

# ALSACE 14–18 maj 2025



Varmt välkommen att upptäcka och uppleva Alsace tillsammans med Jens och [Dryckesevent.se](http://Dryckesevent.se)

Flyg ifrån Linköping till Zurich och transport som tar vid redan flygplatsen  
Önskar du avresa från ex Arlanda eller Köpenhamn kan vi hjälpa dig

## Flygtider med KLM

Linköping-Zurich  
Basel- Linköping

06:05-11:05  
18:25- 23:05

## DAG 1 – Onsdag 14 maj

Ankomst till Zurich flygplats för vidare avfärd mot Colmar. En första sen lunch intas innanför murarna i Colmar. Efter incheckning på Hotell Saint Martin får du själv möjlighet till lite fritid. En runda i gamla stan eller den vackra saluhallen alternativt fötterna på kudden innan vi går mot gemensam middag på ljuvliga Maison de Tetes bistro.



# ALSACE 14–18 maj 2025

## DAG 2 Torsdag 15 maj



Efter hotellfrukost är det dags för att ge sig ut bland Alsace vackra vingårdsmiljöer.

Förmiddagen kommer spenderas tillsammans med Jean Sipp. Anrik firma i Byn Ribeauville där även Trimbach huserar. Jean Guillame driver arvet vidare sedan 2014. Under hans ledning har riktningen ändrats och numera är han både ekologisk och hållbart certifierad. Brett sortiment av komplexa och rena viner.

Vi avnjuter även lunch på Restaurant Mouton i den lilla byn Ribeauville med sina vackra korsvirkeshus.

Ett stenkast därifrån ligger en numera känd vinprofil för oss i Sverige och främst Linköping: Vins Mader. Familjeföretag där sonen Jerome har övertagit hela verksamheten efter sina föräldrar. De bokstavligen lever och andas vin. Ekologiskt certifierade och med ytterst liten påverkan i vineriet gör de ärliga och rena viner från högklassiga lägen. Vi gillar deras mousserande oerhört mycket.



Vi hinner hem och andas någon timme innan det är dags för middag i nästa lilla dockhus by Eugesheim. Där väntar Pavillion de Gourmand på oss.



# ALSACE 14–18 maj 2025

## DAG 3 – Fredag 16 maj



Vi kör en underbar "repeat" på gårdagen med nya härliga vinpersonligheter och god mat och dryck.

En av de vackraste platserna vi känner till i Alsace är Valle Noble och den lilla byn Zoultzmatt som nästan smält in bergen bakom. Här huserar bl.a Jean-Marie och Myriam Haag.

Mindre vingård på som lägger ner oerhört mycket tid i vingården för att få perfekta druvor till sina viner. Grand Cru läget Zinnkoepfle hör till en av Alsace bästa. Vid fint väder besöks vingården.

Längre ner i dalen ligger en mysig bistro Chez Julien med innergård där vi intar dagens lunch.

Vår eftermiddag blir ett besök hos mer anrik klassisk firma som räknas som en av de absolut främsta i Alsace nämligen Zind-Humbrecht. Oliver som driver firman idag är något så ovanligt som Master of wine. De är certifierade biodynamiker och har under lång tid restaurerat sina vingårdar där deras lägen tillhör topparna på vinhimlen.

Oliver har fått fina vistsord bl.a Top ten winemaker in the world.



Efter avslutat besök åker vi till hotellet för att putsa fjädrarna inför vårt finkrogsbesök. Jean Luc Bendels gastronomihar belönas med en stjärna i Guide Michelin och vår förhoppning är att vi får en minnesvärd middag med guldkant.

# ALSACE 14–18 maj 2025

## DAG 4 Lördag 17 maj

Vårt sista vingårdsbesök för resan föräras ett mycket härligt familjeföretag. Domaine Saint Remy. De ligger situerade i Wettolsheim utanför Colmar.

Vi har provat dem vid ett flertal tillfällen i Sverige och kvalitét kontra peng är alltid stor. Grundat 1725 har de gamla anor. Även denna Domaine är certifierad eko och Bio sedan 2012.

Långsam och naturlig vinmakning ger viner med komplexitet och struktur som vi själva gillar.

Vi kommer avnjuta ostar och delikatesser samt sötsaker tillsammans med familjen på gården som en alternativ lunch.



Efter rast och vila kommer sedan träffa företaget Chez Meme och laga mat tillsammans med dem

Om allt går som vi vill kommer vi få med oss viner från varje vingård vi besöker för att njuta under kvällen. En återkommande aktivitet på våra resor som är mycket uppskattad

## DAG 5 Söndag 18 maj

Vi checkar ut och lämnar vårt boende efter frukost men ingen brådska hemåt Under söndagen kommer vi ta oss i sakta mak mot Basel och hemfärd, Men vi kommer besöka både ett bryggeri och en affineur Dvs en person som är utbildad ostlagrare. Någonstans bland löpe och humle intar vi resans sista lunch Vi återkommer till Linköping sen kväll på söndagen,

*I resan pris 24 995: - ingår:*

Flyg ToR, transporter under resan, boende, alla måltider inkl. dryck, besök på alla vingårdar och övriga aktiviteter i programmet.

Svensktalande reseledare med glimten i ögat 😊

Resan omfattas av resegaranti via Kammarkollegiet.

Kontakt:

Jens Nyström

[jens@dryckesevent.se](mailto:jens@dryckesevent.se)

+46(0)73 230 03 60