

Preise rein netto inkl. MwSt. ab Haag • Lieferung ab Fr. 1'000.- franco Haus, ausg. Berggebiete Talstation • Preisänderungen/Verfügbarkeit vorbehalten. Rechnungen innert 20 Tagen zahlbar • Neukunden mit Voraus- oder Barzahlung.*

Bewerter 100/20 Punkten: WA = Wine Advocate / WS = Winespectator / NM = Neal Martin / JL = Jeff Leve / DE = Decanter / RP = Robert Parker / V=Veronelli / GR= Gambero Rosso / RG = Rene Gabriel / JS=James Suckling

Art.N°	Produzent	Land	Gebiet / Lage / Weinname (Schaum-/Weiss-/Rosa-/Süss-/Port-/Rotweine)	Best before	cl	Wertung	Jahr	CHF
3000.98.150	Artadi Alaveses Cosescheros	E	Rioja DOCa Pagos Viejos	2030	*150		1998	245.00
3001.NV.075	REA	E	Malaga DO Oscuro Superoir Añejo		75		NV	18.50
3002.17.075	Mas de les Vinyes	E	Montsant DO Crianza Racó d'Atans		75		2017	25.50
3004.20.075	Altos de Rioja	E	Rioja Altos R Crianza DOCa	2030	75		2020	16.50
3005.17.075	Altos de Rioja	E	Rioja Altos R Reserva DOCa	2030	75		2017	29.00
3006.22.075	Altos de Rioja	E	Rioja Altos R Blanco DOCa	2027	*75		2022	14.505
3007.24.075	Bodegas Aura	E	Rueda DO Verdejo	2029	75		2024	14.50
3024.21.150	Sara Pérez i René Barbier	E	Montsant DO DIDO	2035	150		2021	49.00
3026.18.075	Bodegas Loli Casado	E+	Rioja Alavesa DOCa Reserva POLUS	2029	75		2018	29.80
3029.18.075	Bodegas Algil	E	Toro DO Algil	2030	150		2018	49.00
3033.20.075	Telmo Rodriguez	E	Toro DO GAGO La Jarra	2029	*75		2020	54.00
3033.21.075	Pagos del Rey	E	Rioja Crianza DOCa ARNEGUI	2032	75		2021	13.536
3040.20.075	Bodegas Nexus	E+	Ribera del Duero DO ONE	2032	75		2020	19.80
3041.98.075	Bodegas Rodero-Villa	E	Ribera del Duero DO Pago de los Capallanes El Picón	2035	*75		1998	285.00
3042.20.075	Bodegas Matarromera	E	Ribera del Duero DOC Crianza	2032	75		2020	29.90
3043.19.075	Bodegas Matarromera	E	Ribera del Duero DOC Prestigio	2035	75		2019	79.00
3044.14.150	Pradorey	E	Ribera del Duero DOC Crianza OHK	2028	150		2014	49.50
3045.15.300	Pradorey	E	Ribera del Duero DOC Roble OHK	2032	300		2015	69.00
3046.02.075	Vega Sicilia	E+	Ribera del Duero DO Reserve Especial Unico (Release 85/86/90)	2045	*75		2002	465.00
3102.20.075	Bodegas Atalaya	E	Almansa Tierra DOP Alaya Tierra	2040	75		2020	44.00
3104.21.075	Bodegas Tempora Terrae	E	Bajo Aragón IGP Mas de Aranad 100% Garnacha	2030	75		2021	19.50
3105.18.075	Bodegas Tempora Terrae	E	Bajo Aragón IGP Vino de Parcela Viña Alta in OHK	2030	75		2018	68.00
3120.21.075	Bodegas Capcanes	E+	Tarragona DO Montsant Flor de Primavera Peraj Ha'abib (Koscher)	2036	75		2021	39.00
3121.21.075	Bodegas Capcanes	E	Tarragona DO Montsant Mas Collet Selecció	2031	75		2021	17.50
3124.98.050	Bodegas Capcanes	E	Tarragona DO Montsant Pansal del Calàs	2028	*50		1998	28.00
3126.06.050	Liberalia	E	Tierra Castilla y Leon Moscatel y Albillo UNO	2030	50		2006	29.00
3128.21.075	Dominio de Bendito	E+	Toro DO el Titan de Bendito BIO	2052	*75		2021	65.00
3137.21.075	Winery ON	E	Yecla DO Demuerte GOLD	2035	75		2021	24.50
3137.21.150	Winery ON	E	Yecla DO Demuerte GOLD OHK	2038	150		2021	59.00
3137.22.075	Winery ON	E	Yecla DO Demuerte GOLD	2035	75		2022	24.50
3138.22.075	Bodegas Gran Castillo	E+	Valencia DO Shiraz Family Selection	2026	75		2022	11.50
3138.23.075	Bodegas Gran Castillo	E+	Valencia DO Chardonnay Family Selection	2026	75		2024	11.50
3138.24.075	Bodegas Gran Castillo	E+	Valencia DO Rosé Tempranillo Family Selection	2026	75		2022	11.50
3142.NV.050	Torres	E	Cataluya Moscatel Oro	-	50*		NV	18.00
3145.NV.075	Bodegas Marqués de Cáceres	E	Cava Brut Vegan	-	75		NV	15.50
3146.20.075	Bodegas Divina Proporción	E+	Toro DO ABRACADABRA	2032	75		2020	24.50
3146.21.075	Bodegas Divina Proporción	E+	Toro DO ABRACADABRA	2032	75		2021	24.50
3147.19.150	Bodegas Divina Proporción	E	Toro DO Madremia	2032	150		2019	45.00
3148.18.075	Finca Rio Negro	E	Tierra de Castilla Cogolludo, Guadalajara	2028	75		2018	25.00
3150.23.075	Bodegas San Alejandro	E	Calatayud DO Garnacha Viñas Viejas	2030	75		2023	19.80
3151.23.075	Bodegas San Alejandro	E	Calatayud DO Garnacha Viñas viejas Las Rocas	2033	75		2023	18.50
3200.NV.075	Marin Domingo Perez	E+	Jerez Sherry Manzanilla La Guita	-	75		NV	19.80

Preise rein netto inkl. MwSt. ab Haag • Lieferung ab Fr. 1'000.- franco Haus, ausg. Berggebiete Talstation • Preisänderungen/Verfügbarkeit vorbehalten. Rechnungen innert 20 Tagen zahlbar • Neukunden mit Voraus- oder Barzahlung.*

Bewerter 100/20 Punkten: WA = Wine Advocate / WS = Winespectator / NM = Neal Martin / JL = Jeff Leve / DE = Decanter / RP = Robert Parker / V=Veronelli / GR= Gambero Rosso / RG = Rene Gabriel / JS=James Suckling

Art.N°	Produzent	Land	Gebiet / Lage / Weinname (Schaum-/Weiss-/Rosé-/Süss-/Port-/Rotweine)	Best before	cl	Wertung	Jahr	CHF
3202.NV.075	Hidalgo Vinicola	E	Jerez Sherry Amontillado Viejo Dry	2035	75		NV	98.00
3211.NV.075	Juvé & Camps	E	Cava Grand Reserva de la Famiglia Brut nature	-	75		NV	26.00
3213.NV.075	Bodegas Madois	E	Malaga Superior Añejo	-	75		NV	19.50
3230.NV.075	Castell de Vilarnau	E+	Barcelona Cava Brut Reserve Rosé	-	75		NV	15.50
3230.NV.075	Castell de Vilarnau	E+	Barcelona Cava Sparkling blanc 0,0%	-	75		NV	15.50
3230.NV.075	Castell de Vilarnau	E+	Barcelona Cava Sparkling Rosé 0,0%	-	75		NV	15.50
3241.NV.075	Harveys	E	Jerez Sherry Bristol Cream	-	75		NV	24.00
3242.NV.075	Marquès del Real Tesoro José Estevez	E	Jerez Oloroso Seco	-	75		NV	14.50
3246.17.050	Lustau	E	Jerez Sherry 3 En Rama Fino / Manzanillo	-	50		2017	19.80

Degustationen und Seminare über die Themen „Weine und Spirituosen“

Um sich im Angebot aus aller Welt, respektive in der geschmacklichen Vielfalt auszukennen, braucht es einige theoretische und sensorische Kenntnisse. In unseren Seminaren - nach Ländern oder nach Themen geordnet – lernen Sie die wichtigen Zusammenhänge kennen, sodass Sie über die Themen Wein / Whisky / Grappa usw. auch mitreden können. Besonders beim Verkosten finden Sie Ihre persönlichen sensorischen Parameter. Das ist der Anfang zum bewussten Genuss. Denn unser Wohlbefinden hängt vorwiegend davon ab, welche Produkte in welchen Mengen wir täglich unserem Körper zumuten. Bewusstes Geniessen steigert die Lebensqualität, die Geselligkeit und fördert die Gesundheit. Ab 12 Personen führen wir für Sie auch massgeschneiderte Seminare durch. Ideal für Clubs, Vereine, Betriebsabteilungen oder nach einem Geschäftsausflug.

Wenn Sie ein Produkt suchen

Unsere Auswahl ist zwar gross, dennoch ist es nicht möglich, alles immer vorrätig zu haben. Wenn Sie also ein Produkt suchen, dann melden Sie sich bei uns. In der Regel können wir Ihnen die gewünschten Produkte kurzfristig besorgen.

Wie bestellen?

Unser Sortiment können Sie problemlos und schnell als pdf-Datei am Bildschirm ansehen oder auf Papier ausdrucken. So können Sie ohne Zeitaufwand Ihre Lieblingsweine aussuchen und bestellen. Ihre Bestellung nehmen wir gerne per Telefon 0041 (0)81 740 31 03 (Mi -Fr durchgehend 10 – 18 Uhr, Sa durchgehend 9-17), per e-mail info@complimenti.com entgegen. Als Neukunde erhalten Sie vorab die Rechnung als PDF mit der Bitte um Banküberweisung innert 10 Tagen. Die Bestellung bleibt 10 Tage für Sie reserviert.

Wer sind wir?

Complimenti AG haben wir im Jahre 1995 gegründet. Wir sprechen Menschen an, denen die gute Ernährung wichtig ist. Denn Genuss soll Freude machen und die Sinne beleben! Darum gilt: weniger - dafür besser. Deshalb machen wir uns die Mühe zu unterscheiden, was wirklich Qualität bedeutet. Wir kaufen Produkte erst, wenn unsere Erwartungen in qualitativer und preislicher Hinsicht erfüllt sind. Die meisten Produzenten kennen und schätzen wir persönlich. Von unseren kontinuierlichen Reisen und Degustationen der Produkte profitieren Sie, indem wir Ihnen Produkte anbieten, die sich qualitativ über dem normalen Durchschnitt befinden. Denn wir wollen nicht irgend ein (Massen)-Produkt anbieten, sondern wir wollen zufriedene Kunden, die Freude am Guten haben. Wie heisst es doch: "Man muss dem Körper Gutes tun, damit sich die Seele darin wohl fühlt!"

Das Wine & Dine für Firmen-, Familien-, Vereinsanlass oder Geburtstag

Wir bieten Platz für 12-20 Personen, wo Sie ungestört einfach geniessen und plaudern können. Unser oder Ihr Koch stellt nach Ihren Wünschen das Menü zusammen, und wir besprechen mit Ihnen die Weinauswahl nach Ihrem gewünschten Thema. Hier sind, neben den üblichen Menüvorschlägen, einige Ideen der Menügänge: Gazpacho mit Dry Fino Sherry / Foie gras mit Elsässer Gewürztraminer / Lachs mit Sancerre / Jakobsmuscheln mit Viognier / Spargeln mit grünem Veltliner oder Riesling / Chili con carne mit Shiraz / rotes Thai-Curry mit Riesling Spät- oder Auslese / Blauschimmelkäse zu Portwein / Edelbitterschokolade zu Banyuls und vieles mehr... Lust auf Mehr? Einfach anrufen, den Termin absprechen und auswählen.