

Burgund zum Genießen

General-Anzeiger Bonn Leserreise



Als würden Sie mit Ihrem Korb zum Markt gehen, schlendern Sie durch Burgund auf der Suche nach authentischen regionalen Produkten und guten Weinen.

Die Kulinarik und der Weinanbau sind untrennbar mit der Kultur und Geschichte verbunden. Zisterziensermönche pflanzten im Mittelalter die Rebstöcke und legten dadurch den Grundstein für eine äußerst gehaltvolle Nord-Süd-Achse quer durch Burgund. Füllen Sie Ihren Korb mit Produkten "made in Burgund", damit der Geschmack Burgunds auch nach der Reise noch lange nachwirkt!

Wir empfehlen den Abschluss einer Reiserücktrittskostenversicherung.

Die Mindestteilnehmerzahl beträgt 25 Personen.

Programmänderungen vorbehalten - auch kurzfristig.

Die Leistungen der Reise in der Übersicht:

Inklusive

diese Leistungen sind im Preis inbegriffen

- Taxiabholung im Bonner Stadtgebiet (Umland gegen geringen Aufpreis)
- Fahrt im modernen Reisebus
- 5 Übernachtungen und Frühstückbuffet im Hotel Océania Le Jura, Dijon
- 4x Abendessen im Partnerrestaurant des Hotels
- Örtliche Citytaxe
- Programm, Eintritte und Verkostungen laut Programm
- Örtliche deutschsprechende Reiseleitung

Exklusive

diese Leistungen sind nicht im Preis enthalten

- Nicht im Reisepreis enthalten sind eventuelle Eintrittsgelder, Mahlzeiten, die nicht im Programm aufgeführt sind, Getränke und persönliche Ausgaben.

Reiseverlauf

1. Tag, 15.10.2020

Anreise nach Dijon

Dijon, bereits im Mittelalter Hauptstadt des Herzogtums Burgund, bietet als Metropole der Region ein geschlossenes historisches Stadtbild. Ihre Sehenswürdigkeiten erinnern daran, dass Dijon unter den burgundischen Herzögen die Hauptstadt eines Staats war, der bis nach Flandern reichte. Abendessen und Übernachtung.

2. Tag, 16.10.2020

Beaune, Kultur und Küche

Beaune gilt als Hauptstadt des "Burgunderweines". Unter der Altstadt befinden sich kilometerlange Kellergewölbe, jedoch

besitzt Beaune auch einzigartige Kunstschatze. Herzstück der Altstadt ist das Hôtel-Dieu, ein Armenspital, Meisterwerk flämischer Architektur mit bunt glasierten Dachziegeln. Die Stadt bietet auch Anlass für ein kulinarisches Rendezvous mit Burgund. Viele traditionelle Gerichte der französischen Küche stammen von hier: Käsewindbeutel, Boeuf Bourguignon, Coq au Vin, Schnecken... Wenn Sie während der Stadtführung an einigen Spezialitätenläden vorbeigehen, läuft Ihnen das Wasser im Munde zusammen. In einem Weinkeller kosten Sie einige lokale Produkte wie "Jambon Persillé" (Kochschinken in Sülze mit Petersilie), Käsewindbeutel, Käsesorten, Lebkuchen... Der Dijon-Senf ist jedem ein Begriff, doch die letzte historische Senfmühle befindet sich in Beaune. Seit 1840 leitet die Familie Fallot den Betrieb und empfängt das Publikum, um den Herstellungsprozess und die neusten Senf-Kreationen zu präsentieren. Rückfahrt nach Dijon am späten Nachmittag. Abendessen und Übernachtung.

3. Tag, 17.10.2020

Wein und Cassis

Heute fahren wir ein Stück auf der Straße der Grand-Cru-Weine. Diese auch als "Champs-Élysée Burgunds" bezeichnete Route führt Sie auf ruhigen Nebenstrecken durch die Côte de Nuits und die Côte de Beaune. In Nuits-Saint-Georges besuchen Sie das "Cassissium", dort erfahren Sie alles über die schwarze Johannisbeere und deren vielfältige Verwendung. Sicherlich kennen Sie schon den Likör, der im Aperitiv "Kir" mit Wein oder Sekt gemischt wird. Zwischen Weinflächen sind weitläufige Beerenkulturen entstanden. Nach einer Mittagspause in der malerischen Altstadt von Nuits-Saint-Georges ist es Zeit für eine Begegnung mit dem Burgunderwein. Eine Weinkellerbesichtigung mit Weinprobe rundet den Nachmittag ab, z. B. im Château de Marsannay, bekannt für hervorragende Rotweine. Zurück in Dijon lernen Sie diesmal die Stadt dank Ihrer Reiseleitung besser kennen. Abendessen und Übernachtung.

4. Tag, 18.10.2020

"Schlaraffenland"

An der Straße der Grand-Crus bauten Zisterziensermönche im 12. Jahrhundert eine Kelterei und einen Weinkeller. In der Renaissance zu einem Schloss umgebaut, ist das Château Clos de Vougeot heute der Sitz der Weinbruderschaft "Confrérie des Chevaliers du Tastevin". Entdecken Sie diesen Ort als Wiege der Weinkultur im Burgund! In dieser Region der feinsinnigen Genießer wächst auch die Trüffel. Wie und wo der kostbare Pilz wächst, erfahren Sie heute auf einer Trüffelplantage. Haben Sie schon einem Trüffelhund bei der Arbeit zugeschaut? Verkostung verschiedener lokaler Produkte. Zurück zu den flüssigen Ressourcen der Region, sind es jetzt die prickelnden Weine, z. B. der "Crémant de Bourgogne", den Sie bei "Veuve Ambal" entdecken. Rückfahrt nach Dijon, individuelles Abendessen.

5. Tag, 19.10.2020

Von den Mönchen zur Weinkultur

Heute fahren Sie ins südliche Burgund. Im 12. Jahrhundert besaß Cluny die mächtigste Abtei der christlichen Welt, mit geistlicher, politischer und künstlerischer Ausstrahlung. Die noch erhaltenen Teile der riesigen Anlage erzählen von Größe und Niedergang. Unweit verläuft die Weinstraße durch das Mâconnais und führt weiter südlich ins Beaujolais. Wir halten im Mâconnais. Wer den Weißwein bevorzugt, ist hier richtig. Das sehr schöne Château de Pierreclos aus dem 12. Jahrhundert ist der ideale Rahmen für eine letzte Verkostung. Sollten wir noch Zeit haben, machen wir einen Halt an der ehemaligen Abteikirche Saint-Philibert in Tournus. Abendessen und Übernachtung.

6. Tag, 20.10.2020

Heimreise

Nach dem Frühstück treten Sie die Heimreise an, sicherlich mit ein paar guten Tropfen und Spezialitäten im Gepäck und vielen unvergesslichen Eindrücken.

Unterkünfte

Hotel Océania Le Jura

Das **4-Sterne Hotel Océania Le Jura** im Zentrum von Dijon begrüßt Sie in einer Welt voller Eleganz und schickem Design, die den historischen Charakter des Hauses mit seinem burgunderroten Mauerwerk und Schmiedeeisen perfekt in Szene setzt.

Alle Zimmer verfügen über Parkettböden und sind mit hochwertigen Decken und Matratzen sowie Klimaanlage, Schreibtisch, Safe, separatem WC, kostenlosem, unbegrenztem WLAN und TV ausgestattet. Im Badezimmer finden Sie eine geräumige Dusche im italienischen Stil, einen Haartrockner, einen Handtuchrockner.

Reisezeiten & Preise

Reisedatum <i>verfügbare Termine</i>	Reisestatus <i>aktuell</i>	Details	Preis <i>pro Person</i>
15. Okt. 2020 - 20. Okt. 2020	verfügbar	Hotel Océania Le Jura Doppelzimmer	€ 1.289,00
15. Okt. 2020 - 20. Okt. 2020	verfügbar	Hotel Océania Le Jura Einzelzimmer	€ 1.579,00