

Ljuvliga druvor i Österrike

– ett litet men mycket spännande vinland!

7 dagar

Vingårdarna i Niederösterreich följer den spektakulärt vackra Donau-dalen där den ena vinodlingen avlöser den andra. Här har man tagit gammal tradition till internationell framgång och kan rakryggat stoltsera med att man tillhör landets största växande vinodlingsregion för kvalitetsviner. Österrike är främst ett vitvinsland vars paradvin utan tvivel är Grüner Veltliner, ett friskt vin med pepparkryddad arom, men har på senare tid även fått ett eftertraktat rödvin gjort på blå druvor. Vi besöker vinodlingar och vinkällare för att lära oss mer om vinmakarnas passionerade hantverk och kommer givetvis även provsmaka de olika sorters viner de framställer.

Dag 1. Hemorten - Oranienburg

Med spänd förväntan sätter vi oss till rätta i bussen och reser söderut från våra hemorter med ett stopp på lämpligt ställe, någonstans i Småland, för bensträckare och möjlighet till frukost. Fortsätter sedan till Helsingborg där vi tar färjan över till Helsingör, susar igenom Danmark och tar nästa färja från Gedser till Rostock. Färden går nu vidare mot Oranienburg som ligger norr om Berlin och är dagens destination. Vi checkar in på vårt övernattningshotell och serveras en gemensam middag.

Dag 2. Oranienburg - Wolkersdorf im Weinviertel

Efter frukost fortsätter resan mot Österrike. På lämpliga ställen längs vägen stannar vi för rast och möjlighet till något att äta. När vi färdats genom Tjeckien når vi äntligen den österrikiska gränsen och rullar därmed in i vinregionen Niederösterreich med detsamma. I Wolkersdorf im Weinviertel checkar vi in på Hotel Klaus som bjuder på ett varmt mottagande i form av välkomstmiddag till toner av musik och dans.

Dag 3. Besök hos vinodlaren

”Spara, bevara och skapa”! Under detta motto har konstnären Prof. Hermann Bauch, som passionerad samlare av gammal lantbruksutrustning och andra skatter från sin omgivning, skapat konstverk under decennier i Kronberg. Vi besöker hans museum Himmelkeller – en speciell plats med samlingar av konst, bruksföremål samt ett flertal vinkällare! Här får vi en intressant guidad rundtur av verksamheten samt bjuds på vinprovning av fyra sorters vin. Vi rullar sedan vidare mot Mistelbach där vi stannar för lunch på egen hand innan vi fortsätter till dagens sista besök i Falkenstein på vingården Weingut Kramer. Vi provsmakar några av deras högkvalitativa viner för att sedan återvänta till hotellet i Wolkersdorf im Weinviertel där vi blir serverade en gemensam middag under kvällen.



Avresa: 28/9 2024

Pris: 10 795:- pp (del i dubbelrum)

Enkelrumstillägg: 2 050:- pp

Avgångstider

04:25 Oxelösund Järnvägsstation

04:40 Nyköping Brukslagarvägen

05:10 Skärblacka Eskilsvägen 23

05:30 Norrköping Resecentrum C3-C6

06:05 Linköping Fjärrbussterminal

06:35 Mjölby McDonald's

07:05 Ödeshög Östgötaporten

07:45 Jönköping M2 (Eurostop)

I resans pris ingår

- Bussresa, färjor och vägskatter
- Reseledare
- 6 nätter på hotell inkl. halvpension
- Besök på Himmelkeller Hermann Bauch Museum inkl. rundvisning och vinprovning
- Besök på Weingut Kramer inkl. vinprovning
- Lokalguide i Wien
- Besök på Schlumberger Kellerwelten inkl. rundvisning och vinprovning
- Båttur på Donau (Krems-Spitz)
- Besök på Heurigenhof Bründlmayer inkl. vinprovning

Hotell

Hotel an der Havel

www.hotelanderhavel.de

Hotel Klaus im Weinviertel

www.hotel-klaus.at

Wyndham Garden Hennigsdorf Berlin

www.wyndhamhotels.com

Valuta: Euro (€)



Kanalbuss i Norsholm AB
Box 86 / Eskilsvägen 30
617 21 Skärblacka
Tel. 011-590 70

info@kanalbuss.se
www.kanalbuss.se

Kanalbuss resebyrå Linköping
Apotekaregatan 7
582 27 Linköping
Tel. 013-465 59 50

Dag 4. Wien och vin!

Stärkta av hotellets frukostbuffé tar vi plats i bussen och styr mot "mina drömmars stad" Wien. Vi inleder visiten med att låta en lokalguide visa oss runt i staden så vi bekantar oss med omgivningarna. Under eftermiddagen har vi ett besök bokat på vinkällaren Schlumberger Kellerwelten. Här tillverkar man mousserande vin samt det traditionella Grüner Veltliner som är Österrikes mest odlade druvsort. Vi blir visade den imponerande labyrinten av källarvalv, fascineras av resan från druva till glas och får givetvis även smaka på de ljuvliga bubblorna. Väl åter på hotellet väntar oss "Heurigenabend", en trevlig kväll där regionala specialiteter serveras till årets vin och toner av musik. En riktigt stämningsfylld middag med andra ord där vi njuter av gemenskapen och de läckra smakupplevelserna.

Dag 5. Båttur på Donau

Ny dag och nya äventyr! Vi reser västerut till "vinhuvudstaden" Krets och stiger på en av båtarna som skall ta oss med på en fin resa längs floden Donau och den otroligt vackra Wachaudalen. Det milda klimatet som råder här i kombination med de branta bergssidorna är idealiska förutsättningar för fruktträdgårdar och vinodlingar. Vi kliver av båten i den charmiga staden Spitz där vår fina buss väntar på att ta oss vidare till familjegården Heurigenhof Bründlmayer i Langenlois. Här smakar vi på deras viner och får en inblick i hur landskapets egenskaper bidrar till god skörd. Vi vänder sedan åter till hotellet och blir serverade en välsmakande middag.

Dag 6. Wolkersdorf im Weinviertel - Berlin

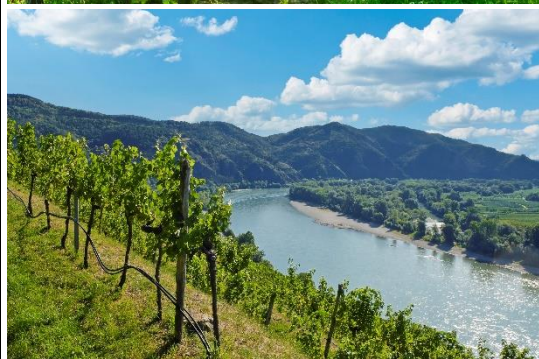
Efter några underbara dagar tillsammans har det blivit dags att påbörja hemresan. Vi åker över den österrikiska-tjeckiska gränsen och ser kända städer såsom Brno och Prag utanför fönstret. Åter i Tyskland färdas vi norrut mot utkanten av Berlin där vårt övernattningshotell väntar med resans sista gemensamma middag.

Dag 7. Berlin - Hemorten

Frukost på hotellet innan vi packar in våra väskor och oss själva i bussen för att rulla norrut mot Rostock där vi tar färjan över till Gedser. Susar på snabba vägar genom Danmark och i Helsingborg har vi återigen svensk mark under hjulen. Efter ett stopp på lämpligt ställe för rast när vi slutligen våra hemorter – tack för denna gång!

Med reservation för ev. ändringar

Välkomna på resan!



Kanalbuss i Norsholm AB
Box 86 / Eskilsvägen 30
617 21 Skärblacka
Tel. 011-590 70

info@kanalbuss.se
www.kanalbuss.se

Kanalbuss resebyrå Linköping
Apotekaregatan 7
582 27 Linköping
Tel. 013-465 59 50