

# WEINSHOW DER TOP SCHWEIZER WINZER

Samstag, 4. Juni 2016 13.00 - 17.00 Uhr

Eintritt Weindegustation: CHF 15.-

Keine Anmeldung erforderlich.  
Bei einem Einkauf ab CHF 150.- wird der Eintritt gutgeschrieben.



15 der besten Schweizer Winzer sind persönlich vor Ort mit über 50 edlen Tropfen.  
Lernen Sie die Winzer persönlich kennen und degustieren Sie individuell die Weine Ihrer Wahl.

## Der Geheimtipp - Nord- & Nordostschweiz

Erich Meier Utikon am See, Zürich

## Die Burgundischen - Bündner Herrschaft

Weingut Thomas Studach Malans  
Weinbau Sprecher von Bernegg, Jan Luzi Jenins  
Weingut zur Sonne, Christian und Francisca Obrecht Jenins

## Die Klassiker - Tessin

Cantina Kopp von der Crone-Visini, Anna-Barbara & Paolo Barbengo  
Castello di Morcote, Gaby Gianini und Michele Conceprio Vico Morcote  
Tenuta San Giorgio, Mike Rudolph Cassina d'Agno  
Sergio und Ivo Monti Ronchi di Cademario

## Die Autochthonen - Wallis

Thierry Constantin Pont-de-la-Morge  
Serge Roh Vétroz  
Gérald Besse Martigny-Croix

## Die Überraschungen - Genf/Neuenburg/Bielsee

Domaine Grand'Cour, Jean-Pierre Pellegrin Saigny  
Grillette, Domaine de Cressier Cressier  
Cru de l'hôpital, Christian Vessaz Vully-Môtier

## Der Schweizer im Ausland - Côtes du Rhône

Matthias Tobler Uchaux (FR)

# WEINSHOW SCHWEIZER SPITZENWEINE & GAULTMILLAU FLYING DINNER



Samstag, 4. Juni 2016 19.00 Uhr

Wine & Dine: CHF 195.-

Anmeldung erforderlich. Die Platzzahl ist begrenzt.  
Inklusive Wine & Dine, Grappa/Marc, Kaffee, Bergquellwasser vom Buochserhorn.



Flanieren, mit den Winzern Wein degustieren und philosophieren, kulinarische Köstlichkeiten munden lassen und die feine Aromatik einer Patoro Zigarre genüsslich in Rauch auflösen...  
Über 50 Weine | 8 Flying-Gänge | Alpkäse | Fleischspezialitäten | Zigarre | Kaffee | Schnaps

## Restaurant Balm, Beat Stofer, Meggen - 16 GaultMillau

Beat Stofer ist ein junger Chef mit einem goldenen Händchen für kreative und delikate Gerichte.

## Fruitt Lodge, Andreas Appenzeller, Melchsee-Fruitt - 14 GaultMillau

Seine Gäste sind begeistert von der Fusion von traditioneller Haute-Cuisine und dezentem Alpenschick.

## Restaurant Paradies, Gaston Zeiter, Zermatt - 13 GaultMillau

Gaston verwöhnt mit reeller und raffinierter Küche in Findeln auf 2090 m mit schönster Matterhornansicht.  
Der Geheimtipp in Zermatt.

## Sälmi Töngi, Engelberg

Aus Liebe zum Echten! Am Titlis ist Sälmi's Käserreich. Der Käser ist originell und sein Käse sortentypisch.

## Heinzer Metzgerei, Muotathaler Fleischspezialitäten

Trockenfleisch, Salami, Schinken... Nur das Beste aus dem Muotathal und der Urschweiz!

**Giopp Caffè** Die Liebe zum Kaffee hat bei Viktor und Corinne Giopp eine lange Tradition.

**Patoro Cigars** Eine Zigarre, ausser Konkurrenz in Sachen Aroma und Qualität.

...und die 15 Winzer der Weinshow...

Location: Beide Events im Showroom  Obere Spichermatt 12, 6370 Stans

Anmeldung:

Hess Sélection, Eliane und Geny Hess, 6390 Engelberg, Tel. 041 637 08 08, info@hess-selection.ch