



## CHAMPAGNE

### Masterclass & Dinner, Freitag, 13. Februar 2026 ab 17.00 Uhr

Die besten Champagner der Vini D'Amato werden im Ackermannshof in der St. Johannis-Vorstadt 19/21 in Basel in exklusivem Rahmen verkostet.

Folgende Produzenten werden persönlich vor Ort sein und ihre Top Champagner aus den besten Einzellagen präsentieren und Sie auf eine faszinierende Reise in die Jahrgangstiefe mitnehmen:

Champagne Bérêche & Fils  
Champagne Stéphane Regnault  
Champagne Coessens  
Champagne Ullens Château de Marzilly  
Champagne Matthieu Cugnart  
Champagne Georges Remy  
Champagne Domaine Les Monts Fournois

---

Programm mit Apéro und Dinner zu CHF 275

17.00 Uhr: Degustation im 1. Stock des Ackermannshof

19.00 Uhr: Apéro mit Spuntini

19.15 Uhr: Gourmet Menu von Duc Tan Arrigoni mit französischer Note in sechs Gängen  
Champagnerbegleitung, Mineralwasser und Kaffee

Degustation ohne Dinner zu CHF 25

17.00 bis 19.00 Uhr im 1. Stock des Ackermannshof  
ohne Voranmeldung

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung per E-Mail an: [restaurant@ackermannshof.ch](mailto:restaurant@ackermannshof.ch)

In Zusammenarbeit mit der Vini D'Amato | Henric Petri-Strasse 12 | 4051 Basel | [vinidamato.ch](http://vinidamato.ch)