

WEINREISE IN DIE CHAMPAGNE

Prickelnde Köstlichkeiten



Champagner – schon der Name vermittelt ein prickelndes Gefühl auf der Zunge des Genießers. Wenn bei unserer Reise aus den verschiedensten Sorten großer Champagnerkellereien ausgewählt werden kann, macht sich totaler Hochgenuss breit.



Die ganze Reise über erwarten uns große Namen und große Marken. Aber auch die weniger bekannten, doch nicht minder spannenden Shooting-Stars der französischen Champagnerszene. Kulinarische Höhepunkte in den Gourmettempeln der Region und besondere Delikatessen, rustikal serviert, auf der Weinbergschneckenfarm.

■ HÖHEPUNKTE

- Chardonnay – die bedeutendste Traube der Welt
- Geschichten vom Modegetränk der Könige
- Begegnungen mit den Stars der Szene
- Die Kathedrale von Reims

■ FACHKUNDIGE REISEBEGLEITUNG

Peter Gallhofer, Weinkenner

■ TERMINE

27.4. – 30.4.2006

28.9. – 1.10.2006

■ PREISE

€ 810,-- p.P. im DZ

€ 140,-- EZ-Zuschlag

■ INFORMATION & BUCHUNG

AOC Genusscréateurs

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

WEINREISE IN DIE CHAMPAGNE

Prickelnde Köstlichkeiten

Das Genussprogramm im Detail.

THEORIE UND PRAXIS

27.4. | 28.9.

Am Morgen Flug nach Paris. Empfang am Flughafen Paris durch den Reiseleiter. Fahrt nach dem kleinen Ort Ay mitten in der Champagne und Mittagessen im schmucken Landgasthaus ‚Les Vieux Puits‘. Der kleine Ort Ay ist auch Geheimtipp für weniger bekannte Kellereien und die Villa Bissinger ist Sitz des Institut International des Vins de Champagne. Der Präsident des Instituts wird – in deutscher Sprache - theoretische Einführungen zum Thema Champagner geben. Erlebte Theorie bei der Verkostung der drei Champagner-Basissorten - Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier - und deren Vermählung. Anschließend Verkostung bei Bollinger – einem der Stars der Szene. Fahrt nach Reims und Unterbringung im Hotel de la Paix oder Holiday Inn.

REIMS, KATHEDRALE UND WEIN

28.4. | 29.9.

In Reims Besuch der prachtvollen Königskathedrale der französischen Könige. Wir erfahren alles über den Prachtbau der Hochgotik und über die Sitten und Gebräuche auf den Baustellen des späten Mittelalters. Mittagspause in Reims. Danach Besuch der Kellereien und Verkostung der ‚Grande Dame‘ bei Veuve Cliquot Ponsardin – nicht ohne allerdings vorher die bewegte Lebensgeschichte der ‚Witwe‘ erfahren zu haben. In Epernay sind wir zuerst bei Ruinart, der der ‚Aristokrat‘ unter den Champagnern genannt wird. Der hohe Chardonnay-Anteil gibt ihm die seidige Eleganz, die Kenner an ihm schätzen. Wir verkosten den Blanc de Blanc und den Rosé. Dann ein Besuch bei Pommery mit anschließender Verkostung. Eine interessante Gegenüberstellung der berühmten Marken. Abendessen in Reims.

WEINREISE IN DIE CHAMPAGNE

Prickelnde Köstlichkeiten

Das Genussprogramm im Detail.

■ AUF DEM LANDE

29.4. | 30.9.

Zuerst lernen wir bei Mercier in Epernay das Gegenteil von kleinen Winzern kennen. Hier sind die Kellereien so weitläufig, dass wir die Bahn nehmen müssen, um sie zu durchstreifen. Der fruchtige, kräftige Champagner lässt die Meunier-Traube deutlich erkennen. Mittagspause unterwegs. Am Nachmittag Verkostung bei Jacky Charpentier in Villiers-sous-Chatillon, den die ‚Revue de vin de France‘ zum Shooting-Star der Region ernannt hat. Der kleine Winzer überrascht alljährlich mit bemerkenswerten Gewächsen zu interessanten Preisen. In den Kellern von Billecart-Salmon wird uns die Kellermeisterin persönlich durch die Keller des privaten Weingutes führen und wir verkosten den hervorragenden Rosé. Abendessen bei Arnaud Lallement in der berühmten ‚Assiette Champenoise‘ – 1 Stern im Michelin.

■ KULINARISCHE BESONDERHEITEN

30.4. | 1.10.

Am Vormittag Besuch einer Weinbergschneckenfarm. Bei Madame Lourdeaux erfahren wir alles über die Weinbergschnecken, verkosten diese und begleiten das ungewöhnliche Mahl mit einfachen, aber durchaus bemerkenswerten Champagnersorten aus dem Hause der Schneckenzüchter. Zum Abschluss der Reise ein Höhepunkt bei der Privatverkostung des Dom Perignon 1998 in den prachtvollen Salons von Moët & Chandon – Fahrt nach Paris und Rückflug zu den Herkunftsorten.

Anmerkung

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



WEINREISE IN DIE CHAMPAGNE

Prickelnde Köstlichkeiten

Das Genussprogramm im Detail.

■ UNSERE LEISTUNGEN

Drei Übernachtungen im 3 Stern Hotel, Frühstück, 1 Mittagessen, ein Abendessen, ein Degustationsdinner; Champagnerseminar (deutsch) inkl. vier Verkostungen; acht Verkostungen in den Kellereien; Transfers und Ausflüge lt. Programm; Besichtigung in Reims; Weinbergschneckenverkostung; Reiseleitung ab/bis Paris. Stornoversicherung.

Gerne organisieren wir Ihre An- und Abreise zu tagesaktuellen Preisen ab deutschen und österreichischen Flughäfen.

■ TEILNEHMERANZAHL

Min. 12, Max. 20 Personen

■ HÖHEPUNKTE

- Chardonnay – die bedeutendste Traube der Welt
- Geschichten vom Modegetränk der Könige
- Begegnungen mit den Stars der Szene
- Die Kathedrale von Reims

■ FACHKUNDIGE REISEBEGLEITUNG

Peter Gallhofer, Weinkenner

■ TERMINE

27.4. – 30.4.2006

28.9. – 1.10.2006

PREISE

€ 810,- p.P. im DZ

€ 140,- 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 _____
Reiseternin _____ 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 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