

## „EINZIGARTIGE WEINE DER TOSKANA“

vom 04.- 07.07.2012

mit **Chef-Sommelier Gunnar Tietz**  
**Sommelier des Jahres 2011 Gault Millau**

Wir entführen Sie auf eine Wein- und Gourmetreise in eine wohl bekannte aber gleichzeitig unberührte Landschaft der Toskana. Unser erstes Quartier liegt auf den sonnigen Hügeln des oberen Val di Cornia. Das Hotel Tenuta la Bandita. Auf Tagesausflügen entdecken Sie die Schönheiten der Toskana, Städte wie Siena und natürlich wunderbare Weingüter. Lassen Sie sich überraschen.

### 1. Tag Mittwoch 04.07.2012

Nach Ankunft am Flughafen in **Florenz** erwartet Sie **Gunnar Tietz** und ihre deutschsprachige Reiseleitung. Unsere Fahrt führt uns nach Bolgheri in die abwechslungsreiche Maremma. Nach einem Mittagessen besichtigen wir das bekannte, von Marchese Inghisa della Rocchetta geführte Kultweingut, **Tenuta San Guido Sassicaia**. Am späten Nachmittag Check-in im **Hotel Tenuta "La Bandita"** auf den sonnigen Hügeln des oberen Val di Cornia. Dinieren werden wir abends in „**La Pineta Bibbone**“, dem besten Fischrestaurant der Region, mit einem atemberaubenden Meeresblick und hervorragender toskanischer Küche.  
Übernachtung Hotel Tenuta La Bandita  
<http://www.labandita.com>

### 2. Tag Donnerstag 05.07.2012

Nach unserem Frühstück verlassen wir das Hotel Tenuta La Bandita. Es steht ein weiteres Highlight auf dem Programm: das **Kultweingut Tenuta Dell'Ornellaia**. Erleben sie dort ein einzigartiges Terroir, das Menschen in der ganzen Welt zum Schwärmen bringt. Mittagessen auf dem Weingut. Gestärkt geht es in das Herz der Toskana, dem Chianti-Gebiet. Dort angekommen, Check-in im **Hotel & Wein Resort Villa Dievole**, in dem wir zwei Nächte zu Gast sein werden. Anschließend geht es weiter zum Weingut **Capanelle** nach Gaiole in Chianti. Sie werden die Welt der Sangiovese Traube kennen und schätzen lernen.

Was wäre unsere Reise ohne einen Besuch in Siena, wo jeder nach Geduld und Leidenschaft

bummeln kann. Abends gemeinsames Dinner in der Enoteca Casato in Siena.

Übernachtung Villa Dievole  
<http://www.villa-dievole.com/>

### 3. Tag Freitag 06.07.2012

Der Tag beginnt nach dem Frühstück mit der Fahrt zum idyllischen Städtchen **Montalcino**. Der kleine Ort, mit seinem mittelalterlichen Kern, ist einer der attraktivsten Weinorte des Chianti Classico.

Dort besuchen Sie das **Weingut Caparzo** und werden den einen oder anderen Rosso- oder Brunello di Montalcino „zum Leben erwecken“! Mittagessen im Weingut. Am Nachmittag Besuch beim **Brunello-Winzer Siro Pacenti**. Giancarlo Pacenti keltert neben einem sensationellen Rosso einen kraftvollen, dichten Brunello der von vielen internationalen Experten zu den allerbesten seiner Art gezählt wird. Zurück in Montalcino haben Sie Gelegenheit das Städtchen auf eigene Faust zu erkunden. Wir treffen uns zum gemeinsamen Abendessen im **Restaurant Poggio Antico** Hier genießen wir hoffentlich einen atemberaubenden Sonnenuntergang wie er sonst nur in Büchern zu finden ist! Einzigartig!

Übernachtung Villa Dievole

### 4. Tag Samstag 07.07.2012

Genießen Sie Ihr Frühstück. Am Vormittag Führung über das **Weingut Dievole**. Hier werden vom roten IGT, über Chianti Classico DOCG und Chianti Classico Riserva bis hin zu Produkten wie Grappa, Olivenöl und Vin Santo produziert. Natürlich verkosten Sie die Weine! Bevor wir Abschied nehmen von Olivenhainen, Weinbergen und dem südländischen Flair serviert Ihnen das Hotel unseren abschließenden toskanischen Lunch.

Check out und Transfer zum Flughafen Florenz.

Änderungen beim Besuch der Weingüter behalten wir uns vor.



# WEIN-GURU

**Gunnar Tietz**  
Chef-Sommelier

info@wein-guru.com  
www.wein-guru.com

*Bärbel*  
**Kurtzahn**  
**REISEN**

**Bärbel Kurtzahn**  
Seehofallee 21  
D-22177 Hamburg  
Fon 040 - 22 60 89 37  
Fax 040 - 22 60 89 38  
Mobil 0170-179 03 82  
info@kurtzahn.de  
www.kurtzahn.de

## Eingeschlossene Leistungen:

- Alle im Programm genannten Transferleistungen
- 1 Übernachtung inkl. Frühstück  
Hotel Tenuta La Bandita
- 2 Übernachtungen inkl. Frühstück im Hotel &  
Wein Resort Villa Dievole
- 4 x Mittagessen in Restaurants/Weingütern
- 1 x Abendessen im La Pineta Bibbone
- 1 x Abendessen in der Enoteca Casato/Siena
- 1 x Abendessen bei Poggio Antico
- Verkostungen auf Weingütern laut Programm
- Begleitung und vinophile Beratung durch die  
Weinproben von Chef-Sommelier Gunnar Tietz

## Nicht eingeschlossene Leistungen:

- Flug Deutschland - Florenz – Deutschland\*\*
- Reiseversicherungen
- Getränke und Mahlzeiten, soweit nicht aufgeführt
- Trinkgelder
- Ausgaben des persönlichen Bedarfs
- alle nicht genannten Leistungen

Preis pro Person im Doppelzimmer € **1.695,00**  
Einzelzimmerzuschlag € **240,00**

**Mindestteilnehmerzahl:** 14 Personen  
Maximale Teilnehmerzahl: 14 Personen

\*\* Flüge von einem Flughafen in Deutschland über München haben wir für Sie zum Preis von **Euro 368,00 pro Person** reserviert.

Die Reise beginnt für alle Teilnehmer am Flughafen Florenz nach Ankunft der Lufthansa Maschine aus München um 12.10 Uhr. Sie endet mit dem Transfer zum Flughafen zum Abflug über München zum Heimatflughafen um 17.20 Uhr. Stand 18.10.2011

Bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl behalten wir uns vor die Reise bis spätestens zwei Wochen vor Reiseantritt abzusagen. Bei unvorhergesehenen Ereignissen, Ausfall der Winzer, Schließung von Restaurants behalten wir uns Änderungen vor.

**Wir empfehlen den Abschluss einer Reiserücktrittskostenversicherung.**

## Zahlungsbedingungen:

20% bei Buchung der Reise.  
Restbetrag 6 Wochen vor Reisebeginn.

## Stornobedingungen für diese Reise:

bis 31 Tage vor Reiseantritt 25 %  
ab 30. Tag bis 21. Tag vor Reiseantritt 30 %  
ab 20. Tag bis 15. Tag vor Reiseantritt 50 %  
ab 14. Tag bis 08. Tag vor Reiseantritt 75 %  
ab 07. Tag vor Reiseantritt 90 %  
am Tag des Reiseantritts, bzw. bei Nichtantritt der Reise 100 %

Veranstalter:

Bärbel Kurtzahn Reisen, Hamburg

