

# FRÜHLINGS- DEGUSTATION



**Einladung**  
zu unserer **Frühlingsdegustation**  
im **Restaurant Zum Rebhaus**

Donnerstag, 26. März 2026, von 16.00 Uhr bis 20.00 Uhr  
Freitag, 27. März 2026, von 16.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Zum Rebhaus, Riehentorstrasse 11, 4058 Basel

**l'enoteca**  
**LIECHTI|WEINE**



Gratiseintritt

# FRÜHLINGS- DEGUSTATION



## Rebhaus Saal

Die Frühlingsdegustation findet 2026 zum ersten Mal im Saal des Restaurants Zum Rebhaus im ersten Stock statt. Im geschmackvollen, historischen Ambiente erwarten Sie gegen 100 offene Weine, zum grossen Teil persönlich präsentiert von den jeweiligen Produzentinnen und Produzenten.

Der Eintritt für Sie und Ihre weininteressierten Bekannten ist frei!

**Restaurant Zum Rebhaus, Riehentorstrasse 11, 4058 Basel**

**Donnerstag, 26. März 2026, 16:00 bis 20:00 Uhr**

**Freitag, 27. März 2026, 16:00 bis 20:00 Uhr**



# Wir freuen uns, dass diese Produzentinnen und Produzenten an der Degustation anwesend sein werden:

Zum jetzigen Zeitpunkt haben sich untenstehende Produzentinnen und Produzenten für die Frühlingsdegustation angemeldet. Weitere Zusagen oder Änderungen sind wahrscheinlich. Auf unserer Homepage [www.liechti-weine.ch](http://www.liechti-weine.ch) können Sie sich über den aktuellen Stand informieren.

In diesem Frühjahr dürfen wir Ihnen **zwei neue Weingüter** präsentieren! Beide sind in **Kalabrien** beheimatet, die **Cantine Benvenuto** am Rist des Stiefels auf der Seite des Thyrrenischen Meeres, das Mikro-Weingut von **Antonella Lombardo** am grossen Zeh, an der Küste des Ionischen Meeres. Wir sind begeistert von der Qualität dieser Weine aus einer weintechnisch eher unbekannten Gegend! Wir hoffen, Sie dann auch!

Dazu freuen wir uns sehr, die Menschen hinter diesen Weingütern wiederzusehen:

**Tschäpperliweine** - Baselland | **Cave Biber** - Wallis  
**Reinecker** - Baden | **Weingut am Klotz** - Baden  
**Matthias Gaul** - Pfalz  
**Col Sandago** - Veneto | **Le Tende** - Veneto  
**Franz Gojer** - Südtirol | **Ignaz Niedrist** - Südtirol  
**Conterno Fantino** - Piemont | **Enzo Boglietti** - Piemont  
**Claudio Alario** - Piemont | **Matteo Correggia** - Piemont  
**Poggio al Sole** - Toskana | **Fabio Motta** - Toskana  
**Selvapiana** - Toskana  
**Emiliano Falsini** - Toskana & Sizilien  
**Masseria del Feudo** - Sizilien

Ergänzt werden die Weine der genannten Güter durch einen frühlingshaften Querschnitt unseres Sortiments, darunter viele neue Jahrgänge. Sie werden die Gelegenheit haben zirka 100 Weine zu degustieren.

# Die 6 + 1 Aktion

Auch dieses Jahr profitieren Sie wieder von unserer Spezialaktion 6 + 1.  
Bestellen Sie 6 Flaschen eines Weines, dann erhalten Sie 1 Flasche des gleichen Weines gratis dazu.



## **l'enoteca**

Schneidergasse 10  
4051 Basel  
Telefon 061 261 60 71  
[enoteca@liechti-weine.ch](mailto:enoteca@liechti-weine.ch)

Öffnungszeiten:  
Dienstag - Freitag  
10.00 - 14.00 Uhr und  
15.00 - 18.30 Uhr  
Samstag  
10.00 - 17.00 Uhr

## **Büro**

Saint-Louis-Strasse 31  
4056 Basel  
061 281 89 21  
[info@liechti-weine.ch](mailto:info@liechti-weine.ch)

Öffnungszeiten  
Montag - Freitag  
08.00 - 12.00 Uhr und  
14.00 - 17.00 Uhr

## **Lager für Abholung**

Liechti Weine  
Lysbüchelstrasse 450  
4056 Basel

Öffnungszeiten  
Montag - Freitag  
08.00 - 11.45 Uhr und  
14.00 - 16.45 Uhr

**l'enoteca**  
**LIECHTI|WEINE**

**38 JAHRE**



# Dinner mit den Produzentinnen und Produzenten

In diesem Frühling dürfen wir für die Degustation und das Dinner am Freitag im Restaurant Zum Rebhaus zu Gast sein!

Nicoletta Giordano und Ilario Galoppo haben ein authentisches und passendes Menu zu den Weinen unserer Produzentinnen und Produzenten kreiert.

Es erwartet Sie ein stimmungsvoller Abend mit Kulinarik, ausgesuchten Weinen und Weinwissen aus erster Hand!



RESTAURANT ZUM  
**REBHAUS**

**Freitag, 27. März 2026, 19.45 Uhr**

**Restaurant Zum Rebhaus, Riehentorstrasse 11, 4058 Basel**

Menü inklusive Apero, 10 Weinen, Mineralwasser, Kaffee: **SFr. 138.- pro Person**

Falls Sie ein vegetarisches Menü wünschen oder Unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns dies bitte bei Anmeldung mit.

Wir erlauben uns, für das Dinner eine Vorausrechnung zu schicken. Eine Abmeldung vom Dinner ist nur bis zu 2 Tagen vor dem Anlass kostenlos möglich.

**Anmeldung unter 061 281 89 21 oder [info@liechti-weine.ch](mailto:info@liechti-weine.ch)**

# DINNER ZUM REBHAUS



## Restaurant Zum Rebhaus

Vor bald fünf Jahren übernahm Ilario Galoppo als Pächter das traditionsreiche Haus der Ehrengesellschaft Zum Rebhaus. Während Ilario sich charmant und gekonnt um die Gäste kümmert, hält in der Küche seine Mamma Nicoletta Giordano das Zepter, respektive den Kochlöffel in der Hand. Zusammen haben sie das Rebhaus zu einer festen Grösse der italienischen Gastronomie Basels gemacht.

Freuen Sie sich mit uns auf ein Dinner mit unseren Gewinnerinnen und Gewinner im Restaurant Zum Rebhaus! Bitte rasch reservieren - die Plätze sind beschränkt!

**Freitag, 27. März 2026, 19.45 Uhr**

**Restaurant Zum Rebhaus, Riehentorstrasse 11, 4058 Basel**