

CZESKA TOSKANIA

Mikulov, Lednice, Čejkovice

Zakon Templariuszy – degustacja win

Termin: **07.06.2025** r.

Cena: **420** zł



Ramowy program wycieczki:

Wyjazd z Bytomia o godzinie 05:00, Katowice 05:30; Tychy 05:50; Pszczyna 06:10; Bielsko Biała 06:30; Cieszyn 07:00. Przyjazd do - **Południowych Moraw w Czechach do miasteczko Mikulov**. Tereny wokół trochę przypominają Toskanię we Włoszech. Miasto znane było już od XII wieku, gdy stanowiło ważny punkt kupiecki na trasie z Moraw do Wiednia. Mikulov wraz ze swoim rezerwatem zabytków, dzielnicą żydowską i barokowym pałacem z największą w całych Czechach wystawą poświęconą winiarstwu nazywany jest miastem zabytków. W zamkowej winnej piwnicy znajduje się olbrzymia beczka, która pochodzi z 1643 roku, posiadająca objętość około 1014 hektolitrów (135 tysięcy butelek), należąca do największych w Europie.

Przejazd do **Lednic**, gdzie zobaczymy Pałac Lednice, czyli piękny zespół pałacowo-parkowy będący chlubą Południowych Moraw, wpisana na Listę Światowego Dziedzictwa Unesco. Niezwykłej urody fasada pałacu przypomina miejscami pieczołowicie wydzierganą koronkę, natomiast w ogrodzie wzrok przykuwa minaret o wysokości 59,39 metra.

Przyjazd do **Čejkovic**, gdzie po zwiedzeniu piwnic Templariuszy będzie degustacja tamtejszych win. Wyjazd w kierunku Polski. Powrót w godzinach nocnych. Zakończenie wycieczki.

CENA ZAWIERA:

- Przejazd autokarem klasy lux
- Ubezpieczenie KL i NNW
- Opieka pilota / przewodnika
- Tour guide podczas zwiedzania z przewodnikiem
- Realizacja powyższego programu
- Podatek VAT oraz KFT
- Degustacja win w Čejkovicach.

WAŻNE INFORMACJE

- kolejność zwiedzania może ulec zmianie.
- cena nie zawiera świadczeń nie wymienionych w ofercie,
- kalkulacja przygotowana dla grupy min. 50 osób płatnych
- program jest ramowy i z przyczyn niezależnych od organizatora może ulec drobnym zmianom.
- pilot nie jest przewodnikiem i nie oprowadza po obiektach - robi to lokalny przewodnik.

Organizator:

Biuro Turystyczne „EVI TRANS” Ewa Bąk
Tel. 0-881-587-798 E-mail: ewa.bak@op.pl