

HERBST- DEGUSTATION



Einladung
zu unserer **Herbstdegustation**
in der **Pfister Werkstatt**

Freitag, 19 September 2025, von 16.00 Uhr bis 20.00 Uhr
Samstag, 20. September 2025, von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Pfister Werkstatt, Untere Rheingasse 8, 4058 Basel

Gratiseintritt

l'enoteca
LIECHTI|WEINE



HERBSTDEGUSTATION



Pfister Werkstatt

Wir freuen uns sehr, Sie zu der Herbstdegustation 2025 einzuladen!

In der zentral gelegenen und stilvoll eingerichteten Pfister Werkstatt empfangen wir Sie gemeinsam mit einer beachtlichen Anzahl unserer Produzentinnen und Produzenten.

Folgende Kellereien haben ihren Besuch bei uns angemeldet:

Luigi Einaudi – *Piemont* | **Kellerei Girlan** – *Südtirol*
Bertani, Le Contesse, Cantina Colli Euganei – *Veneto*
Tunella – *Friaul* | **San Sisto** – *Marken* | **Antonelli** – *Umbrien*
Monsanto, Siro Pacenti, Poliziano, Avignonesi – *Toskana*
Cantina Salvatore – *Molise* | **Janare** – *Kampanien*
Li Veli – *Apulien* | **Cantina di Calasetta** – *Sardinien*
Assuli, Masseria del Feudo, Castellaro, Planeta, Serra Ferdinanda – *Sizilien*
Urs Hecht Gunzwiler Destillate – *Innerschweiz*
Tasting Sicily – *Delikatessen aus Sizilien*

Freuen Sie sich auf gegen hundert offene Flaschen und auf inspirierende Gespräche mit den Menschen hinter den Weinen, Bränden und Delikatessen.

Der Eintritt für Sie und für Ihre weininteressierten Verwandten und Bekannten ist frei.

**Pfister
Werkstatt**

DINNER MIT PRODUZENT|INNEN

ZUR
MäGD

Restaurant Zur Mägd

Schon viele Male durften wir gemeinsam mit Ihnen in der Mägd zu Gast sein. Diesen Sommer hat das traditionsreiche Restaurant als Teil der Basler «Groupe Oniro» von Alexandre Kaden, Stephan Keller und Jean-François Karcher seine lang erwartete Wiedereröffnung gefeiert.

Gastgeber Leo Lüdi und sein Team empfangen uns mit Herzlichkeit und grosser Leidenschaft. Für die kulinarischen Highlights sorgt Küchenchef Denis Parotta, gemeinsam mit seiner italienischen Küchenbrigade.

Dazu präsentieren anwesende Winzerinnen und Winzer zehn charaktervolle Weine und die Geschichten dazu. Wir freuen uns auf ein genussvolles Zusammensein mit Ihnen!

Samstag, 20. September 2025, 19.00 Uhr

Restaurant Zur Mägd, St. Johannis-Vorstadt 29, 4056 Basel

Menü inklusive Aperó, 10 Weinen, Mineralwasser, Kaffee: **SFr. 148.- pro Person**

Bitte teilen Sie uns bei der Anmeldung mit, falls Sie ein vegetarisches Menü wünschen oder Unverträglichkeiten haben.

Für das Dinner stellen wir eine Vorausrechnung. Kostenlose Abmeldung ist nur bis 2 Tage vor dem Anlass möglich

Anmeldung unter 061 281 89 21 oder info@liechti-weine.ch

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

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

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

