

GENUSS-MOMENTE

*WEIN
ERLEBEN.
GEMEINSAM.*

Degustationen bei Secli Weinwelt - mit
Freunden, Familie oder Geschäftspartnern

Wein erleben. In all seinen Facetten.

Unsere Degustationen verbinden ausgewählte
Weinwelten mit Atmosphäre und Charakter.
Individuelle Degustationen jederzeit auf Anfrage.



Dolce Vita im Glas

**Eine Reise durch Italien
30 CHF pro Person**

Italien steht für Lebensfreude, Vielfalt und starke regionale Identitäten. Die Degustation zeigt, wie unterschiedlich Stil, Ausdruck und Charakter italienischer Weine sein können – von elegant bis kraftvoll, von frisch bis tiefgründig.

Friaul: Pinot Grigio DOC Collio Weingut: Norina Pez
Veneto: Le Creete DOC Lugana Weingut : Ottella
Piemont: Barolo DOCG Piemont Weingut : M. Rivetti
Toskana: Monteti IGT Toskana Weingut: Tenuta Monteti
Apulien: Negroamaro vs IGP Salento Weingut: R. Greco



Gipfel & Gläser

**Weinentdeckungen aus dem Alpenraum
35 CHF pro Person**

Kühle Frische, klare Linien und eigenständiger Charakter. Weine aus Deutschland, Österreich und der Schweiz zeigen, wie präzise und vielschichtig alpine Herkunft im Glas erlebbar wird.

Österreich: Chardonnay Safran – Weingut Erwin Sabathi
Österreich: Eichkogel Cuvée – Weingut Kollwentz
Schweiz: Completer – Weingut Roman Hermann
Schweiz: Pinot Noir Selvenen – Weingut Fromm
Südtirol: Lagrein Riserva DOC Alto Adige - Weingut Ansitez
Waldgries



Die Loire im Glas

Frankreichs grosse Weintradition 40 CHF pro Person

Die Loire zählt zu den faszinierendsten Weinregionen Frankreichs – geprägt von Frische, Tiefe und feinen Nuancen. Diese Degustation zeigt die Vielfalt und Eleganz der Region: lebendig, facettenreich und voller Persönlichkeit.

Sancerre AC – Pascal & Nicolas Reverdi
Pouilly-Fumé Miracle AC – Domaine Régis Minet
Savennières Blanc AC Loire Domaine des Deux Vallées
Domaine Andrée Farauniers Anjou Blanc
Domaine Andrée Carbone Anjou Rouge AC
Antoine Sanzay La Haye Dampierre AC



Mit allen Sinnen

Die Kunst des Verkostens: Grundlagen der Sensorik 40 CHF pro Person

Wie schmeckt Wein wirklich? Wir öffnen den Blick für das, was im Glas passiert. Sehen, riechen, schmecken und einordnen machen erlebbar, wie Aromen entstehen und warum Weine so unterschiedlich wirken.

Mit Aromen-Parcours, Aromarad und gezielten Verkostungen entsteht Sicherheit im Wahrnehmen und Beschreiben. Eine Degustation, die Wissen schafft, den eigenen Geschmack schärft und den Genuss nachhaltig vertieft – lebendig, verständlich, entdeckend.

2 Weissweine · 2 Rotweine · 1 Schaumwein

Gruppengrösse: mind 8, max 15 Personen
Dauer der Degustation: 90 Minuten
Optional: Kalte Platte 20 CHF p.P.
Durchführung während der Öffnungszeiten
oder abends (spätester Start 19 Uhr)
**Terminanfrage via Webformular oder
per E-Mail an n.stark@secli-weinwelt.ch**
Verbindliche Bestätigung durch Secli Weinwelt AG
Zahlung im Voraus.
Genannte Weine werden je nach Verfügbarkeit
durch gleichwertige Weine ersetzt werden.
Es gelten die AGBs von Secli.

Für Momente, die bleiben.

Frage jetzt deine persönliche Degustation an