



## БЛАГОРОДНЫЕ ВИНА РЕЙНА

Мы приглашаем Вас в новое путешествие по винодельческим хозяйствам Эльзаса, которое пользуется неизменной популярностью.

Вы узнаете, что такое **настоящий эльзасский рислинг**, посетив виноградники одной из самых старинных винодельческих династий в мире – Тримбах (дом Trimbach основан в 1626 году). С конца XIX века, когда Фредерик Эмиль Тримбах получил медаль за свой рислинг на Всемирной выставке, его имя стало синонимом эльзасского рислинга: чистого, с хорошей кислотностью, прочной структурой и сложными многослойными ароматами.

**Вы посетите винодельческое хозяйство Крайденвайс** с более чем трехсотлетней историей (Kreydenweiss), являющееся первым динамистом и создателем первого ассамбляжа Эльзаса. Вина Крейденвейса широко известны во всем мире своей утонченностью, обладают насыщенным, сложным вкусом с продолжительным послевкусием. Именно здесь начинаешь понимать высокую гармонию природы и вина.

Сравнить французские рислинги с немецкими Вы сможете в немецком хозяйстве Гундерлох (Gunderloch), расположенном в городке Накенхайм, недалеко от Рейна, на юго-востоке Франкфурта. В молодом винодельческом хозяйстве Роберта Вайля (Robert Weil) в центре Kiedrich, где 98% виноградников засажены рислингом, Вы увидите историческое поместье, современные погреба и винотеку, располагающиеся около необыкновенного парка.

**Вы познакомитесь с аутентичной эльзасской кухней;** ресторан Страсбурга La Fourchette des Ducs предложит новаторское меню в изысканно декорированном мозаикой от Чарльза Спиндлера и Рене Лалика зале; шеф ресторана Amador удивит Вас смелыми блюдами в стиле авангард, сочетающими легкие испанские мотивы с азиатскими и французскую классику.



### ДЕНЬ 1.

- Прилет в **Страсбург**
- Переезд в отель **Hotel Des Berges**
- 

BOOKING@QUESTTRAVEL.RU

24/7, ВД.1, МЯСНИТСКАЯ СТ.,  
OFFICE 101, 101000, MOSCOW

**WWW.QUESTTRAVEL.RU**



Отель **Hotel Des Berges** располагается в парке Auberge de L'ill у реки. Архитектор Ив Бушарла умело воссоздал дух сельского домика 18 века. В отеле 8 комнат, 4 номера люкс и «домик рыбака». Вы перенесетесь в удивительную атмосферу тепла и уюта.

- Ужин в ресторане отеля

## ДЕНЬ 2.

- Завтрак в отеле Hotel Des Berges
- Посещение винодельческого хозяйства **Trimbach**. Дегустация. Обед
- Посещение винодельческого хозяйства **Domaine Marc Kreydenweiss**. Дегустация
- Ужин в ресторане **La Fourchette des Ducs**

Ресторан **La Fourchette des Ducs** - это новаторская кухня, 2 зала, один из которых оформлен мозаикой от Чарльза Спиндлера и Рене Лалик. В летнее время Вы сможете наслаждаться кухней, тишиной и спокойствием, сидя в уютном внутреннем дворе ресторана.



BOOKING@QUESTTRAVEL.RU  
24/7, ВД.1, МЯСНИТСКАЯ СТ.,  
OFFICE 101, 101000, Moscow

**WWW.QUESTTRAVEL.RU**

### ДЕНЬ 3.

- Завтрак в отеле
- Переезд в **Wiesbaden** (около 270 км)



**Висбаден** был основан римлянами как курорт в начале нашей эры. Однако, наряду с этим, **Висбаден был и политически значимым центром, императорским городом**, колыбелью европейской династии Нассау-Узинген. Именно с династией Нассау и связан расцвет города в XVIII веке. Висбаден массированно застраивается, входит в моду, сюда едет вся европейская аристократия и интеллигенция. Немного с тех пор изменилось: центр города сохранил свое очарование, знаменитое казино постройки начала XX века по-прежнему каждый вечер приглашает «делать Вашу игру», колоннады курзала

окружены курортным парком, **старинные виллы хранят свое очарование...** В Висбадене снимались многие фильмы, действие в которых происходит в XIX веке – город по-прежнему окружен атмосферой аристократизма и неторопливости прошлого века.

- Обед по дороге
- Посещение хозяйства **Gunderloch**. Дегустация
- Переезд в отель **Nassauer Hof Wiesbaden**

**Hotel Nassauer Hof** - удачное сочетание традиций и современного дизайна. 169 комнат, каждая из которых оформлена в индивидуальном стиле.

- Ужин в ресторане **Amador**

Ресторан **Amador** – один из немногих ресторанов Германии, который привлекает внимание посетителей своей необыкновенной кухней. Так, многие характеризуют смелые идеи шеф-повара как тенденции в стиле авангард: легкие испанские мотивы, азиатское прикосновение и французская классика - здесь Вы найдете все. В импровизациях Хуана Амадора чувствуется умение удивлять и восхищать.



### ДЕНЬ 4.

- Завтрак в отеле

[BOOKING@QUESTTRAVEL.RU](mailto:BOOKING@QUESTTRAVEL.RU)

24/7, ВД.1, МЯСНИЦКАЯ СТ.,  
OFFICE 101, 101000, MOSCOW

[WWW.QUESTTRAVEL.RU](http://WWW.QUESTTRAVEL.RU)



- Переезд в **Kiedrich** (около 15 км)
- Посещение винодельческого хозяйства **Robert Weil**
- Обед в ресторане **Schloss Groenesteyn**
- Прогулка по городу
- Ужин в ресторане **Nassauer Hof Wiesbaden**

#### ДЕНЬ 5.

- Завтрак в отеле
- Переезд во Франкфурт
- Вылет в Москву



#### ВИНА

Вина **Trimbach** прогремели на Всемирной выставке в Брюсселе и с тех пор уже не покидали пьедестала. Предки нынешних Тримбахов (у руля их двенадцатое поколение!) получили один из крупнейших и старейших в Эльзасе неготиантских домов, который основан в 1626 году. Возглавляют его сейчас братья Юбер и Бернар Тримбахи, а на подхвате их сыновья – Пьер и Жан, уже взявшие в свои руки большую часть руководства. Известно высказывание одного из старших Тримбахов – «мы протестанты и делаем вино в протестантском стиле». Жесткий характер, четкая

[BOOKING@QUESTTRAVEL.RU](mailto:BOOKING@QUESTTRAVEL.RU)

24/7, ВД.1, МЯСНИТСКАЯ СТ.,  
OFFICE 101, 101000, MOSCOW

[WWW.QUESTTRAVEL.RU](http://WWW.QUESTTRAVEL.RU)



жизненная позиция, действительно свойственны представителям этого рода – чего стоит нежелание подписывать на бутылках названия grand cru в ответ на пресловутые реформы эльзасского АОС.

**Марк Крайденвайс** родился в 1948 году в Страсбурге, выходец из семьи виноградарей, которые обосновались в Эльзасе три века назад. Марк является собственником и управляющим хозяйства с 1971 года. В 1984 году в хозяйстве решили сосредоточиться на производстве только вин высокого уровня. Хозяйство является первым динамистом и создателем первого ассамбляжа Эльзаса. Вина Крайденвейса широко известны во всем мире своей утонченностью и обладают насыщенным, сложным вкусом с продолжительным послевкусием. Именно здесь начинаешь понимать высокую гармонию природы и вина.

Хозяйство **Gunderloch** расположено в городке Накенхайм, недалеко от Рейна, на юго-востоке Франкфурта. С самого начала приверженность к качеству являлась основным принципом хозяйства. Со дня основания поместье принадлежит одной семье - Аньес и Фриц Хассельбах относятся к пятому поколению династии. Общая площадь виноградников хозяйства в городках Накенхайм и Нирштайн составляет 10 гектар, которые расположены исключительно на берегу Рейна.

**Robert Weil** - одно из самых молодых хозяйств в самом сердце Kiedrich. Впервые это местечко было упомянуто в 950 году. Хозяйство располагает 56 гектарами виноградников, 98% из которых засажены рислингом. Историческое поместье, современные погреба и винотека, располагающаяся около необыкновенного парка - синергия прошлого и настоящего в философии одного хозяйства.