



Adresse

Zihlstrasse 22
3512 Walkringen
Internet: www.leros.ch

Geschäftsführer

Walter Lüthi

Programm:

25.10.24: Anreise ab Raum Walkringen, Mittagshalt in Aosta. Bezug der Hotelzimmer im Raum Bra/Alba.

26. - 27.10.24: Ganztätiger Ausflug mit Reiseleitung nach Alba und durch die Langhe. Besuch einer Weinkellerei, Degustation mit Imbiss. Am anderen Tag Besuch bei Fam. Reichmuth auf Le Roche. Bei der Besichtigung der Weinkellerei erfahren wir alles über den biologischen Weinanbau. Anschliessend Degustation mit Imbiss. Besuch von Barolo und La Morra. Piemontesisches Abschiedsabendessen im Restaurant.

28.10.24: Besichtigung einer Kufferei. Wir erfahren alles über die Bedeutung des verwendeten Holzes und können die Schritte zur Herstellung der Fässer sehen. Mittagshalt in Asti. Rückfahrt nach Hause.

Herbstliches Piemont/I für Geniesser

25. - 28. Oktober 2024



Preis: ab Fr. 640.--/Person

Leistungen: Carfahrt ab/bis Raum Bern, 3x Übernachtung im Doppelzimmer mit Dusche/WC, 2x Halbpension, 1x piemontesisches Abschieds-essen, 2x Weindegustation mit Imbiss, 1x Besuch einer Kufferei, 1x geführter Ausflug nach Alba und durch die Langhe mit Reiseleitung

Einzelzimmerzuschlag: Fr. 110.--/Person

Annulationskosten: Fr. 45.--/Person inkl. 24 h-Personenassistance

Anmeldeschluss: 30. Mai 2024



Die kleine Gemeinde Barolo wirkt wie ein verschlafener Ort, der sich in der Wärme und Nähe des Tals zur Ruhe gelegt hat. Tatsächlich gibt es in Barolo jedoch jede Menge schöner Dinge zu sehen. Vom mittelalterlichen Schloss bis hin zu weiten Weinfeldern überzeugt der Ort mit einer italienischen Idylle, kulinarischen Highlights und jeder Menge Kultur. Wann genau Barolo eigentlich entstanden ist, das kann keiner so wirklich sagen. Fakt ist nur, dass es sich um einen sehr alten Ort handelt, der bereits keltische Einschläge aufweist. Der Ort ist eine Sehenswürdigkeit an sich, denn die Lage mitten im Tal macht ihn zur Blüte des Piemonts.



Die **Weisse Trüffel** (Tuber magnatum), auch Herrenrüffel, Piemont- oder Alba-Trüffel (it. Tartufo bianco del Piemonte bzw. Tartufo bianco di Alba) oder bisweilen Tartufo bianco di Acqualagna genannt, ist eine aus Südeuropa stammende Echte Trüffel, die zu den teuersten Lebensmitteln der Welt gehört. Das Aroma der Weissen Trüffel wird mit einem intensiven Geruch nach Knoblauch, Schalotten und Weichkäse beschrieben.



Die **Langhe und Roero** zählen zu den faszinierendsten Landschaften des Piemonts, ein Hügelland mit Dörfern und Ortschaften, die sich auf Anhöhen befinden und mit ihren Weinhängen stolz auf gastronomische Traditionen sind. Feinkostliebhaber finden hier reichlich an Delikatessen. Ausserdem ist das Gebiet reich an Natur, Kunst und vor allem gutem Wein und guter Küche. Die Qual der Wahl, was man kosten soll und was man als Souvenir mitbringen kann.