

Österrike får många att tänka på skidåkning förstås men det finns mycket mer än alper där. Bland annat gör man väldigt bra vin, så väl vitt som rött. Vi ska besöka de allra sydligaste delarna av landet, den omåttligt vackra Südsteirische Weinstrasse, men först ska vi koncentrera oss på

Biodynamiska Burgenland



Så boka in 27 juni-1 juli 2022 i din kalender och följ med!



27 juni Arlanda-Neusiedl am See

Vi flyger till Wien där vi blir upphämtade med buss och då åker vi raka vägen till byn Purbach i Burgenland och till den fantastiska vinmakaren Birgit Braunstein. Det blir en helt perfekt start på vårt äventyr och hon kommer att ge oss en superbra introduktion till de biodynamiska odlingsprinciperna, något som Österrikes vinbönder verkligen ligger i framkant med. Vi hänger med Birgit hela eftermiddagen och provar givetvis vin. Innan vi beger oss till vårt hotell äter vi middag på Restaurant Braunstein som drivs av Birgits bror.

Våra första två nätter bor vi på Hotel Wende **** i Neusiedl am See där vi checkar in efter en lång dag, mätta, glada och kanske en smula på sniskan ;)

28 juni Neusiedlersee med omnejd



Neusiedlersee är Österrikes största sjö, i storlek med Siljan ungefär. Vi bor längst norrut i staden Neusiedl och idag ska vi på två vingårdsbesök öster om sjön, nära ungerska gränsen. Först ut är Pittnauer som ligger i Gols och som fokuserar på röda viner. Självklart är de biodynamiska odlare, precis som Umathum i Frauenkirchen dit vi styr kosan senare. Här har vi ett gammalt jordbruk som började göra eget vin så sent som på 70-talet och även här är det fokus på de röda druvorna Blaufränkisch, Zweigelt och Saint Laurent. Vi bjuds såväl lunch som provning och återkommer till hotellet frampå eftermiddagen. Kanske finns tid för ett dopp i sjön innan middagen som vi ikväll äter på hotellet.

29 juni Neusiedl-Südsteirische Weinstrasse

Vi checkar ut från hotellet efter frukost och gör ett sista vingårdsbesök i Burgenland, nämligen hos naturvinsmakarna på Gut Oggau. Här görs både vita och röda viner och kanske känner du igen deras lite speciella etiketter?



Vingården har en egen heurigen (restaurang) som de öppnar särskilt för oss denna dag så vi får äta lunch och prova vin, hurra!

På eftermiddagen fräser vi iväg söderut mot Ratscher Landhaus****. Det blir några timmar i buss men när vi kommer fram märker ni att det är så värt turen. Mitt i spenaten ska vi nu tillbringa de sista två nätterna på resan. Här finns pool, bastu och världens godaste frukostägg, bland annat! Vi äter middag med gott vin på kvällen, på hotellet.

30 juni Südsteirische Weinstrasse

Idag finns möjlighet att följa med på en liten fotvandring, ca en timmes promenad, till de halvtokiga bröderna Hannes & Ewald Zweytick för vinprovning och lunch. De har varsin vinmakningsfilosofi och gör helt olika viner vilket är kul. Det brukar vara väldigt generöst och bli lite stökigt här på gården, så promenaden hem på eftermiddagen blir intressant 😊 Jag gissar att provning & lunch hamnar på ca 50 euro per person som betalas på plats. Vill man inte följa med kan man hänga kvar på hotellet och semesternjuta lite eller ta en kortare promenad i de vackra omgivningarna. Du når exempelvis Slovenien till fots på en halvtimme!



Vackra vyer vid Südsteirische Weinstrasse

På kvällen äter vi middag tillsammans och då har jag önskat att vi får den supergoda kycklingen som trakten är känd för.

1 juli Ratscher Landhaus-Wien-Arlanda

Vi äter långfrukost, checkar ut och åker sedan mot flygplatsen i Wien (ca 3 timmar i buss) för att landa på Arlanda sen eftermiddag.

Hoppas verkligen att du vill följa med på denna min första sommarresa 😊

Vad kostar det, vad ingår och hur anmäler jag mig?

Priset för denna resa är **19 425 kr** och anmälan blir bindande när du betalar anmälningsavgiften på **4 000 kr**. Resterande belopp betalas ca 45 dagar innan avresa.

I priset ingår:

Flyg med Austrian Airlines tur och retur Arlanda-Wien

All transfer på plats i Österrike

Fyra hotellnätter i dubbelrum med frukost (enkelrumstillägg **1200 kr**)

Besök och provning på fyra vingårdar

Två luncher med dryck på vingård

Fyra middagar med tillhörande dryck

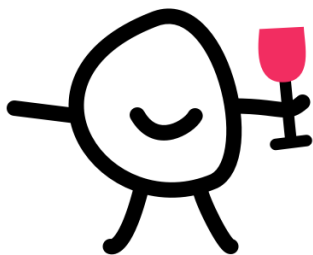
En ökad kunskap och förståelse för de biodynamiska vinerna och mycket annat

Väldigt mycket vackra vyer, frisk luft och glada skratt

Anmälan görs på mail till vinprovning@sommelierskan.se

Resan är ett samarbete mellan Sommelierskan och Nygren & Lind Resebyrå AB

Varmt välkommen med din anmälan, detta vill du inte missa!



NYGREN & LIND



TRAVEL