eroluna REISEN



Lust & Genuss

13.-18.April 2027

La magie du Bordelais

01 Die Idee

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 & 2026 der nächste Baustein der „Lust & Genuss“-Reihe. Und da wir damit auf großes Interesse stießen, stellen wir uns bei der Planung der Fortsetzung 2027 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!









02 Das Programm

6 Tage Lust & Genuss

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

Die Weinbauregion Bordeaux in einer Woche kennenlernen?

Unmöglich!

Das haben wir bereits bei unseren ersten Stippvisiten dort schnell selbst erfahren.

Wir haben am Konzept gefeilt und aus 5 wieder 6 Tage gemacht. Dazu 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



03 Eure Genusstage im Detail

Dienstag - 13. April 2027

Ankommen & Wohlfühlen.

In unserer Homebase für diese Woche - dem wunderschönen 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 nehmen uns Zeit, die ersten Dialoge zu starten. Gegen 18:30 beginnen wir mit einem klassisch 3 gängigen Menü „ al la bordelais“ - von Sternekoch Marcus Krietsch - für euch zubereitet. Begleiten werden uns Weine der Region, die bereits am ersten Tag die Vielfalt dieser Gegend spiegeln. Den ersten Abend lassen wir in „gemütlicher Runde am offenen Kamin am Feuer“ ausklingen. Ein sicherlich ereignisreicher 1. Tag und der perfekte Auftakt in eine erste Nacht…

Mittwoch - 14. April 2027

Tag Nr. 2 beginnt mit einem entspannten Frühstück mit allem was das Herz begehrt. **Danach schärfen wir eure Sinne!,**

Und zwar den gesamten Tag! Dies wird auf vielfältige Weise geschehen und wir haben uns einiges Neues für euch ausgedacht!

Bereit am Vormittag beginnen wir direkt nach dem Frühstück…

Wir haben 2 Sommelierkoffer zum olfaktorischen Training im Gepäck! Hiermit lernt ihr die Aromen entdecken, die wir später in den Weinen an diesem Tag 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, Butter, 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 Geruchssinn schärfen wird.

Ein Kleiner Snack am Nachmittag, dann geht es weiter…

- Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet France - Petite Verdot -

Diese Rebsorten sind vielen ein Begriff und finden sich in nahezu jedem Bordeaux-Cuvee wieder- aber kann man sie (er)schmecken? Ja - durchaus und genau das steht im Mittelpunkt des nachmittäglichen Tasting.

Teil 3 eures Tastingstages begleitet euch dann in Form eines Jahrgangstasting durch das Menü des Abends… Wie entwickelt sich ein TOP Wein?

Und sonst noch was am Abend?

Ja, auch da schärfen wir eure Sinne weiter. Und das in vielerlei Hinsicht. Riechen und schmecken hatten ihr heute ja bereits… Lasst euch also überraschen, was dann noch im Rahmen des Abendessen auf euch zukommt. Wir verraten nur eins…

Es wird spannend & natürlich erotisch, denn bei allem Wein sollten wir natürlich nicht vergessen, dass auf dem (Reise)Etikett **Eroluna** steht ;-)

04 weiter gehts…

Donnerstag - 15. April 2027

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 und auch eine entsprechende Besichtigung & Weinprobe ist geplant.

. 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.

Damit ihr für das was kommt, gut gewappnet seid, führt uns der erste Stop an diesem Tag in ein renommiertes Spitzen-Weingut, welches euch begeistern wird.

Dann geht es weiter es weiter in die Altstadt. Spaziert gemütlich durch die Gassen und staunt über die Vielfalt von Läden zum Thema Wein!

Dort gibt es mehr zu entdecken, als ihr an diesem Tag schaffen werdet. Ihr werdet von eurer Erkundungstour begeistert sein!

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!

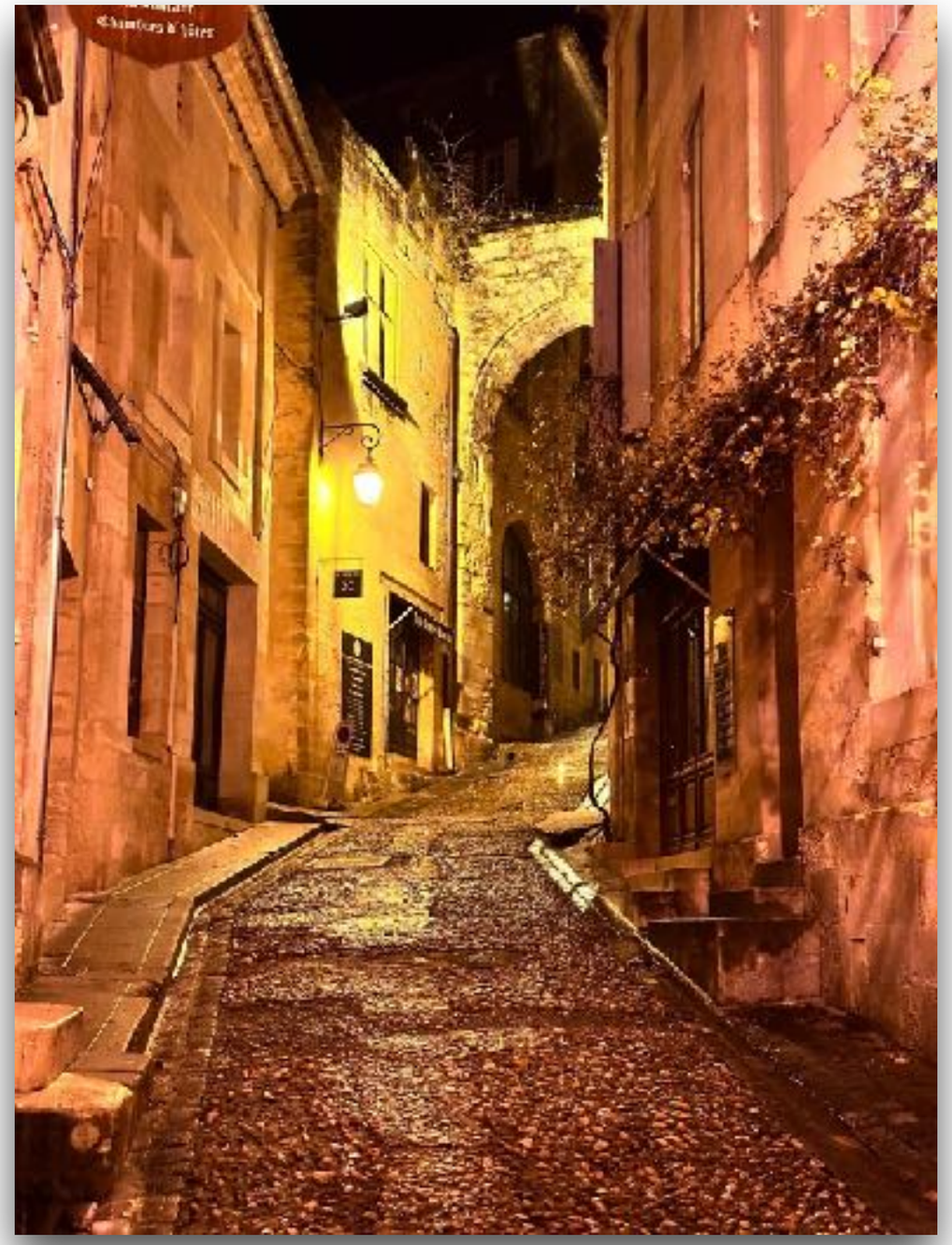
Für den Abend haben wir in einem kleinen Käse-Restaurant in der Altstadt für uns reserviert, welches wir bei vergangenen Besuchen lieben und schätzen gelernt haben. Denn bekanntlich geht Liebe auch durch den Magen und neben dem Wein spielt auch der kulinarische Genuss in dieser Woche eine große Rolle.

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

.













05 Die Woche - weiter gehts…

Freitag - 16. April 2027

Wir starten den Tag mit einem Frühstück und dann gehts los…





Heute 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 Freitag 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

Durch diese führt uns unsere Fahrt und vor dem ein oder anderem imposanten Chateau werden wir stoppen und einen Blick auf die „Großen" der Region werfen.



Als Ziel unserer Tour besuchen wir dann Stefan und Heike Paeffgen im östlichen Begadan (Medoc) auf Ihrem authentischen Weingut.
Chateau le Reysse.
Mittlerweile liebe Freunde von uns und es ist immer wieder ein Highlight die Weine dort vor Ort zu verkosten, wo sie wachsen und sie mit demjenigen zu verkosten der sie produziert und auch die kleinen Geschichten & Anekdoten dahinter erzählen kann.

Unser Weg führt uns also 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 - mit Produkten aus der Region. Authentizität am (Küchen)Tisch einer Winzerfamilie -fernab vom „BlingBling" der großen „Grande Cru Weingüter"

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







06 Die Woche - weiter gehts…

Samstag - 17. April 2027







Tag Nr. 4

Heute bleiben wir in unserem Chateau!

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

Mit Pastis, Crémant oder einem Panaché in der Hand!

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

Bevor jedoch dann 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 der enden wird…

❤️❤️❤️❤️❤️❤️





07 Die (gemeinsame) Woche - geht zu Ende...

Sonntag 18.April 2027

Wir sagen:
Au revoir !
Auch die schönste Woche geht einmal zu Ende. Nach dem Frühstück heißt es Check-Out und die Heim- bzw. Weiterreise beginnt für euch!
Rückblickend auf Tage voller Erlebnisse, Erfahrungen und der dann hoffentlich entstandenen Diskussion, wo wir 2028 hin wollen!

Für das anschliessenden Tage - 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.









08 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 Zimmeraufteilung entnehmt ihr bitte aus dem separatem PDF, welches zusätzlich eurer Infomail beigefügt wurde.





09 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.

10 Leistungen & Preise

Was ist im Preis ab 3599,- Euro pro enthalten?

* eure gut gelaunte Eroluna-Reiseleitung
* 5 Übernachtungen im exklusiv angemieteten Chateau Fengari
* 3 x ausgiebiges Frühstück / 2 x Brunch
* 4 x Abendessen im Chateau - gezaubert vom Sternekoch Marcus Krietsch
* 1 x Abendessen in St.Emillion (Restaurant) -
* Snacks bei unserem Besuch auf dem Weingut Paeffgen
* Erlesenes Weintasting & sämtliche Getränke auf dem Weingut beim Ausflug ins Medoc
* Weinverkostung und Besichtigung eines renommierten Spitzen-Weingut bei 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

Was ist separat zu zahlen?

* Eure An & Abreise
* Getränke beim Restaurantbesuche in St.Emillion

Entspricht in Summe dann 3599,00 Euro pro Paar/Woche

11 Kleingedrucktes

AGBs & more…

Findet ihr hier



12 Eure Buchung

Und **HIER** gehts zur Buchung!

https://www.eroluna.reisen/buchung-bordeaux1/

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