

Das Beste von Bordeaux «Gold»



In 3 Tagen lernen Sie das Beste dieser vielfältigen Weinregion kennen:
Sie übernachten in erstklassigen Hotels oder Châteaux, lassen sich kulinarisch verwöhnen, degustieren top Weine und nehmen an privaten Führungen in Bordeaux und Saint Emilion teil.

- ✓ Selbstfahrer-Rundreise, 3 Tage / 2 Nächte
- ✓ 2 Übernachtungen in erstklassigen Hotels oder Châteaux
- ✓ 2 Abendessen, davon 1 Abendessen in einem Michelin Restaurant mit 1 Stern
- ✓ 4 Besichtigungen von renommierten Weingütern mit Weinverkostung
- ✓ Private Führung in Bordeaux und Saint Emilion

Programmvorschlag:

Tag 1 Médoc

Vormittag: Anreise / Médoc

Individuelle Anreise nach Bordeaux (mit eigenem PKW oder Flug oder Zug – Mietwagen vor Ort kann zusätzlich gebucht werden). Auf der **Route des Châteaux** zwischen Bordeaux und Pauillac entdecken Sie Weindörfer mit weltbekannten Namen wie Listrac, Margaux, Cantenac, Saint Julien, Saint Estèphe,...usw.

Mittagessen frei

Nachmittags: Weinprobe Médoc

Besichtigung und Verkostung in zwei Châteaux Grands Crus classé (z.B. Margaux, Saint Julien, Pauillac).

Ankunft und Einchecken im wundervollen **Schloss La Maison d'Estournel**.

<https://lamaison-estournel.com/fr/>

Abendessen im **Restaurant von La Maison d'Estournel**.

La Maison d'Estournel: Frisch gepflückte Steinpilze, Lamm aus St-Émilion, Austern und Garnelen aus dem Médoc, Wild der Saison. Die Zutaten werden von einem Küchenchef, der sogar einen eigenen Gemüsegarten hat, ausgewählt und zum Klingen gebracht. Bei schönem Wetter können Sie die Terrasse mit Blick auf den herrlichen Park und die Weinberge geniessen. (Beschreibung von Guide Michelin)

Übernachtung im La Maison d'Estournel

Tag 2 Bordeaux & Sauternes

Vormittag: Private Stadtführung durch Bordeaux.

Das historische Zentrum befindet sich innerhalb der ehemaligen Stadtmauern und seit 2007 gehört *Bordeaux Port de la Lune* zum UNESCO-Weltkulturerbe.

Mittagessen frei

Nachmittags: Verkostung von Sauternes-Wein

Das Weinbaugebiet Sauternes ist weltberühmt für seine kräftigen und eleganten Süssweine. Besichtigung und Verkostung eines Château Grand Cru Classé de Sauternes (z.B. Guiraud, Suduiraut, Clos Haut Peyraguey, Arche...)

Ankunft in Sauternes und Einchecken im **Château d'Arche**. Das ehemalige Kartäuserkloster ist heute ein Weingut und bietet gediegene und komfortable Gästezimmer.

<http://chateau-arche.fr/>

Das Gastronomie-Abendessen geniessen Sie im **Maison Claude Darroze**, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist (9 km vom Hotel).

<https://www.darroze.com/>

Übernachtung im Château d'Arche

Tag 3 Saint Emilion

Vormittag: Stadtführung durch Saint Emilion

Saint Emilion zählt zu den schönsten und malerischsten Weinstädten Frankreichs. Treffpunkt im Zentrum für eine **private Führung** durch die Katakomben aus dem 9. und 11. Jh.

Mittagessen frei

Nachmittags: Weinprobe St. Emilion

Besichtigung und Verkostung in einem Château Grand Cru Classé Saint Emilion (z. B. Château Soutard, Château de Pressac, Château de Ferrand...)

Individuelle Rück- oder Weiterreise.

Ende des Programms

Preis gültig 2023 (Preisänderungen vorbehalten)

Anzahl Teilnehmer:

2 – 3 Personen	1'150.- € pro Person im DZ
4 – 5 Personen	1'015.- € pro Person im DZ
6 Personen:	980.- € pro Person im DZ
Einzelzimmerzuschlag	370.- € für 2 Übernachtungen

Im Preis inklusive:

- ✓ 1 Übernachtung im La Maison d'Estournel, inkl. Frühstück
- ✓ 1 Übernachtung im Château d'Arche, inkl. Frühstück
- ✓ 2 Abendessen (3-Gang-Menü, exkl. Getränke), davon 1 Abendessen in einem 1-Stern-Michelin Restaurant
- ✓ Private Führung in Bordeaux und St. Emilion
- ✓ Die im Programm beschriebenen Besichtigungen und Weinproben
- ✓ Organisation von Vin & Vacances

Im Preis exklusive:

- Flug von / nach Bordeaux
- Mietwagen
- Mittagessen
- Getränke zu den Mahlzeiten
- Persönliche Auslagen
- Trinkgelder
- Annullierungsversicherung
- Servicegebühr (50.- €)

Option:

Reservation von Mietwagen: Kategorie nach Wahl; Preis auf Anfrage

Hinweis:

Die im Programm angegebenen Zeiten können variieren; den genauen Ablauf der Reise können wir mitteilen, wenn wir den Reiseternin kennen.