

# Genuss am Samstag

Degustations-Programm bis Juni 2018

## regelmässige Degustationen

In unserem Geschäft führen wir regelmässig Degustationen durch. Vom vorzüglichen, unkomplizierten Alltagswein bis zu edlem Wein für festliche Anlässe sowie Spirituosen\* und kulinarischen Köstlichkeiten. \*Das Alkoholgesetz verlangt, dass keine alkoholischen Getränke über 15° Alkohol gratis ausgeschenkt dürfen. Wir bitten um Verständnis.

## private Degustationen oder Seminare

Gerne organisieren wir für Sie auch individuelle Verkostungen in ungezwungener Atmosphäre. Ab 12 Personen präsentieren wir Ihnen einen genusslichen und informativen Abend. Sie können das Thema frei wählen: Weindegustation einer bestimmten Region aus Italien, Spanien, Frankreich, Portugal oder Grappa, Cognac, Whisky oder Rum.

## Samstag, 24. März 2018 von 11-17 Uhr

### GOBA Mineralquelle und Manufaktur aus Appenzell ist bei uns zu Gast

Sandra Gschwend stellt mit Freude und Stolz die Goba Manufaktur vor. Berühmt wurde Goba mit Gabriela Manser und ihrem Flauder. Seit einiger Zeit kamen diverse Neuheiten dazu. Zu degustieren gibt es die handgefertigten Spezialitäten mit Kräutern aus der Alpstein-Region, edle Aperitif, Liköre, Sirupe und Konfitüren. Alles zu degustieren u.a. auch der Frümsner Baumnuss-Likör. Regionales verbindet. . .

## Samstag, 21. April 2018 von 11-17 Uhr

### Degustation GIN ist IN - Schweizer Gin vom Feinsten

GIN - eine farblose Spirituose erlebt ein goldenes Zeitalter. Ob als Cocktail, mit Tonic Water verdünnt oder pur: GIN feiert ein beispielloses Comeback. Zu degustieren gibt es u.a. Gin von Rugenbräu Thun, Studer Escholzmatt, Langatun Bern, Humbel aus Stetten, Streuli aus Horgen. Zu Gast ist Peter Angel von The Wild Alps aus Balgach. Mit Freunden vorbei kommen und sich verzaubern lassen.

## Samstag, 28. April 2018 von 11-17 Uhr

### Degustation Bordeaux-Weine

Bordeaux Weine sind unsere Passion. Daraus haben wir die schönsten Rotweine der besten Jahrgänge der letzten Jahre selektioniert, welche ein tolles Preis-/Leistungsverhältnis aufweisen. Lernen Sie Bordeaux kennen und schätzen. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich überraschen, denn keine andere Weinregion bringt so viel Vielfalt hervor.

## Samstag, 9. Juni 2018 von 11-17 Uhr

### Zu Gast ist Gewürz-Profi Urs Schüpfer

Gewürze spielen eine entscheidende Rolle in der Speisezubereitung und für unser Wohlbefinden. Schon Hildegard von Bingen wies auf die Heilkraft von Gewürzen hin. Der Gewürz-Profi präsentiert viele seiner aussergewöhnlichen Pfeffer-, Salz-, Chili-, Currysoßen sowie diverse Gewürz-, Barbecue- und Spezialmischungen. Alle Gewürze sind frei von Zusatzstoffen. Vom Gewürz-Profi erhalten Sie auch Koch- und Grilltipps. Unsere Olivenöle und Balsamicos runden den Aromaparcour ab. Der Treffpunkt für neue Ideen zur bevorstehenden Grillsaison!

## Samstag, 16. Juni 2018 von 11-17 Uhr

### Sommer-Drinks - Stellen Sie Ihren eigenen Drink zusammen.

Weissweine von leicht und süffig bis zu gehaltvoll und fruchtig - ideal für die kommende Sommerzeit. Aber auch Alkoholfreies wie ein Sirup oder Likör kann erfrischen und begeistern. Wir stellen Ihnen PURIS-Sirupe vor, denn damit können Sie Ihren eigenen Drink auf einfachste Art und Weise herstellen. Alle Produkte sind ohne jegliche Aroma-, Farb- oder Konservierungsstoffe hergestellt. Es sind perfekte Erfrischungen für den Sommer! Wir zeigen Ihnen auch den PURIS-Eiscafé, denn es ist die ideale belebende Erfrischung. Marcel Cagneux von PURIS ist persönlich anwesend und erklärt viele tolle Kreationen.

## Samstag, 23. Juni 2018 von 11-17 Uhr

### Riesling-Day - tolle Weissweine aus Deutschland

Riesling ist eine der edelsten weissen Traubensorten der Welt. Sie wird fast auf allen Kontinenten angebaut. Aber nirgends zeigt sie so grosse Vielfalt und edlen Charakter wie in Deutschland. Von sehr trocken bis edelsüss, die Aromen und das Bukett zeigen Fülle und Komplexität. Auch das Reifepotenzial ist umwerfend und beeindruckend.

## Mittwoch - Samstag, 27. - 30. Juni 2018

### Open Bottle Days

Degustieren Sie tolle Weine: ideal zu Ihrem BBQ oder zu leichten Sommergerichten. Trinke Gutes und rede darüber. Regionale und internationale Weine zu moderaten Preisen, die Ihren Gaumen verwöhnen und Ihre Gäste überraschen werden.

*complimenti.com*

FÜR GENIESSER & FRIENDS

offen: Mo 14-19 • Di-Fr 9-12 / 14-19 • Sa durchgehend 9-17 • Tel. 081 740 31 03 • [info@complimenti.com](mailto:info@complimenti.com)