



THE ART OF *Wine* SELECTION

Weingut des Jahres 2024/2025
Bodega Ribas – Mallorca, Spanien



Weingut des Jahres 2024/2025

BODEGA RIBAS – MALLORCA, SPANIEN

Kaum zu glauben: Wenn wir Ihnen heute die Bodega Ribas als unser Weingut des Jahres vorstellen, geschieht das sage und schreibe 313 Jahre nach der Gründung des Betriebs. **1711** erbaute Pedro Ribas de Cabrera eine Kellerei am Fusse der Sierra de Tramuntana im Nordwesten Mallorcas. Heute, **zehn Generationen** später, erzeugt die Familie dort immer noch Wein. Das macht Ribas zum **ältesten Weingut der Insel**.

Ganz ehrlich: Hier möchte man auch Rebe sein! **2700 Sonnenstunden** pro Jahr, dazu die **leichte Brise** des Embat, eines Meerwinds, der für Frische in den Trauben sorgt, sowie **ökologisch bewirtschaftete Weinberge** – kein Wunder, kommen dabei so hinreissende Weine heraus.

Was wir an den Tropfen der Bodega Ribas lieben? Ihre **mediterrane Seele**. Es sind Weine voller Frucht, Saft und Fülle, herrliche Speisebegleiter, die mühelos **Eleganz und Trinkigkeit** vereinen. In den Hauptrollen findet man stets heimische, also **autochthone Rebsorten**. Vor allem den **Mantonegro**. Lange Zeit galt er als nicht spitzenweintauglich – was für ein Irrtum! Die Familie Ribas kitzelt nicht nur konsequent das Beste aus dieser roten Traube heraus, sie zeigt auch, wie viele Gesichter der Mantonegro haben kann: **charmant, würzig, samtig, kraftvoll, subtil**.

Blättern Sie um und finden Sie Ihren persönlichen Favoriten. Oder bestellen Sie das Ribas Degustationsset auf Seite 25. Versprochen, es lohnt sich!

**Für spontane Apéros, Picknicks,
Bootsfahrten oder Ihr Znacht:**

In all unseren Filialen halten wir für Sie
eine vielfältige Auswahl an **gekühlten
Weinen** bereit.

Legende:

 Bio/biodynamisch zertifiziert

Bestellbüro: Montag bis Freitag

7:30–17:00 Uhr

Telefon +41 44 777 05 05

Online-Bestellungen: bauraulacvins.ch

**Hier erfahren Sie alles über
die Tugenia**



Apropos Bootsfahrten:

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

Reduzierte Preise gültig vom **1. Mai 2024 bis 30. April 2025.**

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

ÜBER DAS WEINGUT RIBAS

Das mediterrane Klima	5
Die Architektur des Weines	5
Volle Qualität aus dem Barriqueraum	5
Familie Ribas	7
Besuchen Sie die Bodega auf der Baleareninsel	9

LINIE RIBAS

Ribas blanc	11
Ribas rosat	13
Ribas negre	15

LINIE SIÓ

Sió blanc	17
Sió negre	19

DESCONFÍO

Desconfío de la gente que no bebe	21
-----------------------------------	----

RIBAS DE CABRERA

Ribas de Cabrera	23
------------------	----

GESCHENKIDEEN

Degustationsset Ribas	25
Geschenkset Weingut des Jahres Ribas	27

INSIDER INSEL TIPPS

Restaurants	29
Bars	29
Buchten und Strände	31

GUT ZU WISSEN

Events und Degustationen	32
Baur au Lac Vins-Filialen	33
Geschenkverpackungen und Versand	34





DAS MEDITERRANE KLIMA

Die Insellage und die Einbettung in einen Schwemmlandboden mit Kies- und Geröllbedeckung auf 120 Meter über dem Meeresspiegel machen diese Weinlage einzigartig. Die 49 Hektaren Rebfläche werden nach traditionellen und ökologischen Grundsätzen bewirtschaftet. Der Ausdruck der lokalen Rebsorten wie Mantonegro und Prensai Blanc wird durch dieses einzigartige Terroir beeinflusst.



DIE ARCHITEKTUR DES WEINES

Mit der Absicht, das Weingut zu modernisieren, um die Produktion zu verbessern, wurde 2019 ein neues, vom spanischen Architekturbüro Rafael Moneo entworfenes Gebäude errichtet. Das mehr als 800 m² grosse Gebäude ist auf drei Stockwerke verteilt, von denen zwei unterirdisch liegen.



VOLLE QUALITÄT AUS DEM BARRIQUERAUM

Der Barricquero liegt vollständig unterirdisch, um die besten Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen für den Ausbau des Weines zu erreichen. Der dazugehörige Verkostungsraum gibt den Blick frei auf den Barricquero – er ist ein Aussichtspunkt, um den Lauf der Zeit zu beobachten.





Die Önologen Araceli und Javier Servera Ribas und rechts, ihre Mutter María Antonia, Präsidentin und derzeitige Eigentümerin des Weinguts.

FAMILIE RIBAS

Im Jahr 2004 wurde die technische Leitung an die Önologen Araceli und Javier Servera Ribas, die beiden Kinder von María Antonia, zehnte Generation der Familie, übergeben. Es wurden neue Forschungsprojekte zur Reduktion der Umweltbelastung in die Wege geleitet, und das Weingut wurde für Besucher im Rahmen des Weintourismus geöffnet.





Für weitere Informationen
zu den Besuchsmöglichkeiten
vor Ort



BESUCHEN SIE DIE BODEGA AUF DER BALEARENINSEL


Lernen Sie die Bodega und die Weine sowie das Team kennen. Vor Ort können Sie die Weine verkosten, eine Führung buchen oder sich sogar mit einem Verkostungs Menü verwöhnen lassen. Sie mögen Musik und Wein? Auch diese Kombination ist bei Ribas buchbar.






RIBAS BLANC

Frisch wie eine Meeresbrise! Dieser beschwingte Weisse ist ein echter Mallorquiner. Warum? Gekeltert wird er aus der einheimischen Sorte Prensal Blanc. Dazu enthält er eine Geheimzutat: einen kleinen Anteil Giró Ros. Die fast ausgestorbene Traube wurde 1995 wiedererweckt und gibt dem Tropfen seine Struktur.

 Duft nach frischen Birnen und weissen Blüten, dazu ein Hauch Honig. Am Gaumen superfrisch und kräuterwürzig. Die Säure kitzelt bis in die Mundwinkel.

 Zu jungem Gemüse und Sommersalaten, Pimientos de Padrón, Tortilla de patatas, Flan und Quiches. Und als Mallorquiner natürlich zu Fisch.



Hier bestellen



RIBAS BLANC 2022, 75 cl

 Prensal Blanc, Giró Ros

Artikelnummer: 13022


CHF 22.00


statt CHF 25.00



RIBAS ROSAT

Dieser Rosé ist ein fantastischer Speisebegleiter – glauben Sie uns, wir haben es ausprobiert! Sein Geheimnis: Er hat von allem etwas und von nichts zu viel, ob Frucht, Säure, Fülle oder Struktur. Wie gemacht zum Apéro riche oder zu Tapas. Er wickelt jedes Häppchen um den Finger.

 Erdbeere und Himbeere, ein Hauch Rosenblüten, ein Touch Exotik. Am Gaumen weich und saftig. Achtung, hat einen fast unvernünftigen Trinkfluss.


 Wie wär's diesen Sommer mit einer Paella? Das ist der Wein dazu. Perfekte Begleitung auch zu Tomaten in allen Variationen!



Hier bestellen



RIBAS ROSAT 2022, 75 cl


 Mantonegro, Callet
Artikelnummer: 37136


CHF 22.00
statt CHF 25.00



RIBAS NEGRE

Ein echtes Mittelmeertemperament: warm, sonnig, einladend. Der Einstiegstropfen der Bodega Ribas bringt die offenherzige Frucht der Sorte Mantonegro so richtig zum Strahlen. Ein Saftpaket voller Charme und Charakter. Nur ganz sanft vom Holz geküsst. Das fliesst! Tipp: im Sommer leicht kühlen.

 Süsse Himbeere und knackige Kirsche. Mediterrane Kräuter und dezente Röstnoten. Am Gaumen seidig mit herrlicher Fruchtsüsse. Unverschämt saftig.


 Allrounder zum Barbecue und orientalischer Küche. Hüllt geschmortes Fleisch, Linsen und Bohnen mit Wohlwollen ein. Liebt Oliven.



Hier bestellen



RIBAS NEGRE 2019, 75cl


 Mantonegro, Syrah, Callet,
Merlot
Artikelnummer: 37069


CHF 22.00
statt CHF 25.00



SIÓ BLANC

Ein Duftwunder, delikater und doch voller Ausdruck. Die einheimischen Trauben Prensá Blanc und Giró Ros paaren sich mit dem hocharomatischen Viognier. Ein Touch Holzreife sorgt für Körper, Struktur und cremigen Schmelz. Ein Weisser, der reifen kann, und ein wunderbarer Speisepartner. Servieren Sie ihn nicht zu kalt.

 Reife Zitrusfrucht, Ananas, frische Aprikose, Mandel. Am Gaumen viel Fülle und Schmelz. Feine mineralische Note. Elegant mit langem Nachhall.


 Geflügel mit Rahmsauce, Riz Casimir, gegrilltem Fisch mit Beurre Blanc, Dorade mit Kräuter-Kartoffeln und Oliven aus dem Ofen. Oder, wenn's mal Hummer sein darf.



Hier bestellen



SIÓ BLANC 2023, 75 cl

 Prensá Blanc, Giró Ros,
Viognier
Artikelnummer: 13024

CHF 29.50
statt CHF 35.00



BODEGA RIBAS
Desde 1711

S.O.

S.O.

BODEGA RIBAS
Desde 1711


S.O.


BODEGA RIBAS
Desde 1711

S.O.

SIÓ NEGRE

Concepció, kurz Sió, hiess die Grossmutter der heutigen Generation. Sie übergab das Gut in den 1980er Jahren ihren Töchtern und unterstützte sie unbeirrbar bei der Umstellung auf das Keltern eigener Weine. Dieser Tropfen ist eine Hommage an sie – und daher ist es kein Zufall, dass er so viel Rückgrat zeigt.

 Satte dunkle Frucht. Sandelholz, Zimt, Kokos. Aparte Veilchennote. Am Gaumen viel Frische, gepaart mit spürbarem Grip. Kraftvoll mit spanischem Temperament.


 Der beste Freund zur Grillade. Mit seiner Würze ruft er geradezu nach grilliertem Fleisch oder Gemüse wie Peperoni, Aubergine und Zucchetti!



Hier bestellen



SIÓ NEGRE 2020, 75 cl

 Mantonegro, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot

Artikelnummer: 37060

150 cl, Jahrgang 2021

300 cl, Jahrgang 2020/2021

600 cl, Jahrgang 2020/2021

Auslieferung in Originalholzkiste

75 cl **CHF 29.50** statt 35.00

150 cl **CHF 69.50** statt 79.00

300 cl **CHF 177.00** statt 199.00

600 cl **CHF 350.00** statt 395.00



DESCONFÍO DE LA GENTE QUE NO BEBE

«Never trust a man who does not drink», sagte Humphrey Bogart angeblich mal – und genau so, nur auf Spanisch, heisst dieser Wein. Zugegeben, nach dem ersten Schluck ist Widerstand eh zwecklos: So warm, würzig und streichelweich hüllt dieser Tropfen den Gaumen ein, dass man sich gerne hinreissen lässt.



Satte Frucht begeistert Nase und Gaumen mit: Kirsche, Erdbeere, Brombeere, Pflaume, Lakritz und balsamischen Noten. Reifes, weiches Tannin.



Toll zu geschmortem Kaninchen mit Oliven oder zur Lammschulter. Ein Gedicht zu Chorizo, Jamón und Patatas bravas.



Hier bestellen



DESCONFÍO 2022, 75 cl

 Mantonegro

Artikelnummer: 37125

Limitierte Verfügbarkeit!


CHF 58.00


statt CHF 65.00



RIBAS DE CABRERA

Das Beste, was man aus der Mantonegro-Traube herausholen kann. Diesen Spitzentropfen aus den ältesten Reben des Weinguts gibt es nur in Topjahren. Was wir an ihm lieben: Er wurde mit leidenschaftlicher Könnenhand gemacht. Die Frucht ist knackig, die Säure frisch, der Holzausbau subtil. Reif und vollmundig, aber kein bisschen schwer. Er singt geradezu am Gaumen!

 Kirsche, Pflaume, Granatapfel. Feine Röstnoten, warme Gewürze. Ungeheure Vibration. Herrliche Fruchtsüsse, feinkörniges Tannin. Cremige Gianduja-Note.


 Verblüffender Essensbegleiter. Passt zu Spicy Chicken oder Beef, Pasteten, ebenso wie zu nahöstlichen Dips, kann mit Oliven und Tomaten und sogar zu Schoggi!



Hier bestellen



RIBAS DE CABRERA 2020,
75 cl

 Mantonegro, Syrah
Artikelnummer: 37036

.....
Limitierte Verfügbarkeit!
.....

CHF 86.00
statt CHF 97.00



DEGUSTATIONSSET RIBAS

Wir nennen es Degustationsset, aber wir versprechen Ihnen: Diese Weine wollen Sie trinken! Probieren Sie den autochthonen Mantonegro in drei Versionen, von fruchtig-frisch bis kraftvoll und strukturiert. Dazu gesellen sich zwei Weisse voller Charakter und ein hinreissender Rosé.

Alle Weine sind jetzt bereits perfekt trinkreif. Die Roten dürfen Sie aber ruhig auch noch in den Keller legen. Tipp: Der rote Sió profitiert von zwei Stunden in der Karaffe. Und der Ribas negre schmeckt im Sommer auch bestens leicht gekühlt.

Das Degustationsset beinhaltet je 1 Flasche à 75 cl:

- Ribas blanc
- Ribas rosat
- Ribas negre
- Sió blanc
- Sió negre
- Desconfío de la gente que no bebe

Degustieren
leicht gemacht



DEGUSTATIONSSET RIBAS,
6 × 75 cl
Artikelnummer: 86446

CHF 183.00
statt CHF 210.00



GESCHENKSET WEINGUT DES JAHRES RIBAS

Mallorca von seiner sonnigsten Seite: Mit dem Geschenkset der Bodega Ribas schenken Sie ein Stück mediterranes Lebensgefühl. Die Weine basieren auf einheimischen Trauben wie Mantonegro, Prensal Blanc oder Giró Ros. Das Trio illustriert perfekt den Stil des Hauses: Frucht, Saft, Fülle und Eleganz, gepaart mit einer umwerfenden Trinkigkeit. Kurz, drei Tropfen mit Lieblingsweinpotenzial.

Die drei Flaschen verpacken wir liebevoll für Sie per Hand. Und pssst, keiner sagt, dass Sie sich nicht auch selber beschenken können.

Das Geschenkset mit edlem Karton beinhaltet
je 1 Flasche à 75 cl:

- Ribas blanc
- Ribas rosat
- Ribas negre

Schenken
leicht gemacht



**GESCHENKSET WEINGUT
DES JAHRES RIBAS,
3 × 75 cl
inkl. Geschenkkarton**
Artikelnummer: 86445

CHF 75.00
statt CHF 85.00



INSIDER INSEL TIPPS

Wenn Araceli Ribas zwischen dem Weingut, Reben und Familie Zeit hat, dann lässt sie ihre Seele an ihren Lieblingsplätzen baumeln oder genießt die kulinarischen Highlights und Orte der Insel. Diese kleine Auswahl möchten wir Ihnen nicht vorenthalten:

RESTAURANTS

Dins Santi Taura (Palma, Nähe Kathedrale) – Traditionelle mallorquinische Gerichte.

The Wine Side (Palma) – Eine familiengeführte Gastrobar mit Marktküche und einer fantastischen Weinkarte.

Cap Rocat Sea Club (Cala Blava) – Perfekter Ort für entspannten Lunch am Meer auf einer Festung. Abends der «place to be» für traumhafte Sonnenuntergänge.

Béns d'Avall (Carretera Sóller-Deià) – Das auf einer Klippe gelegene Restaurant bietet einen atemberaubenden Blick auf die Nordwestküste.

Ca'n Boqueta (Sóller) – Kleines gemütliches Restaurant mit moderner mallorquinischer Küche zu sehr fairen Preisen.

BARS

Agabar (Palma) – eine Cocktailbar im Viertel Santa Catalina, die sich auf Agavendestillate spezialisiert hat, wurde als die beste Neueröffnung 2022 in der spanischen Cocktail-Szene angesehen.

Gibson (Palma) – eine emblematische Begegnungsstätte für Künstler und Galeristen in Palma.

S'Embat (Ses Covetes) – Nette «Chiringuito»-Bar, in der Sie Live-Musik direkt vom Strand aus geniessen können.

Sa Fonda (Deià) – Diese Kultbar, die tagsüber ein informelles Café ist, erwacht abends zum Leben und ist der Ort, an dem der Mythos von Deià als Zentrum der Bohème entstanden ist.



BUCHTEN UND STRÄNDE

S'amarador – im Südosten (Nähe Santanyi), umgeben von Klippen und Pinienwäldern. Ein ruhiger Strand mit weichem, weissem Sand. (Bild Seite 30)

Sa Calobra – Ein wunderschöner Strand am Ende von zwei tiefen Schluchten im Nordwesten der Insel. Schöne Wanderung, um dorthin zu gelangen!

Cap de Formentor – Eine malerische Fahrt führt Sie zu einem Leuchtturm an der Nordspitze Mallorcas. Ein magischer Ort. (Bild Seite 28)

EVENTS UND DEGUSTATIONEN

Lust auf noch mehr Events?



Weingut des Jahres «Bodega Ribas» Degustationen

Kostenlos – keine Anmeldung erforderlich

Filiale Tiefenbrunnen

Freitag, 17. Mai 2024, 16:00 bis 20:00 Uhr

Samstag, 18. Mai 2024, 13:00 bis 18:00 Uhr

Filiale Regensdorf

Freitag, 31. Mai 2024 von 16:00 bis 20:00 Uhr

Samstag, 1. Juni 2024 von 10:00 bis 17:00 Uhr

Filiale Männedorf

Freitag, 14. Juni 2024, 11:00 bis 19:30 Uhr

Samstag, 15. Juni 2024, 10:00 bis 17:00 Uhr

Filiale Hotel

Freitag, 21. Juni 2024, 14:00 bis 18:30 Uhr

Samstag, 22. Juni 2024, 10:00 bis 17:00 Uhr

SAVE THE DATE «Weingenuss seit 1844!»

Grosse 180 Jahre-Jubiläumsdegustation

Sonntag, 10. und Montag, 11. November 2024

Baur au Lac, Details folgen



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

Schauen Sie rein, Sie und Ihre Begleitung sind herzlich willkommen!

BAUR AU LAC VINS-FILIALEN

Baur au Lac Vins Regensdorf

Adlikerstrasse 272, 8105 Regensdorf
Telefon +41 44 777 05 02
E-Mail regensdorf@balv.ch

Mo bis Fr 9:00–18:30 Uhr
Sa 9:00–16:00 Uhr

Baur au Lac Vins Hotel

Börsenstrasse 27, 8001 Zürich
Telefon +41 44 220 50 55
E-Mail hotel@balv.ch

Mo bis Fr 10:00–18:30 Uhr
Sa 9:00–17:00 Uhr

Baur au Lac Vins ShopVille Zürich

Hauptbahnhof, 8001 Zürich
Telefon +41 44 212 50 50
E-Mail hbzuerich@balv.ch

Mo bis Fr 9:00–21:00 Uhr
Sa und So 9:00–20:00 Uhr

Baur au Lac Vins Tiefenbrunnen

Bellerivestrasse 263, 8008 Zürich
Telefon +41 44 777 05 90
E-Mail tiefenbrunnen@balv.ch

Di bis Fr 10:30–19:00 Uhr
Sa 9:30–18:00 Uhr

Baur au Lac Vins Männedorf

Seestrasse/Dorfgrasse 46,
8708 Männedorf
Telefon +41 44 920 07 47
E-Mail maennedorf@balv.ch

Di bis Do 11:00–18:30 Uhr
Fr 9:00–18:30 Uhr
Sa 9:00–16:00 Uhr

GESCHENKVERPACKUNGEN UND VERSAND

	GESCHENKKARTON	GESCHENKHOLZKISTE	VERSAND/PAKET (inkl. Postversandkarton)
1 Flasche	8.00	19.50	15.00
1 Magnum	9.00	22.00	15.00
2 Flaschen	9.00	23.00	15.00
3 Flaschen	10.00	27.50	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	3.00
2–3 Flaschen	3.00
4–6 Flaschen	5.00

GRUSSKARTEN

mit verschiedenen Sujets
und hochwertigem Couvert gratis

VELO/WY-DE-BLITZ

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

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

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. Mehrwertsteuer.

WEINGUT DES JAHRES 2024/2025 – BODEGA RIBAS – MALLORCA, SPANIEN



Art.-Nr.	Artikel	Einheit	Jahrgang	Preis CHF inkl. MwSt.	Menge
13022	Ribas blanc	75 cl	2022	CHF 22.00 statt CHF 25.00	
37136	Ribas rosat	75 cl	2022	CHF 22.00 statt CHF 25.00	
37069	Ribas negre	75 cl	2019	CHF 22.00 statt CHF 25.00	
13024	Sió blanc	75 cl	2023	CHF 29.50 statt CHF 35.00	
		75 cl	2020	CHF 29.50 statt CHF 35.00	
37060	Sió negre	150 cl	2021	CHF 69.50 statt CHF 79.00	
		300 cl	2020/21	CHF 177.00 statt CHF 199.00	
		600 cl	2020/21	CHF 350.00 statt CHF 395.00	
37125	Descorfito de la gente que no bebe	75 cl	2022	CHF 56.00 statt CHF 65.00	
37036	Ribas de Cabrera	75 cl	2020	CHF 86.00 statt CHF 97.00	
	Degustationsset Ribas	6 x 75 cl		CHF 183.00 statt CHF 210.00	
86446	— Ribas blanc — Ribas rosat — Ribas negre — Sió blanc — Sió negre — Descorfito de la gente que no bebe				
86445	Geschenkset Weingut des Jahres Ribas	3 x 75 cl		CHF 75.00 statt CHF 85.00	
	— Ribas blanc — Ribas rosat — Ribas negre — Geschenkkarton				

Firma

Kunden-Nr.

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Geburtsdatum

E-Mail

Telefon

Mobile

Liefertermin

Abholung in Filiale

Datum

Unterschrift

Reduzierte Preise gültig vom 1. Mai 2024 bis 30. April 2025.

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

Baur au Lac Vins

Adlikerstrasse 272
8105 Regensdorf

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



Financiado por
la Unión Europea

Mit freundlicher finanzieller Unterstützung
der Europäischen Union.