

RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL

DONNERSTAG, 20. FEBRUAR BIS SONNTAG, 8. MÄRZ 2020



Niederlande Soenil Bahador★★ | De Lindehof
Belgien Ralf Berendsen★★ | La Source
Großbritannien Vineet Bhatia★ | Vineet Bhatia
Italien Vincenzo Candiano★★ | Don Serafino
Südafrika Reuben Riffel | Reuben's
Niederlande Edwin Vinke★★ | De Kromme Watergang
Schweiz Sebastian Zier★★ | Einstein



Schweiz Moses Ceylan★★ | Einstein
Schweiz Jeroen Achtien★ | Vitznauer Hof
Deutschland Christian Bau★★★ | Victor's Fine Dining
Deutschland Klaus Erfort★★★ | Klaus Erfort
Deutschland Torsten Michel★★★ | Schwarzwaldstube
Deutschland Tristan Brandt★★ | OPUS V
Deutschland Simon Stimal | Kronenschlösschen



Deutschland Jean Claude Bourgueil | Im Schiffchen
Deutschland Sebastian Frank★★ | Horvath
Deutschland Andree Köthe★★ | Essigrätlein
Deutschland Thomas Martin★★ | Louis C. Jacob
Deutschland Tohru Nakamura★★ | Gessels Werneckshof
Deutschland Frank Buchholz | Bootshaus
Deutschland Antony Sarpong★ | Anthony's



Deutschland Benedikt Faust★ | KUNO 1408 Rebstock
Deutschland Thomas Kellermann★ | Egener Höfe
Deutschland Ralf Bos | BOS FOOD
Deutschland Valery Matthis★ | Erno's Bistro
Deutschland Stefan Neugebauer★ | Schwarzer Hahn
Deutschland Hubert Obendorfer★ | Eisvogel
Deutschland Daniel Budde | Candide Schokoladen

Internationale Winzer, die ihre Weingüter persönlich präsentieren



Italien Anna Abbona | Marchesi di Barolo
USA David Ramey | Ramey Wine Cellars
Frankreich Matthieu Perrin | Beaucaeste
USA Paul Hobbs | Paul Hobbs
Frankreich Caroline Gossard | Lurton Family
Frankreich Julien Trimbach | Trimbach
Spanien Telmo Rodriguez | Telmo Rodriguez
Frankreich Fabrice Bacquay | Phélan Ségur



Italien Pio Boffa | Pio Cesare
Portugal Luis Carneiro | Fonseca
Frankreich Olivier Schoepfer | Sud-Ouest
Italien Barbara Widmer | Brancaia
Portugal Dirk Niepoort | Niepoort
Deutschland Christian Röss | Balthasar Röss
Deutschland Dieter Greiner | H. Staatsweingüter
Deutschland Wilhelm Weil | Robert Weil



FESTIVAL-HOTEL-ARRANGEMENTS



KRONENSCHLÖSSCHEN
Hotel & Restaurant

I Welcome Party / 2-Sterneköche Edwin Vinke (Niederlande) / Vincenzo Candiano (Sizilien) / Reuben Riffel (Südafrika) / WINE LADIES
[20.2. – 22.2. | 2 Übernachtungen]
20.2. Welcome Party – legendär, mit 10 Kochstars / 27 Winzern / 2 Live-Bands
21.2. Lunch 2-Sternekoch Edwin Vinke ★★ & WINE LADIES
21.2. Sizilien Dinner mit 2-Sternekoch Vincenzo Candiano ★★
22.2. Südafrika Lunch mit Superstar Reuben Riffel
Pauschalpreis € 1.100,-

II Indischer Starkoch Vineet Bhatia / Jean-Claude Bourgueil / 2-Sternekoch Tristan Brandt ★★ / Portwein Lunch
[22.2. – 24.2. | 2 Übernachtungen]
22.2. Galadinner Vineet Bhatia ★, der indische Superstar
23.2. Sternekoch Jean Claude Bourgueil & FAZ „Unsere Weinliebblinge“
23.2. 2-Sternekoch Tristan Brandt ★★
24.2. Portwein Lunch
Pauschalpreis € 1.100,-

III 2 Galadinner mit 3-Sterneköchen: Klaus Erfort ★★★ / Torsten Michel ★★★ Internationale Spitzenweine / TV Sternekoch Benedikt Faust★: Low Carb – Low Fat
[24.2. – 26.2. | 2 Übernachtungen]
24.2. 3-Sternekoch Klaus Erfort ★★★ & Trimbach, Fritz Haag, Künstler
25.2. Lunch im Schloss VAUX
25.2. Tasting Château Phelan Segur (Saint-Estèphe)
25.2. 3-Sternekoch Torsten Michel ★★★ Pio Cesare & Hugel (Elsass)
26.2. TV & Sternekoch Benedikt Faust★: LOW CARB – LOW FAT
Pauschalpreis € 1.220,-

IV 2-Sterneköche Ralf Berendsen ★★ (Belgien) / Sebastian Frank ★★ (Berlin) TRÜFFEL / Masterclass Bordeaux
[26.2. – 28.2. | 2 Übernachtungen]
26.2. 2-Sternekoch Ralf Berendsen ★★ & Weltklasse Weingüter
27.2. Trüffel Lunch & Spitzenweine SUD-OUEST
27.2. Masterclass Bordeaux: Lurton-Family mit 3 Châteaux
27.2. 2-Sternekoch Sebastian Frank ★★ & Gut Hermannsberg, Klump, Prinz von Hessen, Brancaia
Pauschalpreis € 1.050,-

V Original Beans: Wine, Dine, Opera (Metropolitan Opera New York, Staatsoper Berlin, Oper Halle) / Premium Steaks / Portugal Lunch / S. Pellegrino Young Chef Award
[28.2. – 1.3. | 2 Übernachtungen]
28.2. Dinner Original Beans WINE-DINE-OPERA
29.2. Premium Steaks & Sternekoch Sarpong ★
29.2. Galadinner S. Pellegrino Young Chef
1.3. Sternekoch Dominik Käppeler ★ & Portugal
Pauschalpreis € 1.080,-

VI 2-Sterneköche Zier ★★ & Ceylan ★★ (Schweiz) / Tohru Nakamura ★★ / Riedel Glas / Hummer
[1.3. – 3.3. / 2 Übernachtungen]
1.3. GIN Tasting
1.3. 2-Sterneköche Sebastian Zier ★★ & Moses Ceylan ★★, Schweiz
2.3. RIEDEL GLAS Lunch
2.3. 2-Sternekoch Tohru Nakamura ★★ & Weinviertel, Burgenland
3.3. Hummer Lunch & Weine USA, Neuseeland, Frankreich, Deutschland
Pauschalpreis € 1.140,-

VII Christian Bau ★★★ & Beaucastel / Thomas Kellermann ★ & Weltklasse-Winzer / PFALZ-Lunch
[3.3. – 5.3. | 2 Übernachtungen]
3.3. Christian Bau ★★★ & Beaucastel, 150 Jahre Ress
4.3. Sternekoch Thomas Kellermann ★ & Weltklasse-Winzer
5.3. Pfalz Lunch mit Stefan Neugebauer★: Staatsmänner-Menü
Pauschalpreis € 1.050,-

VIII 2-Sternekoch Soenil Bahadoer & CALIFORNIA / TV-Star Frank Buchholz / Güde Workshop / Sparklings Best & Kochstar Jeroen Achtien ★ / FRANKEN LUNCH mit 2-Sternekoch Andree Köthe ★★
[5.3. – 7.3. | 2 Übernachtungen]
5.3. 2-Sternekoch Soenil Bahadoer ★★, Surinam & California Wines
6.3. Lunch mit TV Star Frank Buchholz „California at its best“
6.3. Güde Messer workshop
6.3. Galadinner mit Starkoch Jeroen Achtien & Sparkling's Best
7.3. Lunch mit 2-Sternekoch Andree Köthe ★★ (Essigbrätlein) & Terroir
Pauschalpreis € 1.140,-

IX „California Dreaming“ / Obendorfer ★ & Drautz-Able & Ellwanger & Le Pupille / 2-Sternekoch Thomas Martin & Hendrik Thoma / Farewell Party
[7.3. – 9.3. | 2 Übernachtungen]
7.3. Tasting „California Dreaming“
7.3. Galadinner Sternekoch Hubert Obendorfer★ L'Art de Vivre
8.3. 2-Sternekoch Thomas Martin (Louis C. Jacob) & Hendrik Thoma ★★
8.3. FAREWELL PARTY
Pauschalpreis € 950,-

Aufpreis pro Person und Nacht:

Juniorsuite € 25 | Suite € 40 | Maisonette-Suite € 60 | Turmsuite € 110 | Aufpreis pro Nacht für Doppelzimmer als Einzelzimmer € 85 | Juniorsuite als Einzelzimmer € 120 | Suite als Einzelzimmer € 150

Reservierung:

Telefon 067 23 / 640
Fax 067 23 / 76 63
E-Mail info@kronenschloesschen.de
Web kronenschloesschen.de
rheingau-gourmet-festival.de

Die Gäste der Arrangements wohnen im Hotel Kronenschlösschen. Im Arrangement-Preis (alle Preise pro Person) sind Übernachtung im Doppelzimmer, Frühstücksbuffet und die Teilnahme an den genannten Veranstaltungen enthalten. Bei Veranstaltungen außer Haus bieten wir unseren Arrangement-Hotelgästen einen kostenlosen Limousinen-Service für die Hin- und Rückfahrt.

24. RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL

DONNERSTAG, 20. FEBRUAR – SONNTAG, 8. MÄRZ 2020

DAS GENUSSPROGRAMM 2020

DONNERSTAG, 20. FEBRUAR

19:00 bis 23:30 UHR | OPENING

Laiendormitorium, Kloster Eberbach, Eltville

€ 178,-

WELCOME PARTY

Die legendäre Eröffnungsparty in der atemberaubend schönen Atmosphäre vom Kloster Eberbach. Es kochen zehn internationale und nationale Kochstars live an ihren Ständen. Ab 22:30 Uhr Weißwürste, Brez'n, süßer Senf von der Metzgerei Brauer (Wiesbaden-Delkenheim). Dazu 27 Sekt- und Weinstände, alle von den Winzern persönlich betreut. Zwei Live-Bands sorgen für die passende, ausgelassene Stimmung.

KÖCHE Vincenzo Candiano ★★ (Relais&Châteaux Locanda DON SERAFINO, Ragusa/Sizilien) | Edwin Vinke ★★ (De Kromme Watergang, Niederlande) | Vineet Bhatia ★ (VINEET BHATIA, London) | Reuben Riffel (One & Only Capetown, Südafrika) | Benedikt Faust ★ (KUNO 1408 Rebstock, Würzburg) | Carmelo Greco ★ (Frankfurt) | Alexander Hohlwein ★ (360 Grad, Limburg) | Michael Kammermeier ★ (Ente, Nassauer Hof, Wiesbaden) | Rolf Straubinger ★ (Burg Staufeneck, Salach) | Simon Stiral (Kronenschlösschen)

WEINE & WEINGÜTER Bardong: 2013 Erbacher Honigberg extra brut & 2001 Bardong Reserve brut | Bibo & Runge: ROMANTIKER Riesling 2019 & REVOLUZZER PINOT NOIR 2017 | Georg Breuer: 2018 Terra Montosa & 2018 GB Charme Rheingau Riesling halbtrocken | Corvers-Kauter: 2018 Baiken Rauenenthal Riesling trocken & 2017 Berg Roseneck Rüdesheim Riesling trocken & 2017 Assmannshäuser Pinot Noir trocken | Diefenhardt: 2018 CHARTA Riesling & 2017 Martinsthaler Wildsau Pinot Noir | Carl Ehrhard: 2014 & 2016 Rüdesheimer Berg Rottland Riesling trocken | Jakob Jung: 2018 Erbacher Steinmorgen Erste Lage & 2015 Erbacher Steinmorgen Spätburgunder Erste Lage | Graf von Kanitz: 2017 Lorcher Riesling trocken VDP.ORTSWEIN & 2017 Lorcher Bodental-Steinberg Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE | Kaufmann 2017 UNO Weißburgunder & Chardonnay | 2017 Riesling Kabinett feinherb | Robert König: 2017 Assmannshäuser Höllenberg EMPOR Spätburgunder trocken & 2017 Assmannshäuser Frankenthal EMPOR Spätburgunder | Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach: 2018 Wiesbadener Neroberg *Crescentia* Riesling trocken | Peter Jakob Kühn: 2018 Oestricher Riesling Quarzit trocken VDP.ORTSWEIN & 2018 Hallgartener Hengelberg Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE | Leitz: 2018 Magic Mountain & 2018 Rüdesheimer Drachenstein, Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE | Mohr: 2018 Rheingau Riesling trocken Alte Reben & 2018 Rheingau Weißburgunder trocken | Georg Müller Stiftung: 2016 Hattenheimer Schützenhaus Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE & 2016 Auxerrois VDP.GUTSWEIN & 2016 DANIEL Spätburgunder VDP.GUTSWEIN | Schloss Vollrads: 2018 Weingut Schloss Vollrads Riesling trocken & 2018 Schloss Vollrads Winkel Riesling Kabinett fruchtig | Robert Weil: 2018 Kiedrich Turmberg Riesling trocken | Y-The Flying Winemaker: Y Riesling Alte Reben 2018 Lorcher Schlossberg QbA trocken Doppelmagnum & Y Pinot Noir 2005 Rheinhessen QbA trocken Doppelmagnum | **Aus der Pfalz** Weingut Am Nil: 2015 Kallstadter Saumagen Riesling trocken | Frank John Hirschhorner Weinkontor: 2016 Riesling Buntsandstein | Philipp Kuhn: 2018 Kirschgarten Riesling GG VDP.GROSSE LAGE & 2016 Steinbuckel Pinot Noir GG VDP.GROSSE LAGE | **Aus Franken** Juliuspital: 2018 Würzburger Stein Silvaner trocken VDP.ERSTE LAGE & 2018 Würzburger Stein Weißer Burgunder trocken VDP.ERSTE LAGE | Max Müller I: 2018 Ratsherr Silvaner trocken & 2018 EIGENART Silvaner trocken | **Aus Rheinhessen** St. Antony: 2018 Rotschiefer, Riesling trocken VDP.GUTSWEIN & 2018 ORBEL, Riesling trocken VDP.GG | J. Neus: 2018 Weißburgunder VDP.GUTSWEIN & 2013 Ingelheimer Spätburgunder trocken VDP.ORTSWEIN | Thörle: 2018 Saulheim Riesling Kalkstein Ortswein & 2016 Saulheim Weißburgunder Kalkstein Ortswein | Wagner-Stempel: 2018 Siefersheim Riesling Porphy VDP.Aus Ersten Lagen & 2018 Heerkretz Riesling GG VDP.GROSSE LAGE | **International** Clos de Trias: Ventoux Rouge 2014 & Vieille Vignes 2012

ALKOHOLFREI van Nahmen Obstsäfte, sortenreine Spezialitäten

MUSIK Krüger Rockt! | Dr. Feelgood jun.

FREITAG, 21. FEBRUAR

12:00 UHR | LUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 225,-

Edwin Vinke ★★ & WINE LADIES

Das Restaurant „De Kromme Watergang“ (Niederlande) liegt in Seeländisch-Flandern. Die Küche von Edwin Vinke ist ausgerichtet auf das, was die Fischer täglich aus Nordsee, Schelde und Polder zu bieten haben. Im eigenen Garten werden direkt vor dem Haus Gemüse und Kräuter angebaut. Zwei Michelin-Sterne und 18,5 Punkte im Gault&Millau zeichnen die großartige Küche von Edwin Vinke, dem „Koch des Jahres“ (Gault&Millau), aus.

KOCH Edwin Vinke ★★

APERITIF Champagne Taittinger Brut Réserve, Magnum

WEINE & WEINGÜTER Theresa Breuer, Weingut Georg Breuer: 2016 Terra Montosa „patientia“ & 2011 Berg Rottland Riesling Auslese Goldkapsel | Caroline Spanier-Gillot, Weingut Kühling-Gillot: 2016 Nierstein Riesling VDP.ORTSWEIN & 2016 Molsheim Riesling VDP.ORTSWEIN | Eva Fricke: 2018 Krone Riesling trocken & 2017 Schlossberg Riesling Spätlese | Anna Abbona, Marchesi di Barolo: Barbera d'Alba Peiragal 2017 & Nebbiolo d'Alba Roccheri 2017 & Barbaresco Riserva della Casa 2014 & Barolo Riserva della Casa 2011

DIGESTIF MEZAN, THE UNTOUCHED RUM, PANAMA Jahrgang 2008

MODERATION Natalie Lumpp, Sommelière & Autorin

16:00 bis 18:00 UHR | COOKING DEMONSTRATION

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 48,-

Vineet Bhatia ★ (VINEET BHATIA, London)

Vineet Bhatia ist heute weltweit das Gesicht der „Indian Cuisine“. 2010 gab er sein erstes Kochbuch heraus „Rasoi: New Indian Kitchen“ mit 150 Rezepten, für die er als „One of the most talented Chefs in the world“ geehrt wurde. Er kocht zwei seiner Lieblingsgerichte – zum Nachkochen. Es gibt kleine Probierhäppchen und die Rezepte.

KOCH Vineet Bhatia ★ (VINEET BHATIA, London)

WEIN Geldermann Brut Vintage

FREITAG, 21. FEBRUAR

19:30 UHR | GALADINNER

SIZILIEN DINNER mit 2-Sternekoch Vincenzo Candiano

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 250,-

Vincenzo Candiano, gebürtiger Sizilianer, führt das Restaurant in der faszinierenden Relais&Châteaux Locanda Don Serafino in Ragusa/Sizilien. In jungen Jahren haben ihn Großmütter und Tanten mit alten Familienrezepten versorgt, inzwischen gehen seine Inspirationen weit darüber hinaus, ohne die sizilianischen Wurzeln zu vergessen. 2007 wurde er mit einem Stern ausgezeichnet, seit 2013 hat er zwei Michelin-Sterne.

KOCH Vincenzo Candiano ★★**APERITIF** Spumante Metodo Classico Rosé Garda, Giovanni Olivini**WEINE & WEINGÜTER** Urban Kaufmann aus dem Rheingau mit 2018 TELL Riesling trocken & 2011 Wisselbrunnen Riesling Auslese | Tasca d'Almerita: Chardonnay & Nero Tavola Blend Rosso del Conte 2017 | Passopisciaro: Chardonnay 2017 & Passorosso 2017 | Tenuta delle Terre Nere: Etna Rosso & Grand Cru Etna Rosso San Lorenzo | Baglio di Pianetto: Ficoligno 2018 & Ra's Moscato Essenza 2013**DIGESTIF** NONINO, Grappa Riserva Antica-Cuvée**MODERATION** Giuseppe Lauria, Chefredakteur WeinWisser | Santo di Raimondo, VIP Weine, Köln

19:00 UHR | RARITÄTENDINNER

99 & 100 Punkte-Weine Robert Parker

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 695,-

Wenn Robert Parker 98, 99 oder 100 Punkte für einen Wein vergibt, bedeutet dies: „Weltklasse“. Folge ist leider, dass diese Weine sofort aufgekauft werden und vom Markt verschwinden. Zum Glück deckt sich das Festival immer rechtzeitig mit solchen raren Weinen ein, die in späteren Jahren unbezahlbar werden.

KÖCHE Vincenzo Candiano ★★ | Simon Stinal**APERITIF** Champagne Louis Roederer Cristal 2012**WEINE & WEINGÜTER****FLIGHT 1** Weißweine aus Frankreich, Italien, Österreich und Deutschland**FLIGHT 2** Weißweine aus Kalifornien, Burgund, Baden und Graubünden**FLIGHT 3** 99 Punkte-Weine 2005 Château Troplong Mondot | 2003 Château Montrose | 2000 La Mondotte | 1989 Château Lynch Bages**FLIGHT 4** 100 Punkte-Weine 2009 Château Clinet | 2007 Deus ex machina, Clos Saint Jean | 2005 La Joie, Verité | 2003 La Turque, Guigal**FLIGHT 5** edelsüß: 2001 Rieussec, Sauternes Bordeaux (100 Punkte)**DIGESTIF** Ramos Pinto Tawny 30 years old**MODERATION** Florian Richter, Head Sommelier, Kronenschlösschen

SAMSTAG, 22. FEBRUAR

12:00 UHR | LUNCH

SÜDAFRIKA LUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 165,-

Reuben Riffel, Superstar aus Südafrika mit den Restaurants „Reuben's“ in Kapstadt, in Franschoek, Robertson und in Paternoster. Er steht für das neue, offene Gesicht der südafrikanischen Küche. „Meine Küche ist leicht, überbordend mit Aromen“ sagt er. Er hat eine eigene TV-Show („How to make 5-star-dishes at home“) und seine Kochbücher sind Bestseller.

KOCH Reuben Riffel**APERITIF** Pongracz Rosé Sekt Méthode Classique Pinot Noir & Bloedlemon Gin mit Fitch & Leedes Tonic Water mit Eis und Orangenzeste. ALKOHOLFREI: non-alcoholic Gin von Barker & Quin**WEINE & WEINGÜTER** Springfontein: 2017 Chenin Blanc Terroir Selection & Jill's Dune Single Vineyards Chenin Blanc | Jakob Jung: 2016 Siegelsberg Riesling GG & 2011 Erbacher Michelmark Riesling Auslese „S“ | Paul Cluver: 2017 Chardonnay („kleiner Corton Charlemagne aus SA“) | Stellenrust: 53 Barrel Fermented Chenin Blanc | Allesverloren: 2017 Tinta Barocca | Rust en Vrede: 2016 Syrah | Springfontein: 2013 Pinotage Terroir Selection | De Toren: 2015 Fusion V**MODERATION** Giuseppe Lauria, Chefredakteur WeinWisser

11:30 UHR | RARITÄTENLUNCH

KULTWEINE

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 595,-

Reuben Riffel, Superstar aus Südafrika, und Simon Stinal kochen ein Gourmetmenü in vier Gängen. In einer Blindprobe stimmen Sie über Ihren persönlichen Favoriten der 30 Kultweine ab.

KÖCHE Reuben Riffel | Simon Stinal**APERITIF** Champagne Alfred Gratien Prestige Cuvée Paradis**WEINE & WEINGÜTER****15 Weißweine Jahrgang 2007** Georg Breuer: Berg Schlossberg | Fürst Löwenstein: Homburg Kallmuth Coronilla | Hirtzberger, Wachau: Riesling Singerriedel Smaragd | Guigal: Hermitage Blanc | Weingut Knoll: Grüner Veltliner Vinothekfüllung Smaragd | Dr. Loosen: Ürziger Würzgarten Riesling GG Réserve | FX. Pichler: Loibner Berg Riesling Smaragd | Schlumberger: Grand Cru Kitterlé | Trimbach: Pinot Gris Réserve | Blanc de Valandraud | Weil: Gräfenberg | Zind-Humbrecht: Clos Windsbuhl | Dageneau: Silex | Schloss Johannisberg: Silberlack | Marc Colin: Corton Charlemagne Grand Cru**16 Rotweine 1999** Caymus: Special Selection | Certan de May | Dominus | Delas: Hermitage Marquise de la Tourette | Gaja: Barbaresco | Grange | Guigal: La Mouline | Lafleur | La Mission Haut-Brion | Lynch Bages | Clos Mogador | Ornellaia | Palmer | Rostaing: Côte Rotie Cuvee classique | San Leonardo | Vega Sicilia: Unico | Comte Vogue: Chambolle Musigny 1er Cru.**DIGESTIF** Tawny Port 10 years old, Quinta de Ervamoira, Ramos Pinto**MODERATION** Jan Erik Paulson, Raritätenhändler und internationaler Weinexperte

16:30 bis 18:00 UHR | TASTING

Tenuta Marchesi di Barolo

Weingut Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 58,-

Anna Abbona, Inhaberin der Tenuta Marchesi di Barolo, präsentiert das berühmte Familienweingut, das den guten Ruf des Barolo in die Welt trägt.

WEINE Roero Arneis 2018 | Dolcetto d'Alba 2018 | Barbera d'Alba 2017 | Nebbiolo d'Alba 2017 | Barbaresco Serragrilli 2016 | Barolo del Comune di Barolo 2015 | Barolo Sarmassa 2015 | Barolo Sarmassa 2010**MODERATION** Giuseppe Lauria, Chefredakteur WeinWisser, Weinkritiker und Italien-Experte

19:30 UHR | DINNER
Vineet Bhatia ★

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 225,-

Die Karriere von Vineet Bhatia (VINEET BHATIA, London) begann in der Oberoi Hotel-Group in Bombay und Delhi. Als er 1993 nach London kam, gab es dort zwar unzählige indische Restaurants, aber kein authentisches „Indian Food“. 2001 war er der erste Inder, der für seinen Kochstil mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Er gilt als „Father of Modern Progressive Indian Food“, zaubert mit Gewürzen, vereint indische und französische Koch-elemente in Harmonie und präsentiert seine Gerichte leicht und frisch.

KOCH Vineet Bhatia ★ (VINEET BHATIA, London)
APERITIF Champagne Happersberger
WEINE & WEINGÜTER Schloss Schönborn: 2017 Marcobrunn Riesling Erstes Gewächs & 1995 Rüdeshheimer Berg Rottland Riesling Spätlese | Weingut Emrich-Schönleber: 2016 „Halgans“ Monzinger Riesling trocken & 2016 Frühlingsplätzchen Riesling Spätlese | Allendorf: 2017 Winkeler Hasensprung GG & 2018 Riesling Auslese | Eva Fricke: 2018 Kiedricher Riesling QbA trocken | Vina Cobos: „Bramare“ Malbec Luján de Cuyo & „Bramare“ Malbec Marchiori Vineyard
DIGESTIF MEZAN, THEUNTOUCHEDRUM, BELIZE Jahrgang 2005
MODERATION Martin Maria Schwarz, Journalist

19:00 UHR | WELTRARITÄTENDINNER

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 980,-

Weine aus fünf Jahrzehnten: Hessische Staatsweingüter & Mouton Rothschild

KOCH Simon Stinal
APERITIF Champagne Dom Perignon Vintage 2000 & 2010 Rüdeshheimer Berg Schlossberg Riesling Erstes Gewächs, Magnum

WEINE & WEINGÜTER
FLIGHT 1 Hochheimer Domdechaney Riesling Auslese der Jahrgänge 1989 | 1979 | 1967 | 1953
FLIGHT 2 Rauenthaler Gehrrn *Crescentia* Riesling trocken der Jahrgänge 2015 (Goldkapsel) | 1947 | 1943 | 1941 und 1940
FLIGHT 3 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder der Jahrgänge 2011 (Mauerwein Goldkapsel) | 2010 (Mauerwein Goldkapsel) | 2009 (aus dem Cabinetkeller) | 2005 (Mauerwein) und 1945 Spätburgunder Natur.
FLIGHT 4 Château Mouton Rothschild aus fünf Jahrzehnten: 2006 | 1996 | 1986 | 1976 | 1966
Weingang 1920 Rauenthaler Wieshell Riesling Trockenbeerenauslese | 2015 Steinberger Riesling Trockenbeerenauslese (Goldkapsel)
FLIGHT 5 Hochheimer Domdechaney Riesling Auslese 2015 (Goldkapsel)
DIGESTIF 1994 Port Fonseca Vintage (100 PP)
MODERATION Dieter Greiner, Geschäftsführer der Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach | Jan Erik Paulson, Raritätenhändler und internationaler Weinexperte

SONNTAG, 23. FEBRUAR

12:00 UHR | LUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 175,-

Jean Claude Bourgueil & FAZ: „Unsere Weinlieblinge des Jahres 2019“

Bereits 1987 wurde Jean Claude Bourgueil (Restaurant Im Schiffchen, Düsseldorf, Kaiserswerth) mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet, die er 19 Jahre lang unangefochten hielt. Heute kocht er besser denn je. Zu seinem raffinierten Gourmetmenü präsentiert Silvio Nitzsche die Weine, die in der Weihnachtsausgabe 2019 der FAS als „Unsere Lieblinge des Jahres“ vorgestellt werden, mit den Rubriken: „Aufsteiger-Winzer“ | „Winzer-Entdeckung“ | „Schaumwein“ | „Weißwein“ | „Rotwein“ | „Preis-Leistung“ | „Winzer des Jahres“).

KOCH Jean Claude Bourgueil (Im Schiffchen, Düsseldorf)
WEINE Die Weine werden in der FAZ im Dezember 2019 bekannt gegeben.
MODERATION Silvio Nitzsche, Sommelier, Weinspezialist (Wein/Kultur/Bar, Dresden)

11:45 UHR | RARITÄTENLUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 695,-

Superstars: Neue Welt meets Alte Welt

Limitierte Plätze

Starkoch Jean Claude Bourgueil und Simon Stinal kochen ein raffiniertes Menü in fünf Gängen, das von 19 großen Weinen begleitet wird.

KÖCHE Jean Claude Bourgueil | Simon Stinal
APERITIF 2007 Comte de Champagne, Taittinger
WEINE & WEINGÜTER
1999 Vega Sicilia | Grange | Opus One | Hermitage La Chapelle | Ornellaia
1996 Vega Sicilia | Grange | Opus One | Hermitage La Chapelle | Ornellaia
1995 Vega Sicilia | Grange | Opus One | Hermitage La Chapelle | Ornellaia
Hessische Staatsweingüter: 2008 Berg Schlossberg EG | Weingut Künstler: 2008 Hochheimer Hölle EG | Weingut Domdechant Werner: 1997 Hochheimer Domdechaney Riesling Beerenauslese | Georg Breuer: 1996 Rüdeshheimer Bischofsberg Riesling Beerenauslese
MODERATION Jan Erik Paulson, Raritätenhändler und internationaler Weinexperte

19:30 UHR | DINNER

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 250,-

Tristan Brandt ★★

Tristan Brandt (Restaurant OPUS V, Mannheim) hat nach seiner Ausbildung bei vier 3-Sterne-Köchen (Dieter Müller | Harald Wohlfahrt | Jean-George Klein | Christian Bau) gearbeitet und meint dazu: „Ich habe mir bei allen das Beste abgesehen und daraus meinen eigenen Stil entwickelt.“ 2013 eröffnete er das OPUS V und wurde, Jahrgang 1985, der jüngste 2-Sternekoch Deutschlands, vom Gault&Millau mit 18 Punkten ausgezeichnet. Seine spektakuläre Gourmetküche ist kreativ und authentisch.

KOCH Tristan Brandt ★★ (OPUS V, Mannheim)
APERITIF Champagne Laurent-Perrier
WEINE & WEINGÜTER Maximin Grünhaus: 2018 Maximin Grünhaus Herrenberg Riesling Spätlese & 2017 Maximin Grünhaus Abtsberg Riesling GG VDP.GROSSE LAGE | Dönnhoff: 2012 Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese & 2018 Roxheimer Höllenpfad Riesling trocken VDPERSTE LAGE | Schloss Johannisberg: 2013 Schloss Johannisberger Riesling Silberlack GG (Doppelmagnum) & 2011 Schloss Johannisberger Riesling Rosa-Goldlack Beerenauslese | Telmo Rodriguez: As Caborcas, Valdeorras 2015 & Lanzaga, Rioja 2014 & Tabuérniga, Rioja 2015 & La Estrada, Rioja 2015 & Matallana, Ribera del Duero 2014
DIGESTIF NONINO Amaro
MODERATION Silvio Nitzsche, Sommelier & Weinspezialist (Wein/Kultur/Bar, Dresden)

MONTAG, 24. FEBRUAR

12:00 UHR | LUNCH Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 150,-
Portwein Lunch

Die Vintages von Fonseca sind legendär, das Haus Krohn ist für seine Colheitas (fassgereifte Tawny Ports mit Jahrgangsangabe) weltberühmt und in der Port-Szene sehr begehrt.

KOCH Simon Stinal
APERITIF Siroco White Port „Portonic“
WEINE & WEINGÜTER Fonseca: BIN 27 Ruby Reserve & Late Bottled Vintage 2012 & Vintage 2003 & Vintage 2000 & Vintage 1985 | Krohn: Late Bottled Vintage 2012 & Colheita 2003 & 1996 & 1982
MODERATION Luis Carneiro, Fonseca | Florian Richter, Chef-Sommelier

19:30 UHR | DINNER Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 275,-
Klaus Erfort ★★★ & internationale Spitzenweine

Klaus Erfort (Gästehaus Klaus Erfort, Saarbrücken) hat höchste Auszeichnungen: Seit elf Jahren mit drei Michelin-Sternen und mit 19,5 Punkten im Gault&Millau gerühmt, gehört er zu den besten Köchen der Welt.

KOCH Klaus Erfort ★★★
APERITIF Champagne Laurent-Perrier
WEINE & WEINGÜTER Künstler: 2018 Hochheimer Kirchenstück GG Riesling trocken & 2015 Hochheimer Kirchenstück Riesling Beerenauslese | Domaine Trimbach: Riesling Grand Cru Schlossberg 2016 & Riesling Cuvée Frédéric Émile 2011 | Fritz Haag: 2016 Brauneberger Juffer Riesling Trocken GG & 2011 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese | Château Phélan Ségur: 2011 & 2006 & 2002 & 2010.
DIGESTIF NONINO Grappa Di Ribolla „Monovitigno“
MODERATION Ingo Swoboda, Journalist und Autor

DIENSTAG, 25. FEBRUAR

12:00 UHR | LUNCH Schloss VAUX, Eltville € 145,-
Schloss VAUX & Simon Stinal

In die elegante BELETAGE bittet die traditionsreiche Eltviller Sektmanufaktur zu einem erlesenen Gourmet-Lunch, begleitet von Sekt-Raritäten aus großen Rheingauer Weinbergslagen. Nikolaus Graf von Plettenberg empfängt seine Gäste in den Sektgewölben mit einem live degorgierten Aperitif-Sekt und weihet ein in die hohe Kunst des Sekthandwerks.

KOCH Simon Stinal
APERITIF VAUX Blanc de Blanc Brut
WEINE Erbacher Marcobrunn Riesling Brut | Geisenheimer Rothenberg Riesling Brut | Assmannshäuser Spätburgunder Brut | Rosé Reserve Spätburgunder Brut | Riesling Réserve Brut
MODERATION Graf von Plettenberg, Schloss VAUX

17:00 bis 18:30 UHR | TASTING Weingut Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim € 65,-
Château Phélan Ségur, Saint-Estèphe

Fabrice Bacquey präsentiert acht Jahrgänge von Château Phélan Ségur, dessen Weine sich durch Eleganz, Finesse und balancierte Raffinesse auszeichnen.

JAHRGÄNGE 2016 | 2015 | 2014 | 2012 | 2011 | 2010 | 2009 | 2008
MODERATION Fabrice Bacquey, Château Phélan Ségur

19:30 UHR | DINNER Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 285,-
Torsten Michel ★★★ Hugel, Elsass & Pio Cesare, Toskana

Torsten Michel (Schwarzwaldstube, Hotel Traube Tonbach) ist Nachfolger von Harald Wohlfahrt. Als junger Koch kam er 2004 nach Baiersbronn und machte schnell Karriere. 2017 übernahm Torsten Michel das alleinige Zepter und wurde bereits in der folgenden Michelin-Ausgabe mit drei Sternen ausgezeichnet. Seine Handschrift steht für eine zeitlose, französisch inspirierte Küche der vollendeten Leichtigkeit, filigran und intensiv, raffiniert und köstlich.

KOCH Torsten Michel ★★★
APERITIF Vermouth di Torino, Pio Cesare
WEINE & WEINGÜTER Hugel & Fils: Gentil 2018 & Pinot Gris „Grossi Laüe“ 2015 & Gewürztraminer „Grossi Laüe“ 2011 & Riesling „Grossi Laüe“ 2013 & Riesling „Schoelhammer“ 2009 & Gewürztraminer Vendange Tardive 2010 | Pio Cesare: Rosy 2018, Magnum & Barbera d’Alba Superiore „Fides“ 2017, Magnum & Barbaresco 2011, Magnum & Barolo 2009, Magnum
DIGESTIF Domaine Tariquet VSOP
MODERATION Armin Diel, Journalist und Autor

MITTWOCH, 26. FEBRUAR

12:00 UHR | LUNCH Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 165,-
Benedikt Faust ★ Low Carb – Low Fat: Austern, Fisch & Meeresfrüchte – Sancerre, Pouilly Fumé & Riesling

Benedikt Faust (KUNO 1408 Rebstock, Würzburg), Gastkoch bei Galileo (Pro 7) in der Serie „Sternekoch vs. Wissenschaft“, zeigt mit seinen „vitalen Geschmackswelten“, wie große Gourmetküche unter der Maßgabe Low Carb – Low Fat sein kann.

KOCH Benedikt Faust ★
APERITIF 2017 Rheingau Spätburgunder Blanc de Noir Sekt Brut, Weingut Irene Söngen
WEINE & WEINGÜTER Domaine de Terres Blanches: Coteaux du Giennois white „Alchimie“ 2018 & Pouilly Fumé 2018 & Sancerres „Le Vallon“ 2018 & „Chene“ 2017 | Fleischmann: 2018 Grauer Burgunder S trocken & 2018 Crescendo Spätburgunder Blanc de Noirs | Graf von Kanitz: 2017 Lorcher Pfaffenwies Röder GG & Krone Auslese VDPERSTE LAGE
MODERATION Martin Maria Schwarz, Journalist

19:30 UHR | DINNER Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 250,-
Ralf Berendsen ★★ & Weltklasse Weingüter

Ralf Berendsen, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, kocht im Restaurant „La Source“ im Relais&Châteaux-Hotel „La Butte aux Boix“, das zu den führenden Lifestyle – und Gourmethotels in Belgien zählt. „Koch zu sein, ist für mich der schönste Job der Welt“. Dieses Gefühl setzt Ralf Berendsen mit seiner raffinierten Küche perfekt um.

KOCH Ralf Berendsen ★★
APERITIF Champagne Alfred Gratien Cuvée Classique
WEINE & WEINGÜTER Peter Jakob Kühn: 2016 Mittelheim Sankt Nikolaus GG Riesling trocken VDP. GROSSE LAGE & 2018 Oestrich Lenchen Riesling Auslese VDP. GROSSE LAGE | Forstmeister Geltz-Zilliken: 2018 Rausch Grosses Gewächs VDP. GROSSE LAGE & 2018 Rausch Riesling Auslese VDP. GROSSE LAGE | David Ramey: 2016 Chardonnay Hyde Vineyard, Napa Valley & 2016 Chardonnay Rochioli Vineyard, Russian River Valley | Lurton Family: Acaibo, Sonoma Valley 2013 | Château Haut-Bages Libéral, Pauillac 5ème Grand Cru Classé 2011 | Château Ferrière, Margaux 3ème Grand Cru Classé 2014 | Châteaux Durfort-Vivens, Margaux 2ème Grand Cru Classé 2011
DIGESTIF NONINO Grappa Lo Chardonnay „Monovitigno“
MODERATION Kai Schattner, Sommelier des Jahres

DONNERSTAG, 27. FEBRUAR

12:00 UHR | LUNCH Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 195,-
Trüffel & Weine aus Sud-Ouest

Sternekokch Silvio Lange aus dem idyllischen Landgasthof „Alte Pfarrey“ in Neuleinigen/Pfalz kocht gemeinsam mit Simon Stinal (Kronenschlösschen) ein 4-Gänge-Menü mit Trüffel. Schwarze Périgord-Trüffel aus Frankreich zählen neben den Weißen Trüffeln aus Italien zu den hochwertigsten, teuersten Trüffelsorten der Welt. Während früher in Frankreich bis zu 1.000 Tonnen jährlich geerntet wurden, sind es heute nur noch 30 bis 40 Tonnen. Trüffel-Papst Ralf Bos persönlich verwöhnt Sie heute mit diesen so raren Delikatessen.

KÖCHE Simon Stinal | Silvio Lange ★
WEINE & WEINGÜTER Château Tour des Gendres: „Moulin des Dames“ 2018 & „Les Anciens Francs“ 2015 | Clos Lapeyre: „Vitagte Vielh“ 2011 & „La Magendia“ 2011 | Château d'Aydie 2007 & „Maydie“ 2009, Vin de Liqueur | Château du Cèdre: „Le Cèdre“ 2010 & Château du Cèdre „GC“
MODERATION Ralf Bos, BOS FOOD | Olivier Schoepfer, Accents & Terroirs

17:00 bis 18:30 UHR | MASTER CLASS Weingut Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim € 85,-
Lurton Family, Bordeaux

Caroline Gossard präsentiert für die Lurton Family acht Rotweine aus deren berühmten Gütern im Bordelaise, die ausnahmslos biodynamisch arbeiten. Ein Tasting in zwei Dekaden, jeweils Vintage 2016 & 2006.

WEINGÜTER Châteaux Durfort-Vivens 2ème Grand Cru Classé Margaux | Château Ferrière, 3ème Grand Cru Classé Margaux | Château Haut-Bages Libéral, 5ème Grand Cru Classé Pauillac | Château La Gurgue, Margaux, jeweils 2016 & 2006

19:30 UHR | DINNER Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 240,-
Sebastian Frank ★★

Sebastian Frank (Horvath, Berlin) wurde nach Stationen in den besten Restaurants 2010 Küchenchef im „Horvath“, das er 2014 gemeinsam mit seiner Partnerin Jeannine Kessler übernahm. Bereits 2011 hatte er den ersten Michelin-Stern erkocht, 2016 wurde ihm der zweite Stern im Michelin verliehen. Höhepunkt war die Auszeichnung auf dem Internationalen Foodsymposium „Madrid Fusion“ als „Best European Chef 2018“. Gemüse ist bei ihm nicht Beilage, sondern steht auf vielfältige Weise im Mittelpunkt.

KOCH Sebastian Frank ★★
APERITIF English Sparkling GUSBORNE Blanc de Blancs 2014
WEINE & WEINGÜTER Klump: 2017 Unteröwisheimer Kirchberg Weißburgunder & 2017 Bruchsaler Rothenberg Grauburgunder | Gut Hermannsberg: 2016 Bastei Riesling GG & 2017 Rotenberg Riesling Spätlese | Prinz von Hessen: 2011 Johannisberger Klaus Riesling Erstes Gewächs & 2010 Johannisberger Klaus Riesling Auslese, Magnum | Brancaia: Cabernet Sauvignon 2016 & Chianti Classico Riserva 2015 & ILATRAIA 2015 & IL BLU 2016
DIGESTIF NONINO Grappa Riserva Anticacuvée 5 Jahre
MODERATION Erwin Seitz, Gourmetjournalist | Kai Schattner, Sommelier des Jahres

FREITAG, 28. FEBRUAR

11:45 UHR | LUNCH Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 195,-
Die besten deutschen Spätburgunder

Deutsche Spätburgunder genießen mittlerweile Weltrenown. Sie stehen auf gleicher Qualitätsstufe mit den berühmten Burgundern aus Frankreich. Die Crème de la Crème der deutschen Pinot Noir-Winzer präsentiert heute persönlich ihre so raren Spätburgunder. 20 Winzer, ein einzigartiges Erlebnis für die Fans deutscher Rotweine.

KOCH Simon Stinal
WEINE & WEINGÜTER Allendorf: 2011 Quercus Spätburgunder | Schlossgut Diel: 2011 Pinot Noir CAROLINE | Fürst: 2015 Burgstädter Berg Erste Lage Spätburgunder | von Gleichenstein: 2014 BARON PHILIPP Spätburgunder Oberrotweller Eichberg | Dr. Heger: 2016 Ihringer Vorderer Winklerberg Spätburgunder GG | Huber: 2015 Sommerhalde Spätburgunder GG | Jül: 2017 Spätburgunder Sonnenberg trocken | Jakob Jung: 2015 ALEXANDER JOHANNES „R“ Spätburgunder | Robert König: 2015 Assmannshäuser Höllenberg ZENIT „S“ Spätburgunder Spätlese trocken | Franz Keller: 2014 Jechtinger Enselberg Spätburgunder VDP. ERSTE LAGE | Kleinmann: 2016 Pinot Noir Birkweiler Kastanienbusch QbA Spätlese trocken | Künstler: 2016 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder trocken GG | Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach: 2014 Assmannshäuser Höllenberg *Crescentia* Spätburgunder trocken Goldkapsel | Meyer-Näkel: 2017 Pfarrwingert Spätburgunder GG | Georg Müller Stiftung: 2016 Hattenheimer Hassel Spätburgunder GG VDP.GROSSES GEWÄCHS | Schnaitmann, Württemberg: 2017 Lämmle Spätburgunder GG | Seeger: 2017 Spermen Trocken Spätburgunder GG | Jean Stodden: 2017 Herrenberg Spätburgunder GG | Martin Waßmer: 2016 Dottinger Castellberg Pinot Noir >GC< trocken | Ziareisen
MODERATION Kai Schattner, Sommelier des Jahres

FREITAG, 28. FEBRUAR

16:30 UHR | WORKSHOP

Grapes & Beans – ziemlich beste Freunde

Weingut Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 38,-

Schokolade und Wein passen gut zusammen? Nicht immer! Aber immer öfter, wenn man die richtigen Kombinationen kennt. Das Thema ist komplex, beinahe eine kleine Wissenschaft für sich. Claudia Stern, eine der „Grandes Dames“ des Weins, und Patrick von Vacano entführen heute die Gäste zu den endogensten Regenwaldorten in Form feiner Pralinen, dazu spannende Weine aus den verschiedenen Gebieten der Welt.

MODERATION Claudia Stern (Sommelière), Patrick von Vacano (Original Beans)

19:30 UHR | DINNER

ORIGINAL BEANS WINE, DINE & GESANG

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 250,-

Ein faszinierender Abend für alle Sinne: Für den Gaumen das Menü, fürs Auge das Porzellan, für die Ohren großartige Musik. Die Manufaktur MEISSEN steht seit ihrer Gründung 1710 für höchste Porzellanqualität und Handwerkskunst. Erleben Sie eine Premiere: das Pairing von Wein, Essen, Schönheit und Oper. Dazu hat Daniel Budde, der Pralinésoldat aus der gleichnamigen Operette von Oscar Strauss, hochkarätige Musiker eingeladen, sein Menü musikalisch zu begleiten. Er selbst ist Konditor mit steiler Karriere in der Spitzengastronomie (Chef Pâtissier bei Tim Raue mit 23) und anschließender Forschung in der Oecotrophologie. Zum 5-Gänge-Menü servieren das musikalische Pairing Michael Wendeborg, Klavier (Staatsoper Berlin, Barenboim Akademie, erster Kapellmeister der Oper Halle), Anke Berndt (Oper Halle), Sopran und Michael Todd Simpson, Bariton (Metropolitan Opera, New York). Zusammen präsentieren sie Werke von Dvorak bis Wagner – und natürlich Oscar Strauss.

KOCH Daniel Budde, Candide Schokoladen, Berlin**WEINE** Weingut Höfflin, Baden, Weingut Künstler, Rheingau, Sebastian Hett, winemangement, Claudia Stern (wine&glory)**MODERATION** Patrick von Vacano (Original Beans) | Chris O'Connor

19:30 UHR | RARITÄTENDINNER

Schatzkammer-Weine aus dem Kloster Eberbach & Gastweingut Ziereisen, Baden

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 250,-

Ein Gourmetdinner in fünf Menügängen von Simon Stinal, begleitet von einem Feuerwerk an Schatzkammerweinen. Eine exklusive Selektion dieser Spitzengewächse kann am Folgetag in der Kloster Eberbacher Weinversteigerung ersteigert werden.

KOCH Simon Stinal**APERITIF** 2015 Steinberger Riesling Kabinett Goldkapsel**FLIGHT 1** Vier Riesling-Auslesen des Jahrgangs 1990 der Lagen: Heppenheimer Centgericht | Bensheimer Kalkgasse | Steinberger | Rauenthaler Baiken**FLIGHT 2** Erste Lage Goldkapsel Riesling trocken Versteigerungsweine: 2018 Rauenthaler Baiken *Crescentia* | 2015 Rauenthaler Gehrn *Crescentia* | 2015 Steinberger *Crescentia* | 2012 Erbacher Marcobrunn *Crescentia***FLIGHT 3** Assmannshäuser Höllenberg Frühburgunder trocken, Goldkapsel, jeweils „Versteigerungsrritäten“: 2017 (Steigwein Versteigerung 2020) | 2015 | 2013 | 2009**FLIGHT 4** Weingut Hanspeter Ziereisen präsentiert Jaspis Syrah unfiltriert, Jahrgänge 2017 | 2003 | 2001 und Rhini Blauer Spätburgunder unfiltriert, Jahrgänge 2016 | 2007 | 1999.**FLIGHT 5** Höllenberg Spätburgunder im Stil der Zeit, jeweils aus dem Jahrgang 1970: Spätlese | Auslese | Beerenauslese | Weißherbst Eiswein-Auslese**DIGESTIF** NONINO UE Riserva Dei Cent' Anni 14 Jahre (Rarität)**MODERATION** Markus Del Monego, Sommelier-Weltmeister | Dieter Greiner, Geschäftsführer Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach**SAMSTAG, 29. FEBRUAR**

9:30 UHR | WEINVERSTEIGERUNG

Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach im Kloster Eberbach

€ 50,- inkl. Vorprobe

€ 30,- nur Vorprobe

9:30 bis 11:30 Uhr allgemeine Vorprobe (Laiendormitorium)**ab 10:30 Uhr** Führungen durch das Kloster**11:30 Uhr** Nach alter Tradition erhält jeder Teilnehmer einen rustikalen Eintopf inklusive eines Schoppen Wein (im Gästehaus Kloster Eberbach, nicht im Kartenpreis enthalten)**13:00 Uhr** Weinversteigerung mit dem Auktionator Prof. Dr. Leo Gros im Laiendormitorium

Information, Katalog und Anmeldung: Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach, Telefon 06723 6046 225, weinhold@weingut-kloster-eberbach.de

11:45 UHR | RARITÄTENLUNCH **Sternemenü & 12 Champagner Prestige Cuvees** Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim Limitierte Plätze € 495,-

TV- und Sternekoch Anthony Sarpong und Chef Simon Stiral (Kronenschlösschen) kochen ein raffiniertes Menü, u.a. mit Spezialitäten von gourmetfleisch.de.

KÖCHE Anthony Sarpong ★ | Simon Stiral
WEINE & WEINGÜTER
FLIGHT 1 2011 Sancerre „Les Romans“, Domaine Vacheron | 2011 Smith Haut Lafite blanc | 2011 Beaune 1er Crus Clos de mouche, Drouhin
FLIGHT 2 Paradis Alfred Gratien 2007 | Comte de Champagne Taittinger 2007 | Grand Siècle Laurent-Perrier | Bollinger R.D. 2004
FLIGHT 3 1999 Cuvée Louise Pommery | 1998 Orpale Grand Cru De Saint Gall | 1998 La Grande Dame Veuve Clicquot | 1998 Dom Ruinart
FLIGHT 4 Krug Grand Cuvée | 2008 Pol Roger „Winston Churchill“ | 2003 Dom Perignon | 2000 Roederer Cristal
FLIGHT 5 2009 Gewürztraminer „Cuvee Christine“ Selection de Grains Noble, Schlumberger
MODERATION Florian Richter, Head Sommelier Kronenschlösschen

12:00 UHR | LUNCH **Die Welt der Premium-Steaks** Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 195,-

Die traditionsreiche Fleischerei Schulte & Sohn steht für höchste Fleischqualität. Unter dem Namen gourmetfleisch.de betreibt der 110 Jahre alte Familienbetrieb aus Mönchengladbach seit 2008 einen Onlineversand für außergewöhnliche Steaks. Aus diesem Angebot präsentiert Sternekoch Anthony Sarpong (Anthony's, Düsseldorf-Meerbusch) in vier Menügängen eine kulinarische Reise durch die Steak-Länder Spanien, USA, Irland und Japan. Kleine Verkostung.

KOCH Anthony Sarpong ★
Gang 1 Iberico mit Roquefort | Rote-Zwiebel-Chutney | Kartoffel
Gang 2 Angus Striploin mit Süßkartoffel | Paprika | Chimichurri
Gang 3 Angus Rib-Eye mit Pastinake | Brombeere | Edamame
Gang 4 Wagyu mit Yakitori Jus | Frühlingszwiebel | Shiitake
APERITIF BARTH Pinot Blanc Brut
WEINE & WEINGÜTER Spottswood: 2014 Lyndenhurst Cabernet Sauvignon | Silver Oak Cellars: 2014 Twomey Merlot | Franz Haas: 2017 Istante Vigneti delle Dolomiti IGT | Weingut Georg Müller Stiftung: 2016 Edition PW Frühburgunder | Kanaan Estate: 2011 Crazy Fang, Ningxia | Weingut Johannishof: 2013 Johannishof Hölle Riesling GG VDP.GROSSE LAGE
MODERATION Yannick Meurer, Fleischsommelier, US-Beef Ambassador, Japanese Wagyu Spezialiste | Anthony Sarpong, Sternekoch

16:00 bis 17:30 UHR | WORKSHOP **BBQ Workshop** Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 48,-

Wie gelingt es, das perfekte Steak zu Hause zuzubereiten? Fleischsommelier Yannick Meurer gibt Hintergrundinformationen zur Herkunft und Züchter des Fleisches, Aufzucht, Fütterung und verschiedenen Cuts, gibt Zubereitungstipps und erklärt Zuschnitte. Der Grillmeister zeigt die Zubereitung mit Tipps und Tricks. Kleine Verkostung.

WEIN He Jin Zun Winery: 2016 He Lan Hong Cabernet Sauvignon, Ningxia
MODERATION Yannick Meurer, gourmetfleisch.de

19:30 UHR | DINNER **Galadinner „S. Pellegrino Young Chefs 2019 – national und international“** Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 215,-

Jedes Jahr benennt eine internationale Jury eine Hitliste der besten Restaurants, „The World's 50 Best Restaurants“. Zur Ergänzung dieser Liste der 50 besten Köche der Welt und zur Förderung der jungen internationalen Kochelite hat S. Pellegrino erstmals 2015 einen neuen Award für die besten Nachwuchsköche global ausgeschrieben. Für diesen Wettbewerb gibt es tausende Bewerber aus mehr als 90 Ländern – doch nur ein bester Nachwuchskoch weltweit wird zum „S. Pellegrino Young Chef“ gekürt. Nach dem Vorentscheid in 21 Regionen wird im Herbst 2019 in Mailand der Gesamtsieger gekürt. Heute Abend kochen neben dem Sieger Deutschland/Österreich drei Mailand-Finalisten 2019 jeweils ihren Wettbewerbsgang begleitet von Rot- und Weißweinen aus Südtirol.

APERITIF Praeclarus Brut Südtiroler Sekt
WEINE Weiß- und Rotweine aus Südtirol der Güter: Arunda Sektkellerei | Kellerei Bozen | Kellerei Girland | Franz Haas | Kellerei Kaltern | Manincor | Kellerei Meran | Weingut Hans Rottensteiner | Stiftskellerei Neustift | Kellerei St. Pauls | Kellerei Terlan | Landesweingut Laimburg |
MODERATION Kai Schattner, Sommelier des Jahres

SONNTAG, 1. MÄRZ

11:00 bis 17:00 UHR | TASTING **VDP Rheingau, VDP Franken, VDP Württemberg & die Gastregion Südtirol** Laiendormitorium, Kloster Eberbach € 32,-

Rund 60 Weingüter präsentieren im Laiendormitorium von Kloster Eberbach ihre Spitzenrieslinge vom VDP. GROSSE LAGE und VDP.ERSTE LAGE, über edelsüße Spitzen bis hin zu raren Spätburgundern. Als Gastwinzer begrüßen wir 28 Weingüter aus Südtirol.

WEINE & WEINGÜTER Fritz Allendorf | Wein- und Sektgut Barth | Diefenhardt | Alexander Freimuth | Georg Müller Stiftung | Prinz von Hessen | Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach | Johannishof | Toni Jost | Jakob Jung | Kaufmann | Baron Knyphausen | Peter Jakob Kühn | Künstler | Leitz | von Oetinger | Balthasar Ress | Schloss Johannishof | Schloss Vollrads | Wein- und Sektgut F. B. Schönleber | Josef Spreitzer | Robert Weil | Domdechant Werner'sches Weingut | Zehnthof Theo Luckert | Weingut Schmitt's Kinder | Bürgerspital zum Hl. Geist | Weingut Dautel | Weingut Markgraf von Baden | Arunda Sektkellerei | Kellerei Bozen | Castel Sallegg | Weingut Eberlehof, Zisser | Schloss Englar | Weingut Griesbauerhof | Kellerei Girland | Franz Haas | Kellerei Kurtatsch | Kellerei Kaltern | Baron Longo | Weingut Klaus Lentsch | Landesweingut Laimburg | Manincor | Kellerei Meran | MURI-GRIES - Weingut / Klosterkellerei | Nals Margreid | Pfitscher | Weingut Pföstl | Weingut Pitzner | Weingut Hans Rottensteiner | Stiftskellerei Neustift | Kellerei Schreckbichl | Kellerei St. Pauls | Weingut Schmid Oberrautner | Kellerei Terlan | Kellerei Tramin | Zöhlhof

SONNTAG, 1. MÄRZ

12:00 UHR | LUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 165,-

Dominik Käppeler ★ & Weinland Portugal

Nach Stationen in den besten Restaurants am Tegernsee kam Dominik Käppeler 2015 als Chef ins legendäre „Schweiger2“ und erkochte sich sofort einen Michelin-Stern. Zusammen mit seiner Frau kaufte er wenig später das Restaurant und führt es seit 2017 selbständig: persönlich & familiär, Münchens kleinstes Sterne-Restaurant, ein hot-spot. Er nannte es „showroom“, – eine kulinarische Show für alle Sinne. Heute kocht er ein raffiniertes Menü in vier Gängen.

KOCH Dominik Käppeler ★**APERITIF** Dirk Niepoort: Nat Cool Branco, Vinho Verde**WEINE & WEINGÜTER** Quinta do Crasto: Superior white 2017 & Reserva Old Vines 2016 | Casa Ferreirinha: Callabriga & Quinta do Leda | Dirk Niepoort: Conciso Tinto 2015 & Peirinho Garrafeira 2012 | Port Colheita 1997, Magnum | Spreitzer: 2014 Oestricher Rosengarten Riesling GG VDP.GROSSE LAGE & 2017 Oestricher Lenchen Spätlese ·303· VDP.GROSSE LAGE**MODERATION** Romana Echensperger, Master of Wine

11:45 UHR | RARITÄTENLUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 225,-

Rheingau-Legende: 20 Jahrgänge Schloss Schönborn Erbacher Marcobrunn

Limitierte Plätze

Der Erbacher Marcobrunn gehört zu den wertvollsten Spitzenlagen in Deutschland. Die tiefgründigen schweren Tonböden sind bestens mit Wasser versorgt und erzeugen Reben mit Kraft und Struktur, allerdings auch mit mineralischer Frische und Eleganz, dazu ein Hauch Exotik mit Mango und Maracuja. Das Domänenweingut Schloss Schönborn ist mit 2,2 Hektar größter Besitzer der Nobellage, bereits seit dem 17. Jahrhundert. Zu einem 5-Gängemenü von Dominik Käppeler (showroom, München) und Simon Stirnal (Kronenschlösschen) präsentiert Gutsleiter Marcel von den Benken (Weingut Schloss Schönborn) nach dem Aperitif mit Marcobrunn Brut, 20 Jahrgänge von 1996 bis 2018 der Prestige-Lage Marcobrunn Riesling Erstes Gewächs.

KÖCHE Dominik Käppeler ★ | Simon Stirnal**WEINE** 20 Jahrgänge (1996-2018) Erbacher Marcobrunn, Schloss Schönborn**DIGESTIF** Apfelbrand aus dem einzigen Apfelbaum in der Lage Marcobrunn**MODERATION** Marcel von den Benken | Florian Richter, Head Sommelier Kronenschlösschen

17:00 bis 18:30 UHR | TASTING

Weingut Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 38,-

Gin Tasting: 6 Gins aus Südafrika

BLOEDLEMOON: Die Blutorangen aus dem Ceres Tal im Landesinneren des West Caps sind im Geschmack extrem fruchtig, sie werden mit Wachholder, Koriander und Cassia Wurzel destilliert: ein fruchtiger, nach Zitrusfrucht duftender, weicher Gin.

PIENAAR & SON: Gewürze aus dem Bo Kaap, dem malayischen Viertel Kapstadts, Vanille, Ingwer, Mandarine, verhaltene Würze, Süße und Frucht.

SIX DOGS aus der Karoo, einer Halbwüste in Südafrika: Der Blaue Gin hat seine Farbe von der blauen Erbsenblume, der in Asien eine aphrodisierende Wirkung nach-

gesagt wird. Wachholder, Geranien, Naartjies, Koriandersamen. Absolute Rarität.

GINIFER CHILI INFUSED aus der Angel Heart Spirits Company in Johannesburg: 13 Heilpflanzen werden in kleinen Kupferblasen gebrannt, extrem weicher Gin.

INVERROCHE VERDANT: Fynbos, eine Pflanze, die es nur am Kap gibt mit floralen Noten von Holunder bis Kamille, Zitrone und Lakritze, Garden Route.

INVERROCHE AMBER: Der Fynbos der Küstenregion bringt herbe Blütenaromen in den Gin.

MODERATION Yvonne Bittmann-Steyn

19:30 UHR | DINNER

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 250,-

Sebastian Zier ★★ und Moses Ceylan ★★

Die 2-Sterne-Chefs Sebastian Zier und Moses Ceylan führen das „Einstein“ Gourmet Restaurant (St. Gallen, Schweiz) als Doppelspitze. Eine wunderbare Symbiose, in die jeder sein spezielles Können einbringt: der klassisch-französische Kochstil von Sebastian Zier und der orientisch geprägte Kochstil von Moses Ceylan.

KÖCHE Sebastian Zier ★★ & Mosens Ceylan ★★**APERITIF** English Sparkling Nyetimber**WEINE & WEINGÜTER** Winzerhof Stahl: 2017 Silvaner „Sonnenstuhl“ Best of & 2017 Sauvignon Blanc 500 | Amedée Mathier: Domaine de Ravoire Blanc & Domaine de Ravoire rouge | Georg Fromm, Graubünden: Pinot Noir Village 2018 & Pinot Noir Selvenen 2017 | Fred Prinz: 2016 Jungfer Riesling trocken GG & 2014 Jungfer Riesling Auslese Große Lage | Franz Keller, Baden: 2017 Weißburgunder PULVERBUCK VDP.Erste Lage & 2013 Spätburgunder SCHLOSSBERG VDP.Grosse Lage**DIGESTIF** Single Malt Scotch Whisky Mossburn Vintage Cask No. 2**MODERATION** Romana Echensperger, Master of Wine

MONTAG, 2. MÄRZ

12:00 UHR | LUNCH

Riedel Glas: Tasting Simon Stinal

Erleben Sie die Wein-Glas-Philosophie des Hauses Riedel. Christian Kraus, Geschäftsführer Riedel Glas Deutschland, präsentiert die neue Gläser-Kollektion „Performance“ der Tiroler Glasmanufaktur Riedel. Bei der Glas-Weinprobe werden zwei Weißweine sowie zwei Rotweine aus insgesamt 4 verschiedenen Gläsern verkostet. Die danach folgende Kombination von Wein/Schokolade/Glas zeigt, wie Sie ein perfektes Foodmatch sicherstellen. Erleben Sie, wie sich Duft und Geschmack eines Weines verändern, je nachdem, welches Glas Sie benutzen. Im Anschluss an das Tasting wird ein 3-Gänge-Menü von Simon Stinal serviert.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 150,-

KOCH Simon Stinal
APERITIF 2014 Assmannshäuser Hinterkirch Blanc de Noir Brut, Sektmanufaktur Bardong
WEINE & WEINGÜTER Weingut Setzer: Grüner Veltliner „8000“ 2018 Weinviertel DAC Reserve | Weingut Künstler: 2018 Chardonnay im Holzfass ausgebaut | Weingut Wolfgang Seher: 2016 Pinot Noir | Weingut Hahn: 2017 Cabernet Sauvignon
MODERATION Christian Kraus, Geschäftsführer Riedel Glas Deutschland
 Jeder Gast erhält als Geschenk 3 RIEDEL Gläser (Wert 89 €)

17:00 bis 18:30 UHR | MASTER CLASS

Weinviertel & Burgenland

Das größte österreichische Weinbaugebiet Weinviertel erstreckt sich von der Donau bis zur tschechischen Grenze mit rund 14.000 Hektar Weinbergsfläche. Die größte Bedeutung hat der Grüne Veltliner.

Weingut Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 32,-

WEINGÜTER Taubenschuss | Ingrid Groiss | Setzer | Pfaffl | Gruber | Prechtl | Mad | Gebrüder Nittnaus | Hans und Anita Nittnaus | Domaine Pötteldorf | Lang | Krutzler
MODERATION Caro Maurer, Journalistin und „Master of Wine“

19:30 UHR | DINNER

Tohru Nakamura ★ ★

Tohru Nakamura (Werneckhof by Geisel, München), 18 Punkte im Gault&Millau und „Koch des Jahres“ in Deutschland, ist Sohn eines japanischen Vaters und einer deutschen Mutter. Seine Ausbildung hat er bei einigen der besten Köchen der Welt absolviert: nach der Lehre bei Martin Fauster (Königshof, München) war er zwei Jahre bei Joachim Wissler (La Vendôme, Bergisch-Gladbach), anschließend ging er zu dem legendären Koch Sergio Herman (ausgezeichnet mit 3 Michelin-Sternen und einer von zwei Köchen weltweit mit 20/20 Punkten Gault&Millau, Restaurant Oud Sluis, Niederlande), wo er 2011 Souschef wurde. 2012 war er für Praktika in Tokio, u.a. im 3-Sterne-Restaurant Ishikawa. Seit 2013 ist er Chef im Werneckhof by Geisel in München und fasziniert mit seiner französisch-asiatischen Küche.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 250,-

KOCH Tohru Nakamura ★ ★
APERITIF Champagne Bollinger Special Cuvée
WEINE & WEINGÜTER Weingut Schwarzböck: 2018 Grüner Veltliner Ried Sätzen | Weingut Setzer: 2018 Roter Veltliner Ried Kreimelberg | Weingut Gschweicher: Grüner Veltliner Ried Kellerberg | Weingut Dürnberg: 2018 Weißburgunder Falkenstein Reserve | Weingut Weinrieder: Riesling Eiswein Ried Schneiderberg | Weingut Juris: 2016 Golser St. Laurent | Vinum Pannonia Allacher: 2018 Zweigelt Neusiedlersee DAC | Weingut Mad: 2015 Blaufränkisch Leithaberg DAC Ried Marienthal | Weingut Gesellmann: 2015 Blaufränkisch Hochberg | Weingut Feiler Artinger: 2016 Ruster Ausbruch
DIGESTIF NONINO Grappa Riserva Antiquacuvée
MODERATION Caro Maurer, Journalistin und „Master Of Wine“

DIENSTAG, 3. MÄRZ

12:00 UHR | LUNCH

Hummer Lunch: Lobster aus USA (Maine) – Frankreich (Bretagne) – Irland

Sternekoch Valery Mathis (Erno's Bistro, Frankfurt) und Simon Stinal (Kronenschlösschen) kochen jeweils zwei Menügänge mit Hummer aus den berühmten Fanggebieten in Maine (USA), in der Bretagne (Frankreich) und in Irland.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 180,-

KÖCHE Valery Mathis ★ | Simon Stinal
APERITIF Geldermann Bayreuther Festspiel Cuvée
WEINE & WEINGÜTER Domaine Andersen: 2014 Chardonnay | Marisco Vineyards | Les Heritiers du Comte Lafon: 2017 Saint-Veran | Joseph Drouhin: 2017 Pouilly-Fuissé | Weingut Bercher: 2018 Burkheimer Weißburgunder VDP-PORTSWEIN & 2018 Burkheimer Feuerberg Grauburgunder VDP-ERSTE LAGE | Weingut August Eser: 2018 Hattenheimer Engelmansberg Riesling trocken VDP-ERSTE LAGE & 2011 Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling Auslese edelsüß
MODERATION Kai Schattner, Sommelier des Jahres

17:00 bis 18:30 UHR | MASTER CLASS

Whisky Penderyn – Whisky aus Wales

Der erste Single Malt von Penderyn wurde 2014 von Prinz Charles, Prince of Wales, präsentiert, die gesamte Produktion war sofort ausverkauft. Durch eine spezielle (Faraday-) Brennblase wird der Whisky ganz rein und weich destilliert. Das bringt Fruchtaromen ins Glas und Geschmacksnoten, die durch die Reifung in unterschiedlichen Weinfässern entstehen. Wegen der enormen Nachfrage wurde die Brennerei 2013 erweitert (90.000 auf 300.000 Liter jährlich), trotzdem ist die Produktion immer ausverkauft.

Weingut Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 38,-

WHISKIES Penderyn Legend | Penderyn Myth | Penderyn Madeira Cask Finish | Penderyn Portwood Edition (Finish) | Penderyn Sherrywood Edition (Finish) | Pendryn Rich Oak (speziell behandelte Ex-Rotweinfässer (Finish) | Single Cask Ex-Bordeaux Grand Cru | Single Cask Tawny Port Pipe
MODERATION Bastian Denkler, Brand Ambassador

DIENSTAG, 3. MÄRZ

19:30 UHR | DINNER

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 320,-

Christian Bau ★★★ & Château de Beaucastel, Weingut Balthasar Ress

Christian Bau (Victor's Fine Dining by christian bau, Perl/Nennig), seit 2005 mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet, zählt zu den besten Köchen der Welt. Seine Küche ist weltoffen, leicht und zeitgemäß. Inspiriert von japanischer Küche und Philosophie vollendet er den Brückenschlag von europäischer zu asiatischer Kochkultur höchst raffiniert und unnachahmlich. Château de Beaucastel, eines der berühmten Weingüter der Welt und mystischer Rhône-Klassiker, ist Hauptpartner dieses Dinners. Die Ursprünge des Guts liegen im 16. Jahrhundert. Bereits seit 1964 arbeitet das Gut biologisch organisch, lange bevor andere überhaupt nur darüber sprachen. Christian Ress präsentiert am Ursprungsort des Weinguts Balthasar Ress heute zwei ganz große Weine, zum ersten Gang 2012 GG aus der 12 Liter-Flasche und zum Dessert eine 2005 Riesling BA.

KOCH Christian Bau ★★★

APERITIF Champagne Pol Roger Brut Réserve Magnum | Miraval Rosé 2019 aus der Imperiale (6 L)

WEINE & WEINGÜTER Miraval Blanc 2018 & Les Sinards white 2018 | Beaucastel Chateauneuf-du-Pape white 2018 | Châteauneuf-du-Pape Blanc Rousanne Vieilles Vignes 2018 & 2014 | Châteauneuf-du-Pape Beaucastel Red 2007 & 1995 | Châteauneuf-du-Pape Grand Cuvée Hommage à Jacques Perrin 2009 & 2011 | Balthasar Ress: 2012 Berg Schlossberg Riesling VDP.Grosse Lage GG & 2005 Nussbrunnen VDP. Grosse Lage Riesling Beerenauslese

DIGESTIF Armagnac der Domaine Tariquet

MODERATION Kai Schattner, „Sommelier des Jahres“

MITTWOCH, 4. MÄRZ

12:00 bis 15:00 UHR | LUNCH

Villa Mumm, Eltville

€ 290,-

Caviar & Champagner: CAVIAR HOUSE & PRUNIER – Champagne Charles Heidsieck

Caviar steht für Genuss schlechthin, aber wild aus dem Kaspischen Meer gibt es ihn kaum noch. Genießen Sie heute großzügig vier Sorten Prunier Caviar, begleitet von feinsten Champagnern aus dem Hause Charles Heidsieck. Jeweils vier Personen teilen sich eine 50 Gramm Dose jeder Caviar-Sorte. Nach der Degustation folgt ein 3-Gänge-Menü von Simon Stinal mit Balik Lachs „Tsar Nikolaj“, einem absoluten Luxusprodukt. Balik kommt mit nichts anderem in Berührung als mit Quellwasser, Salz und Rauch aus einem Holzfeuer, das nach altem russischem Brauch mit eigens dafür ausgesuchtem Holz entfacht wird.

KOCH Simon Stinal

APERITIF Champagne Charles Heidsieck Brut ›Réserve, Magnum

CAVIAR & CHAMPAGNER Prunier Caviar „PARIS“ & Brut ›Réserve‹ | Prunier Caviar „Tradition“ & Brut Millesimé 2006 | Prunier Caviar „St. James“ & „Blanc de Blancs“ | Prunier Caviar „Malosol“ & Rosé Vintage 2005

WEINE ZUM MENÜ Weingut Georg Müller Stiftung: 2016 Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling GG VDP. GROSSE LAGE & 2016 Hommage à George Auxerrois VDP.GUTSWEIN & 2015 Hattenheimer Hassel Riesling Auslese Goldkapsel VDP.GROSSE LAGE

MODERATION Frank Brömmelhaus, Geschäftsführer Caviar House & Prunier

16:30 bis 18:00 UHR | MASTER CLASS

Weingut Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 59,-

Château de Beaucastel

Château de Beaucastel ist seit Jahrzehnten der „Primus inter Pares“ in der südlichen Rhône.

WEINE Miraval Rosé | Famille Perrin Vinsobres „Le Cornuds“ | Famille Perrin Vinsobres „Les Hauts de Julien – „Vieilles Vignes“ | Famille Perrin Gigondas „La Gilles“ | „Domaine du Clos des Tourelles“ Gigondas | Coudoulet de Beaucastel blanc | Coudoulet de Beaucastel rouge | Château de Beaucastel blanc | Château de Beaucastel rouge

MODERATION Matthieu Perrin

19:30 UHR | DINNER

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 250,-

Thomas Kellermann★ & Weltklasse-Winzer

Thomas Kellermann absolvierte die klassische Laufbahn eines großen Kochs: Stationen im Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe unter Lothar Eiermann, das „Tantris“ unter Hans Haas, „Nösse“ auf Sylt, in Berlin bekam er im Ritz Carlton seinen eigenen ersten Stern und wurde „Berliner Meisterkoch“, dann zehn Jahre im „Kastell“ in Burg Werneck, seit 2011 mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Mitte 2018 wechselte er ins Relais&Châteaux „Park-Hotel Egerner Höfe“ am Tegernsee und wurde sofort wieder mit einem Stern ausgezeichnet.

KOCH Thomas Kellermann★

APERITIF Champagne De Lamotte

WEINE & WEINGÜTER Robert Weil: 2016 Kiedrich Gräfenberg Riesling Trocken GG & 2016 Kiedrich Gräfenberg Riesling Eiswein | Dr. Loosen: 2015 Erdener Treppchen Riesling GG Alte Reben & 2013 Ürziger Würzgarten GG Réserve Alte Reben | Wittmann: 2018 Westhofener Riesling trocken aus ersten Lagen & 2016 Weißer Burgunder Reserve | Paul Hobbs: 2016 Paul Hobbs Pinot Noir Russian River Valley & 2014 Paul Hobbs Cabernet Sauvignon Napa Valley & 2017 Paul Hobbs Pinot Noir Katherine Lindsay Estate & 2015 Paul Hobbs Cabernet Sauvignon Nathan Coombs Estate Napa Valley (zu Preisen von über 500 US \$ gehandelt)

DIGESTIF NONINO Ginger Spirit

MODERATION Ingo Swoboda, Journalist und Autor

DONNERSTAG, 5. MÄRZ

12:00 UHR | LUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 165,-

Stefan Neugebauer ★: Staatsmänner Menü PFALZ LUNCH

In diesem Jahr feiert der „Deidesheimer Hof“ sein 50-jähriges Bestehen. Bekannt wurde er vor allem durch die illustren Gäste aus der internationalen Politik, die der damalige Bundeskanzler Helmut Kohl nach Deidesheim eingeladen hatte. Chef Stefan Neugebauer („Schwarzer Hahn“, Hotel Deidesheimer Hof) lässt in seinem Menü die alten Zeiten aufleben und kocht Gerichte, die Margret Thatcher, Boris Jelzin, John Major, Brian Mulroney und Queen Elizabeth serviert wurden.

KOCH Stefan Neugebauer ★**APERITIF** PIERRE Burgunder-Sekt Brut, Weingut Geheimer Rat von Bassermann-Jordan**WEINE & WEINGÜTER** Zeter: 2018 Blanc Fumé & 2017 Viognier | Geheimer Rat von Bassermann-Jordan: 2014 Riesling Pechstein Forst GG | Reichsrat von Buhl: 2017 Riesling Deidesheimer Herrgottsacker VDP.ERSTE LAGE & 2014 Riesling Ungeheuer VDP.GG | Philipp Kuhn: 2015 Pinot Noir GG Steinbuckel VDP.GROSSE LAGE & 2015 Cabernet Franc Laumersheimer Réserve VDP.ORTSWEIN.**MODERATION** Ingo Swoboda, Weinjournalist und Autor

19:30 UHR | DINNER

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 250,-

Galadinner mit 2-Sternekoch Soenil Bahadoer: California – Nederland – Surinam

Soenil Bahadoer (Restaurant De Lindehof, Nuënen, Niederlande), in Surinam geboren, weiß, wie schwer es ist, seine Chance im Leben zu bekommen. Auf diesem Hintergrund bietet er jungen Immigranten diese Berufs-Chance, verlangt dabei aber höchsten Einsatz und maximales Engagement. Sein Enthusiasmus ist Vorbild für sein Team. Sein Empfinden für Kräuter und Gewürze, für Traditionen und Cross-Over, ist faszinierend. Er beschreibt das so: „My mother's kitchen is so beautiful, I grew up with these flavors. The Culture of the Surinamese, Chinese, Javanese and Creole people. I know the products and spices that are used in my culture.“

KOCH Soenil Bahadoer ★★**APERITIF** Schramsberg Blanc de Blancs**WEINE & WEINGÜTER** David Ramey: Ritchie Vineyard Chardonnay, Russian River Valley 2016 & Woolsey Road Vineyard Chardonnay, Russian River Valley 2016 | Black Stallion: Chardonnay & Los Carneros Pinot Noir | Stag's Leap: Karia Chardonnay & Artemis Cabernet Sauvignon | Silver Oak | Buccella | Quady: Essensia, „Special Orange Muscat wine“**DIGESTIF** NONINO Grappa Lo Chardonnay „Monovigno“**MODERATION** Paul Molleman, California Wines**FREITAG, 6. MÄRZ**

12:00 UHR | LUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 190,-

Frank Buchholz: California at its best

Frank Buchholz hat eine spannende und überaus erfolgreiche Karriere absolviert. Nach Stationen u.a. in München (Käfer | Tantris), Palma (Tristan), Frankfurt (Brückenkeller) und Mailand (Marchesi), machte er sich in Mainz selbständig. In allen Guides wurde er mit hohen Auszeichnungen bedacht, u.a. 17 Punkte Gault&Millau und Michelin-Stern, auch „Aufsteiger des Jahres“ und „Innovativster Koch des Jahres“. National bekannt wurde er als TV-Koch in Sendungen, wie z.B. „Kochduell“, „Promi-Kocharena“ und „Beef-Buddies“ in ARD, ZDF, VOX, RTL ...

KOCH Frank Buchholz**APERITIF** Schramsberg Brut Rosé**WEINE & WEINGÜTER** Black Stallion | Stag's Leap Wine Cellars | Grgich Hills Estate | Weingut Leitz: 2017 Berg Kaisersteinfels Riesling GG & 2017 Berg Rottland Riesling GG | Goldeneye | Duckhorn | Seghesio: Old Vine Zinfandel, Sonoma County & Cortina Zinfandel, Dry Creek Valley | Quady Elysium, ein „special Black Muscat dessert wine“**DIGESTIF** MEZAN, THE UNTOUCHED RUM, TRINIDAD Jahrgang 2007**MODERATION** Paul Molleman, California Wines

12:00 UHR | RARITÄTEN LUNCH

Villa Mumm, Eltville

€ 995,-

Champagne Prestige Cuvée Laurent-Perrier Grand Siècle & Super Bordeaux-Raritäten

Die Firma Rotkäppchen-Mumm öffnet ihre sorgsam renovierte „Villa Mumm“ im zauberhaften Park in Eltville für diese exklusive Veranstaltung. Die Villa mit dem Flair der Jahrhundertwende entspricht dem, was an Raritäten zu dem 5-Gang-Gourmet-Menü von Simon Stinal geboten wird.

KOCH Simon Stinal, Kronenschlösschen**FLIGHT 1** Grand Siècle par Laurent-Perrier Iteration No. 22: Jahrgänge 1999, 2002, 2004, Magnum | Grand Siècle par Laurent-Perrier Iteration No. 24: Jahrgänge 2004, 2006, 2007**FLIGHT 2** Vier große Meursaults, Domaine Bouchard**FLIGHT 3** Margaux: 1996 | 1986 | 1975 | 1966**FLIGHT 4** Haut Brion: 1996 | 1986 | 1975 | 1966**FLIGHT 5** Latour: 1996 | 1986 | 1975 | 1966**FLIGHT 6** Lafite Rothschild: 1996 | 1986 | 1975 | 1966**DIGESTIF** 1998 Geisenheimer Rothenberg Riesling Eiswein, Weingut Wegeler**MODERATION** Jan Erik Paulson, Raritätenhändler und internationaler Weinexperte

16:30 bis 18:00 UHR | WORKSHOP

Weingut Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 29,-

Schneidschule und Schleifseminar GÜDE Messer, Solingen

Seit vier Generationen werden GÜDE Messer in bis zu 55 manuellen Arbeitsschritten in kleiner Stückzahl von Hand geschmiedet, geschliffen, veredelt, geprüft, verpackt und verschickt. GÜDE bietet jedem, egal ob Hobby-Koch oder Profi, das optimale Schneidewerkzeug. Alle Messer gefertigt aus Chrom-Vanadium-Molybdän Stahl oder aus aufwendig geschmiedetem Damast-Stahl, mit Griffen aus verschiedenen hochwertigen Hölzern.

WEIN 2018 Hattenheimer Riesling trocken Ortswein, Weingut Bausch, Rheingau**MODERATION** Dr. Ing. Peter Born, Inhaber Fa. Güde | Matthias von Reimerdahl, Schärfspezialist

19:30 UHR | DINNER Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 220,-
GALADINNER – Sparkling’s Best & Kochstar Jeroen Achtien*

Der Werdegang von Jeroen Achtien ist spektakulär: Von 2009 bis 2018 kochte er in Holland beim 3-Sternekoch Jonnie Boer, und zwar bis 2015 als Souchef an der Seite von Jonnie Boer, dann übernahm er die Küchenleitung des 3-Sterne-Lokals „De Librije“. Im Frühling 2018 ging er in die Schweiz und wurde Chef für zwei Restaurants: im Vitznauerhof am Vierwaldstätter See (Sommer) und im Waldhotel Davos (Winter). Innerhalb von zehn Monaten zeichnete Gault&Millau ihn als „Einsteiger des Jahres“ mit 16 Punkten aus, Michelin verlieh ihm den Stern. Er ist auf dem Weg zu einem der ganz großen Köche weltweit.

KOCH Jeroen Achtien ★
WEINE & WEINGÜTER Bardong: 2001 Bardong Réserve Riesling Brut | Barth: 2011 Ultra Pinot Noir Brut Nature | Georg Breuer: 2008 Georg Breuer Brut | Schlossgut Diel: 2012 Riesling Réserve Extra Brut | Geldermann: Bayreuther Festspiele Cuvée | FB. Schönleber: Brut Nature Riesling | Strauch: Vieilles Vignes Extra Brut BIO | Wilhelmshof: 2014 Weißer Burgunder Privé Sekt Dosage Zero | Bellavista: 2014 Satèn Franciacorta DOCG Chardonnay | Ricci Curbastrò: Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto 2006 Magnum | Ruggeri Vecchie Viti 2016 | Juvè y Camps: Reserva Brut Nature | 2015 Schlumberger Chardonnay Brut ›Grosse Réserve› Poysdorf | Schramsberg Blanc de Blancs | Pongracz Sekt – Methode Classique Pinot Noir, Chardonnay | Fattoria Nittardi: Casanuova di Nittardi Vigna Doghessa Chianti Classico 2017 & Nectar Dei, IGT Maremma Toscana 2011, Magnums
DIGESTIF NONINO Amaro
MODERATION Armin Diel, Journalist und Autor

SAMSTAG, 7. MÄRZ
 12:00 UHR | LUNCH Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 185,-
Andree Köthe★★ & Terroir-Frankenweine

Andree Köthe (Essigbrätlein, Nürnberg), zählt gemeinsam mit seinem Küchenchef Yves Ollech zu den besten Köchen Deutschlands. Seit mehr als zehn Jahren mit zwei Michelin-Sternen und 18 Punkten im Gault&Millau ausgezeichnet, hat er sich der Gemüseküche verschrieben, ergänzt durch etwas Fisch und Fleisch. Im Vordergrund steht der unnachahmliche Geschmack unverfälschter Natur. Terroir-Weine vom fränkischen Schichtstufenland gibt es zum Menü, mit drei unterschiedlichen Gesteinsarten: Keuper, Muschelkalk und Buntsandstein.

KOCH Andree Köthe★★ und Yves Ollech
APERITIF 2018 Randersackerer Riesling „Weinberg Mendelssohn“, Weingut Schmitt’s Kinder
FLIGHT 1 Weingut Wirsching: 2018 Julius-Echter-Berg Riesling GG VDP.GROSSE LAGE | Weingut Fürst Löwenstein: 2017 Riesling Spätlese aus dem Fürstlichen Homburger Kallmuth VDP.GROSSE LAGE
FLIGHT 2 Weingut Fürst Löwenstein: Erste Lage Silvaner „S“ 2018 aus dem Fürstlichen Homburger Kallmuth VDP.GROSSE LAGE | Horst Sauer: 2018 Escherndorf am Lumpen Silvaner GG VDP.GROSSE LAGE
FLIGHT 3 Weingut Zehnthof Luckert: 2018 Sonnenberg Chardonnay Brunnuell, Weingut Wirsching 2018 Iphöfer Kronsberg Weißburgunder Alte Reben.
FLIGHT 4 Weingut Schmitt’s Kinder: Sonnenstuhl Spätburgunder | Zehnthof Luckert: Sulzfelder Sonnenberg Frühburgunder Erste Lage
Edelsüße Weine zum Ausklang Weingut Wirsching: 2016 Traminer Beerenauslese | Weingut Sauer: 2017 Escherndorfer Lump Silvaner Trockenbeerenauslese VDP.ERSTE LAGE.
MODERATION Dr. Erwin Seitz, Gastronomiekritiker und Kulturhistoriker

11:45 UHR | RARITÄTENLUNCH Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 595,-
Kalifornien

Seit Jahrzehnten gibt es einen Wettkampf zwischen Kalifornien einerseits, Bordeaux & Burgund andererseits um die Ehre der besten Weiß- und Rotweine. Legendär ist das Paris-Tasting von 1976, aber auch die Wiederholung dieser legendären Blindprobe beim letzten Festival zeigte Kalifornien vorn. Zum Gourmetmenü in vier Gängen von Andree Köthe und Simon Stinal präsentiert Weinhändler Michael Grimm aus Rottweil (Bacchus Vinothek), der sich auf Bordeaux und Kalifornien (mehr als 300 Weine) spezialisiert hat, die Weine.

KOCH Andree Köthe★★ (Essigbrätlein, Nürnberg) & Simon Stinal (Kronenschlösschen)
APERITIF Quartet Sparkling Brut Roederer Estate, Anderson Valley
WEINGÜTER alle Jahrgang 1992: Harlan Estate | Opus One | Dominus | Caymus Special Selection | Heitz Cellars Martha’s Vineyards | Dunn Howell Mountain | Chateau Montelena | Beringer Private Reserve | Silver Oak | Montebello Ridge
MODERATION Michael Grimm, Dipl. Oenologe, Bacchus Vinothek, Rottweil

16:30 bis 18:00 UHR | TASTING Weingut Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim € 110,-
California Dreaming

Zehn Weine höchsten Kalibers aus Kalifornien.

WEINE & WEINGÜTER Schramsberg Blanc de Blancs | Grgich Hills Estate Commemorative Chardonnay | Ramey: Ritchie Vineyard Chardonnay, Russian River Valley | Paul Hobbs: 2016 Paul Hobbs Chardonnay Russian River Valley | Black Stallion: Los Carneros Pinot Noir | Goldeneye: Duckhorn Anderson Valley Pinot Noir | Bucella Merlot, Napa Valley | Stag’s Leap Wine Cellars: Artemis Cabernet Sauvignon | Silver Oak: Cabernet Sauvignon, Napa Valley | Seghesio Old Vine Zinfandel, Sonoma County
MODERATION Konstantin Baum, Master of Wine

19:30 UHR | DINNER Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 195,-
Hubert Obendorfer★, L’Art de Vivre

Hubert Obendorfer (Landhotel Birkenhof Gourmetrestaurant „Eisvogel“, Neunburg vorm Wald) kocht ein raffiniertes 6-Gang-Menü. Die Württemberger Güter Drautz-Abel und Jürgen Ellwanger begleiten die Spitzenweine des Menüs. Zum Hauptgang „Le Pupille“ aus der Maremma mit Ihren besten Weinen.

KOCH Hubert Obendorfer★
APERITIF Ricci Curbastrò: Franciacorta Extra Brut 2014
WEINE & WEINGÜTER Le Pupille: Saffredi & Poggio Valente | Drautz-Abel: 2016 Jodokus Beerenauslese & 2017 Sauvignon Blanc HADES & 2018 Gelber Muskateller Beerenauslese | Jürgen Ellwanger: 2018 Nicodemus Candidus HADES & 2013 Spätburgunder VDP.Grosses Gewächs & 2016 Riesling Eiswein
DIGESTIF NONINO Grappa DI PICOLIT Monovitigno
MODERATION Hendrik Thoma, Master Sommelier

SONNTAG, 8. MÄRZ

12:00 UHR | LUNCH

Thomas Martin ★★ & Hendrik Thoma

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 175,-

Thomas Martin kocht vier Klassiker aus der gemeinsamen Zeit im Louis C. Jacob in Hamburg mit seinem damaligen Sommelier Hendrik Thoma, einer von 250 Master-Sommeliers auf der Welt und Gastgeber von „Wein am Limit“. Hendrik Thoma stellt dazu aus seiner einzigartigen Importkollektion die Weine vor.

KOCH Thomas Martin ★★

APERITIF Le Saint Louis Blanc, Gaec Haut Planty Vin Mousseux, Loire

WEINE & WEINGÜTER Weingut Marcus Hees: 2017 Auener Weißburgunder & 2015 Auener Riesling unfiltriert | Weingut Balthasar Röss: 2013 „60“ Rheingauer Landwein Riesling trocken VDP.GUTSWEIN & 2015 Nussbrunnen Riesling Auslese | Weingut Johannishof: 2015 Rudesheim Berg Rottland Riesling GG VDP.GROSSE LAGE & 2011 Rudesheim Berg Rottland Riesling Auslese VDP.GROSSE LAGE | Montepeloso: 2015 A Quo & 2015 Eneo

MODERATION Hendrik Thoma, Master-Sommelier

19:00 UHR | **Haus- und Küchenparty**

Das Festival swingt aus.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 175,-

Wir feiern in allen Räumen des Kronenschlösschens die legendäre Haus- und Küchenparty.

KÖCHE Thomas Martin ★★ (Hotel Louis C. Jacob, Hamburg) | Jockl Kaiser★ (Meyers Keller, Nördlingen) | Stefan Meier★ (ZweiSinn, Nürnberg) | André Großfeld★ (Villa Merton, Frankfurt) | Hubert Obendorfer★ (Landhotel Birkenhof, Neundorf vorm Wald) | Felix Weber★, Hotel Deimann, Schmalleben | Yannick Stockhausen (Cordo, Berlin) | Julian Stowasser★ (WEINSINN, Frankfurt) | Simon Stinal (Kronenschlösschen) | Otto Gourmet.

ALKOHOLFREI Obsthof am Steinberg | Dr. Höhl: Pomp.

MUSIK Flavius & Eurosound | Dr. Feelgood jr. & Friends

WEIN & WEINGÜTER Allendorf: 2018 Charta Riesling & 2018 Winkeler Riesling trocken VDP.ORTSWEIN & 2015 Quercus Pinot Noir | Barth: Barth Pinot Rosé Brut & 2013 Barth Ultra Pinot Brut nature | Bausch: 2018 Rheingau Ortswein Hattenheimer Riesling trocken & 2015 Hattenheimer Wesselbrunnen Riesling Spätlese 1. Lage | Crass: 2017 Erbacher Siegelsberg Riesling Alte Reben & 2018 Erbacher Hohenrain Riesling trocken | Domdechant Wernersches Weingut: 2017 Hochheimer Kirchenstück VDP.ERSTE LAGE & 2015 Hochheimer Hölle Riesling Spätlese | August Eser: 2018 „Vom Löss“ Oestrich Riesling trocken VDP.ORTSWEIN & 2018 Rauenthaler Riesling feinherb VDP.ORTSWEIN | Joachim Flick: 2018 Wicker Nonnberg Riesling trocken | Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach: 2018 Rauenthaler Baiken *Crescentia* Riesling trocken | Johannishof: 2018 Johannsberger Auf der Höll Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE & 2018 Johannsberg S Riesling Kabinett feinherb VDP.ORTSWEIN & 2016 Grauburgunder trocken | Georg Müller Stiftung: 2016 Hattenheimer Schützenhaus Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE & 2016 Auxerrois VDP.GUTSWEIN & 2016 Daniel, VDP.GUTSWEIN | Weingut Prinz: 2018 Hallgartener Riesling trocken VDP.ORTSWEIN & 2017 Hallgartener Frühernberg Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE | Prinz von Hessen: Riesling Classic VDP Gutswein & Prinz von Hessen Rosé feinherb VDP.GUTSWEIN | Schloss Schönborn: 2008 Marcobrunn Riesling EG in der 12 L-Flasche & 2018 Hochheimer Kirchenstück Riesling feinherb | Spreitzer: 2018 Oestrich „Muschelkalk“ VDP.ORTSWEIN & 2018 Riesling 101 VDP.GUTSWEIN | Balthasar Röss: 201 VDP.GUTSWEIN »von unserm« Rheingau Riesling trocken & 2018 VDP.ERSTE LAGE Hallgartener Hendelberg Riesling | F.B. Schönleber: 2018 FRANZ BERNHARD Riesling trocken, Cuvée Katharina Rieslingsekt brut | Sohns: 2017 Winkeler Hasensprung Riesling Trocken & 2017 Geisenheimer Kläuserweg Riesling Alte Reben | **Aus der Pfalz:** Metzger: 2018 Chardonnay St. Stephan Réserve & 2016 Pinot Noir Arthos | Neiss: 2018 Chardonnay trocken „Bockenheim“ & 2016 Spätburgunder trocken „Glockenspiel“ | **Aus Rheinhessen:** Fleischmann: 2018 Grauer Burgunder S trocken & 2018 Crescendo Spätburgunder Blanc de Noirs & 2018 Spätburgunder Blanc de Noirs Auslese | **Von der Mosel:** Karthäuserhof: 2018 Alte Reben Riesling trocken | 2018 Kartäuserhofberg Riesling Kabinett feinherb | Mönchhof & Joh. Jos. Christoffel Erben: 2018 Ürzig Würzgarten Spätlese trocken, Alte Reben & 2018 Ürzig Würzgarten Spätlese feinherb, Fass 33 | **Aus Baden:** Von und zu Franckenstein: 2018 Zell-Weierbacher Grauburgunder „Granit“ trocken VDP.ORTSWEIN & 2015 Zell-Weierbacher Neugesetz Spätburgunder trocken VDP.GROSSE LAGE | **International:** Nals Margreid, Südtirol: Sirmian Pinot Bianco 2018 & Gries Lagrein Riserva 2017 | Fattoria Nittardi, Toskana: 2017 Casanuova di Nittardi Vigna Doghessa Chianti Classico & 2016 Belcanto Chianti Classico & 2016 Ad AstraDOC Maremma

Alle Preise sind Pauschalpreise. Bei Lunch und Dinner schließen sie folgende Leistungen ein: Begrüßungsempfang im Zelt mit Apéritif (Geldermann Brut) zu Amuse Bouchés. Beim Lunch ein Vier-Gänge-Menü und beim Dinner ein Fünf-Gänge-Menü. Alle im Programm genannten Champagner, Sekte, Weißweine und Rotweine. S.Pellegrino Mineralwasser und Acqua Panna, LAVAZZA Espresso Caffè mit Pralinen oder Petit Fours. Bei jedem Lunch und Dinner gibt es auf Wunsch alkoholfreie Frucht-Seccos der Firma Van Nahmen: Apfel-Heidelbeere-Kirsche oder Apfel/Quitte, und zwar als Apéritif und auch während des Essens. Nach dem Dinner: jeden Abend ab 23 Uhr Live-Musik im Bistro, am Piano „Dr. Feelgood jr.“. An der Bar mixen unsere Barkeeper coole Drinks und zapfen Bier-Spezialitäten vom Fass.

Reservierung Telefon 06723/640 | Fax 06723/7663 | info@kronenschloesschen.de | kronenschloesschen.de | rheingau-gourmet-festival.de

Wir danken den Sponsoren für die großzügige Unterstützung:

3-Sterne-Partner★★★



2-Sterne-Partner★★



1-Sterne-Partner★



Medienpartner



Partner Vereinigungen



Reservierung

Telefon 06723 640 / Fax 06723 7663
 info@kronenschloesschen.de
 www.kronenschloesschen.de
 www.rheingau-gourmet-festival.de

Bankverbindung

Rheingauer Volksbank
 Konto 100 81 61 / BLZ 510 915 00
 IBAN DE54 5109 1500 0001 0081 61
 BIC GENODE51RGG

Pressekontakt

KPRN-Gourmet Network
 Hamburger Allee 45
 60486 Frankfurt am Main
 Hanna Kleber
 Telefon 069 719 136 25
 www.kprn.de

HOTEL KRONENSCHLÖSSCHEN

Rheinallee
 65347 Eltville-Hattenheim
 Tel. 06723-640
 Fax 06723-7663
 info@kronenschloesschen.de
 www.kronenschloesschen.de

Allgemeine Hinweise

Die im Programm genannten Preise sind Pauschalpreise einschließlich aller Getränke. Mit der Reservierungsbestätigung sind die Teilnahmekosten zur Zahlung fällig. Bei Überweisungen geben Sie bitte den Titel der Veranstaltung. Stornierungen (ausschließlich in Schriftform) sind bis zum 10. Januar 2020 kostenfrei, spätere Stornierungen sind nicht mehr möglich. Programmänderungen vorbehalten.

Impressum

Herausgeber & Veranstalter:
 RGWF GmbH & Co KG,
 Rheinallee in 65347 Eltville-Hattenheim
 Geschäftsführung & Konzeption:
 Hans B. Ullrich & Johanna Bächstädt
 Veranstaltungsorganisation:
 Hotel Kronenschlösschen, 65347 Eltville-Hattenheim
 Gestaltung: CPA! Communications- und Projektagentur,
 Wiesbaden
 Druck: NEOGRAFIA

Stand: 5. September 2019 / Änderungen vorbehalten



KRONENSCHLÖSSCHEN

Hotel & Restaurant

FINE
 DAS WEINMAGAZIN



VDP. Die Prädikatsweingüter

RHEINGAU

Partner des Rheingau Gourmet & Wein Festivals