



BAUR *au* **LAC**
Vins

Weingut des Jahres 2023/2024

Salzl Seewinkelhof, Illmitz, Burgenland, Österreich

Weingut des Jahres 2023/2024

Salzl Seewinkelhof, Burgenland, Österreich

Reduzierte
Preise gültig bis
30. April 2024

Genuss... das ist für Familie Salzl ein gutes Glas Wein, das die Wärme, die Lebensfreude, die Einzigartigkeit des Seewinkels widerspiegelt.

Das burgenländische Illmitz in Österreich ist nicht nur Heimat der Salzls, auch ihre Reben wachsen hier am Nationalpark Neusiedler See in einer UNESCO-Welterbe-Region. Für Christoph Salzl, Inhaber und Kellermeister, ist es Verpflichtung, Auftrag und Ehre zugleich, nicht nur in dieser Heimat zu leben, sondern dieses Privileg aus vollem Herzen zu schätzen und zu schützen.

Drei Generationen Salzl arbeiten mit viel Erfahrung und noch mehr Herzblut daran, guten Wein voll Leidenschaft zu keltern. Aushängeschild ist der Regionalmatador Zweigelt, weitere nationale und internationale Sorten in Weiss, Rot und Süß ergänzen das Portfolio.

Ein **Besuch vor Ort** offenbart erstklassige Weine, beeindruckende Architektur und herzliche Menschen. Denn Genuss heisst für die Salzls auch, Gastgeber zu sein, Erlebnisse für Gaumen und Seele zu schaffen. Ob unkomplizierte Verkostungen, geführte Weingutstouren oder ein Kurzurlaub in der familieneigenen **4-Sterne-Pension**, ob Frühling, Sommer oder Herbst – bei der Familie Salzl im Burgenland werden unvergessliche Genussmomente wahr!





Salzl Seewinkelhof – von Heimat, Glück und Verantwortung

Heimat... «In einer UNESCO-Welterbe-Region sowie einem Nationalpark Weine anzubauen, ist für das Weingut Salzl grosses Glück und ebenso grosse Verantwortung zugleich.»

Winzer Christoph Salzl über seine Heimat: «Im Einklang mit der Natur und unter strengstem Bedacht auf den Boden, diesem **wertvollen Schatz**, lebe ich hier meinen Traum.»

Ein lang behüteter, in Jahrtausenden entstandener Schatz, der vor Millionen von Jahren seinen Ursprung findet: Vor 16.5 Millionen Jahren kam es zu einer Zerrung und damit verbunden einer Trennung von Alpen und Karpaten. Staffelweise Absenkungsvorgänge waren die Folge und liessen im Tiefland das Wiener Becken und die pannonische Tiefebene entstehen. Überflutungen brachten das **Pannonische Urmeer** hervor, die Paratethys. Die Salzablagerungen aus dieser Zeit bilden bis



Österreich



● Weingut
Salzl Seewinkelhof

Burgenland

**Erfahren Sie mehr über Salzl.**

QR-Code scannen und
in die Salzl-Welt eintauchen:



heute die unterste Schicht unserer Böden. Fossile Einschlüsse in massiven Kalkvorkommen zeugen noch immer eindrucksvoll von damals. Danach, vor rund zehn Millionen Jahren, zog sich das Urmeer immer weiter zurück und in der Folge sammelten sich mächtige Schichten aus Ton und Sand am Boden an. In den darauffolgenden Zeiten, also vor rund zwei Millionen Jahren, beförderte die Ur-Donau mit zahlreichen Nebenarmen mächtige Schotterpakete aus den Alpen in den Seewinkel und lagerte diese auf die früheren Meeresablagerungen ab. Aus diesem Vorgang geht der heute gebräuchliche Begriff des **«Donauschotters»** hervor, wenngleich Teile dieser Schotterpakete auch aus den Flüssen Raab und Rabnitz stammen. Als Folge umrahmen seit damals eiszeitlicher Sand und Schotter, mit oder ohne Überdeckung von Lehm, das Seebecken des Neusiedler Sees.

Vor rund 20000 Jahren brachte die letzte Eiszeit die bis heute **einzigartigen Lacken** hervor. Erst am Ende dieser letzten Kaltzeit, also vor etwa 13000 Jahren, erfolgte eine weitere tektonische Einsenkung und liess schliesslich das Becken des Neusiedler Sees entstehen.





Chardonnay New Style

Der burgenländische Chardonnay wurde im kleinen Eichenfass vergoren und darin auch auf der Feinhefe ausgebaut. Er verströmt einen wunderbar intensiven Duft nach reifen Früchten mit feiner Holzwürze unterlegter exotischer Tropenfrucht, Äpfeln, getrockneten Aprikosen, Ananas, etwas Papaya, Vanille, mit einem Hauch Kokos und weisser Schokolade, Nuancen von Weihrauch und angenehmen Gewürznoten. Genial kräftiger und herrlich lebendiger Körper, cremige Textur, saftig und dicht, fein rauchige Würze, etwas Karamell, Vanilleschoten, Holunderblüten, Pfirsich, Marille, Bananen, Papaya, an getoastetes Weissbrot erinnernd, vollmundig. Power am Gaumen – viel Frucht mit einem dezent salzig-mineralischen Finish, das belebt und zum Geniessen einlädt!

Erfahren Sie mehr über mich.

QR-Code scannen und
in meine Welt eintauchen:



CHARDONNAY
NEW STYLE 2021, 75 CL
Artikelnummer: 15022

Wir empfehlen den Wein zu
Poulet, Krustentieren oder
auch zu leicht scharfen, asiatisch
inspirierten Gerichten.

CHF 18.50
statt CHF 20.80



Grauburgunder Reserve

Herrliche reife Fruchtklänge unterlegt mit feiner Röstaromatik in der Nase, dezente Wiesenhonig-Noten, etwas Birne und reifem Apfel, Mandel, einem Hauch Bourbonvanille, angenehm vegetabile Noten nach Nelken und Akazienblüten. Die feinen Zitrusnoten verleihen einen netten Frischekick. Dicht, mächtig und doch angenehme, frische Mineralität am Gaumen, elegant und zugleich druckvoll, knackig, reifes Steinobst, mit feiner Röstaromatik, saftig, dezente Grapefruitnoten kommen angenehm durch sowie Bratapfel und tolle Kräuterwürze. Haftet herrlich lange am Gaumen und besticht durch seine Finesse und mit salziger Note sowie dem herrlichen Schmelz. Der Grauburgunder aus dem Burgenland ist ein toller Speisenbegleiter, der auch solo viel Vergnügen bereitet!



Erfahren Sie mehr über mich.
QR-Code scannen und
in meine Welt eintauchen:



**GRAUBURGUNDER
RESERVE 2021, 75 CL**
Artikelnummer: 15180

Idealer Begleiter zu Fisch und
Spargelgerichten, Pasta mit
Trüffel, Wiener Schnitzel oder
auch mal einem Schweinsbraten!

CHF 22.00
statt CHF 24.50



Zweigelt Reserve

Wunderbar zarte Fruchtnoten in der Nase, reife Weichseln, Kirschkompott, Heidelbeere, ein Hauch von Tabaknoten sowie feine Röstaromen, kandierte Orangenzenen und feinwürzig im Hintergrund. Die herrliche, cremige Mundfülle macht enormen Druck, pure Fruchtbombe, viel Schmelz mit zart stützender Säure, salzige Mineralität, saftige, reife Kirschfrucht, rotes Waldbeerkonfit, feine Tannine, schokoladiger Touch, Zwetschgen im Nachhall, balancierte Textur, einladender Trinkfluss, zarte Röstaromatik, etwas Kokos, langes würziges Finish. Ein wundervoller und typischer Zweigelt, der enorm viel Trinkvergnügen garantiert!



Erfahren Sie mehr über mich.
QR-Code scannen und
in meine Welt eintauchen:



ZWEIFELT RESERVE 2019
Artikelnummer: 40043

Ein Gedicht zu Kalbsleber
mit Rösti oder einem Kaninchen-
ragout mit Spätzli.

75 cl **CHF 18.00** statt 19.90
150 cl **CHF 39.50** statt 44.00
300 cl **CHF 97.00** statt 108.00*

*Jahrgang 2017



Syrah Reserve

Herrliches Aromenspiel in der Nase, intensive Fruchtnoten, Wacholder, reife, dunkle Kirschfrucht, etwas Roastbeef, schwarze Olive. Am Gaumen mächtiger Fruchtextrakt, Dörzwetschgen, reife, schwarze Herzkirschen, Schokolade, Brombeer, feine Tanninstruktur, wunderbar harmonisch, dezent angenehme Kräuterwürze, saftig, frische Mineralität, im Nachhall etwas Nougat, Süssholz, herrlich integrierte Röstaromatik, ausgesprochen lange haftend, fruchtig-würziges Finish. Pures Trinkvergnügen ohne Ecken und Kanten, grosser Wein mit wunderbarer Harmonie.

Erfahren Sie mehr über mich.

QR-Code scannen und
in meine Welt eintauchen:



SYRAH RESERVE 2018, 75CL

Artikelnummer: 40046

Passt zu Geschmortem vom Wild
oder Rind mit dunklen
Saucen oder einem orientalisch
inspirierten Eintopf aus
Hülsenfrüchten.

CHF 27.00

statt CHF 29.80

Erfahren Sie mehr über mich.
QR-Code scannen und
in meine Welt eintauchen:



Merlot Reserve

Herrlich feingliedrige Nase nach getrockneten Früchten, Räucherspeck und Kräutern, kandierten Erdbeeren, Zwetschge, Heidelbeere, angenehmer Holzwürze. Am Gaumen wunderbar opulent und üppig-fruchtig, saftig, dunkles Beerenkonfit, Dörrzwetschgen, Kräuterwürze, ein Hauch Nougat, Cassis, samtige Tanninstruktur, balancierte Textur, Orangenzesten, Kakao und etwas Thymian, Espresso, feine Röstaromatik, perfekt ausgewogen mit einem Trinkgenuss sondergleichen, der lange erhalten bleibt!



MERLOT RESERVE 2018, 75 CL
Artikelnummer: 40045

Eine köstliche Liaison
mit kurzgebratenem Wild
oder Entrecôte.

CHF 25.00
statt CHF 27.80



Erfahren Sie mehr über mich.

QR-Code scannen und
in meine Welt eintauchen:



Josanna (ehemals Grande Cuvée)

Intensive Fruchtnase, schwarze Kirschenfrucht, Cassis, Heidelbeeren, Schoko und Kakao, Kräuterwürze, feine Orangenesten, Rum-Kokos, zarte Röstaromatik. Am Gaumen wunderbare Beerenfruchtkonzentration, balancierte Textur, gehaltvoll, rund und saftig, Zwetschge und Kräuterwürze, geschmeidige Tannine, Espresso und Vanille, saftige, reife Wildkirsche, schwarze Johannisbeere, mineralisch, etwas Nougat und Edelhölzwürze im Nachhall, zart extraktsüsse Anklänge. Hat viele Ressourcen und ist vielschichtig einsetzbar.

Salzl arbeitet stets innovativ, so auch bei diesem Weinnamen und Etikett. Die Grande Cuvée heisst jetzt Josanna, eine Vermählung aus Josef und Anna – der Wein zum Leben.



JOSANNA 2019
**(ZWEIGELT, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON)**
Artikelnummer: 40044

Ein Genuss als Solist
oder zu dunkelfleischigen
Schmorgerichten.

75 cl **CHF 24.00** statt 26.90
150 cl **CHF 51.50** statt 57.00
300 cl **CHF 128.00** statt 134.00



Pannoterra

Wunderbare dunkle Beerenfruchtnase, Kakaopulver, röstige Himbeeraromatik, schwarzer Pfeffer, Gewürzanklänge, reife Kirschen. Mächtiger Körper, dunkelfruchtig, reife Weichseln, Zwetschgen, Mon Chéri, Preiselbeeren, Beerenröster, feine Kräuterwürze, Lakritz, etwas Eukalyptus, schwarze Oliven, zarte Süsse, samtige Tannine, rauchig-röstig, saftige Säure, leicht erdige Noten mit frischer, leicht salziger Mineralität, stoffiger, straffer, superbalancierter Wein mit elegantem, lang haftendem Abgang. Pannoterra bietet riesiges Potenzial und 100% Trinkgenuss!



Erfahren Sie mehr über mich.

QR-Code scannen und
in meine Welt eintauchen:



PANNOTERRA 2018/2019
(ZWEIGELT, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON)
Artikelnummer: 40047

Karaffieren Sie diese Cuvée und
genießen Sie sie zu dunklen
Fleischgerichten mit konzentrier-
ten Saucen und Venerereis mit
Gemüsebouquet.

75 cl **CHF 31.50** statt 35.00
150 cl **CHF 66.50** statt 74.00
300 cl **CHF 167.00** statt 185.00*

*Jahrgang 2019



Sacris Reserve

Dieser Burgenländer Zweigelt verströmt ein herrlich dichtes und kräftiges Geruchsspektrum, das an reife Herzkirschen, Dörrzwetschgen, Preiselbeeren, Brombeerkonfit, Steppenkräuter, Orangenzeste, Eukalyptus, Nuancen von Zimt und Nelken sowie feine Röstaromen erinnert. Am Gaumen entfaltet sich die volle Power des Zweigelts – dicht, geschmeidig, finessenreich und kraftvoll. Saftige Frucht nach schwarzen Kirschen, unterlegt mit etwas Minze, zarter Touch von Feigen, Zwetschgenröster, zarter Kräuterwürze, fleischig, vollmundig, frische, leicht salzige Mineralität, Milkschokolade, präsender Tannin-grip, feine Röstaromatik, herrliche Fruchtsüsse. Bleibt ewig lang haften und ist sehr tiefgründig.

Erfahren Sie mehr über mich.
QR-Code scannen und
in meine Welt eintauchen:



**SACRIS RESERVE 2019
(ZWIEGELT), 75 CL**
Artikelnummer: 40058

Harmoniert hervorragend
mit Zürcher Geschnetzeltem
oder Vegi-Stroganoff.
Premium-Linie: Best-of bei
Trauben, Jahrgängen und Lagen.

CHF 42.00
statt CHF 46.50



Goldene Finesse

Herrlicher Duft nach reifen Birnen, Pfirsichmus, Maracuja, etwas Ananas, Holunderblüten, Blütenhonig, Orangenzesten sowie frischer Kräuterwürze mit etwas Kamille. Am Gaumen sehr elegant und komplex, dicht, mit leichten Dörrobstnoten, Maracuja, Honigmelone sowie Karamell mit Blumenhonig und angenehmer Würze. Perfekte Säurestruktur mit reichlich Restsüsse, druckvoll und doch angenehm rund. Ein grosser Süsswein, der noch sehr viele Jahre Spass macht – flüssiges Gold aus Illmitz!

Wussten Sie, dass die Rebsorte «Sämling 88» das österreichische Synonym für «Scheurebe» ist?

Erfahren Sie mehr über mich.
QR-Code scannen und
in meine Welt eintauchen:



GOLDENE FINESSE
2017/2021 (SÄMLING 88),
37.5CL
Artikelnummer: 15107

Die süsse Krönung eines Menüs
in Begleitung zu warmen
Desserts, heller Schokolade
sowie zu Schimmel- und
Weichkäsen.

CHF 31.00
statt CHF 34.50



Traubensaft

Ein herrlich dichter sowie frucht- und aromenintensiver Winzer-Traubensaft aus Zweigelt, der als belebendes Getränk wunderbar frisch und kraftvoll zugleich am Gaumen haften bleibt. Leicht gekühlt servieren! Ein toller alkoholfreier Speisebegleiter, besonders zu dunklen Fleischgerichten, Wild, pikanten Speisen und Käse.

Erfahren Sie mehr über mich.
QR-Code scannen und
in meine Welt eintauchen:



TRAUBENSaft
ROT/ALKOHOLFREI
(ZWEIGELT), 74 CL
Artikelnummer: 83340

Eine feine Alternative zu Wein
und ein sortentypisches
Geschmackserlebnis zugleich.

CHF 8.50
statt CHF 9.80



Degustationsset Salz

Begeben Sie sich mit diesem Degustationspaket auf eine flüssige Entdeckungsreise durch den Seewinkel im Burgenland. Lernen Sie die grosse Vielfalt der Salz-Weine kennen!

Degustieren und geniessen Sie in Ruhe zu Hause diese schöne Auswahl. Sie eignet sich auch bestens für Weinkenner oder Geniesser, die gerne Neues entdecken.

Das Paket beinhaltet je 1 Flasche:

- Chardonnay New Style, 75 cl
- Grauburgunder Reserve, 75 cl
- Zweigelt Reserve, 75 cl
- Pannoterra, 75 cl
- Syrah Reserve, 75 cl
- Goldene Finesse, 37.5 cl

Schenken leicht gemacht.

QR-Code scannen und mehr zum Degustationsset erfahren:



DEGUSTATIONSSET SALZL

Artikelnummer: 86441

CHF 148.00

statt CHF 164.10



Geschenkset *Weingut des Jahres Salz*

Verschenken oder entdecken Sie das faszinierende Trio von reinsortigen Weinen, gewachsen in der UNESCO-Welterbe-Region im Nationalpark des Neusiedler Sees. Das Degustationspaket bietet Ihnen oder dem Beschenkten die hervorragende Möglichkeit, die Hauptrebsorten der Salzls kennenzulernen.

Das Geschenkpaket mit 3 Flaschen à 75 cl ist ein tolles Präsent im edlen Geschenkkarton. Viel Freude beim Verkosten und Geniessen!

Das Geschenk beinhaltet je 1 Flasche (à 75 cl):

- Chardonnay New Style
- Merlot Reserve
- Sacris (Zweifelt) Reserve

Schenken leicht gemacht.
QR-Code scannen und mehr zum
Geschenkset erfahren:



**GESCHENKSET WEINGUT
DES JAHRES SALZL**
Artikelnummer: 86439

CHF 95.00
statt CHF 105.10



Events mit Weinen vom Weingut Salzl Seewinkelhof

Muttertagsdegustation mit Weingut des Jahres und unserer Rosé-Kollektion

Filiale Regensdorf

Freitag, 12. Mai 2023, 11.00–18.30 Uhr

Samstag, 13. Mai 2023, 9.00–16.00 Uhr

Degustation Weingut des Jahres

Filiale Hotel

Freitag, 26. Mai 2023, 14.00–18.30 Uhr

Samstag, 27. Mai 2023, 11.00–17.00 Uhr

Degustation Weingut des Jahres und Neuheiten

Filiale Männedorf

Donnerstag, 1. Juni 2023, 14.00–18.30 Uhr

Freitag, 2. Juni 2023, 14.00–20.00 Uhr

Samstag, 3. Juni 2023, 10.00–17.00 Uhr

Lust auf noch mehr Events?

QR-Code scannen und alle
kommenden Events entdecken:



Degustation Weingut des Jahres trifft auf Pink

Filiale Tiefenbrunnen

Samstag, 10. Juni 2023, 13.00–18.00 Uhr

Sofern nicht anders erwähnt, sind alle Veranstaltungen kostenlos. Weitere Events werden laufend auf unserer Webseite sowie auf der App DeguVino mit hinterlegter Weinliste publiziert.

Über unseren Newsletter bauraulacvins.ch/newsletter und auf Social Media informieren wir Sie laufend, wo und in welchem Rahmen wir Sie bei uns begrüßen dürfen. Wir freuen uns auf Sie!

Baur au Lac Vins Filialen

Baur au Lac Vins Regensdorf

Adlikerstrasse 272, 8105 Regensdorf
Telefon +41 44 777 05 02
Email 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
Email 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
Email hb@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
Email tiefenbrunnen@balv.ch

Mo bis Fr 10.30–19.00 Uhr
Sa 9.30–18.00 Uhr

Baur au Lac Vins Männedorf

Seestrasse/Dorfgasse 46,
8708 Männedorf
Telefon +41 44 920 07 47
Email maennedorf@balv.ch

Di bis Do 11.00–18.30 Uhr
Fr 9.00–18.30 Uhr
Sa 9.00–16.00 Uhr

Es hät solang's hät! Bei Folgejahrgängen sind Preiserhöhungen zu erwarten.
Reduzierte Preise gültig vom 1. Mai 2023 bis 30. April 2024 online und in allen Filialen.

Weingut des Jahres 2023/2024 – Salzl Seewinkelhof

Art.-Nr.	Artikel	Einheit	Jahrgang	Preis CHF inkl. MwSt.	Menge
15022	Chardonnay New Style	75cl	2021	CHF 18.50 statt CHF 20.80	
15180	Grauburgunder Reserve	75cl	2021	CHF 22.00 statt CHF 24.50	
40043	Zweigelt Reserve	75cl	2019	CHF 18.00 statt CHF 19.90	
		150cl	2019	CHF 39.50 statt CHF 44.00	
40046	Syrah Reserve	300cl	2019	CHF 97.00 statt CHF 108.00	
		75cl	2018	CHF 27.00 statt CHF 29.80	
40045	Merlot Réserve	75cl	2018	CHF 25.00 statt CHF 27.80	
40044	Josanna (ehemals Grande Cuvée)	75cl	2019	CHF 24.00 statt CHF 26.90	
		150cl	2019	CHF 51.50 statt CHF 57.00	
40047	Pannoterra (Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon)	300cl	2019	CHF 128.00 statt CHF 134.00	
		75cl	2018/19	CHF 31.50 statt CHF 35.00	
40058	Sacris Reserve (Zweigelt)	150cl	2018/19	CHF 66.50 statt CHF 74.00	
		300cl	2019	CHF 167.00 statt CHF 185.00	
15107	Goldene Finesse (Sämling 88)	75cl	2019	CHF 42.00 statt CHF 46.50	
83340	Traubensaft rot/alkoholfrei (Zweigelt)	37.5cl	2017/21	CHF 31.00 statt CHF 34.50	
		74cl	NV	CHF 8.50 statt CHF 9.80	
86441	Degustationsset Salzl — Chardonnay New Style — Grauburgunder Reserve — Zweigelt Reserve	75cl		CHF 148.00 statt CHF 164.10	
		75cl			
86439	Geschenkset Weingut des Jahres Salzl — Chardonnay New Style — Merlot Réserve — Sacris (Zweigelt) Réserve	75cl		CHF 95.00 statt CHF 105.10	
		75cl			

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

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

BAUR *au* LAC Vins

Wir sind auch auf Social Media.

QR-Code scannen und
in unsere Welt eintauchen:



Abholung in Regensdorf mit 2% Abholrabatt.

Konditionen

Gemäss AGB auf bauraulacvins.ch/agb. Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer.
Reduzierte Preise gültig vom 1. Mai 2023 bis 30. April 2024 online
und in allen Filialen. Preise nicht mit anderen Rabatten kumulierbar.

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%

Nicht frankieren

Baur au Lac Vins
Adlikerstrasse 272
8105 Regensdorf

Baur au Lac Vins

Adlikerstrasse 272
8105 Regensdorf

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

