



### **Der österreichische Wein kostbare Kultur, besonderer Genuss**

Der österreichische Wein hat in den letzten Jahren höchste internationale Anerkennung gefunden. Und nur in Österreich kann nahezu jedes namhafte Weingut von der Hauptstadt aus besucht werden – eine gelungene Verbindung aus Kultur und Wein. Typisch ist die Sortenvielfalt an Rotweinen und Weißweinen, die in wunderschönen Landschaften, oft in UNESCO Welterbe-Regionen gedeihen.

In dieser Reise genießen wir einen Überblick über die besten Weiß- und die schönsten Rotweingebiete:

#### **Kamptal - Grüner Veltliner und Riesling – Wein in höchster Kultur**

Hier treffen kühle, feuchte Einflüsse aus dem nassen Waldviertel auf warme, trockene aus der pannonischen Tiefebene im Osten. Zusammen mit den Urgesteinsböden und den Lößterrassen bietet dieses Gebiet Weinbaugebiete die idealen Bedingungen für hervorragende, langlebige Weine.

Hier findet man saftige, finessenreiche Weißweine. Vor allem Grüner Veltliner und Riesling prägen diese Gebiete, dessen WinzerInnen sich durch großes Lagenbewusstsein auszeichnen. Diese unverkennbaren Weine sind kraftvoll, mineralisch und zeichnen sich durch ein besonderes Aroma aus.

Die Winzer der „Traditionsweingüter“ schaffen Weine, die die Charakteristika ihrer Gegend, ihres Bodens, ihres Klimas und ihrer Sorten voll zum Ausdruck bringen.

#### **Wachau – Steile Terrassen, edle Reben, monumentale Weine**

Die Wachau, das enge Donautal zwischen Melk und Krems, ist Unesco-Weltkulturerbe und eines der schönsten Flusstäler Europas. Beide Uferseiten der Donau sind geprägt von malerischen Landschaften, reicher Geschichte und außergewöhnlichen Kulturschätzen wie Stift Göttweig, Stift Melk oder Dürnstein.



Die Weine der Wachau wachsen teilweise auf steilen Terrassen beidseits der Donau. Auf 1.400 Hektar stehen hauptsächlich die Weißweinsorten Grüner Veltliner und Riesling. Das spezielle Klima mit hohen Temperaturunterschieden sowie der karge Urgesteinsboden ergeben konzentrierte, mineralische Weine mit vielschichtiger Aromatik.

#### **Burgenland – Weine mit Kraft und Frucht**





Der Neusiedler See, der rund 50 km südöstlich von Wien liegt, ist der westlichste Steppensee Europas, umgeben von einem riesigen Schilfgürtel, der den Lebensraum für eine vielfältige, teilweise bereits selten gewordene Tier- und Pflanzenwelt bildet – ein Naturreservat von einmaliger Schönheit.

An den Ufern des flachen Steppensees reift eine Sortenvielfalt für Weiß, Rot und Süß heran. Die heißen, trockenen Sommer und die kalten Winter sorgen gemeinsam mit dem Steppensee als Temperaturregler für eine lange Vegetationsperiode.

Weinliebhaber finden hier trockene, frische Weine, aber auch Gehaltvolles und Aromatisches bis zu den weltberühmten Süßweinen. Beim Weißwein ist vor allem der Welschriesling, kräftig ausgebaut, zu erwähnen. Bei den Rotweinen ist vor allem der Blaue Zweigelt bei Kennern eindeutig auf Erfolgskurs. Kraft und Frucht zeichnet diese Weine aus. Das um den Neusiedler See vorhandene Mikroklima ist ideal für kraftvolle Rotweine und die weltberühmten Süßweine wie Beerenauslese und Trockenbeerenauslese. Diese Spezialitäten haben wesentlich zur internationalen Bekanntheit der Region beigetragen.



## EUROTOQUES LESERREISE 10. – 13.5.2012

<p><b>1. Tag</b> <b>Do</b></p>	<p>Ankunft in Wien, Abholung vom Flughafen und Privattransfer nach Grafenegg, zu einem Mittagessen in der Schlosstaverne Grafenegg bei Koch Toni Mörwald. Danach besuchen wir das Weingut „Schloss Gobelsburg, welches mit Weinsorten wie „Grüner Veltliner“ oder „Riesling“ internationale Anerkennung findet. Anschließend Transfer in die Wachau, zum Weingut Jamek. Der Winzer war einer der ersten, die Riesling lagenrein und naturbelassen abgefüllt haben. In den privaten Führungen und Verkostungen erfahren wir viel über die Weingeschichte der Region. Nach der Rückkehr nach Wien Check-in im Hotel. Der Abend steht zur freien Verfügung.</p>	
<p><b>2. Tag</b> <b>Fr</b></p>		<p>Nach dem Frühstück geht's ins Burgenland. Hier besuchen wir Winzer, die besonders für gehaltvolle Rotweine und Süßweine bekannt sind. Auf dem Programm stehen private Führungen und Verkostungen bei zwei der Top-Winzer dieser Region. Wir wählen aus Schloss Halbtorn, Umathum, Renner und anderen. Nach einem genussvollen Mittagessen in einem der regionalen Restaurants, wo besonders die pannonische Küche gepflegt wird, besuchen wir das Weingut „Feiler-Artinger“. In einem der schönsten Bürgerhäuser Rusts aus dem 14. Jhd., blickt es auf eine lange Tradition in der Weinbereitung. Die Weine dieser Region reifen in rund 2000 Sonnenstunden und zeichnen sich durch Frucht und Kraft aus. Besonders anerkannt sind die Rotweinsorten Zweigelt oder Blaufränkisch, und besondere Aufmerksamkeit finden die berühmten Süßweine wie „Ruster Ausbruch“. Wir haben auch Gelegenheit, die „Freistadt Rust“ mit dem wunderschönen historischen Stadtkern zu besichtigen. Am späten Nachmittag kommen wir wieder in Wien an, der Abend steht zur freien Verfügung.</p>
<p><b>3. Tag</b> <b>Sa</b></p>	<p>Der Vormittag steht zur freien Verfügung. Am frühen Nachmittag Fahrt in Stift Klosterneuburg. Das Stift zählt zu den ältesten und größten Weingütern Österreichs. Hier ist auch die Weinbauschule untergebracht. Neben dem Wienerlebnis ist auch die Besichtigung des Stiftes ein Erlebnis, der Verduner Altar, ein Meisterwerk der Schmiedekunst. Danach geht es zu einem der renommierten Winzer Wiens. Wien ist die einzige Metropole der Welt, wo Weinbau eine bedeutende Rolle spielt. Neben den privaten Führungen und Verkostungen gibt es später noch eine Winzerjause mit regionalen Spezialitäten.</p>	 <p>das z.B.</p>
<p><b>4. Tag</b> <b>So</b></p>		<p>Nach dem Frühstück kann der Tag genutzt werden, um eines der Museen zu besuchen, durch die Einkaufsstraßen wie Kohlmarkt oder Graben zu bummeln oder die Atmosphäre in einem der Wiener Kaffeehäuser zu genießen.</p> <p>Wien bietet eine Vielzahl von Sehenswürdigkeiten, Geschichte, Kunst und Kultur. Danach Transfer zum Flughafen.</p>

**Preis:** pro Person € 985,00 im DZ. Die Reise wird ab einer Gruppe von 10 Personen durchgeführt. Die Preise sind inkl. aller Steuern und Abgaben.

**Inkludierte Leistungen:**

- Nächtigungen in einem 4\* Hotel in der Wiener Innenstadt
- 3 Nächte/4 Tage, Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer
- Alle Transfers, privat, wie angegeben, im komfortablen 18-Sitzer
- Private Führungen und Verkostungen bei 7 Winzern
- 1x abends regionale Jause
- 2x Mittagsmenü in regionalen Restaurants (2x mit Wasser und Weinbegleitung)
- Begleitet von lokalen Weinexperten

Nicht inkludiert sind Anreise, private Ausgaben, Trinkgelder und Getränke bei den Mahlzeiten, wenn nicht anders angegeben.

*Das Team von Vintra™, dem österreichischen Weinreisespezialisten, plant und organisiert mit viel Liebe zum Detail. Die Abwicklung erfolgt durch Columbus Welcome Management Wien, einem Unternehmen mit mehr als 30 Jahren Erfahrung im Österreich-Tourismus und Mitglied der Columbus Reise Gruppe.*

*Für weitere Fragen erreichen Sie uns unter [info@vintra.at](mailto:info@vintra.at) oder Tel: +43 1 534 11/159 (Lisa Höfler).*

*Buchungen nehmen wir gerne bis zum 29.2.2012 entgegen.*