

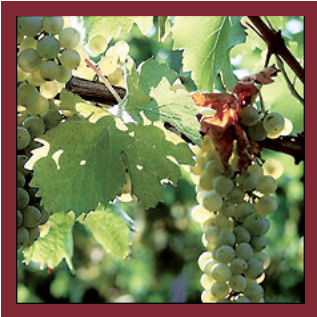
WEINREISE NACH BORDEAUX

Médoc, St. Emilion, Pomerol & Co.

Ein Besuch bei berühmten Klassikern, wenig bekannten „Cru Bourgeois“ und den großen „Süßen“ im Sauternes.



Die besten Weine der Welt – so sagen die Fachleute – gedeihen auf den Hängen rund um die reiche Bürgerstadt Bordeaux. An den berühmten Lagen im Médoc, in St. Emilion und Graves gesellen sich zu den Klassikern neuerdings die „Cru Bourgeois“ und „Garagenwinzer“ hinzu, die mit sensationellen Ergebnissen aufmerken lassen.



Besondere Höhepunkte versprechen die Besuche bei Figeac und Pichon Longueville Comtesse de Lalande, das auch durch die außergewöhnliche Kunstsammlung auffällt. Die önologischen Juwelen des Bordelais sind in der Weinwelt schon Kult geworden. Wie die Börse in New York, so beeinflussen die Weinpreise in der Region rund um Bordeaux die weltweiten Produkt-Angebote.

■ HÖHEPUNKTE

- Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot
- Berühmte Lagen St. Estéphe, Pauillac & Margaux
- Das rechte Ufer: Pomerol & St. Emilion
- Herrliche goldene Weine aus Sauternes

■ FACHKUNDIGE REISEBEGLEITUNG

Peter Gallhofer, Weinkenner

- #### ■ TERMINE
- 20.4. – 23.4.2006
15.6. – 18.6.2006
26.10. – 29.10.2006

PREISE

€ 790,-- p.P. im DZ
€ 130,-- EZ-Zuschlag



■ INFORMATION & BUCHUNG

AOC Genusscréateure

T + 43-1-523 07 87 E office@aoc-genuss.at | www.aoc-genuss.at

WEINREISE NACH BORDEAUX

Médoc, St. Emilion, Pomerol & Co.

Das Genussprogramm im Detail.

■ GRAVES IN WEISS

20.4. | 15.6. | 26.10.

Am Vormittag Anreise nach Bordeaux. Ihr Reiseleiter erwartet Sie am Flughafen Bordeaux und gleich vom Flughafen weg geht es zur Domaine de Chevalier. Erste Einführungen in die Welt des Weines – von der Rebe bis zur Flasche. Der Kellermeister des Weingutes führt uns persönlich durch die modernen Anlagen. Bei den Verkostungen der herrlichen weißen Weine verstehen wir die hohen Bewertungen durch die Weintester. Château Smith Haut Lafitte fertigt seine Fässer noch selbst an und wir erfahren alles über die ‚Toastings‘ und deren Einfluss auf die Weine. Hiermit ist ein wesentlicher Teil der Theorie getan und wir sind für die kommenden Tage gut vorbereitet. Natürlich verkosten wir auch den prachtvollen Rotwein von Smith Haut Lafitte.

Zimmerbezug im zentral gelegenen Hotel Mercure Meriadeck. Abendessen im Bistro des Sommeliers – dem Lieblingsplatz der Kellermeister und Weinhändler.

■ GROSSE NAMEN IN MEDOC

21.4. | 16.6. | 27.10.

Der Vormittag beginnt mit berühmten Namen im Médoc. Zuerst zu Château Mouton-Rothschild, wo wir über die traditionsreiche Geschichte des Château erfahren und die uralten Kellereien besuchen werden. Wir verkosten zwei Jahrgänge mit 10 Jahren Unterschied und stellen frappante Merkmale fest. Die ‚Cru Bourgeois‘-Weine haben in den letzten Jahren die Weinszene in Bordeaux kräftig aufgewirbelt und einer ihrer besten Vertreter ist Château Haut-Marbuzet. Kräftige, dichte Weine erwarten uns in diesem schmucken Château in St. Estèphe und Henri Dubosq - der Besitzer und Weinmeister - wird uns persönlich seine Weine präsentieren. Mittagessen im erstklassigen Restaurant St. Julien im gleichnamigen Ort. Am Nachmittag folgt die Fortsetzung der Höhepunkte, zunächst bei Château du Tertre. Dann Besuch auf Château Pichon Longueville - Comtesse de Lalande. Das Juwel der Region kann die Handschrift der Eigentümerin, Madame de Lenquesaing, nicht verleugnen. Hier passt einfach alles perfekt zusammen – nicht zuletzt die hervorragenden Weine. Besonderes Interesse verdient der neue Château Bernadotte – vom Schwester-Château. Die Sommelière wird uns darüber berichten. Der Abend gehört Ihnen und Ihr Reiseleiter ist bei Tischreservierungen gerne behilflich.

WEINREISE NACH BORDEAUX

Médoc, St. Emilion, Pomerol & Co.

Das Genussprogramm im Detail.

■ ST. EMILION & POMEROL 22.4. | 17.6. | 28.10.

Wir durchqueren die Stadt und lassen die Flüsse Garonne und Dordogne hinter uns. Ganz anders ist die Landschaft hier am ‚rechten Ufer‘. Sanfte Hügellandschaften mit endlosen Weinbergen und großen Appellationen. Château de Sales kann eine lange und aufregende Geschichte erzählen und die anschließende Verkostung verspricht prachtvolle Weine dominiert vom Cabernet Franc. Der interessante ‚Hitze-Jahrgang‘ 2003 verspricht einiges. In St. Emilion erwartet uns eine fachkundige Führung in den Katakomben und in der immensen Felsenkirche. Auf Château La Tour Figeac erzählt der deutsche Winzer Otto Rettenmeier alles über den biologischen Weinbau und beweist mit prachtvollen Weinen seine Methode. Höhepunkte auf Château Angéus, wo die Tochter des Hauses, zugleich die Sommelière, durch das eindrucksvolle Familiengut führen, und die Verkostung der geschmeidigen Weine mit hohem Merlot-Anteil leiten wird. Bei Jean Ramet – dem Starkoch der Stadt – genießen wir das von Meeresfrüchten und Fischen bestimmte Diner.

■ WEINE WIE GOLD 23.4. | 18.6. | 29.10.

Im Sauternes erfahren wir das Geheimnis der süßen Spitzenweine, die fast zufällig entstanden sind, und gehen den Ursachen auf den Grund. Auf Château Suduirault verkosten wir den Erst- und Zweitwein und erfahren so nebenbei einiges über französische Gartenarchitektur. Auf Château De Malle besticht das prächtige Schloss mit seiner bewegten Geschichte und die Weine finden sich bei Parker immer in den hohen 80ern. Mittagessen im Landgasthaus von Bouliac und anschließend Fahrt zum Flughafen.

Anmerkung

Bei den besuchten Weingütern kann es zu Änderungen kommen, die die Qualität der Reise aber keinesfalls beeinträchtigen.



WEINREISE NACH BORDEAUX

Médoc, St. Emilion, Pomerol & Co.

Das Genussprogramm im Detail.

■ UNSERE LEISTUNGEN

Drei Übernachtungen im zentralen Drei-Sterne-Hotel Mercure Meriadeck; Buffetfrühstück; zwei Mittagessen, Abendessen und Degustationsdiner; zehn private Verkostungen auf den Châteaux; Transfers und Ausflüge laut Programm; Besichtigung in St. Emilion Reisebegleitung ab/bis Bordeaux. Reiserücktrittskostenversicherung.

Gerne organisieren wir Ihre An- und Abreise zu tagesaktuellen Preisen.

■ TEILNEHMERANZAHL

Min. 15, Max. 20 Personen

■ HÖHEPUNKTE

- Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot
- Berühmte Lagen St. Estéphe, Pauillac & Margaux
- Das rechte Ufer: Pomerol & St. Emilion
- Herrliche goldene Weine aus Sauternes

■ FACHKUNDIGE REISEBEGLEITUNG

Peter Gallhofer, Weinkenner

- | | | |
|-----------|---------------------|----------|
| ■ TERMINE | 20.4. – 23.4.2006 | ■ PREISE |
| | 15.6. – 18.6.2006 | |
| | 26.10. – 29.10.2006 | |

€ 790,-- p.P. im DZ
€ 160,-- EZ-Zuschlag

■ INFORMATION & BUCHUNG

AOC Genusscréateurs

T + 43-1-523 07 87 E office@aoc-genuss.at | www.aoc-genuss.at

REISEANMELDUNG

1. Persönliche Informationen

Vor- und Nachnamen _____ _____
Anschrift _____ _____
Tel. Nr. _____ E-Mail _____

2. Informationen zur Reise

Reise nach _____
Reisetermin _____ Anzahl der Reisenden _____

3. Gewünschte Unterkunft

<input type="checkbox"/> Einzelzimmer	<input type="checkbox"/> Doppelzimmer
<i>Bitte die gewünschte Anzahl der Zimmer in das zutreffende Kästchen eintragen.</i>	

4. Sonstiges

Möchten Sie, dass wir Ihnen ein Angebot für die Anreise legen?	
<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja, gewünschter Abflugsort _____
<i>Zutreffendes bitte ankreuzen.</i>	

Ort & Datum _____ Unterschrift _____

Vielen herzlichen Dank für Ihre Anmeldung! Wir ersuchen Sie, diese schriftlich via Postweg an die u. a. Adresse oder via Fax + 43-1-526 65 10 an uns zu senden. Eine Rückbestätigung an Sie folgt in Kürze.

Herzliche Grüße – Ihre AOC Genusscréateure

AOC Genusscréateure – Travel Services KEG

A Kantgasse 3 – A 1010 Wien **T** +43 1 523 07 87 **F** + 43 1 526 65 10
E forum@airtour.at **I** www.airtour.at