

# Gourmet-Kreuzflug: Zu Gast bei Ikonen - 4 Tage

Was könnte es Schöneres geben, als kulinarische Traumlandschaften zu erkunden und einige der besten Weingüter und Sternerestaurants Europas zu entdecken? Nun, stellen Sie sich einmal vor, Sie werden auf einer Entdeckungsreise für die Sinne von herausragenden Sommeliers begleitet – wahren Botschaftern des guten Geschmacks, die Ihnen unterwegs und bei den Verkostungen vor Ort mit außergewöhnlichem Gespür genussvolle Details offenbaren. Das exklusive Ambiente Ihres Privatjets, die unaufdringliche Aufmerksamkeit der Servicecrew sowie die entspannte Atmosphäre unter den maximal 42 Gästen an Bord bilden den perfekten Rahmen für diese Eindrücke der besonderen Erlebensart. Freuen Sie sich auf einen Gourmet-Kreuzflug der Extraklasse.

## Ausgewählte Highlights auf Ihrem Gourmet-Kreuzflug

- Vertikalverkostung auf dem Weingut Château Canon La Gaffelière, St. Émilion
- Gourmet-Dinner in den 3-Sterne-Restaurants "Arzak" und "Martin Berasategui", San Sebastian
- Vertikalverkostung auf dem Weingut Jaboulet Ainé (Hermitage La Chapelle), Tain l'Hermitage
- "Sternstunden" in den Weinbergen von Franciacorta - L'Albereta Hotel
- Gourmet-Dinner im Restaurant des Sternekochs Gualtiero Marchesi

## Reiseroute

**21.10.2010 Stuttgart – Saint-Émilion – San Sebastián** Ob Cabernet oder Merlot - der Ruhm der Region Bordeaux liegt in den einzigartigen Rotweinen, deren Kraft und Eleganz weltweit ihresgleichen suchen. Eines der besten Weingüter liegt vor den Toren des mittelalterlichen Städtchens Saint-Émilion: das Château Canon La Gaffelière. Unter Stephan von Neipperg hat sich das als Grand Cru Classé klassifizierte Château zu wahrer Weltklasse entwickelt. So wurden seit 1994 nahezu alle Weine des Guts mit mindestens 90 Parker-Punkten bewertet. Sein Spitzenwein, der La Mondotte, erhielt im Jahrgang 2005 sogar 99 Punkte. Bei der vertikalen Weinverkostung vor Ort werden Sie einige dieser noblen Tropfen probieren können. Diesen genussvollen Tag beschließen Sie in buchstäblich mondänem Ambiente. Das 1912 von der gleichnamigen Königin eröffnete Hotel Maria Cristina gehört zu den prachtvollsten Refugien von San Sebastián und verwöhnt das Auge mit zahlreichen Stilelementen der Belle Époque. Ihren Gaumen wird das Dinner im 3-Sterne-Restaurant Arzak beglücken, wo Juan Mari Arzak wahre Küchenavantgarde zelebriert. **22.10.2010 San Sebastián** Gäbe es eine Hauptstadt für Genießer, sie läge am Golf von Biscaya: San Sebastián. Tatsächlich finden Sie in Donostia, wie der Ort mit baskischem Namen heißt, mehr Michelin-Sterne pro Quadratkilometer als in jeder anderen Stadt der Welt. Über drei der insgesamt 18 Michelin-Sterne in San Sebastián freut sich allein Martín Berasategui. In seinem Restaurant zaubert der vielleicht größte Meisterkoch unserer Zeit kreative Kompositionen, deren intensive Frische Ihre Sinne betören wird. Zum delikaten Auftakt dieses Gourmet-Dinners lädt Sie die Manufaktur Caviar House & Prunier zu einer exklusiven Kaviarverkostung ein. **23.10.2010 San Sebastián – Tain l'Hermitage – Franciacorta** Um diese Geschmackserlebnisse bereichert, steuern Sie einen weiteren Höhepunkt auf der kulinarischen Landkarte an: das Weingut Paul Jaboulet Ainé. Wie nirgendwo zuvor gelang es hier, traditionellen Weinbau und moderne Vinifikation in Einklang zu bringen. Das geschmackvolle Ergebnis sind große Weine wie der legendäre Hermitage La Chapelle, der bei Auktionen immer wieder Spitzenpreise erzielt. Die Vertikalverkostung dieser hervorragenden Weine wird von einem Lunch begleitet, den ein Sterne-Restaurant exklusiv für Sie vor Ort zubereitet. Wahre Sternstunden erwarten Sie in Brescia. Das eindrucksvolle 5-Sterne-Resort L'Albereta Relais & Châteaux liegt inmitten der Weinberge von Franciacorta und ist einer der schönsten Orte, um sich für einen Moment auf sich selbst zu besinnen. Und natürlich, um die herausragende Küchenkunst von Gualtiero Marchesi zu bewundern. Der erste 3-Sterne-Koch Italiens gilt als Begründer der modernen Küche des Landes – und wird Sie in seinem gleichnamigen Restaurant mit raffinierten Kreationen begeistern. **24.10.2010 Franciacorta – Stuttgart** Eine Spumante-Verkostung eröffnet den letzten Tag Ihrer kulinarischen Entdeckungsreise. Bei dieser Verkostung werden Top Cuvées aus dem Haus Bellavista getestet. Unter der fachlichen Leitung Ihrer Sommeliers erleben Sie beeindruckende Schaumweine, die es selbst mit den großen Jahrgangs-Champagnern aufnehmen können. Freuen Sie sich auf dieses prickelnde Erlebnis – bevor Sie an Bord Ihres Privatjets wieder Kurs auf die Heimat nehmen.

## Unsere Experten

**Paula Bosch, Restaurant Tantris in München** Die laut Süddeutscher Zeitung bekannteste Sommelière Deutschlands erhielt im Laufe ihrer beeindruckenden Karriere zahlreiche Auszeichnungen. Auf diesem

## Leistungen:

- Flugreise im Privatjet ab/bis Stuttgart
- Unterbringung in Doppelzimmern gemäß Reiseverlauf
- Vollverpflegung. Je nach Tageszeit werden die Mahlzeiten im Flugzeug serviert
- Bar-Service im Privatjet (Champagner, Wein, Bier, Spirituosen, Softdrinks), Getränke zu den Mahlzeiten an Land (Wein, Bier, Softdrinks, Kaffee und Tee)
- Alle Transfers, Besichtigungen und Eintritte gemäß Reiseverlauf
- Begleitung des Kreuzflugs durch renommierte Sommeliers
- Hapag-Lloyd Kreuzfahrten Chefreiseleitung
- Medizinische Betreuung durch einen mitreisenden Bordarzt
- Insolvenzschein und Reiserücktrittskostenversicherung
- Gepäcktransport (2 Gepäckstücke mit den max. Maßen 70x50x30 cm à 20 kg pro Person plus Handgepäck)
- Detaillierte Reiseunterlagen
- Mindestteilnehmerzahl 36 Personen bei Zugang der Absage bis spätestens vier Wochen vor Reisebeginn
- Details zu Ihrem "Privatjet" Albert Ballin

## Preise:

21.10.2010 - 24.10.2010 - Übernachtungen in den besten 5\*-Hotels

Luxuskreuzflug pro Person im Doppelzimmer	9790 €
Luxuskreuzflug im Einzelzimmer	10270 €



Gourmet-Kreuzflug wird Ihnen die Autorin einer eigenen Kolumne ihr erstaunliches Fachwissen auf ebenso spannende wie charmante Art und Weise näherbringen. **Werner Riess, Fine Wine, Weinhandelshaus Carl Tesdorpf in Lübeck** Große Leidenschaft für große Weine. Der gebürtige Pfälzer und diplomierte Weinbauingenieur war lange Zeit für Hawesko tätig. Heute leitet er den Bereich Fine Wine des Premium-Weinhandelshauses Carl Tesdorpf und kennt viele Spitzenwinzer aus der Region um Bordeaux persönlich. Freuen Sie sich auf eine wahre Koryphäe.

**Dieses Hotel haben wir auf unserem Gourmet-Kreuzflug für Sie reserviert. Hotel Maria Cristina in San Sebastian** Das majestätisch über der Stadtmitte von San Sebastián aufragende Hotel Maria Christina ist von herrlichen Promenaden und Gärten umgeben. Dieses einzigartige Gebäude liegt zwischen den weißen Sandstränden und farbenfrohen Gebäuden von La Concha und La Zurriola am Ufer des Urumea vor den Toren des Victoria-Eugenia-Theaters. Am gegenüber liegenden Flussufer befindet sich der Kongresspalast Kursaal. Die Stadt wird vom Monte Urgull, dem Castillo de la Mota und dem Monte Igueldo umsäumt.

**Hotel L'Albereta in Franciacorta** L'Albereta Relais & Chateaux ist ein eindrucksvolles 5-Sterne Resort inmitten der Hügel des Weinbaumgebiets Franciacorta, ein bezaubernder Ort außerhalb der übliche Routen. Kein Zimmer gleicht dem anderen: betätigen Sie beispielsweise einen Knopf und, wie durch Magie, öffnet sich die Decke Ihres Zimmers. Sie können einschlafen, indem Sie in Ihrem Himmelbett die Sterne betrachten... Das ist nur eines der zahlreichen entzückenden Details, mit denen das Albereta, ein ehemaliges Landhaus in einem hundert Jahre alten Park in den Weinbergen der Franciacorta, seine Gäste verwöhnt.

**Reisedokumente** Für diese Reise benötigen Sie einen gültigen Personalausweis.

Veranstalter: Hapag Lloyd Kreuzflüge

