

WEINREISE in die Wachau

Montag, 2. Juni bis Freitag 6. Juni 2025



Die einzigartige Flusslandschaft, die typischen Terrassenweingärten und die feinfruchtigen Rieslinge und Grünen Veltliner machen das Weltkulturerbe Wachau zu einem Juwel und zum wohl bedeutendsten österreichischen Weinbauggebiet.

Reiseprogramm

Montag, 02. Juni 2025

- 08:40 Uhr Treffpunkt Flughafen Zürich, Abflug nach Wien 10:40 Uhr
- 12:00 Uhr Ankunft Wien Flughafen
- 12:30 Uhr Fahrt nach Dürnstein mit Luxus Car

- 14:00 Uhr Besuch Weingut Tegernseerhof mit Degustation und kleine Jause



Der Hof der Familie Mittelbach wurde bereits im Jahr 1176 vom Benediktiner-Kloster Tegernsee erbaut. Martin keltert Weine von ungeahnter Eleganz und Finesse. Opulenz ist ihm ein Gräuel, viel lieber setzt er auf Trinkfluss und Bekömmlichkeit.

- 16:00 Uhr Weiterfahrt zum Hotel und Weingut Lagler in Spitz an der Donau



- 17:30 Uhr Degustation im Hotel Lagler

Seit 1789 ist der Name "Lagler" auf dem Hofe Rote Torgasse 10 ansässig, aber erst am Ende der 70er-Jahre vollzog sich der Wandel vom reinen Traubenproduzenten zum Weinmacher. Unser Weingut ist natürlich auch Mitglied der Vinea Wachau. Die Vinea Wachau (Vinea Wachau Nobilis Districtus) wurde im Jahr 1983 als Vereinigung von Wachauer Winzern gegründet.

Die Beschränkung, ausschließlich Weine aus ihrem gesetzlich abgegrenzten Anbaugebiet zu keltern und das kompromisslose Bekenntnis zu Qualität, Ursprung und Reinheit sind oberstes Prinzip. Der Name Vinea Wachau geht auf Leuthold I. von Kuenring (1243-1313) zurück, der als "oberster Schenk in Österreich" galt. Das Herzstück seiner Besitzungen entsprach dem des heutigen Weinanbaugebietes Wachau.



19:00 Uhr Spaziergang zum Restaurant Prankl mit gemeinsamen Abendessen

Dienstag, 03. Juni 2025

09:30 Uhr Abfahrt zum Weingut Fischer nach Rossatz mit Weindegustation



Als Josef Fischer die Verantwortung für das Familienweingut in Rossatz übernahm, liess er sich zunächst Zeit. Er wollte zwar vieles ändern - aber in Ruhe und überlegt. Also setzte er zunächst nur kleine Schritte, einige davon aber durchaus revolutionär: Er stellte die 11 Hektar Weinberge auf biologische Bewirtschaftung um, er verbannte Reinzuchthefer aus dem Keller und vergor nur noch spontan. Und er strich im Kalender die fixen Termine für den Verkaufsstart seiner Weine.

12:00 Uhr Weiterfahrt nach Dürnstein mit freiem Aufenthalt (ca. 14:00 Uhr)

14:00 Uhr Treffpunkt Domäne Wachau in Dürnstein

WIR SIND FAMILIE. WIR SIND WINZER.

Unsere Winzerfamilien sind die Helden des Weinguts. Sie sind es die ihre kleinen Parzellen detailverliebt, handwerklich und nachhaltig bearbeiten. Sie bringen die Weingärten zum Blühen, errichten und pflegen die Trockensteinmauern, achten auf Biodiversität und setzen zunehmend auf Bio-Bewirtschaftung. Unsere Winzer sind Unikate, Charakterköpfe, Rebenflüsterer, Urgesteine, kreative Geister, junge Aufsteiger und erfahrene Weinhauer. Mit unserem Kellermeister Heinz Frischengruber haben sie einen Mentor an der Seite, der sie stets begleitet und unterstützt.



16:30 Uhr Rückfahrt ins Hotel Lagler nach Spitz an der Donau

18:30 Uhr Spaziergang zum Weingut Johann Donabaum zur Degustation, begleitet mit kaltem und warmem Schmankerl von Mama Donabaum



Über eine kleine Brücke im Spitzer Graben führt sie der Weg zu uns ans Weingut Johann Donabaum. Unser Ziel ist es, Weine zu erzeugen, die die Lage, den Boden und die akribische Arbeit des Winzers widerspiegeln. Für Sie geben wir täglich unser Bestes. Als Familie.

Mittwoch, 04. Juni 2025

10:00 Uhr Abfahrt zum Weingut Schmelz in Joching mit Weindegustation



Seit 150 Jahren wird unser Weingut als Familienbetrieb geführt. Auch wenn wir mit der Zeit gehen, ist unsere Philosophie auf traditionellen Werten aufgebaut:

LEIDENSCHAFT

für die Natur und den Wein sind für unseren Beruf sehr wichtig.

Sie ist der Antrieb für unser Tun.

SORGFALT

lassen wir in die Arbeit in unseren Weingärten fließen. Steile Terrassenlagen und die Vielfalt an Böden machen die Pflege zu einer besonderen Herausforderung, aber sie verleihen den Weinen einen ganz besonderen Charakter.

RESPEKT

haben wir gegenüber unseren Weinstöcken. Jahr für Jahr erhalten wir die Trauben, die wir mit unserer Erfahrung und unserem Wissen schonend verarbeiten.

12:00 Uhr Mittagessen im Weingut Jamek mit Degustation



Die Wachau zählt zu den reizvollsten und kulturhistorisch ältesten Landschaften Österreichs. Inmitten einzigartiger Terrassenweingärten, die das Wachauer Landschaftsbild seit vielen Jahrhunderten prägen, betreibt die **Familie Jamek** Weinbau bereits in der 4. Generation. Das Weingut Jamek bewirtschaftet 25 ha in den renommiertesten Lagen der Wachau. In der bekannten Steillage Ried Klaus gedeiht ein Riesling mit Kultstatus von ausgeprägter Komplexität und höchster Aromatik. Die Urgesteinterrassen der Rieden Achleiten und Liebenberg sind für hochkarätige und vom Terroir der Wachauer Steillagen geprägte Grüne Veltliner bekannt. Die Lagen Hochrain und Zweikreuzgarten in Wösendorf werden in einer schon über 40 Jahre andauernden Kooperation mit dem Benediktinerstift Melk bewirtschaftet. Hier wachsen Grüne Veltliner und Weissburgundertrauben von höchster Qualität.

15:00 Uhr Rückfahrt ins Hotel Lagler nach Spitz an der Donau

19:00 Uhr Freie Verfügung

Donnerstag, 05. Juni 2025

10:00 Uhr Spaziergang zum Weingut Hirtzberger mit Besichtigung



Das Weingut Franz Hirtzberger in Spitz ist ein österreichisches Weingut im Weinbaugebiet Wachau in Niederösterreich. Geleitet wird das Weingut von Franz Hirtzberger in der fünften Generation. Die Rebfläche beträgt 20 ha, wovon 99 % mit weissen Rebsorten, hauptsächlich Grüner Veltliner und Rheinriesling bestockt sind.

11:00 Uhr weiter zu Fuss zur Vinothek Fohringer zu einer kleinen Jause. Während der Jause möchten wir euch zeigen, wie der aktuelle Jahrgang schmeckt und wie er in 5 Jahren gereift ist



Vinothek Fohringer ein Familienunternehmen mit der Leidenschaft Wein!
Unsere Philosophie: Beste Preise – Individuelle Beratung – allerhöchste Qualität

14:00 Uhr Riedenbootsfahrt auf der Donau von Spitz, dem östlichsten Punkt der Wachau, bis Melk, dem westlichsten Punkt der Wachau. Während wir die bekanntesten Lagen der Wachau passieren, bekommen wir jeweils ein Glas Wein aus dieser Lage serviert.



17:00 Uhr Degustation in der Weinhofmeisterei Hirtzberger in Wösendorf



“Weinhofmeisterei - der Name ist schon über 700 Jahre alt und die Zukunft für uns.”

Mit der Übernahme unserer ersten Weingärten in Wösendorf und der Vinifikation des ersten Jahrgangs 2014 konnten wir den Grundstein für unsere Zukunft legen. Noch im selben Jahr wurde aus dem Grundstein ein Stammhaus. Meine Familie konnte ein historisches Gebäude mitten in Wösendorf erwerben: die ehemalige "Weingartenhofmeisterei" des Stiftes St. Florian in Oberösterreich. Das frühgotische Juwel wurde Ende des 13. Jahrhunderts errichtet und von uns behutsam renoviert. Betrieben und geführt wird es nunmehr seit der Eröffnung 2014 von Hartmuth Rameder und Erwin Windhaber als Restaurant Hofmeisterei Hirtzberger.

19:00 Uhr Gala Abendessen im Haubenlokal Weinhofmeisterei Hirtzberger in Wösendorf



Glückliche Fügungen, Engagement, alter Bestand und positiver Weitblick: dies alles war nötig um aus einem frühgotischen Juwel in Wösendorf das Restaurant Hofmeisterei Hirtzberger werden zu lassen. Zeitgleich mit dem Startschuss für die Weinhofmeisterei im Jahr 2014, konnte die Familie dieses Schmuckstück mitten im historischen Ensemble von Wösendorf erwerben. Nach einer behutsamen Renovierung in Kooperation sowohl mit dem Bundesdenkmalamt als auch Gastronomie-Spezialisten konnte das Haus zur Eröffnung seinen Pächtern Erwin Windhaber und Hartmuth Rameder übergeben werden. Seither bringen die Beiden eine naturbelassene, regionale Küche im feinen Landgasthaus-Stil auf den Tisch und verbinden diesen kulinarischen Genuss mit einer ungezwungenen Gastfreundschaft und gerne auch mit dem ein oder anderen guten Glas Wein.

Freitag, 06. Juni 2025

nach dem Frühstück Transfer zum Flughafen nach Wien

11:00 Uhr Abfahrt zum Flughafen Wien
14:30 Uhr Rückflug in die Schweiz
15:50 Uhr Ankunft Flughafen Zürich

Anmeldung bis 31. Oktober 2024 an m.nagel@marcs-vinothek.ch

Inbegriffene Leistungen

- Flug mit Swiss Zürich/Wien/Zürich
- Alle Hotel Übernachtungen wie beschrieben
- Transport im Luxus Car
- Mittag- und Abendessen inkl. Getränke gemäss Programm
- Weingüter und Degustationen gemäss Programm

Die Reiseversicherung ist Sache von jedem Teilnehmer

Max. Gruppe: 16 Personen

Mobilnummer Marc Nagel: 079 340 75 70

Mobilnummer Horst Grilc: +43 664 542 25 77

Preis pro Person gemäss Programm: **CHF 2'050.00** im Doppelzimmer
(Einzelzimmer Zuschlag CHF 200.00)

Anmeldungen nach dem 31. Oktober 2024 evt. Zuschlag je nach Flugpreis

Bei Bestätigung Anzahlung von CHF 850.00

Bei Annullation werden die Flugkosten nicht zurückerstattet