

erolunaREISEN



Lust & Genuss

13.-17.April 2026

La magie du Bordelais

Sind wir schon im Paradies?

Die Lust & Genuss- Kochwochen der vergangenen Jahre auf Sardinien, Mallorca, Kroatien und in der Toskana 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 wurde 2024 der nächste Baustein der „Lust & Genuss“-Reihe. Und da wir damit auf großes Interesse stießen, stellen wir uns bei der Planung der Fortsetzung natürlich noch einmal die Frage - Wohin dieses Mal?

Und wir waren uns sehr schnell einig. Es wird noch einmal in das Epizentrum des Rotwein-Genusses gehen.

Wohin uns danach 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 weiter für immer schockverliebt im Bordeaux...

Jetzt setzen wir erstmal dieses Experiment fort und freuen uns darauf, wenn ihr ein Teil davon werdet!



5 Tage Lust & Genuss

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

Die Weinbauregion Bordeaux in einer Woche kennenlernen?

Unmöglich!

Das haben wir bereits 2024 schnell selbst erfahren.

Wir haben am Konzept gefeilt und aus der Woche 5 Tage gemacht. Dafür euch den Freiraum eingeräumt, das Wochenende davor und danach so individuell mit An- & Abreisen & zusätzlichen Zielen zu belegen, wie es euch beliebt

Dafür haben wir einen bunten aber komprimierten Mix zusammengestellt, wollen euch wieder Wissen vermitteln, fachsimpeln, Geruchs- und Geschmackssinne schärfen, gemeinsam Tastings erleben, gaaaanz viel Wein trinken, gut essen, das Leben genießen und vor allem LACHEN, LEBEN & - wie könnte es bei Eroluna anders sein? LIEBEN. ❤️

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

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



Montag - 13. April 2026

Ankommen & Wohlfühlen.

In unserer Homepage für diese Woche - Chateau Fengari - begrüßen wir euch ab 15:00 Uhr zum Check In.

Der Genuss beginnt mit dem Betreten des Chateaus.

Entdeckt den zeitlosen Charme von Château Fengari, einem architektonischen Juwel aus dem Jahr 1880, eingebettet in das Herz von 11 Hektar bezaubernder Landschaften. Unser Schloss ist von Geschichte und Eleganz geprägt. Umgeben von eleganten Gärten, einem ruhigen See und weiten Grünflächen ist das Château Fengari eine wahre Oase der Ruhe, in der jede Ecke atemberaubende Ausblicke bietet.

16:30 Uhr laden wir zum Aperitif mit kleinen Häppchen und Zeit, die ersten Dialoge zu starten. Gegen 17:30 beginnen wir mit einem klassisch 3 gängigen Menü „al la bordelais“ - von Sternekoch Marcus Krietsch - für sie zubereitet. Begleitend verkosten wir Weine welche in nahezu allen Bordeaux Weinen als Cuveé verwendet werden.

Den ersten Abend lassen wir in gemütlicher Runde mit einer Jahrgangs-Verkostung am offenen Kamin am Feuer ausklingen. Ein sicherlich ereignisreicher 1. Tag und der perfekte Auftakt in eine erste Nacht...

Dienstag - 14. April 2026

Der erste Ausflug steht an. Nach einem entspannten gemeinsamen Frühstück im barocken Esszimmer des Chateaus 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 und von dort aus den Blick auf die verschiedenen Weinberge bietet. »

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 auch eine entsprechende Besichtigung & Weinprobe ist geplant.

Danach werden wir uns in St-Emillion in die faszinierende Altstadt begeben. Dort gibt es mehr zu entdecken, als ihr an diesem Tag schaffen werdet. Ihr werdet begeistert sein!

Die Architektur einer faszinierenden kleinen Stadt mit ihren engen Gassen, Café'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 Tagen zu tun hat, erfahrt ihr allerdings erst vor Ort von uns!

Für den Abend haben wir in einem kleinen Käse-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...

Mittwoch - 15. April 2026

Tag Nr. 3 beginnt mit einem großartigen Brunch mit allem was das Herz begehrt. Nach dem Brunch, schärft eure Sinne!, wir haben 2 Sommelierkoffer zum olfaktorischen Training dabei, hier lernt ihr die Aromen entdecken die wir später in den Weinen die wir an diesem Tag auf der linken Seite der Gironne verkosten werden kennen.

Der Vormittag 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 dem Schnuppern fahren wir los und besuchen Stefan und Heike Paeffgen im Östlichen Begadan (Medoc) auf Ihrem authentischen Weingut. Chateau le Reysse.

Mittlerweile liebe Freunde von uns ist es immer wieder ein Highlight die Weine dort vor Ort zu verkosten wo sie wachsen und sie mit demjenigen zu verkosten der sie produziert.

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 durchgängig 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. Auch hier wird für unser leibliches Wohl gesorgt sein.



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 Dienstag 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

Wieder auf dem Chateau angekommen hat Marcus für euch noch eine kulinarische Überraschung, bevor wir den ereignisreichen Tag am Kamin ausklingen lassen.



Donnerstag - 16. April 2026

Tag Nr. 4

Heute bleiben wir in unserem Chateau!

Nach einem ausgiebigen Frühstück ist etwas Geschick gefragt, wir fröhnen der französischen (Lebens)Kultur bei einem gemütlichen „Boule Turnier“ direkt am Schloss.

Hierzu lässt sich Marcus selbstverständlich nicht lumpen und versorgt die „Spitzensportler“ kulinarisch. Am Nachmittag dürft ihr mit Marcus das BBQ für den Abend vorbereiten, jeder darf mitmachen.

Bevor jedoch Marcus und Gunnar die Grillzangen schwingen, „prüfen“ wir das erlernte Weinwissen bei einer Blindprobe von ca. 10 Weinen ab und seid euch sicher- DAS wird keine leichte Aufgabe ;-)

Anschliessend zelebrieren wir das gemeinsam vorbereitete BBQ Dinner in vollen Zügen und lassen den Abend bei Sounds der 70er/80er/90er, gerne mit schwingenden Tanzbeinen seinen Lauf finden...

Wo und wie auch immer diese Nacht enden wird...



02 Die Woche - weiter gehts...

Freitag 17. April 2026

Wir sagen:

Au revoir !

Auch die schönste Woche geht einmal zu Ende. Nach dem Frühstück heißt es auschecken und die Heim- bzw. Weiterreise antreten! Rückblickend auf Tage voller Erlebnisse, Erfahrungen und der dann hoffentlich entstandenen Diskussion, wo wir 2027 hin wollen!

Für das anschliessende Wochenende - und natürlich auch für das davor - haben wir für euch natürlich jede Menge Vorschläge & Tipps... Die Stadt Bordeaux ist ein eigentlich ein MUSS für jeden Besucher. Lège-Cap-Ferret wird Natur & Austernliebhaber glücklich machen.

Oder ein Ausflug in die Region „Cognac“ und gar ein Abstecher auf die Île de Ré, eine feine kleine Insel an der Atlantikküste?

Gern versorgen wir euch auch bereits vorab mit den Infos zu diesen wunderbaren Möglichkeiten, die Magie du bordelais noch ausführlicher wirken zu lassen.



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, der uns dann 2024 komplett verzaubert hat.

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 Zimmernaufteilung entnehmt ihr bitte aus dem separaten PDF, welches zusätzlich eurer Infomail beigelegt wurde.



03 Das Chateau



Anreise ...

Chateau Fengari liegt im kleinen Ort Clerac- 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 3333,- Euro pro enthalten?

- * eure gut gelaunte Eroluna-Reiseleitung
- * 4 Übernachtungen im exklusiv angemieteten Chateau Fengari
- * 3 x ausgiebiges Frühstück / 1 x Brunch
- * 3 x Abendessen im Chateau - gezaubert vom Sternekoch Marcus Krietsch
- * 1 x Abendessen in St.Emillion (Restaurant) -
- * Snacks bei unserem Besuch auf dem Weingut Paeffgen
- * Getränke auf dem Weingut beim Ausflug ins Medoc
- * Weinverkostung in St.Emillion
- * 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
- * Shuttle an den beiden Ausflugstagen
- * Poolhandtücher
- * 1 x Reinigungsservice der Zimmer

Was ist separat zu zahlen?

- * Eure An & Abreise
- * Getränke beim Restaurantbesuchen in St.Emillion

06 Kleingedrucktes

AGBs & more...

Findet ihr hier



Und **HIER** gehts zur Buchung!

<https://www.eroluna.reisen/buchung-bordeaux/>

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