



**WHISKYREISE  
SCHOTTLAND  
21/04 – 25/04/2020**





22/04/20	<p>Frühstücksbuffet im Hotel.</p> <p>Begrüßung durch die deutschsprachige Reiseleitung welche die kommenden Tage auch betreuen wird.</p> <p>Am Vormittag unternehmen Sie eine kurze Stadtrundfahrt durch die schottische Hauptstadt, das Edinburgh Castle thront über die Stadt, aber die Stadt hat noch wesentlich mehr zu bieten. Sie sehen die Royal Yacht Britannia, den Holyroos Palace und vieles mehr.</p> <p>Am Ende der Stadtrundfahrt besuchen wir die <b>Scottish Whisky Experience</b> in Edinburgh.</p> <p><i>Die Scotch Whisky Experience in Edinburgh ist eine tolle Möglichkeit, das schottische Nationalgetränk kennenzulernen, und gewährt Einsicht in die Herstellung von Whisky. Erfahren Sie, wie man Whisky richtig kostet, probieren Sie immer wieder ein Schlückchen und kaufen Sie anschließend einige der besten Whiskys Schottlands im Shop.</i></p> <p>Kurze Mittagspause (Essen erfolgt in Eigenregie) und anschließende Fahrt zur <b>Edraour Distilley</b>. Besuch der Distillery mit Tasting am späten Nachmittag.</p> <p><i>Edradour ist die kleinste der schottischen Brennereien. Sie liegt in den Bergen östlich von Pitlochry und produziert dort ihren unverkennbaren Malt noch mit Verfahren, die bei anderen Brennereien schon längst der Vergangenheit angehören.</i></p> <p>Durch die Highlands geht es weiter zum <b>4* Hotel MacDonald Aviemor Resort</b>.</p> <p><i>Das Macdonald Highlands Hotel befindet sich im Cairngorms-Nationalpark und gehört zum Macdonald Aviemore Resort mit einer Sammlung von 4-Sterne-Hotels, 7 Restaurants und Bars sowie umfangreichen Freizeiteinrichtungen wie einem hauseigenen Kino. In der Nähe befindet sich ein Championship-Golfplatz. Alle 4-Sterne-Zimmer im Macdonald Highlands Hotel verfügen über einen Flachbild-TV, ein eigenes Bad mit einer Badewanne oder Dusche und kostenfreies WLAN. Sie haben die Wahl zwischen Classic oder Executive Zimmern und Suiten. Familienzimmer, teilweise mit Verbindungstür, haben entweder ein Sofa oder ein ausziehbares Bett für Kinder. Das hoteleigene Aspects Restaurant serviert moderne schottische Gerichte mit saisonalen Zutaten. Im Resort steht Ihnen eine breite Auswahl an gastronomischen Einrichtungen zur Verfügung. Zur weiteren innerhalb weniger Gehminuten erreichbarer Restaurants gehören das Spey Burger im Macdonald Aviemore Hotel und Giovannis italienisches Ristorante im Macdonald Morlich Hotel. Das Macdonald Highlands Hotel bietet auch direkten Zugang zu den Freizeiteinrichtungen des Resorts, inklusive des Vila Reyna mit einem großen Pool, Softplay, Aktivitätenraum für Kinder, Fitnessraum und Café.</i></p> <p>Zimmerbezug. Abendessen im Hotel im Rahmen der Halbpension (Getränke Selbstzahler). Nächtigung.</p>
23/04/20	<p>Frühstücksbuffet im Hotel.</p> <p>Nach dem Frühstück begeben wir uns in das genussreiche Herz der Whisky-Welt – ein Fest für alle Sinne!</p>





Unser erster Besuch des Tages gilt der **Glenfiddich Distillery**.

*Glenfiddich ist die bekannteste und erfolgreichste Brennerei Schottlands. Sie liegt im Herzen der Speyside, genauer gesagt in Dufftown. Auch "The Giant" genannt, hat sie eine eindrucksvolle Produktionskapazität von jährlich 10 Millionen Litern. Kein anderer Single Malt ist weltweit so beliebt. Meist reifen die Whiskys von Glenfiddich in kleinen Ex-Bourbonfässern aus milder amerikanischer Weißeiche. Das feine, fruchtige Aroma des Malt Whiskys kommt so besonders gut zum Tragen.*



Der schottische Whisky schmeckt in diesem Teil des Landes besonders gut und nach der Führung können wir uns von seiner Qualität selbst überzeugen.

Im Anschluss daran fahren wir weiter zur **Royal Lochnagar Distillery**.

*Am Nordufer des River Dee in der romantischen Royal Deeside Region wird 1826 eine Destillerie gegründet, zu der sich 20 Jahre später ein Pendant auf der gegenüberliegenden Flussseite gesellt. Diese gehörte John Begg, der 1848 spontan seine neuen Nachbarn zu einem Besuch in seiner Brennerei einlud, welche zur Überraschung Beggs auch sofort zusagten und sich begeistert über die Anlagen und Produkte zeigten. Prinz Albert und Königin Victoria höchstpersönlich waren es, die gerade das prunkvolle Schloss Balmoral Castle neben der Lochnagar Destillerie als ihr schottisches Sommerdomizil auserkoren und bezogen hatten. Damit hatte der Lochnagar Whisky einen Adelstitel und seine Funktion als königlicher Hoflieferant gesichert.*

Distillery Tour und Mittagspause (erfolgt in Eigenregie).

Zum Abschluss des Tages besuchen wir die **Glenlivet Distillery**.

*Glenlivet gehört zu den bekanntesten Brennereien in Schottland. Übersetzt aus dem Gälischen bedeutet Glenlivet soviel wie 'Tal des Livet'. Wie der Name sagt, liegt sie am Fluss Livet in der Speyside.*



Anschließende Rückfahrt zum Hotel.  
 Abendessen im Hotel im Rahmen der Halbpension (Getränke Selbstzahler).  
 Nächtigung.

24/ 04/20

Frühstücksbuffet im Hotel.

Die Fahrt geht heute zunächst zum weltberühmten Loch Ness. Sie unternehmen eine Bootsfahrt auf dem 39 km langen und erstaunlich tiefen See Loch Ness, dem zweitgrößten See Schottlands. Und vielleicht erhaschen Sie ja einen Blick auf das sagenhafte Ungeheuer Nessie? Die Kamera sollten Sie auf alle Fälle stets griffbereit haben! Die Bootsfahrt endet am Urquhart Castle und Sie besuchen diese mittelalterliche Burganlage.

Gegen Mittag geht es weiter zur **Glen Ord Distillery**. Tour und Besuch der Whisky Exhibition in Glen Ord.

*Glen Ord liegt in Muir of Ord in den Northern Highlands, in der Nähe eines Gerstenanbaugebietes mit dem Namen "Black Isle".*



	<p>Im Anschluss geht es weiter zur <b>Tomatin Distillery</b>. Hier können wir 6 x verschiedenen Whiskys probieren.  <i>Nahe der Stadt Inverness liegt die Brennerei Tomatin. Sie war eine Zeit lang die größte Brennerei in Schottland und produzierte jährlich 12 Millionen Liter Alkohol, der meiste Malt Whisky ging dabei in großen Mengen an andere Unternehmen und Blends. Als 1985 die Whisky-Blase platzte änderte sich der Schwerpunkt von Tomatin, es wird nun mehr Wert auf Qualität als auf Quantität gelegt und die Single Malts von Tomatin sind hochgeschätzt.</i></p> <p>Am späten Nachmittag erreichen wir wieder das Hotel.                  Abendessen im Hotel im Rahmen der Halbpension (Getränke Selbstzahler).                  Nächtigung.</p>	
25/04/20	<p>Frühstückbuffet im Hotel.</p> <p>Beginn der Rückfahrt zum Flughafen Edinburgh.                  Rückflug um 16:35 Uhr mit Lufthansa direkt nach München.                  Nach der Ankunft um 19:40 Uhr individuelle Rückreise.</p>	

**Inkludierte Leistungen:**

- Flug mit Lufthansa München-Edinburgh-München in Economy Class
- 1x Aufgabebegepackstück & 1x Handgepäckstück pro Person
- 1x Nächtigung/Frühstücksbuffet im 4\* Doubletree by Hilton Edinburgh City Centre
- 3x Nächtigung/Frühstücksbuffet im 4\* Hotel Macdonald Aviemore Resort
- 3x Abendessen im Hotel Macdonald Aviemore Resort im Rahmen der Halbpension (Buffet oder 3-Gang-Menü, keine Getränke inkludiert)
- Busgestellung lt. Angebot für die 5 Tage
- Reiseleitung vor Ort für die gesamte Dauer
- Stadtbesichtigung von Edinburgh mit Stadtführer
- Besuch von Loch Ness inkl. Bootsfahrt auf dem See
- Besuch der Scottish Whisky Experience in Edinburgh
- Geführte Besichtigung inkl. Eintritt in den Destillieren Edraour, Glenfiddich, Royal Lochnagar, Glenlivet, Glen Ord & Tomatin
- Jeweils Verkostungen der Whiskys vor Ort im Rahmen der Besichtigung
- Ausführliche Reiseunterlagen
- Reisebegleitung ab/bis München

**Nicht inkludiert:**

- Persönliche Ausgaben
- Trinkgelder
- Sämtliche Essen & Getränke wenn nicht im Programm erwähnt
- Reiseversicherung

**Preis:**

Bei min. 15 Teilnehmern .....	€ 1.299,00 pro Person im Doppelzimmer
Bei min. 20 Teilnehmern .....	€ 1.199,00 pro Person im Doppelzimmer
Einzelzimmerzuschlag .....	€ 250,00 für 4 Nächte

*Preis- und Kalkulationsstand Juli 2019*

*Etwaige Veränderungen der Flughafensteuern & Sicherheitsgebühren vorbehalten*

Dieses Angebot gilt vorbehaltlich der Verfügbarkeit zum Zeitpunkt der Buchung.  
Für Rückfragen stehe ich Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

**Christian Burkhard**  
**Marazeck Reisen GmbH**  
**Hubert-Sattler-Gasse 3, 5020 Salzburg**  
**Tel.: +43/664/424/0603**  
**e-mail: [christian.burkhard@marazeck.com](mailto:christian.burkhard@marazeck.com)**  
**[www.marazeck.com](http://www.marazeck.com)**

Salzburg, 2019-07-15