



MARC ALMERT SELECTION

---

ASI Best Sommelier of the World 2019

**BAUR** *au* **LAC**  
*Vins*

Liebe Weinliebhaberinnen, liebe Weinfreunde

2022 durften wir so einiges feiern: die Eröffnung unserer neuen Filiale am Bahnhof Tiefenbrunnen, diverse spannende Neuzugänge zu unserem Wein- und Spirituosensortiment, die neue Terrasse und Lobby des Baur au Lac sowie vor allem die zurückgewonnene Reisefreiheit. Diese ermöglichte es uns, endlich wieder unsere Partnerweingüter zu besuchen und auf zahlreichen Weinmessen ihre neuen Jahrgänge sowie Projekte zu verkosten. Was für eine Freude!

In der folgenden Zusammenstellung von Weinen, die nicht nur meinen Gaumen, sondern auch mein Herz berührten, möchte ich Ihnen meine Highlights aus diesen Begegnungen und Verkostungen präsentieren und Sie vor allem dazu einladen, Ihre eigenen Weinerlebnisse zu bereichern und Neues zu probieren!

Ein Thema, das mir besonders am Herzen liegt, sind autochthone Rebsorten. Haben Sie schon mal Arneis oder Mencía probiert? Falls nicht, finden Sie meine Tipps auf den Seiten 7 und 19.

Eine Besonderheit, die ich am Portfolio von Baur au Lac Vins speziell schätze, sind die Persönlichkeiten hinter den Weinen, die wir Ihnen einschenken dürfen. Viele der Weingüter, die wir Ihnen hier vorstellen, sind schon länger Partner von uns, als ich lebe! Dazu zählen: Clouet, Le Bèrne, Bandeiras, Figuero, Conterno, Remoissenet. Ich möchte Ihnen deshalb einen Einblick in diese immer seltener werdende Art der Zusammenarbeit zwischen Familienunternehmen geben und Sie mit auf eine Reise nehmen.

Oft werde ich gefragt, welches denn meine Wein-Highlights des Jahres gewesen seien. Die meisten erwarten dann Erzählungen über jahrzehntelang gereifte Weine, von denen nur wenige Flaschen existieren. Ehrlich gesagt begeistern mich aber eher Momente, in denen direkt klar wird: «Diesen Wein müssen wir ins Sortiment aufnehmen, er wird ein Highlight für alle Weingenießer:innen in der Schweiz werden!» Dies gilt vor allem dann, wenn es sich um einen Wein handelt, den viele noch gar nicht kennen. Ich hoffe sehr, dass wir Ihnen auf den folgenden Seiten neue Tropfen wie zum Beispiel den «Communion» auf Seite 17 schmackhaft machen können.

Ich freue mich auf viele gemeinsame Verkostungen, geschätzte Kundinnen und Kunden, und werde Sie gerne via LinkedIn, Newsletter, Instagram und Facebook auf dem Laufenden darüber halten, was unser Team und ich so treiben, um sicherzustellen, dass Sie jederzeit spannenden und genussvollen Rebensaft im Glas haben.

Herzlichst, Ihr



Marc Almert  
Chef Sommelier | Mitglied der Geschäftsleitung



### THE V6 EXPERIENCE

«Der geht ab wie eine Rakete!» Dieser Kommentar stand Pate, als es um die Namensgebung für diese Cuvée von Jean-François Clouet ging. Das seit 1741 familiengeführte Weingut in der Grand-Cru-Gemeinde Bouzy ist Pinot-Noir-Spezialist. Bei diesem Wein spricht Jean-François von einer «Experience», die Pinot nach sechs Jahren auf der Hefe bietet. Und diese Erfahrung hat es wahrlich in sich: feine Perlage, opulente Brioche- und Apfelaromatik, gepaart mit zitrischer Frische, dazu ein äusserst langer Nachhall. Bitte, bitte nicht als Aperitif servieren, das wäre zu schade – dieser grandiose Wein begleitet auch ein ganzes Menü, vor allem wenn man ihm ein Weisswein- oder gar ein Burgunderglas zum Atmen gibt!

**The V6 Experience brut**  
André Clouet / Jean François Clouet, Champagne, Frankreich  
(Pinot Noir)

60197 / 75 cl / CHF 58.00





**BRUNO RIESLING DRY**

«Ich bin ene kölsche Jung.» Diese durch Willy Millowitsch berühmte Liedzeile beschreibt sowohl «Bruno» als auch mich. In meiner Heimat Köln entdeckte ich während der Ausbildung zum Hotelfachmann die Liebe zum Wein, notabene auch zum Riesling. Und schon damals schenkte ich gerne Weine des historischen Karthäuserhofs – des achtältesten Weinguts der Welt – aus. Das Team des Karthäuserhofs hat nun «Bruno» geschaffen, benannt nach Bruno von Köln, dem Gründer des Kartäuserordens. Dieser gefährlich süffige Riesling mit seinem betörenden Frucht-Säure-Spiel lässt einen mühelos in die rheinländische Leichtigkeit eintauchen. Die Flasche wird rasend schnell leer sein – garantiert!

**Bruno Riesling Dry 2021**  
Karthäuserhof, Ruwer, Deutschland

15162 / 75 cl / CHF 18.90





### ARNEIS DELLE LANGHE

Als Lernender fuhr ich mit meinem Vater einst ins Piemont. Die Chefsommelière meines Ausbildungsjahrgangs versorgte uns im Vorfeld mit Tipps zu eindrucklichen Weingütern, die auf Nebbiolo, die wohl edelste Traube des Piemont (siehe z.B. den La Ginestra auf Seite 31), setzten. Die Reise fand jedoch im Hochsommer statt, und entsprechend gelüstete es uns auch nach Weisswein. Cortese konnte uns nur bedingt begeistern, doch Arneis hat es uns allen direkt angetan. Stets erfrischend, geprägt von Kräuternoten und am Gaumen sehr strukturiert und balanciert, ergibt diese Traube von den Ufern des Roero einen betörenden Weisswein. Mit Alessandro Locatelli von Rocche Costamagnaarbeiten wir von Baur au Lac Vins nun schon über drei Jahrzehnte zusammen, und wer diesen Arneis oder seine Roten kostet, wird schnell verstehen, weshalb.

**Arneis delle Langhe 2021**   
Rocche Costamagna, Piemont, Italien

12038 / 75 cl / CHF 19.50





### SAINT-SAPHORIN LIGNE PRESTIGE

Chasselas und Fondue – das funktioniert garantiert. Doch haben Sie schon mal Chasselas aus dem Waadtland zu Salaten, leichten Fischgerichten, Vegetarischem oder einfach so als Apéro probiert? Dies klappt für mich immer dann besonders gut, wenn man eine salzige Mineralität spürt und der Wein einen hohen Trinkfluss hat. Entsprechend begeistert mich unser neu gestalteter Saint-Saphorin der Ligne Prestige des langjährigen Partnerweinguts Dizerens. Er ist für mich perfekt für unkomplizierten Trinkgenuss und den Start in einen geselligen Abend mit leichten Speisen.

**Saint-Saphorin Ligne Prestige 2021**   
J. & M. Dizerens, Waadt, Schweiz  
(Chasselas)

10046 / 70 cl / CHF 19.70





### WEISSBURGUNDER VERENA

Die Rebsorten der Burgunderfamilie werden in der Wahrnehmung oft von Chardonnay und Pinot Noir dominiert. Doch auch weitere Familienmitglieder bieten die Basis für extrem spannende Weine. Mir persönlich ist zum Beispiel schleierhaft, weshalb Weissburgunder aka Pinot Bianco bei vielen immer noch ein Schattendasein fristet... Diese Rebsorte ist nicht nur als Grundwein für Schaumweine sehr spannend, sondern vor allem auch für trockene Weine – insbesondere aus eher milden Regionen wie dem Südtirol! Was Stephanie und Jakob hier ins Glas zaubern, ist wahrlich beeindruckend: einen Wein, benannt nach der 1957 geborenen Mutter Verena, der durch seine Cremigkeit, reife gelbe Fruchtaromen sowie seine Mineralität am Gaumen sofort überzeugt... Leichte Fischgerichte mit cremigen Saucen? Bring 'em on! 😊

**Weissburgunder Verena 2020**   
Nicolussi-Leck, Alto Adige, Italien

12088 / 75 cl / CHF 24.80





## SANCERRE CHÊNE MARCHAND

Sancerre kennt jeder, Sauvignon Blanc natürlich auch. Aber Einzellagen-Sauvignon-Blanc aus Sancerre, der im grossen Holzfass mit intensivem Hefekontakt reift – sprich so gemacht wird wie grosse Weissweine aus dem Burgund –, wer kennt das denn?! Um sich damit vertraut zu machen, lohnt es sich, eine Flasche aus der Lage Chêne Marchand der Familien Fargette et Guillerault zu öffnen. Jede Flasche trägt ein eigenes, einzigartiges Etikett. Im Glas treten einem viele Aromen entgegen, die an weissen Bordeaux erinnern – jedoch gepaart mit der für Sancerre typischen Säure, Mineralität und Leichtigkeit. Wenn dann noch Garnelen oder anderes Seafood mit intensiven Saucen auf den Tisch kommen, fühlt man sich fast wie Gott in Frankreich ...

**Sancerre Chêne Marchand 2019/2020**  
S. Fargette & G. Guillerault, Loire, Frankreich  
(Sauvignon Blanc)

11217 / 75 cl / CHF 39.80





## ROSATO CERASUOLO LE MURATE

Montepulciano kennen wir alle als leichten Rotwein zu Pizza und Pasta. Aber schon mal als Rosé probiert? Die Säure ist da, die pralle Kirsch- und Himbeerfrucht, aber auch viele florale Noten sowie eine bezaubernde Leichtigkeit am Gaumen. Mit diesem Wein können Sie jeden begeistern, der nach Ciel de Perdrix und Provence auf Entdeckungsreise ist. Elena und Alessandro Nicodemi sind Garanten für unkomplizierte Weine mit hohem Trinkgenuss – und das zu begeisternden Preisen. Ein Wein, der Lust auf laue Sommerabende auf Terrassen, Booten und am Poolrand macht ...

PS: Die Nicodemis können nicht nur Wein, auch ihr Olivenöl ist gerade für mediterrane Salate perfekt!



**Rosato Cerasuolo Le Murate 2020/2021**   
Fattoria Nicodemi, Montepulciano d'Abruzzo, Italien  
(Montepulciano)

35018 / 75 cl / **CHF 13.50**





## CHÂTEAU LA COMMUNION

Bei Baur au Lac Vins suchen wir permanent nach neuen, begeisternden Weinen für unsere Kundinnen und Kunden. Eine wichtige Rolle spielt dabei ein internes Verkostungspanel, das sehr wählerisch ist und nur wenige neue Weine ins Sortiment aufnimmt. Umso schöner sind die Momente, wenn wir uns im Panel alle anschauen und jedem klar ist: Das, was wir hier im Glas haben, MUSS ins Sortiment! So ist es uns letztes Jahr mit dem Château La Communion ergangen. Das neue Projekt unseres langjährigen Partners Moulin Haut-Laroque ist ein Château im klassischen Stil, sprich, die Reben umgeben das Gutsgebäude. Ein reinsortiger Merlot, der schon in der Jugend enorm zugänglich ist und nebst feiner Frucht auch eine balancierte Struktur und grosse Trinkfreude aufweist. Perfekt als Feierabendwein oder für grössere Feste – denn so ein Preis-Genuss-Verhältnis findet man im Bordeaux höchst selten.

### La Communion 2019

Château La Communion, Fronsac, Bordeaux, Frankreich  
(Merlot)

25604 / 75 cl / CHF 17.90





## CASTRO VENTOSA VALTUILLE

Ein Thema, das mich besonders fasziniert, ist das der autochthonen Rebsorten. Damit meint man Traubenarten, die man nur in bestimmten Gebieten findet, da sie sich ideal dem dortigen Klima und Terroir angepasst haben. Bierzo, eine Rotweinsappellation im Nordwesten Spaniens, verfügt zum Beispiel über die Mencía, die nur in wenigen Gegenden der Iberischen Halbinsel gedeiht. Ich beschreibe Mencía gerne als «Pinot mit viel Druck und Würze», denn die Struktur ist durchaus mit Pinot vergleichbar, doch vor allem am Gaumen kommen dann deutlich mehr Pfeffer und Kräuterwürze zum Tragen. Der Flying Winemaker Raúl Pérez vermittelt auf seinem Familienweingut einen tollen Einstieg in diese besondere Traube, die auf jedem Grillfest zu überraschen vermag.

**Castro Ventosa Valtuille 2019**   
Castro Ventosa, Bierzo, Spanien  
(Mencía, Alicante Bouschet)

37140 / 75 cl / CHF 16.00





## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Weinmessen: Das klingt nach Spannung und Genuss. In Wirklichkeit sind das aber meist recht nüchterne, hektische Tage, an denen man von einem Termin zum anderen hetzt. Umso schöner sind dann jene Momente, während deren man mit Winzern ins Gespräch kommt und das Glas vor einem um richtig viel Aufmerksamkeit bittet. So erging es mir auf der letzten Vinitaly in Verona am Stand von Le Bèrre, als wir mit der Familie Natalini plauderten und ich mir mit diesem Prugnolo Gentile im Glas dachte: «WOW, warum hast du so was so lange nicht mehr aufgemacht?» Mein Vorsatz für 2023: mehr Vino Nobile di Montepulciano trinken, denn dessen Rotfrucht, Pfefferwürze und animierender Trinkfluss machen sowohl alleine als auch zur unkomplizierten Aufschnittplatte bella figura.

### Vino Nobile di Montepulciano 2019

Podere Le Bèrre, Toskana, Italien  
(Prugnolo Gentile)

35180 / 75 cl / **CHF 28.30**  
35180 / 37.5 cl / **CHF 16.50**





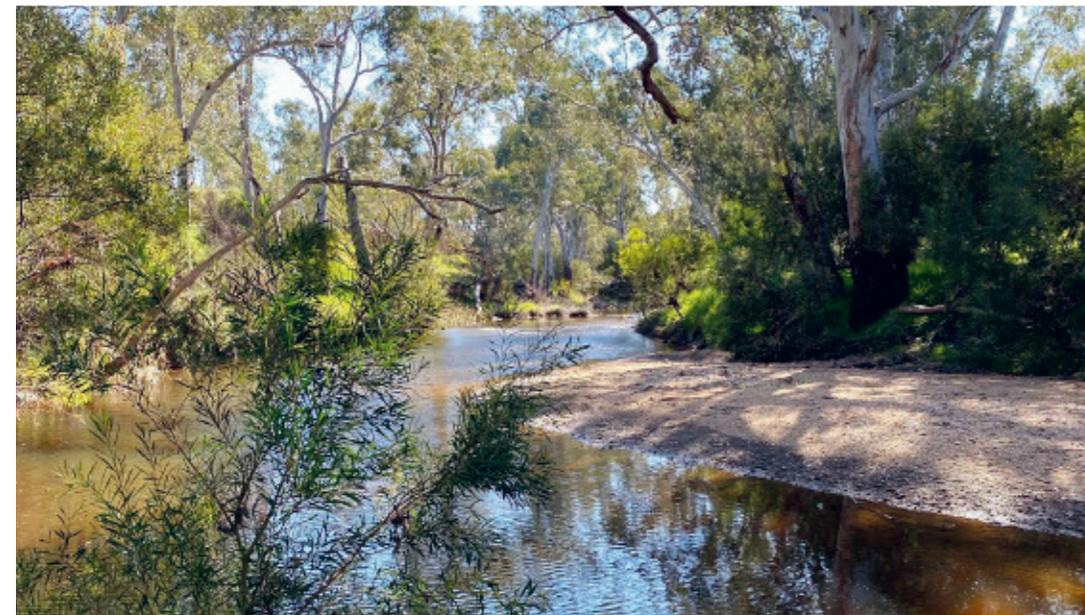
## PASSAGEM RESERVA

Es gibt nur wenige Regionen in der Weinwelt, von denen so viele Profis schwärmen, wie das Douro-Tal. Die älteste geschützte Weinregion der Welt zieht mit ihren Schieferhängen und zahlreichen Flusskurven jeden in Bann, der den Weg von Porto taleinwärts nimmt – so wie ich es letztes Jahr im Sommerurlaub getan habe. 😊 War die Region lange Zeit nur für aufgespritzte Weine bekannt, zählen ihre trockenen Weine inzwischen zu den nicht mehr wirklich geheimen Tipps. Die Familie Bergqvist «unserer» Quinta de la Rosa hat sich zusammen mit Kellermeister Jorge Moreira mit Quinta das Bandeiras ein zweites Standbein im Douro Superior aufgebaut. Der Reserva ist ein Blend aus zweierlei Tourigas sowie etwas Sousão, der im Glas viel Schwarzkirsche, Pflaumen und beschwingte Saftigkeit mitbringt. Eine echte Entdeckung!

**Passagem Reserva 2018**   
 Quinta das Bandeiras, Douro, Portugal  
 (Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão)

39021 / 75 cl / CHF 31.50





## SPRINGFLAT SHIRAZ

Meine erste Reise ausserhalb europäischer Gefilde führte mich im Rahmen eines Jungsommelier-Wettbewerbs nach Down Under. Bis dahin war australischer Shiraz für mich vor allem «alkoholischer, marmeladiger Wein mit einem Potpourri von Aromen». Vor Ort wurde ich dann eines Besseren belehrt und war schnell eingenommen von der Vielzahl der Stile und der beeindruckenden Balance. Ein Gebiet, das immer wieder besonders heraussticht, ist Heathcote im Bundesstaat Victoria. Die Shiraz von dort sind eher «Syrah», so auch der Springflat des Wild Duck Creek Estate. Seine Fülle im Gaumen begleitet eine seidige Eleganz, zartes Tannin und ein konzentriertes Aroma roter Beeren. Nicht nur zu «wilden Enten», sondern auch zu anderen leicht würzigen Fleischgerichten ein Gedicht.

**Springflat Shiraz 2019/2020**  
Wild Duck Creek, Victoria, Australien

52031 / 75 cl / CHF 49.00/49.50





## MILAGROS DE FIGUERO

Wenn die Familie Figuero und das Baur au Lac Vins-Team zusammentreffen, liegen wir uns immer in den Armen, so innig ist die Zusammenarbeit über die letzten Jahrzehnte geworden. Entsprechend freut und ehrt es mich, Ihnen den «Milagros» empfehlen zu dürfen. Von diesem nach Antonios Mutter benannten Wein werden jährlich nur 7000 Flaschen gekeltert, und er wird wie alle Figuero-Weine in La Horra biologisch angebaut. Die Rose auf dem Etikett spiegelt den Wein wider, Antonio beschreibt ihn stets als «elegant mit enormer Komplexität». Ein erdiger Tempranillo, der zwar bereits jung karaffiert Spass macht, nach etwas Flaschenreife aber so richtig Freude bereitet. Salud!

**Milagros de Figuero 2018/2019**  
García Figuero, Ribera del Duero, Spanien  
(Tempranillo)

37058 / 75 cl / CHF 69.80





## BEAUNE-TEURONS PREMIER CRU

Meine erste Reise ins Burgund führte mich vor Jahren nach Beaune in die historischen Keller der Domaine Remoissenet. Diese wird inzwischen vom charismatischen Pierre-Antoine Rovani geführt, der gemeinsam mit Önologin Claudie Jobard sowohl eigenes als auch zugekauftes Traubengut verarbeitet. Eine Stärke der Domaine ist, dass sie in zahlreichen Gemeinden und Lagen des Burgunds Parzellen hat und so in allen ihren Weinen stets die Typizität der jeweiligen Herkunft mit dem hauseigenen, zugänglichen Stil vereinen kann. Die in Beaune gelegene Premier-Cru-Lage Teurons ist hierfür ein Paradebeispiel: viel Rotfrucht, viel Pfefferwürze, belebende Säure und ein langanhaltendes, vielschichtiges Finish. Ein sehr eleganter Vertreter des Burgunds, sei es, um beim Genuss seinen Gedanken nachzuhängen, oder auch als Begleiter für edle Geflügelgerichte oder auch zur traditionellen Landküche.

**Beaune-Teurons Premier Cru 2020**  
Remoissenet Père & Fils, Burgund, Frankreich  
(Pinot Noir)

27332 / 75 cl / CHF 79.50





2012

PARKER  
94  
PUNKTE

2013

PARKER  
95  
PUNKTE

## BAROLO RISERVA LA GINESTRA SPECIAL EDITION

Barolo: Piemont. Trüffel. Nebbiolo. Woran denken Sie als Erstes, wenn jemand «Barolo» sagt? Für mich ist es ein Mix aus dem Obenstehenden. Doch ich denke auch an Begegnungen mit Giorgio Conterno, einem Winzer, der stets ein Lächeln auf den Lippen hat. Seine Spitzenlage La Ginestra, liegt in der Gemeinde Monforte d'Alba. Ihr widmet er seine Special Edition, die nur in den besten Jahren erscheint und der stets lange Jahre im Holzfass vorausgehen. Typisch Nebbiolo, hat sie ein kerniges Tannin, brennt aber nach etwas Belüftung ein wahres Feuerwerk an Aromen wie sautierten Pilzen, Waldboden, reifen Erdbeeren und Amarenakirschen sowie auch einen leisen Hauch von Vanille ab. Übrigens: Der Wein passt hervorragend zu Gerichten mit Trüffeln... aber auch zu Wild, Gebratenem und allem mit Pilzen oder anderen erdigen Aromen wie zum Beispiel Mangold.

**Barolo Riserva La Ginestra Special Edition 2012/2013**  
Paolo Conterno, Piemont, Italien   
(Nebbiolo)

35046 / 75 cl / **CHF 160.00**  
35046 / 150 cl / **CHF 335.00**





## MOSCATO D'ASTI BARISÉL

Als Sommelier führt man manche Weine, von denen man weiss, dass sie selten im Restaurant bestellt werden. Man weiss aber auch, dass dies Weine sind, die jeden, dem man sie serviert, entzücken und begeistern. Moscato d'Asti ist so ein Wein. Im Schatten grosser Süssweine stehend, wird er oft übersehen. Doch ist er mal im Glas, kommt man mit dem Nachschenken gar nicht mehr hinterher: geringer Alkoholgehalt, betörende Fruchtsüsse, animierende Kohlensäure, das Ganze unkompliziert mit Schraubverschluss. Ein toller Begleiter zu Desserts mit Zitrusfrüchten, aber auch als überraschender Aperitif im Sommer ein gern getrunkenen Geheimtipp. Erst recht aus wCanelli, einer der Spitzenregionen der Appellation Asti.

**Moscato d'Asti Barisél 2021/2022**  
Cascina Barisél / Franco Penna, Piemont, Italien  
(Moscato Bianco)

12009 / 75 cl / CHF 18.80



## UNGEWÖHNLICH UND BESONDERS



### Marc Almert Selection Ungewöhnlich und Besonders

86436 / CHF 146.80

Champagner, Sauvignon Blanc, Shiraz. So weit, so bekannt. Doch schon mal eine Rakete aus Bouzy, einen im Holz ausgebauten Sancerre oder einen Shiraz aus Heathcote im Glas gehabt? Dieses Set soll überraschen, innerhalb vertrauter Gefilde neue Horizonte aufzeigen und vor allem eins – Spass machen! Pinot-Spezialist André Clouet brilliert mit dem V6, der nach sechs Jahren Flaschenreife enorme Komplexität mitbringt. Der Sancerre stammt aus einer kieseligen Einzellage und wird auf der Hefe im Holzfass ausgebaut, was ihm mehr Fülle verleiht. Und Heathcote in Victoria hat deutlich mehr Frische und Eleganz im Glas als Shiraz aus Barossa. Guten Genuss!

Das Degustationspaket beinhaltet je 1 Flasche (75 cl):

#### Springflat Shiraz

Wild Duck Creek, Victoria, Australien

#### Sancerre Chêne Marchand

S. Fargette & G. Guillerault, Loire, Frankreich

#### The V6 Experience brut

André Clouet, Champagne, Frankreich

Weitere Tastingpakete siehe [bauraulacvins.ch](http://bauraulacvins.ch) → Marc Almert Selection

Für Tastings konsultieren Sie [bauraulacvins.ch/events](http://bauraulacvins.ch/events) und abonnieren Sie unseren Newsletter.



## GROSSER WEINGENUSS FÜR WENIG GELD



### Marc Almert Selection Grosser Weingenuss für wenig Geld

86437 / CHF 104.60

Getreu dem Motto, «Man braucht nicht nur Weekend-Weine, sondern auch für unter der Woche», haben wir hier ein spannendes Sextett zusammengestellt, welches das Portemonnaie schon. Zum Auftakt haben wir einen knackigen Riesling von der Ruwer sowie einen Arneis. Als Rote ein Mencía aus Bierzo sowie ein süffiger Merlot aus Fronsac im Bordeaux. Fruchtbomben sind sowohl der Rosato, als auch der Moscato d'Asti, der wahlweise zum Dessert oder auch zum Aperitif ausgeschenkt werden kann. Alles Weine, bei denen man schnell das zweite Glas einschenkt – probieren Sie es aus!

Das Degustationspaket beinhaltet je 1 Flasche (75 cl):

#### Moscato d'Asti Barisé

Cascina Barisé / Franco Penna, Piemont, Italien

#### Bruno Riesling Dry

Karthäuserhof, Ruwer, Deutschland

#### Arneis delle Langhe

Rocche Costamagna, Piemont, Italien

#### Rosato Cerasuolo Le Murate

Fattoria Nicodemi, Montepulciano d'Abruzzo, Italien

#### Castro Ventosa Valtuille

Castro Ventosa, Bierzo, Spanien

#### La Communion

Château La Communion, Fronsac, Bordeaux, Frankreich

Weitere Tastingpakete siehe [bauraulacvins.ch](http://bauraulacvins.ch) → Marc Almert Selection

Für Tastings konsultieren Sie [bauraulacvins.ch/events](http://bauraulacvins.ch/events) und abonnieren Sie unseren Newsletter.



Sie finden die gesamte Marc Almert Selection in unseren fünf Filialen:  
 Regensdorf – Zürich – Zürich ShopVille – Tiefenbrunnen und Männedorf



 Vegan

Die Bilder wurden uns freundlicherweise von den Produzenten zur Verfügung gestellt.

Bildrecht Titelbild und Vorteilsbon: Anna Stöcher

Es hât solang's hât! Bei Folgejahrgängen sind Preiserhöhungen zu erwarten.

## IHR MASSGESCHNEIDERTES (ONLINE) TASTING



Sie suchen ein ungewöhnliches live Event oder online Tasting für Ihre Geschäftspartner, Vereinsmitglieder, Freundinnen oder Mitarbeitende? Gerne beraten wir Sie individuell. Ihr Wunschthema kann von mir oder einem anderen Sommelier auf Deutsch, Englisch oder Französisch unterhaltsam und lehrreich präsentiert werden; ganz gleich wo Ihre Degustation stattfinden soll.

Kontaktieren Sie mich hier für gerne!  
 E-Mail: [marc.almert@balv.ch](mailto:marc.almert@balv.ch)  
 Telefon: 044 777 05 09



## BAUR AU LAC VINS – VINOHEK TIEFENBRUNNEN

Kennen Sie schon unsere jüngste Vinothek? Tiefenbrunnen befindet sich an der Zürcher Stadtgrenze zu Zollikon, im 1. Obergeschoss, oberhalb der Autop Waschstrasse. In unserer grossräumigen Filiale mit Blick auf den See erwartet Sie eine grosse Auswahl an internationalen Weinen und Schaumweinen für jedes Budget, Edelspirituosen und eine exklusive Auswahl an Raritäten sowie:

- Persönliche Weinberatung
- Gekühlte Weine und Schaumweine
- Bio-, biodynamische und vegane Weine
- Individueller Geschenkeservice / Körbe und Sets / Weinabonnements
- Versandservice (innerhalb CH und FL)
- Degustationen und Events in besonderem Ambiente
- Degustation von Weinen (Coravin)
- Nur 3 Gehminuten vom Bahnhof Tiefenbrunnen entfernt
- Parkplätze vorhanden

Susanne Strasser, Geschäftsführerin Filiale Tiefenbrunnen und ihr Team freuen sich auf Ihren Besuch!

Baur au Lac Vins Vinothek  
 1. Obergeschoss  
 Bellerivestrasse 263  
 8008 Zürich  
 Telefon 044 777 05 90  
[tiefenbrunnen@balv.ch](mailto:tiefenbrunnen@balv.ch)

## MARC ALMERT SELECTIONS-MOMENTE: THE MAKING OF 2022

Eindrückliche Momente mit der Baur-au-Lac-Vins-Familie, die auch sicherlich Sie begeistern werden! Folgen Sie uns auch dieses Jahr wieder virtuell zu neuen, spannenden Drehorten in der Schweiz! Wir freuen uns, Sie auf weitere Reisen mitzunehmen. Schauen Sie bei YouTube vorbei!



# BESTELLFORMULAR MARC ALMERT SELECTION

Art.-Nr.	Artikel	Einheit	Jahrgang	Preis CHF inkl. MwSt.	Anzahl Fl.
60197	V6 Experience brut, André Clouet, Champagne	75 cl	NV	58.00	
15162	Bruno Riesling Dry, Karthäuserhof, Ruwer	75 cl	2021	18.90	
12038	Arneis delle Langhe, Rocche Costamagna, Piemont	75 cl	2021	19.50	
10046	Saint-Saphorin Ligne Prestige, J.&M. Dizerens, Waadt	70 cl	2021	19.70	
12088	Weissburgunder Verena, Nicolussi-Leck, Alto Adige	75 cl	2020	24.80	
11217	Sancerre Chêne Marchand, G.&J. Guillerault, Loire	75 cl	2019/20	39.80	
35018	Rosato Cerasuolo Le Murate, Fattoria Nicodemi, Abruzzan	75 cl	2020/21	13.50	
25604	La Communion, Château La Communion, Fronsac, Bordeaux	75 cl	2019	17.90	
37140	Castro Ventosa Valtuille, Castro Ventosa, Bierzo	75 cl	2019	16.00	
35180	Vino Nobile di Montepulciano, Podere Le Berne, Toskana	75 cl	2019	28.30	
39021	Passagem Reserva, Quinta das Banderas, Douro	37,5 cl	2019	16.50	
52031	Shiraz Springfiat, Wild Duck Creek, Victoria	75 cl	2018	31.50	
37058	Milagros de Figuero, Garcia Figuero, Ribera del Duero	75 cl	2019	49.00	
27332	Beaune Teurons, Remoissenet, Burgund	75 cl	2020	49.50	
35046	Barolo Riserva La Ginestra Special E., Paolo Conterno, Piemont	75 cl	2012/13	160.00	
12009	Moscato d'Asti Barisé, Cascina Barisé, Piemont	150 cl	2013	335.00	
86436	Marc Almert Selection: Ungewöhnlich und Besonders	75 cl	2021/22	18.80	
86437	Marc Almert Selection: Grosser Weingenuuss für wenig Geld	3 Fl. à 75 cl		146.80	
83183	Olivenöl Extravergine, Fattoria Nicodemi, Abruzzan	6 Fl. à 75 cl		104.60	
		50 cl		26.50	

Firma Kunden-Nr.

Name Vorname

Strasse PLZ/Ort

Geburtsdatum E-Mail

Telefon Mobile

Liefertermin

Datum Unterschrift

Baur au Lac Vins, Adlikerstrasse 272, 8105 Regensdorf, Telefon +41 44 777 05 05, Fax +41 44 777 05 03, bauraulacvins.ch, bestellungen@balv.ch

## Konditionen

Bei En-bloc-Lieferungen für Privat- und Firmenkunden ab CHF 200.– Warenwert erfolgt die Lieferung gratis. Bei allen anderen Sendungen gehen die Kosten zu Lasten des Käufers. Preise in CHF, inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer.

## Wertrabatt auf Warenwert

Bei En-bloc-Lieferungen gewähren wir folgende Wertrabatte:  
ab CHF 2000.– 2%, ab CHF 3000.– 3%, ab CHF 4000.– 4%,  
ab CHF 5000.– 5%



GAS/ECR/ICR

nicht frankieren  
ne pas affranchir  
non affrancare

50129115  
000006

DIE POST

Baur au Lac Vins  
Adlikerstrasse 272  
8105 Regensdorf



Follow me on social media

**Baur au Lac Vins**  
Adlikerstrasse 272  
8105 Regensdorf

Telefon +41 44 777 05 05  
Fax +41 44 777 05 03

bestellungen@balv.ch  
bauraulacvins.ch