quellwasser!

🍷 Nehmen Sie ihn mit als Lunch- oder Picknickbegleiter zu Flammkuchen, Quiche, Cichetti (Bruschetta à la Veneziana) oder Zitronen-Hummus.



Hier bestellen



PINOT GRIGIO 2024, 75 cl

🍇 Pinot Grigio

Artikelnummer: 12059

CHF 11.40

statt ~~CHF 13.50~~

MERLOT / CABERNET SAUVIGNON

Liebesgeschichte

- ♥ Was für ein Traumpaar: Merlot und Cabernet Sauvignon ergänzen sich perfekt. Der eine sorgt für verführerische Frucht und samtiges Tannin, der andere für Struktur und Rückgrat. Eine ausgewogene Sache.
- 🍷 Reife Beeren, Kirsche und ein Hauch Pfeffer. Am Gaumen weich und geschmeidig mit viel Frische und liebenswürdiger Fruchtsüsse.
- 🍷 Probieren Sie ihn zu knusprigem Brathähnchen, Pasta, Risotto mit Pilzen oder einem Stück Parmesan.

Hier bestellen



**MERLOT / CABERNET
SAUVIGNON 2023, 75 cl**

🍷 Merlot, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer: 35219

CHF 11.00
statt -CHF 13.00-



ATTIMO CHARDONNAY

Sonniger Typ

♥ Wenn Chardonnay wie dieses Exemplar in sonnigen Breiten reift, gerät er wunderbar fruchtig und überschwänglich, fast schon exotisch. Da wir aber in Nordostitalien sind, bewahrt er zugleich seine Frische. Das Beste aller Welten.

🍷 Apfel und Pfirsich, Ananas und Passionsfrucht, dazu ein floraler Touch. Am Gaumen cremig mit lebendiger Säure und eleganter Mineralität.

🍷 Ein Allrounder zu Finger-Food. Überraschend gut zu Artischocken mit Vinaigrette. Und genusslich zu Riz Casimir.

Hier bestellen



ATTIMO CHARDONNAY 2024,
75 cl

🍷 Chardonnay
Artikelnummer: 12060

CHF 13.00
statt ~~CHF 15.50~~

ATTIMO PINOT GRIGIO

Strahlemann

♥ Pinot Grigio ist ein Verwandlungskünstler. Er kann ganz leicht und unkompliziert, hat aber auch das Potenzial für dichte, ausdrucksstarke Weisse mit viel Charakter. So wie dieses Exemplar: ein Topvertreter zum Freundschaftspreis.

👉 Reife Pfirsich-, Melonen- und Zitrusfrucht. Mandeln und Blüten. Am Gaumen lang und expressiv mit animierender Säure und einem apart herben Touch.

🍷 Passt fabelhaft zu Seafood, jungem Gemüse und knackigen Salaten. Auch Spaghetti Carbonara wickelt er um den Finger.



Hier bestellen



**ATTIMO PINOT GRIGIO 2024,
75 cl**

🍷 Pinot Grigio
Artikelnummer: 12061

CHF 13.00
statt ~~CHF 15.50~~

ATTIMO SAUVIGNON BLANC

Aromawunder

- ♥ Duft, Duft, Duft! Dank der frischen Brise aus den nahen Alpen fallen die Trauben für diesen Sauvignon Blanc einmalig aromatisch aus. Wenn Sie es spritzig und extrovertiert mögen, ist dieser Tropfen für Sie.
- ☺ Glänzt mit Grapefruit und Limette, Stachelbeere und Holunderblütenduft. Den Gaumen umgarnt er mit viel Schwung und mundwässernder Säure.
- 🍷 Ein Hit zu Insalata Caprese mit duftigem Basilikum, Crevetten mit Aioli oder Crostini mit Ziegenkäse.

Hier bestellen



**ATTIMO SAUVIGNON BLANC
2024, 75 cl**

☼ Sauvignon Blanc
Artikelnummer: 12062

CHF 14.00
statt -CHF 16.50-



ATTIMO MERLOT RISERVA

Kuschelfaktor

♥ Merlot ist die Kuschelecke unter den Rebsorten. Dieser Vertreter zeigt es perfekt: Weich und rund umschmeichelt er den Gaumen. Ein Roter für jeden Tag, der sich bei Tisch ebenso wohl fühlt wie auf der Couch.

🍷 In der Nase reife Pflaume und warme Gewürze. Am Gaumen frisch und saftig mit reifem Gerbstoff, der sich dezent im Hintergrund hält.

🍷 Merlot liebt Fleisch und gekochte Tomaten – ein Traumpartner zu Lasagne alla bolognese, Pasta al pomodoro oder Saltimbocca.

Hier bestellen



ATTIMO MERLOT RISERVA

2021, 75 cl

🍷 Merlot

Artikelnummer: 35218

CHF 12.70

statt ~~CHF 15.00~~



ATTIMO SYRAH

Speisefreund

♥ Ein Roter zum Schwelgen. Mediterrane Frucht trifft alpine Frische, ein ausserordentlich trinkiger Tropfen, den man unbedingt zu Tisch bitten sollte. Machen Sie ihn zu Ihrem Hauswein, wie in einer italienischen Trattoria!

🍷 Reife Beeren, dunkle Schokolade und warme Gewürze. Am Gaumen weich und füllig mit saftiger Säure, süsser Frucht und seidigem Tannin.

🍷 Zu Tagliata, Cordon Bleu oder grillierter Aubergine. Kann auch gut mit spicy food, etwa Lamm-Shawarma.



Hier bestellen



ATTIMO SYRAH 2021, 75 cl

🍷 Syrah

Artikelnummer: 35284

CHF 14.00

statt -CHF 16.50-



*Amarone
della Valpolicella*
Denominazione di Origine Controllata e Protetta

Marchesa Margherita

AMARONE MARCHESA MARGHERITA

Vornehmer Tropfen

♥ Amarone zählt zu Italiens edelsten Weinen. Doch es gibt auch Exemplare zum sanften Preis! So wie den Marchesa Margherita: ein Tropfen mit viel Eleganz und zurückhaltender Süsse – vornehm wie eine Marchesa eben.

🍷 Zarter Rosenduft, Zimt und Nelke, gedörrte Feigen und Datteln. Feinkörniges Tannin und kraftvolle Struktur, gepaart mit Saft und Frische.

🍷 Zum regionaltypischen Venerereis, zu Pasta mit würzigem Fleisch-Sugo oder Pilzen. Und zu mildem Blauschimmelkäse.

Hier bestellen



AMARONE MARCHESA MARGHERITA 2020, 75 cl

🍷 Corvina, Corvinone, Rondinella
Artikelnummer: 35238

CHF 36.90

statt ~~CHF 43.50~~



CASA LUPO LUGANA

Weisser mit Seeblick

♥ Augen zu und vom Gardasee träumen! Lugana ist DER Weisswein dieser romantischen Urlaubsregion. Kein Wunder: Er verführt mit Frucht und Fülle und passt zu allen unseren Lieblingsgerichten, die nach Ferien klingen. Eine Flasche ist hiervon selten genug...

🍷 Brilliert mit Noten von Litschi, Pfirsich und Limette. Am Gaumen reif und füllig mit lebhafter Säureader und spritzigem Passionsfruchtfinale.

🍷 Wie gemacht zu Fisch vom Grill oder in der Salzkruste. Auch zu Spaghetti al pesto oder Pasta Primavera.



Hier bestellen



**CASA LUPO LUGANA 2024,
75 cl**

🍷 Trebbiano
Artikelnummer: 12093

CHF 16.00
statt ~~CHF 18.90~~



CASA LUPO VALPOLICELLA RIPASSO

Klein, aber oho

♥ Er ist der kleine Bruder des Amarone: Für Ripasso wird junger Rotwein zusammen mit Amarone-Trester ein zweites Mal vergoren. Das Resultat ist ein samtiger, aber doch frischer Tropfen mit umwerfender Fruchtsüsse und viel Würze. Ein Hauch «Amarone» für jeden Tag.

🍷 Verführt mit Pflaume, Amarena-Kirsche, Kakao, mediterranen Kräutern und Nelke. Am Gaumen füllig und dicht mit samtigem Tannin. Streichelweich.

🍷 Zu Steak vom Barbecue oder würzigen Fleischspießli. Bestens auch zu grillierten Pilzen.

Hier bestellen



**CASA LUPO VALPOLICELLA
RIPASSO 2021, 75 cl**

🍷 Corvina, Corvinone, Rondinella
Artikelnummer: 35281

CHF 18.20
statt ~~CHF 21.50~~

CASA LUPO AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Samthandschuh

♥ Konzentration bitte! Das Geheimnis des Amarone ist das «Appassimento»: Die Trauben werden vor der Gärung zwei bis vier Monate lang angetrocknet. So konzentrieren sich Zucker, Säure und Tannin. Eine Extraportion Fülle bekommt der Wein durch die Reife im Fass.

☞ Kirschenkonfitüre, Brombeere, Mokka und balsamische Noten. Opulenz und Fülle, gepaart mit saftiger Säure. Ein Wein voller Spannung und Lebendigkeit.

🍷 Adelt eine Bistecca alla fiorentina und umschmeichelt Kalbsbäggli in Sauce. Vegis geniessen ihn zu Aubergine, Pilzen oder geröstetem Wurzelgemüse.



Hier bestellen



CASA LUPO AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2019, 75 cl

☼ Corvina, Corvinone, Rondinella
Artikelnummer: 35282

CHF 43.70
statt ~~CHF 51.50~~

CASA LUPO AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA N°1

Ganz grosses Kino

- ♥ Ein wahrer Bilderbuch-Amarone. Die Trauben werden in mehreren Durchgängen geerntet und vier bis fünf Monate lang getrocknet. Bis zu 36 Monate im Eichenfass geben ihm Opulenz, Reife und Würze. Ein Wein zum Lieben, zum Zelebrieren und für den Keller.
- 👄 Changiert zwischen Cassis, Schwarzkirsche und Orange, Nelke, Vanille, Walnuss und Schoggi-Truffes. Pure Kraft und Finesse, vibrierende Säure. Umwerfend gut.
- 🍷 Paart sich fantastisch mit reifem Parmesan und Gorgonzola. Ganz edel zur Entenbrust in Balsamico-Sauce oder zum Wagyu-Steak.



Hier bestellen



CASA LUPO AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA N°1

2016, 75 cl

🍇 Corvina, Corvinone, Rondinella

Artikelnummer: 35283

CHF 56.90

statt -CHF 67.00-



DEGUSTATIONSSET PALADIN

Eine italienische Genussreise

♥ Egal, worauf Sie Lust haben, in diesem Degustationspaket finden Sie garantiert Ihr Glück! Ob Bollicine in Weiss oder Rosé, zwei herrliche Weisse für den Sommer, ein saftiger Merlot oder ein samtiger Ripasso – probieren Sie sich einmal quer durch die Weinwelt von Paladin. Italia a casa.

Das Set enthält je eine Flasche à 75 cl:

- attimo Pinot Grigio
- attimo Merlot Riserva
- Casa Lupo Lugana
- Casa Lupo Valpolicella Ripasso
- Prosecco Dry
- Prosecco Rosé Brut Millesimato

Hier bestellen



**DEGUSTATIONSSET
PALADIN, 6 x 75 cl**
Artikelnummer: 86454

CHF 87.40
statt ~~CHF 103.60~~



GESCHENKKORB PALADIN

Schlemmerpaket

♥ Einmal Italien und zurück per favore! Zum Apéro gibt's einen spritzigen Sauvignon Blanc und Taggiasca-Oliven. Der samtige Ripasso passt perfekt zu Spiralotti mit Pesto oder Sugo Puttanesca. Und den Espresso zum Schluss begleiten feine Amaretti und Cuneo-Bonbons.

Der Korb* enthält:

- 1 attimo Sauvignon Blanc, 75 cl
- 2 Casa Lupo Valpolicella Ripasso, 75 cl
- 1 Spiralotti Monograno, Pastificio Felicetti, 500 g
- 1 Pesto Ligure, Frantoio di Sant'Agata, 180 g
- 1 Sugo Puttanesca, Italianavera, 250 g
- 1 Olive Taggiasca, Fratepietro, 180 g
- 3 Amaretti Morbido
- 3 Bonbon Divino Cuneo al Torrone
- Geschenkkorb Karton schwarz

*Inhaltsanpassungen je nach Verfügbarkeit möglich.

Hier bestellen



**GESCHENKKORB
PALADIN, 3 x 75 cl
inkl. Delikatessen**
Artikelnummer: 86282

CHF 99.50
statt ~~CHF 117.90~~



Canal Grande Venedig

INSIDER VENETIEN TIPPS

Wenn die Mitglieder der Familie Paladin zwischen Weingut, Reben und Familie etwas Zeit finden, entspannen sie an ihren Lieblingsplätzen oder geniessen die kulinarischen Highlights und Sehenswürdigkeiten der Region. Diese kleine Auswahl möchten wir Ihnen nicht vorenthalten:

RESTAURANTS

Ristorante Omar – Jesolo

An der Strandpromenade von Jesolo bietet dieses Lokal authentische, einfach zubereitete Fischgerichte. Das Ambiente ist schlicht und gemütlich. Kleine, aber feine Weinkarte.

Ristorante Alla Madonna Rialto – Venedig

Eine alte Osteria in der Nähe der Rialto-Brücke, die hauptsächlich Fischgerichte anbietet. Besonders empfehlenswert sind die Vermicelli al Nero di Seppia und der hervorragende Fritto Misto. Kleine, lokale Weinauswahl.

Bistrot de Venise – Venedig

Elegantes Restaurant mit über 60 offenen Weinen und traditioneller venezianischer Küche mit moderner Note. Für Feinschmecker, die Venedig in stilvollem Ambiente geniessen möchten.

Ristorante Ae Do Paanche – Portogruaro

Kulinarisches Highlight für alle Fisch- und Meeresfrüchteliebhaber. Die Atmosphäre ist typisch italienisch, rustikal und einladend, ideal für ein entspanntes Essen mit supercharmanter Bedienung. Grosse Weinkarte.

Zu den Links der
Insider Venetien Tipps



HOTELS

Hotel Gran Savoia – Cortina

Hotel Baglioni – Venedig

Hotel Palazzo Vitturi – Venedig

Hotel Londra Palace – Venedig

Hotel Almar – Jesolo



Tre Cime di Lavaredo

AUSFLUGSTIPPS IN DER REGION

Anello della Croda da Lago – Lago Federa, Cortina

Der Croda da Lago-Ring bei Cortina bietet eine atemberaubende Landschaft. Er führt durch das Val de Formin, die Mondeval-Almwiesen und entlang des Federa-Sees. Anschliessend Lunch im 1 MICHELIN-Stern Restaurant Tivoli in Cortina mit Sicht auf die Dolomiten!

Giro delle Tre Cime di Lavaredo – Cortina

Die Wanderung um die Drei Zinnen ist eine der schönsten und berühmtesten Wanderungen in der Region und dauert ca. 4 Stunden. Mehr Dolomiten geht nicht!

Fahrradtour nach Lio Piccolo (Jesolo) – mit Flamingo-Beobachtung

Die Fahrradtour nach Lio Piccolo (Lagune von Venedig) bietet eine wunderschöne Landschaft und die Möglichkeit, Flamingos in ihrem natürlichen Lebensraum zu beobachten. Fahrräder können vor Ort gemietet werden.

Portogruaro «Klein-Venedig»

Nur 20 Autominuten von Paladin entfernt liegt das malerische Portogruaro, auch «Klein-Venedig» genannt, bekannt für seinen Markt und die Wassermühlen – ideal für alle, die den Menschenmassen in Venedig entfliehen möchten.

Lido di Caorle, Casoni (Häuser) von Caorle

Lido di Caorle ist bekannt für seine Strände und die Altstadt. Besonders sind die «Casoni», traditionelle Fischerhütten auf Stelzen im Wasser, die einen Einblick in die lokale Fischereikultur bieten. Ca. 40 Autominuten von Paladin entfernt.

Besuch der Pieve di San Giorgio di Valpolicella

Die Pieve di San Giorgio di Valpolicella ist eine beeindruckende mittelalterliche Kirche, die auf einem Hügel thront und einen wunderschönen Blick auf die Umgebung im Valpolicella Weinbaugebiet und den malerischen Ort San Giorgio bietet.

EVENTS UND DEGUSTATIONEN

WEINGUT DES JAHRES «PALADIN» DEGUSTATIONEN

Filiale Hotel

Freitag, 23. Mai 2025, 14:00 bis 18:30 Uhr
Samstag, 24. Mai 2025, 10:00 bis 17:00 Uhr

Filiale Tiefenbrunnen

Samstag, 31. Mai 2025, 13:00 bis 18:00 Uhr

Filiale Männedorf

Freitag, 20. Juni 2025, 14:00 bis 19:00 Uhr
Samstag, 21. Juni 2025, 10:00 bis 17:00 Uhr

Diese Degustationen sind kostenlos – keine Anmeldung erforderlich. **Schauen Sie rein, Sie und Ihre Begleitung sind herzlich willkommen!**

Lust auf noch mehr Events?



Baur au Lac Vins-Sommerfest

Food, Lifestyle & Music in Regensdorf

Freitag, 27. Juni 2025, 16:00 bis 20:00 Uhr
Samstag, 28. Juni 2025, 11:00 bis 18:00 Uhr

Stay tuned! Details folgen.

Ihr massgeschneidertes Tasting

Planen Sie eine Firmenfeier oder ein Tasting für Kundinnen und Kunden, das nachhaltig in Erinnerung bleiben soll? Gerne beraten wir Sie individuell zu Ihrem Wunschthema. Kontaktieren Sie für eine persönliche Beratung unseren Event Manager unter florian.tscholl@balv.ch.

BAUR AU LAC VINS-FILIALEN

Baur au Lac Vins Regensdorf

Adlikerstrasse 272, 8105 Regensdorf

Telefon +41 44 777 05 02

E-Mail regensdorf@balv.ch

Mo bis Fr 9:00–18:30 Uhr

Sa 9:00–16:00 Uhr

Baur au Lac Vins Hotel

Börsenstrasse 27, 8001 Zürich

Telefon +41 44 220 50 55

E-Mail hotel@balv.ch

Mo bis Fr 10:00–18:30 Uhr

Sa 9:00–17:00 Uhr

Baur au Lac Vins ShopVille Zürich

Hauptbahnhof, 8001 Zürich

Telefon +41 44 212 50 50

E-Mail hbzuerich@balv.ch

Mo bis Fr 9:00–21:00 Uhr

Sa und So 9:00–20:00 Uhr

Baur au Lac Vins Tiefenbrunnen*

Bellerivestrasse 263, 8008 Zürich

Telefon +41 44 777 05 90

E-Mail tiefenbrunnen@balv.ch

Di bis Fr 10:30–19:00 Uhr

Sa 9:30–18:00 Uhr

Baur au Lac Vins Männedorf

Seestrasse/Dorfgasse 46,
8708 Männedorf

Telefon +41 44 920 07 47

E-Mail maennedorf@balv.ch

Di bis Do 11:00–18:30 Uhr

Fr 9:00–18:30 Uhr

Sa 9:00–16:00 Uhr

* bis zum Sommer 2025 begrüssen wir Sie gerne in unserer Vinothek, ab dem Herbst sind unsere anderen vier Filialen für Sie da.

GESCHENKVERPACKUNGEN UND VERSAND

	GESCHENKKARTON	GESCHENKHOLZKISTE	VERSAND/PAKET (inkl. Postversandkarton)
1 Flasche	8.00	19.50	15.00
1 Magnum	9.00	–	15.00
2 Flaschen	9.00	–	15.00
3 Flaschen	10.00	–	15.00
6 Flaschen	22.00	–	15.00
ab CHF 200.00 Warenwert bei En-bloc-Lieferungen (Privat- und Firmenkunden)			frei Haus

GESCHENKTRAGETASCHEN

1 Flasche (Einer Geschenktasche)	3.00
2–3 Flaschen	4.00
4–6 Flaschen	5.00

GRUSSKARTEN

mit verschiedenen Sujets und hochwertigem Couvert	gratis
--	--------

VELO/WY-DE-BLITZ

Nutzen Sie für die sofortige Lieferung innert 2 Stunden in der Stadt Zürich unseren Kurierservice. Anruf genügt: +41 44 220 50 58	25.00
---	-------

Der Versand erfolgt per B-Post oder je nach Möglichkeit mit unserem Lieferservice zu gleichen Konditionen.

Zuschlag für A-Post-Versand	2.00
Zuschlag für Express-Postversand (Aufgabe am Abend, Auslieferung garantiert durch die Post bis 9:00 Uhr am folgenden Werktag)	12.00
Zuschlag für Samstag-Zustellung	7.00

Neue Saisonfarben

Ab sofort erhalten unsere Geschenke einen saisonalen Farbtupfer!

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST.

Mit freundlicher Unterstützung von GARPA Garten & Park Einrichtungen GmbH

PALADIN, VENETIEN/FRIAUL, ITALIEN

WEINGUT DES JAHRES 2025/2026



Art.-Nr.	Artikel	Einheit	Jahrgang	Preis CHF inkl. MwSt.	Menge
60140	Prosecco Dry	75cl		CHF 12.50 statt CHF 14.80	
60140	Prosecco Dry	150cl		CHF 28.40 statt CHF 33.50	
60141	Prosecco Brut Millesimato	75cl	2023	CHF 15.00 statt CHF 17.90	
60141	Prosecco Brut Millesimato	150cl	2023	CHF 31.80 statt CHF 37.50	
60407	Prosecco Rosé Brut Millesimato	75cl	2024	CHF 15.00 statt CHF 17.90	
35303	Pinot Grigio Rosé	75cl	2023	CHF 11.40 statt CHF 13.50	
12059	Pinot Grigio	75cl	2024	CHF 11.40 statt CHF 13.50	
35219	Merlot / Cabernet Sauvignon	75cl	2023	CHF 11.00 statt CHF 13.00	
12060	attimo Chardonnay	75cl	2024	CHF 13.00 statt CHF 15.50	
12061	attimo Pinot Grigio	75cl	2024	CHF 13.00 statt CHF 15.50	
12062	attimo Sauvignon Blanc	75cl	2024	CHF 14.00 statt CHF 16.50	
35218	attimo Merlot Riserva	75cl	2021	CHF 12.70 statt CHF 15.00	
35284	attimo Syrah	75cl	2021	CHF 14.00 statt CHF 16.50	
35238	Amarone Marchesa Margherita	75cl	2020	CHF 36.90 statt CHF 43.50	
12093	Casa Lupo Lugana	75cl	2024	CHF 16.00 statt CHF 18.90	
35281	Casa Lupo Valpolicella Ripasso	75cl	2021	CHF 18.20 statt CHF 21.50	
35282	Casa Lupo Amarone della Valpolicella	75cl	2019	CHF 43.70 statt CHF 51.50	
35283	Casa Lupo Amarone della Valpolicella Riserva N°1	75cl	2016	CHF 56.90 statt CHF 67.00	
86454	Degustationssset Paladin	6 x 75cl		CHF 87.40 statt CHF 103.60	
86282	Geschenkkorb Paladin	3 x 75cl		CHF 99.50 statt CHF 117.90	

Firma	Kunden-Nr.
Name	Vorname
Strasse	PLZ/Ort
Geburtsdatum	E-Mail
Telefon	Mobile
Liefertermin	Abholung in Filiale
Datum	Unterschrift

Reduzierte Preise gültig vom 1. Mai 2025 bis 30. April 2026. Jahrgangswechsel vorbehalten.

Baur au Lac Vins, Adlikerstrasse 272, 8105 Regensdorf, Tel. +41 44 7777 05 05, bauraulacvins.ch, bestellungen@balv.ch

Baur au Lac Vins

Adlikerstrasse 272
8105 Regensdorf

Telefon +41 44 777 05 05
bestellungen@balv.ch
bauraulacvins.ch