

EIN GROSSER JAHRGANG

Ja, 2010 ist in Montalcino wirklich großartig ausgefallen. Dabei muss ich eingestehen: Das viele Lob, das dem Jahrgang schon vorausgegangen war, machte mich zu Beginn äußerst skeptisch. Zumal 2010 im Chianti Classico, das ja nur rund 60 Kilometer weiter nördlich liegt, keineswegs als großer Jahrgang eingestuft werden kann. Auch dort gab es 2010 einige wunderbare Weine, das Gros aber war nur durchschnittlich. Nach mehr als 150 verkosteten Brunello di Montalcino 2010 aber kann ich sagen, 2010 ist bei Brunello wirklich ein großer Jahrgang, vielleicht der größte seit 1999, dessen wahrer Wert damals den meisten nur entgangen war, weil sie erwartungsvoll auf den 2000er schielten. Und: Montalcino ist eben nicht Chianti Classico. Durch die südlichere, wärmere Lage und die schönen Herbsttage konnte hier der Sangiovese voll ausreifen. Brunello 2010 zeigt verführerische, duftige Fruchtnoten, im Trunk ist er saftig und präsent und entfaltet sich mit feinem, elegantem Tannin. Und er hat auch die für Sangiovese typische Säure, die ihm Frische und Eleganz verleiht. Das Tolle an den 2010ern: Die meisten können jetzt schon mit viel Genuss angetrunken werden, ihre Struktur und die frische Säure garantieren aber auch für ein langes Leben. Trotz großem Jahrgang ist bei bald 200 Betrieben klar, dass es auch da wieder gute und bessere Weine gibt. Die besten des Jahrgangs sowie einige aus dem Jahrgang 2009 haben wir für Sie ausgewählt. Mit ihnen können Sie eintauchen in die faszinierende Welt des Brunello!

NOTIZEN VON OTHMAR KIEM



Idyllisch: die Abtei Sant'Antimo, in der Nähe von Montalcino.



LEGENDE

- Rotwein, trocken
- 95–100 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- 85–87 empfehlenswert

98

● **Salvioni Giulio – Brunello di Montalcino 2010**

Schimmerndes, aufhellendes Rubingranat. Sehr duftige, fein gezeichnete Nase, kommt mit Noten nach reifen roten Kirschen, Wassermelone, Chinarinde und Preiselbeeren, überaus spannend. Geradlinig und klar im Gaumen, strömt ruhig dahin, hier schöne, saftige Frucht, da feinmaschiges Tannin und auch etwas Schmelz, alles am richtigen Platz, wirkt zuerst gar nicht aufregend, erst beim zweiten Schluck zeigen sich Tiefe und Eleganz, langer Nachhall. **Vinussi, Dornbirn; Con Vino Toepler, Siegen; Lobenberg, Bremen; Wein & Kunst, Quickborn; € 100,-**

97

● **Casanova di Neri – Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2010**

Leuchtendes Rubin mit leicht aufhellendem Rand. Eröffnet mit leicht rauchig-erdigen Noten, dezent nach Haselnüssen, dann viel reife Himbeere, Zwetschge und Kirsche, schönes, intensives Spiel. Am Gaumen rund und saftig, zeigt im vorderen

Bereich viel pralle Frucht, Kirschen und Zwetschgen, öffnet sich dann mit viel feinmaschigem, sattem Tannin, im Finale salzig, mit sattem Druck, hallt lange nach, ein reines Vergnügen!

Wein & Co, Wien; Fischer & Trezza, Stuttgart; Superiore, Dresden; Von Salis, Landquart; € 75,-

96

● **Ciacci Piccolomini – Brunello di Montalcino Pianrosso 2010**

Funkelndes, sattes Rubin mit leichtem Granatrand. Eröffnet in der Nase mit leicht rauchigen Noten, dann viel eingelegte Zwetschgen, Brombeeren, im Hintergrund nach Gewürznelken und Kardamom, spannend. Rund und saftig in Ansatz und Verlauf, viel satte Frucht, Brombeere und Kirsche, öffnet sich dann mit feinkörnigem, sattem Tannin, baut sich in Schichten lange auf, im Finale fester Druck. **Gottardi, Innsbruck; Lobenberg, Bremen; Caratello, St. Gallen; www.poggioantico.com; € 52,-**

● **Mastrojanni – Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2010**

Leuchtendes Rubin mit aufhellendem Granatrand. Einprägsame Nase mit Noten nach eingelegten Zwetschgen und Kirschen, im Hintergrund etwas braune Nüsse, auch de-

zente Lakritze-Noten. Strahlt am Gaumen, zeigt viel satte Frucht, vor allem Himbeere und Zwetschge, öffnet sich dann mit dichtem, feinem Tannin, eingebettet in feinen Fruchtschmelz, sehr langer Nachhall.

Wein & Co, Wien; Georg Hack, Meersburg; Massi, Köln; Caratello, St. Gallen; € 70,-

● **Poggio Antico – Brunello di Montalcino Altero 2010**

Glänzendes, intensives Rubin mit leicht hellem Rand. Eröffnet in der Nase mit leicht rauchigen Noten, dann viel eingelegte Zwetschgen, Brombeeren, im Hintergrund nach Gewürznelken und Kardamom, spannend. Rund und saftig in Ansatz und Verlauf, viel satte Frucht, Brombeere und Kirsche, öffnet sich dann mit feinkörnigem, sattem Tannin, baut sich in Schichten lange auf, im Finale fester Druck. **Gottardi, Innsbruck; Lobenberg, Bremen; Caratello, St. Gallen; www.poggioantico.com; € 52,-**

● **Poggio di Sotto – Brunello di Montalcino 2010**

Glänzendes, sattes Rubin-Granat. Sehr feine, zugleich sehr intensive Nase, nach Veilchen und Ginster, aber auch viel Himbeere, Kirsche, im Hintergrund nach Kardamom,

schönes Spiel. Saftig und rund am Gaumen, wirkt wie aus einem Guss, kompakt, dichtes, zugleich feinmaschiges Tannin in vielen Schichten, frische Frucht und feiner Schmelz, sehr lange.

Derksen, Leobendorf; Gardibaldi, München; Riegel Weinimport, Orsingen-Nenzingen; € 150,-

95

● **Castello Romitorio – Brunello di Montalcino Filo di Seta 2010**

Sattes, funkelndes Rubin-Granat. Intensive und klar gezeichnete Nase, satt nach reifen dunklen Kirschen, Preiselbeeren, im Hintergrund nach Safran und Kardamom. Am Gaumen schönes Spiel, zeigt viel präsen- te Frucht, öffnet sich dann mit feinmaschi- gem Tannin, entfaltet sattem Zug, seidig und lange.

Sacripanti, Wettingen; Riegger, Birrhard; € 45,-

● **Fuligni – Brunello di Montalcino 2010**

Glänzendes Rubin mit feinem Granatrand. Klar und präzise in der Nase, satt nach Zwetschgen, reifen, dunklen Kirschen, im Hintergrund leicht erdige Töne, spannend. Saftig und ansprechend am Gaumen, öff- net sich mit viel präsen- ter Frucht, nach Zwetschgen und Brombeeren, kompakt, zeigt langer Nachhall, viel Frucht.

Barbaro, Wien; Blanch & Weber, Berlin; Superiore, Dresden; Hirschier, Brig; € 39,-

● **Pieve di Santa Restituta – Gaja – Brunello di Montalcino Sugarille 2010**

Stoffiges, dunkles Rubin. Sehr dichte und einprägsame Nase, satt nach Brombeeren und reifen Zwetschgen, im Hintergrund etwas Kastanienhonig. Saftig und satt am Gaumen, zeigt zunächst schöne reife Bee- renfrucht, vollmundig, tolles Spiel; zeigt dann viel dichtmaschiges, sattes Tannin, sehr langer Nachhall.

Morandell, Wörgl; Segnitz, Weyhe; Weibel, Thun; € 105,-

● **San Polino – Brunello di Montalcino Helichrysum 2010**

Funkelndes, intensives Rubin mit leichtem Granatrand. Duftige und einprägsame Nase mit Noten nach Brombeeren, etwas Oran- genschalen, Rhabarber, schönes Spiel. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, öff- net sich mit feinem, dicht gewebtem Tannin, umgeben von schönem Schmelz, schwingt dahin, langer Nachhall.

Extraprima, Mannheim; € 50,-

● **Talenti – Brunello di Montalcino 2010**

Funkelndes, sattes Rubingranat. Intensive und einladende Nase mit ansprechenden Noten nach Himbeeren, Erdbeeren, unter- legt mit Noten nach Safran und Kardamom. Leuchtet am Gaumen, zeigt viel präsen- te, saftige Frucht, öffnet sich mit geschliffe-



nem Tannin, feinkörnig und mit schönem Schmelz, klar und geradlinig, hat im Finale dann einen fetten Nachbrenner.

Schulz & Partner, Hinterbrühl; Frische- paradies Niederreuther, München; Vergani, Zürich; € 45,-

94

● **Banfi – Brunello di Montalcino Poggio alle Mura 2010**

Sattes Rubin mit feinem Granatrand. Sehr klare und intensive Nase, satt nach Brom- beeren und Zwetschgen, dahinter nach Rosen und Koriandersamen, ansprechend. Kompakt und dicht in Ansatz und Verlauf, zeigt sehr präsen- te, reife Beerenfrucht, öffnet sich mit dichtem, feinmaschigem Tannin, feiner süßer Schmelz, sehr langer Nachhall, da könnte man gleich eine ganze Flasche trinken!

Wein Wolf, Salzburg; Belvini, Dresden; Brand Compendium, Delmenhorst; Schubi Weine, Luzern; € 60,-

● **Capanna – Brunello di Montalcino 2010**

Leuchtendes Rubingranat mit leicht auf- hellendem Rand. Betont duftige Nase mit Noten nach Weihrauch und Sauerkirsche, unterlegt von feinen, würzigen Komponen- ten. Saftig am Gaumen, zeigt schönes Spiel, viel pralle, reife Frucht, entfaltet sich dann mit dichtem, kernigem Tannin. Sehr langer Nachhall, toller Wein!

Enoteca Italiana, Regensburg; Fiasco Classico, Nürnberg; Segnitz, Weyhe; Oberhuber, München; Landolt Weine, Zürich; € 35,-

● **Caparzo – Brunello di Montalcino Vigna La Casa 2010**

Leuchtendes, intensives Rubingranat. Intensive, fein gezeichnete Nase mit sattem Noten nach dunklen Kirschen, etwas Preiselbeere und Himbeere, zeigt schönes Spiel. Am Gaumen sehr geschliffen, zeigt auch da viel Frucht, öffnet sich mit feina- schigem, dichtem Tannin, sehr elegant, lange und geradlinig, saftiges Finale.

Morandell, Wörgl; Edelrausch, Dresden; Vinissimo, München; € 55,-

● **Costanti –**



WEINREISE APULIEN

INS LAND DER NORMANNEN & EDLER WEINE

TERMIN
13.10. – 17.10.2015

REISEPROGRAMM

1. Tag: Wien – Brindisi
2. Tag: Castel del Monte – Trani
3. Tag: Alberobello
4. Tag: Lecce
5. Tag: Bari – Wien

Pro Person im Doppelzimmer EUR:
995,-
REISECODE GLEU15AW

LEISTUNGEN

- > Linienflug mit Swiss, Wien – Zürich – Brindisi/ Bari – Zürich – Wien in der Economy Class
- > Flughafengebühren in der Höhe von EUR 187,12 (Stand Feb. 2015, Änderungen vorbehalten)
- > 4 x Nächtigung im 4* Park Hotel San Michele (www.parkhotelsanmichele.it)
- > Willkommensgetränk bei der Ankunft im Hotel
- > Ganztägiger Ausflug Trani und Castel de Monte mit deutschsprachiger Reiseleitung
- > Ganztägiger Ausflug Lecce, mit deutschsprachiger Reiseleitung
- > Ganztägiger Ausflug Ostuni und Grottaglie mit deutschsprachiger Reiseleitung
- > Ganztages Ausflug Alberobello/Ostuni mit deutschsprachiger Reiseleitung
- > Weinverkostung mit kleinem Imbiss im Weingut Conti Zecca
- > Weinverkostung mit kleinem Imbiss im Weingut Torrento (Corato BA)
- > Weinverkostung mit kleinem Imbiss im Weingut Tenuta Rubino
- > Weinverkostung mit kleinem Imbiss im Weingut Cantina Museo Albea
- > Raiffeisen Reisebegleitung

AUFZAHLUNGEN

EZ - Zuschlag EUR 140,-

INFORMATIONEN & BUCHUNGEN

Raiffeisen Reisen GmbH, Modecenterstraße 16, 1030 Wien
Tel.: 01/313 75 - 82, E-Mail: buze@raiffeisen-reisen.at

Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen (ARB 1992) in der letztgültigen Fassung. Veranstalter: Raiffeisen Reisebüro Gesellschaft m.b.H., Modecenterstraße 16, 1030 Wien, Eintragsnummer 1998/0329 im Veranstalterverzeichnis des Bundesministeriums für Wirtschaft, Familie und Jugend. Gemäß der Reisebüroversicherungsverordnung (RSV) sind Kundengelder bei Pauschalreisen des Veranstalters Raiffeisen Reisebüro Gesellschaft m.b.H. unter folgenden Voraussetzungen abgesichert: Die Anzahlung erfolgt frühestens elf Monate vor dem vereinbarten Ende der Reise und beträgt 20 % des Reisepreises. Die Restzahlung erfolgt frühestens zwei Wochen vor Reiseantritt Zug um Zug gegen Aushändigung der Reiseunterlagen an den Reisenden. Darüber hinausgehende oder vorzeitig geleistete Anzahlungen bzw. Restzahlungen dürfen nicht gefordert werden und sind auch nicht abgesichert. Garant ist die Raiffeisenlandesbank NO-Wien AG, Friedrich-Wilhelm-Raiffeisen-Platz 1, 1020 Wien, Bankgarnantennummer 117705. Die Anmeldung sämtlicher Ansprüche ist bei sonstigen Anspruchsverfallt binnen 8 Wochen ab Eintritt der Insolvenz des Reiseveranstalters (d.h. binnen 8 Wochen ab Eröffnung des Konkursverfahrens, Ablehnung der Eröffnung des Konkursverfahrens mangels Vermögens, Eröffnung eines Ausgleichsverfahrens, erfolgloser Zwangsvollstreckung oder Eintritt von Ereignissen, die eine Betreuung aussichtslos erscheinen lassen) beim Abwickler der Europäischen Reiseversicherung, 1220 Wien, Kratochvilstraße 4, Tel.: 01/3172500, Fax: 01/3199367, vorzunehmen. Kurzfristige Programm/Preisänderungen, Berichtigung von Druck- und Rechenfehlern sowie Wechselkursen sind ausdrücklich vorbehalten. Mindestteilnehmerzahl 20 Personen. Alle Preise in EUR und pro Person (wenn nicht anders angegeben); Stand der Tarife/Wechselkurse: 17. Februar 2015.

2010 ist bei Brunello wirklich ein großer Jahrgang, vielleicht der größte seit 1999.



Brunello di Montalcino 2010

Leuchtendes Rubin mit feinem Granatrand. Sehr ansprechende und dichte Nase, satt nach dunklen Kirschen, Preiselbeeren, Zwetschgen, vielschichtig und klar, im Hintergrund nach Kardamom. Satt und saftig in Ansatz und Verlauf, viel Kirsche und Zwetschgen, öffnet sich dann mit griffigem, dichtmaschigem Tannin, salzig und lange. **Wagner, Laakirchen; Alpina, Buchloe; Bindella, Zürich; € 50,-**

● **Cupano –**

Brunello di Montalcino 2010

Leuchtendes, intensives Rubin mit feinem Granatrand. Intensive und einladende Nase, zeigt Noten nach Feigen, satten Brombeeren, im Hintergrund etwas Grafit, spannend. Blüht am Gaumen toll auf, zeigt viel reife Beerenfrucht, öffnet sich dann mit feinmaschigem Tannin in vielen Schichten, sehr langer Nachhall und fester Druck im Finale. **www.cupano.it; € 60,-**

● **La Fiorita –**

Brunello di Montalcino 2010

Funkelndes, intensives Rubin. Dichte, einladende Nase mit satten Noten nach Brombeeren, Gobjeeren, im Hintergrund dezent

nach Lakritze, spannend. Am Gaumen dicht und verwoben, zeigt da viel dunkelbeerige Frucht, satt, öffnet sich dann mit kernigem, präsentem Tannin, im Finale langer Nachhall, salzig. **Weinzeche, Essen; Steines, Erding; Kössler & Ulbricht, Nürnberg; € 50,-**

● **La Fuga – Brunello di Montalcino Riserva Le Due Sorelle 2009**

Pralles und funkelndes Rubin. Sehr dichte und intensive Nase, viel dunkelbeerige Frucht – Brombeere, dunkle Kirsche und Ribisel – unterlegt von einem satten Gewürzteeppich. Rund und geschmeidig am Gaumen, dunkle Beerenfrucht, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin, baut sich in Schichten auf, sehr langer Nachhall. **www.tenutefolonari.com; € 50,-**

● **Marroneto – Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2010**

Leuchtendes Rubingranat. Dichte und intensive Nase, duftet satt nach Zwetschgen und Himbeeren, im Hintergrund etwas Veilchen und Lakritze. Straff und dicht am Gaumen, zeigt viel satten Schmelz, herzhaftes, zupackendes Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, im Finale satter Druck, kernig.

● **Con Vino Toepler, Siegen; Gardibaldi, München; Il Calice, Berlin € 55,-**

● **Pian dell'Orino –**

Brunello di Montalcino 2009

Glänzendes, aufhellendes Rubingranat. Fein gezeichnete Nase mit ausgeprägten Noten nach reifen Waldhimbeeren, auch etwas Zwetschge, ansprechend. Auch am Gaumen viel reife Frucht, Himbeere und Zwetschge, entfaltet sich mit festem, griffigem Tannin, von schönem Schmelz umhüllt, im Finale fester Druck. Das Jahr zusätzliche Lagerung hat dem Wein sehr gut getan. **Berthold Ulrich, Rankweil; Amici Caffè, Chum; € 115,-**

● **Stella di Campalto – Brunello di Montalcino Riserva 2009**

Aufhellendes, funkelndes Granatrot. Eröffnet mit duftigen Noten, nach Wassermelone, Chinarinde und Himbeeren, schönes Spiel. Im Ansatz noch verhalten, baut sich dann sehr toll auf, dichtmaschiges, kerniges Tannin, satter süßer Fruchtschmelz, salzig, satter Tiefgang. **Kierdorfwein, Reichshof € 70,-**

● **Piancornello –**

Brunello di Montalcino 2010

Funkelndes, intensives Rubingranat. Duftet nach Kirschen und Gobjeeren, im Hintergrund etwas Bienenwachs. Saftig und rund am Gaumen, viel reife Beerenfrucht, schöner Schmelz dazu, breitet sich aus mit geschmeidigen Tanninen, im Finale nach Rosen. **Superiore, Dresden € 37,-**

● **Podere le Ripi – Brunello di Montalcino Riserva Lupi e Sirene 2009**

Funkelndes Rubin mit aufhellendem Granatrand. Dicht und kompakt in der Nase, sehr intensive Noten nach frischen Zwetschgen, etwas Feigen, dann viel Waldhimbeere, im Hintergrund etwas Lakritze. Straff und satt am Gaumen, sehr große Konzentration, dichtmaschiges Tannin, wird im hinteren Bereich ein wenig ruppig, benötigt noch Zeit, sehr großes Potenzial, langer Nachhall. **Berthold Ulrich, Rankweil; Amici Caffè, Chum; € 115,-**

● **Stella di Campalto – Brunello di Montalcino Riserva 2009**

Aufhellendes, funkelndes Granatrot. Eröffnet mit duftigen Noten, nach Wassermelone, Chinarinde und Himbeeren, schönes Spiel. Im Ansatz noch verhalten, baut sich dann sehr toll auf, dichtmaschiges, kerniges Tannin, satter süßer Fruchtschmelz, salzig, satter Tiefgang. **Kierdorfwein, Reichshof € 70,-**

93

● **Altesino –**

Brunello di Montalcino 2010

Intensives Rubin mit leichtem Granatrand. Sehr klare und intensive, tiefe Nase, nach reifen, dunklen Kirschen, unterlegt von etwas Gewürznelken, elegant. Saftig und klar am Gaumen, viel satte Frucht, funkelt, öffnet sich mit dichtem, feinmaschigem Tannin, im Finale fester Druck, lange und anhaltend. **Wein & Co, Wien; Superiore, Dresden; Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf; Schubi Weine, Luzern; € 35,-**

● **Antinori – Brunello di Montalcino Riserva Pian delle Vigne Vignaferronia 2009**

Glänzendes, sattes Rubingranat. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Lakritze, etwas Leder dann viel Zwetschge, eingelegte Kirschen, im Hintergrund auch Sandelholz. Zupackend und mächtig am Gaumen, viel konzentriertes, dichtes Tannin, baut sich lange auf, im Finale viel reife Frucht, herzhaft. **Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich; € 99,-**

● **Casanova di Neri –**

Brunello di Montalcino 2010

Glänzendes Rubin mit leicht hellem Rand. Sehr intensive Nase mit viel frischer, knackiger Frucht, nach Kirschen und Brombeeren, unterlegt von Noten nach Gewürznelken und Kardamom. Samtig und reich in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit präziser, reifer Frucht, zeigt dann viel feinmaschiges, dicht gewebtes Tannin, lange und klar, im Nachhall viel Kirsche. **Wein & Co, Wien; Fischer & Trezza,**

Stuttgart; Superiore, Dresden; Von Salis, Landquart; € 40,-

● **Ciacci Piccolomini –**

Brunello di Montalcino 2010

Funkelndes Rubin mit leichtem Granatrand. Sehr reiche und einprägsame Nase, satt nach Himbeeren, eingelegten Kirschen und Zwetschgen, im Hintergrund auch Ribiseln und Schokolade, spannend. Zeigt am Gaumen schönes Spiel, viel süße Frucht, öffnet sich mit feinem, griffigem Tannin, im Finale geschmeidig und rund. **Vinothek St. Stephan, Wien; Fischer & Trezza, Stuttgart; Wyhus Belp, Belp € 35,-**

● **Col d'Orcia – Brunello di Montalcino Riserva Poggio al Vento 2007**

Funkelndes Rubin mit Granat. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Zwetschgen, Brombeeren und dunklen Kirschen, im Hintergrund feine Lakritze-Töne. Am Gaumen viel straffes, sattes Tannin, kernig und tiefgründig, zeigt da auch schöne Zwetschgennoten, langer Nachhall, hat noch viel Lagerpotenzial. **Müller, Groß St. Florian; Superiore, Dresden; Weinkontor Freund, Borgholzhausen; Weibel, Thun; € 60,-**

● **Fossacolle –**

Brunello di Montalcino 2010

Klares, sattes Rubin. Sehr duftige, intensive Nase, satt nach reifen Brombeeren, Himbeeren und Gewürznelken, sehr einladend. Klar und kraftvoll am Gaumen, zeigt viel reife Frucht, Brombeeren und Zwetschgen, öffnet sich mit dichtem, im Kern geschmeidigem Tannin, sehr langer Nachhall. **Döllerer, Golling; fossacolle.it; € 35,-**

● **Il Poggione –**

Brunello di Montalcino 2010

Glänzendes Rubin mit leichtem Granatrand. Fein gezeichnete Nase, zunächst leichte Noten nach Grafit, dann satte Kirsche, etwas Preiselbeere und Himbeere, frisch. Saftig und klar am Gaumen, zeigt Noten nach Kirsche und Hagebutte, funkelt, öffnet sich mit feinem, griffigem Tannin, schöner Schmelz, langer Nachhall. **Müller, Groß St. Florian; Superiore, Dresden; Pellegrini, Landau; Divo, Penthalaz; € 42,-**

TASTING-INFO

Alle weiteren Weine, Bewertungen und Beschreibungen finden Sie auf **www.falstaff.at**

Urlaub ganz nach Ihren Vorstellungen

Kuoni Privat Reisen

Individuell und ganz nach Ihren Vorstellungen planen und organisieren wir Ihre nächsten Traumreise. Sei es um die richtige Insel für Ihren Wohlfühlurlaub auf den Malediven zu finden, die attraktivste Lodge für Ihre abenteuerliche Safari in Namibia oder das trendige Boutique Hotel für Ihren Shoppingtrip nach Paris.

- Wir nehmen uns Zeit für Sie, um Ihre Ideen und Reisträume in „perfect moments“ zu verwandeln.
- Profitieren Sie von unserer Expertise, der neutralen Beratung und den weltweiten Kuoni Konditionen.

Antarktis für Entdecker



All Inclusive Antarktis Expeditionskreuzfahrt mit der Silversea Explorer

Betreten Sie den „letzten Kontinent“, der jedoch keineswegs gänzlich unbewohnt ist. Die hiesige Tierwelt ist bezaubernd: junge Pinguine machen ihre ersten Tauchversuche, Seeleoparden räkeln sich in der Nachmittagssonne. Sie können auf den höchsten Punkt von Cuverville Island wandern oder das majestätische Schauspiel der Eisberge beobachten, die durch den Lemaire-Kanal gleiten.

Kreuzfahrt Highlights

- Bewundern Sie spektakuläre Eisberge und kalbende Gletscher
- Setzen Sie Ihren Fuß auf den antarktischen Kontinent
- Beobachten Sie aus nächster Nähe Esels-, Kehlstreif- und Adeliepinguine
- Halten Sie Ausschau nach Weissgesicht-Scheidenschnäbeln uvm.

Termin: 09.12. bis 22.12.2015, 14 Tage/11 Nächte

Preis pro Person im DZ/Kat. Adventurer Class, inkl. Flug ab/bis Wien, Vorprogramm Buenos Aires, Kreuzfahrt.

Weitere Kabinenkategorien & Detailprogramm auf Anfrage

ab € 9.980,-



Information & Buchung:

Mag. Susanne Kroker
VIP Travel Consultant
Reisebüro Kuoni Ges.m.b.H.
Kärntner Ring 15 · 1010 Wien
T +43 (0)1 51533-2371
susanne.kroker@kuoni.at · www.kuoni.at

KÜCHENKULT

PRODUKTE | MENSCHEN | KÖCHE

6. bis 10. Mai 2015 | Faaker See • Villach

Das Genuss-Festival im Herzen Kärntens.

TICKETS | RESERVIERUNG

Bei allen oeticket Vorverkaufsstellen oder in den teilnehmenden Betrieben

www.kuechenkult.at
#kuechenkult



Fotos: beigesell