

Best of Toscana

mit Chefredakteur Falstaff Italia, Othmar Kiem

Sanfte Weinberge, silbrig glänzende Olivenhaine, schlanke Zypressen und malerische, mittelalterliche Orte: Die Toscana ist für viele der Inbegriff Italiens.

Und das zu Recht! Hier entstand im Mittelalter die Renaissance und im letzten Drittel des vergangenen Jahrhunderts die moderne Wein-Renaissance, die Italien zu einem der weltweit führenden Weinerzeuger gemacht hat.

Auf unserer exklusiven Falstaff Gourmet-Reise erleben Sie die Toscana von ihrer genussvollsten Seite: Othmar Kiem, Chefredakteur von Falstaff Italia, öffnet für Sie die Türen der erlesensten Weinkeller der Region. Mit seiner Expertise und Leidenschaft verschafft er Ihnen Zugang zu exquisiten Weinschätzen und führt Sie zu authentischen Trattorien und den feinsten Gourmetrestaurants.

HIGHLIGHTS:

- Begleitung durch Othmar Kiem, Chefredakteur Falstaff Italia
- Exklusiver Zugang und Verkostungen bei Topweingütern wie Ornellaia, Tenuta San Guido (Sassicaia), Tua Rita, Argiano, Poggio di Sotto, Castello di Ama, Casanova di Neri, Fontodi, Guado al Tasso, Marchesi Antinori
- Drei-Sterne-Restaurant "Enoteca Pinchiorri" und Sternrestaurant „La Pineta“

INKLUSIVLEISTUNGEN:

- Direktflüge Economy Class mit Austrian ab/bis Wien nach Florenz
- 2 Nächte im 4* Gallery Hotel Art in Florenz inkl. Frühstück
- 2 Nächte im Relais Casanova di Neri inkl. Frühstück
- 2 Nächte im 5* Tombolo Talasso Resort inkl. Frühstück
- 7 Mittagessen- & 5 Abendessen in ausgewählten Restaurants inkl. Getränke
- Private Weinverkostungen auf den angeführten Weingütern
- Alle Besichtigungen und Ausflüge lt. Reiseverlauf
- Exklusive önologische Reisebegleitung durch Othmar Kiem, Chefredakteur Falstaff Italia
- Alle Transfers & Ausflüge im klimatisierten Bus lt. Reiseverlauf
- 1 Reiseführer Toscana pro Zimmer

NICHT INKLUDIERTE LEISTUNGEN:

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

TERMIN UND PREISE*:

02. Juni bis 08. Juni 2025

Erwachsene Doppelzimmer	€ 6.890,00
Erwachsene Einzelzimmer	€ 8.490,00
Erwachsene Doppelzimmer ohne Flüge	€ 6.440,00
Erwachsene Einzelzimmer ohne Flüge	€ 8.040,00

* Preise verstehen sich pro Person

VORAUSSICHTLICHE FLUGZEITEN MIT AUSTRIAN:

02.06.25	Wien - Florenz	09.00 - 10.20 Uhr (OS531)
08.06.25	Florenz - Wien	18.30 - 19.50 Uhr (OS536)

Klasse: Economy, Freigepäck: 23kg; Flugdauer: 01:20h

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

IHRE UNTERKÜNFTE:

2 Nächte in Florenz: Gallery Hotel Art	02.06. – 04.06.25
Unterbringung im Gallery Room	
2 Nächte in Montalcino: Casanova di Neri Relais	04.06. – 06.06.25
Unterbringung in einer Suite (Doppelzimmer) bzw. in einem Doppelzimmer zur Alleinbenützung (Einzelzimmer)	
2 Nächte in Marina di Castagneto Carducci: Tombolo Talasso Resort	06.06. – 08.06.25
Unterbringung im Classic Zimmer Meerseite	

REISEVERLAUF:

Tag 1, 02.06.25 Anreise, Florenz (M)

Ihre Reise beginnt mit einem Direktflug von Wien in die toskanische Kunstmetropole Florenz, die Wiege der Renaissance. Am Flughafen werden Sie von Othmar Kiem empfangen, der Sie zum eleganten Gallery Hotel Art im historischen Herzen der Stadt begleitet.

Nach dem gemeinsamen Mittagessen tauchen Sie bei einem entspannten Spaziergang in das pulsierende Leben von Florenz ein und erleben die faszinierende Atmosphäre dieser einzigartigen Stadt.

Der Abend steht Ihnen zur freien Verfügung, um Florenz auf eigene Faust zu erkunden.

Tag 2, 03.06.25 Weingut Fontodi & Tenuta Tignanello (F/M/A)

Von Florenz aus geht es tief in das Herz des Chianti Classico, das für seine außergewöhnlichen Weine und seine malerischen Weinlandschaften bekannt ist.

In Panzano besuchen Sie das Weingut Fontodi, ein Betrieb, der sich dem nachhaltigen und biologischen Weinanbau widmet. Fontodi steht für herausragende Qualität – der Flaccianello, ein Spitzenwein aus Sangiovese, ist das Flaggship des Hauses.

Anschließend führt die Weinreise weiter zur Tenuta Tignanello von Marchesi Antinori, in deren Kellern der berühmte Super „Tuscans Tignanello“ reift, der in den 1970er Jahren internationale Aufmerksamkeit erregte. Diese sogenannten „Super Tuscan“ entstanden durch den Wunsch, die traditionellen Rebsorten der Toskana mit internationalen Sorten wie Cabernet Sauvignon zu kombinieren. Sie vereinen Innovation und Tradition und haben durch ihre außergewöhnliche Tiefe und Finesse einen festen Platz auf der internationalen Weinbühne.

Rückfahrt nach Florenz.

Den Abend verbringen Sie im legendären Restaurant „Enoteca Pinchiorri“, einem der renommiertesten Restaurants Italiens. Die drei Michelin-Sterne versprechen ein einzigartiges Erlebnis, das durch den berühmten Weinkeller mit über 100.000 Flaschen und einer Auswahl an Jahrgangsschätzen gekrönt wird.

Tag 3, 04.06.25 Castello di Ama – Montalcino (F/M/A)

Nach dem Check-Out erwartet Sie das historische Weingut Castello di Ama. Das Weingut ist nicht nur für seine hervorragenden Weine, sondern auch für seine einzigartige Verbindung von Kunst und Natur bekannt. Überall auf dem Gut findet man Skulpturen und Kunstinstallationen renommierter Künstler, die eine perfekte Symbiose mit der malerischen Landschaft eingehen. Die Weine von Castello di Ama, darunter der ikonische L'Apparita, gehören zu den Spitzenweinen der Region.

Weiterfahrt nach Montalcino, in die Heimat des berühmten Brunello di Montalcino.

In Montalcino begrüßt Sie das Weingut Casanova di Neri, das für seine eleganten, kraftvollen Brunellos bekannt ist und als Pionier für Qualitätsweine in der Region gilt. Casanova di Neri steht für Innovation und zugleich für die Wahrung alter Weintraditionen und zählt zu den Top-Erzeugern des Brunello di Montalcino.

Übernachtung und Abendessen im charmanten Relais Casanova di Neri, einem eleganten Landhaus inmitten der Weinberge, wo Sie die Ruhe und das Dolce Vita Italiens genießen können.

Tag 4, 05.06.25 Argiano & Poggio di Sotto (F/M/A)

Sie besuchen Argiano, ein historisches Weingut, das seine Wurzeln bis ins 16. Jahrhundert zurückverfolgen kann. Argiano produziert komplexe Brunellos mit weichen Tanninen und intensivem Geschmack, die das Terroir von Montalcino auf bemerkenswerte Weise einfangen.

Den Abschluss der Erkundung in Montalcino bildet eine Verkostung bei Poggio di Sotto, dessen Brunellos für ihre Eleganz und Langlebigkeit bekannt sind. Poggio di Sotto steht für handwerkliche Winzerkunst und einen unverwechselbaren Stil, der die Weine von Montalcino als Spitzenprodukte etabliert. Diese außergewöhnlichen Weingüter vereinen die Seele des Brunello und lassen Sie die Tiefe und Kraft dieses Weins in all seinen Facetten erleben.

Zum Abschluss des Tages genießen Sie ein Abendessen in der Trattoria al Pozzo in Sant'Angelo in Colle, wo traditionelle toskanische Küche und regionale Spezialitäten in authentischer Atmosphäre serviert werden – der perfekte Ausklang nach einem Tag voller Entdeckungen im Herzen des Brunello-Gebiets.

Tag 5, 06.06.25 Bolgheri (F/M/A)

Die Reise führt Sie weiter an die toskanische Küste, wo das mediterrane Klima und die sanfte Meeresbrise den Weinen eine einzigartige Note verleihen.

Im malerischen Örtchen Bolgheri besuchen Sie die prestigeträchtige Tenuta San Guido, bekannt für den ikonischen Sassicaia. Dieser legendäre Super Tuscan war einer der ersten seiner Art, der internationale Rebsorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot mit dem toskanischen Terroir vereinte und das Potenzial der Region neu definierte.

Danach erwartet Sie ein Besuch bei Ornellaia, einem der modernsten Weingüter Italiens, das für seine intensiven und zugleich raffinierten Weine berühmt ist. Ornellaia wird für seine kreative Kellerarbeit und seine beständige Spitzenqualität geschätzt und repräsentiert die Erfolgsgeschichte der Super Tuscans wie kein zweites Gut.

Ihre luxuriöse Unterkunft, das Tombolo Talasso Resort liegt an der Küste nur wenige Schritte vom Strand entfernt und bietet exklusive Entspannung und eine moderne Thalasso-Therapie. Es ist ein Ort zum Erholen, während man die natürliche Schönheit der Küste genießt.

Zum Abendessen lädt La Magona in Bolgheri ein – ein Restaurant, das die Aromen der Toskana in einer rustikalen, doch eleganten Atmosphäre zelebriert. Hier genießen Sie regionale Spezialitäten und lassen die Erlebnisse des Tages nachklingen.

Tag 6, 07.06.25 Tenuta San Guido & Guado al Tasso (F/M/A)

Ein weiteres Highlight ist der Besuch bei Tua Rita in Suvereto, das durch sein einzigartiges Mikroklima an der Küste und das handwerkliche Können des Hauses besonders kräftige und mineralische Weine produziert.

Anschließend geht es weiter zur Tenuta Guado al Tasso, wo Sie die Eleganz und Tiefe der Bolgheri-Weine erleben. Die Weine von Guado al Tasso spiegeln das einzigartige Küstenklima wider und bieten eine facettenreiche Geschmackskomposition, die Bolgheri international bekannt gemacht hat.

Danach steht Ihnen Zeit zur freien Verfügung – entspannen Sie im Hotel oder genießen Sie die toskanische Sonne am Strand.

Ein besonderes Dinner erwartet Sie im Strandrestaurant La Pineta, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist und für seine frischen Kreationen aus dem Meer bekannt ist. Hier verbinden sich die Aromen der toskanischen Küste und die handwerkliche Expertise der Küche zu einem Erlebnis, das das mediterrane Lebensgefühl perfekt einfängt.

Tag 7, 08.06.25 Castello del Terriccio, Abreise (F/M)

Zum Abschluss der Reise erwartet Sie die idyllische Tenuta del Terriccio, ein Weingut, das in seiner Naturverbundenheit und im Einklang mit der toskanischen Landschaft Weine produziert, die das Terroir der Region widerspiegeln. Die Tenuta del Terriccio steht für Weine, die durch ihre Authentizität und ihre mineralischen Noten begeistern. Hier genießen Sie ein Mittagessen mit regionalen Köstlichkeiten, die in Harmonie zu den erlesenen Weinen gereicht werden und die Reise genussvoll abrunden.

Mit unvergesslichen Genüssen und Eindrücken des toskanischen Dolce Vita im Gepäck kehren Sie nach Florenz zurück, von wo aus Sie Ihren Rückflug direkt nach Wien antreten.

F = Frühstück, M = Mittagessen, A = Abendessen

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 Italien einen gültigen Reisepass oder Personalausweis.
www.bmeia.gv.at/reise-services/reiseinformation/land/italien/
- Bitte informieren Sie uns bei etwaigen Lebensmittelunverträglichkeiten oder Ernährungsformen (z.B. Vegetarier).
- Die Mindestteilnehmerzahl beträgt 8 Reisende. Die Columbus Reisen GmbH behält sich vor, die Reise bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl bis 60 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 Gruppenbuchungen Gebühren für Sitzplatzreservierungen anfallen können bzw. eine Sitzplatzreservierung vor dem Online-Check-in nicht möglich sein kann. Dies unterliegt den Richtlinien der jeweiligen Fluglinie.
- Hotel-, Restaurant- und Programmänderungen auf gleichem Standard aufgrund örtlicher Gegebenheiten vorbehalten.

- Sie finden das Formblatt zur vorvertraglichen Unterrichtung über Ihre Rechte bei einer Pauschalreise, unsere Allgemeinen Reisebedingungen sowie Hinweise zum Datenschutz hier: www.columbus-reisen.at/datenschutz

STORNOBEDINGUNGEN:

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

- bis 31 Tage vor Reiseantritt 25 %
- ab 30 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>.