

## Wunderbare Weine der Toskana

Begleitet von Beat Koelliker  
Präsident Chateau Direct

29.09.- 02.10. 2011

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  
www.wineandtravel.de



**Wer kennt sie nicht?** Die Toskana mit Ihren Hügeln und Zypressen. Wir entführen Sie auf eine Wein- und Gourmetreise in eine wohl bekannte aber gleichzeitig unberührte Landschaft der Toskana. Unser Quartier, der **Berggasthof Le Macinaie**, liegt auf dem Monte Amiata, nur 50 km südlich von Siena im größten Buchenwald Italiens. Auf Tagesausflügen entdecken Sie die Schönheiten der Toskana, Städte wie Siena, Radda und natürlich wunderbare Weingüter. Rückfahrt jeweils am späten Nachmittag zum Hotel. Lassen Sie sich überraschen.

### 1. Tag Donnerstag 29.09.2011

Nach Ankunft am Flughafen in **Florenz** erwartet Sie deutschsprachige Reiseleitung. Der Weg führt nach **Greve**. Greve flächenmäßig eine der größten Gemeinden Italiens, liegt mitten im Herzen des Chianti-Gebietes und ist seit dem 13. Jahrhundert dessen Hauptstadt. Nach einem deftigen Mittagessen Fahrt nach Montefiridolfi. Besuch und Verkostung auf dem Weingut **Tignanello**, der **Familie Antinori**. Zu den auf Tignanello angepflanzten Trauben gehören die einheimische Rebsorte Sangiovese und nicht traditionelle Sorten wie Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Am späten Nachmittag Fahrt zum idyllischen **Berggasthof Le Macinaie\*\*\*** ein wunderbares toskanisches Anwesen - [www.lemacinaie.com](http://www.lemacinaie.com)  
Check-in im Hotel und Abendessen.

### 2. Tag Freitag 30.09.2011

Nach einem gemütlichen Frühstück Fahrt mit dem Bus Richtung **Castelnuovo Berardenga** zum Weingut **Castello Bossi**. Das Weingut liegt inmitten immergrüner Wälder und langen Reihen von Rebstöcken. Die Kellerei Castello di Bossi ist die perfekte Verbindung zwischen Innovation und Tradition. **Chianti Classico** reift dort für 10-12 Monate, der **Berardo** für 15 Monate, während **Corbaia** und **Girolamo** einen längeren Aufenthalt von fast zwei Jahren genießen. Nach dem Mittagessen in Castelnuovo Berardenga Besichtigung und Verkostung in der **Fattoria di Felsina**. Das Weingut wurde im Jahre 1961 durch Domenico Poggiali erworben. Spitzenprodukte sind u.a. die DOCG-Weine „Chianti Classico Riserva Berardenga“, der nach dem alten Benediktiner-Kloster „Grancia“ benannte „Chianti Classico Riserva Rancia“. Am Abend steht ein Pastakochkurs im Hotel auf dem Programm. Viel Spaß!  
Übernachtung im **Berggasthof Le Macinaie**

### 3. Tag Samstag 01.10.2011

Der Tag beginnt nach dem Frühstück mit der Fahrt zum idyllischen Städtchen **Radda**. Der kleine Ort, mit seinem mittelalterlichen Kern, ist einer der attraktivsten Weinorte des Chianti Classico. Dort besuchen Sie das **Weingut Castello d'Abola**, wie der Name schon sagt ein wirkliches Schloss, das im 15. Jahrhundert von der Adelfamilie Acciaiuoli erbaut wurde. Wahrhaft "aristokratisch" ist auch der Weinbau. Zum Mittagessen werden Sie in **Siena** erwartet. Am Nachmittag Besichtigung und Freizeit in Siena. Lassen Sie die Seele baumeln und genießen Sie diese wunderschöne Stadt. Rückkehr zum Hotel. Mit einem **Cocktail** im **Restaurant Le Macinaie** beginnt Ihr **Gala Dinner** mit 2 einheimischen Winzern die ihre Weine vorstellen und der Band „**Cardellini del Fontanino**“  
Übernachtung im **Berggasthof Le Macinaie**

### 4. Tag Sonntag 02.10.2011

Genießen Sie Ihr Frühstück, bevor es heißt, Abschiednehmen aus der Toskana. Jedoch was wäre eine Reise ohne einen Besuch der Maremma an der toskanischen Küste. Hier liegen der Ort Bolgheri und das nahe **Weingut Tenuta Dell'Ornellaia**; ein einzigartiges Terroir das Menschen in der ganzen Welt zum Schwärmen bringt. Mittagessen auf dem Weingut  
Transfer zum Flughafen am späten Nachmittag und Rückflug nach Deutschland

Änderungen beim Besuch der Weingüter behalten wir uns vor.

### Eingeschlossene Leistungen:

- Flug ab allen deutschen Flughäfen über München nach Florenz und zurück in Economy
- Drei Übernachtungen im DZ inklusive Frühstück
- 2 x Cocktails
- Deutschsprachige Reiseleitung
- Transport im privaten Bus
- 4 x Mittagessen inkl. Getränke
- 1 x Abendessen Restaurant le Macinaie ohne Getränke
- 1 x Pastakochkurs – Abendessen – ohne Getränke
- 1 x Gala Dinner inkl. Getränken – Verkostung mit einheimischen Winzern - Musikkapelle
- Stadtführung in Siena
- Verkostungen auf den Weingütern
- Begleitung und önologische Beratung durch Beat Koelliker Präsident Chateau Direct



BESSER ENTDECKEN  
**Chateau Direct**  
Weine

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



**Nicht eingeschlossene Leistungen:**

- Reiseversicherungen
- Getränke und Mahlzeiten, soweit nicht aufgeführt
- Trinkgelder für Guide und Busfahrer
- Ausgaben des persönlichen Bedarfs
- alle nicht genannten Leistungen

**Preis pro Person im Doppelzimmer €1.599,00**  
**Einzelzimmer Zuschlag € 130,00**

**Mindestteilnehmerzahl:** 12 Personen

Bei nicht Erreichen der Mindestteilnehmerzahl, sowie unvorhergesehene Ereignisse (Ausfall von Herrn Beat Koelliker) behalten wir uns vor, die Reise bis spätestens 2 Wochen vor Reiseantritt abzusagen.

**Wir empfehlen den Abschluss einer Reiserücktrittskosten Versicherung.**

**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:

Reisevermittlung Bärbel Kurtzahn, Hamburg

**Schon einmal vormerken:**

**Der nächste Termin für diese wunderbare Reise wäre der 03. – 06. Mai 2012**



BESSER ENTDECKEN  
**Chateau Direct**  
Weine