

TANNINREICH

Frühbucherrabatt

CHF 200.— bis 31.12.2026

WEIN- UND GENUSSREISE

CHAMPAGNE: VON DER EICHE
ZUM CHAMPAGNER

16. - 20. JUNI 2027



Scannen & online buchen



Champagne: Von der Eiche zum Champagner

Entdecken Sie die Champagne auf eine völlig neue Weise – auf einer Reise, die Sie von der Eiche bis zum Champagner begleitet. Beginnen Sie im **Forêt d'Argonne**, wo die Eichen für die Fässer wachsen. Hier lernen Sie, wie aus dem Holz dieser Bäume die Grundlage für die Reifung der edlen Tropfen entsteht. Weiter geht es zur Küferei, wo Tradition und Handwerk die perfekte Basis für den Champagner schaffen.

Unterwegs sind Sie mit maximalem Komfort: Im **luxuriösen Reisebus** der Königsklasse (mit nur drei Sitzen pro Reihe, 90 cm Sitzabstand, Toilette, Snacks und Getränken an Bord) fahren Sie entspannt durch die malerischen Landschaften der Champagne.

Ein besonderer Fokus liegt auf den exklusiven Champagner-Degustationen bei renommierten Champagnerhäusern und Winzern. So entdecken Sie bei **Henri Giraud** einzigartige Cuvées, die in Eichenfässern aus dem Forêt d'Argonne reifen – eine Hommage an Natur und Tradition. In den mystischen Kreidekellern von **Pommery** tauchen Sie ein in die Welt der Champagner-Reifung und geniessen eine geführte Verkostung, begleitet von feinen Köstlichkeiten. Beim Weingut **Pierre Paillard** in Bouzy erleben Sie Pinot Noir in Vollendung: Eleganz und Komplexität auf höchstem Niveau, natürlich begleitet vom passenden Gourmet-Menü.

Diese Reise verbindet **Handwerk, Geschichte, Genuss und kulinarische Hochkultur** und bietet Ihnen die Möglichkeit, die Champagne auf eine ganz besondere Weise kennenzulernen. Lassen Sie sich inspirieren und erleben Sie **fünf unvergessliche Tage** mit Markus Utiger im Herzen dieser faszinierenden Region.

Wir freuen uns, Sie auf dieser Reise begrüßen zu dürfen. Tauchen Sie mit uns in die Schönheit der Champagne ein!

Markus Utiger
Weinakademiker

Jetzt
online
anmelden



1. Tag – Mittwoch, 16. Juni 2027

Die Reise beginnt um 7 Uhr in Baden-Rüti-hof mit einer komfortablen Fahrt im luxuriösen Reisebus der Königsklasse. Wir machen uns auf den Weg nach Frankreich und geniessen die malerische Landschaft; unterwegs legen wir Pausen ein.

Zum Mittagessen erreichen wir das Restaurant **Le Jardin de Bellevue** in Metz, wo uns der junge Koch Paul Fabuel empfangen wird. Nach dem Essen fahren wir weiter nach Sainte-Menehould in den **Forêt d'Argonne**.



Hier erfahren wir mehr über die historische Bedeutung des Waldes und lernen die nachhaltige Bewirtschaftung der Eichenwälder kennen – eine entscheidende Grundlage für die Herstellung von Barriques.

Am Nachmittag beziehen wir unsere Zimmer im **LOISIUM Wine & Spa Hotel**.



Am Abend empfängt uns **Henri Giraud** zu einer Degustation seiner seltenen Champagner, begleitet von einer exklusiven **«Expérience culinaire»**. Besonders faszinierend: Für seine Fässer verwendet das Haus ausschliesslich Eichen aus dem **Forêt d'Argonne** – eine einzigartige Tradition. Der Prozess ist dabei genau durchdacht: Zuerst werden die geeigneten Bäume ausgewählt und gefällt; danach trocknet das Holz drei Jahre, bevor es zu Barriques verarbeitet wird. Und das Beste: Für jeden gefällten Baum werden zehn neue gepflanzt – ein Vorzeigeprojekt für Nachhaltigkeit.

2. Tag – Donnerstag, 17. Juni 2027

Heute führt uns die Reise ins nahe Le Mesnil-sur-Oger an der **Côte des Blancs** zum Familienbetrieb **Pertois-Moriset**. Der Grand-Cru-Ort beherbergt mit dem Clos du Mesnil (Monopollage von Krug) eine der berühmtesten Lagen der gesamten Champagne. Hier dominieren Kreideböden – perfekte Voraussetzungen für den Chardonnay, dem die **Familie Pertois** auf rund 13 Hektar ganz besonders huldigt. Vor dem Mittagessen besuchen wir das Weingut



Pierre Paillard in Bouzy. Die Brüder Quentin und Antoine Paillard zählen zur absoluten Spitzenklasse. Ihre Champagner, geprägt vom Pinot Noir, bestechen durch Eleganz und Finesse – ein Genuss für anspruchsvolle Champagnerliebhaber. Nach der Degustation erwartet uns ein exklusives

Mittagessen am **«Table du Chef»** direkt auf dem Weingut.

Der Abend steht zur freien Verfügung – perfekt, um die Annehmlichkeiten des LOI-SIUM-Hotels zu geniessen.

3. Tag – Freitag, 18. Juni 2027

Am Vormittag tauchen wir in die Geschichte der Fassherstellung ein und besuchen die **Tonnellerie de Champagne**. Hier erfahren wir, worauf es bei einem Eichenfass ankommt, damit der Champagner darin ideal reifen kann.



Das Mittagessen geniessen wir im **Bistrot du Circuit in Gueux** – einem wahren Motorsport-Juwel bei Reims mit Rennatmosphäre und regionaler Küche, direkt am historischen Circuit de Gueux. Hier trifft Champagner-Genuss auf Leidenschaft für klassische Rennen.

Ein weiterer Höhepunkt erwartet uns am Nachmittag: der Besuch bei **Alexandre Lamblot**. Der Winzer in 13. Generation gilt als einer der spannendsten jungen Namen der Champagne. Er arbeitet biodynamisch, pflanzt Bäume zwischen die Reben und keltert mineralische, terroirgeprägte Cuvées – ein Insider-Tipp für Puristen, die echten Charakter im Glas suchen.

Anschliessend checken wir im **Hyatt Centric Reims** ein. Der Abend steht zur freien Verfügung – Reims bietet eine Vielzahl an Restaurants, Brasserien und Bars.



4. Tag – Samstag, 19. Juni 2027

Den Samstag widmen wir einem der grossen Traditionshäuser der Champagne: **Pommery**. Die imposanten Kreidekeller des Hauses werden durch eine Kunstaustellung noch beeindruckender. Nach einer Führung erwartet uns eine Degustation, begleitet von feinen Köstlichkeiten.

Am Nachmittag bleibt Zeit, Reims auf eigene Faust zu erkunden.



Der krönende Abschluss: ein genussvoller Abend in der **Brasserie Le Jardin** im **Domaine Les Crayères**. Hier erwarten uns feinste Gerichte und eine Auswahl an Champagner aus einem der grössten Weinkeller der gesamten Region.

5. Tag - Sonntag, 20. Juni 2027

Am Vormittag begeben wir uns an die Côte des Bar, die südlichste und noch weitgehend unentdeckte Region der Champagne.

Zum Abschied geniessen wir ein Mittagessen im **Garde Champêtre** – einem echten Geheimtipp mit kulinarischen Überraschungen.

Dazu degustieren wir die beeindruckenden Weine des **Familienweinguts Jean Josse-lin**. Diese Champagner überzeugen mit ihrer messerscharfen Präzision und strahlenden Brillanz.

Anschliessend treten wir die Rückfahrt in die Schweiz an und werden gegen 21 Uhr in Baden-Rütihof eintreffen.

«Ich trinke Champagner, wenn ich glücklich bin und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich ihn, wenn ich allein bin. In Gesellschaft ist er für mich Pflicht. Ich nippe daran, wenn ich keinen Hunger habe, und trinke ihn, wenn ich hungrig bin. Ansonsten rühre ich ihn nie an – es sei denn, ich habe Durst.»

Lily Bollinger (1899–1977)





Wein- und Genussreise Champagne vom 16.-20.6.2027

LOISIUM WINE & SPA HOTEL CHAMPAGNE****

Das LOISIUM Hotel in der Champagne liegt am Hügel zwischen Waldrand und dem unendlichen Rebenmeer. Natürlichkeit wird neu interpretiert und die Kunst, das Leben zu geniessen, zelebriert. 101 Zimmer & Suiten, ein Spa Club mit Outdoorpool, die Brasserie und eine Bar lassen Sie in die französische Lebensart eintauchen.

HYATT CENTRIC****

Im Hyatt Centric Reims erwartet Sie ein 4-Sterne-Erlebnis mitten im Herzen der Stadt. Geniessen Sie atemberaubende Blicke auf den Aisne-Marne-Kanal und entdecken Sie die Highlights von Reims – von der gotischen Kathedrale Notre-Dame bis zu den weltberühmten Champagnerhäusern. Die neu renovierten, modern ausgestatteten Zimmer und der exzellenten Service sorgen für einen unvergesslichen Aufenthalt.

Im Preis inbegriffen

- Alle Fahrten im exklusiven Reisebus der Königsklasse (3 Sitze je Reihe mit 90 cm Sitzabstand, inkl. Toilette, Snacks und Getränke im Bus)
- 4 Übernachtungen mit Frühstück in der Standard-Kategorie
- Exklusive Champagnerverkostungen bei renommierten Weingütern gemäss Programm

- Alle aufgeführten Mahlzeiten inklusive Champagnerbegleitung
- Reiseleitung Markus Utiger

Diese Champagnerhäuser, Winzer und Betriebe besuchen wir

Henri Giraud, Pierre Paillard, Pommery, A. Lamblot, Pertois-Moriset, Jean Josselin und die Tonnellerie de Champagne

Preis pro Person

Frühbucher-Preis: CHF 3'490.– pro Person (gültig bis 31. Dezember 2026)

Regulärer Preis: CHF 3'690.– pro Person

Einzelzimmerzuschlag: CHF 480.–

Upgrade Hotel Superiorkategorie:
+ CHF 285.– pro Person

Anzahlung: CHF 950.– bei der Anmeldung.

Restzahlung bis 30 Tage vor Abreise

Ihre Vorteile

- Garantierte Durchführung
- Deutschsprachige Reiseleitung
- Max. 20 Teilnehmende
- Übernachtungen in 4 Sterne Hotels
- Degustationen in exklusiven Weingütern

Wichtig

- Die Degustationen werden auf Französisch und Deutsch durchgeführt.
- Änderungen des Programms bleiben vorbehalten.

VON DER EICHE ZUM CHAMPAGNER

Unsere Gastgeber

Champagnerhäuser, Winzer und Handwerk auf unserer Reise

-
- 1. TAG** ○ **Henri Giraud**
Mi, 16. Juni Aÿ · VALLÉE DE LA MARNE
- 2. TAG** ○ **Pertois-Moriset**
Do, 17. Juni LE MESNIL-SUR-OGER · CÔTE DES BLANCS
- Pierre Paillard**
BOUZY · MONTAGNE DE REIMS
- 3. TAG** ○ **Tonnellerie de Champagne**
Fr, 18. Juni CAUROY-LÈS-HERMONVILLE
- A. Lamblot**
JANVRY · PETITE MONTAGNE DE REIMS
- 4. TAG** ○ **Pommery**
Sa, 19. Juni REIMS
- 5. TAG** ○ **Jean Josselin**
So, 20. Juni GYÉ-SUR-SEINE · CÔTE DES BAR

Fünf Tage, sieben Gastgeber, eine Region

CHAMPAGNER – ABSEITS DER GROSSEN MASSENMARKEN:

Entdecken Sie echten Winzer-Champagner.



Wir freuen uns, Ihnen eine exklusive Auswahl grosser Winzer-Champagner zu präsentieren.

Auf www.gerstl.ch finden Sie Winzer-Champagner von Pertois-Moriset, Jean Velut, Jaunaux-Robin, Pierre Paillard, Franck Pascal, Régis Poissinet, und Vincent Couche.

Das Meisterwerk zum sensationellen Preis.

L'Assemblage

Pertois-Moriset • Champagne AOC

- 🏆 Gerstl 18+/20 📅 Jetzt bis 2029
- 🍇 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
- 🌐 Cuvée zu 70% aus Jahrgangsw Wein und 30% Vin de Réserve;
18 Monate Hefelager; Dosage 2 g/l.
- 🏷️ 75cl **CHF 39.60** (ab 1.1.2027 44.–)
Art. 263246

Ein herrlicher Basis-Champagner aus je 50% Chardonnay und Pinot Noir. Mit edler Brioche-Aromatik und perfekter Balance zwischen Frucht und komplexer Würzigkeit. Dank moderater Dosage äusserst charakternvoll und enorm frisch.

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

Gerstl Weinselektionen • Tel. 058 234 22 88 • www.gerstl.ch

Anmeldeformular Weinreise Champagne vom 16. bis 20. Juni 2027

Ich melde folgende Teilnehmende zur Wein- und Genussreise vom 16. bis 20. Juni 2027 verbindlich an:

PREIS

CHF 3'490.- (ab 1.1.2027 CHF 3'690.-) pro Person. Im Preis inbegriffen: alle Fahrten im Reisebus der Königsklasse ab Baden-Rütihof mit Freigepäck, Snacks und alkoholfreie Getränke an Bord, vier Übernachtungen in 4-Sterne-Hotels im Standard-Doppelzimmer, alle Frühstücke, Mittag- und Abendessen gemäss Programm, Tischgetränke, Champagner und Weine (exkl. Spirituosen), mindestens sieben Degustationen, Steuern. Die Tourismusabgaben sind nicht inkludiert.

EINZELZIMMERZUSCHLAG

CHF 480.-

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

CHF 950.- bei der Anmeldung, der Restbetrag ist bis 30 Tage vor Abreise fällig.

1. Reisende/r >>> Angaben müssen mit dem Reisepass oder der ID übereinstimmen.

Vorname:	
Nachname:	
Strasse:	
PLZ / Ort:	
E-Mail:	
Mobile:	
Geburtsdatum:	
Passnummer / ID*:	

2. Mitreisende/r >>> Angaben müssen mit dem Reisepass oder der ID übereinstimmen.

Vorname:	
Nachname:	
Mobile:	
Geburtsdatum:	
Passnummer / ID*:	

Rechnungsadresse (nur ausfüllen, wenn abweichend von 1. Reisende/r)

Vorname / Nachname:	
Strasse:	
PLZ / Ort:	
E-Mail:	

Sonstige Wünsche und Anregungen (unverbindlich, nicht Vertragsbestandteil)

Lebensmittelunverträglichkeiten / Allergien / Vegetarier

Upgrade Hotel in Superiorkategorie

- ☐ Ich / wir wünschen ein Upgrade in die Superiorkategorie + CHF 285.- für 4 Nächte pro Person

Reiseversicherung

- ☐ Ich / wir wünsche/n, dass Tanninreich sich um eine Reiseversicherung für mich / uns kümmert. Bitte unterbreiten Sie uns ein Angebot. (Kontaktaufnahme durch die Mobiliar-Versicherung).
- ☐ Nein, ich kümmere mich / wir kümmern uns selbst um die Reiseversicherung.

Bitte beachten Sie, dass die Reiseversicherung Sache jedes einzelnen Teilnehmenden ist.

Teilnehmerliste (bei Gruppenreisen)

- ☐ Ja, ich bin / wir sind damit einverstanden, dass mein Vor- und Nachname bzw. unsere Vor- und Nachnamen auch den anderen Teilnehmenden auf einer gemeinsamen Teilnehmerliste und in einer WhatsApp-Gruppe und der Reise-App zugänglich gemacht werden.

Verbindliche Reiseanmeldungserklärung

- ☐ Ich bestätige, dass ich die AGB von Tanninreich GmbH zur Kenntnis genommen habe und ausdrücklich als Vertragsinhalt anerkenne. Diese Reiseanmeldung wird verbindlich im Namen und mit Vollmacht aller vorstehend genannten Personen abgeschlossen. Für alle vertraglichen Verpflichtungen, die sich aus dieser Reiseanmeldung ergeben, auch soweit sie sich über mich hinaus auf die weiteren genannten Personen beziehen, hafte ich persönlich. Ich bestätige die Richtigkeit aller Angaben. Die Schreibweise von Namen und erstem Vornamen entspricht exakt der maschinenlesbaren Zeile des mitgeführten Ausweisdokuments.

Datum, Unterschrift

*Reisepass- oder ID-Kopie beilegen.