

Jura

Unentdecktes Weinjuwel

Lernen Sie in Begleitung des Weinakademikers und Frankreich-Experten Fabio Gölles die erstklassigen Weine und die authentische Kulinarik sowie die einzigartigen Landschaften der Weinregion Jura kennen. Bezauberndes Terrain und lebendige Tradition stehen hier in perfekter Harmonie. Diese exklusiv für Falstaff-Leser geplante Tour führt Sie zu renommierten Winzern und historischen Weingütern, die die ältesten Appellation Frankreichs präsentieren. Von Arbois bis Château-Chalon erkunden Sie malerische Dörfer und probieren lokale Spezialitäten, darunter den berühmten Vin Jaune und Comté-Käse. Die Verkostungen bei sorgfältig ausgewählten Winzern bieten Ihnen die Gelegenheit, die Weine und Weinkeller zu erkunden und Ihre sensorischen Fähigkeiten durch fachlichen Austausch zu vertiefen. Genießen Sie zudem den vornehmen 5-Sterne Luxus der wiedereröffneten Hotellegende »Cours de Loge« in Lyon und des idyllischen »Château de Germigney«, einem schicken Jagdschloss aus dem 18. Jahrhundert mit Sterneküche. Nutzen Sie die Gelegenheit, sich mit gleichgesinnten Feinschmeckern zu vernetzen und die Seele des Juras durch seine Weine, seine Menschen und seine unberührte Natur zu entdecken.

HIGHLIGHTS:

- Besichtigungen bei ausgewählten Weingütern und Verkostung von Jura-Topweinen
- Welcome-Dinner im 1-Stern Restaurant »Têtedoie« in Lyon
- Gourmetdinner im 1-Stern Restaurant »Maison Rosella«
- 5-Sterne Luxus-Hotels »Cours de Loge« und »Château de Germigney«
- Verkostung von Comté-Käse und bei Chocolaterie Hirsinger
- Fachreisebegleitung durch Weinakademiker Fabio Gölles

INKLUSIVLEISTUNGEN:

- Direktflüge Economy-Class mit Austrian ab/bis Wien nach Lyon
- 1 Nacht im 5* Hotel Cour de Loges in Lyon inkl. Frühstück & Ortstaxe
- 4 Nächte im 5* Château de Germigney inkl. Frühstück & Ortstaxe
- 5 Mittag- & 3 Abendessen in ausgewählten Restaurants inkl. Weinbegleitung sowie Wasser & Kaffee
- Tägliche Weingutsbesichtigungen inkl. Verkostungen
- Alle Besichtigungen und Ausflüge inkl. Eintritt lt. Reiseverlauf
- Fachreisebegleitung durch Diplomsommelier & Weinakademiker Fabio Gölles
- Örtliche, deutschsprachige Reiseleitung in Lyon
- Alle Transfers & Ausflüge im klimatisierten Bus lt. Reiseverlauf

NICHT INKLUDIERT LEISTUNGEN:

- Trinkgelder & Ausgaben persönlicher Natur
- Im Reiseverlauf nicht erwähnte Mahlzeiten und Getränke

TERMIN UND PREISE*:

17. November bis 22. November 2024

Erwachsene Doppelzimmer	€ 5.990,00
Erwachsene Einzelzimmer	€ 6.990,00

* Preise verstehen sich pro Person

VORAUSSICHTLICHE FLUGZEITEN MIT AUSTRIAN:

17.11.24	Wien-Lyon	10.15-12.05 Uhr (OS405)
22.11.24	Lyon-Wien	12.50-14.35 Uhr (OS406)

Klasse: Economy, Freigepäck: 23kg; Flugdauer: 01:50h

Flugzeitenänderung im Rahmen der Fluggastrechteverordnung, des Pauschalreisegesetzes und der Rechtssprechung ausdrücklich vorbehalten.

IHRE UNTERKÜNFTE:

5* Cour de Loges, A Radisson Collection Hotel

Im Herzen von Vieux-Lyon finden Sie das Cour des Loges Lyon, das in einem historischen Ensemble aus vier Gebäuden untergebracht ist, die während der Renaissance für Kaufleute, Banker oder Drucker erbaut wurden. Genießen Sie Frankreichs erstes Radisson Collection Hotel, während Sie diese weltbekannte Stadt für Gastronomie und ihre zahlreichen UNESCO-Weltkulturerbestätten erkunden.

Wählen Sie aus 61 einzigartigen und charmanten Zimmern und Suiten, die mit Holzbalken, kunstvollen Werken und Möbeln aus der Epoche ausgestattet sind. Wenn es Zeit zum Entspannen ist, besuchen Sie das Spa mit Tageslicht, inspiriert von den Bädern des antiken Rom mit Stein- und Marmordekor, oder genießen Sie die ruhige Umgebung der hängenden Gärten mit ihrer geheimen Terrasse.

Zimmerausstattung: Premium Zimmer ca. 26m² - Mit Blick auf den Innenhof, die Gärten oder die kopfsteingepflasterten Straßen von Vieux Lyon bieten die Collection Premium Rooms ein intimes und privates Wohnerlebnis. Diese Zimmer bieten mehr Platz als die Collection Rooms und die Wahl zwischen einem luxuriösen King- oder Queen-Bett zum Entspannen. Annehmlichkeiten: Kaffeemaschine und Teezubereitungsmöglichkeiten, Minibar, Badartikel, professioneller Haartrockner, Klimaanlage, Safe im Zimmer, Flachbildfernseher, kostenfreies WLAN

5* Château de Germigny

Die ehemalige Residenz aus dem 18. Jahrhundert wurde in ein elegantes Hotel mit 28 Zimmern und Suiten umgewandelt, die Raffinesse und Schlichtheit verbinden. Hier ist die Kunst Gäste zu empfangen, „l'Art de recevoir“, an jedem Ort, in jedem Moment Ihres Aufenthalts im Juragebirge präsent.

Restaurant: Das Maison Rosella fügt sich perfekt in den Rhythmus der vier Jahreszeiten ein, ob Sie nun mittags oder abends im prächtigen Innenraum speisen oder die Ruhe auf der

Schlossterrasse genießen möchten, alles umhüllt von der ländlichen Atmosphäre des Château de Germigney.

Die Küche von Chefkoch Francesco Di Marzio ist eine gastronomische Reise, die durch seinen internationalen Hintergrund geprägt ist. Der aus Italien stammende Chefkoch Di Marzio hat sein kulinarisches Talent an renommierten Orten wie San Francisco, London, Hongkong und zuletzt in Singapur geteilt, wo er für seine Arbeit im La Dame de Pic im Raffles mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.

Die Zimmer im Château de Germigney bieten eine elegante und komfortable Unterkunft mit antikem Charme und modernen Annehmlichkeiten wie kostenfreiem WLAN, Flachbildfernseher, Minibar und luxuriösen Bademänteln.

REISEVERLAUF:

Tag 1, 17.11.24 Anreise Lyon (M/A)

Direktflug von Wien nach Lyon. Nach Ihrer Ankunft werden Sie von einer deutschsprachigen Reiseleitung herzlich in Empfang genommen und zu Ihrem privaten Reisebus begleitet, der Sie zu den renommierten „Halles de Lyon Paul Bocuse“ bringt.

Dieser berühmte kulinarische Markt, benannt nach dem legendären Chefkoch Paul Bocuse, ist ein Paradies für Feinschmecker. Während einer exklusiven Führung entdecken Sie die beeindruckende Vielfalt und Qualität der regionalen Produkte. Im Anschluss genießen Sie ein leichtes Mittagessen in einem der exquisiten Restaurants innerhalb der Markthalle.

Nach diesem genussvollen Auftakt erfolgt der Check-In im luxuriösen 5-Sterne-Hotel Cour des Loges, das sich im Herzen von Lyon befindet. Ihr Premium-Zimmer bietet eine perfekte Mischung aus historischem Charme und modernem Komfort.

Der Abend gipfelt in einem unvergesslichen Willkommensdinner um 20.30 Uhr im renommierten Restaurant „Têtedoie“, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist. Genießen Sie ein exquisites 6-Gänge-Menü, das von Chefkoch Christian Têtedoie und seinem Team kreiert wurde. Dieses kulinarische Highlight bildet den perfekten Abschluss Ihres ersten Tages in Lyon.

Tag 2, 18.11.24 Lyon – Sainte-Agnès – L’Etoile – Port Lesny(F/M)

Nach dem Frühstück verlassen Sie Lyon und fahren in die malerische Jura-Region.

Ihre Reise beginnt im idyllischen Saint-Agnès, wo Sie die ersten Einblicke in die faszinierende Weinlandschaft der Region erhalten. Anschließend setzen Sie Ihre Entdeckungstour fort und fahren weiter nach L’Etoile, einem charmanten Dorf, das für seine herausragenden Weine und seine pittoreske Lage bekannt ist.

Zum Mittagessen werden Sie im charmanten Restaurant "Ô Tablier" in Lons Le Saunier erwartet, wo Sie ein köstliches Menü aus regionalen Spezialitäten genießen können.

In Port Lesney angekommen, beziehen Sie Ihr Zimmer im eleganten 5-Sterne-Hotel Château de Germigney. Genießen Sie den Rest des Abends in der luxuriösen Umgebung dieses historischen Anwesens und lassen Sie die Eindrücke des Tages in Ruhe Revue passieren.

Tag 3, 19.11.24 Pupillin – Arlay (F/M/A)

Die heutigen Weinverkostungen finden rund um die charmanten Dörfer Pupillin und Arlay statt, wo Sie die Gelegenheit haben, die edlen Tropfen dieser renommierten Weinregion zu genießen und die traditionsreiche Handwerkskunst der Winzer hautnah zu erleben.

Zum Mittagessen werden Sie im Restaurant "La Comédie" in Lons le Saunier erwartet, wo Ihnen ein köstliches Menü aus regionalen Spezialitäten serviert wird.

Am Nachmittag besuchen Sie das Hirsinger Schokoladenmuseum und die Boutique in Arbois, wo Sie die Kunst der Schokoladenherstellung entdecken und einige der besten Pralinen der Region kosten können.

Nach diesem süßen Erlebnis erfolgt der Transfer zurück zum Hotel.

Um 20.30 Uhr erwartet Sie ein Abendessen im renommierten gastronomischen Restaurant "Le Bistrônôme" in Arbois. Genießen Sie die feinsten kulinarischen Kreationen in einer eleganten Atmosphäre und lassen Sie den Tag stilvoll ausklingen.

Tag 4, 20.11.24 Arbois (F/M)

Ihr Tag beginnt mit einem Besuch eines renommierten Weinguts in Arbois, wo Sie die exquisiten Weine der Region verkosten können.

Anschließend erleben Sie eine besondere Wein- und Käseverkostung, bei der Sie die harmonische Verbindung von regionalen Weinen und sorgfältig ausgewählten Käsesorten entdecken können. Das Mittagessen findet im eleganten Restaurant "La Muse Bouche" in Arbois statt, wo Sie ein erstklassiges Menü genießen, das die kulinarischen Traditionen der Region zelebriert.

Am Nachmittag setzen Sie Ihre Erkundungstour mit einem Besuch eines weiteren bedeutenden Weinguts in Mathenay fort, wo Sie tiefere Einblicke in die Vielfalt der Jura-Weine erhalten. Nach diesem ereignisreichen Tag kehren Sie am späten Nachmittag nach Port-Lesney zurück und haben den Abend zur freien Verfügung, um sich zu entspannen und die Annehmlichkeiten Ihres luxuriösen Hotels zu genießen.

Tag 5, 21.11.24 Côtes du Jura (F/M/A)

Am Vormittag besichtigen Sie die Königliche Salzmine von Arc et Senans, einem beeindruckenden UNESCO-Weltkulturerbe aus der Zeit Ludwigs XV. Hier tauchen Sie ein in die faszinierende Geschichte des Salzabbaus und erfahren mehr über die Bedeutung dieses Ortes für die Region.

Anschließend folgt eine Weinverkostung bei einem Winzer in der Region. Das Mittagessen genießen Sie im Restaurant "Le Comptoir des Docks" in Arbois. Nachmittags setzen Sie Ihre Verkostungstour fort. Rückkehr am Abend ins Hotel.

Um 20.00 Uhr erwartet Sie ein kulinarisches Highlight: Ein exquisites 6-Gänge-Abendessen mit Weinbegleitung im renommierten "Maison Rosella" im Château de Germigney, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist.

Tag 6, 22.11.24 Abreise (F)

Transfer nach Lyon und Rückflug nach Wien.

F = Frühstück, M = Mittagessen, A = Abendessen

Der Besuch folgender Weingüter ist im Programm geplant: Domaine de Montbourgeau, Domaine Jean Macle, Château d'Arley, Domaine des Marnes Blanches, Domaine Jérôme Arnoux, Domaine de Saint Pierre, Domaine de la Pinte, Domaine Berthet Bondet. Zudem werden im Rahmen der inkludierten Essen und bei privaten Verkostungen noch eine exklusive Auswahl an Jura-Weinen verkostet, darunter auch Weine von Maison Pierre Overnoy, Anne et Jean Francois Ganevat, Peggy et Jean Pascal Buronfosse und Domaine du Pélican.

Hinweis: Die genaue Programmfestlegung und Auswahl der Weingüter erfolgt aufgrund regionaler Gegebenheiten und unerwarteter Änderungen bis einen Monat vor Reisebeginn, daher können sich die Weingüter im Programm jederzeit noch ändern.

REISEVERSICHERUNG:

Wir empfehlen Ihnen den Abschluss eines Reiseschutzes, damit Sie umfassend abgesichert sind. (zB. Stornierung der Reise oder Reiseabbruch). Wir empfehlen dazu den Spezialisten für Reiseversicherungen Europäische Versicherung AG. Gerne informieren wir Sie persönlich zu den möglichen buchbaren Reiseschutz-Optionen für Ihre Reise.

PROGRAMMHINWEISE:

- Österreichische Staatsbürger benötigen für die Einreise nach Frankreich einen gültigen Reisepass oder Personalausweis.
www.bmeia.gv.at/reise-services/reiseinformation/land/frankreich/
- Bitte informieren Sie uns bei etwaigen Lebensmittelunverträglichkeiten oder Ernährungsformen (z.B. Vegetarier).
- Die genaue Programmfestlegung und Auswahl der Weingüter erfolgt aufgrund regionaler Gegebenheiten und unerwarteter Änderungen bis einen Monat vor Reisebeginn, daher können sich die Weingüter im Programm jederzeit noch ändern.
- Die Mindestteilnehmerzahl beträgt 8 Reisende. Die Columbus Reisen GmbH behält sich vor, die Reise bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl bis 30 Tage vor Reiseantritt abzusagen. Maximalteilnehmerzahl: 12 Personen
- Diese Reise ist aufgrund der unterschiedlichen Transportmittel und des Besichtigungsprogramms nicht für Personen mit eingeschränkter Mobilität geeignet.
- Bitte beachten Sie, dass bei dieser Reise gesonderte Stornobedingungen gelten.
- Hotel- und Programmänderungen auf gleichem Standard aufgrund örtlicher Gegebenheiten vorbehalten.

STORNOBEDINGUNGEN:

Ihre Pläne haben sich geändert? Dann treten folgende Stornobedingungen in Kraft:

- bis 61 Tage vor Reiseantritt 25 %
- ab 60 bis 20 Tage vor Reiseantritt 50 %,
- ab 19 bis 15 Tage vor Reiseantritt 75 %,
- ab 14 Tage vor Reiseantritt 100 % des Reisepreises.
- Flugtickets ab Ausstellung 100%.
- Bereits vom Veranstalter getätigte und nachweislich nicht refundierbare Ausgaben (z. B. Visa-Besorgung, nicht refundierbare Anzahlungen für Hotels und andere Leistungen, Tickets ohne Rückerstattungsmöglichkeit etc.) sind im Falle eines Stornos in jedem Fall zur Gänze vom Kunden zu begleichen.

Die Stornobedingungen für eine gegebenenfalls gebuchte Reiseversicherung betragen 100 % ab Buchung.

FÜR WEITERE INFORMATIONEN UND BUCHUNGEN STEHEN WIR IHNEN GERNE ZUR VERFÜGUNG:

- per Mail an falstaff@columbus.at
- oder unter unserer Service-Telefonnummer +43 1 534 11 534 zur Verfügung.

Alle Preise in Euro (€). Änderungen und Verfügbarkeiten vorbehalten. Angebote nur im angegebenen Zeitraum zu den angegebenen Terminen und im Umfang der beschränkten Kontingente buchbar. Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen (ARB 1992) des Fachverbandes der Reisebüros idgF unter Berücksichtigung des Pauschalreisegesetzes (PRG; sollten einzelne Klauseln der ARB mit dem PRG in Widerspruch stehen, so gehen jene des PRG vor). Reiseveranstalter, sofern nicht anders angeführt, ist COLUMBUS Reisen GmbH & Co KG, Universitätsring 8, 1010 Wien. Bei Buchung (frühestens aber 11 Monate vor dem Ende der Reise) ist eine Anzahlung von 20% des Reisepreises zu leisten. Die Restzahlung ist 20 Tage vor Reiseantritt Zug um Zug gegen Übermittlung der vollständigen Reiseunterlagen fällig. Für die bei COLUMBUS Reisen GmbH & Co KG. als Reiseleistungsausübungsberechtigter im Sinne der Bestimmungen der Pauschalreiseverordnung (PRV, BGBl. II Nr. 260/2018) gebuchten Reisen / Leistungen ist im Insolvenzfall eine Bankgarantie bei der Erste Bank der österr. Sparkassen AG (Am Belvedere 1, 1100 Wien) hinterlegt. Im Insolvenzfall sind sämtliche Ansprüche innerhalb von 8 Wochen direkt beim zuständigen Insolvenzabwickler AWP P&C S.A., Niederlassung für Österreich, Linzer Straße 225, A-1140 Wien, unter Tel: +43 1 52503-6853 oder Email vertragsverwaltung@allianz.com anzumelden. Details zur Reiseleistungsausübungsberechtigung der COLUMBUS Reisen GmbH & Co KG. finden Sie auf der Website <https://www.gisa.gv.at/abfrage> unter der GISA Zahl 23950955. Druck- und Satzfehler vorbehalten. Bitte beachten Sie unsere Datenschutzerklärung unter <https://www.columbus-reisen.at/datenschutz>.