**Funtastic Travel GmbH**
**Hauptstrasse 1**
**4242 Laufen, Schweiz**
**+41 61 761 19 00**
**http://www.funtastic.ch**

# Chianti, Nobile & Brunello

Eine Weinreise zu zweit oder mit Freunden. Mit Fahrer.

Eine Reise mit atemberaubenden Panoramablicken, ein faszinierender Landstrich, der reich an Kultur, Natur und lokalen Produkten ist. Hier entstehen Rotweine, die zu den besten Italiens gehören.

## IHR ERLEBNISPROGRAMM

**1. Tag:** Individuelle oder organisierte

Anreise in die Umgebung von Castellina in Chianti. Anschliessend fährt Sie Ihr Chauffeur durch das Chianti Gebiet. Geniessen Sie auf der Panoramastrasse Chiantigiana die schönen Landschaften und erleben Sie den Charme der kleinen Städte Greve, Gaiole oder Castellina in Chianti. Hier werden die grossen Chianti DOCG-Weine produziert. Freuen Sie sich auf den Besuch eines Weinkellers. Sie degustieren 3 Chianti-Weine. Dazu wird Ihnen ein Snack mit lokalen Produkten serviert. Später erwartet Sie ein köstliches Abendessen mit D.O.P. Produkten aus der Toskana und Chianti-Weinen. Übernachtung im 4-Sterne Hotel in der Umgebung von Castellina in Chianti.

**2. Tag:** Nach dem Frühstück fahren Sie

weiter in Richtung Val d'Orcia. Unterwegs halten Sie in Siena, um die prächtige Kathedrale und die wunderschöne Piazza del Campo zu bewundern. Hier findet jedes Jahr das berühmte "Palio" Rennen statt. Um die Mittagszeit erreichen Sie einen Bauernhof in der Nähe von Montepulciano. Hier degustieren Sie einen "Nobile" Wein und geniessen ein leichtes Mittagessen. Am Nachmittag besuchen Sie die Altstadt von Montepulciano. Anschliessend Weiterfahrt zu Ihrem 4-Sterne Agriturismo in der Umgebung von Montalcino. Nach dem Check-in steht das Abendessen für Sie bereit. Übernachtung im 4-Sterne Agriturismo in der Umgebung von Montalcino.

**3. Tag:** Ihre Reise führt Sie heute in die

kleine, mittelalterliche Stadt Pienza, deren köstlichen Pecorino Käse weltweit bekannt ist. Bei einem Spaziergang erkunden Sie die Altstadt von Pienza. Dabei werden SIe auch die Gelegenheit haben, den köstlichen Käse zu degustieren. Am Nachmittag lernen Sie die lokale Küche besser kennen. Sie nehmen an einem Kochkurs mit anschliessendem Abendessen teil. Übernachtung im 4-Sterne Agriturismo in der Umgebung von Montalcino.

**4. Tag:** Nach den Frühstück erwartet Sie

ein Besuch des Weinkellers "Casato Prime Donne" in Montalcino. Die im Jahre 1998 von Donatella Cinelli Colombini gegründete Kellerei produziert ausgezeichnete Weine und ist die erste Italiens mit einer rein weiblichen Belegschaft. Nach einer Führung durch das Weingut degustieren Sie einen "Brunello" sowie weitere Weine aus dem Montalcino Gebiet. Der Nachmittag steht Ihnen in der mittelalterlichen Stadt Montalcino zur freien Verfügung. Bei der Rückkehr in Ihr Hotel erwartet Sie ein Aperitif mit Wein, Zigarren oder anderen speziellen lokalen Produkten aus der Region. Gegen 20 Uhr wird der Koch für Sie die berühmten "Pici", die typische handgemachte Pasta von Siena, sowie eine "Tagliata Chianina" aus feinstem Rindfleisch zubereitet haben. Geniessen Sie noch einmal die hervorragende toskanische Küche. Übernachtung im 4-Sterne Agriturismo in der Umgebung von Montalcino.

**5. Tag:** Nach dem Frühstück steht Ihre

individuelle oder organisierte Rückreise auf dem Programm.

## IHRE REISE ENTHÄLT

- 1 Übernachtung im 4-Sterne-Hotel im Chianti-Gebiet
- 3 Übernachtungen im 4-Sterne Agriturismo im Montalcino Gebiet
- Halbpension
- Mittagessen gemäss Programm
- Degustationen gemäss Programm
- Kochkurs gemäss Programm
- Minivan mit englischsprechendem Fahrer
- **genussreisen.ch-No-Worries-Paket**

**Diese Reise ist zur Zeit nicht online buchbar.**

Bitte senden Sie uns stattdessen eine Anfrage, oder nutzen Sie telefonisch unseren Kundenservice:

**+41 61 761 19 00**

## WEITERE LEISTUNGEN

- Zuschlag im Einzelzimmer: CHF 200.00, Reduktion Dreibettzimmer: Auf Anfrage
- Anreise (Auf Anfrage)

## REISE HIGHLIGHT

- Chianti-Weingebiet
- Brunello-Weingebiet
- Nobile-Weingebiet
- Siena
- Montepulciano
- Montalcino
- Pienza
- Kochkurs
- Lokale Spezialitäten

**REISEART** Taste