



Bli med på en herlig vintur i det «nye» vinlandet England, som høster mye anerkjennelse spesielt for sine musserende viner. Det blir daglig vinsmaking, Afternoon Tea, besøk til Canterbury og Brighton, og overnatting på et historisk engelsk hotell med flott beliggenhet på den engelske kanalkysten.

Dag 1 Vinsmaking på Bolney Estate & Afternoon Tea Hydro Hotel

Møt din Boreal Adventure reiseleder på Bergen lufthavn for innsjekk og avreise. Avgang med Norwegian kl. 09:20, ankomst London Gatwick kl. 10:20 (lokal tid). Vi kjører bare en halvtime før vi ankommer Bolney Estate, grunnlagt i 1972 og en av landets eldste vingårder. Her mottas vi med et glass musserende vin, og får en omvisning etterfulgt av smaking av 5 av gårdens prisvinnende viner parett med mat som passer til, og dessert.

Bolney Wine Estate <https://bolneywineestate.com/>

Etter en flott vinopplevelse kjører vi ca. en time ut til Eastbourne ved kanalkysten og sjekker inn på Hydro Hotel Eastbourne 4*. Her serveres vi Afternoon Tea med tradisjonelle sandwicher, hjemmelagde scones med krem og syltetøy, og et utvalg av småkaker og bakverk.



Hydro Hotel Eastbourne har en historie som strekker seg tilbake til 1800-tallet og ble bygget med tanke på rekreasjon og avslapping. Fra sin beliggenhet på klippene ved kysten har vi fantastisk utsikt mot Den engelske kanalen fra dette flotte, historiske hotellet.

Nettside hotellet: <https://www.hydrohotel.com/>



Dag 2 Canterbury & Gusbourne Winery

Lokalguide tar oss med til Canterbury, sete for erkebiskopen av Canterbury, kjent for den praktfulle Canterburykatedralen og Chausers bok «Canterbury Tales». Katedralen er en av de eldste kirkene i England, og har spilt en sentral rolle i kristningen av landet og andre historiske begivenheter. Det historiske sentrumet er lite og oversiktlig, med severdigheter, butikker, kafeer og noe for enhver smak. Lunsj på egenhånd. På hjemveien stopper vi innom Gusbourne Winery, grunnlagt i 2004 og har fokus på dyrking av høykvalitetsdruer av Chardonnay, Pinot Noir og Pinor Meunier. Denne kombinasjonen har vunnet deres musserende viner flere utmerkelser og priser nasjonalt og internasjonalt og høstet mye lovord fra vinkritikere. Og vi får selvfølgelig smake på de edle dråpene, 4 musserende viner for å være eksakt. Retur til hotellet. Gusbourne Winery <https://www.gusbourne.com/>





Dag 3 Brighton & Leonardslee Gardens med vinsmaking

Rolig morgen på hotellet før vi sjekker ut og bussen tar oss med til nabobyen Brighton. Her tar lokalguiden oss med langs sjøfronten og viser oss Den kongelige paviljong (Royal Pavilion) bygget i indisk stil og er byens fremste severdighet og landemerke, ved siden av Brighton Palace Pier som er et populært møtested. Vi kikker også på Brighton Open Market, et marked med over 45 markedsboder som selger bl.a. lokalmat og håndverk. Etterpå fortsetter vi til Leonardslee Lakes and Gardens, en relativt ny vinprodusent med englands første Pinotage-markar. Gården har vært beskrevet som «Englands Finest Woodland Gardens», har sin egen Michelin restaurant og nesten 1000 mål med hage og park med innsjøer, sjeldne planter og trær. Vi smaker deres unge viner og noen fra deres «søster-gård» i Sør-Afrika. Leonardslee Lakes & Gardens:

<https://www.leonardsleegardens.co.uk/the-vineyard>

Transfer til London Gatwick for innsjekk og hjemreise. Avgang kl. 21:00 med Norwegian direkte til Bergen lufthavn, ankomst 23:55 norsk tid.

Om engelsk vin

England har kommet langt på relativt kort tid når det gjelder å etablere seg som en produsent av kvalitetsvin, spesielt musserende vin. Det faktum at det er over 50 musserende vinprodusenter tilgjengelig i Norge indikerer en økende popularitet og anerkjennelse av engelsk vin.

Historien om engelsk vinproduksjon, med de første plantene i 1952 og introduksjonen av tradisjonelle champagne-druer på 1980-tallet, viser en kontinuerlig streben etter å forbedre kvaliteten og mangfoldet av engelske viner. Den lengre høstingstiden, kan bidra til å gi druene en ekstra modning, noe som kan resultere i sterkere, mer intense fruktige smaker i vinene. Engelsk musserende vin utgjør 69% av landets vinproduksjon, og blir beskrevet som mer direkte fruktig sammenlignet med champagne, og den robuste karakteren kan være en unik kjennetegn som appellerer til vinelskere. Med små avlinger og fokus på kvalitet har engelsk musserende vin kommet langt. Det engelske vineventyret har knapt begynt!

Eastbourne



Reisefakta

Dato: 11.-13.10 2024

Pris: kr 15 990,-

Påmeldingsfrist: 08.07. 2024

Prisen inkluderer:

- 🔗 Reiseleder fra Boreal Adventure
- 🔗 Fly Bergen lufthavn – London Gatwick t/r
- 🔗 Overnatting 2 netter på historiske Hydro Hotel Eastbourne inkl. frokost
- 🔗 2 middager på hotellet
- 🔗 Vinsmaking på Bolney Estate: 1 glass musserende vin ved ankomst, omvisning, vinsmaking 5 viner, lokal mat og dessert.
- 🔗 Afternoon tea på Hydro Hotel
- 🔗 Besøk til Canterbury med lokalguide og inngang i Canterbury katedralen
- 🔗 Vinsmaking på Gusbourne Winery: omvisning og smaking av 4 musserende viner
- 🔗 Besøk til Brighton med lokalguide og Brighton Open Market
- 🔗 Vinsmaking på Leonardslee Lakes and Gardens: inkl. vinsmaking 3 viner og besøk i hagene

Ikke inkludert:

- 🔗 Enkeltromstillegg 2 netter: kr 400,-
- 🔗 Evt. tips til lokalguide/sjåfør

Informasjonsbrev om turen sendes ut 10-14 dager før avreise. Sjekk at navn på alle påmeldte på bestillingsbekreftelsen er identisk med pass, inkl. alle for-, mellom og etternavn slik at det blir riktig på flybilletten (navne endring kan medføre merkostnader).