

EINE GENUSSREISE VOM FEINSTEN

SEA CLOUD SPIRIT Genua – Valencia | 14. – 22. Oktober 2023





Genua - Valencia

SEGELN AUF **SCHLEMMERKURS**

Mediterrane Genussregionen und die prickelnde Vielfalt des Champagners

Gaumenfreuden ahoi: die Leckerbissen der Mittelmeerküste entdecken. Fein moussierende Leidenschaft: Der Champagner zeigt seine Facetten. Austernprobe in der Stadt der Brücken: Sète. Schlendern durch die Altstadt von Girona: auf den Spuren der Römer in Katalonien. Das kreative Barcelona: Eintauchen in Architektur und Kunst von Gaudí bis Miró.



MEHR ERFAHREN

Alle Reisedetails finden Sie online. QR-Code scannen, entdecken und buchen.



UNSER REISETIPP: TURIN UND PIEMONT

Vorprogramm in Turin vom 11.10. bis 14.10.2023. 3 Übernachtungen/Frühstück im Turin Palace Hotel, malerisches Piemont - Trüffelsuche bei Alba, exquisite Weine der Langhe und Mittagessen, Stadtspaziergang "Dolce Vita in Turin", Transfertour nach Genua mit Mittagessen und Weinverkostung in der Villa Sparina, der Heimat des Gavi. Abhängig vom Spielplan ist am Abend ein Besuch im stilvollen Opernhaus Turins gegen Aufpreis möglich.

Aufpreis:

€ 1.135 pro Person im Doppelzimmer € 1.395 pro Person im Einzelzimmer Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen

SEA CLOUD SPIRIT		8 NÄCHTE
14.10 22.10.2023	SCS-2335	An Ab

Sa., 14.10. Genua/Italien

Individuelle oder gegen Aufpreis organisierte Anreise nach Genua. Einschiffung auf die SEA CLOUD SPIRIT.

Je nach Wind: Vormittag unter Segeln.

So., 15.10. Nizza/Frankreich

Das stimmungsvolle, mittelalterliche Eze und sein exotischer Garten.*

Mo., 16.10. Ein Tag unter Segeln

Aufentern, Taue lösen, Segel setzen – der heutige Tag steht ganz im Zeichen des Segelns. Zeit, sich entspannt im Deckchair zurückzulehnen und der Crew bei echter Handarbeit zuzuschauen.

Di., 17.10. Marseille/Frankreich

08.00 18.00

Die Kulturhauptstadt zwischen Gestern und Heute oder Künstler-Mekka und Universitätsstadt Aix-en-Provence.*

Mi., 18.10. Sète/Frankreich

08.00 13.30

"Venedig des Languedoc" – Bootstour und Austernverkostung.* 🕽 Je nach Wind: Nachmittag unter Segeln.

Do., 19.10. Palamós/Spanien

08.00 18.00

13.30 23.00

19.00

14.00 23.00

Römisches Welterbe in Girona oder Salvador Dalí: bedeutendster Künstler des Surrealismus.*

Je nach Wind: Vormittag unter Segeln.

Fr., 20.10. Barcelona/Spanien Stadtbesichtigung auf den Spuren von Gaudí oder Urban Trekking Montjuïc mit Miró Museum.*

Sa., 21.10. Ein Tag unter Segeln

Fitness, Kosmetik, Massage oder mit einem guten Buch im Deckchair Sonne und Meer genießen. Der letzte Tag unter Segeln lädt zu Ihrem persönlichen Verwöhnprogramm ein.

So., 22.10. Valencia/Spanien

08.00

09.00 Uhr: Individuelle oder gegen Aufpreis organisierte Abreise.

Fahrplanänderungen vorbehalten!

* Die aufgeführten Landausflüge sind nicht im Reisepreis enthalten.

UNSER GENUSSTIPP: VERKOSTUNG CHAMPAGNER RARITÄTEN

"Champagne et la mer": Unter diesem Motto haben unsere beiden Champagner-Experten Corinna Dosch und Rafael Mittmann für alle Champagner-Liebhaber an Bord etwas ganz Besonderes in ihre Seesäcke gepackt. Erleben und verkosten Sie drei exklusive und streng limitierte Champagnerqualitäten, die alle in Verbindung mit dem "Meer" stehen. Ein rares Tasting, das Champagner-Connaisseure auf keinen Fall verpassen sollten!

Aufpreis: € 149 pro Person

Teilnehmerzahl: min. 12, max. 24 Personen Voranmeldung erforderlich.

REISEPREIS PRO PERSON AB/BIS HAFEN

SCS-2335

Kategorie	
Garantie-Doppelkabine**	€ 5.555
F Einzel-Außenkabine	€ 7.295
E	€ 5.885
D	€ 6.785
С	€ 7.725
В	€ 9.125
A	€ 10.475

Aufschlag für Einzelnutzung: Kategorie D+E: 50%, Kategorie A-C: 100% ** begrenztes Kontingent, die Unterbringung erfolgt ab Kat. E

Gerne organisieren wir auf Anfrage Ihre An- und Abreise.



Feinste Food-Kreationen auf dem Teller, außergewöhnliche Tropfen im Glas: Die kulinarische Themenreise entlang der mediterranen Schlemmerküsten zwischen Ligurien und Südspanien vereint zwei Welten der exklusiven Gaumenfreuden. Gemeinsam zeigen die beiden Sterneköche und die Champagner-Experten an Bord, wie köstlich das gekonnte Zusammenspiel der gehobenen, regional inspirierten Küche und des "Königs der Schaumweine" sein kann. Kleine Winzer und große Champagner-Häuser, ausgefallene, limitierte oder einfach nur richtig leckere Tropfen – in einfallsreichen Verkostungen und Food Pairings lernen Sie die Welt des Champagners noch einmal ganz neu kennen. Wir stoßen an auf eine Genussreise vom Feinsten!



Ihre Champagner-Experten: Corinna Dosch & Rafael Mittmann

Für eine Woche wird die Champagne auf die SEA CLOUD SPIRIT einziehen und sich in ihrer ganzen Vielfalt präsentieren. Die CHAMPAGNER CLUB-Gründer Corinna Dosch und Rafael Mittmann werden mit viel Esprit, Leidenschaft und fundiertem Wissen mit Ihnen auf eine prickelnde Geschmacksreise gehen, die sowohl für Champagner-Einsteiger als auch -Connaisseure einige Überraschungen bereithalten wird.

Ihre Sterneköche:



Der 38-jährige Spitzenkoch **Tristan Brandt** ist ehemalig jüngster Zwei-Sterne-Koch Deutschlands, kulinarischer Berater und Unternehmer für nationale sowie internationale Gourmet-Erlebnis-Konzepte. Unter dem Dach "by Tristan Brandt" übernimmt er

Patronschaften für Restaurants, unterstützt Nachwuchstalente und organisiert hochkarätige Gourmet Festivals. 2022 öffneten seine neuesten Projekte "Riva by Tristan Brandt" in Pforzheim und das neue Fine Dining Restaurant "Tambourine Room by Tristan Brandt" in Miami (USA).

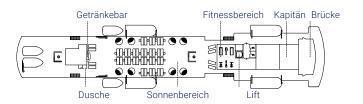


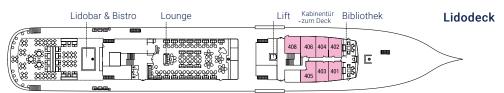
Seit 2020 ist **Niklas Oberhofer** (26) Küchenchef des "epoca by Tristan Brandt". Das Jungtalent steht unter der Patronschaft von Tristan Brandt und kochte zuvor für MICHELINSterneköche wie Tohru Nakamura** und Toni Neumann*. 2021 bereits als "Aufsteiger

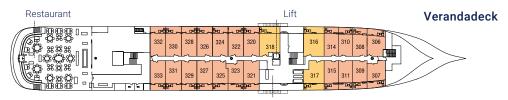
des Jahres" gefeiert, wurde ihm im Oktober 2022 der erste MICHELIN-Stern verliehen. Damit ist er der jüngste Sternekoch in der Schweiz.

Aufgrund unvorhersehbarer Ereignisse behalten wir uns vor, auch andere Experten auf dieser Reise einzusetzen.

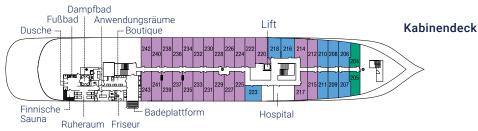
SEA CLOUD SPIRIT







Rezeption



Schiffsinformationen:

Sonnendeck

- · Passagiere: max. 136 / Crew: ca. 85
- 69 Außenkabinen mit regulierbarer Klimaanlage, persönlichem Safe, Minibar, Kaffeemaschine, TV-Gerät mit Entertainmentsystem
- WLAN in den Kabinen und öffentl. Bereichen
- Restaurant (180° Panoramablick) mit freier Tischwahl und einer Sitzung, Lidobar und Bistro, Lounge mit Steinway-Flügel, Bibliothek mit gemütlicher Sitzecke, Boutique, Rezeption, Hospital
- Wellness- und Spa-Bereich, Fitnessbereich mit Meerblick, Wassersport-Equipment, Badeplattform
- Gesamtsegelfläche: ca. 4.100 m² / 28 Segel
- Flagge: Malta / Baujahr: 2021

Kat. A Suiten mit Balkon
Kat. B Junior-Suiten mit Balkon

Kat. C De-Luxe-Lido-Außenkabinen mit Panoramafenstern bzw. -tür (408)

Kat. D De-Luxe-Außenkabinen
Kat. E Superior-Außenkabinen
Kat. F Superior-Einzel-Außenkabinen

Garantie-Kabine: Die Zuteilung der Unterbringung erfolgt ab Kat. E. Die genaue Kabinennummer erhalten Sie zu Beginn der jeweiligen Reise an Bord. Für diese Kategorie steht nur ein sehr begrenztes Kontingent zur Verfügung.

- Kabinen 235/237 & 239/241 mit Verbindungstüren
- Masten







Einfach mehr – die wichtigsten Inklusivleistungen:

- Kulinarischer Hochgenuss mit regionalen Spezialitäten – vom Frühaufsteherfrühstück über Buffets und Barbecues auf dem Lidodeck bis zum erlesenen 4-Gang Auswahlmenü am Abend
- Alle Softgetränke sowie alkoholfreie Kaffee- und Teespezialitäten
- Qualitätsweine und Bier zum Mittag- und Abendessen
- Begrüßungs-Champagner und täglich gefüllter Obstkorb in der Kabine
- Trinkgelder und vieles mehr ...

Beratung und Buchung bei:



Reisebüro Hohe See · Hohe Straße 8 · 40213 Düsseldorf Telefon: +49-(0)211 411 311 · kreuzfahrt@hohe-see.de · www.hohe-see.de

