

BRICCO
ANCESCO

BAROLO
Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

ROCCH
DELL'ANNUNZIAT
2005

BAUR *au* LAC
Vins

Wahre Werte aus dem Piemont 2011



SOCIETA' ROCCHE
SITAMAGNA
ICRF
CN 1941
10

WEINGUT DES JAHRES - ROCCHES COSTAMAGNA, PIEMONT

Der traditionelle Familienbetrieb in La Morra im Herzen des Barologebietes ist das neue Weingut des Jahres von Baur au Lac Vins.

Das Weingut Rocche Costamagna wird von Alessandro Locatelli geleitet, Ururenkel von Luigi Costamagna, der gemäss einem bis heute erhaltenen Dokument 1841 die behördliche Erlaubnis erhielt, Weine aus eigener Produktion zu verkaufen. Alessandro und sein Team wenden heute modernste Weinbau- und Kellertechniken an, wobei den ureigenen Charakteristiken der autochthonen Rebsorten des Piemont immer höchster Respekt gezollt wird. Aber nicht nur die Eigenschaften der Rebsorten Arneis, Dolcetto, Barbera und Nebbiolo werden hervorgehoben, sondern auch die des Herkunftsgebiets. Die Arbeit im Rebberg erfolgt äusserst sorgfältig unter Anwendung umweltfreundlicher Methoden der integrierten Produktion.

Das Piemont ist ein knapp 60'000 Hektar grosses Gebiet am „Fuss der Berge“, wie der Name Piemont andeutet. Bei klarem Wetter leuchtet der Mont Blanc wie ein Kristall in der Ferne – ein atemberaubender Anblick. Das Klima ist subalpin mit kalten Wintern, angenehm warmen Sommern und grossen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht.

Der Begriff „Rocche“ bezeichnet meist ein von Natur aus hügeliges Gebiet. In diesem Fall steht er für ein besonders berufenes Weinbaugebiet, genannt Rocche dell'Annunziata, auf dem der historische Cru der Familie wächst und das nebst Cerequio, Brunate und La Serra zu den vier besten Lagen dieser Gegend gehört. Auf ihm befinden sich 6 der insgesamt 14 Hektar des zum Weingut gehörenden Grundeigentums. Die Böden in diesem Gebiet bestehen aus kalkhaltigem, bläulichem, tonhaltigem Mergel mit variierendem Sandanteil.

Die Weine des Hauses Rocche Costamagna sind das Ergebnis des Zusammenspiels der einmaligen Faktoren geographischer Lage, Böden und Klima, der Fürsorge, die ihnen im Weinberg wie im Keller zuteil wird, und der über Jahrzehnte angesammelten Erfahrung der Kellermeister. In den historischen Kellergewölben herrschen optimale Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen. Die dicken Gemäuer aus Felsblöcken und Steinen der Langhe bilden ideale Rahmenbedingungen für die slawischen Eichenfässer und die zum Ausbau zur Ruhe gelegten Flaschen. Der Holzeinsatz beim Ausbau der Weine erfolgt mit dezentem Mass. Es sollen Weine mit delikater Frucht und ausgesprochener Sortentypizität entstehen, die ihre Herkunft widerspiegeln.

WEINGUT DES JAHRES - ROCCHÉ COSTAMAGNA, PIEMONT

Der erfrischend fruchtige Arneis mit seinem feinen Duft nach Honigmandeln und kräuterwürzigen Geschmack ist ein idealer Aperitifwein. Der Dolcetto Rubis ist eine Assemblage aus ausgewählten Parzellen mit über 50-jährigen Rebstöcken. Sein intensiv beeriges Bouquet und die milde Säure machen ihn zu einem beliebten Begleiter italienischer Pastagerichte. Aus Barbera-Rebstöcken wird der würzige Barbera d'Alba gekeltert, der ca. zwölf Monate in Holzfässern verfeinert wird. Der Nebbiolo ist der König der Weine und bringt den Wein der Könige hervor, wie die Piemonteser stolz sagen: den legendären Barolo. Er wächst auf der Spitzenlage Rocche dell'Annunziata. In den allerbesten Jahren wird der Wein aus der Teillage Bricco Francesco separat abgefüllt. Die Baroli von Rocche Costamagna zeichnen sich durch frühe Trinkreife aus. Sie brauchen, nachdem sie das Weingut verlassen haben, nicht mehr lange gelagert zu werden, wie das sonst häufig der Fall ist, weisen aber trotzdem ein mehrjähriges Lagerpotential aus.

Oberhalb des Kellers steht das erst kürzlich renovierte antike Haus, in dem vier Art Suites für Gäste bereitstehen, in denen alle Details mit grösster Sorgfalt und Liebe zur Kunst und zum Terroir aufeinander abgestimmt wurden. Jede Art Suite wurde mit antiken Möbeln und wertvollen Gemälden eingerichtet und verfügt über eine eigene Terrasse mit Blick auf die majestätischen Hügel des Barolo-Langhe-Gebiets.

www.rocchecostamagna.it

Mit den Weinen unseres Weinguts des Jahres Rocche Costamagna kann Ihre Reise ins Piemont zuhause beginnen!



ROCCHIE
COSTAMAGGIORE

ROCCHIE
DELL'ANNUNZIATA

2004

BAROLO
denominazione di origine controllata
e garantita

Ein Weinprofil kann eine Weinbeschreibung nicht ersetzen; es kann aber die Haupteigenschaften eines Weines so abbilden, dass seine sensorischen Grundzüge erkennbar sind.

Das dargestellte **Nasenprofil** fusst auf den beiden Eckpfeilern **Intensität** und Komplexität. Die Intensität umfasst die Fülle der zu Beginn des Weingenusses aus dem Glas entweichenden Aromen und prägt den ersten Eindruck massgeblich. Ob sich die Intensität nur auf wenige Aromakomponenten beschränkt, lässt sich erst bei fortgesetztem Nachriechen feststellen. Wenn der Wein über eine längere Zeitspanne zusätzliche Aromen nachliefert, erhöht dies den Grad seiner **Komplexität**. Die in der Grafik aufgeführten Balken für die Aromabeschreibung beschränken sich auf die **Aromakategorien blumig, fruchtig und würzig**. Weitere Aromen beispielsweise aus dem hefigen, mineralischen oder balsamischen Spektrum fliessen teilweise in die Würzigkeit ein oder werden in der Weinbeschreibung erwähnt. Der **Holzeinfluss** ist, sofern die würzigen und röstartigen Aromanoten vom Kleinholzfass stammen, separat aufgeführt. Damit sollen diejenigen Kunden, welche z.B. im Barrique ausgebaut Weine mögen oder nicht mögen, eine zusätzliche Entscheidungshilfe bei der Weinauswahl erhalten.

Das **Gaumenprofil** basiert darauf, dass sich die Weinwahrnehmung im Mund zeitlich in drei Phasen (Auftakt, Entwicklung und Abgang) gliedern lässt. Wenn Sie einen Wein trinken, kommen in der Regel zuerst dessen Weichmacher-Eigenschaften zum Tragen. Weinkomponenten wie Alkohol, Glycerin oder allenfalls vorhandener Restzucker intensivieren die **Auftaktfülle**. Erst mit der Zeit beginnt sich der Wein zu strukturieren. Zentrales Strukturelement sind die Säuren, welche Speichelfluss und **Saftigkeit** erzeugen. Rotweine verfügen über eine weitere Strukturstütze, die **Tannine** (Gerbstoffe). Sie rufen im Gaumen Empfindungen von Trockenheit oder Herbe hervor. Weissweine können – auch wenn sie nur wenig Tannin enthalten – im Abgang ebenfalls trocknend wirken. Dieses Phänomen hat seine Ursachen unter anderem in einer gewissen Salzigkeit, welche auch als **Mineralität** bezeichnet wird.

In allen Phasen der Degustation spielen die im Mund freigesetzten Weinaromen eine grosse Rolle. Für die Wahrnehmung der **Abgangslänge** sind sie speziell wichtig. Weine, die im Abgang aromatisch unterdotiert sind, werden in der Regel als kurz taxiert. So ist der **Körper** als Summe aller im Gaumen wahrgenommenen Eigenschaften nur dann kräftig genug, wenn die Gaumenstruktur in eine genügend grosse Aromadecke eingebettet ist.

NASENPROFIL (BEISPIEL BARBERA D'ALBA SUPERIORE, ROCHE DELLE ROCHE, SIEHE SEITE 17)

Intensität	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Blumigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fruchtigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Würzigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Holzeinfluss	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Komplexität	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	dezent			mittelkräftig			ausgeprägt		

Die **Intensität** erfasst die Menge der hauptsächlich in der Anfangsphase aus dem Wein austretenden Duftstoffe.

Die **Blumigkeit** und **Fruchtigkeit** beziehen sich auf zwei Aromakategorien, die einen Grossteil der Weinbuketts abdecken.

Die **Würzigkeit** ist ein Sammelgefäss für Kräuter-, Samen-, Wurzel- und Rindengewürze sowie verwandte Aromakategorien.

Der **Holzeinfluss** äussert sich – wenn er von jungen Eichenholzfasern stammt – meist in würzigen und röstartigen Noten.

Die **Komplexität** widerspiegelt die Vielfalt des Aromaspektrums und dessen Wandelbarkeit im Verlaufe des Weingenusses.

GAUMENPROFIL (BEISPIEL BARBERA D'ALBA SUPERIORE, ROCHE DELLE ROCHE, SIEHE SEITE 17)

Auftaktfülle	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Säure/Saftigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tannine	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Körper	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Abgangslänge	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	dezent			mittelkräftig			ausgeprägt		

Die **Auftaktfülle** umfasst die Empfindungen im Moment des ersten Gaumenkontakts.

Die **Säuren** und **Tannine** bilden den Strukturkomplex des Weines. Ein Sonderfall ist die **Mineralität**, welche speziell bei Weissweinen häufig als Folge der festgestellten Salzigkeit zitiert wird.

Der **Körper** steht für alle sensorischen Wahrnehmungen vom Auftakt bis zum Abgang.

Die **Abgangslänge** ist eng an die Nachwirkungen der Gaumenaromatik gekoppelt. Diese sollte im Einklang mit dem Strukturkomplex stehen und ihn angemessen begleiten.



LANGHE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ARNEIS

NASENPROFIL

Intensität	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Blumigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fruchtigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Würzigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Holzeinfluss	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Komplexität	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	dezent			mittelkräftig			ausgeprägt		

GAUMENPROFIL

Auftaktfülle	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Säure/Saftigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Mineralität	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Körper	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Abgangslänge	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	dezent			mittelkräftig			ausgeprägt		

ARNEIS DELLE LANGHE

Dieser sehr jugendliche und frische Arneis wird in diesem Jahr Ihr Sommerwein! Sein blumiger Duft erinnert an Lindenblüten und Flieder. Eine feine Honig-Mandel-Note mit der Würze von Zitronenmelisse gesellt sich dazu. Im Mund wirkt er recht kräftig und ausgeprägt in seiner Aromatik. Die Säure ist angenehm wahrnehmbar. Dieser Arneis wird eine sehr gute Figur als Aperitifwein, zu Spargeln oder kalten Speisen abgeben.

Arneis delle Langhe DOC 2010

Rocche Costamagna
12038

75 cl / **Fr. 15.00** statt 16.50





RUBIS
2007

COSTA MAGNA

VINO D'ALBA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NASENPROFIL

Intensität	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Blumigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fruchtigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Würzigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Holzeinfluss	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Komplexität	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	dezent			mittelkräftig			ausgeprägt		

GAUMENPROFIL

Auftaktfülle	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Säure/Saftigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tannine	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Körper	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Abgangslänge	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	dezent			mittelkräftig			ausgeprägt		

DOLCETTO D'ALBA RUBIS

Kein 0815 Dolcetto, sondern ein eigenwilliger Wein, der mit Aromen von Veilchen, Kirsche und kräuterwürzigen Noten gute Präsenz markiert. Er gefällt durch seine kräftige Struktur mit markanten Tanninen, die die würzig-fruchtige Aromatik mit einem Anflug von süßen Portweifeigen tragen. Zu Grilladen ein perfekter Begleiter!

Dolcetto d'Alba Rubis DOC 2007/2009

Rocche Costamagna
35099

75cl **Fr. 16.80** statt 18.50



ANNUNZIATA

2008



ROCCHÉ COSTAMAGNA

BARBERA D'ALBA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NASENPROFIL

Intensität	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Blumigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fruchtigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Würzigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Holzeinfluss	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Komplexität	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	dezent			mittelkräftig			ausgeprägt		

GAUMENPROFIL

Auftaktfülle	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Säure/Saftigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tannine	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Körper	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Abgangslänge	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	dezent			mittelkräftig			ausgeprägt		

BARBERA D'ALBA ANNUNZIATA

Feine Vanille-, Schokolade- und Kaffeenoten begleiten die fruchtigen Dörripflaume- und Kompottaromen, die auch im Geschmack nachempfunden werden. Mit seiner gut eingebundenen Säure und den leicht belegenden Tanninen treffen Sie hier auf einen ausgewogenen, trinkfreudigen Wein, der gut zu Pasta, Gemüse- und leichteren Fleischgerichten passt.

Barbera d'Alba Annunziata DOC 2008/2009

Rocche Costamagna
35012

75cl **Fr. 15.90** statt 17.00





**ROCCH
DELLE ROCCH**

**BARBERA
D'ALBA**
Denominazione di Origine
Controllata

SUPERIORE

NASENPROFIL

Intensität	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Blumigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fruchtigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Würzigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Holzeinfluss	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Komplexität	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	dezent			mittelkräftig			ausgeprägt		

GAUMENPROFIL

Auftaktfülle	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Säure/Saftigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tannine	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Körper	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Abgangslänge	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	dezent			mittelkräftig			ausgeprägt		

BARBERA D'ALBA SUPERIORE, ROCCHIE DELLE ROCCHIE

Dieser Barbera superiore präsentiert sich zunächst mit einem sehr dichten Rubinrot. Die Intensität und Vielfalt des Bouquets von Hyazinthe und Lilie einerseits, und von Kirsche, Marrons glacés und Schokolade andererseits, lassen die Erwartung steigen, die dann im Gaumen nicht enttäuscht wird. Sein recht kraftvoller Körper bindet alle Komponenten spannend ein. Ein Barbera, der durch eindrucksvolle Aromenvielfalt und schönem Abgang zu diesem Preis überzeugt. Servieren Sie ihn zum geschmorten Braten oder auch zu arabischen oder indischen, nicht allzu scharfen Speisen.

Barbera d'Alba superiore Rocche delle Rocche DOC 2007

Rocche Costamagna
35191

75cl **Fr. 26.80** statt 29.50



ROCCARDO
2008



ROCCHIE COSTAMAI

DE NOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NASENPROFIL

Intensität	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Blumigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fruchtigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Würzigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Holzeinfluss	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Komplexität	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	dezent			mittelkräftig			ausgeprägt		

GAUMENPROFIL

Auftaktfülle	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Säure/Saftigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tannina	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Körper	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Abgangslänge	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	dezent			mittelkräftig			ausgeprägt		

NEBBIOLO DELLE LANGHE ROCCARDO

Ein Wein für Liebhaber eher herberer, fester strukturierter Weine. Sein Duft ist getragen von blumigen Noten wie Veilchen, Rose und Flieder. Aber auch an Malz und Süßholz erinnernde Aromen sind anzutreffen. Im Mund wirkt er durch seine Tannine und der saftigen Säure elegant und fest und endet mit süßbeurigem, von einem Hauch Lakritze begleiteten Geschmack. Auch dieser Wein kann sehr gut zu würzigen Grilladen oder einer schmackhaften Entenbrust serviert werden.

Nebbiolo delle Langhe Roccardo DOC 2009

Rocche Costamagna
35013

75cl **Fr. 20.50** statt 22,50





ROCCHIE
COSTAMAGNA

ROCCHIE
DELL'ANNUNZIATA
2006

BAROLO

denominazione di origine controllata e garantita

NASENPROFIL

Intensität	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Blumigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fruchtigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Würzigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Holzeinfluss	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Komplexität	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	dezent			mittelkräftig			ausgeprägt		

GAUMENPROFIL

Auftaktfülle	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Säure/Saftigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tannine	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Körper	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Abgangslänge	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	dezent			mittelkräftig			ausgeprägt		

BAROLO ROCHE DELL'ANNUNZIATA

Typisch für Barolo bzw. für die Traube Nebbiolo ist die granatrote Farbe. Charakteristisch ist auch die aromatische Intensität mit einem breit geöffneten Aromafächer: Veilchen, Rose und Flieder – Mokka, Lakritze, Duft nach Christstollen und ein Anflug von Lorbeer und Minze. Am Gaumen hält er sein Versprechen. Die starken Tannine und sein gut gebauter Körper werden ihn noch sicher 5 bis 7 Jahre gut reifen lassen. Aber er bietet heute schon herrlichen Trinkgenuss. Mit diesem Wein kommen Barolo-Liebhaber zu einem fairen Preis voll auf ihre Rechnung. Ein Wein zum Verschenken oder sich selber eine besondere Freude bereiten!

Barolo Rocche dell'Annunziata DOCG 2006

Rocche Costamagna
35011

75cl **Fr. 39.50** statt 43.50 / 37,5cl **Fr. 22.70** statt 25.00

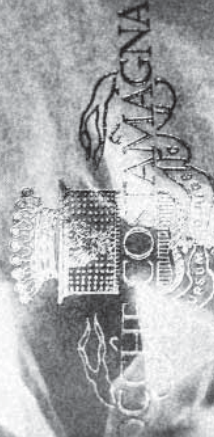


BRICCO
FRANCESCO

BAROLO

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

ROCCHÉ
DELL'ANNUNZIATA
2005



NASENPROFIL

Intensität	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Blumigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fruchtigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Würzigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Holzeinfluss	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Komplexität	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	dezent			mittelkräftig			ausgeprägt		

GAUMENPROFIL

Auftaktfülle	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Säure/Saftigkeit	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tannine	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Körper	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Abgangslänge	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	dezent			mittelkräftig			ausgeprägt		

BAROLO RISERVA BRICCO FRANCESCO

Bricco Francesco ist der beste und am höchsten gelegene Weingarten in der Lage Rocche dell'Annunziata. Nur in den besten Jahren wird daraus diese Riserva gekeltert. Bei unserer Degustation wirkt er in der Duftintensität gegenüber dem Barolo Rocche dell'Annunziata noch jugendlich verschlossen. Unter der Oberfläche aber nimmt man eine eindeutig grössere Komplexität und Aromenvielfalt wahr: Rosenblätter- und Veilchenduft wechseln sich ab mit kandierten Früchten, Feigen und Weichselkirschen, zart unterlegt mit den feinen Röstaromen des Holzausbaus. Auch im Gaumen wird klar, dass dieser Wein noch jung ist und grosses Lagerpotential aufweist. Wenn Sie ihn heute öffnen, dann dekantieren Sie ihn 2 bis 3 Stunden vor dem Servieren. Ein Wein für besondere Momente!

Barolo Riserva Bricco Francesco DOCG 2005

Rocche Costamagna
35014

75cl **Fr. 54.50** statt 60.00 / 150cl **Fr. 113.40** statt 125.00



BAUR *au* **LAC**
Vins

Baur au Lac Vins
Adlikerstrasse 272
8105 Regensdorf

Nicht frankieren

BESTELLFORMULAR, WAHRE WERTE AUS DEM PIEMONT 2011

Senden Sie bitte an meine/unsere Rechnungsadresse:

Art. Nr.	Artikel	Jahrgang	Preis	Anzahl
12038	Arneis delle Langhe DOC, Rocche Costamagna	2010	15.00	
35099	Dolcetto d'Alba Rubis DOC, Rocche Costamagna	2007/09	16.80	
35012	Barbera d'Alba Annunziata DOC, Rocche Costamagna	2008/09	15.90	
35191	Barbera d'Alba superiore, Rocche delle Rocche DOC, Rocche Costamagna	2007	26.80	
35013	Nebbiolo delle Langhe Roccardo DOC, Rocche Costamagna	2009	20.50	
35011	Barolo Rocche dell'Annunziata DOCG, Rocche Costamagna	2006	39.50	
		37,5cl	2006	22.70
35014	Barolo Riserva Bricco Francesco DOCG, Rocche Costamagna	2005	54.50	
		150cl	2005	113.40

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

Konditionen: Bei En-bloc-Lieferungen ab 42 Flaschen oder ab Fr. 800.00 Warenwert erfolgt die Lieferung gratis. Bei allen anderen Sendungen gehen die Kosten zu Lasten des Käufers. Preise inkl. 8.0% Mehrwertsteuer.

Wertrabatt auf Warenwert: ab Fr. 2000.– 2%, ab Fr. 3000.– 3%, ab Fr. 4000.– 4%, ab Fr. 5000.– 5%

Baur au Lac Vins

Adlikerstrasse 272
8105 Regensdorf

Telefon +41 44 777 05 05

Telefax +41 44 734 29 09

info@balv.ch

www.bauraulacvins.ch

