

FESTLICHER GENUSS IM GLAS

BAUR *au* LAC
Vins



DAS BESTE ZUM FEST

Liebe Weingeniesserinnen und Weinfreunde

Schon bald steht die gemütlichste Zeit des Jahres vor der Tür: genussvolle Stunden im Kreise unserer Liebsten, rauschende Weihnachtsfeiern und prall gefüllte Tische. Was dabei natürlich nicht fehlen darf, ist die passende Begleitung im Glas.

Wir haben für Sie nicht nur exzellente Tropfen in unterschiedlichen Preisklassen herausgesucht, sondern auch zahlreiche Tipps von unserem Team sowie spannende Anlässe zur gemeinsamen Degustation zusammengestellt.

Übrigens, seit Herbst ist Baur au Lac Vins auch in Bülach an der Poststrasse 24 zu finden. Gerne stellen wir dort und an allen anderen Standorten – sowie dem Bucherer Wine Cave an der Bahnhofstrasse 50 – für Sie eine persönliche Degustation in geselliger Runde zusammen. Kommen Sie gerne auf uns zu! Wir beraten Sie individuell zu Ihrem Wunschthema.

Eine frohe und genussvolle Adventszeit und im Anschluss wunderschöne Festtage wünschen Ihnen

Marc Almert und Ihr Baur au Lac Vins-Team



THE ART OF WINE SELECTION

Weil jeder Moment den passenden Wein verdient. Seit 1844.



Persönliche Weinberatung

Wo immer Sie bei uns einkaufen, erwartet Sie höchste Fachkompetenz und bester Service.



Individueller Geschenkeservice

Wir haben für Sie vielfältige Geschenkideen aus unserem Sortiment komponiert.



Grosses alkoholfreies Sortiment

Sie möchten auf Alkohol verzichten, aber nicht auf geschmackvollen Genuss? Dann werden Sie bei uns fündig.



Zahlreiche Grossformate

Bei uns finden Sie auch eine umfassende Auswahl an grossformatigen Weinflaschen.



Fine & Rare Auswahl und Raritätenraum

Das Investment in reife, wertvolle Weine ist ebenso Vertrauenssache wie eine seriöse Vermögensberatung.



Gekühlte Weine und Schaumweine

Kaufen Sie direkt bei uns gekühlte Weine und Schaumweine, die Sie sofort geniessen können.



Online-Shop

Jederzeit bequem von zu Hause aus bestellen unter **bauraulacvins.ch**. Abholung auch in den Vinotheken möglich.



Themen-Degustationen in unseren Vinotheken

Diverse Degustationen in entspannter Atmosphäre zu interessanten Wein-Themen.



Bio-, biodynamische und vegane Weine

Wir pflegen eine Auswahl an Weinen und Spirituosen von höchster Produktqualität im Einklang mit der Natur.



Versandservice in CH und FL

Lieferung innerhalb der Schweiz und Liechtenstein bequem zu Ihnen nach Hause.



Champagner

ATOMA P22 Grand Cru	9
André Clouet Brut The V6 Experience	10

Franciacorta

Franciacorta Rosé Brut Millesimato	11
------------------------------------	----

Weisswein

Chardonnay Magdalena	13
Sió blanc	14
Eitelsbacher Karthäuserhofberg Riesling Grosses Gewächs	15
Dézaley Grand Cru Ligne Prestige	16

Rotwein

El Sequé	19
Corullón	20
Gratallops	21
Pago de Torrosillo Figuero	22
Brunello di Montalcino	24
Barolo Rocche dell'Annunziata	25
Châteauneuf-du-Pape Domaine de Ferrand	26
Château Grand-Puy Ducasse	27

Für die Festtage

Unsere persönlichen Empfehlungen	28
----------------------------------	----

Alkoholfrei

Oolong Orange, Schaumtee alkoholfrei	30
Zeero Rosso Non-Alcoholic	31

Geschenkideen und Degustationssets

Mille 1 – Edizione Cinquecento	33
Pan Dorato	35
Degustationsset Palacios: Rioja Oriental, Priorat, Bierzo	36

Spirituosen

Verschiedene Jahrgangs-Armagnacs	37
----------------------------------	----

Baur au Lac Vins CARD

Punkte sammeln und profitieren	39
--------------------------------	----

Gut zu Wissen

Events und Degustationen	40
Bucherer Romance Lounge	42
Neue Vinothek Bülach	43
Vinotheken und Öffnungszeiten	44
Geschenckverpackungen und Versand	47



Fulminanter Neustart

♡ Spitzencuvée in Mini-Auflage von Fabrice Agrapart, Mitglied der berühmten Champagnerfamilie Agrapart, der kürzlich sein eigenes Label gründete. Purer Chardonnay ohne Dosage, ergänzt durch Reserveweine.

👃 Pfirsich und Blüten, geröstete Mandeln und Brioche. Am Gaumen straff und mineralisch mit cremiger Perlage. Ein Typ mit Kraft und Charakter.

🍷 Zu Meeresfrüchten mit Zitronenbutter oder selbstgemachter Mayonnaise, einem cremigen Risotto oder einfach zum Apéro riche.

ATOMA P22 Grand Cru, Blanc de Blancs, 75 cl

Champagne Agrapart, Avize, Frankreich

🍇 Chardonnay

Artikelnummer: 60439

CHF 84.00

statt -CHF 99.80-

bauraulacvins.ch



Zum prickelnden Genuss





Geht ab wie eine Rakete

- ♥ Der «The V6 Experience» reift sechs Jahre auf der Hefe und geht am Gaumen sprichwörtlich «ab wie eine Rakete»! Sozusagen ein 6-Zylinder-Turbo mit viel Power und Tiefe. 100% Pinot Noir – 100% Charakter.
- 👃 Duft nach kandierten Zitrusfrüchten und Röstmandeln. Cremige Perlage, opulente Brioche- und Apfelnoten, komplex und dynamisch am Gaumen.
- 🍷 Zeigt seine Klasse zu geräuchertem Fisch, Meeresfrüchten und Safran-Gerichten. Auch stark zu Pilz-Wellington und Poulet im Teigmantel.



Jetzt geniessen

André Clouet Brut The V6 Experience, 75 cl

Champagne André Clouet, Frankreich

🍇 Pinot Noir

Artikelnummer: 60197

CHF 53.00

statt -CHF 63.00-

Italiens Schaumweingeheimtipp

- ♥ Klein, aber oho! Die Franciacorta umfasst nur rund 3'000 Hektaren Rebfläche – gerade mal ein Zehntel der Champagne. Dennoch entstehen hier einige der besten Schaumweine Italiens, wie dieser Jahrgangs-Franciacorta.
- 👃 Reife Zitrusfrucht, Erdbeere, Johannisbeere. Am Gaumen frisch, knackig und ausdrucksstark mit lebendiger Perlage. Ein Rosato mit viel Charakter!
- 🍷 Macht eine ausgezeichnete Figur zu Rauchlachs-Canapés und Blinis sowie zu feinen Meeresfrüchte-Vorspeisen und festlichen Apéro-Häppchen.

Franciacorta Rosé Brut Millesimato 2021, 75 cl



Castello Bonomi, Lombardei, Italien

🍇 Pinot Noir

Artikelnummer: 60419

CHF 33.00

statt -CHF 39.00-



Zur Erfrischung





Schmilzt am Gaumen

♥ Wein mit Aussicht: Der Chardonnay Magdalena wächst an einem Westhang über dem Kalterer See – eine warme Lage, die den Trauben Kraft und Reife schenkt. Der subtile Holzeinsatz rundet ihn ab.

👃 Apfel, sonnige gelbe Frucht, Buttergebäck, feine Röstaromen. Am Gaumen viel Saft, Fülle und lebendige Säure. Herrlich frisch, cremig und verspielt.

🍷 Perfekt zu Fisch und Geflügel, am liebsten mit Butter oder Rahm, zu Gemüsesuppen oder mildem Käse.

Chardonnay Magdalena 2021, 75 cl

Weingut Nicolussi-Leck, Südtirol, Italien

🍇 Chardonnay

Artikelnummer: 12089

CHF 25.00

statt CHF 29.50

Scannen und geniessen





Duftwunder aus Mallorca

- ♡ Delikat und doch voller Ausdruck: Prensal Blanc und Giró Ros paaren sich bestens mit dem hocharomatischen Viognier. Ein Touch Holzreife sorgt für Körper und Struktur. Ein Wein, der wunderbar reifen kann.
- 👃 In der Nase reife Zitrusfrucht, ein Hauch von Exotik und Mandel. Am Gaumen viel Fülle und Schmelz, feine Mineralität, elegant und lang im Nachhall.
- 🍷 Probieren Sie ihn zu cremigem Risotto, Geflügel in Rahmsauce und Lachs im Blätterteig. Oder wenn's auch mal Hummer sein darf...



Jetzt bestellen

Sió blanc 2024, 75 cl



Bodega Ribas, Mallorca, Spanien

🍇 Prensal Blanc, Giró Ros, Viognier

Artikelnummer: 13024

CHF 29.50

statt -CHF 35.00-



Lebendige Geschichte

- ♡ Ein grosser Riesling aus dem achtältesten Weingut der Welt. Geboren auf Schiefer in Steillagen mit bis zu 55 Prozent Gefälle. Die perfekte Symbiose aus Sonne und Stein.
- 👃 Apfel, Limette, Pfirsich, Aprikose. Am Gaumen frisch und animierend mit lebendiger Säure und markanter Mineralität. Im Finale ein Hauch Petrol.
- 🍷 Ein Star zu Asia-Food, Räucherfisch und festlichen Apéro-Häppchen. Begleitet auch Egli oder Zander wunderbar.

**Eitelsbacher Karthäuserhofberg
Riesling Grosses Gewächs
2022/2023, 75 cl**

Karthäuserhof, Ruwer, Deutschland

🍇 Riesling

Artikelnummer: 15142

CHF 61.00

statt -CHF 72.00-



Lust auf Frische



Königsdiziplin am Genfersee

- ♥ Chasselas vom Feinsten: Die Trauben reifen auf Terrassen an den schwindelerregenden Hängen hoch über dem Genfersee. Tagsüber werden sie von der Sonne verwöhnt, nachts von der «Bise du Dézaley» gekühlt.
- 👃 Expressive gelbe Frucht, Lindenblüte, Kräuter, Feuerstein. Am Gaumen weich und füllig mit mineralischer Ader, die ihn bis ins lange Finale trägt.
- 🍷 Ein Wein für so viele Gelegenheiten – vom Fleisch- und Käseplättli über Fischknusperli bis hin zu Vitello tonnato oder klassischem Fondue.



Hier entdecken

Dézaley Grand Cru
Ligne Prestige 2025, 70 cl



J. & M. Dizerens, Waadt, Schweiz

🍇 Chasselas

Artikelnummer: 10007

CHF 23.50
statt -CHF 27.80-





Die Wärme des Mittelmeers

Ein Monastrell aus historischen Weinbergen. Die knorrigen Rebstöcke, teils über 60 Jahre alt, wachsen auf kargen, steinigen Böden in 600 Metern Höhe – so bleibt der Wein trotz Gluthitze bemerkenswert frisch.

Dunkle Beeren, Veilchenduft und mediterrane Kräuter. Am Gaumen weich und trinkig mit feiner Würze und saftiger Frucht. Ein Wein, der fliesst.

Ein kraftvoller Begleiter zu grilliertem Lamm, geschmorten Wildgerichten, Pilzspeisen oder einer rezenten Käseplatte.

El Sequé 2023, 75 cl



Bodegas y Viñedos El Sequé,
Alicante, Spanien

Monastrell

Artikelnummer: 37185

CHF 25.00

statt -CHF 29.50-

Der Genuss wartet





Frucht und Seide

- Ein Wein nach burgundischem Vorbild: Diese Cuvée stammt aus rund 200 Parzellen mit bis zu 120-jährigen Rebstöcken. Im Sortenmix überwiegt Mencía, ergänzt durch einen kleinen Anteil heimischer weisser Trauben.
- Dunkle Beeren, frische Kräuter, feine Würze, seidiges Tannin. Wunderschöne Kirsch- und Hagebuttenfrucht. Ultraweich und elegant am Gaumen.
- Ob zu Rindsfilet, Schinkli im Teig oder (Vegi-)Cordon bleu – dieser Wein macht alles mit. Nach einem halben Tag in der Karaffe in Bestform.



Für Genussmenschen

Corullón 2023, 75 cl
Descendientes de J. Palacios, Bierzo, Spanien
Mencía, weisse Autochthone
Artikelnummer: 37150

CHF 42.00
statt -CHF 49.80-



Pionierwein

- Mit diesem Roten schuf Álvaro Palacios den ersten Village-Wein Spaniens. Alle Weinberge liegen in Gratallops und sind teils im traditionellen Mischsatz bepflanzt – charmant und etwas wild wie der Ort selbst.
- Sanfte Fülle, aromatische Tiefe, Noten von Waldbeeren und Blüten. Am Gaumen Grafit, rote Beeren und ein Hauch Pfeffer. Wunderschöne Spannung.
- Wie gemacht zu dunklem Fleisch, Risotto mit saisonalen Pilzen oder geschmortem Gemüse mit Kräutern.

Gratallops 2023, 75 cl
Álvaro Palacios, Priorat, Spanien
Garnacha, Cariñena
Artikelnummer: 37144

CHF 49.50
statt -CHF 58.50-



Hier bestellen



GUÍA PEÑÍN
92
PUNKTE

Ein Wein, der Eindruck hinterlässt

- ♥ Der Name verweist auf die exklusive Einzellage Pago de Torrosillo in der Ribera del Duero, wo ein aussergewöhnliches Terroir die Grundlage für einen Tempranillo voller Tiefe und Charakter bildet.
- 👃 Dörrfruchtaromen treffen auf saftige Säure – kraftvoll, aber mit elegantem Trinkfluss. Ein charakterstarker Meditationswein mit griffigem Tannin.
- 🍷 Ein edler Begleiter zu Weihnachtsbraten, Filet-Wellington oder ein stilvoller Tropfen für den gemütlichen Ausklang des Tages.



↖ Zum neuen Lieblingswein

Pago de Torrosillo Figuero 2019, 75 cl

Figuero, Ribera del Duero, Spanien

🍇 Tempranillo

Artikelnummer: 37080

CHF 95.00

statt CHF 113.00-





Brunello zum Weitersagen

- ♥ 1976 tauschte der Werber Sergio Rossi seinen Schreibtisch in Mailand gegen ein Weingut in Montalcino ein. Jetzt machen andere Werbung für ihn – darunter die grössten Weinkritiker der Welt.
- 🍷 Pfingstrose und Backpflaume, Weihrauch, Kräuter und edler Tabak. Die geschliffenen Tannine zeugen von behutsamem Holzausbau. Grosse Klasse.
- 🍷 Ein brillanter Partner für Wildgerichte, geschmorte Braten, Steinpilze oder Pecorino. Tipp: die Flasche ruhig ein paar Stunden vorher öffnen.



Zum Toskaner

Brunello di Montalcino 2020



Fattoria La Gerla / Sergio Rossi, Toskana, Italien

🍷 Sangiovese Grosso

Artikelnummer: 35015

75 cl **CHF 49.80** statt ~~59.80~~
 37.5 cl* **CHF 26.00** statt ~~31.00~~
 150 cl** **CHF 116.00** statt ~~137.00~~

* Jahrgang 2021 | ** Jahrgang 2019 in Originalholzkiste

Barolo ohne Wartezeit

- ♥ Wer sich mit Barolo auskennt, weiss: Den richtigen Trinkzeitpunkt zu erwischen, ist keine leichte Übung. Dieses Exemplar benötigt keine Planung, nur Zeit für Genuss – egal, ob jetzt oder später.
- 🍷 Veilchen, Rose und Flieder, Kräuter, Mokka und Lakritz. Kräftiges Tannin trifft auf vibrierende Säure, zwei Garanten für lange Lagerfähigkeit.
- 🍷 Liebt geschmortes Kaninchen, reifen Parmigiano oder einen klassischen Risotto al Barolo. Zur optimalen Entfaltung öffnen Sie ihn am Tag zuvor.

Barolo Rocche dell'Annunziata 2020



Rocche Costamagna / Alessandro Locatelli, Piemont, Italien

🍷 Nebbiolo

Artikelnummer: 35011

75 cl **CHF 49.80** statt ~~59.80~~
 37.5 cl* **CHF 28.00** statt ~~33.50~~
 * Jahrgang 2022



Mehr Genuss entdecken





Terroir in jedem Schluck

- ♥ Ein aussergewöhnlicher Châteauneuf-du-Pape von bis zu 110 Jahre alten Reben. Winzer Philippe Bravay verzichtet bewusst auf den Barrique-Ausbau, um den Ausdruck des Terroirs zu bewahren.
- 🍷 Feige, Dattel und der Duft der Garrigue. Am Gaumen konzentriert, ohne jede Schwere. Die Tannine sind feingewoben, das Finale ist lang und würzig.
- 🍷 Ein eleganter Begleiter zu Lammgigot oder Entenbrust. Perfekt zu Hülsenfrüchten wie Linsen. Sie trinken ihn jung? Dann am besten karaffieren.



← Zum Weinerlebnis

Châteauneuf-du-Pape Domaine de Ferrand 2023, 75 cl

Domaine de Ferrand, Rhône, Frankreich

🍷 Syrah, Grenache, Cinsault, Mourvèdre

Artikelnummer: 28256

CHF 41.50

statt ~~CHF 49.00~~

Ein strahlender Bordeaux

- ♥ 2019 war in Bordeaux ein besonders ausgewogenes Jahr, dessen Weine schon jetzt wunderbar trinkreif sind. Château Grand-Puy Ducasse ist das perfekte Beispiel – ein Tropfen voller Kraft und Charme.
- 🍷 Cassis, Süssholz, Grafit, feine Würze. Saftig und fleischig mit reifem Tannin und lebendiger Säure. Typisch Pauillac, aber auf die zugängliche Art.
- 🍷 In Bordeaux liebt man ihn zu Entrecôte vom Grill, zu Lamm oder Ente, geröstetem Wurzelgemüse oder geschmorten Auberginen. Karaffieren schadet nicht.

Château Grand-Puy Ducasse 2019, 75 cl

Château Grand-Puy Ducasse,
Bordeaux, Frankreich

🍷 Cabernet Sauvignon, Merlot

Artikelnummer: 21003

CHF 39.80

statt ~~CHF 49.80~~



→ Für Geniesser



UNSERE PERSÖNLICHEN EMPFEHLUNGEN...



Lukas Anliker
Vinotheksleiter
Regensdorf

« Unser Weihnachtsmenü steht unter dem Motto «Gran Mesa», was in Spanien grosser Tisch bedeutet. Um all unseren Gästen gerecht zu werden, servieren wir eine grosse Auswahl an Salaten, Grillgemüse und Dips. Auf dem Tischgrill brutzeln Champignons, Scampi, Filettranchen und Speck. Zum Auftakt geniessen wir erfrischende Bubbles. Danach verwöhnt der **Sió blanc** von Bodega Ribas unsere Gäste mit mallorquinischem Charme. Unseren Rotweinliebhabern kredenzen wir den **Gratallops** von Álvaro Palacios, der hervorragend zu Grilladen mit pikanten Saucen passt und den Abend als Begleiter zu würzigem Käse harmonisch abrundet. »

« Auch wenn ich an den Festtagen oft arbeite, gehört die Vorfreude auf Weihnachten für mich immer dazu. Bei uns kommen dabei italienische Klassiker auf den Tisch. Zum Einstieg gerne kalte Vorspeisen wie Vitello Tonnato und Caprese. Was passt da besser als der **Chardonnay Magdalena** von Nicolussi-Leck mit seiner cremigen Struktur und den dezenten Röstaromen? Den kann man dann auch zum in Weisswein geschmorten Kaninchen weiter geniessen oder auf den Festtagswein schlechthin umsteigen: den **Barolo Rocche dell'Annunziata**. Ein eleganter und gleichzeitig kraftvoller Einzellagenwein von Rocche Costamagna. Salute e buon Natale! »

Boris Torossi
Vinotheksleiter
ShopVille – Zürich HB



Bruno Tüscher
Vinotheksleiter
Hotel

« Als veganer Weihnachts-Grinch, aber bekennender Feinschmecker, gönnen wir uns zu den Festtagen ein Miso-glasiertes Sellerie-Steak mit Kartoffel-Mousseline und Pilzjus – Umami-Alarmstufe Rot! Für mich als Riesling-Nerd schreit das nach einem gereiften **Karthäuserhofberg Grosses Gewächs**: trocken, salzig, tiefgründig; ein perfekter Match zur fermentierten Miso-Würze. Weil Weihnachten ist, darf noch ein **Corullón** von Palacios ins Glas. Seine erdige Mencía-Würze schnappt sich den kräftigen Pilzjus mit links. Mit diesen Gedanken können wir Weihnachten auch als Grinches kaum erwarten! »

« Meine Mutter hat zu Weihnachten immer eine ganze Ente zubereitet. Für mich ist das bis heute etwas ganz Besonderes: aussen knusprig, innen zart und saftig! Mein Mann ist in der französischen Küche zu Hause, daher freue ich mich immer über ein gutes Confit de Canard. Am liebsten bereits konfiert aus dem Glas, denn schliesslich wollen wir Weihnachten feiern und nicht stundenlang in der Küche stehen. Einfach knusprig anbraten und geniessen. Et voilà! So bleibt der Stress draussen. Dazu geniessen wir einen herzhaften Kartoffelgratin mit Rotkraut, Portweinjus und den **Châteauneuf-du-Pape** von Domaine de Ferrand. Syrah, für mich der perfekte Companion zur Ente. »



Nicole Joly
Vinotheksleiterin
Männedorf





Rosé-Bubbles alkoholfrei

- ♥ Tee oder Wein? Chazante macht die Frage überflüssig. Der alkoholfreie Oolong Orange vereint das Beste aus beiden Welten: spannend, prickelnd, aromatisch und dabei ganz ohne Alkohol.
- ☞ Duftet nach Zitrus, Orange und Oolong-Tee. Frischer Sencha sorgt für Balance. Fruchtig, lebendig, sonnig und voller aromatischer Leichtigkeit.
- 🍷 Mit seinem zart roséfarbenen Schimmer ein Highlight zum Aperitif, zu Mezze oder zu Couscous-Salat mit Orangenfilets und karamellisierten Nüssen.



Jetzt kühl geniessen

**Oolong Orange,
Schaumtee alkoholfrei, 75 cl**

Chazante, Deutschland

Artikelnummer: 83372

CHF 16.80

statt CHF 19.80

Sangiovese senza Promille

- ♥ Casa Emma verbindet die Etiketten auf dem Zeero Rosso mit aussergewöhnlichen Persönlichkeiten. Lassen Sie sich überraschen – verschiedene Geschichten, verschiedene Etiketten.
- ☞ Intensiv rotbeeriges Bouquet, saftig am Gaumen und mit seidig-fülliger Textur – ein ausdrucksstarker alkoholfreier Wein mit viel Charakter.
- 🍷 Macht beim Apéro genauso eine gute Figur wie zu würzigen Gerichten auf der Festtagstafel oder zu gereiftem Käse.

Zeero Rosso Non-Alcoholic, 75 cl

Casa Emma Società Agricola,
Toscana, Italien

☞ Sangiovese

Artikelnummer: 35332

CHF 14.80

statt CHF 17.50



Tipp: Bei einer Bestellung von 12 Flaschen erhalten Sie alle Persönlichkeiten auf dem Etikett.



Lassen Sie sich überraschen





Ein Riesenspass

♥ Der Fiat 500 auf dem Label ist kein Zufall – Winzer Vincenzo Bertola vergleicht den Genuss gerne mit einer Sommerfahrt bei offenem Verdeck. Dieser Rote strotzt nur so vor Frucht, ist saftig mit milder Säure und butterweichem Tannin.

Das Set beinhaltet je 3 Flaschen à 75 cl:

- Mille 1 2022
- Holzkiste Edizione Cinquecento

Mille 1 – Edizione Cinquecento



Azienda Agricola Pratello, Lombardei, Italien

🍇 Rebo, Merlot

Artikelnummer: 86460

CHF 69.50

statt ~~CHF 82.00~~



Hier bestellen



Ein Geschenk mit «gutem» Geschmack

♡ Stilvoll präsentiert in der ikonischen Baur au Lac-Geschenkdose, wird unser Pan Dorato der Tessiner Confiserie Al Porto zu einer besonderen Aufmerksamkeit für die Adventszeit und bereitet auch über die Festtage hinaus Freude.

Beinhaltet:

- 1 × Pan Dorato 380g*
ohne Rosinen und kandierte Früchte
- 1 × Baur au Lac-Geschenkdose

Pan Dorato in Geschenkdose

Confiserie Al Porto, Tessin / Baur au Lac

*ab Produktion 30 Tage haltbar

Artikelnummer: 86466

CHF 39.00

Info: Der Pan Dorato ist auch ohne Geschenkdose erhältlich.

Artikelnummer: 83212

Jetzt naschen



Drei Regionen geniessen

♥ Begeben Sie sich auf eine sensorische Reise von der Rioja Oriental über das Priorat bis nach Bierzo – eine facettenreiche Entdeckung, bei der Garnacha, Cariñena und Mencía ihre ganze Ausdruckskraft zeigen.

- Das Degustationsset mit 3 Flaschen à 75 cl enthält:
- 1 x Viñas Viejas de la Propiedad | Rioja Oriental
 - 1 x Gratallops | Priorat
 - 1 x Corullón | Bierzo

**Degustationsset Palacios:
Rioja Oriental, Priorat, Bierzo**

Álvaro Palacios / Ricardo Pérez Palacios, Spanien

3 x 75 cl

Artikelnummer: 86310

CHF 133.50

statt CHF 158.10



Zum Degustationsset

Zeitreise im Glas

♥ Gibt es ein persönlicheres Geschenk als den eigenen Geburtsjahrgang? Diese Armagnacs von Baron de Sigognac reifen jahrzehntelang im Eichenfass. Konzentrierte Lebenszeit und eine Erinnerung, die bleibt.

☞ Konfierte Frucht, warme Gewürze und feine Vanille sind die Signatur von Baron de Sigognac. Je älter der Jahrgang, desto samtiger sein Charakter.

🕒 Am besten pur bei Zimmertemperatur im Tulpenglas geniessen. Ein perfekter Digestif zum Kaffee oder zur Zigarre.

**Verschiedene
Jahrgangs-Armagnacs, 70 cl**

Baron de Sigognac, Frankreich

☞ Ugni Blanc

2006 | 2001 | 1996 | 1991 | 1986 | 1981
1976 | 1971 | 1926 | und viele mehr...

Artikelnummer: 62144

ab CHF 90.00



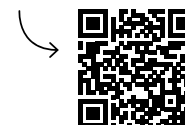
Jetzt stöbern



UNSER NEUES TREUEPROGRAMM

Punkte sammeln und profitieren!

Jetzt anmelden und
25 Willkommenspunkte
sichern!



Ob online oder in unseren Vinotheken, mit der digitalen Baur au Lac Vins CARD sammeln Sie mit jedem Einkauf Punkte, die Ihnen zahlreiche Vorteile und Privilegien bieten: Sie gehören zum Kreis der Ersten, die von neuen Entdeckungen erfahren und kommen in den Genuss von bevorzugten Einladungen zu Degustationen, Early-Bird-Angeboten, Treueprämien und weiteren Überraschungen.

EVENTS UND DEGUSTATIONEN

Festtagsdegustationen

Vinothek Männedorf

Freitag, 20. November 2026 | 14:00 bis 19:00 Uhr
Samstag, 21. November 2026 | 14:00 bis 19:00 Uhr

Vinothek Bülach

Donnerstag, 26. November 2026 | 17:00 bis 21:00 Uhr
Freitag, 27. November 2026 | 17:00 bis 21:00 Uhr

Vinothek Hotel

Freitag, 27. November 2026 | 14:00 bis 18:30 Uhr
Samstag, 28. November 2026 | 10:00 bis 17:00 Uhr

Vinothek Regensdorf

Freitag, 04. Dezember 2026 | 16:00 bis 20:00 Uhr
Samstag, 05. Dezember 2026 | 11:00 bis 17:00 Uhr

Massgeschneidertes Tasting

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



Weitere Events werden laufend auf **unserer Website** sowie auf der **DeguVino App** mit hinterlegter Weinliste publiziert.



Zu unseren zahlreichen Events

DEGUSTATION «THE ART OF WINE SELECTION»

im Baur au Lac

Sonntag, 15. November 2026

14:00–17:00 Uhr | 17:00–19:00 Uhr

Montag, 16. November 2026

14:00–17:00 Uhr | 17:00–20:00 Uhr

Persönlich zu Gast: Über 20 ausgewählte Produzenten und Produzentinnen aus verschiedenen Weinregionen präsentieren Weine auf höchstem Niveau – geprägt von Handschrift und Charakter. Besonderes Highlight: Illustratorin Nina Egli hält Gäste in stimmungsvollen Aquarellporträts fest. Dazu erwarten Sie exklusive Preisvorteile, die wir ausschliesslich an diesen beiden Tagen gewähren.

Eintritt: CHF 50.00 (Gutschrift bei Ihrer Bestellung vor Ort an diesen beiden Tagen ab CHF 300.00)

Baur au Lac (Hotel) | Talstrasse 1, 8001 Zürich

Informationen und Anmeldung unter **bauraulacvins.ch/events**



BAUR AU LAC VINS WINE CAVE

in der Bucherer Romance Lounge

3. Etage
Bahnhofstrasse 50, CH-8001 Zürich



An folgenden Tagen freuen wir uns, Sie **persönlich vor Ort** zu beraten und zu einer kleinen Degustation willkommen zu heissen.

Samstag, 28.11.2026	12:00–17:00 Uhr
Sonntag, 29.11.2026	12:00–17:00 Uhr
Samstag, 05.12.2026	12:00–17:00 Uhr
Sonntag, 06.12.2026	12:00–17:00 Uhr
Samstag, 12.12.2026	12:00–17:00 Uhr
Samstag, 19.12.2026	12:00–17:00 Uhr
Sonntag, 20.12.2026	12:00–17:00 Uhr

An allen anderen regulären Ladenöffnungszeiten steht Ihnen das Bucherer-Team gerne zur Verfügung.

NEUE VINO THEK IN BÜLACH



Yvonne Fertig
Vinothekleiterin Bülach

« Nach 12 Jahren habe ich das Weinfachgeschäft Bar'oc – Fertigs Weine in Bülach in die Hände von Baur au Lac Vins übergeben.

NEU seit dem 01. Oktober 2026:
Fertigs Weine – Baur au Lac Vins Vinothek Bülach

Gemeinsam mit meinem bestehenden Team freue ich mich sehr, Sie unter dem neuen Namen weiterhin persönlich bei Fragen rund um Wein, edle Spirituosen, Zigarren und Events zu beraten. »

Fertigs Weine – Baur au Lac Vins Vinothek Bülach

Poststrasse 24, CH-8180 Bülach

+41 44 862 66 50
buelach@balv.ch

Mittwoch bis Freitag	12:30–18:30 Uhr
Samstag	10:00–16:00 Uhr

Dezember-Öffnungszeiten:

Dienstag, 22. Dezember von 12:30–18:30 Uhr
Donnerstag, 24. Dezember von 10:00–16:00 Uhr

Vinothek Regensburg

Adlikerstrasse 272, CH-8105 Regensburg

+41 44 777 05 02
regensburg@balv.ch

Montag bis Freitag 09:00–18:30 Uhr
Samstag 09:00–16:00 Uhr



Vinothek Hotel

Börsenstrasse 27, CH-8001 Zürich

+41 44 220 50 55
hotel@balv.ch

Montag bis Freitag 10:00–18:30 Uhr
Samstag 09:00–17:00 Uhr



**Vinothek
ShopVille Zürich Hauptbahnhof**
Hauptbahnhof, CH-8001 Zürich

+41 44 212 50 50
hbzuerich@balv.ch

Montag bis Freitag 09:00–21:00 Uhr
Samstag und Sonntag 09:00–20:00 Uhr



364 Tage geöffnet
auch an Sonn- und Feiertagen

Männedorf Dezember-Öffnungszeiten:
Mo 07./14./21. Dezember von 11:00–18:30 Uhr
Do und Fr jeweils bereits ab 09:00 Uhr



Vinothek Männedorf
Seestrasse / Dorfstrasse 46, CH-8708 Männedorf

+41 44 920 07 47
maennedorf@balv.ch

Dienstag bis Donnerstag 11:00–18:30 Uhr
Freitag 09:00–18:30 Uhr
Samstag 09:00–16:00 Uhr

Geschenkverpackungen und Versand



Geschenkkarton		Versand
		(inkl. Postversandkarton / B-Post)
1 Flasche	8.00	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-Geschenktragetasche)	3.00
2–3 Flaschen		4.00
4–6 Flaschen		5.00

Grusskarten
mit verschiedenen Sujets
und hochwertigem Couvert gratis

Zuschlag Postversand	
A-Post-Versand	2.00
Samstag-Zustellung	7.00
Express-Postversand	12.00
Aufgabe am Abend, Auslieferung garantiert durch die Post bis 09:00 Uhr am folgenden Werktag	

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.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST.



Legende

-  Bio/biodynamisch zertifiziert
-  Vegane Weine

Kundendienst

Montag bis Freitag, 07:30–17:00 Uhr
Telefon +41 44 777 05 05

Online-Bestellungen

bauraulacvins.ch

Reduzierte Preise gültig vom
30. Oktober bis 06. Dezember 2026

Es hât solang's hât! Bei Folgejahrgängen
sind Preisanpassungen möglich.
Spirituosen sind gesetzlich vom Preisvorteil
ausgenommen.

gedruckt in der
schweiz



Teilen Sie Ihren «Baur au Lac Vins»-Moment auf Instagram — als Story, Post oder Reel.

Markieren Sie **@bauraulacvins**, setzen Sie den Hashtag **#theartofwineselection**.
Wir freuen uns über Ihre persönlichen Weinmomente.



Baur au Lac Vins

Adlikerstrasse 272
CH-8105 Regensdorf

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