

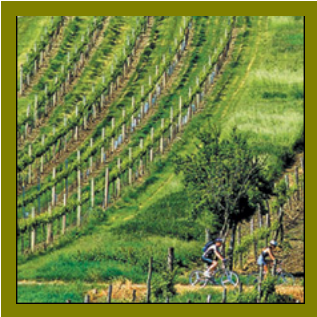
WACHAU und KAMPTAL

Rhapsodie in Weiß

Im Land von Riesling und Grünem Veltliner



Weiß ist in den prachtvollen Rebenlandschaften der Wachau vorherrschend und zu Recht ist die Region zum UNESCO-Weltkulturerbe ernannt worden. Zwischen den historischen Städten Melk und Krems liegen jene 30 imposanten Flusskilometer, mit einer der schönsten, vom Weinbau geprägten Landschaften.



Die klimatischen Unterschiede und die terrassenförmige Anlage der Rieden prägen wesentlich die Weinstilistik der Orte. Grüner Veltliner versus Riesling in allen Ausbaumformen bis hin zum vollmundigen Smaragd ist bestimmendes Thema. Steinfeder, Federspiel, Smaragd? – was anderswo schlicht als Kabinett, Spätlese oder Auslese bezeichnet wird, hat hier die blumigen Namen verdient.

■ HÖHEPUNKTE

- Berühmte Weinorte des Donautals
- Grüner Veltliner und Riesling pur
- Begegnungen mit den Top-Winzern & deren Weinen
- Einzigartige Schifffahrt durch die Wachau

■ FACHKUNDIGE REISEBEGLEITUNG

Peter Gallhofer, Weinkenner

■ TERMINE

29. Juni – 2. Juli 2006
7. – 10. September 2006

■ PREISE

€ 690,- p.P. im DZ
€ 80,- EZ-Zuschlag

■ INFORMATION & BUCHUNG

AOC Genusscréateure

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



WACHAU und KAMPTAL

Rhapsodie in Weiß

Im Land von Riesling und Grünem Veltliner

Das Genussprogramm im Detail.

■ THEORIE & PRAXIS

29.6. | 7.9.

Anreise nach Wien oder direkt ins Hotel nach Maria Taferl in der Wachau. Fahrt ins malerische Dürnstein. Bei der fachkundigen Führung im Weingarten erfahren Sie alles über die Ausbauformen der Rebstöcke, die ‚Erziehungen‘ und die Besonderheiten des Terroirs der Wachau. Bei der Genossenschaft ‚Freie Weingärtner Wachau‘ erst Theorie und dann Praxis bei der Verkostung mit dem Kellermeister. Die Organisation präsentiert sich heute als eine der anerkanntesten Genossenschaften Europas, die einfache Weine und Spitzengewächse gleichermaßen keltert. Seit Jahren beschäftigt man sich mit geologischer und klimatechnischer Grundlagenforschung, die Basis für perfekte Weine. Wir verkosten neben Veltliner und Riesling Smaragd auch die wenig bekannten, interessanten Cuvées vom Neuburger und den duftenden Gelben Muskateller. Abendessen im Hotel.

■ GRÜNER VELTLINER vs. RIESLING

30.6. | 8.9.

Der heutige Tag gehört den Weinkünstlern der Wachau. Mit stoischer Ruhe keltert Leo Alzinger mit seinem Sohn langlebige Weine von den gebirgigen Top-Lagen Loibenberg und Steinertal. Alzingers Weine sind in der Jugend meist noch ungestüm und schüchtern, entwickeln aber im Alter ihre ganze Pracht. Es lohnt sich also, mit den Weinen Geduld zu haben. Im Weingut Prager wird seit 1715 Weinbau betrieben und Franz Prager zählt zu den Pionieren des modernen Wachauer Weinbaus. Seit den 90ern sind Ilse und Toni Bodenstern für die Vinifizierung verantwortlich und unverwechselbar ist die fruchtbetonte Struktur der Weine. Zu Mittag sind wir zu Gast beim Doyen der Wachau, dem hochbetagten Josef Jamek auf seinem Gut in Joching. Dann strahlen die weißen Sterne bei Emmerich Knoll in Unterloiben und Franz Hirtzberger. Bei Knoll werden Weine mit der Präzision und der Exaktheit eines Schweizer Uhrmachers gemacht. Das Resultat sind langlebige Riesling Smaragde, wir verkosten aber auch ungewöhnliche Sorten wie Rivaner und die intensiven Gelben Traminer. Der Abend gehört Ihnen und wer möchte, geht mit dem Reiseleiter zum Heurigen.

WACHAU und KAMPTAL

Rhapsodie in Weiß

Im Land von Riesling und Grünem Veltliner

Das Genussprogramm im Detail.

■ IN DER HEIMAT DES GRÜNEN VELTLINER

1.7. | 9.9.

Am Morgen die prachttvolle einstündige Schifffahrt durch das steil ansteigende Donautal der Wachau von Melk nach Krems. Beiderseits Burgen und Ruinen, die spannende Geschichten zu erzählen haben und die zur Zeit der Kreuzzüge eine besondere Rolle spielten. Dann aber ins Weinviertel, der größten österreichischen Weinregion. Wir verkosten bei Ewald Gruber in Röschitz seinen preisgekrönten Grünen Veltliner Classic und den Chardonnay Classic im legendären Weberkeller mit in Löss geschnitzten Kunstwerken. Wir sind zum Mittagessen in Retz, der Stadt, die aus der Fernsehserie ‚Julia‘ bekannt ist. Am Nachmittag ganz abseits der üblichen Routen im kleinen Ort Obermarkersdorf beim erst 26 jährigen Shootingstar Herbert Studeny. Auf den Urgesteinsböden gedeiht sein Flaggschiff der Sauvignon Blanc mit feingliedriger Säurestruktur. Bleibt noch Zeit, dann erwartet uns die Familie Zull in Schrattenthal. Harte Arbeit und liebevolle Pflege bringen großzügige offene Weine, die angenehm zu trinken sind und zu fast unglaublichem Preis-Leistungsverhältnis. Ein Familienbetrieb wie man ihn sich vorstellt.

■ WEIN MODERN UND MIT TRADITION

2.7. | 10.9.

Spannende moderne Weinwelt im Loisium im Weinort Langenlois. Hier entstand vor kurzer Zeit ein modernes neues Zentrum der Weinpräsentation. Erleben Sie die Weinwelt mit allen fünf Sinnen und auf eine gänzlich andere moderne Art. Zum Mittagessen sind wir beim Weingut Bründlmayr, dem Paradeunternehmen der Region. Hier ist vieles beeindruckend - das mit 70 ha, für österreichische Verhältnisse, riesige Weingut, die perfekte Vinifizierung und die sympathische Atmosphäre des Hauses. Nach dem Essen wird uns der Hausherr mit seinem Zöbinger Heiligenstein und dem legendären Riesling-Sekt überraschen. Fahrt nach Wien bzw. zum Hotel in Maria Taferl.



WACHAU und KAMPTAL

Rhapsodie in Weiß

Im Land von Riesling und Grünem Veltliner

Das Genussprogramm im Detail.

■ UNSERE LEISTUNGEN

Drei Nächte im 4*-Hotel Krone in Maria Taferl, Buffetfrühstück, zwei Mittagessen, Abendessen und Degustationsdiner; Weingartenführung, neun private Verkostungen auf den Gütern; Transfers und Ausflüge lt. Programm; Schifffahrt durch die Wachau; Reiseleitung ab/bis Wien.

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

■ TEILNEHMERANZAHL

Min. 12, Max. 20 Personen

■ HÖHEPUNKTE

- Berühmte Weinorte des Donautals
- Grüner Veltliner und Riesling pur
- Begegnungen mit den Top-Winzern & deren Weinen
- Einzigartige Schifffahrt durch die Wachau

■ FACHKUNDIGE REISEBEGLEITUNG

Peter Gallhofer, Weinkenner

■ TERMINE

29. Juni – 2. Juli 2006

7. – 10. September 2006

■ PREISE

€ 690,-- p.P. im DZ

€ 80,-- EZ-Zuschlag

■ INFORMATION & BUCHUNG

AOC Genusscréateure

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 _____	Reisecode _____
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 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