

# EXKLUSIVE WEIN- UND GENUSSREISE INS PIEMONTE

11. bis 14. Oktober 2026



# WEIN- UND GENUSSREISE INS PIEMONTE 11. bis 14. Oktober 2026

**Großartiges Piemont!** Hier, im Herzen des Barolo-Gebietes, entstehen die besten Weine Italiens – Barolo und Barbaresco genießen weltweit einen legendären Ruf. Gemeinsam werden wir uns im schönsten Herbst zu Beginn der Weinlese, auf die Suche nach diesen Elixieren und ihren Produzenten begeben. Ein spannender Parcour: Die Winzer in Barolo und Barbaresco sind weltweit berühmt für ihre Rotweinelixiere. Neben den Ikonenweinen Barolo und Barbaresco hält diese wunderschöne Gegend aber noch viele hervorragende Alltagsweine bereit, die wir entdecken werden.

**Wir werden eine der berühmten Weine des Piemonts kennenlernen** und in persönlichen Gesprächen mit den Winzern die Region hautnah kennenlernen.

**Und auch das Essen wird nicht zu kurz kommen:** Das Piemont serviert eine ganz eigenständige Küche in einfachen Trattorien und Spitzenrestaurants: Carne crudo, Brasato in Barolo und Torta di nocciola werden

wir in den berühmten Trattorien und Restaurants genießen -zusammen mit den wunderbaren Weinen der Region. Wir wohnen auf dem Weingut der Familie Burlotto, deren Weine zu meinen absoluten Favoriten gehören.

Dort werden wir immer wieder eine ruhige Auszeit finden, und ich werde dort eine Weinprobe organisieren, bei der wir einen opulenten Überblick über das vielfältige Weinschaffen des Piemonts erleben.

**Die Reise findet in kleiner Gruppe statt.** Das garantiert persönliche Ansprache – gleichzeitig werden wir Orte und Menschen kennenlernen, die man ohne Verbindung in die Region nicht finden wird. Das Ganze wird eingerahmt von großen Genüssen, die die einzigartige Landschaft der „Langhe“, der Landschaft von Barolo und Barbaresco schmeckbar werden lassen.

Wir residieren in einem der besten Agriturismo der Region, in der **Locanda del Orso Bevitore**, der zum Weingut G.B. Burlotto gehört. Es liegt im uralten Städtchen Verduno, mitten im berühmten Barologebiet.

Die perfekt restaurierte Locanda mit ihren insgesamt nur neun Zimmern verfügt über individuell ausgestattete Doppelzimmer, einen **beheizten Außenpool**, einen großen Garten und bietet ein **hervorragendes, typisch piemontesisches Frühstück**. Von hier aus sind es nur einen paar Schritte zu vielen großartigen Weingütern in Verduno, wo wir die herausragenden Weiß- und Rotweine probieren werden.

Auf unserer mehrtägigen Tour durch das landschaftlich beeindruckende Piemont lernen wir Land und Leute kennen und Fabian Lange wird dabei tiefe Einblicke in die wunderbare Region, deren Menschen und Weine gewähren. Dabei wird Fabian Lange viele weitere Tipps für Genusstouren und Weingüter geben, die es in der Region zu entdecken gibt. Höhepunkt der Reise wird eine abendliche Weinprobe sein, bei der wir eine große Bandbreite der regionalen Weine kennen lernen und zusammen mit einem typisch piemontesischen Imbiss genießen werden.



Unsere Locanda in Verduno



Zimmer in der Locanda

### 1. Tag – Sonntag, 11. Oktober 2026

- Selbstanreise nach Verduno.
- Eintreffen im „Locanda del Orso Bevitore“ unserer Unterkunft im Barologebiet bis ca. 18 Uhr.
- Bezug der Zimmer.
- Umtrunk, Imbiss und Kennenlernen im Garten.
- Gemeinsames Abendessen um 20 Uhr in einem typisch piemontesischen Restaurant in Verduno – bequem zu Fuß erreichbar.

### 2. Tag – Montag, 12. Oktober 2026

- Gemeinsames Frühstück am opulenten Buffet unserer Unterkunft.
- Fahrt durch die Landschaft des Barolo. Erkundung der Region.
- Gemeinsames Picknick inmitten der Weinberge.
- Fakultativ: wir gehen mit einem Trüffelsucher/Trifulao auf Pirsch.
- Rückfahrt nach Verduno und Weinprobe in einem Spitzenweingut.
- Große Weinverkostung im Kerzenschein mit Fabian Lange: in einer stilvollen Weinprobe im Speisesaal der Locanda, verkosten wir die wichtigsten Weine der Region in einer kommentierten Weinprobe.  
Wir erfahren alles über die Rebsorten, Weintypen und Rebsorten im Piemont. Dazu wird es einen reichhaltigen Imbiss mit typisch piemontesischen Spezialitäten geben.

### 3. Tag – Dienstag, 13. Oktober 2026

- Nach dem gemeinsamen, opulenten Frühstück, Fahrt in die herrliche Stadt Alba.
- Besuch des berühmten Trüffelmarktes.
- Freizeit zum Bummeln und Einkaufen.
- Individuelles Mittagessen in Alba: in einem der zahllosen Cafés der Stadt nach Wahl.
- Fahrt nach Barbaresco, Weinprobe bei den Produttori di Barbaresco mit Führung durch den Weinkeller. Verkostung der einmaligen Barbarescos.
- Zeit für einen Spaziergang durch Barbaresco und Rückfahrt nach Verduno.
- Fahrt nach Serralunga: Essen im Ristorante Italia in Serralunga d'Alba: ein authentisches piemontesisches Menü auf der Terrasse des Hauses hoch über den Hügeln des Barologebietes.

### 4. Tag – Mittwoch, 14. Oktober 2026

- Nach dem gemeinsamen Frühstück individuelle Abreise.
- Oder: Individuelles Programm für einen Verlängerungstag. (ab 70 € pro Person für Übernachtung und Frühstück) Gerne vermittele in individueller Beratung weitere Termine für Besichtigungen.



Fabio Die Weine vom Weingut Burlotto

### **Und das gibt's zu erleben:**

- Reiseleitung und -begleitung: Fabian Lange
- Selbstanreise – entweder mit dem eigenen PKW oder per Flug über Turin und mit dem Mietwagen weiter nach Verduno.
- Drei Übernachtungen in den geräumigen Zimmern mit üppigem Frühstück im Nobel-Agriturismo des Weinguts Comm. G.B. Burlotto in Verduno.
- Für unsere Gruppe habe ich dort die schönsten Zimmer reserviert.
- Die Fahrten in der Region organisieren wir in Gruppen in eigenen PKWs oder ich buche bei Interesse auf eigene Kosten Transfers zu den Restaurants.
- Ein Abendessen in typisch piemontesischem Restaurant.
- Ein Picknick am Mittag inkl. Wein.
- Eine moderierte Weinprobe unter Leitung von Fabian Lange inkl. Wein und passendem Essen.

**Preis für die oben genannten Leistungen pro Person im Doppelzimmer: 870,- Euro.**

**Preis für die oben genannten Leistungen pro Person in der Suite: 930,- Euro.**

**EZ-Zuschlag für 3 Übernachtungen zusätzlich 195,- Euro.**

Eine Verlängerung der Reise im Anschluss oder auch im Vorfeld ist möglich. Die Idee ist, eine Kernzeit gemeinsam zu verbringen, um die Orte und Personen kennen zu lernen, denen man nur in der Gruppe begegnen kann. Gerne organisiere ich für die Verlängerer vorher oder nachher individuelle Besuchstermine auf Weingütern und gebe Tipps für erlebenswerte Restaurants. Minimum 6 Teilnehmer, Maximum 14.

Zusatznächte im DZ/p.P. inklusiv Frühstück: 70,- € pro Person.

Kochkurs in Verduno – im stilvollen Castello di Verduno (Mindest-Teilnehmerzahl für den Kochkurs vier Personen) Preis nach Angebot.

