

UNSERE WINZER DES JAHRES

Álvaro Palacios und Ricardo Pérez Palacios



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.



Themen-Degustationen in unseren Vinotheken

Diverse Degustationen in entspannter Atmosphäre zu interessanten Wein-Themen.



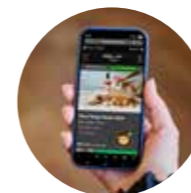
Gekühlte Weine und Schaumweine

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



Bio-, biodynamische und vegane Weine

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



Online-Shop

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



Versandservice in CH und FL

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



Marc Almert
Geschäftsführer | Chef Sommelier

DIE WELT DER FAMILIE PALACIOS

Eine Reise für die Sinne

Ein Glas Wein der Familie Palacios zu genießen ist viel mehr als nur ein flüchtiger Schluck: Es eröffnet Ihnen eine Welt voller spanischer Lebensfreude, tiefgründiger Philosophie, faszinierender Landschaften und grandioser Speise-Wein-Kombinationen.

Innert kürzester Zeit werden Sie in einen Bann geraten, in dem Sie noch mehr Weine dieser beeindruckenden Persönlichkeiten probieren wollen.

Wir möchten Sie auf den kommenden Seiten auf eine Reise der Inspirationen mitnehmen. Sei es für Ihr nächstes Gericht zuhause: Rezepte dazu finden Sie auf den Seiten 58 und 60. Oder für das spanische Olivenöl vom Restaurant Marguita: auf Seite 51. Und zu zahlreichen Reisetipps, falls Sie die drei Bodegas und die umliegenden Regionen persönlich erkunden möchten. Und, last but not least, tiefgehende Informationen zu diesem beeindruckenden Weinportfolio.

Von Mai 2026 bis April 2027 profitieren Sie von attraktiven Vorzugspreisen auf unsere Palacios-Weinselektion aus den Regionen Bierzo, Rioja und Priorat. Um die für Sie perfekte Wahl zu treffen, beraten wir Sie gerne persönlich in unseren vier Vino-

theken sowie bei zahlreichen Events und Degustationen, bei denen auch die Familie Palacios teilweise anwesend sein wird – siehe Seite 62 bis 63.

Auch online werden wir Sie das Jahr hindurch mit zahlreichen Videos, Eindrücken und Überraschungen tiefer in das Werk der Familie Palacios einführen und freuen uns, wenn Sie uns Ihre Meinung und Genussmomente zu den Weinen auf Social Media teilen.

Persönlich verbinde ich mit diesen Weinen viele eindruckliche Momente in Spanien: die Leidenschaft von Álvaros Tochter Lola, wenn sie über die Rebstöcke des Monte Yerga spricht; Ricardos Fahrkünste im kurvigen Bierzo, bis man in der fast sakralen Kellerei ankommt; und vor allem natürlich Álvaros Enthusiasmus und unbändige Energie: sie spürt man bei allen drei Projekten, mit ihnen hat er dem guten Ruf des Priorat vollends die Krone aufgesetzt.

Viel Freude bei der Lektüre und vor allem Genuss mit den Weinen von Álvaros Palacios und Ricardo Pérez Palacios!

Marc Almert
Geschäftsführer | Chef Sommelier

THEMEN

9

Baur au Lac Vins
**UNSERE WINZER
DES JAHRES**



10

**DREI REGIONEN,
EINE VISION**

17

BIERZO

Descendientes de J. Palacios

27

RIOJA

J. Palacios Remondo
Álvaro Palacios

39

PRIORAT

Álvaro Palacios

51

MARGUITA

Extra Virgin Olive Oil



52

**«ICH HABE VIELE
LEIDENSCHAFTEN...»**

Generationen-Talk

54

**REGIONEN
INSIDER TIPPS**

Bierzo – Rioja – Priorat



58

**TRUCHAS
ESCABECHADAS**

Rezept



60

**PAELLA
VALENCIANA**

Rezept



62

**EVENTS UND
DEGUSTATIONEN**



64

**GESCHENKVERPACKUNGEN
UND VERSAND**

65

VINOTHEKEN UND ÖFFNUNGSZEITEN

WEIN- PORTFOLIO



BIERZO – Descendientes de J. Palacios

Pétalos	20
Corullón	21
La Faraona	22
Las Lamas	23
Moncerbal	23
Al Chelo	23



PRIORAT – Álvaro Palacios

Camins del Priorat	42
Les Terrasses	43
Gratallops	44
Finca Dofí	45
L'Ermita	46
La Baixada	47
Les Aubaguetes	47



RIOJA – J. Palacios Remondo
Álvaro Palacios

Pláacet de Valtomelloso	31
Finca La Montesa Crianza	32
Finca La Montesa Reserva Especial	33
La Vendimia	33
Viñas Viejas de la Propiedad	34
Quiñón de Valmira	35
Quiñón de Valdelareina	35



**GESCHENKIDEE UND
DEGUSTATIONSSET**

Palacios Geschenkset Rioja	48
Palacios Degustationsset	49

Baur au Lac Vins

UNSERE WINZER DES JAHRES

«Unser Anspruch ist es, Ihnen bei der Entdeckung des richtigen Weins aus diesem Portfolio behilflich zu sein.»

Marc Almert, Geschäftsführer | Chef Sommelier

Wer sich für spanische Weine interessiert, stößt schnell auf den Namen Palacios

Untrennbar verbunden mit Pioniergeist im Priorat und einer Liebe für Garnacha aus Rioja und Priorat, steht der Name Palacios auch für die noch eher unbekannte Mencía des Bierzos sowie für eine Lagen-Philosophie mit burgundischen Anklängen.

Es ist genau dieses Streben nach Qualität, dieser Einsatz dafür, auch noch am kleinsten Schraubchen zu drehen, der Ihnen den noch feineren Genuss bietet – auch bei den Einstiegsweinen Finca La Montesa Crianza, Camins del Priorat und Pétales! Eine Haltung, die sich präzise mit unserer «The Art of Wine Selection» deckt. Deshalb haben wir uns für Álvaro Palacios und Ricardo Pérez Palacios mit ihren Weingütern in den Regionen Bierzo, Rioja und Priorat als unsere Winzer des Jahres entschieden. Ihre Weine eröffnen Ihnen ein breites Spektrum an faszinierendem spanischen Weingenuss.

Unser Anspruch ist es, Ihnen bei der Entdeckung des richtigen Weins aus diesem Portfolio behilflich zu sein. Ob eine rare Einzellage wie Las Lamas für den besonderen Anlass, der Les Terrasses als köstlicher Alltagsgenuss, ein Geschenk für einen geliebten Menschen oder eine Kiste L'Ermite als Investition in die Zukunft: Diese Weine sollen für einzigartige Genusserlebnisse sorgen.

DREI REGIONEN, EINE VISION

Auf Tour mit Álvaro Palacios

Wer mit Álvaro Palacios im Geländewagen eine Steil-lage im Priorat hochfährt, versteht alles, was man über den spanischen Kultwinzer wissen muss. «Schaut nicht nach vorne, schaut aus dem Fenster!», ruft er, während die Räder des alten Toyota SUV auf dem brüchigen Schieferboden wie wild durchdrehen. Die Vorderreifen hängen gefühlt mehrere Sekunden in der Luft, es scheint physikalisch unmöglich, dass das Auto eine so krasse Steigung schafft. Wir bekreuzigen uns innerlich. Álvaro lacht nur und tritt aufs Gas. Und irgendwie ist das die perfekte Metapher für diesen Mann.

Eigentlich hätte er es ganz leicht haben können. Álvaro Palacios wurde im Jahr 1964 in eine Winzerfamilie in der östlichen Rioja geboren. Er war der Siebte von neun Geschwistern und kam buchstäblich auf dem Weingut zur Welt. Sein Vater hatte Mitte der 1940er Jahre die Kellerei in Alfaro gebaut, einer Familientradition folgend, die bis ins 17. Jahrhundert zurückreicht. Die Geschäfte liefen gut. «Wer damals in der Rioja etwas sein wollte, produzierte vor allem Menge, je mehr, desto besser», erzählt Álvaro. So auch die Bodega Palacios Remondo. Sein Weg schien also vorgezeichnet – doch dann kam alles anders.

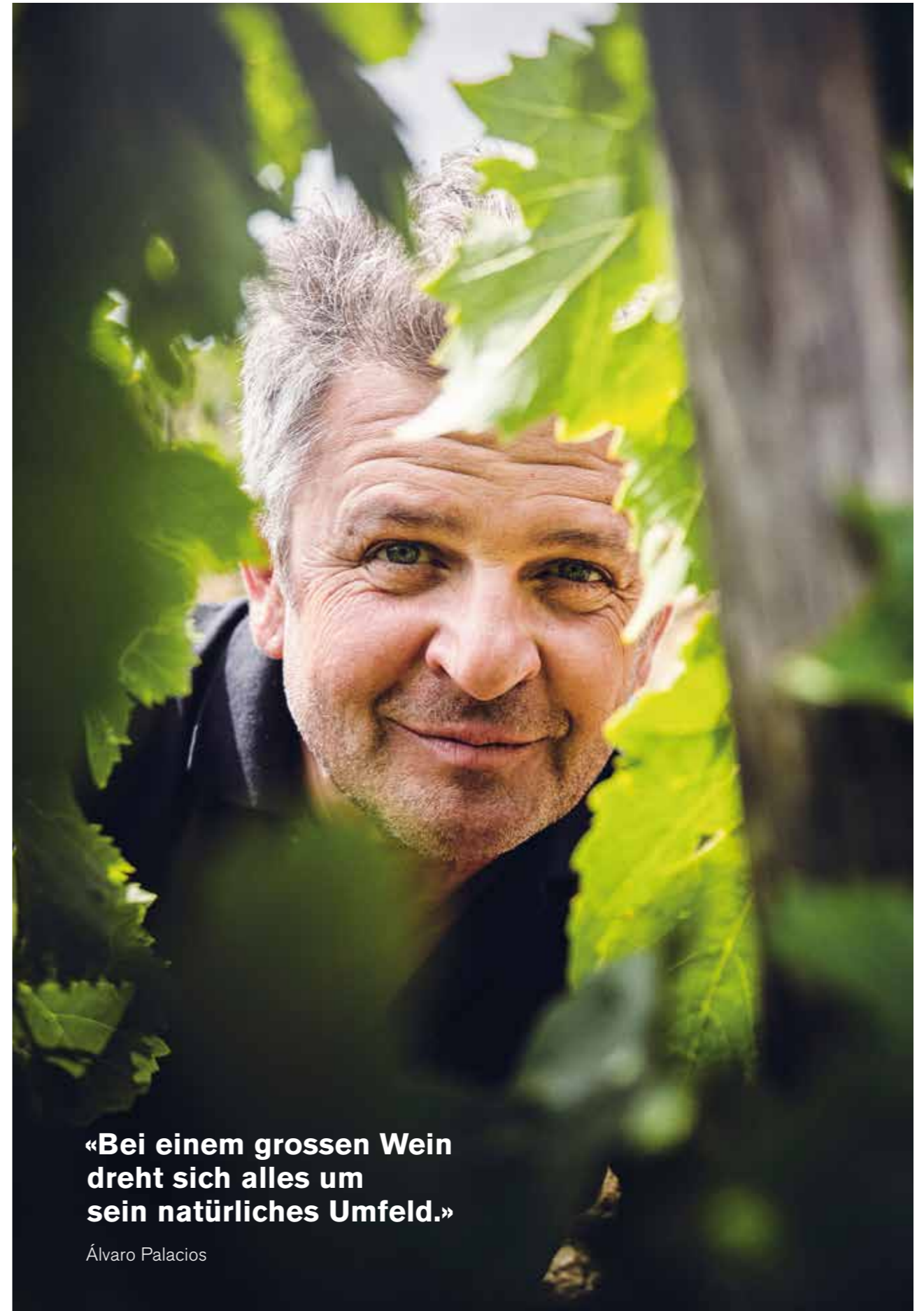


Von französischer Weinkultur inspiriert

Mit 21 Jahren ging Palacios zum Önologie-Studium nach Bordeaux. Er arbeitete zwei Jahre auf dem legendären Château Pétrus, dann bei der Ikone Stag's Leap in Kalifornien. Was er in dieser Zeit lernte, stellte sein Verständnis von Wein komplett auf den Kopf. Ihm wurde klar: «Bei einem grossen Wein dreht sich alles um sein natürliches Umfeld.» Das klingt banal, doch in Spanien funktionierte die Qualitätspyramide damals – und oft auch heute noch – anders. Ob ein Wein zum Crianza, Reserva oder Gran Reserva wird, hängt in erster Linie von der Reifedauer ab. «Je länger ein Wein im Fass liegt, desto besser soll er sein, egal, woher die Trauben kommen und welche Qualität sie haben?» Das machte für Álvaro plötzlich überhaupt keinen Sinn mehr. Frankreich hatte ihm die Alternative gezeigt. Dort dreht sich seit jeher alles um Herkunft, um Lagen, um Boden. Die besten Parzellen, etwa im Burgund, sind schon seit dem Mittelalter bekannt und kartographiert. Oft winzig klein und stets klar abgegrenzt, bringen sie unverwechselbare Gewächse hervor. Álvaro Palacios war fasziniert und überzeugt, dass Spanien dasselbe Potenzial barg. Der junge Winzer hatte seine Mission gefunden: grosse Lagen in seinem Heimatland aufzuspüren und dort Wein zu machen.

Die Wiedergeburt des Priorats

Seine erste Station: das Priorat. Die Familie erklärte ihn für verrückt. Warum eine sichere Zukunft aufgeben und stattdessen in einer verwilderten Weinregion das Abenteuer wagen? Das Priorat liegt zwar nur anderthalb Autostunden von Barcelona entfernt, doch wähnt man sich in einer komplett anderen Welt. Zerklüftete Bergketten, steile Schieferhänge, glühende Sommerhitze und spektakuläre Sternenhimmel prägen dieses Fleckchen Erde. Wein wuchs hier schon vor hunderten von Jahren, aber der war ziemlich in Vergessenheit geraten, als Palacios die Region zusammen mit einer Handvoll Gleichgesinnter ab Ende der 1980er Jahre wiederentdeckte und neu erweckte. In harter Arbeit restaurierten sie brachliegende Rebberge mit knorrigen Garnacha- und Cariñena-Stöcken, identifizierten die besten Lagen und machten mit ihren kraftvollen, komplexen, konzentrierten Weinen schon bald Furore. Ávaros erster Hit war 1989 der Finca Dofí, an dem sein Herz bis heute besonders hängt. Kurze Zeit später stiess er dann auf



«Bei einem grossen Wein dreht sich alles um sein natürliches Umfeld.»

Álvaro Palacios



sein Kronjuwel: L'Ermite, eine herausragende Lage mit uralten Buschreben und Böden aus speziellem Schiefer und Quarz, die er 1990 kaufte, um daraus kurze Zeit später den teuersten Wein Spaniens zu lancieren. So wurde Álvaro Palacios, noch keine 30 Jahre alt, in der Weinszene über Nacht weltberühmt.

Eine begabte Familie

Schwierige Bedingungen machen diesem Besessenen keine Angst. Im Gegenteil: Je grösser die Widerstände, desto mehr wächst er daran. Er bewirtschaftet seine Reben biodynamisch, die Stöcke wachsen in traditioneller Buschform, die Weinberge werden mit Maultieren bearbeitet, die Erträge sind winzig. Für seine waghalsigen Projekte und verrückten Visionen braucht er keine Vorreiter. Wen wundert's, dass er sofort an Bord war, als sein Neffe Ricardo, ebenfalls in Frankreich geschult, sich Ende der 1990er in die Weinregion Bierzo schockverliebte. Sie liegt im Nordwesten Spaniens, an der Grenze zwischen Kastilien-León und Galicien, und war damals noch unbekannter als das Priorat.

Während das Priorat seine hypnotische Wirkung vor allem im Sommer entfaltet, wird das feuchte Bierzo im Herbst und Winter zum mystischen Ort, gehüllt in dichten Nebel, in dem die Rebstöcke fast belebt wirken. Hier stiessen Ricardo und Álvaro auf eine Rebsorte, von der man im Rest Europa kaum je gehört hatte: Mencía. Sie ergibt Tropfen mit betörender Fruchtsüsse, delikatem Tannin und enorm viel Saft und Frische. Und erneut fanden die Palacios eine ganz besondere Lage: La Faraona. Ein halber Hektar mit Schiefer- und Quarzböden, der auf fast tausend Meter emporklettert, mit bis zu 90-jährigen Reben. Der Wein ist der wohl diskreteste unter Spaniens Spitzengewächsen, ein Geheimtipp für echte Kennerinnen und Kenner.

Begnadete Handschrift

Das besondere Talent der Familie Palacios: Sie dekliniert ihre begnadete Handschrift vom Kultgewächs bis hinunter zum Einstiegstropfen. In der Rioja ist das etwa der Finca La Montesa Crianza, ein Klassiker mit modernem Touch, weich und fließend mit viel Saft und mürbem Tannin. Camins del Priorat bietet mit seiner satten Beerenfrucht und den würzigen Röstnoten einen genüsslichen Einstieg in die Bergwelt Kataloniens. Und Pétalos kommt wunderbar zart und seidig daher, mit Blütenduft, viel Saft und feingewobenen Tannin. Egal welche Preislage, in der Flasche ist immer unverwechselbar Palacios. Vielleicht weil sich Álvaro, der Mann am Steuer, aufs Wesentliche konzentriert: seine Familie und den Wein. Er empfängt nur sehr wenige Besucher, unermüdlich ist er zwischen den Betrieben, Teams und Regionen unterwegs, und das Unternehmen hat nicht mal eine Website.

«Es war wie Magnetismus: L'Ermite, La Faraona und Quiñón de Valmira, diese drei Weinberge trafen mich wie ein Pfeil mitten ins Herz.»

Álvaro Palacios



Auch sein übergeordnetes Ziel hat Palacios nie aus den Augen verloren. Engagiert tritt er für eine Klassifizierung spanischer Weine nach Terroir ein, wie er sie selber bereits praktiziert. Sein Vorbild ist das burgundische Modell von Region, Gemeinde und Einzellage – also weg von der reinen Reifezeitskala und hin zu einer herkunftorientierten Pyramide. Im Priorat ist dieses System bereits Realität, gut 50 der 110 Produzenten und Produzentinnen machen mit. Im Bierzo wurde auf Initiative von Ricardo Pérez Palacios ein ähnliches Modell eingeführt. Und in der Rioja gibt es mittlerweile immerhin ein Reglement für Einzellagenweine, die sogenannten Viñedos Singulares.

Von Schönheit und Magie

Álvaro Palacios ist ein Romantiker. Ein grosser Wein, die perfekte Lage, sie haben für ihn etwas Transzendentes. Etwas, das man nicht erklären, sondern nur fühlen kann. «Wer weiss, warum uns ein Stück Land manchmal unverhofft so ein magisches Gewächs schenkt?» Das Erlebnis hat für ihn fast etwas Sakrales. «Ein grosser klassischer Wein aus der alten Welt überschreitet die Grenze vom Physischen zum Emotionalen. Er enthält Jahrhunderte an Erfahrung und Weisheit. Es ist ein tiefgreifendes Erlebnis. Nur darum trinke ich Wein: um diese Geheimnisse zu schmecken, die übersinnliche Schönheit, die darin steckt. Mit solch einem Wein anzustossen, heisst, das Beste im Menschen zu feiern.»



Zurück zu den Wurzeln

Seit dem Jahr 2000 ist Álvaro Palacios auch wieder in der Rioja zuhause. Nach dem Tod des Vaters übernahm er das Familiengut und schuf mit dem Quiñón de Valmira – gekeltert hauptsächlich aus Garnacha von schneeweissen Kalkböden am Monte Yerga – einen weiteren Spitzenwein. Seine Toplagen betrachtet er weniger als Eigentum, sondern als Geschenk des Himmels. «Sie kreuzten sich mit meinem Schicksal», beschreibt er es so schön. «Es war wie Magnetismus: L'Ermite, La Faraona und Quiñón de Valmira, diese drei Weinberge trafen mich wie ein Pfeil mitten ins Herz.»

Die Stöcke wachsen in traditioneller Buschform, die Weinberge werden mit Maultieren bearbeitet, die Erträge sind winzig.

Inzwischen arbeitet auch Tochter Lola im Betrieb mit. Genau wie ihr Vater studierte sie in Bordeaux. Nach Stationen an der Rhône, im Burgund, in Kalifornien und Spanien kehrte sie in den Schoss der Familie zurück und bringt sich seit 2024 ins Unternehmen ein. Das Geburtshaus des Winzers in Alfaro, das nahtlos in die Kellerei übergeht und heute die Büros beherbergt, steht übrigens immer noch. Es liegt direkt an der Fernstrasse zwischen Galicien, der Rioja und Katalonien, wie ein Kompass auf Álváros' Weg. Hier schliesst sich also der Kreis – oder vielleicht auch nicht. Denn wer weiss, was diesen rastlosen Geist als Nächstes inspiriert. ▀



Mehr erfahren

**Ricardo schafft es, der Mencía-Traube
all ihre Facetten zu entlocken.**

Corullón, Bierzo



BIERZO

Descendientes de J. Palacios

Verstecktes Juwel

Willkommen in dem berühmtesten unbekanntesten Wein-
gebiet Spaniens: Bierzo! Selbst Winzer Ricardo Pérez
Palacios, heute einer der prominentesten Botschafter
der Appellation, hatte die Region nicht wirklich auf dem
Radar – bis er hörte, dass Émile Peynaud, französische
Weinlegende und Vater der modernen Önologie, einmal
gesagt habe, «Bierzo sei «the most Frenchie» unter den
spanischen Weinregionen.» Ein önologisches Eldorado,
versteckt im Nordwesten Spaniens, prädestiniert für
Spitzengewächse.

Ricardo wurde in der Rioja geboren, sein Onkel ist
Spaniens Weinsuperstar Álvaro Palacios. Wie dieser
studierte er in Bordeaux, und wie dieser kam auch
Ricardo zurück mit der Vision, grosse Weine aus einzig-
artigen Lagen zu keltern. «Als ich das erste Mal nach
Bierzo kam, war ich einfach nur beeindruckt. Die Region
hatte wirklich alle Zutaten für grosse Weine: karge
Schieferböden, die Mencía-Traube, sehr alte Weinberge
und natürlich die Geschichte, das überlieferte Wissen,
das es hier gibt. Bierzo zählt zu den Regionen mit dem
grössten Anteil alter Reben auf der Welt.»





Mencía mi amor

Das Weingebiet liegt im grünen Spanien, an der Grenze zwischen Kastilien-León und Galicien. Es ist eine der regnerischsten Ecken der Iberischen Halbinsel. Mittelmeertrauben würden hier, zwischen Nebel und Nieselregen, wahrscheinlich depressiv. Eine Rebsorte jedoch ist hier ganz in ihrem Element: Mencía. Man weiss nur

«Die Lage ist nach Südosten ausgerichtet, bekommt also nur die Morgensonne ab, am Nachmittag ist das Licht ganz sanft.»

sehr wenig über den Ursprung dieser Traube. «Wahrscheinlich brachten Pilger sie auf dem Jakobsweg mit», sagt Ricardo. Sie ist ein seltenes Pflänzchen, neben Bierzo ist sie nur noch in Portugal einigermaßen verbreitet, vor allem in der Weinregion Dão. Doch die ältesten Reben und grösste genetische Diversität findet man hier. «Mencía war für mich eine Offenbarung, als ich Ende der 1990er Jahre hierherkam», schwärmt Ricardo Pérez Palacios. «Sie hat so viele Qualitäten: delikates Tannin, eine ungeheure Saftigkeit, die perfekte

Balance. Interessanterweise hat diese Sorte nicht viel Säure, und doch zeigt sie immer wahnsinnig viel Frische. Und obendrein reift sie auch noch gut. Wo sonst auf der Welt gibt es so etwas?»

Ricardo, der sich für das Bierzo-Projekt mit seinem Onkel Álvaro zusammentat, schafft es, der Mencía-Traube all ihre Facetten zu entlocken: ihre saftige Frische, ihre seidige Textur, ihre kräuterwürzige und mineralische Seite – vom unkomplizierten Einstiegswein Pétalos über Lagenweine wie Las Lamas bis hin zum raren Kultgewächs La Faraona. Den Namen verdankt dieser Wein einer alten Tradition der Rioja. «So nennt man dort den Flaggsschiffwein einer Kellerei. Als Álvaro das erste Mal nach Corullón kam, sah er den Rebberg hoch oben über dem Dorf und sagte sofort: «Das ist La Faraona.»»

Eine extreme Parzelle

Die Lage klettert bis auf fast tausend Meter Höhe empor, im dichten Grau des Herbstes erscheint sie beinahe unwirklich. Im Nebel zeichnen sich uralte Rebstöcke ab, dick, knorrig und gewunden, die, verwirrt von der anhaltenden Feuchtigkeit, teils Ansätze von Luftwurzeln bilden. «Die Lage ist nach Südosten ausgerichtet, bekommt also nur die Morgensonne ab, am

Nachmittag ist das Licht ganz sanft», erklärt Ricardo. «Vor allem aber gibt es in der Mitte der Parzelle eine tektonische Verwerfung. Wir nehmen an, dass die vulkanischen Mineralien im Boden dem Wein seine unverwechselbare Textur geben. Er fließt am Gaumen wie Wasser, mit einer enormen aromatischen Komplexität. Dieser Wein bringt Dich zum Fliegen.»

Mencía mi amor: «Diese Traube war für mich eine Offenbarung.»

Ricardo Pérez Palacios

Warum hatte vorher niemand das Potenzial des Rebbergs erkannt? «Es ist der höchste Weinberg im Dorf, und weil man die Trauben früher zusammen mit den anderen Lagen erntete, waren sie in der Regel nicht reif», sagt Ricardo. «Im ersten Jahrgang baten wir also Miguelín, den damaligen Besitzer, mit der Lese zu warten. Er war ungeduldig, aber wir sagten immer wieder «Warte noch, warte noch». Schliesslich brachte er die Trauben einen ganzen Monat später als üblich ein. Es war der Jahrgang 2001, und bis heute ist das einer der besten Jahrgänge, die wir je gekeltert haben.»

Fantastisch bei Tisch

Wer die Mencía-Traube in ihrer ganzen Finesse erleben will, sollte die Weine unbedingt kühl trinken. «Ideal sind 14 bis 18 Grad. Beim Einschenken sollte er immer 14 Grad haben», so Ricardo. Und: «Am schönsten entfaltet er sich in einem Burgunderglas», also in einem bauchigen Glas, das ihn tief atmen lässt. Das vielleicht

grösste Talent von Mencía: «Die Weine sind fantastische Speisebegleiter, es ist eine gastronomische Rebsorte par excellence. Sie passt perfekt zu Fleisch, zu fettem Fisch, zu Käse, zu so vielen Dingen.» Wenn man Ricardo Pérez Palacios zuhört, spürt man mit jedem Satz seine Liebe zu dieser einzigartigen Traube. Über 25 Jahre ist er jetzt im Bierzo, «und Mencía überrascht uns immer wieder aufs Neue.» ▪



«Die Weine sind fantastische Speisebegleiter, es ist eine gastronomische Rebsorte par excellence.»





Alles fließt

- ♡ Streichelt den Gaumen wie die Blütenblätter, die ihm seinen Namen geben! Mit dem Pétalos hat Álvaro Palacios zusammen mit seinem Neffen Ricardo im Bierzo einen exzellenten Roten für jeden Tag aus der einheimischen Mencía-Traube geschaffen.
- 👉 Bouquet von Himbeere, Thymian und Vanille. Saftig, seidig, beerig, frisch. Ein charmanter Einstieg in die Region mit Top-Preis-Genuss-Verhältnis.
- 🍷 Ein Roter für jede Gelegenheit! Passt zum Barbecue, zur Käseplatte und sogar zu Pizza oder Pasta.
Tipp des Winzers: Servieren Sie ihn bei 14 Grad.

Macht Freude



Pétalos 2020

🍷 Mencía, autochthone Rebsorten

Artikelnummer: 37149

75 cl **CHF 19.50** statt ~~24.50~~
150 cl* **CHF 42.00** statt ~~52.00~~
*Jahrgang 2021



Frucht und Seide

- ♡ Ein Village-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 einheimischer weisser Trauben für Extrafrische.
- 👉 Dunkle Beeren, frische Kräuter, feine Würze, seidiges Tannin. Wunderschöne Kirsch- und Hagebuttenfrucht. Ultraweich und elegant am Gaumen.
- 🍷 Ob zu Rind oder Schwein, Tapas oder einem Cordon bleu – dieser Wein macht alles mit. Nach einem halben Tag in der Karaffe zeigt er sich von seiner besten Seite.



Corullón 2021, 75 cl

🍷 Mencía, autochthone Rebsorten

Artikelnummer: 37150

CHF 42.00
statt ~~CHF 49.80~~

Jetzt degustieren





Weinmajestät

- ♥ Das Flaggschiff von Álvaro Palacios und seinem Neffen Ricardo im Bierzo. Die Lage La Faraona mit uralten Buschreben klettert bis auf 950 Meter empor. Hier entsteht auf mineralreichen Schieferböden ein Ausnahmewein, komplex, energiegeladen, majestätisch.
- 👉 Immens mineralisch, frisch und kräuterwürzig mit der betörenden Frucht der Mencía-Traube. Ultrafeines Tannin und enorme aromatische Länge. Ein Erlebnis.
- 🍷 Verdient das feinste Stück Fleisch: Rindsfilet, Rehrücken, Filet Wellington – gerne auch mit Pilzfüllung. Oder Sie geniessen ihn als Meditationswein.

Für einen besonderen Moment



La Faraona 2020, 75 cl

Mencía

Artikelnummer: 37152

CHF 790.00

statt -CHF 950.00-

Mineralische Ader

- ♥ Die Reben für diesen Top-Mencía wachsen auf 730 Metern über dem Meer. Ein kühler, eleganter und doch generöser Charakter.
- 👉 Zarte Veilchennote, reife Beeren, kühler Stein. Seidig, frisch und fein gewoben.
- 🍷 Zu jungem Lauch vom Grill wie in Spanien oder zu einem saftigen Wagyu-Burger.



Las Lamas 2022, 75 cl

Mencía

Artikelnummer: 37151

CHF 79.00

statt -CHF 95.00-



Pure Harmonie

- ♥ An steilen Schieferhängen in Moncerbal gewachsen, bringt dieser Rote die ganze Tiefe und Schönheit des Bierzo zum Ausdruck.
- 👉 Tabak, Kräuter, reife Frucht, belebende Säure. Seidige Textur und eleganter Grip.
- 🍷 Wunderbar zu spanischen Käsen, vor allem vom Schaf oder zu Rinds- und Pilztatar.



Moncerbal 2022, 75 cl

Mencía

Artikelnummer: 37153

CHF 79.00

statt -CHF 95.00-



Kraftvoll mit kühlem Puls

- ♥ Expressive Frucht trifft kühle Präzision und vibrierende Spannung. Ein Wein der Gegensätze mit grossem Reifepotenzial.
- 👉 Dunkle Beeren, florale Frische, Grafit, wilde Kräuter. Dicht mit feinem Tannin.
- 🍷 Zu Lamm, Wild und Pilzgerichten. Jung karaffieren oder geduldig reifen lassen.



Al Chelo 2023, 75 cl

Mencía

Artikelnummer: 37174

CHF 295.00

statt -CHF 350.00-





RIOJA

J. Palacios Remondo
Álvaro Palacios



Die unbekante Seite der Rioja

«Hier in Alvaro sind wir in der Rioja Oriental, der östlichen Rioja», erklärt Palacios. Es ist ein wunderschöner Herbsttag, die Landschaft leuchtet in allen Schattierungen von Rot, Gelb, Grün und Braun. Obwohl dieser Landstrich mit rund 25'000 Hektar Rebfläche mehr als ein Drittel der Rioja ausmacht, ist er der unbekannteste Teil der Weinregion. Die berühmten Kellereien und ikonischen Sehenswürdigkeiten, sie alle befinden sich weiter im Nordwesten, rund um Haro und Logroño. Auch die Rebsortentradition unterscheidet sich deutlich. «Es heisst immer, die Hauptsorte der Rioja sei Tempranillo, aber das gilt nur in der Rioja Alta, an den Ufern des Ebro. Hier in der Rioja Oriental ist der Einfluss des Mittelmeers deutlich ausgeprägter. Wir haben wärmere Böden, zugleich aber höhere Weinbergslagen von 400 bis 700 Metern. Denn hier im Süden wird die Rioja vom Iberischen Gebirge durchzogen. Diese Gebirgskette ist die Wiege der Garnacha.»



Königin Garnacha

Mit dieser Traube hatte Palacios bereits im Priorat brilliert, als er im Jahr 2000 in die Rioja zurückkehrte, wo er aufgewachsen war. In den folgenden Jahren liess er viele Weinberge auf Garnacha umpfropfen oder mit ihr neu bepflanzen, um ihr die Bühne zu geben, die ihr gebührt. «Garnacha ist die Königin der Rioja Oriental. Doch sie kommt nicht alleine. Im Rebberg ist sie traditionell umgeben von anderen alten Sorten, die sie wie Kolleginnen stets begleiten.» Auch diese Trauben assoziiert man gemeinhin nicht mit der Rioja: Moristel und Bobal etwa, Tinto Velasco, Vidadillo, die weisse Viura oder die gräuliche-rosafarbene Garnacha Roya. In Palacios' Rebbergen stehen sie wie früher im gemischten Satz. In der Assemblage machen sie je nach Wein zehn bis 25 Prozent aus. «Das ergibt Weine mit enormer Harmonie, voller Lebhaftigkeit und Vibration, Weine, die Dich aufwecken und Dir Freude schenken.»



Die Weinbautradition der Familie geht zurück bis ins 17. Jahrhundert. Dass Álvaro sie fortführen würde, stand für ihn nie infrage.

Das schönste Beispiel dafür sind die Tropfen der Finca La Montesa. Eine wunderschöne Lage, ursprünglich von Álvaros Vater gepflanzt, mit den typischen, leuchtend roten Böden der Rioja aus eisenhaltigem Lehm,



durchsetzt von mächtigen Steinen, gesäumt von Wald, eine Landschaft voller Wildheit und Seele. Der Crianza aus diesen Weinbergen ist ein Zeugnis von Palacios' Händchen, selbst einem vermeintlichen Einstiegswein jede Menge Persönlichkeit mitzugeben. Der Reserva glänzt mit Wärme, Tiefe und Komplexität.

Der Rückkehrer

Manchmal muss man erst weggehen, um zuhause anzukommen. Álvaros Vater José Palacios hatte Mitte der 1940er Jahre die Kellerei in Alfaro erbaut und sie gross gemacht. Die Weinbautradition der Familie geht zurück bis ins 17. Jahrhundert. Dass Álvaro sie fortführen würde, stand für ihn nie infrage – auch wenn er dies als Weinmacher zunächst im Priorat tat. Als im Jahr 2000 dann sein Vater starb, bat ihn die Familie, sich auch um die Kellerei in der Rioja zu kümmern. Und so fand sich Álvaro unversehens in seiner alten Heimat wieder, doch mit einer ganz neuen Vision.

Die Ausnahmelage

Álvaro wäre nicht Álvaro, wenn er sich nicht auch in der Rioja auf die Suche nach einer ganz besonderen Einzel-lage gemacht hätte. Fündig wurde er am Monte Yerga

auf genau 616 Metern Höhe. Quiñón de Valmira ist der Name dieses Ausnahme-Plots. «Ein begnadeter Ort, ein wahres Geschenk» sagt er. «Dieser Rebberg wird von den kalten Winden des Nordwestens durchgeschüttelt, er ist in alter Tradition bestockt, mit Buschreben in hoher Pflanzdichte und den Traubensorten der Region.» Tatsächlich zittern die Reben im Herbst im Wind, und auch als Mensch ist man besser warm angezogen. Im Sommer hingegen wird es hier gern mal 40 Grad heiss, da sorgt die Brise für willkommene Abkühlung und hält die Reben gesund. Doch die Besonderheit von Quiñón de Valmira ist der Boden: «Hier findet man gerade mal 20 Zentimeter fruchtbare Erde an der Oberfläche. Direkt darunter stösst man auf rund sechs Meter Kalziumkarbonat, also Kalk, weiss wie Kreide für eine Schultafel, ganz ähnlich wie in der Champagne. All diese Zutaten ergeben einen wirklich aussergewöhnlichen Wein.»

Heute ist Alfaro das Hauptquartier der Unternehmungen von Álvaro Palacios. Hier lebt die Familie, darunter auch Tochter Lola, die seit 2024 an der Seite ihres Vaters arbeitet. Sesshaft ist Álvaro deswegen noch lange nicht. Immer on the road, teilt er seine Zeit zwischen der Rioja, dem Priorat und dem Bierzo. Doch Alfaro ist und bleibt seine Heimat. •

«Hier entstehen Weine mit enormer Harmonie, voller Lebhaftigkeit und Vibration, Weine, die Dich aufwecken und Dir Freude schenken.»

Álvaro Palacios





Rioja ganz in Weiss

♥ Mit dem Plácet wollte Álvaro Palacios vor 30 Jahren die Weissweine der Rioja neu erfinden – das ist ihm gelungen! Dieser elegante Tropfen zeigt die Viura-Traube von ihrer schönsten Seite. Eine gekonnte Balance zwischen Tradition und Moderne.

🍷 Apfel, Birne, Pfirsich, Kräuter, Röstnoten. Am Gaumen Schmelz und Spannung, saftig mit spürbarem Grip, vollmundig und dicht. Aparte Anisnote.

🍷 Ein vielseitiger Begleiter – nicht nur entspannt zum Apéro, sondern auch zu Seafood aller Art, Spargelgerichten oder cremigem Gemüserisotto.

PARKER
93-94
PUNKTE



Plácet de Valtomelloso 2023, 75 cl

Viura

Artikelnummer: 13005

CHF 27.00

statt ~~CHF 32.00~~

Für Frische im Glas





Der Alleskönner

- ♥ Ein Wein, der die Herzen von Weinfans im Sturm erobert hat – mit gutem Grund! In der Kombi mit Speisen zeigt er sich als wahrer Alleskönner. Seine geschmeidigen Gerbstoffe und seine saftige Frische machen ihn zum Trumpf bei Tisch.
- 👃 Reife, dunkle Fruchtaromen. Der behutsame Holzausbau zeigt sich in Noten von Mokka, Milkschokolade und Gewürzen. Intensiv und sehr harmonisch.
- 🍷 Ob zu einer rustikalen Paella, zu Lamm- oder Schweinskoteletts, gereiftem Hartkäse oder sogar einem Stück Schokolade – dieser Tropfen kann fast alles.

Jetzt ausprobieren



Finca La Montesa Crianza 2021

Garnacha

Artikelnummer: 37024

75cl **CHF 18.50** statt ~~21.80~~
 37.5cl **CHF 11.00** statt ~~13.00~~
 150cl **CHF 41.50** statt ~~49.00~~



Geliebter Klassiker

- ♥ Ein einladender Tropfen mit klassischer Seele und modernem Touch.
- 👃 Kirsche und Pflaume, Sandelholz und Gewürze. Saftig und weich mit feinem Tannin.
- 🍷 Ideal zu Tapas, geröstetem Gemüse, Lammgigot, gereiftem Käse wie Manchego oder Sbrinz.



Finca La Montesa Reserva Especial 2020, 75 cl

Garnacha, autochthone Rebsorten

Artikelnummer: 37065

CHF 33.50
statt ~~CHF 39.50~~



Ein echter Charmeur

- ♥ Frisch und fruchtig, jugendlich und lebhaft bringt dieser junge Rioja jede Menge Trinkfluss und Charme ins Glas!
- 👃 Kirsche, Vanille und ein Hauch Pfeffer. Am Gaumen saftig mit griffigem Tannin.
- 🍷 Wie gemacht für Tapas, Fisch mit Kräutern, Reisgerichten mit Gemüse oder Meeresfrüchten.

La Vendimia 2022, 75 cl

Garnacha

Artikelnummer: 37022

CHF 14.00
statt ~~CHF 16.50~~





Tiefe und Eleganz

- ♥ Dieser reinsortige Rote von uralten, tief verwurzelten Garnacha-Reben drückt sein mediterran geprägtes Terroir aufs Schönste aus. Gekonnt vereint er Konzentration mit lebendigem Trinkfluss und jeder Menge Raffinesse. Einfach liebenswert!
- 👃 Verführt mit reifer Erdbeere und Kirsche, Kräutern und warmen Gewürzen. Herrliche Fruchtsüsse, samtiges Tannin und vibrierende Säure. Elegant, sinnlich, reif.
- 🍷 Ein Volltreffer zu Geschmortem, mediterranen Speisen oder Burger mit herzhaftem Käse. Luft tut ihm gut – zögern Sie nicht, ihn zu karaffieren.

Guter Geschmack erleben



Viñas Viejas de la Propiedad 2021, 75 cl

Garnacha

Artikelnummer: 37037

CHF 42.00
statt -CHF 49.80-

Finessewunder

- ♥ Der Quiñón de Valmira ist Álvaro Palacios' Paradewein aus der Rioja. Die Reben wurzeln in Kreideböden ähnlich wie in der Champagne. Ein aussergewöhnliches Gewächs, elegant und verspielt mit verschwenderischer Fülle und intensivem Geschmack.
- 👃 Himbeere, Rose und ein Hauch Minze. Am Gaumen weich und samtig mit straffer Frische, eleganter Herbe und wunderbarer Extraktsüsse. Ungemein harmonisch.
- 🍷 Passt zu delikaten Vorspeisen, knusprigem Poulet aus dem Ofen, Lammracks oder Pilz-Wellington. Perfekt für besondere Gelegenheiten.



Quiñón de Valmira 2019, 75 cl

Garnacha

Artikelnummer: 37023

CHF 235.00
statt -CHF 279.00-

Jetzt degustieren



Aus dem Tal der Königin

- ♥ In diesem Wein paart sich die Garnacha mit fast vergessenen autochthonen roten Sorten. Ein moderner Rioja mit gereifter Seele.
- 👃 Duftet einladend mediterran, schmeckt frisch und saftig mit endlosem Nachhall.
- 🍷 Passt zu Tapas und allem, was auf den Grill kommt, von Spare Ribs bis Sommergemüse.



Quiñón de Valdelareina 2023, 75 cl

Garnacha

Artikelnummer: 37173

CHF 127.00
statt -CHF 149.50-





PERSONAL

Unico Palazzo

LA BAIXADA
GRATISOPPE

Primitivo
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



PRIORAT

Álvaro Palacios



Ein mystischer Ort

Anderthalb Autostunden von Barcelona liegt ein wildes Land. Ein aus der Zeit gefallener Ort, von dem man sich fast fragt, ob er überhaupt auf der Landkarte eingezeichnet ist. Der Bann beginnt zu wirken, sobald man die Nationalstrasse verlässt. Plötzlich ist man in einer anderen Welt. Die Zivilisation wird still, die Natur wird laut. Die Luft flirrt vor Hitze, die Zikaden zirpen fast aggressiv, es riecht nach Mittelmeerkräutern und heissem Stein. In der Ferne erheben sich gezackte Berge. Man fährt vorbei an Wänden aus purem Schiefer, wo sich Kakteen direkt aus dem Stein pressen. An vielen Hängen wachsen Reben, stolze Stöcke in der traditionellen Buschform, die ihre Wurzeln tief in den Llicorella, den einzigartigen Schieferboden der Region graben. Ab und zu sieht man auch Weinberge aus einer anderen Zeit, verwildert und überwuchert, ein Überbleibsel aus dem letzten Jahrhundert.

Das Priorat war schon im Mittelalter als Kraftort bekannt, als mystische Landschaft, die Mönche und Einsiedler anzog. Im zwölften Jahrhundert gründeten Kartäuser



hier das Kloster Escaladei. Genau nach einem solchen Ort suchte Álvaro Palacios Ende der 1980er Jahre. Nach Studien- und Wanderjahren unter anderem in Bordeaux und im Napa Valley war es ihm in seiner Heimat, der Rioja, und im angestammten Familienbetrieb zu eng geworden. In Frankreich hatte er Feuer für eine Idee gefangen: in Spanien grosse Weine aus klassischen Terroirs zu keltern. «Ich suchte nach einem Ort mit Mönchen – betrunkenen Mönchen», sagt er. Ein durchaus ernstgemeinter Scherz, denn traditionell waren es die Ordensbrüder, die in Europa die Weinkultur pflegten und förderten. So etwa im Burgund, Palacios' grossem Vorbild. Sein zweites Kriterium bei der Suche nach dem geeigneten Ort waren alte Reben. «Stöcke von 70, 80, 90 Jahren auf dem Buckel oder mehr. Denn sie erlauben uns, sofort einen grossen Schritt zurück in der Zeit zu machen.»

«Die Hänge blicken nach Norden sowie Osten, die Reben wurzeln in Quarz und Schiefer und der pH-Wert des Bodens ist eher tief.»

Die Wiedergeburt einer Region

Dank seines Winzerfreunds René Barbier entdeckte Palacios das Priorat. Dieser hatte als Erster das Potenzial der vergessenen Region erkannt und überzeugte vier Kollegen und Kolleginnen, sich mit ihm auf das Abenteuer einzulassen. Die Gruppe, die man bald als «Gratallops Five» kennen sollte, benannt nach dem verlassenem Dorf, in dem sie ihr Quartier aufschlug, bestand neben Palacios und Barbier aus Carles Pastrana,



José Luis Pérez und Daphne Glorian – Namen, die seitdem längst in die Weingeschichte eingegangen sind. Im Priorat fanden sie dramatische Gegebenheiten vor: Böden aus kleinblättrigem, extrem kargem und brüchigem Schiefer in Schattierungen von Braun über Rötlich bis ins Bläuliche, durchsetzt von Glimmer und Quarz. 300 bis 400 Millionen Jahre sind diese Gesteinsformationen alt, älter als die Dinosaurier. Die Traubenerträge aus diesen Llicorella-Böden gehören zu den niedrigsten auf der Welt. Die «Gratallops Five» schreckte das nicht ab. In schweisstreibender Handarbeit restaurierten die fünf Idealisten brachliegende Rebberge mit knorrigen Garnacha- und Cariñena-Stöcken. Anfangs poolten sie noch ihre Trauben, teilten sich eine Kellerei und kelterten einen einzigen Wein, der unter fünf verschiedenen Etiketten in den Handel kam. Später vinifizierten sie ihre Weine dann separat.

Álvaro Palacios kaufte 1990 seinen ersten eigenen Rebberg im Priorat: Clos Dofí, später umbenannt in Finca Dofí. Diesen Tropfen liebt er bis heute ganz besonders – und mit Grund: Neben seiner betörenden Eleganz und grossen Vielschichtigkeit ist er schlicht und einfach ungemein trinkig. Sein Macher serviert ihn Gästen ganz unprätentiös zu Chorizo und Kartoffel-tortilla. Sein zweiter Streich hiess Les Terrasses, ein



Wein aus Trauben alter Rebterrassen in verschiedenen Gemeinden. Diese zwei Weine legten den Grundstein für Palacios' Bekanntheit. 1993 erwarb er dann die Lage, die ihn zur Legende machen sollte: L'Ermite.

Ein Eisberg im Priorat

Kaum 1.5 Hektar gross ist dieser Rebberg, ein spektakuläres Amphitheater mit 70- bis über 100-jährigen Buschreben. Seinen Namen verdankt er einer kleinen Kapelle, die über ihn wacht. Sie wird immer noch von Nonnen unterhalten, «bisher habe ich drei verschiedene



Nonnen miterlebt», erzählt Álvaro. Die Weinberge im Priorat sind schon speziell genug, doch diese Lage ist eine Klasse für sich. «L'Ermite ist ein Eisberg mitten im Priorat», erklärt Palacios. «Die Hänge blicken nach Norden und Osten, die Reben wurzeln in Quarz und grünem Schiefer, zwei ungewöhnlich kühlen Elementen, und der pH-Wert des Bodens ist eher tief. So entsteht ein Wein, der dank des mediterranen Klimas perfekt ausreift, aber zugleich mit einer ungeheuren Vertikalität überrascht, einer Frische und Mineralität, die er dieser gesegneten Lage verdankt. Es ist die perfekte harmonische Energie.»

L'Ermite katapultierte Álvaro Palacios praktisch über Nacht in den Zenith der Weinwelt – nicht umsonst, weil er es wagte, den Wein als teuersten Spaniens zu lancieren, teurer als die etablierte Legende Vega Sicilia aus der Ribera del Duero. Mehrere 100-Punkte-Bewertungen durch Weinpapst Robert Parker festigten den Ruf dieses Ausnahmegewächses. Zugleich lenkte L'Ermite den Blick der Weinwelt nachhaltig auf das gesamte Priorat. Das wilde Stück Erde ist nicht mehr länger ein weisser Fleck auf der Landkarte.

«Ich suchte nach einem Ort mit Mönchen – betrunkenen Mönchen.»

Álvaro Palacios

Betrunkene Mönche

Obwohl. Winzerin Daphne Glorian, eine der «Gratallops Five», sagte einmal, in den 1980ern ins Priorat zu kommen, sei gewesen, wie auf dem Mond zu landen. Heute zählt das Anbaugebiet rund 110 Weingüter, doch in der flirrenden Sommerhitze wirkt das Dorf Gratallops, nahe dem Álvaro Palacios seine eindrucksvolle Kellerei gebaut hat, manchmal immer noch wie eine Fata Morgana. Nachmittags planschen im Freibad ein paar Kinder im Pool, das Plaudern der Erwachsenen liefert ein angenehmes Background-Geräusch, kein Handy in Sicht. Neben an der Dorfbar gibt es Wermut aus dem Zapfhahn. Die Öffnungszeiten der wenigen Geschäfte und Restaurants sind ein Rätsel. Keiner hat es eilig. In der Abenddämmerung ziehen Adler und Geier ihre Kreise am Himmel, nachts gibt es nur Stille und Sterne. Ausser, man lauscht aufmerksam: Dann hört man im Dunkel vielleicht einen betrunkenen Mönch... ▀



Aus den wilden Bergen

- ♥ Der schönste Einstieg ins Priorat und die Welt von Álvaro Palacios: Camins del Priorat ist ein Mix aus katalanischen und internationalen Rebsorten, gewachsen auf dem typischen Llicorella-Schiefer der Region. Ein weltoffener Tropfen mit lokaler DNA.
- 🍷 Beerenkonfitüre, würzige Röstnoten, betörender Veilchenduft. Am Gaumen kräftige Statur, vibrierende Säure und geschmeidiges Tannin.
- 🍷 Dieser Wein ruft nach Würzigem! Trinken Sie ihn zu Lammgigot aus dem Ofen, marokkanischer Küche, Empanadas oder spicy Barbecue.

Jetzt verkosten



Camins del Priorat 2023

🍷 Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Artikelnummer: 37142

75cl **CHF 23.00** statt ~~27.50~~
 150cl* **CHF 49.50** statt ~~59.80~~
 * Jahrgang 2022

Reben mit Aussicht

- ♥ Ein magischer Ort: Das Priorat ist eine der wildesten Ecken Spaniens. Hier gibt es noch uralte Weinbergsterrassen – nach ihnen ist der Les Terrasses benannt. Eine Hommage an die Tradition der Region. Der Wein hingegen ist ganz am Puls der Zeit.
- 🍷 Betörender Veilchenduft, schwarze Kirsche, dunkle Beeren, mediterrane Kräuter, kräftige Röstnoten. Am Gaumen Grip und Würze, gepaart mit lebhafter Säure.
- 🍷 Glänzt zum Filet und liebt Schmorgerichte mit Fleisch oder Hülsenfrüchten. Oder ganz unkompliziert zu Bratkartoffeln mit Wiedikerli.

Zum Geniessen

Les Terrasses 2022

🍷 Garnacha, Cariñena

Artikelnummer: 37143

75cl **CHF 29.90** statt ~~37.00~~
 150cl* **CHF 79.50** statt ~~94.00~~
 300cl** **CHF 172.50** statt ~~203.00~~
 * Jahrgang 2023
 ** Jahrgang 2021

Artikelnummer: 37157

150cl*** **CHF 84.50** statt ~~99.50~~
 ***Jahrgang 2023 in Originalholzkiste





Pionierwein

- ♥ Mit dem Vi de Vila Gratallops kreierte Álvaro Palacios den ersten Village-Wein Spaniens. Alle Weinberge liegen in der Gemeinde Gratallops und sind teils noch im traditionellen Mischsatz bepflanzt; bodenständig, charmant und ein bisschen wild – genau wie der Ort.
- 👃 Sanfte Fülle, aromatische Tiefe, Noten von Waldbeeren und Blüten. Am Gaumen Grafit, rote Beeren, Kirsche, ein Hauch Pfeffer. Wunderschöne Spannung.
- 🍷 Wie gemacht zu dunklem Fleisch, Risotto mit saisonalen Pilzen oder geschmortem Gemüse mit Kräutern. Versteht sich bestens mit Linsen, ob warm oder kalt.

Hier entdecken



Gratallops 2022, 75 cl

Garnacha, Cariñena

Artikelnummer: 37144

CHF 49.50

statt CHF 58.50

Grandiose Einzellage

- ♥ Finca Dofi ist die Wiege von Álvaro Palacios' Priorat-Projekt. Die Trauben stammen aus einer 16 Hektar grossen Steillage in der Gemeinde Gratallops. Sie ergeben einen ungemein trinkigen Wein von betörender Eleganz und grosser Vielschichtigkeit.
- 👃 Verführt die Nase mit Waldbeeren, Minze und Lakritz. Grosse Präzision und Eleganz. Am Gaumen rotfruchtig, feingliedrig und finessenreich.
- 🍷 Sein Macher serviert ihn ganz unkompliziert zu Chorizo und Kartoffeltortilla. Perfekt auch zu Lamm, würzigen Grilladen, Kichererbsen- und Gemüsegerichten.

Jetzt verkosten



Finca Dofi 2022

Garnacha, Cariñena

Artikelnummer: 37145

75 cl **CHF 73.00** statt 86.00-
150 cl **CHF 165.00** statt 195.00-
300 cl* **CHF 335.00** statt 397.00-

* Jahrgang 2021





Das Meisterstück

- ♥ Mit diesem Wein wurde Álvaro Palacios über Nacht weltberühmt. Der L'Ermita stammt aus einem spektakulären Amphitheater mit bis zu 100-jährigen Buschreben. Die knorrigen Stöcke wurzeln im speziellen Llicorella-Schiefer des Priorat. Eine Ikone.
- 🍷 Die Essenz eines magischen Rebberges: vielschichtig, tiefgründig, unendlich fein. Sonnige Wärme trifft ungeheure Frische und Mineralität. Unvergesslich.
- 🍽️ Adelt Rinds-Tagliata mit mediterranen Kräutern, Steinpilzrisotto und Trüffelpasta. Oder Sie geniessen ihn Schluck für Schluck als Star und Solisten.

Zur Rarität



L'Ermita 2022, 75 cl

Garnacha, Cariñena

Artikelnummer: 37148

CHF 760.00

statt -CHF-899.00-



Eine Klasse für sich

- ♥ Früher flossen die Trauben dieser Lage in den Finca Dofí. Heute ergeben sie einen Einzellagenwein voller Kraft und Erdverbundenheit.
- 🍷 Würzig, saftig, geschmeidig, frisch. Feinste Tannine und mineralisches Rückgrat.
- 🍽️ Zu allem mit Röstnoten. Und sogar mit leichter Schärfe nimmt er es auf.

La Baixada 2019, 75 cl

Garnacha

Artikelnummer: 37146

CHF 144.00

statt -CHF-169.50-



Die Kraft des Schiefers

- ♥ Über 100-jährige Reben ergeben Les Aubaguetes, ein konzentriertes Gewächs von grosser Kraft, Spannung und Tiefe.
- 🍷 Dunkelfruchtig und würzig, Kräuter und Stein. Fleischig, saftig, mineralisch.
- 🍽️ Perfekt zu geschmacksintensiven Gerichten mit mediterranen Kräutern.

Les Aubaguetes 2019, 75 cl

Garnacha, Cariñena

Artikelnummer: 37147

CHF 235.00

statt -CHF-279.00-



¡SALUD!

Geschenkidee und Degustationsset



Lauter Lieblinge

♥ Mit dem weissen Plácet de Valtomelloso und dem roten Finca La Montesa Crianza sind Sie für jeden Genussmoment gerüstet – diese zwei Riojas sind einfach Everybody's Darling! Zum Verschenken oder Selbertrinken, Sie haben die Wahl.

Das Geschenkset mit 3 Flaschen à 75 cl enthält:

- 1 x Plácet de Valtomelloso
- 2 x Finca La Montesa Crianza
- 1 x Geschenkkarton

Jetzt bestellen



Palacios Geschenkset Rioja

3 x 75 cl, 1 x Geschenkkarton

Artikelnummer: 86223

CHF 74.00

statt CHF 85.60

Hier zum Set



Palacios Degustationsset: Eine genüssliche Reise

6 x 75 cl

Artikelnummer: 86458

CHF 174.90

statt CHF 210.30

Eine genüssliche Reise

♥ Das grosse Talent von Álvaro Palacios und Ricardo Pérez Palacios ist es, jedem einzelnen Wein ihre begnadete Handschrift zu verleihen, vom Einstiegstropfen bis zum Kultgewächs. Dieses Degustationsset ist der perfekte Querschnitt durch die Palacios-Welt.

Das Degustationsset enthält je 1 Flasche à 75 cl:

- Pétalos, Bierzo
- Corullón, Bierzo
- Les Terrasses, Priorat
- Camins del Priorat, Priorat
- Finca La Montesa Reserva Especial, Rioja
- Plácet de Valtomelloso, Rioja
- mit 2er-Drop-Stop-Set

MARGUITA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



Familienbetrieb, mit dem wir seit fast 30 Jahren vertrauensvoll zusammenarbeiten

Ein Familienhandwerk, das weitergegeben wird. Von ihrem Tisch auf unseren. Arbequina-Oliven auf Kataloniens Höhenlagen angebaut und gepresst, wo Generationen Saison für Saison die Art und Weise geprägt haben, wie diese Oliven gepflegt werden. Sorgfältig geerntet, oft von Hand, und dann, solange sie noch frisch sind, kaltgepresst, um ihren sanften Fruchtgeschmack und ihre zurückhaltende Tiefe zu bewahren. Perfekt geeignet zum über reife Tomaten zu träufeln, einen gegrillten Fisch damit zu verfeinern oder einfach auf einen Teller giessen und frisches Brot hineintauchen.

Frisch geerntet und sofort kaltgepresst – für besonders klare Qualität

Das Ergebnis: ein Olivenöl «extra virgin» mit einem Säuregehalt von durchwegs unter 0.4% bzw. 0.3%, ja sogar unter 0.2% welches durch ein sehr subtiles, sanft-fruchtiges Aroma besticht. Marguita Extra Virgin Olive Oil eignet sich gleichermassen für die kalte Küche sowie zum Braten oder zum Marinieren.

Erhältlich in unserem Baur au Lac Vins Online Shop:

Marguita Extra Virgin Olive Oil

50 cl

Artikelnummer: 83373500

CHF 49.00

20 cl

Artikelnummer: 83373200

CHF 29.00

Passt perfekt zu:

- Pan con Tomate
- Gambas al ajillo
- Pimientos de Padrón
- Patatas Bravas
- Albóndigas
- Almendras fritas
- Tortilla
- frischem Weissbrot und spanischem Käse



Zum flüssigen Gold



«ICH HABE VIELE LEIDENSCHAFTEN...»



Bei einem Glas Wein, lässt es sich gemütlich über so Vieles plaudern. Natürlich nicht immer nur über Wein... Auch über die Menschen, die nicht nur Winzerin und Winzer sind. Umso spannender sind solche Gespräche, wenn man sie mit unterschiedlichen Generationen führt. Deshalb haben wir Álvaro, Ricardo und Lola etwas persönlicher befragt.

Welchen Beruf hättest Du gewählt, falls Du nicht Winzerin/Winzer geworden wärst?

Álvaro: Ich wäre Torero, Stierkämpfer geworden. Aufgrund des Kontextes meiner Zeit und der starken Emotionen, die diese Kunst hervorruft.

Ricardo: Bestimmt etwas, das mit Landwirtschaft oder Natur im Allgemeinen zu tun hat. Ich verbringe gerne meine Zeit auf dem Land.

Lola: Ich habe mich neben dem Weinbau und der Önologie schon immer für die Gastronomie begeistert. Ich bin fest davon überzeugt, dass beides Hand in Hand geht.

Was darf nie in Deinem Kühlschrank fehlen?

Álvaro: Es braucht immer einen guten Bellota-Schinken aus dem Kühlraum!

Ricardo: Für mich darf Käse nie fehlen.

Lola: Guter Käse darf nie fehlen. Das liegt wahrscheinlich an meiner Zeit in Frankreich.

Welchen Wein nimmst Du mit auf eine einsame Insel?

Álvaro: Angenommen, es gäbe einen Fluss mit frischem Süßwasser, um ihn auf Temperatur zu halten, dann einen Quiñón de Valmira, 2017.

Ricardo: Bonnes Mares ist mein Lieblingsweingebiet, insbesondere die Weine von Madame Leroy.

Lola: Ganz sicher einen schön gekühlten Finca La Montesa Crianza. Das ist ein Wein, auf den man immer Lust hat.

Mit wem würdest Du gerne ein Glas Wein trinken?

Álvaro: Mit meinen Liebsten und mit humorvollen Freunden.

Ricardo: Mit meiner Mutter.

Lola: Ich liebe es, mit allen gemeinsam Wein zu trinken: Familie, Menschen, die ich liebe und die ich gerade erst kennengelernt habe.

Nenne Deine Lieblingsmusik zu einem Glas Wein?

Álvaro: Das hängt vom Moment ab. Damit ich dazu Musik höre, müssen es aber grossartige Weine sein.

Ricardo: Das hängt für mich vom Wein ab: Es gibt für jeden Moment den passenden Tropfen.

Lola: Ich habe keine bestimmte Musik, die ich mit Wein verbinde. Ich glaube, es ist der Moment, der den Wein als auch die Musik bestimmt.

Was ist Deine Leidenschaft neben dem Wein?

Álvaro: Ganz klar die Pferde und Stiere, aber auch Spaniens Landschaften und Dörfer faszinieren mich.

Ricardo: Ich habe viele Leidenschaften, aber ich würde mich für Kunst im Allgemeinen entscheiden.

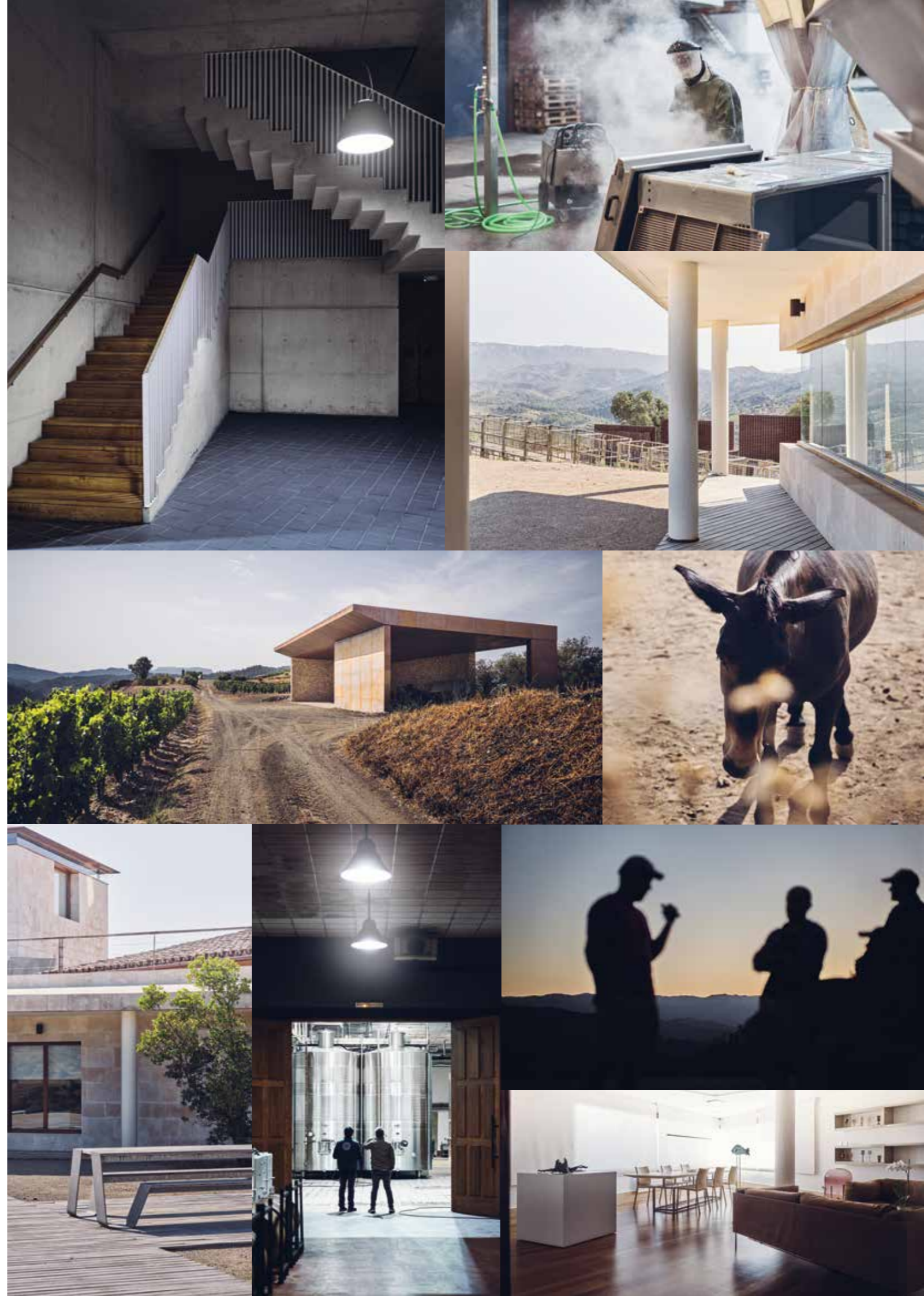
Lola: Die Gastronomie ist eine meiner grossen Leidenschaften.

Was ist der beste Rat, den Du im Leben bekommen hast?

Álvaro: Demut ist das Geheimnis des Wissens.

Ricardo: Freiheit, Gleichheit, Brüderlichkeit.

Lola: Für jedes Problem gibt es eine Lösung!

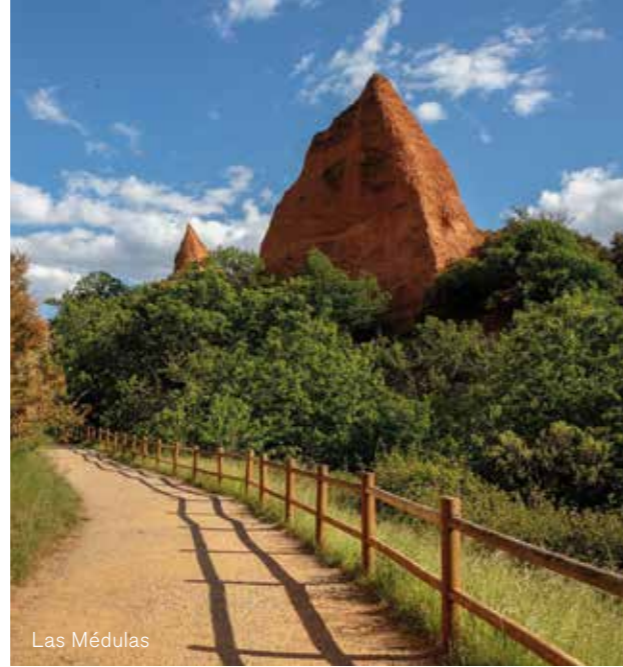


BIERZO

Ausflugsziele

Las Médulas

Beeindruckende rötliche Felsformationen, das Ergebnis römischen Goldabbaus aus der Antike; mit spannenden Wanderwegen und einer Aussichtsplattform.



Las Médulas

La Mirada

La Mirada Circular ist ein Rundwegenetz für Wanderer und Radfahrer. Die Routen führen durch eindruckliche Natur- und Kulturlandschaften und kreuzen teilweise den Jakobsweg (Camino de Santiago).

Spaziergang durch Villafranca

Mehr als ein «typisches Dorf»! Villafranca ist ein historischer Pilger-Hotspot, ein architektonisches Juwel mit mittelalterlichem Charakter sowie das Zentrum regionaler Kultur.



Villafranca

Restaurants

Restaurante Muna – León

Ein gehobenes Restaurant im Herzen der Region Bierzo. Mit kreativen Neuinterpretationen der regionalen Küche zählt es zu den führenden gastronomischen Adressen Nordspaniens. Die grosszügige Weinkarte erfüllt alle Wünsche.

Restaurante Pescadores – Sobrado

Das Restaurant überzeugt durch einfache, hochwertige Gerichte, alle frisch zubereitet. Fisch spielt hier die Hauptrolle. Ländlich, gemütlich und ein unkomplizierter Genuss – im Sommer mit Terrasse. Und die Weine natürlich aus der Region.

Restaurante Villa Mencía – Corullón

Einfachheit und Qualität stehen im Mittelpunkt. Die Küche des Bierzos spiegelt sich deutlich im Angebot wider, dazu werden ausgewählte regionale Weine serviert. Pluspunkt: Das Haus bietet auch Übernachtungsmöglichkeiten.

Hotels

Parador de la Seu D'urgell – La Seu d'Urgell

Villa Mencía – Corullón

La Moncloa de San Lazaro – Cacabelos

RIOJA

Ausflugsziele

Hauptstadt der Rioja: Logroño

Logroño, die Hauptstadt der Weinregion La Rioja, verbindet historische Architektur mit lebendiger Weinkultur. Zu den Highlights zählen die Concatedral de Santa María de la Redonda, die charmante Altstadt und die berühmte Calle Laurel, bekannt für ihre Tapas-Bars und Rioja-Weine.



Logroño, Rioja

Vivanco Museum der Weinkultur

Im malerischen Dorf Briones befindet sich das Museo Vivanco de la Cultura del Vino, eines der bedeutendsten Weinmuseen der Welt. Es widmet sich der Geschichte und Kultur des Weins und verbindet Ausstellung, Weinberge und Degustation zu einem besonderen Erlebnis.



Storchenkolonie San Miguel

Stiftskirche San Miguel

Die Stadt Alfaro ist bekannt für die beeindruckende Colegiata de San Miguel, eine der grössten Backsteinkirchen Spaniens. Besonders bemerkenswert ist auch die grosse Storchenkolonie, die auf den Türmen der Kirche nistet.

Restaurants

Morro Tango – Alfaro

Das moderne Restaurant Morro Tango liegt zentral in der Fussgängerzone von Alfaro und steht für kreative Küche mit regionalen Zutaten. Spezialitäten wie frittierte Artischocken mit Knoblauchcoulis und Schweinebacken oder hausgemachter Käsekuchen mit Erdbeersorbet werden – wie könnte es in Alfaro anders sein – von ausgewählten Rioja-Weinen begleitet.

Asador San Roque – Alfaro

Ein gemütliches Restaurant, eine rustikale Bar und sogar ein Pub vereinen sich hier unter einem Dach. Die traditionelle Rioja-Küche mit Spezialitäten wie Gemüse Eintopf, Seehecht oder gegrilltem Kaninchen wird durch die grossartigen Weine der Region perfekt ergänzt.

Hotels

Parador de Calahorra – Calahorra

Casa Grande Hotel – Grañón

Hospedería Palacio de Casafuerte – Zarratón

PRIORAT

Ausflugsziele

Küstenstadt Tarragona

Highlights dieser reich an römischer Geschichte geprägten Stadt sind die Kathedrale, historische Architektur und Museen sowie unzählige kleine Gassen. Tarragona liegt etwa eine Stunde von Gratallops entfernt.

Cartoixa de Santa Maria d'Escaladei

Die Wurzeln der Weintradition im Priorat entdecken: Im 12. Jahrhundert legten die Mönche dieses Kartäuserklosters die ersten Weinberge an. Heute bietet das Kloster einen faszinierenden Einblick in Geschichte, Kultur und Weinbau.

Hotels

Terra Dominicata – Hotel & Winery – Tarragona

Gran Hotel Mas d'en Bruno – Tarragona

Hotel Cal Llop – Gratallops



Cartoixa de Santa Maria d'Escaladei



Gassen von Gratallops

Restaurants

Restaurant Amics – Gratallops

Amics bietet moderne, hochwertige Gastronomie mit regionalen Produkten. Kreative Gerichte wie schwarzer Reis mit geräucherten Sardinen oder Lammschulter mit Trüffel laden zu einer kulinarischen Entdeckungsreise ein, bei der die Küche eng mit den Weinen des Priorat verbunden ist.

4 Molins – Cornudella de Montsant Tarragona

Vereint Tradition und Moderne in gehobener, kreativer Küche. Die Gerichte verbinden regionale Produkte aus dem Priorat mit französischen und asiatischen Einflüssen und werden von ausgewählten lokalen Weinen begleitet – ein kulinarisches Erlebnis auf höchstem Niveau.

La Morera – La Morera de Montsant

Das rustikale Restaurant La Morera mit gemütlicher Aussenterrasse liegt in der pittoresken Gemeinde La Morera de Montsant, nur einen Katzensprung von Gratallops entfernt. Dort lassen sich Spezialitäten wie Lamm, gratiniertes Stockfisch-Püree oder katalanisches Ceviche perfekt mit lokalen Weinen genießen.

Zu den Insider Tipps





TRUCHAS ESCABECHADAS

mit frischer Orangensauce

Ein Familienrezept nach Ricardo Pérez Palacios, das die heimische Küche widerspiegelt

In Castilla y León gibt es viele kalte, klare Flüsse, die ideal für Forellen sind. Deshalb zählen Forellen dort traditionell zu den häufigsten Süsswasserfischen in der regionalen Küche. Die Orangensauce verleiht dem Rezept eine moderne, mediterran inspirierte Note. In der Mittelmeerküche werden Fischgerichte häufig mit Zitrusfrüchten, wie Orange oder Zitrone, kombiniert. Die Säure der Früchte hebt den Geschmack des Fisches hervor und passt gut zu Olivenöl, wie zum Beispiel dem Margueta Extra Virgin Olive Oil.

Serviervorschlag: Vor dem Servieren stellt man die gebratenen Forellen für etwa 24 Stunden in den Kühlschrank, damit sie das Aroma der Marinade und der Sauce gut aufnehmen können.

Zuerst die Forellen säubern, gründlich waschen und gut trocken tupfen. Anschliessend etwas Weizenmehl auf einen Teller geben und die Forellen rundum damit bestäuben.

Das Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen. Forellen darin bei mittlerer Hitze beidseitig anbraten, bis sie schön goldbraun sind. Danach aus der Pfanne nehmen und kurz beiseite stellen.

Im gleichen Olivenöl nun die gepressten Knoblauchzehen und den Schnittlauch kurz andünsten. Anschliessend den Apfelessig und die Lorbeerblätter dazu geben. Danach die Marinade kräftig mit Paprika, Salz und weissem Pfeffer würzen. Alles zusammen etwa fünf Minuten bei mittlerer Hitze köcheln.

Rezept für 2 Personen

2	Forellen
60ml	Margueta Extra Virgin Olive Oil
3	Knoblauchzehen, gepresst
Bund	Schnittlauch, gehackt
2	Lorbeerblätter
20ml	Apfelessig
60g	Butter
150ml	Orangensaft, frisch gepresst
2–3 EL	Weizenmehl
etwas	Paprikapulver, edelsüss
etwas	Weisser Pfeffer
etwas	Muskatnuss, gerieben
etwas	Salz

Passt hervorragend dazu





PAELLA VALENCIANA

mit Poulet und Kaninchen à la Familia Aguilar

Valencias Aromen für Sie zu Hause

Das traditionelle Paella-Rezept stammt von Cristian Aguilar, Lagermitarbeiter bei Baur au Lac Vins. In Valencia aufgewachsen, bringt er seit zwei Jahren nicht nur sein Fachwissen, sondern auch seine Leidenschaft für die spanische Kultur in unser Weinlager ein. Für ihn steht Spanien für Familie, eindrucksvolle Landschaften, genussvolle Kulinarik und hervorragende Weine. Lassen Sie sich von diesem Rezept inspirieren und holen Sie sich eine Portion spanische Lebensfreude auf den Teller.



Cristian Aguilar
Lagermitarbeiter

Mengen-Tipp: Rechnen Sie mit etwa 100g Reis pro Person.

Passt hervorragend
zu Paella



Rezept für 4 Personen

600g	Poulet-Schenkel
400g	Kaninchenragout
300g	Grüne Bohnen
1 Dose	Weisse Bohnen
300g	Tomaten, gehackt
400g	Bomba-Reis
7 dl	Fischbouillon
3 EL	Marguita Extra Virgin Olive Oil
2 Briefchen	Safran, gemahlen
2	Knoblauchzehen, gepresst
1	Zwiebel, gehackt
etwas	Paprikapulver, edelsüss
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
½ Bund	glattblättrige Petersilie, gehackt
2	Rosmarinzwige
½	Zitrone, gepresst

Olivenöl in einer Paella-Pfanne oder einer weiten Bratpfanne erhitzen. Die Kaninchenstücke portionsweise auf beiden Seiten anbraten, anschliessend herausnehmen. Danach das Poulet ebenfalls portionsweise bei mittlerer Hitze rundum anbraten und beiseitestellen. Kaninchen und Poulet würzen, zugedeckt ruhen lassen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, die grünen Bohnen in etwa 2cm lange Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Bohnen im verbliebenen Bratfett andünsten.

Weisse Bohnen kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Zusammen mit den gehackten Tomaten zu den grünen Bohnen in die Pfanne geben. Rosmarinzwige hinzufügen und alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver gut würzen.

Den Reis begeben. Safran in der Fischbouillon auflösen, zum Reis giessen, gut umrühren und danach zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Das Pouletfleisch vom Knochen lösen und zusammen mit dem Kaninchen gleichmässig auf der Paella verteilen. Weiter zugedeckt köcheln lassen, bis der Reis al dente ist.

Zum Schluss die Petersilie grob hacken und den Saft einer halben Zitrone auspressen. Beides über die Paella geben und servieren.

¡Buen provecho!

EVENTS UND DEGUSTATIONEN



Sie sind herzlich eingeladen, an unseren zahlreichen Veranstaltungen teilzunehmen. Vom kleinen After Work Tasting bis zum Grossanlass mit Winzern organisieren wir für Sie viele interessante und spannende Weinerlebnisse.

Die allermeisten Degustationen finden in unseren Vinotheken in und um Zürich statt. Wir weisen aber auch gerne auf Events unserer Partner hin, die ein grosses Sortiment von Baur au Lac Vins führen. Wenn nichts anderes erwähnt ist, sind die Anlässe kostenlos und können ohne Voranmeldung besucht werden.



Bleiben Sie auf dem Laufenden

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 App DeguVino mit hinterlegter Weinliste publiziert.



Sommerfest – Palacios y Amigos

Freitag, 03. Juli 2026 | 15:00 bis 21:00 Uhr
Samstag, 04. Juli 2026 | 12:00 bis 18:00 Uhr

Freuen Sie sich auf spannende Weine, feurige Kulinarik von Paella bis zu Köstlichkeiten vom Feuerring-Grill und inspirierende Gespräche mit Gleichgesinnten – und auf Highlights, die diesen Anlass unvergesslich machen. Im Mittelpunkt stehen unsere Winzer des Jahres 2026/27 mit ihrer unverkennbaren Handschrift.



Degustation – Unsere Winzer des Jahres

Vinothek Hotel

Freitag, 08. Mai 2026 | 14:00 bis 18:30 Uhr
Samstag, 09. Mai 2026 | 10:00 bis 17:00 Uhr

Vinothek Regensdorf

Freitag, 05. Juni 2026 | 14:00 bis 19:30 Uhr
Samstag, 06. Juni 2026 | 11:00 bis 17:00 Uhr

Vinothek Männedorf

Freitag, 05. Juni 2026 | 14:00 bis 18:30 Uhr
Samstag, 06. Juni 2026 | 10:00 bis 17:00 Uhr



Degustation – The Art of Wine Selection im Baur au Lac

Tragen Sie sich schon den **15./16. November 2026** in Ihre Agenda ein. Wir freuen uns, Sie im Baur au Lac zu unserem grossen Weintasting mit unseren Top-Selektionen begrüssen zu dürfen.

Weitere Informationen zu den persönlich anwesenden Winzerinnen und Winzern folgen – **stay tuned!**

**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

Geschenktrogetaschen

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

Grusskartenmit 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-BlitzNutzen 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.

¡BIENVENIDOS!

Wir freuen uns darauf, Sie in unseren Vinotheken zu beraten.

**Baur au Lac Vins Regensdorf**

Adlikerstrasse 272, CH-8105 Regensdorf

Telefon +41 44 777 05 02
E-Mail regensdorf@balv.chMontag bis Freitag 09:00–18:30 Uhr
Samstag 09:00–16:00 Uhr**Baur au Lac Vins Hotel**

Börsenstrasse 27, CH-8001 Zürich

Telefon +41 44 220 50 55
E-Mail hotel@balv.chMontag bis Freitag 10:00–18:30 Uhr
Samstag 09:00–17:00 Uhr**Baur au Lac Vins
ShopVille Zürich Hauptbahnhof**

Hauptbahnhof, CH-8001 Zürich

Telefon +41 44 212 50 50
E-Mail hbzuerich@balv.chMontag bis Freitag 09:00–21:00 Uhr
Samstag und Sonntag 09:00–20:00 Uhr**Baur au Lac Vins Männedorf**

Seestrasse / Dorfgasse 46, CH-8708 Männedorf

Telefon +41 44 920 07 47
E-Mail maennedorf@balv.chDienstag bis Donnerstag 11:00–18:30 Uhr
Freitag 09:00–18:30 Uhr
Samstag 09:00–16:00 Uhr



Fontenay Kollektion

Exklusive Gartenmöbel

DAS LEBEN UNTER FREIEM HIMMEL HAT VIELE FACETTEN - ENTDECKEN SIE JETZT DIE SCHÖNSTEN IN UNSEREM NEUEN SHOWROOM ODER AUF GARPA.CH.

GARPA SHOWROOM
Seestrasse 9 | 8702 Zollikon



Antonio Metz
Stellvertretender Leiter Einkauf

«Vor fast 15 Jahren entdeckte ich die Weine der Familie Palacios vor Ort – von Rioja über Bierzo bis zum Priorat. Mittlerweile sind wir eng verbunden und pflegen eine vertrauensvolle Zusammenarbeit: Baur au Lac Vins und Palacios, zwei Familien, vereint durch die Leidenschaft für herausragende Weine.»

Sonja Kurz

Assistentin Marketing/
E-Commerce



«Noch vor meiner Zeit bei Baur au Lac Vins entdeckte ich in einer kleinen Weinbar den Camins del Priorat. Seitdem gehört er zu meinen Lieblingsweinen – umso schöner, dass sein Macher nun einer unserer Winzer des Jahres ist.»



Roger Stadelmann
Regionaler Verkaufsleiter

«Vor 25 Jahren besuchte ich einen jungen Winzer im wilden Priorat. Die stille Magie dieses Ortes, der warme Wind über den Terrassen aus dunklem Schiefer – den berühmten Llicorella-Böden – und die Überzeugung eines jungen Winzers, der fest daran glaubte, dass das Priorat zu den grossen Weinlandschaften der Welt gehört, haben mich tief beeindruckt. Seine Weine sind schlicht grossartig!»

Sina Hausammann
Grafik



«Die Vielfalt der Weinflaschen spiegelt sich in den eindrucksvollen Bildern der drei Regionen wider, die das Terroir in verschiedenen Jahreszeiten auf faszinierende Weise zeigen. Als Gestaltungs- und Genussmittel hervorragend geeignet.»

Ausgabe und Auflage

Mai 2026
8000 Exemplare

Layout

Baur au Lac Vins

Texte

Baur au Lac Vins
Britta Wiegelmann
Hanspeter Schweizer

Bilder

Baur au Lac Vins
Felix Groteloh
Fabrizio Rutishauser
Niclas Rimek

Styling

Domeisen Visual – Jeanette Domeisen
Søegaard

Location

Signau House & Garden Boutique Hotel
Baur au Lac Vins Vinothek Regensdorf
Bodegas:
Descendientes de J.Palacios,
J. Palacios Remondo, Álvaro Palacios

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

Vinotheken & Öffnungszeiten

Seite 65

Reduzierte Preise gültig vom
01. Mai 2026 bis 30. April 2027.
Es hüt solang's hüt! Bei Folgejahrgängen
sind Preis Anpassungen möglich.



Baur au Lac Vins

Adlikerstrasse 272
CH-8105 Regensdorf

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



Kofinanziert von der
Europäischen Union