



Basler Wymärt

im Herbst



Klein, fein, sympathisch.

Die Alte Markthalle ist ein trendiger Ort

Die Alte Markthalle, die sich in den letzten zwei Jahren zu einem trendigen Ort für Essen und Trinken entwickelt hat, bietet für den Basler Wymärt einen idealen Rahmen. Viele der Essensstände, die über Mittag um die 800 Besucher/innen verpflegen, werden an den drei Abenden ihr vielfältiges Angebot aus aller Welt feil halten.

Grosses Angebot an Bio-Weinen

Die in den letzten vier Jahren durchgeführten Bioweintage haben wir in diesen Herbstanlass integriert. Es wird ein grosses Angebot an Bio-Weinen geben.



17. bis 19. November 2016, Markthalle Basel
Donnerstag und Freitag, 16 bis 21 Uhr
Samstag, 15 bis 20 Uhr

Der Basler Wymärt findet neu sowohl im Frühling wie auch im Herbst in der Alten Markthalle statt. An der Herbstausgabe werden an diesem trendigen Ort 21 Winzer/innen und Weinhändler/innen ihre ihre besten Weine präsentieren.

www.basler-wymärt.ch

Organisation Wymärt

Näfelserstr. 12
4055 Basel
061 338 83 33
info@basler-wymaert.ch
www.basler-wymärt.ch



Steinentorberg 20,
4051 Basel
www.altemarkthalle.ch

Mit freundlicher
Unterstützung von





Willkommen zum Basler Wymärt 2016!



*Istvan Akos, Organisator
Basler Wymärt*

Dem Basler Wymärt hat der Umzug vom Stadt-Casino in die Alte Markthalle überhaupt nicht geschadet. Im Gegenteil: Es kamen Besucherinnen und Besucher wie nie zuvor. Und was die Aussteller und Ausstellerinnen mit besonderer Genugtuung feststellten: Es gab viele jüngere Leute unter ihnen und auch zahlreiche Neukunden. Das bildet nicht nur eine gute Grundlage für den Basler Wymärt 2017 (6 bis 8. April), sondern auch für die neu eingeführte Herbstausgabe, die wir ebenfalls in der Alten Markthalle durchführen.

Die Basler Bioweintage, die in den letzten vier Jahren zur gleichen Zeit stattfanden, sind jetzt Bestandteil des Basler Wymärt.

Istvan Akos
Organisator Basler Wymärt

Der Eintrittspreis

Wer von seinem Weinhändler oder Winzer eine Einladungskarte per Post oder elektronisch zugeschickt bekommt, kommt gratis in den Basler Wymärt. Das Glas kostet 5 Franken Depot, es wird bei Rückgabe des Glases zurückerstattet. Wer keine Einladungskarte hat, zahlt 10 Franken Eintritt.

Das Glas

Am Basler Wymärt arbeiten wir mit den bewährten Vina-Gläsern von Schott Zwiesel. Beim Bezug der Gläser gibt es eine 0,5-Liter-Flasche Mineralwasser Eptinger zum Trinken oder zum Spülen der Gläser.

Aussteller/innen Herbst 2016

ákos-weine, Ungarn
Briccos (Basel), BVino (Zürich)
Cantina Collina d'Oro, Piemont/Koppigen
Cava Hispania, Basel
COFAIR food & beverage GmbH, Basel
Domaine Chiquet, Ormalingen
Domaine Costes Cirkgues, Sommières, France
Fürstliche Weinkultur, Hornussen
Hauswein Rubitschung, Basel
Ibervinos, Schlieren-Zürich
Johanniterkellerei, Salgesch
Murgo, Etna, Sizilien
Riesling & Co., Auswil
SALVI'S Italienische Weine AG, Reinach
Thüring Weine, Ettingen
Vinatur, Herrliberg
VINOVERUM AG, Arlesheim
Weingut FiBL, Frick
Weinhaus Hervé le Puy, Dübendorf
Zamboni-Weine GmbH, Füllinsdorf
Zanolari Weine AG, Chur