

erolunaREISEN



Lust & Genuss

03.-10.Mai 2024

La magie du Bordelais

Sind wir schon im Paradies?

Die Lust & Genuss- Kochwochen der vergangenen Jahre auf Sardinien, Mallorca und in Kroatien haben begeistert und auch uns viel Freude bereitet.

Mit tollen Menschen Leidenschaften zu teilen und gemeinsam zu (er)leben macht glücklich. Das war zwar von Beginn an klar als wir mit unserem guten Freund - Marcus Krietsch - 2019 diese neue Idee starteten. Allerdings wussten wir da noch nicht, dass es erst der Beginn von vielen neuen Wegen sein sollte.

Unsere gemeinsame Leidenschaft für Wein wird nun der nächste Baustein der „Lust & Genuss“-Reihe werden.

Was liegt da näher als damit nun mitten im Epizentrum des Rotwein-Genuss zu starten.

Wohin uns diese lustvollen Wein-Reisen noch führen werden? Das wissen wir heute noch nicht. Es gibt viele tolle Weinregionen in der Welt. Vielleicht geht die Reise dann weiter, vielleicht bleiben wir schockverliebt im Bordeaux...

Beginnen wir mit diesem Experiment und freuen uns darauf, wenn ihr ein Teil davon werdet!



7 Tage Lust & Genuss

**vorbehaltlich eventueller Verschiebungen einzelner Tage, sofern das notwendig ist.*

Die Weinbauregion Bordeaux in einer Woche kennenlernen?

Unmöglich!

Wir werden aber versuchen, euch in dieser Woche möglichst viele wunderschöne Plätze zu zeigen. Dafür haben wir einen bunten Mix zusammengestellt, wollen euch Wissen vermitteln, fachsimpeln, Geruchs- und Geschmackssinne schärfen, gemeinsam Tastings erleben, gaaaanz viel Wein trinken, gut essen, das Leben genießen und vor allem lachen, lieben, LEBEN.

Die Magie des Bordeaux wird euch schnell verzaubern und wahrscheinlich wird die Woche wie im Fluge vergehen.

Und das haben wir mit euch vor:

»**Wer die Wahrheit im Wein finden will, darf die Suche nicht gleich beim ersten Glas aufgeben.**«
Werner Mitsch



Freitag 3.Mai 2024

Ankommen & Wohlfühlen.

In unserer Homebase für diese Woche - Chateau Fengari - begrüßen wir euch ab 16:00 Uhr.

Der Genuss beginnt mit dem Betreten des Chateaus.

Das ein oder andere Gläschen, dann ein leckeres Abendessen, welches euch der Sternekoch Marcus Krietsch zaubern wird und dann geht es los.

In den ersten zwei Tastings der Woche geht es zum einen um Jahrgänge und zum anderen um die Trauben, die euch diese Woche fortan begleiten werden - Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc.

Lasst euch überraschen - Eines können wir euch jetzt schon mit Sicherheit verraten: es wird sehr gesellig und kommunikativ werden und ihr werdet ganz fix zueinander finden!!

Samstag 4.Mai 2024

Der erste Ausflug steht an. Nach einem entspannten gemeinsamen Frühstück geht es nach

St-Emillion

Als wir diese Stadt das erste Mal besuchten, war unser Fazit: Ein bisschen so muss es im Paradies sein. Oder sind wir sogar schon da?

« Saint-Émilion ist ein wahres Freilichtmuseum, das der Legende nach von einem bescheidenen Einsiedler gegründet wurde.

Eine Stadt voller Geschichte, die auf einem Felsvorsprung thront. Die Originalität von Saint-Émilion und seinen Weinbergen kommt vor allem von dem Kalkstein, der einen außergewöhnlichen Boden für die Weinberge bietet. »

Und diese gibt es davon ohne Ende.

Mehr als 100 verschiedene Chateaus werden hier allein vom Tourismusbüro aufgeführt. Dabei finden sich in unmittelbarer Nachbarschaft Namen wie Château Figeac, Château Pavi, Cheval Blanc, Angelus, Château Beau-Séjour Béco und, und, und...

Auf das eine oder andere werden wir bereits bei der Anfahrt einen Blick werfen und uns mit diesen Erlebnissen einer wunderschönen Gegend rund um St-Emillion in die faszinierende Altstadt begeben.

Dort gibt es mehr zu entdecken, als ihr an diesem Tag schaffen werdet.

Die Architektur einer faszinierenden kleinen Stadt mit ihren engen Gassen, Cafe's, Restaurants und vor allem über 40 Weinläden, in denen jede Menge Raritäten und Überraschungen verkostet werden können.

Lasst euch treiben und verzaubern und genießt den Tag.

Allerdings nicht ganz ohne Aufgabe. Diese bekommt ihr nämlich von uns mit auf den Weg. Welche das sein wird und was die mit dem kommenden Tag zu tun hat, erfahrt ihr allerdings erst vor Ort von uns!

Für den Abend haben wir in einem kleinen Restaurant in der Altstadt für uns reserviert, welches wir bei vergangenen Besuchen lieben und schätzen gelernt haben.

Denn bekanntlich geht Liebe auch durch den Magen und neben dem Wein spielt auch der kulinarische Genuss in dieser Woche eine große Rolle.

Danach geht es zurück nach Clerac und wir lassen den Abend in unserem Chateau ausklingen.

.



02 Die Woche - weiter gehts...

Sonntag 5. Mai 2024

Nachdem der Samstag sicherlich ein langer Tag war, heißt es ausschlafen und sich bei einem Brunch erst einmal stärken.

Der Nachmittag steht im Zeichen des „Wein-Wissens“.

Ein Aromenkoffer ist das A & O eines Sommelier. Aber wie riecht denn Leder, Tabak, Lakritz oder Nuss? Was ist nah beieinander, wie kann ich was unterscheiden und kann ich es dann auch schmecken?

In geselliger Runde wird es die eine oder andere Challenge geben und wer weiß, vielleicht entdecken wir ja die „Supernase“ unter euch.

Freut euch also auf ein außergewöhnliches Tasting, welches euren Geruch- und Geschmackssinn schärfen wird.

Nach ein paar Snacks zum Abendessen geht es in die nächste Tastingrunde.

Die hängt dann übrigens mit eurer Aufgabe vom Vortag zusammen.

Aber da möchten wir jetzt noch nicht zu viel verraten!

Montag 6. Mai 2024

Nächster Ausflugstag! Heute geht es auf die andere Flussseite. Der Begriff „linkes & rechtes Garonne-Ufer“ wird euch in dieser Woche sehr häufig begleiten und viel über die Charakteristiken der Bordeauxweine vermitteln.

Am Montag steht nun die linke Seite des Ufers auf dem Programmzettel und wir fahren mit euch in das Medoc!

Im Médoc gibt es acht Appellationen:

- Médoc,
- Haut-Médoc,
- Saint-Estèphe,
- Pauillac
- Margaux
- Saint-Julien,
- Moulis,
- Listrac-Médoc.



Unser Weg führt uns heute ins nördliche Medoc, zu einem Geheimtipp der Region. Selbst Parker bezeichnet ihre Produkte hinter vorgehaltener Hand als mit die Besten der nicht klassifizierten Weine.

Bei renommierten Weinhändlern in Deutschland werden sie immer wieder gehyped und man kann eigentlich nur hoffen, dass dieser „Geheimtipp“ noch lange einer bleibt. Und so lernt ihr an diesem Tag ein Weingut kennen, auf dem sich ein deutsches Betreiberpaar ein „Kleinod“ geschaffen hat, welches zeigt, dass TOP Bordeaux-Qualität nicht gleich dreistellig oder mehr kosten muss.

Und nicht nur das. Ihr erlebt einen Tag in den Weinbergen, in den Weinkellern, auf dem Hof, der euch den Einblick hinter die Kulissen ermöglicht.

Bequeme Kleidung und festes Schuhwerk sind heute zudem angesagt, denn ihr werdet selbst Hand anlegen. Das Bordeaux heute mal „Backstage“.

Aber keine Angst - nach getaner „Arbeit“ geht es natürlich wieder um Genuss.

Schließlich müssen die Weine alle verkostet werden. Der Lohn der Arbeit sind einmalige Erlebnisse und ein bezaubernd sympathisches Betreiberpaar, das euch alle Fragen zur Weinherstellung beantworten wird und dann ein gechilltes BBQ auf dem Hof, mit dem wir diesen erlebnisreichen Tag ausklingen lassen, bevor es wieder nach Clerac geht.



02 Die Woche - weiter gehts...

Dienstag 7. Mai 2024

Ihr hat euch euren freien Tag verdient! - Erkundet nach dem Frühstück die Region auf eigene Faust.

Auf in die Region Cognac, die nur 45 Minuten entfernt ist? Oder ein Tagesausflug ans Meer nach Lège-Cap-Ferret, mit seinen wunderbaren Dünenlandschaften.

Oder einfach mal nichts tun und im Chateau einen warmen Frühlingstag am Pool genießen?

Heute habt ihr für euch die Qual der Wahl und wir lassen euch etwas „durchschnaufen“ !

Mittwoch 8. Mai 2024

Bordeaux - das Zentrum der berühmten Weinbauregion.

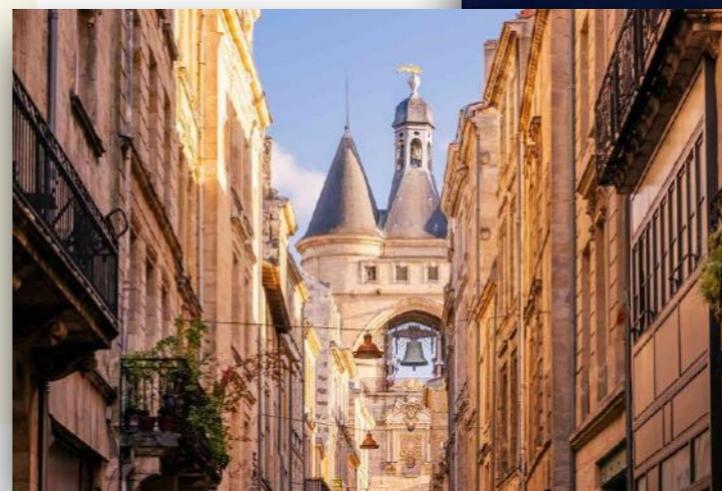
Bekannte Wahrzeichen der Stadt sind die gotische Kathedrale Saint-André, Bauten aus dem 18. und 19. Jahrhundert sowie erstklassige Kunstmuseen wie das Musée des Beaux-Arts de Bordeaux. Entlang der gewundenen Flusssufer erstrecken sich öffentliche Gärten.

Dazu gibt es eine bezaubernde Altstadt mit vielen Shoppingmöglichkeiten, Bars, Cafés & Restaurants wohin das Auge reicht.

Unser Tages-Ausflug in die Hauptstadt der Nouvelle-Aquitaine Region lässt euch Zeit, diese wunderschöne Stadt selbst oder in kleinen Gruppen zu entdecken.

Am Abend haben wir dann noch eine kulinarische Überraschung vorbereitet.

Im Le Palais Gallien wartet im Feinschmecker-Restaurant „La Table de Montaigne“ ein 7-Gang-Gourmet-Menü auf euch, welches als Höhepunkt diesen wunderschönen Tag beschließt.



02 Die Woche - weiter gehts...

Donnerstag 9.Mai 2024

Den letzten Tag im Chateau lassen wir ruhig angehen. Ein gemütlicher Brunch, welchem der Rückblick auf die letzten Tage folgt. Wir schmecken uns nochmal durch Dies & Das, genießen unser Chateau und feiern gemeinsam nach dem Abendessen, welches uns Marcus nochmal zaubern wird.

Rückblickend auf eine Woche voller Erlebnisse, Erfahrungen und der dann hoffentlich entstandenen Diskussion, wo wir 2025 hin wollen!

Freitag 10.Mai 2024

Au revoir !

Auch die schönste Woche geht einmal zu Ende. Nach dem Frühstück heißt es zu 11:00 Uhr auschecken und die Heim- bzw. Weiterreise antreten!



03. Das Chateau

Chateau Fengari

Die Suche nach einer geeigneten Location gestaltete sich in Frankreich nicht ganz so einfach. Umso mehr haben wir uns gefreut, dass wir mit dem Chateau Fengari letztendlich doch noch einen Treffer landen konnten.

Chateau Fengari

Oberhalb von Libourne gelegen im kleinen Ort Clerac, stehen uns hier neben geschmackvoll eingerichteten Zimmern auch diverse gemeinschaftlich nutzbare Räume zur Verfügung. Eine schöne Terrasse, ein Außen-Pool (nicht beheizt) und die eine oder andere Überraschung wartet zudem auf euch.

Insgesamt gibt es 10 Zimmer. Die Zimmeraufteilung entnehmt ihr bitte aus dem separatem PDF, welches zusätzlich eurer Infomail beigefügt wurde.



03 Das Chateau



Anreise ...

Chateau Fengari liegt im kleinen Ort Lear - etwa 50 Minuten vom Flughafen Bordeaux entfernt. Wir empfehlen daher einen Mietwagen, sind aber auch gern behilflich, wenn es um ein Shuttle-Angebot zum Chateau geht.

Was ist im Preis ab 4697, Euro pro enthalten?

- * eure gut gelaunte Eroluna-Reiseleitung
- * 7 Übernachtungen im exklusiv angemieteten Chateau Fengari
- * 5 x ausgiebiges Frühstück / 2 x Brunch
- * 2 Abendessen im Chateau - gezaubert vom Sternekoch Marcus Krietsch
- * 1 x Abendessen in St.Emillion (Restaurant) - 1 x Gourmet -Menü- Abendessen in Bordeaux - 1 x BBQ im Medoc
- * Getränke auf dem Weingut beim Ausflug ins Medoc
- * Welcome-Snacks am Freitag
- * diverse Wein-Tastings (siehe Programm) inkl. „kleinen Belohnungen“
- * ausgesuchte Weine, Sekt während eures Aufenthaltes im Chateau
- * Alkoholfreie Getränke, Longdrinks, ausgesuchte Spirituosen - Zigarren - während eures Aufenthaltes im Chateau
- * Shuttlekosten für die drei Ausflüge nach St.Emillion / Medoc/ Bordeaux
- * Poolhandtücher
- * 1 x Reinigungsservice der Zimmer

Was ist separat zu zahlen?

- * Eure An & Abreise
- * Getränke bei den beiden Restaurantbesuchen in St.Emillion & Bordeaux

06 Kleingedrucktes

AGBs & more...

Findet ihr [hier](#)



07 Eure Buchung

first come first serve

10 Zimmer in 3 Kategorien sind zu vergeben. Teilt uns bei eurer Buchung bitte eure Prioritäten mit. Wir versuchen es so gut wie möglich zu berücksichtigen.

Mit der Zusage per E-Mail anerkennt ihr unsere AGB's und das Veranstaltungsprogramm.

Zusagen, Anfragen und alles andere an: office@pro4you.de oder telefonisch unter +49 711 220 34 64

EROLUNA - ein Projekt der
pro4you Event GmbH -
Pulsstr.57 - 70794 Filderstadt
Telefon: +49 711 220 34 64 -
E-Mail: email@eroluna.de
Web: www.eroluna.de