

Wein- und Gourmetreise - Bordeaux

Ein Fest für alle Sinne...

15.10.-19.10.2024

mit Susanne Höfig



© Château Haut-Bailly



Privates Esszimmer © Château Haut-Bailly



Schon bei Ankunft ist es um einen geschehen – Bordeaux ist zum Verlieben schön! Es erwartet Sie eine unvergleichliche Reise in eine der besten Weinregionen Frankreichs. Gleich drei Weingüter, die zur **Crème de la Crème** der elitären **Grand Cru Classé Châteaux im Bordeaux** gehören, öffnen für uns ihre Tore für private Führungen und Verkostungen der edlen Erzeugnisse. Dass man im **Bordeaux** nicht nur edle Tropfen erwarten, sondern auch hervorragend speisen kann, ist Reisenden auf der ganzen Welt nicht unentdeckt geblieben. Aus diesem Grund war es bereits heute nicht einfach Reservierungen in den angesagten Restaurants für unsere außergewöhnliche Herbstreise zu bekommen. Diese Herausforderung haben wir erfolgreich gemeistert. Ein besonderes Erlebnis erwartet uns auf der „**Domaine Huso**“, einer **Störfarm** im **Périgord**. Nach einer Privatführung durch die Produktionsstätte verkosten wir das „**schwarze Gold**“ und speisen danach im angeschlossenen Restaurant. Unser Domizil für vier Nächte ist das **5***** Lifestyle-Hotel „Burdigala“** im Herzen von **Bordeaux** gelegen. Im Rahmen einer Privatführung zeigen wir Ihnen die unterirdischen Sehenswürdigkeiten der **UNESCO-Weltkulturerbestadt St. Emilion**. An eine weitere Privatführung durch die **Innenstadt von Bordeaux**, schließt sich eine **Flussfahrt** auf der **Garonne** an, um Ihnen diese wunderschöne Stadt auch vom Wasser aus zu präsentieren.

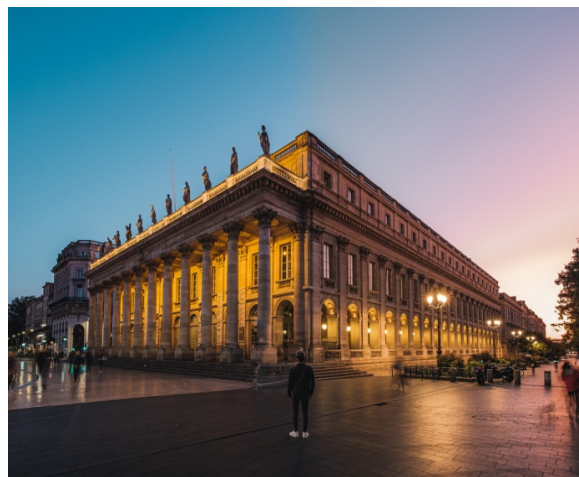
Bienvenue à Bordeaux - Willkommen im Bordeaux!

1.Tag – Flug z.B. ab München nach Bordeaux (alternative Abflughäfen auf Anfrage); **Abholung am Flughafen und Fahrt ins Medoc; 3-Gang Mittagsmenü im Restaurant „Au Marquis de Terme“ inkl. Tischgetränke; Besichtigung des Grand Cru Classé Châteaux „Marquis de Terme“ mit Verkostung; Fahrt nach Bordeaux und Check-In in unser 5***** Hotel „Burdigala“; 3-Gang Abendmenü im hoteleigenen Bistro inkl. Tischgetränke**

Flug mit Lufthansa in Economy ab München nach **Bordeaux**; Ankunft am Flughafen und Bustransfer ins **Médoc**. Das **Médoc** ist eine Region, die zwischen der Gironde und der Küste des Atlantiks liegt.



Châteaux „Marquis de Terme“ © Celestin Coutaud 09092



Teddy Verneuil © lezbros



Adobe/Stock Börsenplatz © Alexander Demynenko



Adobe/Stock © Dmitry

Gleich mehrere weltberühmte Appellationen reihen sich hier wie an einer Perlenkette auf und werden von den beiden **AOP Médoc** und **Haut-Médoc** gewissermaßen umarmt. Im Restaurant „**Au Marquis de Terme**“ in Margaux werden wir uns mit einem Mittagessen stärken, bevor wir zu unserem ersten Weingut aufbrechen. Das Weingut „**Marquis de Terme**“, gegründet 1762, blickt auf eine lange Geschichte über mehrere Jahrhunderte zurück. Nach einer privaten Führung im **Grand Cru Classé Château „Marquis de Terme“** verkosten wir natürlich auch die wunderbaren Erzeugnisse. Im Anschluss Fahrt nach **Bordeaux**. Im **5***** Hotel „Burdigala“** werden wir bereits erwartet. Checken Sie in Ihr Zimmer ein und ruhen Sie sich aus. Am Abend speisen wir im **Bistro „Madam B“** in unserem Hotel.

2.Tag – Frühstück im Hotel; Fahrt ins Périgord; Privatführung auf der Störfarm „Domaine Huso“ mit anschließender Verkostung; 3-Gang Menü im Restaurant der Störfarm inkl. Tischgetränke; Rückfahrt ins Hotel; Transfer zum Abendrestaurant; 5-Gang Degustationsmenü im 1 Michelin-Stern Restaurant „L’Observatoire du Gabriel“ inkl. Weinbegleitung; Transfer zum Hotel

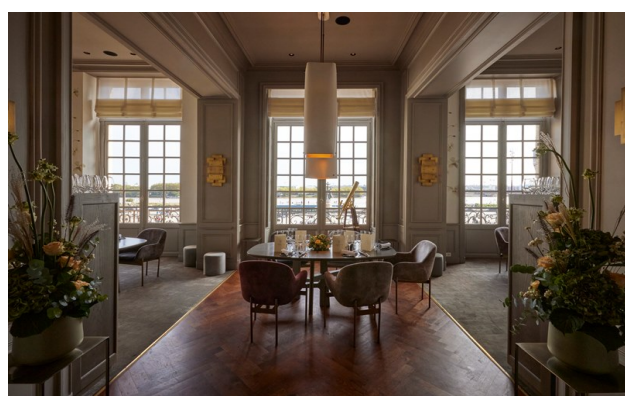
Nach dem Frühstück fahren wir heute ins **Périgord**. Unser Ziel ist die Störfarm „**Domaine Huso**“. Seit 2011 werden hier Störe zur Kaviargewinnung gezüchtet. Störe brauchen etwa 12-15 Jahre, um Kaviar auszubilden. Am langsamsten wachsen Beluga Störe. Ein Weibchen kann einen Wert von bis zu 35.000.-€ erreichen, daher ist der Beluga Stör der teuerste Fisch der Welt. Nach einer Privatführung machen wir uns bei einer **Kaviar Verkostung** selbst ein Bild von der erstklassigen Qualität. Verkostet werden **4 verschiedene Kaviar Sorten, Stör-Rillettes und Kaviar Butter**. Unseren Eindruck von diesen exklusiven Erzeugnissen vertiefen wir im Restaurant der „**Domaine Huso**“ bei einem Mittagessen mit Stör und Kaviar. Nach diesem besonderen Gourmeterlebnis fahren wir zurück nach **Bordeaux**. Ruhen Sie sich für den heutigen Abend aus. Es erwartet Sie das **1 Michelin-Stern Restaurant „L’Observatoire du Gabriel“** direkt am berühmten Börsenplatz der Stadt gelegen. Die Lage dieses Restaurants ist gigantisch und besonders schön bei Nacht! Es erwartet Sie ein Abend mit exzellenter Küche und wunderbaren Weinen. Rückfahrt ins Hotel.

3.Tag – Frühstück im Hotel; Transfer zum „Bassins des Lumières“; individueller Besuch der Lichtershow „Holländische Meister – von Vermeer bis van Gogh; „Kreuzfahrt“ auf der Garonne mit Mittagsimbiss und Getränken und anschließendem Stadtspaziergang durch die Innenstadt Bordeaux mit deutschsprachiger Stadtführung; Rückfahrt zu einer Pause im Hotel; Transfer zum Château Haut-Bailly; Besichtigung des Grand Cru Classé de Graves Châteaux Haut-Bailly gefolgt von einem Aperitif und einem eleganten und privaten Abendessen im Esszimmer des Châteaux; Rückfahrt zum Hotel

Auch heute erwartet Sie ein Tag voller spannender Erlebnisse. Nach dem Frühstück fahren wir zu einem ehemaligen U-Boot-Bunker in Bordeaux, der heute als Ausstellungsfläche der besonderen



L’Observatoire du Gabriel Bertrand Noeureuil @ Deepix Studio



L’Observatoire du Gabriel © Nathan Gallagher



© Culturspaces_Vincent Pisons



Château de Ferrand © Guillaume de Tapol

Art dient. Die multimediale Lichtinstallation bringt die großartigen Farben der Holländischen Meister – von **Van Gogh bis Vermeer** zum Leuchten. Eine magische Symbiose aus Musik und Kunst erwartet Sie und wird Sie staunen lassen. Anschließend starten wir auf eine private Flusskreuzfahrt auf der Garonne und stärken uns an Bord mit einem mittäglichen Imbiss. Unsere Stadtführerin wird während der Kreuzfahrt die Stadt vom Wasser aus erklären. Nachdem wir wieder Boden unter den Füßen haben, setzen wir unserer Erkundungen bei einem Stadtspaziergang fort, der am Hotel für eine Erholungspause endet. Um 18.00h startet unser Abendprogramm mit einer Fahrt zum **Grand Cru Classé de Graves Château Haut-Bailly**. Nach einer Führung durch dieses erstklassige Weingut, das zu den absoluten Top-Produzenten des Bordeaux zählt, laden wir Sie zu einem Aperitif im Esszimmer des **Châteaus** ein und werden mit einem **4-Gang Menü**, begleitet von den Erzeugnissen des Weinguts, verwöhnt. **Es erwartet uns ein wunderbarer Abend!**

4.Tag – Fahrt nach Saint Emilion; Besichtigung des Grand Cru Classé Châteaux de Ferrand in Saint Emilion; Private Führung durch das Weingut; Verkostungs-Mittagessen im Fasskeller des Châteaus; Privatführung mit deutschsprechender Reiseleitung durch die unterirdischen Sehenswürdigkeiten von Saint Emilion - UNESCO-Weltkulturerbe; Rückfahrt zum Hotel; Fahrt zum 2 Michelin-Sterne Restaurant „Le Pressoir d’Argent“ des Star-Kochs Gordon Ramsay; 5-Gang Menü inkl. Weinbegleitung; Rückfahrt zum Hotel

Nach dem Frühstück staren wir nach **Saint Emilion** wo wir im **Grand Cru Classé Château de Ferrand** erwartet werden. Dieses beeindruckende Weingut gehört der **Familie Bich**, die Sie eventuell eher nicht mit Wein, sondern mit den BIC-Kugelschreiber in Verbindung bringen würden. Nach einer Führung durch das Weingut, vorbei an Kunstwerken, die alle mit dem BIC-Kugelschreiber geschaffen worden sind, speisen wir im Fasskeller-Saal. Serviert werden zu unserem 3-Gang Menü je Gang 2 verschiedene Weine, um das Zusammenspiel von Wein und Speisen zu verdeutlichen. Frisch gestärkt wird uns eine Stadtführerin die unterirdischen Sehenswürdigkeiten von **Saint Emilion**, die zum **UNESCO-Weltkulturerbe** zählen, präsentieren. Anschließend Fahrt zurück nach Bordeaux. Nach einer Entspannungspause erwartet Sie ein weiterer kulinarischer Höhepunkt unserer Reise. Wir werden im **2 Michelin-Sterne Restaurant „Le Pressoir d’Argent“** des britischen Starkochs Gordon Ramsay mit einem **großartigen 5-Gang Degustationsmenü** erwartet, natürlich von den hervorragenden Weinen des Bordeaux begleitet. Ein weiterer unvergesslicher Abend ist uns gewiss!

5.Tag – Frühstück im Hotel, Fahrt zum Flughafen und Rückflug z.B. nach München

Wunderbare Tage im Bordeaux gehen heute leider zu Ende. Nach dem Frühstück Fahrt zum Flughafen und Rückflug nach München



Saint Emilion © JessImages



Saint Emilion © HEURISCO



Saint Emilion © JessImages

tbs - Spezialpreis pro Person in EURO	Doppel	Einzel
Executive Zimmer (ca. 25qm gratis Wasser)	5.990.-	6.790.-
Deluxe Zimmer (ca. 33qm gratis Softdrinks)	6.290.-	7.190.-
Suite (ca. 55qm gratis Softdrinks)	6.790.-	-----

Im Reisepreis eingeschlossene Leistungen

- Linienflug mit Lufthansa z.B. von München nach Bordeaux und retour (alternative Abflughäfen auf Anfrage)
- 4 Übernachtungen inkl. Frühstück im 5***** Hotel „Burdigala“
- Fahrt ins Médoc
- Privatführung, Verkostung und 3-Gang Mittagsmenü im Grand Cru Classé Château „Marquis de Terme“
- Abendmenü im Bistro-Restaurant „Madame B“ im Hotel inkl. Tischgetränke, Wasser, Kaffee
- Fahrt ins Périgord (16.10.24)
- Privatführung auf der Störfarm „Domaine Huso“ mit Verkostung von 4 Sorten Kaviar, Stör-Rillette und Kaviar-Butter
- Mittagsmenü im Restaurant der Störfarm mit Stör, Kaviar und Getränken
- 5-Gang Degustationsmenü im 1-Michelin-Stern Restaurant „L'Observatoire du Gabriel“ inkl. Weinbegleitung, Wasser, Kaffee
- Eintritt ins „Bassins des Lumières“ (17.10.24)
- Bordeaux Stadtführung vom Wasser und vom Land aus mit deutschsprechender Stadtführerin
- „Kreuzfahrt“ auf der Garonne mit Mittagsimbiss und Getränken
- Privatführung durch das Grand Cru Classé de Graves Château Haut-Bailly
- 4-Gang Abendmenü inkl. Weinbegleitung, Wasser, Kaffee im Esszimmer des Châteaus
- Fahrt nach Saint Emilion (18.10.24)
- Privatführung durch das Grand Cru Classé Château de Ferrand
- Verkostungsmittagessen im Fasskeller-Saal des Châteaus mit jeweils 2 Weinen zu jedem Gang
- 5-Gang Degustations Menü im 2 Michelin-Sterne Restaurant „Le Pressoir d'Argent“ inkl. Weinbegleitung, Wasser, Kaffee
- Alle im Tagesablauf erwähnten Busfahrten und Transfers in Frankreich
- Deutschsprachige örtliche Reiseleitung bei der Stadtführung in Bordeaux zu Wasser und zu Land und in Saint Emilion
- Trinkgelder in den Speiserestaurants
- **t b s Reisebegleitung: Susanne Höfig ab/bis München**

Mindestteilnehmerzahl 10 Personen bis 3 Wochen vor Abreise. Höchstteilnehmerzahl 16 Personen

Reisepapiere

Staatsbürger der Bundesrepublik Deutschland benötigen für die Einreise nach Frankreich einen gültigen Reisepass oder Personalausweis

Nicht im Reisepreis enthalten

Weitere Mahlzeiten, Trinkgelder für Busfahrer und Stadtführer, persönliche Ausgaben, nicht erwähnte Getränke, Reiseversicherungen

Versicherungen

Wir empfehlen den Abschluss einer Reiserücktrittskostenversicherung

Veranstalter



Buchung und Beratung



tbs Reisestudio Susanne Höfig GmbH & Co. KG Landsberger Straße 492/1. Etage
81241 München Tel. 089 / 35651978 Fax 089 / 35651981
info@tbs-reisen.de www.tbs-reisen.de