



**BERLIN CAPITAL CLUB**  
AM GENDARMENMARKT

Exklusives Reiseangebot für Berlin Capital Club in Zusammenarbeit mit Select Luxury Travel, Berlin  
24.08.2018 – 26.08.2018

### **Private Selection | SaarRieslingSommer**

Mit Besuch auf dem Weingut von Othegraven, das 2010 von Günther Jauch und seine Frau Thea übernommen wurde



Vom 24. -26. August 2018 öffnen zwölf renommierte Saarweingüter ihre Türen und Keller für Sie. Freuen Sie sich auf ein besonderes Wochenende mit ausgezeichneten Weinproben, köstlicher Küche und privaten Ausflügen mit dem gewissen Blick hinter die Kulissen, privaten Begegnungen mit Erzeugern, Winzern und ausgewählten Manufakturen der Region.

Der SaarRieslingSommer startet mit einem kulinarischen Auftaktmenü, begleitet von Spitzenweinen der Saar. An den darauffolgenden zwei Tagen, heißen Sie die Saarwinzer, gemeinsam mit Gastweingütern aus anderen Regionen Deutschlands, Luxemburgs und Portugals, herzlich willkommen. Ein Verkostungswochenende der Extraklasse erwartet Sie.

Freitag, 24.08.2018

Anreise nach Saarbrücken

✈ Am Vormittag Flug mit Luxair von Berlin nach Saarbrücken

LG9412

Berlin/Tegel ab 08:50 Uhr

Saarbrücken an 10:15 Uhr

Ankunft in Saarbrücken. **Andere Flughäfen sind auf Anfrage buchbar.**

Privater Empfang und Privattransfer zum Hotel.

**2 Übernachtungen im Victor's Residenz-Hotel 5\* in Nennig, Komfort-Doppelzimmer wahlweise DeLuxe-Doppelzimmer oder Suiten, Frühstück**



Das **Dolce-Vita-Hideaway** mitten in den Weinbergen. Inmitten sanft ansteigender Weinberge, wo sich Deutschland, Frankreich und Luxemburg treffen, begrüßt Sie das 5\*-Domizil der Extraklasse. Lassen Sie sich vom historischen Flair des Ensembles aus römischer Villa und Renaissance-Schloss verzaubern und tauchen Sie in die Genusswelt ein. Davon werden Sie noch lange träumen. 105-mal „Wow!“ – verteilt auf stilvolle

Zimmer und exklusive Suiten. Während Sie in der römischen Villa auf mediterrane Eleganz treffen, erwartet Sie im Renaissance-Schloss edle, märchenhafte Klassik.

**Drei Sterne. Seit 2005. Victor's FINE DINING by Christian Bau** – der Name spricht für sich. Das passionierte Team rund um den Sternekoch und Sommelière Nina Mann entführt Sie zu ganz neuen Horizonten des Genießens. Die Speisekarten lesen sich wie Weltkarten. Mit einzigartigen Gerichten aus exklusiven Zutaten, kreativ kombiniert und spektakulär serviert. Von exotischen Meeresfrüchten über hochwertige Fisch- und Fleischvariationen bis zum perfekten Dessert, begleitet von ausgewählten korrespondierenden Weinen.



Nehmen Sie Platz im Restaurant Bacchus und erleben Sie eine kulinarische Reise entlang der Mittelmeerküste: von der feinen Vorspeise über frische Fischgerichte bis zur süßen Crème brûlée. Oder mögen Sie es lieber deftig und rustikal? Dann erwartet Sie im Victor's Landgasthaus Die Scheune eine große Portion Gemütlichkeit. Genießen Sie regionale Spezialitäten und saisonale Leckerbissen, vielleicht auch im gepflegten Biergarten. In der Lobby-Bar genießen Sie nicht nur feine Weine und coole Cocktails, sondern am Nachmittag auch ganz entspannt besten Kaffee und Köstliches aus der hauseigenen Pâtisserie. Und Caesar's Bar ist der perfekte Ort, um einen langen Tag locker-leger ausklingen zu lassen.



**Persönliche Begrüßung** und **Check-In** im Hotel. Danach erwartet Sie ein leichtes **Mittagessen**, bei schönem Wetter auf der Terrasse im Garten. Genießen Sie anschließend die Annehmlichkeiten des Hotels, bevor Sie **zum Abend das Auftaktmenü auf Weingut Würzburg-Serrig** (vormals Weingut Dr. Siemens) genießen. Ausgezeichnet, große Lagen, große Leidenschaft, große Tradition. Eigenständige, authentische Weine mit dem jeweiligen Lagencharakter sind hier die große Leidenschaft.

Sie starten in das genussvolle Wochenende mit einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis im historischen Hof des Weinguts. **Der beliebte Sternekoch Johann Lafer verwöhnt Sie mit einem exklusiven 4-Gänge-Menü, begleitet mit abgestimmten Spitzenweinen der Saar.** Die Saarwinzer freuen sich, Ihnen ihre besten Gewächse beim Dinner zu präsentieren. Probieren und genießen Sie anschließend weitere Top-Weine an der Winebar und lassen Sie den Abend entspannt ausklingen.



Das ehemals preußische Gut von 1898 mit seinem denkmalgeschützten Chateau-Charakter hoch über der Saar thronend, besitzt mit dem Serriger Herrenberg und Würtzberg zwei als „Große Lagen“ klassifizierte Steillagen im Alleinbesitz. Eigenständige, authentische Weine können nur in ausgesuchten Weinbergen mit viel Handarbeit erzeugt werden. Streng qualitätsorientierte, umweltschonende Arbeitsweisen wie Rebschnitt, organische Düngung oder selektive Handlese mit mehrfachen Durchgängen zielen daher auf die nachhaltige Erzeugung gehaltvoller Weine. Nach der Lese gehen alle Trauben aus Qualitätsgründen über einen Sortiertisch, wo erfahrene Mitarbeiter nur die vollreifen Trauben passieren lassen.

Von dort gelangen sie auf die Kelter, die mit minimalen Druck die Trauben schonend presst. Anschließend gelangt der Most per Falldruck in den 2-stöckigen Keller, wo er mittels natürlicher Sedimentation vorgeklärt wird. Die geplante Stilistik entscheidet dabei über die Wahl des Gebindes, großes Holzfass oder Edelstahltank. Durch langsame Spontangärung mit der natürlichen Hefeflora werden besonders profilierte und authentische Weine erzeugt. Diese Art des Weinausbaus wird gerne als „kontrolliertes Nichtstun“ bezeichnet. Danach wird der Wein zügig gefüllt, um Frucht und Frische zu erhalten und dem Wein dann eine weitere Reife auf der Flasche zu ermöglichen. Lassen Sie den Tag bei einem **Absacker in der locker-legeren Atmosphäre der Caesar's Bar** ausklingen.



**Select Luxury Travel GmbH** Kurfürstendamm 132 · 10711 Berlin · Tel +49 30 69 80 21 90 · Fax + 49 30 69 80 21 89  
[service@select-luxury.travel](mailto:service@select-luxury.travel) · [www.select-luxury.travel](http://www.select-luxury.travel) · Geschäftsführung: Dirk Gowin, Thomas Wiedau

AG Berlin- Charlottenburg HRB 68143 USt.-ID.:DE198255457 Konto: Postbank Berlin · BIC: PBNKDEFF · IBAN: DE96 1001 0010 0813 1601 06

**Samstag, 25.08.2018**

**Teilnahme am SaarRieslingSommer**

Das herrliche Frühstück erwartet Sie. Danach steht der Tag ganz im Zeichen des SaarRieslingSommers. Saar, ist die kühle Schwester der Mosel. Steile Südhänge, rauer Schieferboden, perfektes Klima – das ist der ideale Ort für den Wein. 2010 haben Günther Jauch und seine Frau Thea das Weingut von Othegraven von Frau Dr. Heidi Kegel übernommen. Das Weingut von Othegraven besteht seit dem 16. Jahrhundert. Es befindet sich seit 1805 in Familienbesitz. Günther Jauchs Großmutter war eine geborene von Othegraven. Ihr Bruder Maximilian hatte das Gut 1925 von seinen Vorfahren Grach-Weissebach übernommen. Als Kind war Günther Jauch oft in Kanzem bei Onkel Max und Tante Maria zu Gast. Er und seine Frau führen das Weingut inzwischen in 7. Generation.



Heute nehmen Sie am Saar Riesling Sommer teil und haben im Rahmen dieses Events die Gelegenheit, das Weingut von Othegraven zu besuchen. Es ist vorgesehen, dass Sie von Günther Jauch und seiner Frau Thea begrüßt werden und danach alle angebotenen Weine verkosten können. Das herrschaftliche Gutsgebäude, der Park sowie der Kanzemer Altenberg sind als Ensemble denkmalgeschützt. Der Betrieb gehört zu den Gründungsmitgliedern des Verbandes deutscher Prädikatsweingüter VDP. Insbesondere bei schönem Wetter lohnt es sich, im herrlichen Park zu spazieren und sich mit den anderen Besuchern des SaarRieslingSommers auszutauschen oder weitere Weingüter an der Saar zu besuchen.

Viele Male pro Jahr bearbeiten die erfahrenen Hände des Von-Othegraven-Teams jeden einzelnen Rebstock: Entblättern, Ausstreichen, Halbieren, Sortieren. Mit jedem Arbeitsgang steigt die Qualität der Beeren. Bei uns dürfen die Trauben besonders lange reifen, die Ernte geht bis weit in den November hinein. Während der Handlese werden die Beeren mit großer Sorgfalt nach Reifegrad sortiert.

Alle privaten Ausflüge im eigenen Fahrzeug, die Weinverkostungen bei Günther Jauch und in weiteren Weingütern im Rahmen des SaarRieslingSommers, das Mittagessen sowie das krönende Sterne-Dinner in 5 Gängen inklusive korrespondierender Weine im 3\*-Restaurant Victor's Fine Dining by Christian Bau sind im Programm enthalten.



Sonntag, 26.08.2018

Teilnahme am SaarRieslingSommer & Abreise

Genießen Sie Ihr **Frühstück im Hotel**. Wenn Sie mögen, dann nehmen Sie an einer **weiteren Tour im Rahmen des SaarRieslingSommers** teil. Wenn Sie weniger Zeit haben sollten, erfolgt die **Abreise im Privatwagen zum Flughafen** von Saarbrücken schon nach dem Frühstück für den Rückflug am frühen Nachmittag. Andernfalls erfolgt der Rückflug erst gegen Abend mit späterem Privattransfer zum Flughafen Saarbrücken.

 **Rückflug mit Luxair von Saarbrücken nach Berlin**

LG9415	Saarbrücken ab 14:00 Uhr	Berlin/Tegel an 15:20 Uhr
oder		
LG9413	Saarbrücken ab 18:20 Uhr	Berlin/Tegel an 19:40 Uhr

**Andere Flughäfen sind auf Anfrage buchbar.**

Ende eines genussreichen Wochenendes an der Saar.

\*\*\*

<b>  Reisepreis pro Person im Komfort-Doppelzimmer</b>	<b>1.980 €</b>
<b>Einzelzimmerzuschlag im Komfort-Doppelzimmer</b>	<b>289 €</b>
<b>  Reisepreis pro Person im DeLuxe-Doppelzimmer</b>	<b>2.125 €</b>
<b>Einzelzimmerzuschlag im DeLuxe-Doppelzimmer</b>	<b>375 €</b>
<b>  Reisepreis pro Person in Junior-Suite</b>	<b>2.285 €</b>
<b>Einzelzimmerzuschlag in Junior-Suite</b>	<b>479 €</b>

Mindestteilnehmerzahl: 10 Gäste, Maximale Teilnehmerzahl: 15 Gäste

Eingeschlossene Leistungen:

- Nationale Flüge mit Luxair ab/bis Berlin nach/von Saarbrücken inkl. Steuern, Gebühren, 1 Koffer (andere Flughäfen sind auf Anfrage buchbar)
- Private Transfers vom Flughafen Saarbrücken zum Hotel und zurück vom Hotel zum Flughafen
- 2 Übernachtungen mit Frühstück in einem Komfort-Doppelzimmer im Victor's Residenz-Hotel 5\* in Nennig oder wie gewählt - mit Zuschlag - in der gewählten Zimmerkategorie
- Alle genannten privaten Transfers und Ausflüge wie im Programm aufgeführt im privaten Fahrzeug
- Mahlzeiten: Frühstück am Tag 2 und Tag 3, leichtes Mittagessen im Hotel und Abendessen „Aufaktmenü“ mit Sternekoch Johann Lafer inkl. Weinbegleitung und Weinverkostung am Anreisetag, alle Weinverkostungen und Mittagessen sowie 3\*-Dinner im Victor's FINE DINING by Christian Bau in 5 Gängen mit korrespondierender Weinbegleitung und Absacker an der Bar am zweiten Reisetag

Nicht enthaltene Leistungen:

weitere Getränke, Reiseversicherungen, Trinkgelder, sonstige nicht angegebene Leistungen

Es gelten die allgemeinen Reisebedingungen der Select Luxury Travel GmbH.

Wir empfehlen den Abschluss einer Reiserücktrittskosten-Versicherung.

\*\*\*

Stand: 7.Mai 2018