



FASZINATION  
**WINDJAMMER**

SEA CLOUD SPIRIT

**KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISEN**

April bis Juli 2024



**SEA CLOUD CRUISES**

*Exklusive Segelkreuzfahrten – klein, fein und einmalig anders*

# Genussvoll segeln entlang Europas Schlemmerküsten

Kleine kreative Häppchen aus Andalusien? Die feinsten Weine der französischen Spitzenlagen? Meeresfrüchte frisch aus dem kühlen Atlantik? Ganz gleich, nach welchen Köstlichkeiten Ihnen der Sinn steht: Auf unseren kulinarischen Reisen geht Ihr Gaumen auf eine geschmackvolle Entdeckungsreise. Unter sommerlichen Segeln nimmt die SEA CLOUD SPIRIT Kurs auf die europäischen Schlemmerregionen: mit hervorragenden Gastköchen, Wein- und Kulinarik-Experten, unterhaltsamen Lektoren, exklusiven Verkostungen und vielen weiteren Programm-Leckerbissen. Appetit bekommen? Dann herzlich willkommen an Bord!







## Übersicht Kulinarikreisen 2024

### **Andalusien und Provence ..... S. 6 – 7**

21.04. – 29.04.2024 Málaga – Nizza SCS-2412

**Unsere Experten:** Weinspezialisten Eberhard Spangenberg und Claudia Kimbacher, Koch und Kochkolumnist Hans Gerlach

### **Baskenland und Normandie ..... S. 8 – 9**

28.05. – 05.06.2024 Bilbao – Honfleur SCS-2420

**Unser Sommelier:** Nils Lackner

### **Kanalinseln und Weinmekka Bordeaux S. 10 – 11**

13.07. – 23.07.2024 Hamburg – Bilbao SCS-2427

**Highlights:** ein kulinarischer Sommerabend im Weinmekka des Haut-Médoc, Spitzenkoch Tam Kok Kong





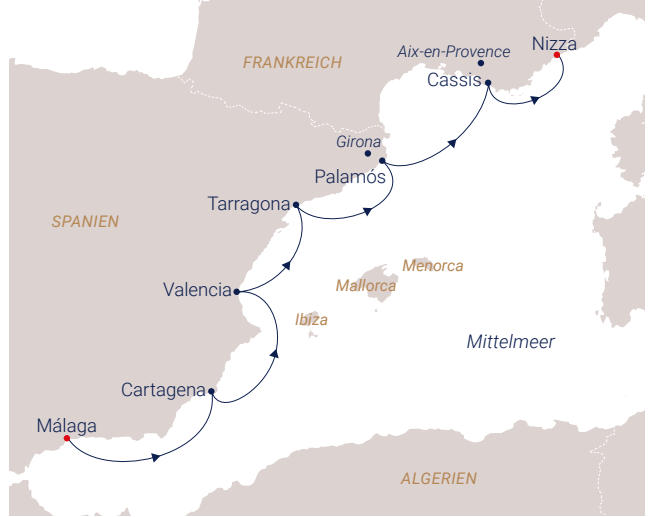




### **Modernster Kreuzfahrt-Komfort trifft echtes Windjammer-Feeling**

Wenn sich vor dem blauen Himmel die Segel blähen und die salzige Meeresbrise den Kopf freipustet, weiß man: Genau das ist es, das wahre Windjammer-Erlebnis. An Bord der eleganten SEA CLOUD SPIRIT genießen Sie es mit höchstem Komfort. Denn auf unserem modernen Dreimaster verbinden sich lässig-maritimer Lifestyle und erstklassige Hotellerie zu einer Segelkreuzfahrt mit höchstem Wohlfühl-Anspruch. Gönnen Sie sich die Freiheit! Entspannen Sie auf dem großzügigen Sonnendeck oder dem Balkon Ihrer eigenen, gemütlichen Kabine – die SEA CLOUD SPIRIT bietet viel Platz, um die Seele baumeln zu lassen.





**Málaga – Nizza**

# DER GENUSS BESTIMMT DEN KURS

**Eine kulinarische Entdeckungsreise zwischen Andalusien und der Provence**

**Gaumenfreuden ahoi:** die Leckerbissen der Mittelmeerküste entdecken. **Vielfältige Architektur:** Valencia zwischen Gotik und Calatrava. **Schlendern durch die Altstadt von Girona:** auf den Spuren der Römer in Katalonien. **Tiefe Einschnitte:** Bootstour durch die steilen Fjorde der Calanques. **Weinexperten an Bord:** Genießen Sie eine ausgezeichnete Weinbegleitung.



**ALLE REISEDETAILS FINDEN SIE ONLINE**

QR-Code scannen, entdecken und buchen.



**SEA CLOUD SPIRIT** 8 NÄCHTE  
21.04. – 29.04.2024 SCS-2412 An Ab

**So., 21.04. Málaga/Spainien** 19:00  
Individuelle oder gegen Aufpreis organisierte Anreise nach Málaga. Einschiffung auf die SEA CLOUD SPIRIT.

**Mo., 22.04. Ein Tag unter Segeln**

**Di., 23.04. Cartagena/Spainien** 08:00 13:30  
Die Welt der spanischen Pferde.\*  
⬆ Je nach Wind: Nachmittag unter Segeln

**Mi., 24.04. Valencia/Spainien** 09:00 17:00  
Das historische Valencia und die moderne Welt von Calatrava oder die Turia-Gärten mit dem Fahrrad.\*

**Do., 25.04. Tarragona/Spainien** 13:30 18:00  
Römisches Welterbe in Tarragona.\*  
⬆ Je nach Wind: Vormittag unter Segeln

**Fr., 26.04. Palamós/Spainien** 08:00 18:00  
Salvador Dalí: bedeutendster Künstler des Surrealismus oder römisches Welterbe in Girona.\*

**Sa., 27.04. Cassis/Frankreich** 13:30 23:00 †  
Künstler-Mekka und Universitätsstadt Aix-en-Provence oder Bootsfahrt durch die markanten Fjorde der Calanques.\*  
⬆ Je nach Wind: Vormittag unter Segeln

**So., 28.04. Ein Tag unter Segeln**

**Mo., 29.04. Nizza/Frankreich** 08:00  
09:00 Uhr: Individuelle oder gegen Aufpreis organisierte Abreise.

Fahrplanänderungen vorbehalten! † auf Reede  
\* Die aufgeführten Landausflüge sind nicht im Reisepreis enthalten.

**REISEPREIS PRO PERSON AB/BIS HAFEN**

**SCS-2412**

**Kategorie**

Garantie-Doppelkabine**	€ 5.825
<b>F</b> Superior-Einzel-Außenkabine	€ 7.655
<b>E</b> Superior-Außenkabinen	€ 6.165
<b>D</b> De-Luxe-Außenkabinen	€ 7.125
<b>C</b> De-Luxe-Lido-Außenkabinen	€ 8.095
<b>B</b> Junior-Suiten mit Balkon	€ 9.595
<b>A</b> Suiten mit Balkon	€ 10.995

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

**Gerne organisieren wir auf Anfrage Ihre An- und Abreise.**





## Ein Fest für den Gaumen

Zwischen Málaga und Nizza nimmt die SEA CLOUD SPIRIT Kurs auf die abwechslungsreichsten Schlemmerregionen der Mittelmeerküste. Spanische Paella und köstliche Tapas-Spezialitäten, frische französische Austern und die reich bestückten Fischplatten der Côte d'Azur – auf dieser Route reiht sich ein Gaumenschmaus an den anderen.

## Ihre Weinexperten: Eberhard Spangenberg und Claudia Kimbacher



Eberhard Spangenberg, Inhaber der Münchner Weinhandlung GARIBALDI und Publizist, ist auch Gründer von Slow Food Deutschland. 2017 wurde er mit dem FEINSCHMECKER Award of Honour geehrt. Er hat viele italienische Spitzenwinzer für Deutschland entdeckt und als Erster importiert, darunter viele Betriebe aus Süditalien, Sardinien und Sizilien. Seit 2004 importiert er mit seinem Programm NONSOLOITALIA auch Weine aus den klassischen Anbaugebieten anderer Länder. Als Insider und Experte hat er Reisen der SEA CLOUDs zu den schönsten Weinregionen Europas begleitet. Im nächsten Frühjahr können Sie zusammen mit ihm und Claudia Kimbacher, Sommelière und Gastgeberin des Zaubers, die feinsten Weine Spaniens und Frankreichs entdecken.



## Koch und Kochkolumnist Hans Gerlach

Das vielfältige kulinarische Programm auf dieser Reise wird der Münchner Koch, Food-Fotograf und Autor zahlreicher Kochbücher, Hans Gerlach, gestalten. Er ist bekannt aus seinen vielen Beiträgen in der Süddeutschen

Zeitung, im SZ-Magazin („Probier doch mal“) und auf SZ-Online. Er entwickelt gleichzeitig einfache und raffinierte Rezepte und berät Restaurants und Bio-Produzenten. Bevor Hans Gerlach anfang über Essen zu schreiben, arbeitete er jahrelang in berühmten Restaurants, unter anderem als Chef Saucier bei Gualtiero Marchesi, dem damals besten Restaurant Italiens.

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

## Besonderes Extra: GARIBALDI-Weinpaket

- Einen Landausflug von Tarragona aus in das Priorat und Besichtigung, Einführung und Weinprobe in einer führenden Weinkellerei
- Einen Landausflug von Cassis aus in das Weingebiet Bandol zu einer hochklassigen Weinkellerei mit Besichtigung und Weinprobe auch älterer Jahrgänge mit Abendessen auf dem Weingut
- Drei Weinproben an Bord: rote spanische Spitzenweine, Weißweine aus Nordspanien, die Weine des Rhonetals

**Aufpreis für das Weinpaket: € 490 p.P.**

**Änderungen und Modifizierungen vorbehalten. Das Weinpaket kann nur im Vorwege gebucht werden, da die Teilnehmerzahl begrenzt ist.**

Bilbao – Honfleur (Paris)

# DER ATLANTIK TISCHT AUF

**Frischer Fisch, Meeresfrüchte und Wein zwischen Baskenland und Normandie**

**Genussvolles Vorprogramm:** Bilbaos moderne Architektur und leckere Weine. **VIP-Event im Guggenheim:** Das weltberühmte Kunstmuseum in Bilbao öffnet abends exklusiv seine Tore für Sie.

**Schwelgen in Bordeaux:** edle Tropfen, feine Lebensart und reiches Kulturerbe. **Schlemmerstadt La Rochelle:** Wo Cognac, Pineau und frische Austern zuhause sind. **Sommelier an Bord:** Genießen Sie eine ausgezeichnete Weinbegleitung.



**ALLE REISEDETAILS FINDEN SIE ONLINE.**

QR-Code scannen, entdecken und buchen.



## KOMBINIEREN

Verlängern Sie Ihre Reise zu einem attraktiven Kombi-Preis (siehe Preiskasten).

**21.05. – 28.05.2024 7 Nächte SCS-2419**  
Lissabon/Portugal – Segeltag – Porto – Vigo – Segeltag – Gijón – Bilbao/Spainien

Reisedetails

## UNSER REISETIPP: BILBAO & RIOJA

Vorprogramm in Bilbao vom 26.05. bis 28.05.2024, begleitet von Sommelier Nils Lackner. 2 Übernachtungen/Frühstück in einem First-Class-Hotel, Stadtrundfahrt Bilbao und Tapas, berühmte Weine des Rioja und die Architektur von Gehry und Calatrava – Tagesausflug mit Weinproben und Mittagessen.

### Aufpreis:

€ 855 pro Person im Doppelzimmer  
€ 1.215 pro Person im Einzelzimmer  
Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen



## SEA CLOUD SPIRIT

28.05. – 05.06.2024

SCS-2420

## 8 NÄCHTE

An Ab

### Di., 28.05. Bilbao/Spainien

23:00

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

**Special:** am Abend exklusiver Besuch des Guggenheim-Museums.

### Mi., 29.05. Ein Tag unter Segeln

### Do., 30.05. Bordeaux (Pauillac)/Frankreich

12:30

Exklusiver Weingutbesuch und Weinverkostung mit unserem Sommelier oder per Fahrrad durch die Weinberge des Haut-Médoc.\*

⬆ Je nach Wind: Vormittag unter Segeln

### Fr., 31.05. Bordeaux (Pauillac)/Frankreich

21:00

Welterbe und neue Welten – die schönsten Seiten der Stadt an der Garonne.\*

### Sa., 01.06. La Rochelle (La Pallice)/Frankreich

08:00

13:30

Die kulturelle und die kulinarische Seite La Rochelles oder die edlen Tropfen der Atlantikküste – Cognac und Pineau.\*

⬆ Je nach Wind: Nachmittag unter Segeln

### So., 02.06. Le Palais/Belle-Île-en-Mer

08:00

13:30 ⚡

Wanderung entlang der wilden Küste der Belle-Île oder die vielen Facetten der schönsten Bretagne-Insel.\*

⬆ Je nach Wind: Nachmittag unter Segeln

### Mo., 03.06. Ein Tag unter Segeln

### Di., 04.06. St. Peter Port/Guernsey

08:00

13:30 ⚡

Schöne Aussichten – bei einer Inselfahrt oder bei einer Klippenwanderung die blühende Seite der Insel entdecken.\*

⬆ Je nach Wind: Nachmittag unter Segeln

### Mi., 05.06. Honfleur (Paris)/Frankreich

08:00

09:00 Uhr: Individuelle oder gegen Aufpreis organisierte Abreise.

Fahrplanänderungen vorbehalten!

⚡ auf Reede

\* Die aufgeführten Landausflüge sind nicht im Reisepreis enthalten.

## REISEPREIS PRO PERSON AB/BIS HAFEN

SCS-2419 SCS-2420 **Kombi-Preis**  
SCS-241920

### Kategorie

Garantie-Doppelkabine**	€ 5.095	€ 5.825	€ 10.395
<b>F</b>	€ 6.695	€ 7.655	€ 13.675
<b>E</b>	€ 5.395	€ 6.165	€ 10.995
<b>D</b>	€ 6.225	€ 7.125	€ 12.725
<b>C</b>	€ 7.095	€ 8.095	€ 14.475
<b>B</b>	€ 8.395	€ 9.595	€ 17.145
<b>A</b>	€ 9.625	€ 10.995	€ 19.655

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

**Gerne organisieren wir auf Anfrage Ihre An- und Abreise.**





## Die Atlantikküste, eine Region mit Geschmack

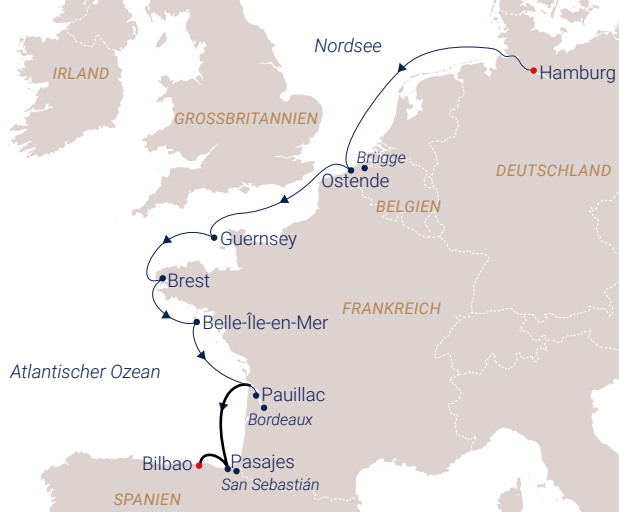
Der Atlantik ist eine starke Persönlichkeit. Schon wenn man in Gedanken die Reiseroute entlang segelt, wird der Appetit geweckt. Mit Tapas-Vielfalt im genussreichen Baskenland, köstlichen Austern, frischem Fisch und Meeresfrüchten zwischen Aquitanien, Bretagne und Normandie zaubern die charakterstarken Schlemmerregionen eine beeindruckende kulinarische Vielfalt auf den Tisch. In ihren Kellern warten ganz besondere Schätze: Von unbekannten Exoten zu großen Klassikern ist hier alles vertreten. Natürlich erleben Sie Rioja Weine und Champagner, aber auch die unbekannteren Txakoli Geschichten aus dem Baskenland sind faszinierend. Der unangefochtene Höhepunkt wird aber sicher der Stopp im Bordeaux. Mitten in Pauillac vor Anker zu gehen und hautnah die Kultur von Frankreichs bekanntester Weinregion zu erleben ist ein emotionales Erlebnis für jeden Wein Connoisseur.



## Ihr Sommelier: Nils Lackner

Charmant, lässig und fundiert – das sind drei Attribute, die als Markenzeichen von Nils Lackner gelten. Der Sylter nimmt Sie mit auf eine Reise in die moderne Welt des Weins und beleuchtet das Thema auf unterhaltsam hedonistische Weise. Lackners Passion für das Thema ist nicht nur authentisch, sondern auch ansteckend: Mit Champagnersäbel und Dekantierkaraffe bewaffnet verlässt der Sommelier gerne eingetretene Pfade und hinterfragt dabei frech den Status Quo vieler Weinmythen und Traditionen. So auch auf unserer Kulinarik-Reise rund um Cognac, Wein und Meeresfrüchte: Mit Insider-Wissen stellt Nils Lackner u.a. das Bordeaux vor, welches nicht nur das größte Qualitätsweingebiet, sondern auch Ursprung für unendlich viele Aspekte der modernen Weinwelt ist. Kurz: ein Ort, den jeder Wein-Liebhaber zumindest einmal im Leben besucht haben sollte.

Aufgrund unvorhersehbarer Ereignisse behalten wir uns vor, auch einen anderen Experten auf dieser Reise sowie im Vorprogramm einzusetzen.



## Hamburg – Bilbao

# LIFESTYLE UND ENTSPANNTE BEATS

## Hochsommer trifft Hochgenuss zwischen Kanalinseln, Weinmekka und Kunststadt

**Vom Strandbad mitten ins Mittelalter:** Ostende und die Weltkulturerbe-Stadt Brügge. **Die Insel, die die Maler lieben:** die wilde Natur und der zarte Charme der bretonischen Belle-Île-en-Mer. **Schwelgen in Bordeaux:** Weingüter, Bauernmärkte und Leckerbissen an jeder Ecke. **Gaumenfreuden-Special:** ein kulinarischer Sommerabend im Weinmekka des Haut-Médoc. **Trendstadt im Baskenland:** San Sebastián für Feinschmecker und Kulturfreunde. **Genussvolles Nachprogramm:** Bilbaos moderne Architektur und leckere Weine.



ALLE REISEDETAILS FINDEN SIE ONLINE

QR-Code scannen, entdecken und buchen.

SEA CLOUD SPIRIT		10 NÄCHTE	
13.07. – 23.07.2024		SCS-2427	
		An	Ab
<b>Sa., 13.07.</b>	<b>Hamburg/Deutschland</b>		<b>18:00</b>
Individuelle oder gegen Aufpreis organisierte Anreise nach <b>Hamburg</b> . Einschiffung auf die SEA CLOUD SPIRIT.			
<b>So., 14.07.</b>	<b>Ein Tag unter Segeln</b>		
<b>Mo., 15.07.</b>	<b>Ostende/Belgien</b>	<b>13:00</b>	<b>22:00</b>
Mittelalterlich, kosmopolitisch, lebensgenießerisch – die UNESCO-Weltkulturerbestadt Brügge.* † Je nach Wind: Vormittag unter Segeln			
<b>Di., 16.07.</b>	<b>Ein Tag unter Segeln</b>		
<b>Mi., 17.07.</b>	<b>St. Peter Port/Guernsey</b>	<b>08:00</b>	<b>13:30</b> ‡
Schöne Aussichten – bei einer Inselahrt oder bei einer Klippenwanderung die blühende Seite der Insel entdecken.* † Je nach Wind: Nachmittag unter Segeln			
<b>Do., 18.07.</b>	<b>Brest/Frankreich</b>	<b>09:00</b>	<b>14:00</b>
Wildromantische Bretagne und Schätze aus dem Meer.* † Je nach Wind: Nachmittag unter Segeln			
<b>Fr., 19.07.</b>	<b>Le Palais/Belle-Île-en-Mer</b>	<b>08:00</b>	<b>13:30</b> ‡
Wanderung entlang der wilden Küste der Belle-Île oder die vielen Facetten der schönsten Bretagne-Insel.* † Je nach Wind: Nachmittag unter Segeln			
<b>Sa., 20.07.</b>	<b>Bordeaux (Pauillac)/Frankreich</b>	<b>09:00</b>	<b>23:00</b>
Welterbe und neue Welten – die schönsten Seiten der Stadt an der Garonne oder per Fahrrad durch die Weinberge des Haut-Médoc.* <b>Special:</b> „La vie est belle“ – ein kulinarischer Sommerabend im Weinmekka des Haut-Médoc.			
<b>So., 21.07.</b>	<b>Ein Tag unter Segeln</b>		
<b>Mo., 22.07.</b>	<b>San Sebastián (Pasajes)/Spanien</b>	<b>08:00</b>	<b>23:00</b>
Stadtbesichtigung San Sebastián.*			
<b>Di., 23.07.</b>	<b>Bilbao/Spanien</b>	<b>08:00</b>	
09:00 Uhr: Individuelle oder gegen Aufpreis organisierte Abreise.			

Fahrplanänderungen vorbehalten!

‡ auf Reede

\* Die aufgeführten Landausflüge sind nicht im Reisepreis enthalten.



## KOMBINIEREN

Verlängern Sie Ihre Reise zu einem attraktiven Kombi-Preis (siehe Preiskasten).

**23.07. – 29.07.2024 6 Nächte SCS-2428**  
 Bilbao/Spanien – Gijón – Segeltag – A Coruña – Vigo – Porto/Portugal)

Reisedetails



## REISEPREIS PRO PERSON AB/BIS HAFEN

Kategorie	Kombi-Preis		
	SCS-2427	SCS-2428	SCS-242728
Garantie-Doppelkabine**	€ 7.575	€ 4.365	€ 11.495
<b>F</b>	€ 9.865	€ 5.735	€ 15.025
<b>E</b>	€ 7.985	€ 4.625	€ 12.135
<b>D</b>	€ 9.185	€ 5.295	€ 13.955
<b>C</b>	€ 10.435	€ 6.095	€ 15.925
<b>B</b>	€ 12.285	€ 7.165	€ 18.735
<b>A</b>	€ 13.985	€ 8.255	€ 21.415

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

**Gerne organisieren wir auf Anfrage Ihre An- und Abreise.**





## SEA CLOUD & Friends

Hamburg ist das Tor zu Welt. Im Sommer nächsten Jahres öffnet sich das Tor in Richtung Asien und in den ersten Tagen an Bord Ihrer SEA CLOUD SPIRIT Reise möchten wir Ihnen einen ganz besonderen Partner vorstellen.

## Der China Club Berlin

Im Zentrum Berlins, unweit vom Brandenburger Tor, befindet sich in den oberen Etagen des „Adlon Palais“ der exklusivste Privatclub Deutschlands. Der China Club Berlin ist seit seiner Eröffnung im Jahr 2003 zu einem Treffpunkt für die wirtschaftliche, gesellschaftliche und kulturelle Elite geworden – Members Only. Weniger Business-Club als ein „Private Club“ nach britischem Vorbild, stellt er, wie auch die SEA CLOUDs, den Genuss und die Begegnung von Menschen in den Mittelpunkt. Drei Tage begleitet der Club Sie auf Ihrer Reise. Freuen sich auf tiefere Einblicke und kulinarische Genüsse.



## Küchenchef Tam Kok Kong



Kulinarik genießt im China Club Berlin einen hohen Stellenwert. Das „Signature“-Restaurant bietet chinesische Hochküche mit panasiatischen Einflüssen in stilechtem Ambiente. Am Herd steht seit Club-Eröffnung Executive Chef Tam Kok Kong (58) mit seinem Küchenteam aus Singapur, der zu den besten Köchen Asiens zählt. Der gebürtige

Malysier zog nach seiner Grundausbildung in Kuala Lumpur nach Singapur, wo er nach Stationen in Luxushotels und der gehobenen Gastronomie zuletzt vier eigene Restaurants, darunter den Gourmet-Tempel „Jade“, betrieb. Er versteht es wie kaum ein anderer fernöstlicher Gourmet-Chef auf dem europäischen Kontinent, traditionelle chinesische Spezialitäten mit südostasiatischen und westlichen Aromen zu fusionieren. Im entspannten Ambiente des Lidodecks genießen Sie einige seiner Gerichte, die bereits Kultstatus haben.

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

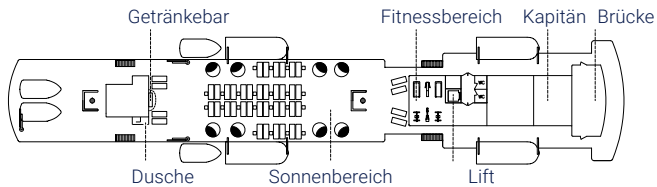
## UNSER REISETIPP: BILBAO & RIOJA

Nachprogramm in Bilbao vom 23.07. bis 25.07.2024. 2 Übernachtungen/Frühstück in einem First-Class-Hotel, Stadtrundfahrt Bilbao und Tapas, abendlicher Besuch des Guggenheim-Museums, berühmte Weine des Rioja und die Architektur von Gehry und Calatrava – Tagesausflug mit Weinproben und Mittagessen.

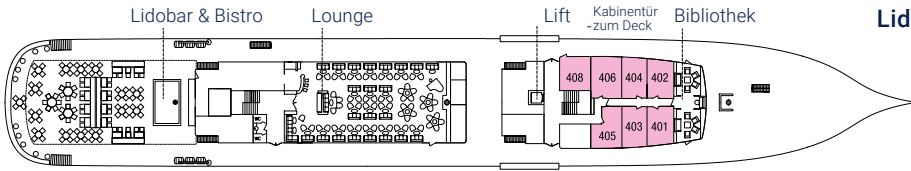
### Aufpreis:

€ 925 pro Person im Doppelzimmer  
 € 1.285 pro Person im Einzelzimmer  
 Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen

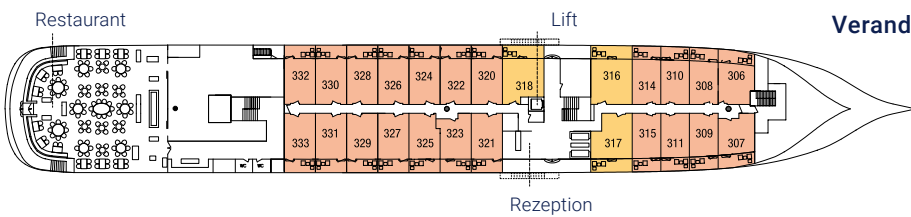
# SEA CLOUD SPIRIT



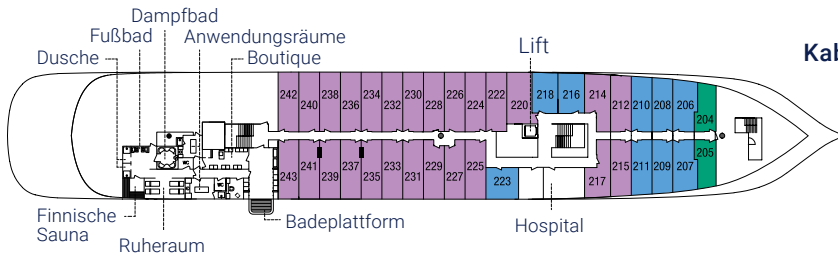
Sonnendeck



Lidodeck



Verandadeck



Kabinendeck

## Schiffsinformationen:

- 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 m<sup>2</sup> / 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 – von Buffets auf dem Lidodeck bis zum 4-Gang Menü am Abend
- **Qualitätsweine und Bier** zum Mittag- und Abendessen
- **Alle Softgetränke**
- **Begrüßungs-Champagner** in der Kabine
- **Wassersport-Equipment** (Schnorchel-Ausrüstung und Stand-Up-Paddles)
- **Fitness-Studio** mit Meerblick, Sauna und SPA-Bereich
- **Zodiac-Touren** für Strandanlandungen und Fotosafaris rund ums Schiff
- **Alle Trinkgelder** an Bord.