

neue  
Destination  
Burgund

mit allen  
Sinnen  
genießen

wieder da:  
West-Sizilien

individuelle  
Kleingruppen

*Dem Wein  
auf der Spur*



*„Jede Reise ist wie ein eigenständiges Wesen; keine gleicht der anderen.“*

John Steinbeck

*Liebe Weinreisefreunde,*

wir freuen uns, Ihnen unser neues Jahresprogramm für 2020 präsentieren zu dürfen. Nach dem Erfolg unserer bisherigen Reisen in die Champagne sind wir gerne Ihrem Wunsch gefolgt und haben eine weitere Region in Frankreich in unser Portfolio mitaufgenommen. Vom 16. bis 21. Juni sind wir im Burgund zu Gast und erleben neben weltberühmten Burgunderweinen viele weitere kulinarische Spezialitäten dieser Region. Unser Schwerpunkt liegt aber weiterhin auf Italien und der Entdeckung der verschiedenen Anbaugebiete von Nord nach Süd. Wie in den vergangenen Jahren, werden wir auch in 2020 bei einer Reise wieder vom norddeutschen Spitzenkoch Wolfgang Pade begleitet. Speziell für diesen Anlass haben wir eine neue Piemontreise zusammengestellt, bei der wir uns auf die weniger bekannten Seiten im Norden und Osten des Piemonts konzentrieren.



Darüber hinaus dürfen Sie sich auch wieder auf die „Klassiker“ in unserem Reiseprogramm, wie Kampanien, Südtirol, Trüffelzeit im Piemont und natürlich die Toskana freuen. Nach dem großen Erfolg unserer neuen Destination Sardinien im letzten Jahr haben wir die kulinarische Entdeckungsreise auf dieser faszinierenden Insel gerne wieder mit ins Programm aufgenommen. Einen kleinen Schwerpunkt legen wir 2020 auf Sizilien, das gleich mit zwei verschiedenen Touren vertreten ist. Da die Termine unmittelbar hintereinander liegen, lassen Sie sich auch wunderbar kombinieren – Sizilien intensiv sozusagen! Wie immer sind bei einigen unserer Reisen die bei Ihnen sehr beliebten Kochkurse integriert, bei denen Sie bei der Zubereitung lokaler Spezialitäten aktiv mitwirken können. Das gemeinsame Essen im Anschluss daran bekommt dadurch nochmals einen ganz anderen Stellenwert. Gerne können Sie sich natürlich auch eine Reise ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen individuell zusammenstellen lassen. Dabei bestimmen Sie die Gruppengröße, den Kostenrahmen und auch die Inhalte. Sprechen Sie uns hierfür gerne an.

Unsere Mehrtagesreisen führen wir ab einer Mindestteilnehmerzahl von 8 Personen bis zu max. 18 Teilnehmern durch. Eine solche Gruppengröße lässt immer auch noch genügend Raum für individuelle Erlebnisse, auf die wir gerne eingehen. Die Anreise zu unseren Weinreisezielen erfolgt überwiegend individuell; sofern Sie es wünschen, kann jedoch oftmals eine gemeinsame Anreise nach Absprache organisiert werden.

Auf unserer **Homepage [www.weinspuren.de](http://www.weinspuren.de)** finden Sie viele weitere detaillierte Informationen und Neuigkeiten zu unseren Reisen sowie auch noch eine Auswahl an Destinationen unserer Partner, die unser Angebot ergänzen und die wir Ihnen ebenfalls empfehlen können. Durch unseren **Newsletter** erfahren Sie viele Neuigkeiten, die sich im Verlauf des Reisejahres ergeben. Also am besten gleich dazu anmelden!

Kommen Sie mit – dem Wein auf der Spur!

Herzlichst Ihr

*Thomas Köster*

## Unser Reisejahr im Überblick

23.01.-26.01.20	Winterliche Genüsse - Weinentdeckungen in Rheinhessen & der Pfalz ..... Seite 16
24.04.-26.04.20	Wein- und Geschichte - Worms und der Wonnegau (in Verbindung mit der Tagesfahrt von der Nahe an die Mosel) ..... Seite 17
25.04.2020	Tagesfahrt von der Nahe an die Mosel - Mineralität im Glas ..... Seite 17
29.04.-04.05.20	Unterwegs im Osten Siziliens - genießen am Fuße des Ätna ..... Seite 13
06.05.-12.05.20	Abwechslungsreiches Westsizilien - Weinreise von Palermo nach Marsala ..... Seite 12
17.05.-24.05.20	Genusswelten Sardinien - Koch- und Weinreise zwischen Alghero und Orosei ..... Seite 11
16.06.-21.06.20	Unterwegs im Burgund - Weine von Weltruhm rund um Beaune und Auxerre ..... Seite 14/15
07.09.-13.09.20	Kampanien kulinarisch - genießen zwischen Vesuv und Amalfiküste ..... Seite 10
15.09.-19.09.20	Streifzüge durch die toskanische Weinwelt - Siena, San Gimignano, Weinfest und mehr ..... Seite 9
11.10.-17.10.20	Weinreise durch Südtirol & Trentino - genießen zwischen Törggelenromantik und Sterneküche Seite 4
18.10.-24.10.20	Piemont kulinarisch - Koch- und Weinreise mit Spitzenkoch Wolfgang Pade ... Seite 6/7
25.10.-30.10.20	Trüffelzeit im Piemont - begleitet von Barolo, Barbera & Co. .... Seite 8
25.11.-29.11.20	Adventszauber in Südtirol - kochen und genießen im Eisacktal..... Seite 5

### Interessante, individuelle Termine unserer Reisepartner finden Sie auf der Homepage:

27.04. – 09.05.20	Koch- und Weinreise durch Südafrika
06.06. – 11.06.20	Koch- und Weinreise ins Rioja
25.06. – 28.06.20	Lukullisches Wochenende in Ljubljana, Slowenien
16.08. – 29.08.20	Kulinarische Segelreise mit der Sea Cloud II von Dublin – Lissabon
8-tägige Koch- und Weinreise nach Apulien, 4 verschiedene Termine in 2020	

## Weinreise durch Südtirol & Trentino - genießen zwischen Törggelenromantik und Sterneküche



Südtirol ist immer eine Reise wert. Der Herbst gilt jedoch für viele als die schönste Reisezeit für Südtirol, denn Herbstzeit ist Törggelen-Zeit. Die wunderschöne Landschaft ist in herbstliche Farben getaucht und überall in den Weinstuben gibt es neben den typischen Südtiroler Spezialitäten, die für das Törggelen typischen Ge-

richte. Von unserem 4-Sterne Hotel „Haus am Hang“ in Kaltern aus unternehmen wir Tagesausflüge, die Ihnen die Vielfalt der kulinarischen Landschaft Südtirols präsentieren werden. So stehen unter anderem Wein-gutsbesichtigungen renommierter Erzeuger im Unterland, im Vinschgau sowie an der Südtiroler Weinstraße auf dem Programm, abgerundet durch Besichtigungen in Brixen und Meran sowie Abendessen in ausgesuchten Restaurants. Hier präsentieren wir Ihnen die unterschiedlichsten Facetten der Südtiroler Küche: urige Gemütlichkeit im Berggasthof, innovative Interpretation klassischer Rezepte, sowie als weiterer Höhepunkt ein Besuch bei Südtirols bekanntestem Sternekoch Herbert Hintner. Außerdem machen wir einen Abstecher ins benachbarte Trentino und besuchen neben der Landeshauptstadt Trento einen Winzer, der mit seinen Weinen und hervorragenden Destillaten eine perfekte Ergänzung zur Südtiroler Weinwelt darstellt. Selbstverständlich kommt an allen Reisetagen auch die Freizeit nicht zu kurz, Sie werden immer ausreichend Zeit für eigene Entdeckungen haben. Genießen Sie das gemütliche, inhabergeführte Hotel der Familie Morandell, das inmitten von Weinbergen in unmittelbarer Nähe zum Kalterer See an der Südtiroler Weinstrasse gelegen ist.

### Genießerreise Südtirol & Trentino beinhaltet:

- **6 Übernachtungen** mit Frühstück im Hotel Haus am Hang\*\*\*\* im Doppelzimmer mit Bad/Dusche u. WC, Balkon größtenteils mit Seeblick, [www.hausamhang.it](http://www.hausamhang.it)
- Begrüßungsaperitif
- 4 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Manincor, Unterortl und Pojer & Sandri inklusive Weinprobe
- 6 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants, davon ein Sternerestaurant
- Besuch des Käseaffineurs Hansi Baumgartner inkl. Verkostung
- Geführter Stadtrundgang in Trento sowie weitere Stadtbesuche in Brixen und Meran
- Besuch eines Brillenschafzüchters (Presidio SlowFood)
- geführte Wanderung mit anschließender Jause (witterungsabhängig)
- täglicher Begleitbus (ab/ bis Hotel Haus am Hang) inkl. aller Parkgebühren

Termin	Reise-Nr.	Preis p. P. im DZ
11.10. – 17.10.2020	VEN - 001	1.395,-- €
Zuschlag Einzelzimmer		120,-- €
Verlängerungstage auf Anfrage.		

Diese Reise wird in Kooperation mit der Genuss Akademie Frankfurt durchgeführt. [www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com)



# Adventszauber in Südtirol - kochen und genießen im Eisacktal



Weihnachtsmarkt Brixen

Ende November ist für die meisten von uns nicht die Zeit, in der wir an Urlaub denken. Doch gerade zu dieser Zeit ist es doch besonders schön, noch einmal kurz aus dem Alltag herauszukommen, um dann ganz entspannt den Jahresausklang anzugehen. Zum ersten Adventswochenende werden wir daher wieder in Südtirol zu Gast sein und uns gemeinsam auf die Vorweihnachtszeit einstimmen. Sie wohnen im Romantikhôtel Stafler\*\*\*\* zwischen Sterzing und Brixen gelegen, das beste Voraussetzung für einen Aufenthalt in dieser Jahreszeit erfüllt: neben einem ausgezeichneten Restaurant verfügt es über

einen geschmackvollen Wellnessbereich, in dem Sie den Alltag hinter sich lassen können.

Auch unser geplantes Programm ist auf die Adventszeit abgestimmt: wir besuchen den Weihnachtsmarkt von Brixen und erleben die romantische Stimmung der mittelalterlichen Laubengänge. Bei einem Kochkurs mit dem renommierten Hauben- und Sternekoch Peter Girtler unter dem Motto „Weihnachtsgaladiner in 4 Gängen“ können Sie sich Anregungen für Ihr bevorstehendes Weihnachtsmenü holen. Außerdem besuchen wir den weit über die Grenzen Südtirols hinaus bekannten Käseaffineur Hansi Baumgartner und verkosten einige seiner ausgefallenen Kreationen. Wir sind zu Gast auf einem Gutshof, der sich dem Erhalt der Südtiroler Brillenschafe (Presidio SlowFood) verschrieben hat und stattdessen der pulsierenden Landeshauptstadt Bozen mit ihrem bekannten Obstmarkt einen Besuch ab. Weingutsbesichtigungen und -degustationen im Eisacktal und im Bozener Becken sowie Abendmenüs mit Südtiroler Spezialitäten runden unsere Genießeritage in Südtirol ab.



## Genießerreise Südtirol zum Advent beinhaltet:

- **4 Übernachtungen** mit Frühstück im Romantikhôtel Stafler\*\*\*\* im Doppelzimmer mit Bad/Dusche u. WC und Balkon, [www.stafler.com](http://www.stafler.com)
- 2 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Carlotto und dem Kuenhof inklusive Weinprobe sowie Kurzbesuch der Kellerei Tramin
- 3 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants, Begrüßungsaperitif am 1. Abend
- Kochkurs mit dem Hauben- und Sternekoch Peter Girtler, anschließendem Essen sowie begleitenden Weinen, Kochschürze & Rezeptmappe
- Besuch des Käseaffineurs Hansi Baumgartner inkl. Verkostung
- Besuch eines Brillenschafzüchters (Presidio SlowFood)
- täglicher Bustransfer (ab/ bis Romantikhôtel Stafler) inkl. aller Parkgebühren
- Besuch des Brixner Weihnachtsmarktes (Verzehr nicht im Preis enthalten)

Termin	Reise-Nr.	Preis p. P. im DZ
--------	-----------	-------------------

25.11. – 29.11.2020	VEN - 002	1.095,-- €
---------------------	-----------	------------

Zuschlag Doppelzimmer zur Einzelnutzung		70,-- €
---	--	---------

Auf Wunsch und bei entsprechender Nachfrage kann eine gemeinsame Anreise ab Großraum Mannheim via Stuttgart angeboten werden.

## Piemont kulinarisch – Koch- & Weinreise mit Spitzenkoch Wolfgang Pade

Mit dieser Reise präsentieren wir Ihnen eine weitere Abwechslung in unserem Piemont-Programm und konzentrieren uns auf den Norden und Osten dieser faszinierenden Region. Auch hier kommen Genießer nicht zu kurz, befinden wir uns doch inmitten des größten europäischen Reisanbaugebietes und nutzen den Aufenthalt für eine Besichtigung beim weltweit renommierten Reiserzeuger Acquerello sowie für einen Besuch der Hauptstadt Turin. Bei einer Führung werden wir vor allem die kulinarischen Seiten dieser faszinierenden Stadt kennenlernen. Und da der Herbst die Hochsaison für die weit über die Grenzen des Piemonts hinaus geschätzten Trüffel ist, wird diese besondere Spezialität auch während dieser Reise eine große Rolle spielen. Die Weinanbaugebiete rund um Gattinara und Ivrea gelten noch immer als Geheimtipp, bieten mit ihren eleganten Rotweinen aus der Nebbiolotraube aber Weine, die es mit ihren namhaften „Kollegen“ aus Barolo aber durchaus aufnehmen können.

Während unserer 7-tägigen Weinreise wohnen wir in einem vor kurzem komplett renovierten Landsitz und zum kleinen 4-Sterne Hotel Borgo Ramezzana umgebauten Hotel. Es liegt inmitten der Reisfelder nicht weit entfernt von Vercelli. Die Gebäude stammen aus dem 12. Jahrhundert und an vielen Stellen ist die Geschichte des Anwesens dank einer geschmackvollen und behutsamen Restaurierung noch zu erahnen. Seine Lage bietet den idealen Ausgangspunkt für unsere Entdeckungen im nordöstlichen und für viele vielleicht noch etwas unbekannteren Piemont.

Begleitet werden wir auf dieser Reise auch in diesem Jahr wieder von Wolfgang Pade, dem norddeutschen Spitzenkoch, mit dem wir bereits unzählige Reisen in Italien unternommen haben. Während seines bei unseren Gästen immer sehr beliebten Kochkurses interpretiert er die regionale Küche auf seine Art und Weise und lässt Sie aktiv an der Entstehung eines mehrgängigen Menüs auf höchstem Niveau teilhaben.

### Koch- & Weinreise Piemont beinhaltet:

- **6 Übernachtungen** mit Frühstücksbuffet im Hotel Borgo Ramezzana\*\*\*\* [www.borgoramezzana.it](http://www.borgoramezzana.it) im Doppelzimmer mit Bad/Dusche u. WC
- Begrüßungsaperitif
- 3 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Braida, Ferrando oder Torracchia del Piantavigna inkl. Weinprobe
- 6 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien inkl. unseres Kochkurs-Menüs
- Kochkurs mit Wolfgang Pade, Kochschürze & Rezeptmappe
- Führung in der Colombara des Reisproduzenten Acquerello inkl. Mittagessen
- Schifffahrt auf dem Lago Maggiore (witterungabhängig)
- täglicher Begleitbus ab/bis Hotel
- geführte Stadtrundgänge in Turin und Novara
- Stadtbesuche u.a. in Vercelli, Intra und Asti
- **Termin Reise-Nr. Preis p. P. im DZ**

18.10. – 24.10.2020	PIE-001	1.495,-- €
---------------------	---------	------------

Aufpreis Suite / Junior Suite sowie Verlängerungstage bzw. "halbes Doppelzimmer" auf Anfrage.

Diese Reise wird in Kooperation mit Pades Restaurant in Verden, Wolfgang Pade, [www.pades.de](http://www.pades.de) durchgeführt.

# Piemont kulinarisch – Koch- & Weinreise mit Spitzenkoch Wolfgang Pade

## Ablauf der Genießerreise Piemont im Detail:

### 1. Tag

Anreise, gemeinsames  
Abendessen im Hotel

### 2. Tag

Besuch beim Reisprodu-  
zenten Acquerello inkl.  
Führung, Risottoessen,  
Stadtführung in Novara,  
gemeinsames Abend-  
essen



### 3. Tag

Fahrt zum Lago Maggiore, Schifffahrt nach Intra, Zeit zur freien Verfügung,  
Weingutsbesuch in Gattinara, gemeinsames Abendessen

### 4. Tag

Stadtführung in Turin unter dem Motto "kulinarische Entdeckungsreise",  
Zeit zur freien Verfügung, Weingutsbesuch, gemeinsames  
Abendessen

### 5. Tag

Trüffelsuche mit einem Tartufoio und seinem Trüffel-  
hund, Stadtbesuch in Asti, Weingutsbesuch und  
gemeinsames Abendessen

### 6. Tag

Besuch in Vercelli mit Zeit zur freien  
Verfügung, Kochkurs mit Wolfgang  
Pade, am Abend gemeinsames  
Genießen des Kochkurs-Menüs

### 7. Tag

Abreise bzw. individuelle  
Verlängerung



## Kochkurs mit Wolfgang Pade:

Wolfgang Pade betreibt in Verden/ Aller (bei Bremen) seit über 20 Jahren ein renommiertes Restaurant, das 17 Jahre mit einem Michelinsterne ausgezeichnet war. 2011 hat er sein Gastronomiekonzept umgestellt und ist somit ohne Michelinsterne, was jedoch an seiner Kochkunst und dem hohen Qualitätsanspruch an sich selbst nichts geändert hat. In seinem Kochkurs interpretiert er die lokale Küche auf seine Weise und zeigt Ihnen sicher ein paar Tricks und Kniffe, die Sie auch zu Hause anwenden können.



## Trüffelzeit im Piemont – begleitet von Barolo, Barbera & Co.



weißer Alba-Trüffel

Piemont: bei kaum einer anderen Region Italiens kommen Genießer mehr ins Schwärmen. Ist das Piemont doch die Heimat des Barolo und der Trüffel, beides Produkte, die Menschen aus aller Welt ins Piemont locken. Neben dem weltberühmten Barolo haben dort viele andere Weine ihre Heimat, wie bspw. Barbera, Barbaresco, aber auch bemerkenswerte Weißweine wie Gavi und Arneis.

Folgen Sie uns auf unserer Reise ins Piemont und lassen Sie sich von den einzigartigen Weinen sowie der hervorragenden Küche dieser Region begeistern. Gehen Sie mit uns auf Trüffelsuche und genießen Sie anschließend den edelsten aller Trüffel: den weißen Albatrüffel. Das Piemont grenzt als eine der nördlichsten Weinbauregionen Italiens im Nordwesten mit dem Aostatal an Frankreich und öffnet sich im Süden in Richtung Ligurien zum Meer hin. Die Hauptstadt Turin, die in den Gründungsjahren des Königreiches Italien für kurze Zeit Hauptstadt des Landes war, ist geschäftiger Mittelpunkt der Region. Bei einer Führung werden wir vor allem die kulinarischen Seiten dieser faszinierenden Stadt kennenlernen. Aber auch die kleinen Städte, wie Alba oder Asti bieten verwinkelte Gassen zum Bummeln und Schlendern und eine Vielzahl an Sehenswürdigkeiten, Geschäften und Cafés. Sie wohnen im kleinen, luxuriösen 4-Sterne Hotel Somaschi, eine ehemalige Klosteranlage, das über wunderschöne, stilvolle und geräumige Zimmer verfügt. Das Hotel liegt am Rande der Altstadt von Cherasco, ideal um in das italienische Leben einzutauchen.

Vielen Slow Food Anhängern wird besonders die Stadt Bra ein Begriff sein, von hier ging und geht eine Bewegung nach guten und fair produzierten Lebensmitteln aus, die auch wir unterstützen. Selbstverständlich werden wir daher an der Geburtsstätte viel Wissenswertes darüber erfahren. Freuen Sie sich u.a. auf eine interessante Wein-Käse-Degustation, denn auch Käse spielt hier eine wichtige Rolle.

### Genießerreise Piemont beinhaltet:

- **5 Übernachtungen** mit Frühstück im Hotel Somaschi\*\*\*\* im Doppelzimmer mit Bad/Dusche u. WC, [www.monasterocherasco.it](http://www.monasterocherasco.it)
- Begrüßungsaperitif
- 3 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Matteo Correggia, Renato Corino, Bruno Rocca etc. inkl. Weinprobe
- geführter Rundgang in der Wein-Bank der slow food Universität in Pollenzo inkl. Wein-Käse-Verkostung
- 5 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien, darunter ein spezielles Trüffelmenü inkl. geführter Trüffelwanderung
- geführter Stadtrundgang in Turin sowie Besuch auf einer Safran-Farm
- Stadtbesuche u.a. in Alba, Barolo, Barbaresco und Bra mit ausreichend Zeit zur freien Verfügung
- täglicher Begleitbus (ab/ bis Hotel Somaschi) inkl. aller Parkgebühren

Termin	Reise-Nr.	Preis p. P. im DZ
25.10. – 30.10.2020	PIE-002	1.230,-- €

Zuschlag Doppelzimmer zur Einzelnutzung 145,-- €  
Verlängerungstage auf Anfrage.



## Streifzüge durch die toskanische Weinwelt - Siena, San Gimignano, Weinfest und mehr



Weingut Colognole

Spätsommer in der Toskana – die ideale Jahreszeit, um diese Region, die für viele der Inbegriff Italiens darstellt, zu entdecken. Lassen Sie Ihre Blicke über Zypressen gesäumte Weinberge schweifen, bummeln Sie durch kleine Gässchen und über lebhaftige Plätze und genießen Sie das italienische Leben. Wir sind bei

dieser Reise unter anderem zu Gast auf dem Weinfest "Panzano in festa" inmitten des Chianti Classico Gebietes, wo sich die ortsansässigen Winzer mit ihren hervorragenden Weinen präsentieren, die Sie nach Herzenslaune verkosten können. Neben den Winzern des Chianti Classico werden Sie mit uns aber auch Weingüter in anderen Chianti-Gebieten erleben, die allesamt zeigen, welch schmackhafte Weine auch dort hergestellt werden.

Sie wohnen im Weingut Colognole, einem sogenannten Agriturismo-Betrieb, im Gebiet des Chianti Rufina, dem kleinsten der insgesamt 9 Chianti-Gebiete. Das Agriturismo verfügt über individuell eingerichtete Hotelzimmer sowie Apartments, die Sie begeistern werden. Die zum Haus gehörige Osteria sowie der Pool mit Panoramablick des über 600 m hoch gelegenen Wein-gutes tragen sicherlich ebenso zur Erholung bei.

Unser Begleitbus bringt Sie täglich zu weiteren Programmpunkten der Reise: Stadtbesichtigungen in Siena, Arezzo sowie San Gimignano und natürlich zu Weingutsbesichtigungen und Degustationen. Abgerundet werden die Tage durch leckere Abendmenüs, die die landestypische Küche der Toskana präsentieren. Bei der Restaurantauswahl legen wir Wert auf das Besondere und möchten Ihnen die unterschiedlichen Facetten der toskanischen Küche präsentieren.

### Genießerreise Toskana beinhaltet:

- **4 Übernachtungen** mit Frühstück im Agriturismo Colognole (stilvolles Landgut) im Doppelzimmer mit Bad/Dusche und WC [www.colognole.it](http://www.colognole.it)
- 3 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Fattoria le Filigare, Selvapiana inkl. Weinprobe, teilweise in Kombination mit Olivenölkostung
- 4 mehrgängige Abendmenüs auf den Weingütern bzw. in ausgesuchten Restaurants und Osterien, Begrüßungsaperitif am 1. Abend
- Besuch & Eintritt des Weinfestes in Panzano im Chianti-Classico
- täglicher Begleitbus (ab/bis Colognole) inkl. aller Parkgebühren
- Stadtbesuche u.a. in Siena, San Gimignano und Greve mit ausreichend Zeit zur freien Verfügung

Empfehlung  
durch  
GeoSaison Extra  
2013-2019

Termin	Reise-Nr.	Preis p. P. im DZ
15.09. – 19.09.2020	TOS-001	975,-- €

Zuschlag Doppelzimmer zur Einzelnutzung auf Anfrage.

Verlängerungsnächte im Doppelzimmer bzw. im Apartment mit Kochgelegenheit auf Anfrage.

## Kampanien kulinarisch – genießen zwischen Vesuv und Amalfiküste



Vom beeindruckenden Blick auf den Vesuv bis zur atemberaubenden Kulisse der Amalfiküste – Kampanien hat viele Seiten. Auch kulinarisch hat diese Region einiges zu bieten. Sie ist die Heimat des auch bei uns inzwischen sehr beliebten Büffelmozzarellas, Neapel gilt als die Wiege der Pizza und

das Klima bietet optimale Voraussetzungen für den Anbau von Zitrusfrüchten. Die sogenannten Amalfi-Zitronen gelten bei Feinschmeckern als erste Wahl. Selbstverständlich sind auch die Weine Kampaniens ihre Entdeckung wert. Regionale Rebsorten, wie beispielsweise Greco di Tufo oder Fiano im Weißweinbereich oder die Rotweine aus Aglianico bzw. das auch als „Sassicaia des Südens“ bekannte Rotweincuvée von Montevetrano, konnten in den letzten Jahren ihr Schattendasein beenden und gelten international als Geheimtipp. Sie wohnen während Ihrer einwöchigen Reise im wunderschön im Hinterland von Salerno gelegenen Resort & Spa Villa Rizzo\*\*\*\*. Das Hotel liegt inmitten weitreichender Oliven- und Haselnussfeldern und verfügt neben einem schönen Außenpool auch über einen Wellness-Bereich mit Sauna. Während unserer Tour erwartet Sie ein umfangreiches, interessantes und hochwertiges Reiseprogramm u.a. mit lokalem Kochkurs und Besuch auf einer Bio-Büffelzucht.



### Genießerreise Kampanien beinhaltet:

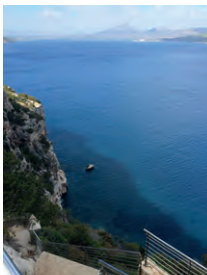
- **6 Übernachtungen** mit Frühstück im Resort & Spa\*\*\*\* Villa Rizzo im Doppelzimmer mit Bad/Dusche u. WC, [www.villarizzo.com](http://www.villarizzo.com)
- Begrüßungsaperitif
- 3 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Feudi di San Gregorio Apicella, San Giovanni inkl. Weinprobe
- 6 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien, davon ein Sternerestaurant
- Kochkurs lokaler Spezialitäten, Kochschürze & Rezeptmappe
- täglicher Begleitbus (ab/bis Villa Rizzo) inkl. aller Parkgebühren
- Schifffahrt über den Golf von Salerno nach Amalfi
- geführte Rundgänge durch Pompeji, Salerno und Neapel inkl. Eintritte
- Stadtbesuche u.a. in Vietri sul Mare und Castellabate
- geführte Rundgänge in einer Feigenmanufaktur sowie auf einer Büffelzucht

Termin	Reise-Nr.	Preis p. P. im DZ
7.09. – 13.09.2020	CAM-001	1.360,-- €

Zuschlag Doppelzimmer zur Einzelnutzung 120,-- €

Verlängerungstage auf Anfrage.

## Genusswelten Sardiniens – Koch- & Weinreise zwischen Alghero und Orosei



Sardinien, die zweitgrößte Insel im Mittelmeer, hat auch für Genussbegeisterte und Weinfreunde einiges zu bieten. Ausgangspunkt unserer Reise wird Alghero sein, das uns besonders durch die Altstadt mit ihren kleinen, verwinkelten Gassen fasziniert hat. Erleben Sie mit uns die unterschiedlichen Weinbauzonen Sardiniens, die insbesondere durch den hervorragenden Weißwein Vermentino einen sehr guten Ruf genießen. Neben dem Vermentino werden wir uns auch dem roten Cannonau aus Mamojada widmen. Aktuell noch eher ein Geheimtipp, denn es sind vor allem kleine Familienweingüter, die sich erfolgreich um den Weinbau in der Mamojada verdient gemacht haben, Großkellereien sucht man in der hochgelegenen Bergregion bisher vergebens.

Kilometerlange Sandstrände, schroffe Steilküsten und unberührte Natur auf bis zu 1.800 Metern Höhe – so unterschiedlich wie die Landschaften ist auch die sardische Küche: freuen Sie sich auf fangfrischen Fisch an der Küste und auf das gegrillte Spanferkel als Spezialität im Landesinneren. Passend hierzu werden wir in einer kleinen, gemütlichen Osteria einen Kochkurs mit typischen sardischen Spezialitäten erleben. Wir haben uns bei dieser Reise für das Hotelkonzept des Albergo Diffuso entschieden, das Sie mit seinem Charme begeistern wird. Es wird uns als Ausgangspunkt unserer zweiten Reisetappe in Orosei als Unterkunft dienen, einem kleinen gemütlichen Ort an der Ostküste Sardiniens.



### Koch- & Weinreise Sardinien beinhaltet:

- **3 Übernachtungen** mit Frühstücksbuffet im Hotel El Balear\*\*\* [www.hotelelbalear.it](http://www.hotelelbalear.it) **sowie 4 weitere Übernachtungen** im Albergo Diffuso Mannois\*\*\*s [www.mannois.it](http://www.mannois.it) im Doppelzimmer mit Bad/Dusche u. WC
- 3 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Siddùra, Giuseppe Sedilesu etc. inkl. Weinprobe sowie Besuch der Enoteca von Mamojada
- 7 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien inkl. unseres Kochkurs-Menüs, Begrüßungsaperitif am 1. Abend
- Kochkurs lokaler Spezialitäten, Kochschürze & Rezeptmappe
- täglicher Begleitbus ab/bis Hotel
- geführter Stadtrundgang in Alghero und Orgosolo
- Stadtbesuche u.a. in Bosa, Sassari und Nuoro
- Besuch des Korkmuseums Calangianus, des Maskenmuseums Mamojada sowie der Nuraghe Majori inkl. Eintritte
- Halbtägige Bootstour entlang des Cedrino Flusses
- Mittagsimbisse in Mamojada, im Korkmuseum sowie während der Bootstour

Termin	Reise-Nr.	Preis p. P. im DZ
17.05. – 24.05.2020	SAR - 001	1.590,-- €
Zuschlag Doppelzimmer zur Einzelnutzung		210,-- €

Verlängerungstage und Unterbringung in Suite (Albergo Diffuso) auf Anfrage. Wegen der Anreise beachten Sie bitte die Hinweise auf unserer Homepage.

## Abwechslungsreiches West-Sizilien - Weinreise von Palermo nach Marsala



Salzlagune bei Marsala

Erleben Sie mit uns eine weitere Facette Siziliens. Geprägt durch die Einflüsse verschiedener Kulturen während einer bewegten Geschichte, bietet die größte Insel im Mittelmeer sehr viel Abwechslung. Während dieser Reise konzentrieren wir uns auf den Westen der Insel, der eine Menge unterschiedlicher Seiten zu

bieten hat: atemberaubende Küstenabschnitte bei Palermo, das pulsierende Leben der sizilianischen Hauptstadt, die Salzlagunen im Südwesten sowie historische Schätze der Antike.

Sie wohnen zunächst im gepflegten Hotel Plaza Opéra\*\*\*\* mitten im Herzen der sizilianischen Hauptstadt Palermo. Das Hotel besticht durch seine zentrale Altstadtlage zwischen Teatro Massimo und der exklusiven Einkaufsstraße Via della Libertà. Den zweiten Teil der Reise verbringen Sie im beschaulichen Marsala, wo wir ebenso zentral im Hotel Stella d'Italia\*\*\*\* wohnen werden. Von hier aus werden wir u.a. die nahegelegenen Salzlagunen und das historische Erice näher erkunden.

Wie bei allen unseren Reisen stehen auch während unserer Erkundung Westsiziliens die lokalen Weine und die regionalen kulinarischen Spezialitäten im Mittelpunkt. Sizilianische Weine sind in den letzten Jahren immer mehr ins Interesse der Weinliebhaber gerückt. Neben dem Marsalawein lernen Sie weitere für die Region typische Rebsorten, wie beispielsweise den bekannten Nero d'Avola und einige spritzige lokale Weißweine, wie Carricante, Catarratto und Grillo kennen.



### Genießerreise Sizilien beinhaltet:

- je 3 Übernachtungen inkl. Frühstücksbuffet im Hotel Plaza Opéra\*\*\*\* [www.hotelplazaopera.com](http://www.hotelplazaopera.com) sowie im Hotel Stella d'Italia\*\*\*\* [www.hotelstelladitalia.it](http://www.hotelstelladitalia.it) jeweils im Doppelzimmer mit Bad/Dusche und WC
- Begrüßungsaperitif
- 3 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Duca di Salaparuta, Tasca d'Almerita etc. inkl. Verkostung
- 6 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien
- täglicher Begleitbus (ab/bis Hotel) inkl. aller Parkgebühren
- geführte Stadtrundgänge in Palermo, Cefalù, Marsala, Erice sowie weitere Besichtigungen laut Programm
- Eintritte für das punische Museum in Marsala, Teatro Massimo & Tempelanlage Segesta

Termin	Reise-Nr.	Preis p. P. im DZ
6. – 12. Mai 2020	SIZ-002	1.410,-- €
Zuschlag Doppelzimmer zur Einzelnutzung		240,-- €
Verlängerungstage auf Anfrage.		

## Unterwegs im Osten Siziliens - genießen am Fuße des Ätna



Freuen Sie sich auf die Vielfalt der sizilianischen Landschaft, die uns während unseres Aufenthaltes am Fuße des Ätna umgibt. Wir sind mit dem slow food Convivium Pfalz unterwegs und möchten u.a. das befreundete Convivium Valdemone, das sich in der Region von Messina befindet, besuchen. Geplant sind u.a. der Besuch einer Pistazienplantage, denn aus Siziliens stammen die hochwertigsten Pistazien, die in der Region von Bronte am Ätna angebaut

werden. Darüber hinaus ist gerade die Große Ebene um Catania für Apfelsinen bekannt und Ende April ist noch die Erntezeit der Tarocco Apfelsinen. Darüber hinaus lernen wir natürlich auch die faszinierende Welt der sizilianischen Weine besser kennen. Gerade die Weine von den Hängen des Ätna, wie z.B. Nerello Mascalese oder Carricante, bieten eine besondere Geschmacksvielfalt, die es zu entdecken gilt.

Sie wohnen im gepflegten Hotel Etna\*\*\*\* in Giarre, umgeben von Orangenplantagen zwischen Catania und Taormina gelegen. Das Hotel ist aus einem historischen Landgut hervorgegangen und verfügt neben anderen Annehmlichkeiten über einen sehr schönen Pool, von dem aus Sie Ihren Blick über Orangen- und Palmenhaine bis hinauf zum Ätna schweifen lassen können.

In Rahmen unserer Reise werden wir auch Station in Catania, der zweitgrößten Stadt Siziliens, machen. Wir werden u.a. den faszinierenden Markt und Fischmarkt erleben und auch hier einige Läden entdecken, die sich in besonderem Maße mit slow food beschäftigen. Eine weitere Station wird Taormina sein und natürlich die Ätnaregion, wo bei Interesse auch die Möglichkeit zum Fluss-Trekking in der Alcantara-Schlucht besteht.

### Genießerreise Sizilien beinhaltet:

- **5 Übernachtungen** im Etna Hotel\*\*\*\* [www.etnahotel.it](http://www.etnahotel.it) jeweils im Doppelzimmer mit Bad/Dusche und WC, inkl. Frühstücksbuffet
- Begrüßungsaperitif
- 2 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Scilio & Palari inkl. Verkostung
- 5 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien
- täglicher Begleitbus (ab/bis Hotel) inkl. aller Parkgebühren
- geführte Stadtrundgänge in Catánia, Randazzo sowie weitere Besichtigungen laut Programm
- Eintritte für die Ätna-Bahn & Naturpark Alcantara-Schlucht
- Besuche bei Produzenten von Pistazien, Zitrusfrüchten sowie weiteren slow food Erzeugern

Termin	Reise-Nr.	Preis p. P. im DZ
29.04. – 4.05.2020	SIZ-001	1.095,-- €
Zuschlag Doppelzimmer zur Einzelnutzung		100,-- €

Verlängerungstage auf Anfrage.

Für die Anreise nach Sizilien haben wir ein Flugkontingent Frankfurt - Catánia reserviert. Nähere Informationen dazu finden Sie auf der Homepage.

## Unterwegs im Burgund – Weine von Weltruhm rund um Beaune und Auxerre



In den vergangenen Jahren haben wir unsere Weinreiseziele zwar verstärkt nach Italien ausgerichtet, doch gerne kommen wir Ihrem Wunsch nach, unsere Wahlheimat Italien 2020 für ein paar Tage zu verlassen und erneut einen Abstecher nach Frankreich zu machen. Wir freuen uns sehr, dass wir hierfür die Sommelière und Gastronomin Inge Löchel gewinnen konnten, die uns mit ihren Sprach- und Weinkenntnissen in der Region zur Seite stehen wird.

Aus dem sehr großen Gebiet mit seinen fünf Weinregionen möchten wir Ihnen natürlich die Weinhauptstadt Beaune und die Côte de Beaune zeigen, um Sie dann in das weniger bekannte, aber dennoch sehr reizvolle Auxerrois zu führen.

Die erste Station wird Beaune sein, gilt die Stadt doch als Hochburg des Weines und des Kulinarischen Genusses. Wir sind ganz zentral in der Altstadt direkt am berühmten Hospiz gelegen, in einem individuell geführten, kleineren Hotel untergebracht, sodass wir am ersten Tag zu Fuß die Altstadt erkunden können. Auch gibt es direkt in der Innenstadt einige namhafte Traditionsweingüter, wie bspw. Albert Bichot oder Patriarche, was in Frankreich sehr selten ist.

In den nächsten Tagen werden wir uns sowohl kleineren Weingütern, der im Burgund obligatorischen Besichtigung eines Schösschens als auch den traditionellen Köstlichkeiten der Region, u.a. Käse, Senf und Schnecken widmen.

Auf dem Weg in das nördlichste Anbaugebiet des Burgund, nach Auxerrois, der kleinen Schwester des Chablis, werden wir in Auxerre Station machen. Die kleine, auf dem Hügel liegende Stadt zieht sich bis an die Ufer der Yonne, wo auch unser Hotel liegt. Die Nähe zur Champagne und zum Chablis erklärt die Kalksteinkeller und die wunderbaren würzig kraftvollen Weine. Die An- oder Abreise könnte also leicht noch einen Abstecher nach Troyes, der historischen Hauptstadt der Champagne oder Nancy mit ihrer Spätbarock- und Jugendstilarchitektur beinhalten.



# Unterwegs im Burgund – Weine von Weltruhm rund um Beaune und Auxerre

## Genießerreise Burgund beinhaltet:

- **3 Übernachtungen** inkl. Frühstücksbuffet im Hotel Anthanor\*\*\* [www.hotel-anthanor.com](http://www.hotel-anthanor.com) in Beaune sowie 2 **weitere Übernachtungen** im Hotel Le Maxime\*\*\* [www.hotel-lemaxime.com](http://www.hotel-lemaxime.com) jeweils im Doppelzimmer mit Bad/Dusche und WC
- Begrüßungsaperitif
- 4 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Albert Bichot, Domaine Bersan und Nicolas Perrault inkl. Verkostung
- 5 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants
- geführter Stadtrundgang in Beaune und Auxerre mit ausreichend Zeit zur freien Verfügung
- Besuch des Hotel de Dieu – Hospice in Beaune mit Verkostung
- Besuch einer Senfmanufaktur, einer Käserei und eine Schneckenverkostung
- Schifffahrt auf der Yonne inkl. Mittagessen
- täglicher Begleitbus (ab/bis Hotel) inkl. aller Parkgebühren

Termin	Reise-Nr.	Preis p. P. im DZ
16.06. – 21.06.2020	BUR-001	1.275,-- €

Zuschlag Doppelzimmer zur Einzelnutzung 180,-- €

Verlängerungstage auf Anfrage.

Auf Wunsch und bei entsprechender Nachfrage kann eine gemeinsame Anreise ab Worms via Mannheim/Neustadt a.d.W. angeboten werden.

## Ablauf der Genießerreise Burgund im Detail:

### 1. Tag

Anreise, gemeinsames Abendessen in Beaune

### 2. Tag

geführter Stadtrundgang in Beaune, Besichtigung des Hospice de Beaune, Besuch einer Senfmanufaktur, Weingutsbesuch Albert Bichot, gemeinsames Abendessen

### 3. Tag

Besuch eines Weingutes & Fassherstellers, Picknick, Besuch von Schloss Meursault und gemeinsames Abendessen

### 4. Tag

Freizeit in Beaune, Besuch einer Käserei, Transfer nach Auxerre, geführter Stadtrundgang Auxerre, gemeinsames Abendessen

### 5. Tag

Weingutsbesuch Domaine Bersan, Schifffahrt auf der Yonne mit Mittagessen, gemeinsames Abendessen in Vincelottes

### 6. Tag

Abreise nach dem Frühstück



## Winterliche Genüsse - Weinentdeckungen in Rheinhessen & der Pfalz



Dom zu Worms

Rotwein und kulinarische Leckereien im Weinberg und das Mitten im Winter! Dass dies kein Widerspruch sein muss, beweisen wir Ihnen mit diesem Genießer-Wochenende.

Sie wohnen im Parkhotel Prinz Carl\*\*\*\* in Worms. Von dort aus bringt Sie unser Begleitbus zu den Winzern in der Region zwischen Worms und Mainz und nicht zu vergessen zur Rotweinwanderung nach Freinsheim. Dort unternehmen wir eine Fackelwanderung in die Weinberge, wo die ortsansässigen Winzer ihre Zelte aufgeschlagen haben und neben ihren ausgezeichneten Rotweinen auch die unterschiedlichsten kulinarischen

Köstlichkeiten anbieten. Folgen Sie uns einfach auf dem von Schwedenfeuern stimmungsvoll ausgeleuchteten Weinlagenwanderweg und genießen Sie nach Lust und Laune.

Den Aufenthalt in der historischen Domstadt Worms nutzen wir u.a. auch für eine Stadtführung, die uns deren Geschichte und Kultur näherbringt. Aber auch die Landeshauptstadt Mainz lockt mit zahlreichen Sehenswürdigkeiten und der gemütlichen Altstadt. Abgerundet wird die Weinreise Rheinhessen mit gehobenen Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und natürlich dem Besuch von renommierten rheinhessischen Winzern.



### Genießer-Wochenende Rheinhessen / Pfalz beinhaltet:

- **3 Übernachtungen** mit Frühstück im Parkhotel Prinz Carl\*\*\*\* im Doppelzimmer mit Bad/Dusche und WC [www.parkhotel-prinzcarl.de](http://www.parkhotel-prinzcarl.de)
- Begrüßungsaperitif
- 2 Weinproben bei renommierten Weinerzeugern wie bspw. Schwedhelm und Volker Schmitt
- Besuch des Freinsheimer Rotweinfestes (Verzehr nicht im Preis enthalten)
- 2 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants
- Führungen durch das historische Worms und die Landeshauptstadt Mainz
- täglicher Begleitbus (ab/bis Parkhotel Prinz Carl) inkl. aller Parkgebühren



Termin	Reise-Nr.	Preis p. P. im DZ
23.01. – 26.01.2020	RHH-001	565,-- €
Einzelzimmerzuschlag		60,-- €



# Stippvisiten - Weinanbaugebiete an einem Tag

## Von der Nahe an die Mosel – Mineralität im Glas



An Nahe und Mosel waren wir bereits mehrfach zu Gast. Doch mit dem Riesling als Hauptrebsorte ist es immer wieder faszinierend, die Weine aus den jeweiligen Anbaugebieten im unmittelbaren Vergleich zu verkosten. An der Nahe werden wir mit dem Weingut Crusius einen guten alten Bekannten besuchen, bevor wir dann der malerischen Fachwerkstadt Cochem einen

Besuch abstatten, das mit verwinkelten Gassen, der alles überragenden Reichsburg und vielen weiteren Sehenswürdigkeiten zum Bummeln einlädt. Den Tag werden wir dann im Weingut Vornhecke, die vor allem für ihre Steillagen Weine bekannt sind, ausklingen lassen.

**Termin: 25. April 2020**

**Preis: 115,-- € p.P.**

### Leistungen

Alle unsere Tagesfahrten beinhalten die Anreise im gepflegten Reisebus, versierte Reiseleitung, umfangreiches Frühstück im Rahmen der Anreise, Besuch und Besichtigung von zwei Weingütern, Abendessen (Getränke à la carte) sowie ein attraktives Begleitprogramm. Mindestteilnehmerzahl 15 Personen. Änderungen vorbehalten.

Die Abfahrtsorte sind in der Regel Heidelberg Hbf, Mannheim Wasserturm sowie Worms. Weitere Abfahrtsorte gerne auf Anfrage. Den ausführlichen Reiseverlauf finden Sie auf [www.weinspuren.de](http://www.weinspuren.de)

### Weitere Tagesfahrten auf Anfrage:

**Ahr, Elsass, Saar, Rheingau, Württemberg, Kraichgau, Hessische Bergstrasse & Franken**

Rund um den Termin unserer Tagesfahrt bieten wir für auswärtige Gäste auch eine Kombination mit einem Aufenthalt von Freitag bis Sonntag in Worms sowie einem interessanten Begleitprogramm an.

Sie wohnen im Parkhotel Prinz Carl\*\*\*\*, von wo aus wir die Domstadt Worms im Rahmen einer Stadtführung erkunden. Einen besonderen Höhepunkt dieses Genießer-Wochenendes bildet der gemeinsame Tagesausflug am Samstag in die Anbaugebiete Nahe und Mosel. Nutzen Sie die Gelegenheit und vergleichen Sie, wie unterschiedlich ein Riesling beispielsweise aus Rheinhessen im Vergleich zu einem Riesling von der Mosel schmeckt.

### Genießer-Wochenende Worms beinhaltet:

- **2 Übernachtungen** mit Frühstück im Parkhotel Prinz Carl\*\*\*\* im Doppelzimmer mit Bad/Dusche und WC [www.parkhotel-prinzcarl.de](http://www.parkhotel-prinzcarl.de)
- Begrüßungsaperitif
- Weinprobe in Worms sowie zwei weitere Verkostungen im Rahmen der Tagesfahrt
- mehrgängiges Abendmenü am Anreisetag sowie ein weiteres Abendessen im Rahmen der Tagesfahrt am Samstag
- Führung durch das historische Worms
- Tagesausflug Nahe / Mosel gemäß der dortigen Programmbeschreibung

**Termin**

**Reise-Nr.**

**Preis p. P. im DZ**

24.04. – 26.04.2020

TAG 002

370,-- €

Verlängerungstage auf Anfrage. Einzelzimmerzuschlag 40,--€



Auch wir nehmen Umwelt- und Klimaschutz sehr ernst. Bei möglichst vielen unserer Reisen versuchen wir daher, mit der Bahn anzureisen. Für die Destinationen, bei denen sich eine Fluganreise nur schwer vermeiden lässt, haben wir uns entschlossen, die CO<sub>2</sub>-Emissionen zu kompensieren und eine Abgabe an atmosfair zu leisten. Wir würden uns freuen, wenn auch Sie Ihren Klimaschutzbeitrag an atmosfair spenden würden. Weitere Informationen erhalten Sie gerne über uns oder direkt unter [www.atmosfair.de](http://www.atmosfair.de)

nachdenken • klimabewusst reisen

**atmosfair** 

## Wissenswertes zu unseren Genießerreisen

Zur persönlichen Einstimmung auf die Genießerreise erhalten Sie bei unseren Reisen in italienische Zielgebiete eine **Reiselektüre** (pro Zimmer).

**Versierte, deutschsprachige Reiseleitung** während der gesamten Reise ist bei uns ebenso selbstverständlich. Und die **lokale Tourismusabgabe** ist ebenfalls im Reisepreis enthalten.

**Nicht eingeschlossen** in unseren Preisen sind nicht genannte Mahlzeiten und Getränke, Trinkgelder und Ausgaben persönlicher Art. Die Anreise erfolgt individuell, gerne sind wir Ihnen jedoch bei der Planung behilflich. So können wir Ihnen **Flugangebote zu tagesaktuellen Preisen bzw. Flugkontingente** für einzelne Reisen sowie ein Angebot mit Rail & Fly zur Verfügung stellen. Der Transfer ab/bis Flughafen Hotel wird auf Wunsch ebenfalls organisiert.



Alle unsere Mehrtagesfahrten führen wir ab einer Mindestteilnehmerzahl von 8 Personen bis zu max. 18 Teilnehmern durch. Eine solche Gruppengröße läßt immer noch genügend Raum für individuelle Erlebnisse.

Sollten Sie gemeinsam mit Freunden, Bekannten oder Kollegen eine eigene Reise wünschen, arbeiten wir gerne ein für Sie maßgeschneidertes Programm aus.

### Hinweis

Änderungen können sich insbesondere für die zu besuchenden Weingüter ergeben, da die Arbeit im Weinberg/ Keller oftmals einen unplanmäßigen Arbeitseinsatz fordert und somit keine Zeit für Besuchergruppen bleibt.

Aufgrund unvorhersehbarer Ereignisse behalten wir uns vor, auch andere Köche auf den jeweiligen Reisen einzusetzen. Den endgültigen Reiseverlauf erhalten Sie ca. drei Wochen vor Reisebeginn zusammen mit Ihrer Reiselektüre zur Einstimmung auf die bekanntlich schönste Zeit des Jahres. Unsere Reisen sind nicht barrierefrei.

Hinweise zu Zahlungs- und Stornobedingungen, Pauschalreiserechten und Datenschutz unter **[www.weinspuren.de](http://www.weinspuren.de)**

Katalogdruck: November 2019

## Vorschau Veranstaltungen & Messen 2020:

26.11.2019

WeinReiseAbend Sizilien, Weinstube zur Herberge, Neustadt/ Weinstrasse

3.02.2020

slow wine Präsentation, Eataly München

22.02.2020

WeinReiseAbend Sardinien, Sprachschule In Toscana - Genuss & Kultur, Bremen

13. - 15.03.2020

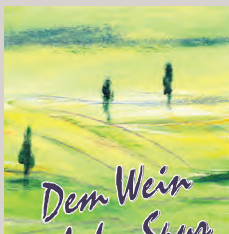
Inventa / RendezVino, Messe Karlsruhe

31.05. & 1.06.2020:

slow food Markt an Pfingsten im Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim

**Weitere Termine & Informationen finden Sie auf unserer Homepage.**

Beratung und Buchung:



*Dem Wein  
auf der Spur*

Thomas Köster

Mörikestr. 15 · D-67549 Worms

Tel.: +49 (0) 6241-92 54 56

Fax: +49 (0) 6241-50 26 900

[www.weinspuren.de](http://www.weinspuren.de) · [info@weinspuren.de](mailto:info@weinspuren.de)

[www.facebook.com/weinspuren.de](https://www.facebook.com/weinspuren.de)

Fotografien: Susame Fern, Köln, Bernd Klingensmeier, Worms,  
Ulrich Beihert [www.ulrich-beihert.com](http://www.ulrich-beihert.com), Dem Wein auf der Spur, Worms,  
Grafik: Werbeagentur Team 1738, Neuhofen.

