



Reise ins Elsass 2024

Reise: Montag, 13. Mai bis Donnerstag, 16. Mai

Reiseleitung: Jean-Claude Hofstetter und Gabi Thiel

Transport: Twerenbold Reisebus

Hotel: 3 Nächte im Hotel Le Colombier, Colmar

Das Elsass

Willkommen zu einer exklusiven Weinreise durch das bezaubernde Elsass – einer Region, die nicht nur für ihre malerischen Fachwerkhäuser und pittoresken Landschaften bekannt ist, sondern auch für ihre reiche Weintradition, die bis zu den Römern zurückreicht.

Das Elsass erfreut sich bei Weinprofis eines besonderen Ansehens aufgrund seiner einzigartigen geografischen Lage, vielfältigen Terroirs und der Fokussierung auf bestimmte Rebsorten. Die Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) im Elsass ist streng reguliert und unterteilt die Region in verschiedene Grand Cru-Lagen, die für ihre besondere Qualität und Terroir-Beschaffenheit bekannt sind.

Die Vielfalt an Böden und Terroirs, die von Granit und Kalkstein bis zu Mergel und Sand reichen, finden sich in den Weinen wieder und prägen deren Charakteristik auf einzigartige Weise. Die Weinberge sind auf den Hängen der Vogesen ideal platziert, um von optimalen Sonneneinstrahlungen zu profitieren. Die elsässischen Winzer sind für ihre Fähigkeit bekannt, reinsortige Weine zu produzieren, die die Essenz jeder Rebsorte und ihres Terroirs einfangen. Traditionelle Methoden, wie die lange Reifung auf der Hefe, prägen den Stil vieler elsässischer Weine. Einige Winzer setzen auch auf moderne Weinherstellungstechniken, um das Beste aus ihren Trauben herauszuholen. Trockenheit ist eine traditionelle Stärke der Weine aus dem Elsass, aber es gibt auch hervorragende Beispiele für edelsüsse Weine, insbesondere aus der Spätlese und Auslese.

Die 7 Rebsorten im Elsass:

Riesling: Der König der elsässischen Reben, bekannt für seine Eleganz, Mineralität und Langlebigkeit.

Gewürztraminer: Eine aromatische Sorte, die komplexe Aromen von Gewürzen und Blumen aufweist.

Pinot Gris: Bietet eine breite Aromenpalette, von trocken und mineralisch bis reich und süß.

Pinot Blanc: Eine vielseitige Sorte, die frische, fruchtige Weine hervorbringt.

Sylvaner: Frische, eher diskrete Weine mit angenehmer Fruchtigkeit.

Muscat: Duftig und aromatisch, gerne trocken ausgebaut, wirkt appetitlich zum Apéritif und ideal zu Frischkäse.

Pinot Noir: Die einzige, rote, zugelassene Traube im Elsass, in der Regel sanfte Rotweine, kühl getrunken.

Während unserer Reise werden wir renommierte Weingüter besuchen und in die Geschichte und Techniken des elsässischen Weinbaus eintauchen. Wir erfahren mehr über die Bedeutung des Terroirs und wie es die Charakteristik der Weine beeinflusst. Dabei spielt die kunstvolle Balance zwischen Tradition und moderner Weinherstellungstechnologie eine grosse Rolle. Wir freuen uns auf die Begegnung mit leidenschaftlichen, naturverbundenen Winzern, die uns ihre einzigartige Philosophie näherbringen und uns in die Geschichte ihrer Familienbetriebe eintauchen lassen.

Wir werden nicht nur exquisite Weine verkosten, sondern auch lokale kulinarische Köstlichkeiten probieren, die perfekt zu den hervorragenden Weinen dieser Region passen. Diese Weinreise ist eine Reise durch die reiche Geschichte und Tradition des Elsass. Unsere Route führt durch pittoreske Dörfer und Weinberge, Burgen und Schlösser, durch die Vogesenkammstrasse, wo die Natur im Einklang mit der Winzerkunst eine inspirierende Kulisse schafft.



Reiseprogramm

(Änderungen vorbehalten)

Montag, 13. Mai:

08:00 Abfahrt Reisebus in Wohlen, Parkplatz der Schüwo-Trinkkultur, Schützenmattweg 32

10:00 Besichtigung und Degustation: Domaine Wolfberger in Colmar



Das Weingut Wolfberger gilt als renommierteste Winzergenossenschaft im Elsass und zählt mit seiner Grösse und Geschäftstätigkeit zu den führenden Unternehmen im französischen Weinbau. Mit ihrem Sortiment und den angebauten Rebsorten widerspiegeln sie die Vielfalt der Elsässer Weine und Spezialitäten, vom Crémant bis zum Gewürztraminer. Der Betrieb legt grossen Wert auf Qualität und setzt auf traditionelle Weinherstellungspraktiken.

Die Winzer pflegen ihre Weinberge sorgfältig, um hochwertige Trauben zu ernten, und die Kelbertechniken werden genutzt, um authentische und ausdrucksstarke Weine herzustellen.



11:45 Abfahrt Reisebus zum Restaurant

12:00 Mittagessen im Restaurant Caveau Saint-Pierre in Colmar



Im Stadtteil Klein-Venedig von Colmar befindet sich das Restaurant Caveau Saint-Pierre in einem typisch elsässischen Fachwerkhaus aus dem sechzehnten Jahrhundert am Ufer der Lauch, einem Fluss, der durch die Stadt fliesst.

14:30 Stadtführung in Colmar (zu Fuss)



Colmar bietet einen spannenden Rundgang durch über tausend Jahre europäische Geschichte mit einem reichen Kulturerbe, das zu den besterhaltenen zählt. Wir gehen geführt durch die malerischen Gassen und machen uns auf eine erste Entdeckungsreise durch die Innenstadt. Mit ihren traditionellen Häusern, ihren Kanälen, ihren blumengeschmückten Gassen, ihrer gastronomischen Vielfalt, ihren erlesenen Weinen und ihrer erstklassigen Hotellerie vereint Colmar alles, was das malerische Elsass ausmacht.

In der Zwischenzeit wird unser Gepäck ins Hotel gebracht.

16:00 Zimmerbezug im Hotel Le Colombier

Im Stadtzentrum von Colmar begrüsst uns das 4-Sterne-Hotel Le Colombier, das auch im Viertel Klein-Venedig liegt.



Alle Zimmer und Suiten verfügen über eine Klimaanlage, eine Minibar und einen Flachbild-Kabel-TV. Die Badezimmer sind mit einer Dusche, kostenfreien Pflegeprodukten, Hausschuhen und Bademänteln ausgestattet. Am Frühstücksbuffet erwarten uns gesunde und schmackhafte, aus vorwiegend lokaler Produktion stammende, Gerichte.

16:30 Abfahrt Reisebus nach Eguisheim

**17:00 Besichtigung und Degustation:
Weingut Domaine Schoepfer**



Die Familie Schoepfer ist eine der ältesten Winzerfamilien im Elsass. Das Familienunternehmen besteht seit 15 Generationen und verbindet Tradition und Innovation miteinander. Die Weine sind gastronomisch, fein und fruchtig und spiegeln das Terroir und das über Generationen überlieferte Familien-Know-how wider.



Vincent Schoepfer,
Vertreter der 15. Generation Schoepfer

18:50 Spaziergang vom Weingut zum Restaurant

**19:00 Nachtessen im Restaurant
Pavillon Gourmand in Eguisheim**



Dieses Haus (1683) bietet ein lichtdurchflutetes Ambiente, das den historischen Charakter des Gebäudes geschmackvoll mit zeitgenössischen Akzenten verbindet.

Wir geniessen die Küche mit elsässischen Rezepten und moderneren Gerichten.



22:40 Abfahrt Reisebus zum Hotel

Dienstag, 14. Mai:

08:00 Frühstück im Hotel

09:00 Abfahrt Reisebus nach Ribeauvillé

09:30 Besichtigung und Degustation:
Weingut Trimbach



Maison Trimbach ist eine der Top-Adressen der Region. Die Familie Trimbach besitzt und bewirtschaftet Weinberge in einigen der besten Terroirs. Ihr Riesling Clos St. Hune genießt Weltruf und ist auf den Weinkarten der berühmtesten Speiserestaurants zu finden. Das Reifepotential wird gerne mit spannenden Vertikalproben demonstriert und von der Fachpresse bejubelt. Im Allgemeinen sind die Weine bekannt für ihren trockenen Charakter, der die Reinheit und Sortentypizität der Weine unterstreicht, dabei Herkunft und Lagencharakter nach aussen kehrt. Trimbachs folgen einer traditionellen Weinherstellungsmethode und sind bestrebt, Weine zu schaffen, die elegant, ausgewogen und lagerfähig sind.

Zahlreiche Auszeichnungen und hohe Bewertungen von Weinkritikern sind Lohn für konsequente Arbeit über Generationen.

Die Reben befinden sich auf dem Ribeauvillé-Bruchfeld. Dieses Feld durchzieht den Weinberg von Nord nach Süd, von Rodern bis Turckheim. 70% ihrer Weinberge (60 ha im Besitz) konzentrieren sich hauptsächlich auf die Dörfer Ribeauvillé, Bergheim und Hunawir.

11:30 Individueller Spaziergang in Ribeauvillé
(tragen von bequemen Schuhen empfohlen)



Erlebe die malerische Schönheit von Ribeauvillé auf einem individuellen Spaziergang, der dich durch die engen Gassen (kopfsteingepflasterten Strassen) und historischen Plätze dieses bezaubernden Dorfes führt. Diese mittelalterliche Stadt, Sitz der Herrschaft der Familie Ribeaupierre, gab der Stadt ihren Namen. Berühmt für seine drei Burgen, die sie

überragen, zeugt sie von einem berühmten Weinbauerbe und authentischen Fachwerkhäusern. Noch heute ist ein Teil der Stadtmauer erhalten.

12:00 Abfahrt Reisebus nach Ingersheim

**12:30 Mittagessen im Restaurant
Taverne Alsacienne**



Das elsässische Restaurant wird seit 1964 von der Familie Guggenbühl geführt. Das Familienrestaurant in Ingersheim bietet eine schmackhafte und regionale Küche, mit frischen und lokalen Zutaten und ist weithin bekannt für den gut sortierten Weinkeller.

14:15 Abfahrt Reisebus nach Turkheim

**14:30 Besichtigung und Degustation:
Weingut Zind Humbrecht**



Das Weingut wurde im Jahr 1959 durch die Fusion der Weingüter von Zind und Humbrecht gegründet. Es hat eine lange Tradition in der Weinproduktion, die bis ins 17. Jahrhundert zurückreicht. Heute wird es von Olivier Humbrecht (erster französischer Master of Wine) und seiner Frau Margaret geleitet. Zind Humbrecht gilt in der Region als Pionier für den biodynamischen Weinbau. Bereits seit 2002 sind sie zertifiziert. Reife, ausgewogene und konzentrierte Trauben ermöglichen den Verzicht auf alle Weinbereitungstechniken, die die anfängliche Harmonie jedes Terroirs verändern würden. Die Gärung erfolgt langsam und die Weine verbringen mindestens 6 Monate auf der Hefe. Grosse, schöne Holzfässer reihen sich wie Möbelstücke im Keller. Erst nach einer 12- bis 24-monatigen Reife werden die Weine abgefüllt.

Das Weingut hat im Laufe der Jahre viele Auszeichnungen und Anerkennungen für seine Weine erhalten. Olivier Humbrecht hat einen bedeutenden Beitrag zur Anerkennung der

Elsässer Weine in der internationalen Weinwelt geleistet.

15:30 Abfahrt Reisebus nach Mittelwihr

**16:00 Besichtigung Weingut Domaine Specht,
Spaziergang durch die Reben**



Das 1955 von Alfred Specht gegründete Weingut wurde 1978 von seinen Söhnen Jean-Paul und Denis übernommen. Heute sind die Enkel Benjamin und Thibault die dritte Generation unabhängiger Winzer

und bewirtschaften etwas mehr als 13 Hektar. In Mittelwihr, im Herzen der Perlen des Weinbergs gelegen, nutzt das Weingut das Mikroklima voll aus. Mittelwihr ist bekannt für seinen Grand Cru "Mandelberg", einen Ton-Kalkstein-Hügel, der besonders für die Blüte der Mandelbäume im Frühling bekannt ist.

Wir unternehmen zusammen einen Spaziergang durch die schöne Reblandschaft.



Im Nachbarort Beblenheim befindet sich die kleine Küferwerkstatt von Lionel Berger.



Er wird uns die traditionelle Handwerkskunst des Fassmachens demonstrieren. Berger ist einer der letzten Küfer im Elsass und hat sich auf die Herstellung von kleinen Fässern sowie auf Reparatur und Renovierung bestehender Fässer spezialisiert.

Anschließend zur Kellerbesichtigung bei der Domaine Specht verkosten wir die Weine mit einer schönen Auswahl kalter Elsässer Köstlichkeiten auf dem Weingut.

20:00 Abfahrt Reisebus zum Hotel

Mittwoch, 15. Mai:

07:30 Frühstück im Hotel

08:30 **Abfahrt Reisebus zum
Château du Haut Koenigsbourg**

09:45 **Führung Schloss Koenigsbourg**

Haut Koenigsbourg befindet sich auf einem Berggipfel in den Vogesen, etwa 10 Kilometer westlich von Sélestat, mit einer beeindruckenden Aussicht auf die umliegende Landschaft.



Das Schloss wurde im 12. Jahrhundert erbaut und hat eine bewegte Geschichte, die verschiedene Herrscher und Kriege einschliesst. Es wurde mehrmals zerstört und wiederaufgebaut. Das Schloss ist ein beeindruckendes Beispiel für mittelalterliche Festungsbaukunst.



Auf einem geführten Rundgang tauchen wir ein in die Welt des Mittelalters und entdecken das Schloss und seine 900-jährige Geschichte sowie die historischen und architektonischen Elemente.

11:30 **Panoramafahrt durch die Vogesen**



Die 77 Kilometer lange Vogesenkammstrasse verbindet Cernay mit Sainte-Marie-aux-Mines und ist eine der schönsten Hochstrassen in Europa. Unser Reisebus fährt mit uns eine Teilstrecke der Vogesenkammstrasse bis ins Münstertal. Während der Fahrt geniessen wir atemberaubende Ausblicke.

14:00 **Besichtigung und Wein- und Käse-
Degustation:
Weinkeller Caveau Vins Schoenheitz
in Wihr-Au-Val**



Wir entdecken die Weine und Käsesorten des Münstertals! Das Münstertal ist ein Traditions-Terroir, in dem der Weinanbau mit der Herstellung des berühmten Münsters einhergeht.

Der Winzer erzählt uns mehr über die Geschichte des Tals und seines Weinbergs. Wir nehmen Platz, um Wein und Käse zu verkosten und zu kombinieren. Vom Riesling bis zum Gewürztraminer werden wir 5 Weine probieren, die perfekt zu den ausgewählten Käsesorten von Erzeugern aus dem Münstertal abgestimmt sind.

Die Familie Schoenheitz ist seit 20 Jahren im Weintourismus tätig. Als Entdeckungsbauernhof, Mitglied der Netzwerke Bienvenue à la Ferme, diVINes d'Alsace und Slow Food 68, wurde das Weingut mit den Gütesiegeln "Vignobles et Découvertes", "Cave de Noël", "Alsace Ecotourisme" sowie "Haute Valeur Environnementale" ausgezeichnet. Es befindet sich derzeit in einer Umstellungsphase auf biologischen Anbau.

15:45 **Abfahrt Reisebus nach Riquewihr**

16:30 **Fakultativ: Stadtführung in Riquewihr**
(tragen von bequemen Schuhen empfohlen)

oder **Weiterfahrt zum Hotel, mit anschliessend
freier Zeit in Colmar**

**Erlebe den Charme von Riquewihr auf einer
geführten Tour!**



Dieser malerische Ort, umgeben von Weinbergen und von einer mittelalterlichen Stadtmauer umgeben, gehört zu den «Schönsten Dörfern

Frankreichs». Weltweit bekannt für seine berühmten Weine und als «Perle des elsässischen Weinbaugebietes» bezeichnet, bewahrt es heute seine Authentizität hinter seiner doppelten Stadtmauer dank seines reichen Kulturerbes aus dem 15. bis 18. Jahrhundert.

Unsere sachkundige Reiseleiterin führt uns durch die engen Kopfsteinpflastergassen, enthüllt die faszinierende Geschichte und teilt Anekdoten über Riquewahr.

18:00 Abfahrt Reisebus in Riquewahr zum Hotel

19:15 Treffpunkt Hotellobby (fakultativ) und Spaziergang zum Restaurant im Stadtzentrum von Colmar

19:30 Typisches elsässer Nachtessen im Restaurant-Wistub Pfeffel
(10 Minuten Gehdistanz vom Hotel)



"Wistub" ist ein traditioneller elsässischer Begriff für ein gemütliches und authentisches Restaurant.

22:00 Individuelle Heimkehr zum Hotel (zu Fuss)

Donnerstag, 16. Mai:

08:00 Frühstück im Hotel

09:00 Gepäckverlad

09:15 Abfahrt Reisebus nach Scherwiller

**10:00 Besichtigung und Degustation:
Weingut Domaine Achillé**



Die beiden Söhne Jean und Pierre Dietrich haben 2016 das Weingut von ihrem Vater Yves übernommen. Der gesamte Weinberg wird seit etwa zwanzig Jahren biologisch und seit 2003 biodynamisch bewirtschaftet. Im Jahr 2016 haben Jean und Pierre Dietrich einen bioklimatischen Weinkeller gebaut, in dem sie seitdem die eigenen Weine in völliger Unabhängigkeit vinifizieren. Mit viel Feingefühl bewegen sich die beiden weiter in Richtung Naturwein, jedoch stets auf der klaren und eleganten Seite.

Dieser Weinkeller, der sich im Zentrum der elsässischen Weinstrasse befindet, ist ein passives Gebäude, das aus Holz und Stroh gebaut wurde. Diese Konstruktion aus 5000 selbsttragenden Strohballen macht es zum bislang grössten Strohgebäude Europas! Mit einer Fläche von 2323 m².



Die Trauben sind über das ganze Elsass verstreut. Das Terroir ist abwechslungsreich und besteht aus Kies, Sandstein, Lehm, Granit und Schiefer. Die Vielfalt des Weinbergs, die durch eine grosse Anzahl von Handarbeiten und eine nicht interventionelle Weinbereitung aufgewertet wird, ermöglicht eine grosse Typizität der Weine. Das Weingut vinifiziert alle elsässischen Rebsorten ausschliesslich mit einheimischen Hefen und ohne Inputs während der Gärung.

12:00 Abfahrt Reisebus nach Ottrott

**12:30 Mittagessen im Restaurant L'Ami Fritz
(Dresscode chic-legère)**



Das Restaurant und Hotel L'Ami Fritz befindet sich am Fusse des Mount St Odile in einem Natursteingebäude aus dem 18. Jahrhundert. Patrick FRITZ ist der Chefkoch, aber der Name des Restaurants bezieht sich auch auf den Roman von Erckmann und Chatrian (1854), in dem der Held alles für gutes Essen opfert. Wir dürfen uns auf ein weiteres Highlight für gut gemachte elsässische Küche, serviert in einem der wunderschönen Speisesäle des Restaurants freuen, das den ganzen Charme der Region zur Geltung bringt.

14:30 Abfahrt Reisebus nach Bad Krozingen (D)

16:00 Besichtigung und Degustation mit Imbiss auf dem Weingut Martin Waßmer

Um die Reise abzurunden, wechseln wir auf die andere Seite des Rheingrabens. Eine Region die gleichsam geformt, aber politisch getrennt ist.



Seit 1997 baut Martin Waßmer in Schlatt seine Weine selbst aus und legt dabei sehr viel Wert auf hohe Qualität, die vom Weinberg in den Keller kommt. Die Trauben werden im Weinberg selektiert und behutsam von Hand in kleine Kisten verlesen. Von über 40-jährigen Rebstöcken entstehen hier hochwertige, finessenreiche und strukturreiche Weine.

Lagen wie der Dottinger Castellberg, Schlatter Maltesergarten, der Achkarrer Schlossberg, Staufener Schlossberg, Ehrenstetter Ölberg, Auggener Letten oder der Rote Bur in Glottertal prägen die Weine durch ihre individuelle Herkunft.

Heute arbeitet das Weingut Martin Waßmer mit zwei Generationen und dem gesamten Team im Weingut und entwickelt einen eigenen, Markgräfler Burgunderstil immer weiter fort.



Vor der Heimfahrt haben wir die Möglichkeit, im eigenen Hofladen Spargel und Erdbeeren einzukaufen.



18:00 Abfahrt Reisebus nach Wohlen

20:00 Ankunft in Wohlen auf dem Parkplatz der Schüwo-Trinkkultur

Es können jederzeit und kurzfristig Änderungen im Ablauf vorgenommen werden. Es gilt die mündliche Ankündigung während der Reise durch die Reiseleitung.

Weinreise Freiämter Weinfreunde, Elsass 2024

Weingüter

1



<https://www.wolfberger.com/>

2



<https://domaine-schoepfer.fr/>

3



<https://www.trimbach.fr/?lang=en>

4



www.zindhumbrecht.fr/en/

5



<http://vins-alsace-specht.fr/>

6



<https://de.vins-schoenheit.com/>

7



<https://www.achillee.vin/achillee.vin/>

8



<https://www.weingut-wassmer.de>

Kulturgüter

- 1 Stadtführung Colmar
- 2 Besichtigung und Demonstration Küferei
- 3 Besichtigung und Führung Château du Haut Koenigsbourg
- 4 Panoramafahrt Vogesen
- 5 Stadtführung in Riquewih

Restaurants

- 1 Restaurant Caveau Saint-Pierre, Colmar
<https://caveausaintpierre-colmar.fr/>
- 2 Pavillon Gourmand in Eguisheim
<https://pavillon-gourmand.eatbu.com/>
- 3 Restaurant Taverne Alsacienne in Ingersheim
<https://www.tavernealsacienne-familieguggenbuhl.com/>
- 4 Restaurant-Wistub Pfeffel in Colmar
<http://restaurant-pfeffel.fr/index.html>
- 5 Restaurant L'Ami Fritz in Ottrott
<https://www.amifritz.com/de/>

