



WEINKULTUR ENTLANG DER RHÔNE

Zwischen Weingärten und tausend Jahre alten Gebäuden teilt die Rhône das Land bis zum Meer und bietet im Vorbeifließen eine beeindruckende landschaftliche Vielfalt. Von der majestätischen Festung Mornas bis ins berühmte Weingebiet von Châteauneuf-du-Pape lädt das Rhône-tal zum Erleben und natürlich zum Verkosten ein. Ein wenig südlich der Gourmetmetropole Lyon eröffnen die hängenden Weingärten der nördlichen Côtes du Rhône ein grandioses Naturspektakel. Die Appellation Hermitage ist der ikonische Platzhirsch mit seinen eleganten und komplexen Syrahs. Die "südlichen Rhône" bietet wärmeres, mediterranes Klima. Hier dominiert die Rebsorte Grenache, die zusammen mit den Rebsorten Syrah, Cinsault und Mourvedre zu kräftigen Cuvées ausgebaut wird. Das besondere Klima, die kargen Böden und die teilweise uralten Rebstöcke bringen unverwechselbare Spitzenweine hervor.

HIGHLIGHTS:

- ❖ Tägliche Weingütsbesichtigungen und Verkostungen im Côtes du Rhône
- ❖ Tägliches Mittag- oder Abendessen in ausgewählten Restaurants inkl. Wein, Wasser und Kaffee
- ❖ Abschiedsessen im 1-Stern-Restaurant „La Mirande“ inkl. Weinbegleitung in Avignon
- ❖ Besichtigung des Papst Palastes in Avignon und des Schlosses von Grignan
- ❖ Deutschsprachige Fachreiseleiterin Birte Jantzen DipWSET

INKLUSIVLEISTUNGEN:

- ❖ Flüge mit Austrian Airlines ab/bis Wien nach Lyon und retour mit SWISS von Marseille via Zürich
- ❖ 1 Nacht im 4* Hotel Globe et Cecil in Lyon inkl. Frühstück
- ❖ 2 Nächte im 4* Hotel de la Villeon in Tournon inkl. Frühstück
- ❖ 4 Nächte im 4* Hotel de Cambis in Avignon inkl. Frühstück
- ❖ Alle Besichtigungen und Ausflüge inkl. Eintritte und Mahlzeiten sowie Verkostungen lt. Reiseverlauf
- ❖ Deutschsprachige Fachreiseleiterin Birte Jantzen DipWSET
- ❖ Alle Transfers & Ausflüge im klimatisierten Bus lt. Reiseverlauf

NICHT INKLUDIERT LEISTUNGEN:

- ❖ Trinkgelder & Ausgaben persönlicher Natur
- ❖ Im Reiseverlauf nicht erwähnte Mahlzeiten und Getränke

IHRE UNTERKÜNFTE:

1 Nacht in Lyon: 4* Hotel Globe et Cecil	19.10. – 20.10.22
2 Nächte in Tournon: 4* Hotel de la Villeon	20.10. – 22.10.22
4 Nächte in Avignon: 4* Hotel de Cambis	22.10. – 26.10.22

IHRE FACHREISELEITERIN: BIRTE JANTZEN DIPWSET

Die gebürtige Hamburgerin ging im Alter von 21 Jahren mit 5.000 Francs in der Tasche nach Frankreich, um die Welt der Haute Couture und der Mode zu erobern. Die Begegnung mit der Welt des Weins brachte sie 2011 dazu, ihren Kurs zu ändern. Seitdem hat sie in Suze-La-Rousse eine Ausbildung in Sensorik absolviert, den DipWSET erworben und als Gaststudentin an der renommierten Hochschule Geisenheim die Kurse für Weinkunde besucht. Seit 2016 gehört sie zum Verkostungsteam des Weinführers Bettane & Desseauve und arbeitet als freiberufliche Journalistin für die französische und internationale Presse. Außerdem unterrichtet sie an der Hochschule Geisenheim, hält Vorträge, organisiert Meisterkurse und pendelt zwischen Frankreich und Deutschland, wobei sie die meiste Zeit in den Weinbergen verbringt.

**TERMIN UND PREISE*:**

19. Oktober bis 26. Oktober 2022

Erwachsene Doppelzimmer	€ 5.950,00
Erwachsene Einzelzimmer	€ 6.650,00

* Preise verstehen sich pro Person

VORAUSSICHTLICHE FLUGZEITEN MIT AUSTRIAN AIRLINES/SWISS:

19.10.22	Wien-Lyon	10.25-12.10 Uhr (OS405)
26.10.22	Marseille-Zürich	14.45-16.10 Uhr (LX581)
26.10.22	Zürich-Wien	17.50-19.10 Uhr (OS564)

Klasse: Economy, Freigepäck: 23kg, Flugdauer: Wien-Lyon 01:45h, Marseille-Zürich-Wien 04:25h
Flugzeitenänderung im Rahmen der Fluggastrechteverordnung, des Pauschalreisegesetzes und der Rechtsprechung ausdrücklich vorbehalten.

REISEVERSICHERUNG:

Wir empfehlen Ihnen den Abschluss eines Reiseschutzes, damit Sie umfassend abgesichert sind. (zB. Stornierung der Reise oder Reiseabbruch). Wir empfehlen dazu den Spezialisten für Reiseversicherungen Allianz Travel. Gerne informieren wir Sie persönlich zu den möglichen buchbaren Reiseschutz-Optionen für Ihre Reise.

REISEVERLAUF:Tag 1, 19.10.22: Anreise Lyon [-/M/A]

Direktflug von Wien nach Lyon. In der Ankunftshalle erwartet Sie Ihre Fachreiseleiterin Frau Birte Jantzen. Zur Stärkung essen Sie im Restaurant „L'Artichaud“ zu Mittag, bevor Sie bei einem Spaziergang das historische Zentrum und die berühmte Markthalle „Les Halles Paul Bocuse“ kennen lernen.



Anschließend erfolgt der Transfer ins Hotel. Nach etwas Zeit zum Erfrischen spazieren Sie zum Restaurant „Monsieur P“ und genießen Ihr Abendessen inkl. Weinbegleitung. Individueller Rückweg zum Hotel.

Tag 2, 20.10.22: Vienne – Côte Rôtie – Condrieu [F/M/-]

Nach dem Frühstück fahren Sie in das Anbaugebiet von Côte Rôtie und besichtigen das Weingut Eymin-Tichoux inkl. Verkostung in Seyssuel. Der steile, felsige Hügel von Seyssuel war einst Teil des Weinbaugebiets von Vienne, dessen Wein im Römischen Reich und im Mittelalter anerkannt und sehr geschätzt wurde. Dieses Weinbaugebiet verschwand Ende des 19. Jahrhunderts mit der Reblauskrise. In den 1990er Jahren geriet er wieder in Vergessenheit und die Wiederbelebung dieses Weinbergs findet heute durch den Weinberg von Vitis-Vienna statt.

Mittags speisen Sie im Restaurant „Bistrot à vin de Serine“ in Ampuis. Anschließend führt Sie Ihre Reise weiter nach Chavany, wo Sie die Weingüter Vignobels Verzier und Domaine du Monteillet besichtigen. In Tournon-sur-Rhône angekommen beziehen Sie das Hotel und können den restlichen Abend frei gestalten.

Tag 3, 21.10.22: Saint Joseph – Crozes Hermitage – Hermitage [F/M/A]

In Muzolaise, im Herzen der Côtes du Rhône Septentrionales, lernen Sie die Geschichte, Lage und Produkte von Guy Farge kennen. Da das Weingut aus steilen und abschüssigen Terrassenparzellen besteht, wird die Arbeit im Weinberg vom Beschneiden bis zur Weinlese ausschließlich von Hand ausgeführt. Schwierig und anstrengend, man muss sich mit Mut und Geduld wappnen, um jeden Rebstock zu pflegen, der auf den 22 Hektar (ca. 6000 Stöcke/ha) gepflanzt ist, bevor man mit der Qualität der Terroirweine belohnt wird!



Am Fuße des Hermitage-Hügels genießen Sie Ihr Mittagessen im Restaurant „Le Vineum“.

Anschließend besichtigen Sie das Weingut Maison Delas. Ein motiviertes Team trägt stolz zur qualitativen Erneuerung dieses großen Hauses des Rhônetales bei: Eine speziell für die Vinifizierung der Rotweine entwickelte Cuverie und die vollständige Umstrukturierung des Weinkellers gehören zu den Schlüsselementen des Qualitätsansatzes des Hauses Delas, der sich in einem Satz zusammenfassen lässt: den Ausdruck des Terroirs fortführen und sublimieren.

Auf den fünf Cru-Weinbergen sowie in den Collines Rhodaniennes bieten die Winzer der Cave de Tain l'Hermitage eine unvergleichliche Vielfalt an Anpflanzungen im Weinberg und Zugang zu allen Terroirs.

Rückfahrt zum Hotel. Zum Abschluss des Tages dinieren Sie im Restaurant „Le Tournesol“ inkl. Weinbegleitung.

Tag 4, 22.10.22: Cornas – Saint Péray – Grignan lès Adhemar (F/M/-)

Am heutigen Vormittag besichtigen Sie das Schloss von Tournon. Es liegt am Ufer der Rhône im Herzen der Stadt und ist ein denkmalgeschütztes Gebäude aus dem 15. und 16. Jahrhundert. Seit 1928 beherbergt es ein Museum, das heute die Label "Musée de France" sowie "Vignobles et découvertes" (Weinberge und Entdeckungen) trägt.

Anschließend verkosten Sie auf dem bei der Domäne Alain Voge Weine aus den Regionen Cornas und Saint Péray. In Saint Péray essen Sie im Restaurant „La Ruche“ zu Mittag.



Im Herzen der provenzalischen Drôme, zwischen Ebenen und Bergen, erhebt sich das Schloss von Grignan auf einer felsigen Landzunge, die das Dorf überragt. Bei der Besichtigung entdecken Sie die bewegte Geschichte des Gebäudes, der französischen Renaissance-Architektur und des Klassizismus.

Das Weingut Domaine de Grangeneuve liegt auf einem ton- und kalkhaltigen Plateau in 140 m Höhe, dessen technischer Name "Glacis de Grangeneuve" lautet. Diese Formation entstand sowohl durch die Verwitterung von Kalksteinfelsen des Moulon-Massivs als auch durch die Einbringung von Schwemmland und Rollkieseln der lokalen Nebenflüsse der Rhône.

Am Ende der Besichtigung fahren Sie weiter nach Avignon, wo Sie Ihre Unterkunft für die nächsten Nächte beziehen werden. Den restlichen Abend haben Sie freie Zeit.

Tag 5, 23.10.22: Avignon und Luberon (F/M/-)

Avignon ist heute nicht nur eine der bedeutendsten Städte in der Provence, sondern in ganz Frankreich. Das liegt an den berühmten Bauwerken und dem kulturellen Reichtum, die Besucher aus aller Welt anlocken. Am Vormittag besichtigen Sie den Papstpalast, welches der größte gotische Palast des Abendlandes (15.000 m² Nutzfläche, vom Volumen her 4 gotische Kathedralen) ist.

Nach einem Spaziergang durch die Altstadt fahren Sie nach Gordes. Im Restaurant „L'Outsider“ genießen Sie Ihr Mittagessen bevor Sie durch die Gassen von Gordes spazieren.

Nach mehr als 30 Jahren, mit viel Arbeit, Geduld und dank einer sehr selektiven Auswahl an Parzellen, hat Yves Rousset-Rouard eines der Referenzweingüter der Appellation Luberon geschaffen – Domaine de la Citadelle. Neben den hervorragenden Weinen entdecken Sie auch die einzigartige private Sammlung von über 1200 Korkenziehern.

Zurück in Avignon können Sie den restlichen Abend frei gestalten.

Tag 6, 24.10.22: Châteauneuf du Pape – Cairanne (F/M/-)

Ein atemberaubender Panoramablick empfängt Sie im Château de La Gardine schon beim ersten Blick von der Terrasse aus. Am Fuß der goldenen Fassade des Hauses können Sie in der Landschaft nicht nur die Geografie, sondern auch die Geschichte und die Geologie der Appellation Châteauneuf-du-Pape und ihrer Weine ablesen.

Mittagessen im Restaurant „Le Verger des Papes“, welches an der historischen Stelle der Sommerresidenz der Päpste von Avignon errichtet wurde und erhebt sich auf dem Gipfel des Dorfes unterhalb des Papstschlosses.



Im 1947 gegründeten Familienbetrieb Domaine Brusset in Cairanne, ist es der Familie Brusset gelungen, das "savoir faire" der traditionellen Weinherstellung mit den von jeder Generation neu eingeführten Techniken zu verbinden.

Rückfahrt nach Avignon und freie Zeit.

Tag 7, 25.10.22: Gigondas – Beaumes de Venise – L’Isle-sur-Sorgues [F/M/A]

Auf der Domaine de la Longue Toque wird den Ausbauten und Assemblagen besondere Sorgfalt gewidmet. Ein engagierter Önologe arbeitet mit den besten Küfern zusammen, um die Premium-Cuvées bestmöglich zu verfeinern und ihr volles Potenzial zu entfalten.

Im Restaurant „Le Carré Gourmand“ werden Sie zu Mittag mit frischen und lokalen Produkten verköstigt.

Wie viele andere Dörfer der Region wird auch in Beaumes de Venise seit der Römerzeit Wein angebaut, doch ist die Herstellung von "vin doux naturel" oder süßem, verstärktem Wein einzigartig. Das Weingut Domaine des Bernardins ist seit fünf Generationen in Familienbesitz. Noch heute besitzen sie eine Flasche Muskateller von 1847.

Beim Spaziergang durch L’Isle-sur-la-Sorgue werden Sie schnell feststellen, warum das Dorf bei Künstlern so beliebt ist. Zwischen Schaufelrädern, Streetart-Werken und kleinen Designerboutiquen ist L’Isle-sur-la-Sorgue der ideale Ort, um die Seele baumeln zu lassen und Inspiration zu finden.



Zum Abschluss Ihrer Reise dinieren Sie im 1-Stern-Restaurant „La Mirande“ inkl. Weinbegleitung in Avignon.

Tag 8, 26.10.22: Abreise [F/-/-]

Den heutigen Vormittag können Sie frei nach Ihren Vorstellungen gestalten. Gegen Mittag werden Sie vom Hotel abgeholt und zum Flughafen von Marseille geb

F = Frühstück, M = Mittagessen, A = Abendessen

PROGRAMMHINWEISE:

- ❖ Die Mindestteilnehmerzahl beträgt 10 Reisende. Die Columbus Reisen GmbH behält sich vor, die Reise bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl bis 30 Tage vor Reiseantritt abzusagen. Maximalteilnehmerzahl: 14 Personen
- ❖ Diese Reise ist aufgrund der unterschiedlichen Transportmittel und des Besichtigungsprogramms nicht für Personen mit eingeschränkter Mobilität geeignet.
- ❖ Damit Sie Ihren Urlaub unbeschwert genießen können, berücksichtigen wir und unsere Partneragenturen vor Ort umfangreiche Hygienemaßnahmen - sei es im Bus, im Hotel oder bei Besichtigungen. Die Basis für unsere Sicherheitsmaßnahmen gegen eine Corona-Infektion bilden die entsprechenden regionalen Gesetze und Vorschriften.
- ❖ Hotel- und Programmänderungen auf gleichem Standard aufgrund örtlicher Gegebenheiten vorbehalten.

EINREISEBESTIMMUNGEN:

- ❖ Österreichische Staatsbürger benötigen für die Einreise nach Frankreich einen gültigen Reisepass oder Personalausweis.
www.bmeia.gv.at/reise-services/reiseinformation/land/frankreich/
- ❖ Um bestehenden und absehbaren behördlichen Impfvorgaben in den von uns angebotenen Reiseländern zu entsprechen und auch den zahlreichen Anregungen und Wünschen aus unserem Kundenkreis nachzukommen, bieten wir unsere Reisen ausschließlich vollständig gegen Covid-19 geimpften oder genesenen Personen an.

STORNOBEDINGUNGEN:

Ihre Pläne haben sich geändert? Dann treten folgende Stornobedingungen in Kraft:

- ❖ bis 31 Tage vor Reiseantritt 25 %
- ❖ ab 30 bis 20 Tage vor Reiseantritt 50 %,
- ❖ ab 19 bis 15 Tage vor Reiseantritt 75 %,
- ❖ ab 14 Tage vor Reiseantritt 100 % des Reisepreises.
- ❖ Flugtickets ab Ausstellung 100%.
- ❖ Bereits vom Veranstalter getätigte und nachweislich nicht refundierbare Ausgaben (z. B. Visa-Besorgung, nicht refundierbare Anzahlungen für Hotels und andere Leistungen, Tickets ohne Rückerstattungsmöglichkeit etc.) sind im Falle eines Stornos in jedem Fall zur Gänze vom Kunden zu begleichen.

Die Stornobedingungen für eine gegebenenfalls gebuchte Reiseversicherung betragen 100 % ab Buchung.

Für weitere Informationen und Buchungen stehen wir Ihnen gerne

- per Mail an service@reisethek.at
 - oder unter unserer
- kostenlosen Service-Telefonnummer 0800 560 080 zur Verfügung.

REISETHEK ist eine Marke von COLUMBUS Reisen GmbH & Co KG. Alle Preise in Euro [€]. Änderungen und Verfügbarkeiten vorbehalten. Angebote nur im angegebenen Zeitraum zu den angegebenen Terminen und im Umfang der beschränkten Kontingente buchbar. Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen [ARB 1992] des Fachverbandes der Reisebüros idgF unter Berücksichtigung des Pauschalreisegesetzes [PRG; sollten einzelne Klauseln der ARB mit dem PRG in Widerspruch stehen, so gehen jene des PRG vor]. Die Presse ist weder Vermittler noch Veranstalter der Reisen. Reiseveranstalter, sofern nicht anders angeführt, ist COLUMBUS Reisen GmbH & Co KG, Universitätsring 8, 1010 Wien. Bei Buchung [frühestens aber 11 Monate vor dem Ende der Reise] ist eine Anzahlung von 20% des Reisepreises zu leisten. Die Restzahlung ist 20 Tage vor Reiseantritt Zug um Zug gegen Übermittlung der vollständigen Reiseunterlagen fällig. Für die bei COLUMBUS Reisen GmbH & Co KG. als Reiseleistungsausübungsberechtigter im Sinne der Bestimmungen der Pauschalreiseverordnung [PRV, BGBl. II Nr. 260/2018] gebuchten Reisen/Leistungen ist im Insolvenzfall eine Bankgarantie bei der Raiffeisen Bank International AG (Am Stadtpark 9, 1030 Wien, Tel: 01/71707-0) hinterlegt. Als Abwickler fungiert die AWP P&C S.A., Niederlassung für Österreich, Pottendorferstraße 23-25, 1120 Wien, T: +43 1 52503-0, service@allianz-assistance.at. Reisende haben sich innerhalb von 8 Wochen an den Abwickler zu wenden, wenn ihnen Leistungen aufgrund der Insolvenz der COLUMBUS Ihr Reisebüro GmbH & Co.KG. verweigert werden. Details zur Reiseleistungsausübungsberechtigung der COLUMBUS Reisen GmbH & Co KG. finden Sie auf der Website <https://www.gisa.gv.at/abfrage> unter der GISA Zahl 23950955. Druck- und Satzfehler vorbehalten. Bitte beachten Sie unsere Datenschutzerklärung unter <http://www.reisethek.at/datenschutz>.