

# Seminarprogramm Frühjahr 2010

## Freitag, 5. bis Sonntag, 7. März 2010 **Geniesser unterwegs in Frankreich**

freie DEGUSTATION bei Delta-Möbel in Haag anlässlich der Frühjahrs-Hausmesse

Frankreich produziert nicht nur schöne Autos, sondern vor allem tolle Weine. Entdecken Sie einen Querschnitt von Weinen aus den Weinregionen Burgund, Rhône und Bordeaux! Sie werden überrascht sein, wie gut das Preis-/Leistungsverhältnis ist. Rund 10 verschiedene Weine im direkten Vergleich! Vorbeischauchen lohnt sich!

## Samstag, 27. März 2010 11-17 Uhr **„Europas rote Klassiker“**

freie DEGUSTATION: Unkostenbeitrag Fr. 20.- (Der Eintritt wird ab Kauf von Fr. 300.- angerechnet.)

Wir stellen Ihnen klassische Weine aus den wichtigsten Ländern Europas vor. Sie degustieren rund 15 verschiedene Weine, die unsere Selektion bestanden haben. Aus Italien: Barbera, Barolo, Chianti, Vino Nobile, Brunello, Amarone. Aus Spanien: Rioja, Priorat, Ribera del Duero. Aus Frankreich: Burgund, Rhône und Bordeaux. Weine aus Österreich und Portugal runden die Degustation ab. Vorbeischauchen lohnt sich!

## Donnerstag, 15. April 2010 19-23 Uhr **Grappa-Seminar**

SEMINAR: Unkostenbeitrag pro Person Fr. 75.- / Anmeldung bis 28. März 2010

Das echte Grappa-Seminar. Wir vermitteln Wissen über die Sorten, Aromen, Brenn- und Ausbaumethoden. Sie degustieren rund 12 unterschiedliche Grappe von berühmten Destillateuren wie Berta, Marolo, Marzadro, Mazzetti, Jacopo Poli, Sibona, Nonino usw. Seminar inklusiv Unterlagen und kleiner Imbiss.

## Samstag, 24. April 2010 11-17 Uhr **Toskana-Festival**

freie DEGUSTATION: Unkostenbeitrag Fr. 20.- (Der Eintritt wird ab Kauf von Fr. 300.- angerechnet.)

Vergleichen Sie die unterschiedlichen Stile von Chianti, Vino Nobile und Brunello. Wir stellen die Weine berühmter Weingüter vor: Castello di Ama, Fattoria di Felsina, Terrabianca, Fattoria del Cerro, Fattoria di Poggio Capponi, Pietranera, Campogiovanni, San Felice, Castello del Terriccio, Poggio Scalette und viele mehr.

## Samstag, 29. Mai 2010 11-17 Uhr **Shiraz-Wein-Festival**

freie DEGUSTATION: Unkostenbeitrag Fr. 20.- (Der Eintritt wird ab Kauf von Fr. 300.- angerechnet.)

Die Syrah-Rebe gehört zu den edelsten Rotweinrebsorten, welche in der ganzen Welt geschätzt wird. Syrah ist eine der wichtigsten Sorten in Frankreich, aber auch im Wallis, in Australien und Südafrika. Syrah-Weine können fruchtig, sehr dicht und komplex sein. Vergleichen Sie rund 12 verschiedene Syrah-Weine berühmter Weingüter: Penfolds (Australien), Glen Carlou (Südafrika), Gregor Kuonen (Salgesch, Wallis), Gabriel Méffre (Rhône), Andrew Murray (Californien), Pérez Cruz (Chile) usw.

## NEU: Montag bis Donnerstag, 26. – 29. April 2010 jeweils 17-20 Uhr **Spiriti di Notte**

freie DEGUSTATION: Unkostenbeitrag Fr. 20.- für 6 Spirituosen (wird ab Kauf von Fr. 100.- angerechnet.)

Sie degustieren edle Spirituosen: Obstbrände: Montag, 26. April / Grappa: Dienstag, 27.4. / Cognac und Rum: Mittwoch, 28. April / Whisky: Donnerstag, 29. April Eine gute Gelegenheit, Neues kennen und schätzen zu lernen.

**Seminar für Gruppen**  
geeignet für Firmen, Vereine, Clubs,  
Familienanlässe usw.  
Fragen Sie uns an.

reinschauen  
informieren  
profitieren



**www.complimenti.com**  
WEINE • SPIRITUOSEN • KULINARIUM • WEINSEMINARE

# Seminarprogramm Herbst 2010

Samstag, 25. September 2010 11-17 Uhr

## Festival der grossen Rebsorten

freie DEGUSTATION: Unkostenbeitrag Fr. 20.- (Der Eintritt wird ab Kauf von Fr. 300.- angerechnet.)

Erleben Sie auf eindrückliche Weise eine Vielzahl von Rebsorten, deren Charakter und Stile. Neben den europäischen Klassikern (Italien, Spanien und Frankreich) können Sie z. B. auch Merlot aus dem Tessin, Malbec aus Argentinien, Shiraz aus Australien, Zinfandel aus Kalifornien und vieles mehr probieren!

Samstag, 23. Oktober 2010 11-17 Uhr

## Der Jahrgang 2000

freie DEGUSTATION: Unkostenbeitrag Fr. 20.- (Der Eintritt wird ab Kauf von Fr. 300.- angerechnet.)

10 Jahre gereifte Weine: Sind diese nun alt oder noch zu jung? Wann ist ein Wein trinkreif? Wann entfalten sich die Aromen am besten und wann bietet der Wein den höchsten Genuss? Wir zeigen Ihnen einen interessanten Querschnitt. Lassen Sie sich überraschen.

Donnerstag, 28. Oktober 2010 19-23 Uhr

## Whisky- & Single Malt

SEMINAR: Unkostenbeitrag pro Person Fr. 75.- / Anmeldung bis 23. Oktober 2010

Whisky ist ein Genuss für Frau und Mann: Abwechslungsreich, tiefgründig und vielschichtig. Wir vermitteln viel Wissen über Whisky und deren Brennmethoden sowie viele Eindrücke über Schottland. Dazwischen degustieren Sie rund 12 verschiedene Whiskys von Blends bis Single Malts. Für Einsteiger und Liebhaber geeignet! Unterlagen und kleiner Imbiss inbegriffen.

Samstag, 30. Oktober 2010 11-17 Uhr

## Portweine

freie DEGUSTATION: Unkostenbeitrag Fr. 20.- (Der Eintritt wird ab Kauf von Fr. 300.- angerechnet.)

Machen Sie eine Entdeckungsreise in die Welt der Portweine. Kein anderer Wein bringt so viele unterschiedliche Farbschattierungen, Aromennuancen und Geschmacksrichtungen hervor. Vergleichen Sie White-, Tawny, LBV- und Vintage-Ports nebeneinander. Für Liebhaber die besten Einblicke in besondere Weinstile.

Donnerstag, 4. November 2010 19-23 Uhr

## Wein & Käse mit Willi Schmid

SEMINAR: Unkostenbeitrag pro Person Fr. 75.- / Anmeldung bis 30. Oktober 2010

Willi Schmid, der erfolgreichste Schweizer-Käser aus Lichtensteig steht Red und Antwort. Wir zeigen Ihnen, wie Käse aus Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch produziert wird. Sie testen, welcher Wein zu welchem Käse passt. Rund 12 verschiedene Käsesorten stehen etwa 12 unterschiedlichen Weinen gegenüber. Unterlagen inbegriffen.

Samstag, 13. November 2010 11-17 Uhr

## Amarone-Festival

freie DEGUSTATION: Unkostenbeitrag Fr. 20.- (Der Eintritt wird ab Kauf von Fr. 300.- angerechnet.)

Die Seelenwärmer für die Winterzeit. Entdecken Sie bei dieser Degustation diese gehaltvollen Rotweine Venetiens. Wir selektionieren wiederum rund 20 verschiedene Amarone in allen Preislagen. Die Bewährten von Righetti, Lenotti, Zenato, Salvalai, Tedeschi, Allegrini, Accordini und Guerriei Rizzardi gegen die Newcomer.

NEU: Montag - Donnerstag, 22. - 25. November 2010 jeweils 17-20 Uhr

## Spiriti di Notte

freie DEGUSTATION: Unkostenbeitrag Fr. 20.- für 6 Spirituosen (wird ab Kauf von Fr. 100.- angerechnet.)

Sie degustieren edle Spirituosen: **Obstbrände:** Montag, 22. Nov. / **Grappa:** Dienstag, 23. Nov. / **Cognac und Rum:** Mittwoch, 24. Nov. / **Whisky:** Donnerstag, 25. Nov. Eine gute Gelegenheit, Neues kennen und schätzen zu lernen.

**Seminar für Gruppen**  
geeignet für Firmen, Vereine, Clubs,  
Familianlässe usw.  
Fragen Sie uns an.

reinschauen  
informieren  
profitieren



**www.complimenti.com**  
WEINE • SPIRITUOSEN • KULINARIUM • WEINSEMINARE