

25. JUBILÄUM

RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL

DONNERSTAG, 24. FEBRUAR BIS MITTWOCH, 16. MÄRZ 2022



Internationale Winzer, die ihre Weingüter persönlich präsentieren



FESTIVAL-HOTEL-ARRANGEMENTS



I WELCOME im Kloster Eberbach | Südafrika Lunch | 2-Sterne Koch Rolf Fliegau | Sternekoch Vincenzo Candiano (Sizilien) & Frescobaldi

AUSGEBUCHT

II Starköche aus Holland und Italien | „Grüner“ Sternekoch | „Les Grands Chais de France“ | Ornellaia | Niepoort | J.J. Prüm | Dr. Loosen | Weil

AUSGEBUCHT

III Gewürzmühle Rosenheim | Schloss VAUX | Villa Mumm 2-Sterne Koch Tohru Nakamura | Cornelia Poletto & POWERFRAUEN | Otto Gourmet | Pichon Lalonde Comtesse

AUSGEBUCHT

IV 2-Sterne Köche: Hans Stefan Steinheuer & Christian Binder | Thomas Martin & Trüffel Domaine Comte de Thun | Chianti Classico

AUSGEBUCHT

V Algarve | Cordo Berlin | show room München | Sterneköche: Silvestre* | Stockhausen* | Käppler* Errazuriz | Österreich Wein | Sizilien | Pfalz | Rheingau | FAZ Weinliebinger [4.–6. März | 2 Übernachtungen]

4.3. Rui Silvestre* & Errazuriz
5.3. Österreich Lunch & Cordo Berlin | Galadinner Dominik Käppler* & Sizilien, Rheingau, Pfalz

6.3. Lunch Jean Claude Bourgueil & FAZ „Weinliebinger 2021“

Pauschalpreis € 930,-

VI Koch-Superstars Nicolai Nørregaard | Christian Bau*** | Jean-Claude Bourgueil | Andreas Döllerer**

AUSGEBUCHT

VII Sternekoch Thomas Kellermann | HUMMER | CIDRE Girardin | Leflaive | Drouhin | Schröck [9.–11. März | 2 Übernachtungen]

9.3. Dinner Sternekoch Thomas Kellermann* & Champagne | Burgund | Bordeaux
10.3. Petit Dejeuneur à la Bourgogne mit Joseph Drouhin
HUMMER DINNER & Domaine Leflaive

11.3. Cidre Lunch
Pauschalpreis € 975,-

VIII 2-Sterne Köche: Hubert Obendorfer | Andree Köthe****

AUSGEBUCHT

IX 2-Sterne Koch Ralf Berendsen (Lana-ken, Belgien) Kochstars Fernández* (Jerez) | Thi Nguyen, Vietnam (München) | Alexander Wulf* | Creative Russian Cuisine [13.–15. März | 2 Übernachtungen]**

13.3. Andalusien-Dinner; Juanlu Fernandez*
14.3. Vietnam Lunch
Dinner Ralf Berendsen

15.3. Lunch Alexander Wulf*, Creative Russian Cuisine
Pauschalpreis € 1.050,-

X Alexander Wulf* | 2-Sterne Koch Paul Stradner (Villa René Lalique, Vogensen) | Dario Cecchini & Chianti | Farewell Party**

[15.–17. März | 2 Übernachtungen]

15.3. Lunch Alexander Wulf*, Creative Russian Cuisine

15.3. Dinner Paul Stradner**

16.3. Lunch Dario Cecchini & Chianti
16.3. FAREWELL Party
Pauschalpreis € 950,-

Alle Veranstaltungen des Festivals finden unter den Voraussetzungen von 2G statt: geimpft oder genesen. Mit Test-Bescheinigungen ist ein Zutritt generell nicht möglich. Ausnahmen nur für ärztlich bestätigte Fälle.

Einige Veranstaltungen, die zum Zeitpunkt des Programm-Drucks bereits ausgebucht waren, sind in diesem Programm nicht erwähnt. Sie stehen auf der Website.

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 an. Stornierungen (ausschließlich in Schriftform) sind bis zum 10.01.2022 kostenfrei, spätere Stornierungen sind nicht mehr möglich. Bestätigte Reservierungen für Raritäten-Veranstaltungen können grundsätzlich und generell nicht storniert werden.

Aufpreis pro Person und Nacht:
Juniorsuite € 25 | Suite € 40 | Maisonette-Suite € 60 | Turmsuite € 110 | Doppelzimmer als Einzelzimmer € 60 | Juniorsuite als EZ € 120 | Suite als EZ € 150

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

Im Arrangement-Preis (alle Preise pro Person) sind Übernachtung im Doppelzimmer, Frühstücksbuffet und die Teilnahme an den genannten Veranstaltungen enthalten. Bei Veranstaltungen außer Haus genießen unsere Arrangement-Gäste einen kostenfreien Limousinen-Service für die Hin- und Rückfahrt.

25. RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL DONNERSTAG, 24. FEBRUAR – MITTWOCH, 16. MÄRZ 2022 DAS GENUSSPROGRAMM 2022

24. FEBRUAR | DONNERSTAG

19:00 bis 23:30 UHR | OPENING

Laiendormitorium, Kloster Eberbach

€ 195,-

WELCOME zum 25jährigen Jubiläumsfestival

Die legendäre Eröffnungsveranstaltung in der atemberaubend schönen Atmosphäre von Kloster Eberbach. Es kochen acht internationale und nationale Kochstars jeweils ein Gericht live an ihren Ständen. Ab 22.30 Weißwürste, Brezn und süßer Senf von der Metzgerei Brauer (Wiesbaden-Delkenheim). Dazu 30 Sekt- und Weinstände, alle von den Winzern persönlich betreut. Für eine ausgelassene Stimmung sorgt als Walkin' Act die fantastische Band „Bamsi Kosaken“ aus Hamburg.

KÖCHE Rolf Fliegau** (Ecco Hotel Giardino, Ascona) und Daniel Zeindlhofer* (Igniv by Andreas Caminada, Zürich), Vincenzo Candiano* (Ragusa, Sizilien) | Benedikt Faust (TV- & Starkoch) | Silvio Lange* (Alte Pfarrey, Neuleiningen) | Dirk Schröder* (Weinschänke Schloss Groenesteyn, Kiedrich) | Jonathan Schatz (Jöway, Nürnberg) sowie Roland Gorgosilich (Kronenschlösschen, Hattenheim).
Ab 22:30 Uhr Weißwürste, Brezn & süßer Senf von der Metzgerei Brauer (Wiesbaden-Delkenheim)
WEINE & WEINGÜTER Sektkellerei Geldermann, Baden, mit Carte Blanche Brut. Aus dem Rheingau: Allendorf (2019 Charta Riesling + 2016 Quercus Spätburgunder) | Bardong (2014 Erbacher Honigberg Extra Brut + 2001 Bardong Reserve Brut) | Bibo Runge (Provokateur rosa Riesling Sekt + 2018 Kleiner Revoluzzer Riesling) | Georg Breuer (2019 Estate Lorch Riesling trocken + 2019 GB Charme Rheingau Riesling halbtrocken + 2018 Spätburgunder Pinot Noir Rheingau trocken) | Corvers-Kauter (2019 Rauerenthaler Baiken Riesling Terroirwein trocken + 2017 Rüdesheimer Berg Roseneck VDP.Große Lage trocken) | Diefenhardt (2019 Charta Riesling + 2017 Martinsthaler Wildsau Pinot Noir) | Carl Ehrhard (2017 Rüdesheimer Berg Rottland Riesling trocken + 2017 Rüdesheimer Berg Roseneck Riesling trocken VDP.Große Lage) | Jung (2019 Erbacher Steinmorgen Riesling trocken VDP.Erste Lage + 2016 Alexander Johannes Spätburgunder) | Graf von Kanitz (2019 Lorcher Pfaffenwies Riesling trocken Schiefer + 2018 Lorcher Bodental-Steinberg Riesling trocken Quarzit) | Kaufmann (2018 UNO Weißburgunder & Chardonnay + 2018 Riesling Kabinett feinherb) | Kloster Eberbach (2019 Wiesbadener Neroberg Crescentia Riesling trocken VDP.Erste Lage + 2019 Domäne Bergstraße Weißburgunder trocken VDP.Gutswein) | Robert König (2017 Frankenthal Spätburgunder Empor + 2017 Höllenberg Spätburgunder Empor) | Peter Jakob Kühn (2018 Oestricher Klosterberg Riesling VDP.Erste Lage + 2018 Hallgarten Riesling Rheinschiefer VDP.Ortswein) | Künstler (2019 Hochheimer Herrnberg Riesling trocken VDP.Erste Lage + 2019 Hochheimer Hölle Im Neuenberg Riesling trocken VDP.Erste Lage + 2019 Kostheim Weiß Erd Riesling trocken VDP.Große Lage + 2018 Hochheimer Stein Spätburgunder trocken VDP.Erste Lage) | Leitz (2019 Magic Mountain + 2016 Berg Roseneck GG Rüdesheimer Riesling trocken Katerloch) | Mohr (2019 Rheingau Riesling trocken Alte Reben + 2019 Rheingau Weißburgunder trocken bio) | Georg Müller Stiftung (2018 Hallgartener Jungfer Riesling GG VDP.Große Lage + 2018 Auxerrois VDP.Gutswein + 2017 Art Edition Pinot Noir VDP.Gutswein) | Schloss Schönborn (2018 Hattenheimer Pfaffenberg RGG + 1997 (erstes Festivaljahr) Hattenheimer Pfaffenberg EG) | F.B. Schönleber (2019 Alte Reben Oestricher Klosterberg Riesling trocken, VDP.Erste Lage + Cuvée Katharina Riesling Sekt Brut VDP.Gutssekt) | Robert Weil (2019 Kiedrich Turmberg Riesling trocken) | Y|The Flying Winemakers (Y Riesling Gold 2015 Hattenheimer Wisselbrunnen | Hattenheimer Schützenhaus Rheingau Qualitätswein trocken, Doppelmagnum + Y Pinot Noir Reserve 2015 Rheingau QbA trocken, Doppelmagnum). Aus Franken: Bürgerspital zum Hl. Geist (2019 Würzburger Silvaner trocken VDP.Ortswein + 2019 Würzburger Pfaffenberg Silvaner trocken VDP.Erste Lage + 2018 Würzburger Stein-Harfe Silvaner trocken VDP.Große Lage) | Fürstlich Castell'sches Domänenamt (2019 Kugelspiel Silvaner VDP.Erste Lage) | Aus Rheinhessen: St. Antony (2019 Rotschiefer, Riesling trocken VDP.Gutswein + 2019 Orbel Riesling trocken VDP.Große Lage) | Thörle (2017 Saulheim Spätburgunder Kalkstein trocken + 2018 Schlossberg Riesling trocken) | International: Frescobaldi (2019 Alie Rosé Toscana IGT + 2016 Nipozzano Vecchie Viti Chianti Rufina Riserva + 2016 Tenuta Perano Chianti Classico Riserva DOCG) | Marqués de Riscal (2020 Sauvignon Blanc Organic, Rueda + 2015 Marqués de Riscal Reserva XR + 2016 Próximo by Marqués de Riscal) | Masi (2016 Campofiorin Rosso del Veronese IGT + 2019 Masiano Pinot Grigio delle Venezia DOC + 2019 Rosa dei Masi Rosato Trevenezie IGT).
Alkoholfrei Dr. Peter van Nahmen präsentiert sortenreine Spezialitäten aus seiner berühmten Obstkellerei vom Niederrhein.
MUSIK Bamsi Kosaken, Hamburg

25. FEBRUAR | FREITAG

12:00 UHR | LUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 175,-

SÜDAFRIKA-LUNCH

Südafrikanische Raritäten zum Aperitif: Pongracz Rosé Sekt Méthode Classique Pinot Noir und Inverroche Verdant Gin mit Fitch & Leedes Indian Tonic Water mit Eis und großer Zitruszeste. Als alkoholfreie Version: John Ross VirGin distilled botanicals mit Barker & Quin Indian Tonic. Das Menü begleiten Johann de Wet, der aus seinem Weingut De Wets-hof zeigt: 2016 The Site Chardonnay W.O. Robertson + 2019 Limestone Hill Chardonnay W.O. Robertson. Zum Zwischengang 2017 Klein Constantia Metis Sauvignon Blanc Western Cape und 2019 Hope Marguerite,

Beaumont Family Wines, Walker Bay. Exklusiv für Deutschland präsentiert Stefan Doktor, Geschäftsführer der Domäne Schloss Johannisberg, den Riesling 2017 Silberlack GG sowie später 2012 Rosalack Auslese. Zum Hauptgang südafrikanische Rotweine von Meerlust (2010 Rubicon) und Mont Du Toit 2007, Magnums.
Digestif Cruxland Gin (Südafrika), aromatisiert mit Kalahari Trüffel
Moderation Giuseppe Lauria, Chefredakteur WeinWisser

16:00 UHR | MASTERCLASS

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 85,-

SAFFREDI VERTIKALE, Fattoria Le Pupille (8 Jahrgänge)

Die Inhaberin der Fattoria Le Pupille, Elisabetta Gepetti, vereint in unnachahmlicher Weise Qualitätsstreben und absolute Leidenschaft. Mit Saffredi, dem Kultwein ihres Weinguts Le Pupille, hat sie einen der berühmten „Super

Tuscans“ geschaffen. Heute präsentiert sie acht Jahrgänge ihres so raren Spitzenweines:

2018 | 2015 | 2014 | 2012 | 2008 | 2004 | 2001 | 2000.

MODERATION Giuseppe Lauria, Chefredakteur WeinWisser

25. FEBRUAR | FREITAG

19:00 UHR | RARITÄTENDINNER

HARLAN – 15 Jahrgänge dieses Kultweines

Harlan Estate, 1984 von Bill Harlan gegründet, umfasst 100 ha, davon sind 17 ha mit Weinreben bepflanzt, traumhaft gelegen in den Hügeln von Oakville, oberhalb von Martha's Vineyard. Bill Harlans Ziel war, einen kalifornischen Rotwein aus den klassischen Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc zu produzieren, der es mit den allerbesten 1er Grand Crus aus Frankreich aufnimmt. Die Vision wurde umgesetzt, bereits der erste Jahrgang 1990 sorgte für Furore. Schnell war auch Robert Parker begeistert: „Individualität, Kraft und Eleganz“, oft mit 100 Punkten bewertet. Die Nachfrage stieg explosionsartig, es gibt lange Wartelisten für eine einzige Flasche.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 1.495,-

Limitierte Personenzahl

Auch die Preise stiegen ins Unermessliche, insbesondere in den letzten Monaten: Die jüngsten Jahrgänge kommen zu Preisen von 1.600 Euro pro Flasche auf den Markt und sind sofort ausverkauft – ältere Jahrgänge sind überhaupt nicht zu bekommen.

15 Raritäten 2016 | 2015 | 2014 | 2012 | 2011 | 2009 | 2006 | 2005 | 2004 | 2003 | 2002 | 1999 | 1998 | 1993 | 1992

Aperitif 2012 Ermitage Brut, Roederer Estate

Süßwein 1994 Beerenauslese Grand Cuvée Kracher, Magnum

Digestif Etter Vielle Orange

Das 5-Gänge-Menü kochen 2-Sterne-Chef **Rolf Fliegauf**** (Ecco Hotel Giardino, Ascona) und **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen, Hattenheim)

MODERATION **Florian Richter**, Head Sommelier Kronenschlösschen

19:30 UHR | DINNER

ROLF FLIEGAUF** & KÜHN | SAUER | KUHN | LE PUPILLE

Rolf Fliegauf** ist im Sommer Küchenchef im Ecco in Ascona (Hotel Giardino), im Winter im Ecco in St. Moritz. Seit 2011 hält er, mit damals 29 Jahren jüngster Chef in Europa, zwei Michelin-Sterne für beide Betriebe. Mit seiner „puristischen Aromenküche“ behält jedes Produkt seinen eigenen Geschmack, raffiniert aufeinander abgestimmt, Meisterwerke für Auge und Gaumen.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 265,-

Nach dem Aperitif mit **Champagne Charles Heidsieck** präsentieren zur Vorspeise **Peter Bernhard Kühn** aus seinem Familienweingut **Peter Jakob Kühn** (5 Trauben Gault&Millau = Weltklasse) 2018 Hallgartener Hendlberg VDP-Erste Lage und **Sandra Sauer** (Winzerin des Jahres) aus ihrem **Weingut Horst Sauer** (4 Trauben Gault&Millau) 2018 Escherndorf am Lumpen 1655 Silvaner GG. Zum ersten Zwischengericht folgen 2018 Doosberg GG (**Weingut Peter Jakob Kühn**) und **Philipp Kuhn** mit 2018 Schwarzer Herrgott Riesling GG (**Weingut Philipp Kuhn**, Pfalz). Zum zweiten Zwischengericht 2017 Kirschgarten Pinot Noir GG (**Weingut Philipp Kuhn**) und zum Hauptgang präsentiert die Inhaberin **Elisabetta Geppetti** aus ihrer berühmten **Fattoria Le Pupille** 2016 Poggio Valente, Magnumflaschen, und 2016 Saffredi, einen der „Super Tuscans“. Zum Dessert folgt die prachttvolle 2019 Escherndorfer Lump Silvaner Trockenbeerenauslese (**Weingut Horst Sauer**).

DIGESTIF Etter Vieux Poire Williams

MODERATION **Hendrik Thoma**, Master Sommelier, Hamburg

26. FEBRUAR | SAMSTAG

11:30 UHR | RARITÄTENLUNCH

KULTWEINE: Chardonnay & Cabernet Sauvignon

Vincenzo Candiano* (Locanda Don Serafino, Ragusa, Sizilien) und **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen) kochen ein 4-Gänge-Gourmetmenü. Roland Gorgosilich, in Österreich geboren, hat eine faszinierende Karriere gemacht, u. a. in Schloss Fuschl/Salzburg, AQUA/Wolfsburg, Schlosshotel Friedrichsruhe, bevor er zwölf Jahre lang Chef im Bosman's im Grand Roche/Paarl, Südafrika, war. Seit dem 1. Februar 2020 ist er Chef im Kronenschlösschen. In einer spektakulären **Blindprobe mit 30 Kultweinen** stimmen Sie über Ihren persönlichen Favoriten ab. Nach dem Aperitif mit **Champagne Laurent-Perrier** Prestige Cuvée Grand Siècle starten wir mit einer Vorspeise, dazu das Tasting der Weißweine. Es folgen Zwischengericht und Hauptgang, nach der Verkostung der Rotweine das Dessert.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 595,-

Limitierte Personenzahl

15 Chardonnay Jahrgang 2015 **Bentrock**, Sandhi Wines, California | **Bilaud-Simon**, Burgund, Chablis Grand Cru Bougros | **Domaine Bouchard**, Burgund, Meursault 1er Cru Genevries | **Clay Shales**, Südafrika Crystallum | **Marc Colin**, Burgund, Chassagne Montrachet 1er Cru Les Caillerets | **Ebner-Ebenhauer**, Österreich, Black Edition | **Faiveley**, Burgund, Corton-Charlemagne | **Gran Moraine**, Oregon | **Huber**, Baden, Bienenberg | **Louis Jadot**, Burgund, Beaune 1er Cru Bressandes | **Jülg**, Pfalz, Schweiger Sonnenberg | **Künstler**, Rheingau | **Monteverro**, Toskana | **Wittmann**, Rheinhessen, Chardonnay Reserve

15 Cabernet Sauvignon Jahrgang 1997 **Bacio Divino**, California | **Beringer**, California, Private Reserve | **Dominus**, California, Napanook | **Frescobaldi**, Toskana, Mormoreto | **Haut Brion**, Graves | **Mar-gaux** (RP 100) | **Marqués de Grinon**, Spanien, Emeritus | **Montelena**, California | **Mouton Rothschild**

| **Musar**, Libanon | **Opus One** | **Pichon Comtesse de Lalande** | **Palacios, L'Ermita** | **Ridge, California**, Montebello | **San Leonardo**, Trentino

DIGESTIF Ramos Pinto 1994 Single Quinta de Evamoira, Vintage Port

MODERATION **Jan Erik Paulson**, Raritätenhändler und internationaler Weinexperte

12:00 UHR | LUNCH

VINCENZO CANDIANO* & FRESCOBALDI | MOLITOR | VAN VOLXEM

Der sizilianische Sternekoch (Relais & Châteaux Locando Don Serafino, Ragusa) hatte seine Koch-Philosophie schon lange, bevor man über Regionalität sprach, auf alte sizilianische Kulturen ausgerichtet. Heute kocht er sein Menü für die großen Rotweine des Hauses Frescobaldi und für deutsche VDP-Spitzenweine. Nach dem Aperitif 2015 **Frescobaldi** Leonia Rosé Pomino Spumante DOC zeigen **Markus Molitor** 2018 Pinot Blanc Einstern + 2018 Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese trocken sowie **Roman Niewodniczanski** aus seinem **Weingut Van Volxem** 2018 Riesling Alte Reben trocken + 2018 Goldberg Riesling VDP-Große Lage.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 175,-

Zum Zwischengericht und Hauptgang präsentiert **Marchese Lamberto Frescobaldi** persönlich seinen 2016 Mormoreto Toscana IGT + 2016 Montesodi Toscana IGT sowie 2015 Castelgiondo Brunello di Montalcino DOCG + 2015 Lamaione Toscana IGT. Zum Abschluss dieser phantastischen Samstagmittag-Veranstaltung 2015 Graacher Himmelreich Riesling Auslese, **Weingut Markus Molitor**, Mosel.

DIGESTIF Frescobaldi **Castel Giocondo** Grappa di Brunello

MODERATION **Hendrik Thoma**, Master Sommelier, Hamburg

19:00 UHR | WELTRARITÄTENDINNER

KLOSTER EBERBACH & GRANGE (5 Jahrgänge)

Wir begrüßen Sie zum Einstieg in einen faszinierenden Abend mit 2012 Steinberger Riesling trocken Goldkapsel. Zum 6-Gänge-Menü von **Roland Gorgosilich** und seinem Team (Kronenschlösschen) präsentiert **Dieter Greiner**, Geschäftsführer des Weinguts Kloster Eberbach, einzigartige, **mehr als 70 Jahre gereifte Raritäten** aus der wertvollsten deutschen Wein-Schatzkammer, die z. T. Versteigerungsraritäten am 05.03.2022 sind. Höhepunkt dieses Dinners ist die **Weltrarität 1952 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Cabinet**, die bei der Versteigerung der Benefizwein sein wird.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 695,-

Limitierte Personenzahl

Neben den Raritäten der Staatsweingüter gibt es einen Flight mit dem australischen Kultwein **GRANGE** in fünf Jahrgängen 1994 | 1993 | 1992 | 1991 | 1990.

Flight 1 **Hochheimer Domdechaney trocken aus dem Cabinetkeller**: 2012 GG (wird am 05.03. als 6 Liter-Flasche versteigert) | 2008 EG | 1958 | 1952 | 1949

Flight 2 **Rüdesheimer Berg Schlossberg Spätlese** 2017 (wird am 05.03. als 6 Liter-Flasche versteigert) | 1998 | 1967 | 1966 | 1953

Flight 3 **Assmannshäuser Höllenberg Frühburgunder** 2019 | 2016 | 2009 | 1964 | 1948 Unikat: 1952 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Cabinet

Flight 4 **Penfolds Grange** 1994 | 1993 | 1992 | 1991 | 1990

Weingang 2019 Erbacher Marcobrunn Riesling Trockenbeerenauslese Goldkapsel

Flight 5 **Erbacher Marcobrunn Riesling Eiswein** 1992 | 1988 | 1985 | 1984

DIGESTIF **Penderyn** Madeira Finished, Welsh Single Malt Whisky

MODERATION **Dieter Greiner**, Geschäftsführer des Weinguts Kloster Eberbach und **Jan Erik Paulson**, internationaler Weinexperte

19:30 UHR | DINNER

ERIK VAN LOO** & NIEPOORT | WEIL | DR. LOOSEN | JOH. JOS. PRÜM

Der 2-Sterne-Koch **Erik van Loo**** zählt nicht nur zu den besten Köchen in den Niederlanden, sondern in ganz Europa. In Grundzügen kocht er die klassische französische Küche, allerdings auf heutigem höchstem Stand, raffiniert und filigran. Zweimal bereits hat er in früheren Jahren unsere Festival-Gäste begeistert, die sich wünschten, ihn beim 25-jährigen Jubiläum wieder erleben zu können. Nach dem Aperitif mit **Champagne Alfred Gratien** präsentiert **Dr. Katharina Prüm** aus ihrem noblen **Weingut J.J. Prüm** zur Vorspeise 2016 Zeltinger Sonnenuhr Spätlese + 2003 Wehlener Sonnenuhr Auslese. Zum ersten Zwischengericht zeigt **Erni Loosen** 2018 Kinheimer Rosenberg Riesling GG.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 290,-

Zum zweiten Zwischengericht folgen 2014 Ürziger Würzgarten GG Reserve Alte Reben (**Weingut Dr. Loosen**) und **Wilhelm Weil** mit 2017 Kiedrich Gräfenberg Riesling trocken GG, **Weingut Robert Weil**. Zum Hauptgang präsentiert **Dirk van der Niepoort**, vierte Generation der Gründerfamilie und für seine beeindruckenden Weine als „Winzer des Jahres“ ausgezeichnet, seine Rotweine Poirinho Garrafeira 2015 + Batuta 2014. Zum Abschluss des Menüs 2016 Kiedrich Gräfenberg Riesling Eiswein (**Weingut Robert Weil**) und Port Vintage 2015 + Colheita 1997, **Niepoort**.

DIGESTIF **Penderyn** Portwood Edition, Welsh Single Malt Whisky

MODERATION **Ingo Swoboda**, Weinjournalist und Autor

27. FEBRUAR | SONNTAG

12:00 UHR | LUNCH

ERIK VAN LOO** & LES GRANDS CHAIS DE FRANCE

Der holländische 2-Sternekoch **Erik van Loo**** (Parkheuvel, Rotterdam) begeisterte bereits 2016 + 2017 unsere Gäste. Sein raffiniertes Gourmetmenü wird begleitet von Weinen der Elsässer Weinmacherfamilie Helfrich, eine der heute führenden Weinfamilien Frankreichs, die über weltweit führende Weinmarken sowie zahlreiche Weingüter von Elsass über Burgund, von der Rhône bis ins Languedoc-Roussillon und von der Loire bis Bordeaux verfügt. Der Fokus der Probe liegt auf den Bordelaiser Besitzungen und lädt zur Entdeckungsreise kleiner und großer Châteaux-Weine ein.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 185,-

Neben dem Sommelier-Weltmeister **Markus Del Monego** wird ein Mitglied der Inhaberfamilie **Helfrich** die Weine präsentieren.

Nach dem Aperitif mit **MOILLARD** Crémant de Bourgogne Chardonnay Brut Prestige folgen zur Vorspeise 2019 **Confidence de Bastor Lamontagne**, Bordeaux blanc + 2018 **Château Saint Robert** – Poncet Deville, Grave blanc, zum Zwischengang 2018 **Château FAIZEAU**, Montagne, Saint Emilion + 2018 **Château CANTIN**, Saint Emilion Grand Cru, zum Hauptgericht **Château SERGANT**, Lalande Pomerol + **Château CLOS BEAU-REGARD**, Pomerol, sowie zum Dessert die Sauternes **Château BASTOR LAMONTAGNE** 2017 und 2005. Aus dem heimischen Rheingau ist das **Weingut Graf von Kanitz** vertreten mit 2018 Lorcher Bodental Steinberg Riesling trocken Quarzit VDP-Erste Lage + 2017 Lorcher Krone Riesling Auslese fruchtig VDP-Erste Lage.

DIGESTIF Macvin du Jura, **Domaine de Savigny**

MODERATION **Markus Del Monego**, Sommelier-Weltmeister

19:30 UHR | GALADINNER

VINCENZO CANDIANO* & ORNELLAIA

Sternkoch Vincenzo Candiano*, gebürtiger Sizilianer, führt das Restaurant im faszinierenden Relais&Châteaux Locanda Don Serafino in Ragusa/Sizilien, Teil des Weltkulturerbes der Unesco. In jungen Jahren haben ihn die Großmütter und Tanten mit ihren alten Familienrezepten versorgt, inzwischen gehen seine Inspirationen weit darüber hinaus, ohne die sizilianischen Wurzeln zu vergessen. Bereits 2020 kochte er beim Festival, unsere Gäste waren begeistert.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 285,-

Nach dem Aperitif mit **Champagne Roederer** Rosé begleitet die Vorspeise 2018 Poggio alle Gazze dell'Ornellaia, zum ersten Zwischengericht präsentieren **Maximin von Schubert** 2017 Abtsberg Riesling GG (**Weingut Maximin Grünhaus**) und **Felix Prinz zu Salm-Salm** 2015 Wallhausen Felseneck Riesling GG (**Weingut Prinz Salm**). Zum Zwischengang jeweils aus Doppelmagnums die Jahrgänge 2018 + 2014 Le Serre Nuove dell'Ornellaia, zum Hauptgang **Ornellaia** der Jahrgänge 2017 + 2014. Zum Dessert 2018 Herrenberg Riesling Auslese Nr. 72 (**Maximin Grünhaus**) und 2018 Bingen Scharlachberg Riesling Auslese (**Prinz Salm**) sowie 2016 Ormus **dell'Ornellaia**.

Digestif Eligo **dell'Ornellaia** Grappa

MODERATION **Martin Maria Schwarz**, Journalist

28. FEBRUAR | MONTAG

12:00 UHR | LUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 150,-

„GRÜNER STERNEKOCH“ Sebastian Junge* & Gewürzmühle Rosenheim

Ein sehr spannender junger Chef, der vom Michelin eine ganz besondere Auszeichnung erhalten hat: einen „grünen“ Stern. Sebastian Junge* (Restaurant Wolfs Junge, Hamburg) liegt damit voll im Trend der Zeit. Partner des Lunchs ist die Gewürzmühle Rosenheim, dessen Inhaber Simon Mendel das Thema „König der Gewürze – Pfeffer“ in das Menü einbettet: Botanische Diversifizierung (echte/unechte Pfeffer; Pfeffer grün, weiß und rot) | kulinarische Vielfalt und Verwendung (Aromenbilder) | Verkostung verschiedener Pfeffersorten | Heilkraft + traditionelle Medizin.

Nach dem Aperitif mit Creation Riesling/Spätburgunder Brut VDP.Gutssekt (**Weingut F.B. Schönleber**) präsentieren **Familie Schönleber** 2019 Alte Reben, Oestricher Klosterberg Riesling trocken VDP.Erste Lage und **Ahmet Yildirim (Y|Wine & Kitchen)** Y Riesling Alte Reben 2018 Lorcher Schlossberg VDP.Erste Lage aus der Imperial-Großflasche. Zum Zwischengericht zeigen **Désirée Freifrau von Knyphausen** aus ihrem **Weingut August Eser** (Rheingau) 2017 Raenthaler Rothenberg Riesling trocken VDP.Erste Lage und **Urban Kaufmann** aus seinem Weingut 2018 Uno Chardonnay & Weißburgunder, zum Hauptgang folgen 2018 Pinot Noir (**Weingut Kaufmann**) und **Ahmet Yildirim** mit Y Noir Cuvée Reserve 2016, Pfalz aus der Imperial. Zum Abschluss 2011 Hattenheim Wissebrunnen Riesling Auslese edelsüß VDP.Große Lage, **Weingut August Eser**. **DIGESTIF** **Etter** Aprikose Royal Luizet
MODERATION **Simon Mendel**, Inhaber Gewürzmühle Rosenheim

16:30 UHR | WORKSHOP

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 48,-

GEWÜRZMÜHLE ROSENHEIM

Ein Familienunternehmen seit mehr als 60 Jahren, das altes Wissen und solides Handwerk vereint. Gewürze werden hier mit Fokus auf die Verwendung bester Qualität in traditionellen handwerklichen Prozessen mit Sachverstand und Herz erzeugt. Erfahren Sie mehr über Sensorik, die Geschichte der Mühle und das Erleben der Gewürze.

Es ist pure Natur: Blüten, Pollen, Rinden, Wurzeln – die Kraft aus der Erde, dem Meer, den Bergen, der Sonne und dem Wind. Duftende Kräuter, feurige Chilis oder die Mischung ferner Länder – tauchen Sie ab in die Welt der Gewürze.
Nach dem Aperitif mit **Geldermann** Brut gibt es kleine Gerichte und Fingerfood, zu denen **Matthias Crass** 2019 Erbacher Riesling trocken und 2016 Erbacher Siegelsberg Riesling Schatzkammer fruchtig aus seinem **Weingut Crass** präsentiert.
MODERATION **Simon Mendel**, Inhaber Gewürzmühle Rosenheim

19:30 UHR | DINNER

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 290,-

TOHRU NAKAMURA & CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE**

Tohru Nakamura zählt seit Jahren zu den besten Chefs in Deutschland, schon lange auf dem Weg zum dritten Stern. Nach der Corona-bedingten Schließung seines bisherigen Restaurants Werneckhof by Geisel hat er jetzt eine neue kulinarische Heimat gefunden: Am 1.10.2020 eröffnete er sein eigenes Pop-up-Gourmetrestaurant Salon Rouge in der Münchner Altstadt. Zuletzt wurde er ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, 19 Punkten im Gault&Millau und als „Koch des Jahres“ in Deutschland. Im Juni 2020 erhielt er vom japanischen Ministerium die Auszeichnung als „Japanese Cuisine Goodwill Ambassador“.

Nach seinen Engagements bei einigen der besten Köchen der Welt, u. a. bei den 3-Sterne-Köchen Joachim Wissler*** (La Vendôme, Bergisch-Gladbach) und Sergio Herman*** (einer von zwei Köchen weltweit mit 20/20 Punkten Gault&Millau, Restaurant Oud Sluis, Niederlande), wo er 2011 Souschef wurde, war er 2012 für Praktika in Tokio, u. a. im 3-Sterne-Restaurant Ishikawa. Bereits seit 2013 fasziniert er mit seiner französisch-asiatischen Küche.
Nach dem Aperitif mit **Champagne Roederer** Blanc de Blancs Brut begleiten TOP-Weißweine der Weingüter **Emrich-Schönleber** (Nahe), **Balthasar Röss** und **Georg Müller Stiftung** (Rheingau), vertreten durch ihre Inhaber, Vorspeise und Dessert. **Frank Schönleber** präsentiert 2019 Monzinger Niederberg Riesling VDP.Erste Lage, **Christian Röss** lässt aus der 12-Liter-Flasche 2016 Hattenheimer Nussbrunnen GG ausschenken und **Peter Winter** 2017 Hattenheimer Hassel Riesling GG VDP.Großes Gewächs, Magnum. Als Wein-Gang folgt ein 2015 Hommage à George, Auxerrois in Doppelmagnums – vom **Weingut Georg Müller Stiftung** als Pendant zu einem Corton Charlemagne konzipiert – und damit ein idealer Übergang zu den französischen Rotweinen. **Monsieur Glumineau** reist aus Bordeaux an, um aus seinem Haus zu den weiteren drei Menü-Gängen große Rotweine vorzustellen: **Château de Pez** 2015 + 2016 | **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande „Réserve de la Comtesse“** 2017 + 2016 sowie **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande** der großen Jahrgänge 2005 + 2010. Nach dem Hauptgang folgen 2016 Halenberg Riesling Auslese VDP.Große Lage (**Weingut Emrich-Schönleber**), 1992 Doosberg Riesling Auslese (**Weingut Balthasar Röss**) und 2015 Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Auslese Goldkapsel VDP.Große Lage (**Weingut Georg Müller Stiftung**).
DIGESTIF **Delamain** Pale & dry Centenaire
MODERATION **Giuseppe Lauria**, Chefredakteur WeinWisser

1. MÄRZ | DIENSTAG

12:00 UHR | LUNCH

Schloss VAUX, Eltville

€ 145,-

SCHLOSS VAUX & ROLAND GORGOSILICH

In die elegante BEL ETAGE bittet die traditionsreiche Eltviller Sektmanufaktur **Schloss VAUX** zu einem erlesenen Gourmet-Lunch, begleitet von Sekt-Raritäten aus großen Rheingauer Weinberglagen. **Nikolaus Graf von Plettenberg** empfängt seine Gäste in den Sektgewölbten mit einem **live degorgierten** Aperitif-Sekt und weht ein in die hohe Kunst des Sekthandwerks.

Als Champagnerhaus 1868 im französischen Metz gegründet, stellt Schloss VAUX noch heute alle seine Sekt nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung her.
Nach dem Aperitif mit Schloss VAUX Blanc de Blancs Brut kocht **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen) ein 4-Gänge-Gourmetmenü, das in den eleganten Salons serviert wird, perfekt abgestimmt auf die vom klangvollen Terroir geprägten Premium-Sekte Erbacher Marcobrunn Riesling Brut, Geisenheimer Rothenberg Riesling Brut, eigenes Großes Gewächs, Assmannshäuser Spätburgunder Brut sowie Rosé Reserve Spätburgunder Brut aus eigenen Weinbergen. Zum Abschluss Riesling Reserve Brut, ebenfalls aus eigenen Weinbergen. Streng limitiert, tragen die exquisiten Lagensekte als sichtbares Prädikat die handgefertigten VAUX-Siegel.
MODERATION **Nikolaus Graf von Plettenberg**, Schloss VAUX

2. MÄRZ | MITTWOCH

16:30 UHR | MASTERCLASS

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 38,-

DOMAINE DU COMTE DE THUN, GAILLAC

Zehn Weine aus der Region Gaillac im Südwesten Frankreichs.

WEINE Décroche la Lune 2019 (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Sémillon) | Choje le Coc 2017 | La Parazal 2012 + 2010 | La Maze (Merlot) 2012 + 2009 | La Cabane (Cabernet Franc) 2012 + 2010 | La Tarabelle (Syrah) 2012 + 2008
MODERATION **Frank Roeder**, Master of Wine

19:30 UHR | DINNER

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 265,-

HANS STEFAN STEINHEUER & CHRISTIAN BINDER** Paso Robles, Rhône & Rheinhessen**

Das Restaurant Zur Alten Post, Bad Neuenahr-Ahrweiler ist ausgezeichnet mit 19 Punkten im Gault&Millau und zwei Michelin-Sternen. Stefan Steinheuer und sein Schwiegersohn Christian Binder zählen zu den besten Köchen Deutschlands.

Nach dem Aperitif mit **Champagne Pol Roger** Brut Reserve Étuis, Magnums, folgen aus California **Tablas Creek** mit Esprit de Tablas blanc 2016 und von der Rhône **Maison Les Alexandrins** mit Hermitage 2018. **Philipp Wittmann** präsentiert 2018 Westhofener Riesling trocken VDP.Erste Lage + 2018 Chardonnay Reserve. **Weingut Wittmann. H. O. Spanier** zeigt 2018 Frauenberg GG Riesling + 2018 Pinot Blanc Louis aus seinem **Weingut Battenfeld-Spanier**. Es folgen drei Rotweingänge von der Rhône und aus Kalifornien: Brezeme Côtes du Rhône 2016 (**Domaine de Bréseyrne**) + Patelin de **Tablas** 2017 | Crozes-Hermitage rouge 2016, **Maison Les Alexandrins** + **Tablas Creek** Syrah 2017 sowie Côte-Rôtie 2018, **Maison Les Alexandrins** + Esprit de **Tablas** 2014. **DIGESTIF** **Domaine Tariquet**, Armagnac XO
MODERATION **Kai Schattner**, Sommelier des Jahres

3. MÄRZ | DONNERSTAG

11:30 UHR | MASTERCLASS

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

nur TASTING € 58,-

Anschließend LUNCH

nur LUNCH € 145,-

CHIANTI CLASSICO REVIVAL – ROCCA DELLE MACIE & CARMELO GRECO* reduzierter Gesamtpreis € 195,-

Sterne Koch Carmelo Greco*, dessen Frankfurter Spitzenrestaurant seit mehr als zehn Jahren mit einem Michelin-Stern und hohen Bewertungen im Gault&Millau ausgezeichnet wird, gehört zu den besten Italienern in Deutschland. Er widmet seine Küche klassischen italienischen Gerichten, aber ganz aktuell zubereitet.

Heute kocht er einen raffinierten Lunch, begleitet von **Franciacorta Ricci Curbastro**, 2015 Cabernet Sauvignon von **Roccatto** und 2012 Vin Santo del **Chianti Toscana**.
WEINE 2019 Chianti Classico Famiglia Zingarelli DOCG | 2018 Chianti Classico Tenuta Sant'Alfonso DOCG | 2017 Chianti Classico Famiglia Zingarelli Riserva | 2015 Chianti Classico Riserva Sergioveto DOCG | 2016 Chianti Classico Gran Selezione Riserva di Fizzano DOCG | 2015 Chianti Classico Gran Selezione Riserva di Fizzano DOCG | 2016 Chianti Classico Gran Selezione Sergio Zingarelli DOCG | 2015 Chianti Classico Gran Selezione Sergio Zingarelli DOCG
MODERATION **Giuseppe Lauria**, Chefredakteur WeinWisser

16:30 UHR | TASTING

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 38,-

SHERRY OSBORNE

Osborne, 1772 vom Engländer Thomas Osborne gegründet, ist eines der ältesten Familienunternehmen in Spanien. Es ist eine mehr als 200 Jahre alte Erfolgsgeschichte für Sherry: Grundprodukt ist ein Weißwein aus Andalusien, der im Solera-Verfahren verarbeitet wird. Den Namen Sherry darf er nur tragen, wenn er aus dem Dreieck um Jerez de la Frontera kommt.

Symbol für den Osborne-Sherry ist der schwarze Stier, er vermittelt das Image: kraftvoll, stolz und leidenschaftlich. **Rocio Osborne**, Mitglied der Eigentümerfamilie, präsentiert sechs Sherrys im Tasting: Fino Quinta | 10 RF Medium halbtrocken | Bailén Oloroso sowie Rare Oloroso Medium mit den Solera-Verfahren BC200 | PAP und India.
MODERATION **Rocio Osborne**, Mitglied der Eigentümerfamilie

4. MÄRZ | FREITAG

19:00 UHR | RARITÄTENDINNER

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 275,-

SCHATZKAMMER-WEINE KLOSTER EBERBACH & CASTELLO FONTERUTOLI

Limitierte Personenzahl

Versteigerungsraritäten

Ein Raritätendinner in fünf Menügängen von Roland Gorgosilich (Kronenschlösschen), begleitet von einem Feuerwerk an Schatzkammerweinen. Eine exklusive Selektion dieser Spitzengewächse kann am Samstag, den 5. März 2022, in der Kloster Eberbacher Weinversteigerung ersteigert werden. Das italienische Weingut Fonterutoli ist Partner des Raritätendiners. Seit Jahrhunderten gehört das Weingut, in der Region zwischen Florenz und Siena gelegen, den Marchesi Mazzei. Die Weine werden weltweit geschätzt und setzen in der Region Chianti Classico Maßstäbe.

KOCH Roland Gorgosilich, Kronenschlösschen
APERITIF 2017 Rüdeshheimer Hinterhaus Crescentia Riesling trocken Goldkapsel
Flight 1 **Steinberger Crescentia Riesling trocken Goldkapsel** Jahrgänge 2012 (Versteigerungswein 2022), 2015, 2017 und 2019
Flight 2 **Steinberger Riesling Kabinett** 1988 & 1989 sowie die beiden Versteigerungswine 2022 der Jahrgänge 2002 + 2017
Flight 3 **Castello di Fonterutoli** 1988 Concerto | 1996 Castello di Fonterutoli | 2005 Siepi | 2016 Ipsus
Flight 4 **Riesling Eisweine** aus dem Jahr 1992: Heppenheimer Centgericht | Hochheimer Domdechane | Erbacher Marcobrunn | Steinberger
Flight 5 **Große Gewächse** des Jahrgangs 2012: Hochheimer Domdechane Riesling GG | Rüdeshheimer Berg Schlossberg Riesling GG | Rüdeshheimer Berg Schlossberg Spätburgunder GG | Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder GG (Versteigerungswein 2022)
Weingang 1972 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Eiswein-Auslese (Versteigerungswein 2022)
Dessert **Riesling Trockenbeereenauslesen** 2011 Steinberger und 2011 Baiken
DIGESTIF **Lustau** Rare Amontillado „Escuadrilla“
MODERATION **Markus Del Monego**, Sommelier-Weltmeister und **Dieter Greiner**, Geschäftsführer des Weinguts Kloster Eberbach

4. MÄRZ | FREITAG

19:30 UHR | DINNER

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 225,-

Rui Silvestre* & ERRAZURIZ

Rui Silvestre* (Vistas, Vila Nova de Cacela) wurde in Valongo im Norden Portugals geboren, lebt aber seit seinem zehnten Lebensjahr an der Algarve. Um Motivation für neue Gerichte und gastronomische Entwicklungen zu gewinnen und andere Kulturen und Geschmäcker zu entdecken, arbeitete er sieben Jahre in französischen, schweizerischen und ungarischen Restaurants. Im Jahr 2015 erhielt Rui seinen ersten Michelin-Stern und wurde der jüngste portugiesische Sterne Koch aller Zeiten (mit 29 Jahren).

Durch die Verwendung französischer Techniken und die Verschmelzung ungewöhnlicher Aromen liebt Rui es, die besten Produkte aus der Erde und dem Meer auf innovative Weise zu verschmelzen, die alle Sinne anspricht. Sein Ziel ist, den authentischen Geschmack der außergewöhnlichen lokalen Zutaten perfekt zu bewahren. Jedes Gericht drückt den Reichtum jeder Zutat aus, um die es herum gebaut wurde. Heute kocht er ein einzigartiges Menü in fünf Gängen.
Nach dem Aperitif mit 2015 **Gusbourne** Rosé Brut präsentieren zur Vorspeise **Johannes Eser** 2015 Rüdeshheimer Berg Rottland Riesling GG VDP.Große Lage (**Weingut Johannishof**) und **Alexander Jung** 2016 Hohenrain Riesling GG VDP.Große Lage (**Weingut Jakob Jung**). Es folgen zum ersten Zwischengericht **Las Pizaras** Chardonnay Jahrgänge 2017 + 2016, zum zweiten Zwischengericht **Las Pizaras** Pinot Noir + Syrah 2017 und zum Hauptgang 2015 **Don Maximiano** Founder's Reserve + 2015 **Kai** Carmener. Zum Dessert 2018 Johannisberger Hölle Riesling Auslese (**Weingut Johannishof**) + 2011 Erbacher Michelmark Riesling Auslese „S“ VDP.Erste Lage (**Weingut Jakob Jung**).
DIGESTIF **Benromach Distillery**, 15 years Single Malt Whisky Scotch Speyside
MODERATION **Ingo Swoboda**, Weinjournalist und Autor

5. MÄRZ | SAMSTAG

AB 9:30 UHR Laiendormitorium, Kloster Eberbach inkl. Vorprobe € 50,-
Weinversteigerung: Weingut Kloster Eberbach, Weingüter VDP.Rheingau Limitierte Personenzahl nur Vorprobe € 30,-

9:30 bis 11:30 Uhr Vorprobe zur Weinversteigerung im Laiendormitorium Kloster Eberbach.
 ab 10:15 Uhr Führungen durch das Kloster
 11:30 Uhr Mittagstisch: Eintopf und ein Glas Wein für die Versteigerungsteilnehmer/-innen im Gesellschaftsraum „Gästehaus Kloster Eberbach“ (nicht im Kartenpreis enthalten).

13:00 bis ca. 16:30 Uhr Weinversteigerung im Laiendormitorium Kloster Eberbach, Auktionator: Prof. Dr. Leo Gros

Information und Anmeldung: Weingut Kloster Eberbach, Telefon 06723 60 46 225 | weinhold@weingut-kloster-eberbach.de

11:30 UHR | RARITÄTENLUNCH Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 495,-
30 KULTWEINE, 15 RIESLINGE UND 15 PINOT NOIRS Limitierte Personenzahl

Begleitet von einem Gourmetmenü in vier Gängen, stimmen Sie in einer **Blindprobe** über Ihren persönlichen Favoriten ab, das Ergebnis wird zum Ende der Veranstaltung bekannt gegeben. Nach dem Aperitif mit **Champagne Pol Roger** Prestige Cuvée Sir Winston Churchill starten wir mit einer Vorspeise, dann folgt das Tasting der Weißweine. Nach dem Zwischengericht und Hauptgang folgt die Verkostung der Rotweine, zum Abschluss das Dessert. **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen) hat das raffiniertes 4-Gänge-Menü perfekt auf diesen Anlass abgestimmt.

Rieslinge Jahrgang 2012 **Battenfeld-Spanier**, Rheinhessen, C.O. Liquid Earth | **Georg Breuer**, Rheingau, Berg Schlossberg | **Schlossgut Diel**, Nahe, Burgberg GG | **Dönnhoff**, Nahe, Felsenberg Felsentürmchen GG | **Forstmeister Geltz-Zilliken**, Mosel, Rausch GG | **Eva Fricke**, Rheingau, Lorcher Schlossberg | **Hirtzberger**, Wachau, Singieriedel Smaragd | **Kloster Eberbach**, Rheingau, Berg Schlossberg GG | **Kühn**, Rheingau, Doosberg GG | **Künstler**, Rheingau, Hochheim Hölle GG | **Dr. Loosen**, Mosel, Ürziger Würzgarten GG Alte Reben | **Fürst Löwenstein**, Franken, Coronilla | **F.X. Pichler**, Wachau, Loibner Berg Smaragd | **Horst Sauer**, Franken, Escherndorfer Lump GG | **Robert Weil**, Kiedrich Gräfenberg GG
Pinot Noir Jahrgang 2011 **Henri Boillot**, Burgund, Volnay 1er Cru Les Caillerets | **Meo Camuzet**, Burgund, Clos de Vougeot GC | **Joseph Drouhin**, Clos de Vougeot | **Joseph Faiveley**, Burgund, Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Damodes | **Fürst**, Franken Centgrafenberg GG | **Gantenbein**, Graubünden | **Dr. Heger**, Baden, Ihringen Winklerberg GG trocken | **Kloster Eberbach**, Rheingau, Assmannshäuser Höllenberg Cabinetkeller Mauerwein GK, Versteigerungsrarität | **Huber**, Baden, Bienenberg GG | **Knipser**, Pfalz, Kirschgarten GG | **Künstler**, Rheingau, Reichesthal EG | **Kusuda**, Neuseeland | **Meyer-Näkel**, Ahr, Kräuterberg GG | **Markus Molitor**, Mosel, Brauneberg Klostergarten** | **Schnaitmann**, Württemberg, Bergmandel GG
DIGESTIF Port **Fonseca** Guimaraens 10 Years Tawny
MODERATION **Florian Richter**, Head-Sommelier Kronenschlösschen

12:00 UHR | LUKULLISCHE MATINEE Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 165,-
CORDO TRIFFT ÖSTERREICH WEIN

Sternekoch Yannic Stockhausen* (Cordo, Berlin) ist nach Stationen im Manoir de Rétival* (Normandie), Haerlin** im Vier Jahreszeiten (Hamburg) und dem Aqua im Ritz Carlton (Wolfsburg) seit 2019 im Cordo, der weiterentwickelten ehemaligen Kultweinbar in Berlin Mitte. Gerhard Retter, Miteigentümer des Cordo, beschreibt die Küchenlinie als „nordisch by nature“, geprägt von der Heimat des gebürtig norddeutschen Chefs Yannic Stockhausen.

Österreichische Weine sind die perfekten Begleiter zu dieser Küche: das freut Gerhard Retter besonders, den gebürtigen Steirer, Spitzensommelier und Österreich-Experten. Nach dem Aperitif mit 2016 Österreich Fuchs & Hase im Wunderland begleiten die Vorspeise 2019 Südsteiermark DAC Sauvignon Blanc Ried Czamillonberg (**Weingut Potzinger**) + 2019 Thermenregion Zierfandler Ried Hofbreite (**Weingut Leo Aumann**). Zum Zwischengang 2019 Wachau Grüner Veltliner Kellerberg (**Weingut Pichler-Krutzler**) + 2019 Wachau Smaragd Weißburgunder Ried Kollmütz (**Weingut Rudi Pichler**). Der Hauptgang mit 2017 Burgenland Blaufränkisch Ried Gloriette (**Weingut Tinhofer**) + 2017 Carnuntum Cuvée Ried Rosenberg 1ÖTW (**Weingut Markowitsch**), zum Dessert 2017 Burgenland No. 4 Zweigelt Trockenbeerenauslese (**Weingut Kracher**) + 2017 Burgenland Ruster Ausbruch Pinot Cuvée (**Weingut Feiler Artinger**).
MODERATION **Gerhard Retter**, Cordo, Berlin

16:00 UHR | LESUNG Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 48,-
„DRAUSSEN NUR KÄNNCHEN“

Ein amüsanter literarischer Streifzug durch die wunder-same Welt der Kulinarik, mit den Journalisten und Autoren **Martin Maria Schwarz** und **Ingo Swoboda**.

Zur Begrüßung als Aperitif Barth Sekt Riesling Extra Brut, Wein- und Sektgut Barth, zur Lesung Fingerfood & Riesling vom Wein- und Sektgut Barth.

16:30 UHR | TASTING Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim € 68,-
ERRAZURIZ

Das chilenische Weingut wurde 1870 gegründet und gilt als eines der besten in Südamerika. Die klimatischen Verhältnisse sind perfekt: wärmer als im Bordelais, aber kühler als in Kalifornien, geschweige denn in Australien. Deshalb sagt der Inhaber Eduardo Chadwick (in fünfter Generation): „Wir wollen nicht Bordeaux oder Kalifornien kopieren, sondern wir wollen mit unseren Weinen die Eleganz der Bordeaux-Weine mit der Frucht der Weine aus Kalifornien oder Australien kombinieren: also keine exotischen Fruchtbomben, sondern Weine mit Finesse, Eleganz und charmanter Frucht.“

Insbesondere die Pizzaras-Weine aus den besten Schiefer-Parzellen der Aconcagua Costa sind streng limitiert, rar und wertvoll, erst recht La Cumbre und Kai (bereits im Handel zwischen 65 und 130 Euro).
ACHT WEINE 2017 **Las Pizzaras** Chardonnay | 2017 **Aconcagua** Costa Pinot Noir | 2015 **Las Pizzaras** Pinot Noir | 2016 **Max** Reserva Shiraz | 2014 **Aconcagua** Costa Syrah | 2017 **Las Pizzaras** Syrah | 2013 Errazuriz Shiraz **La Cumbre** | 2016 **Kai** Carmenere
MODERATION **Jan Koppenhöfer**, Brand Manager Schlumberger Vertriebsgesellschaft

19:00 UHR | SPEISEN & WEIN Gutshaus Balthasar Ress, Eltville-Hattenheim € 85,-
RHEINGAUER RUNDGANG

Der Rheingauer Volksbank liegt „ihre“ Region am Herzen, sie fördert das regionale Event im Kaminsaal des historischen Gutshauses der Familie Ress. An verschiedenen Ständen gibt es Rheingauer Weine und Gerichte von einigen der Besten Rheingauer Restaurants. Memphis und seine Gitarre sorgen für eine ausgelassene Stimmung ...

Fünf heimische Winzer (**Bausch** | **Dillmann** | **Egert** | **George** | **Balthasar Ress**) sowie fünf Köche (**Kazuja Fukuhira**, Kazuja, Schlangenbad | **Roland Gorgosilich**, Kronenschlösschen, Hattenheim | **Josef Lauffer**, Zum Krug, Hattenheim | **Dirk Schritt**, Restaurant 22, Geisenheim | **Gabi Würtz**, Catering Ress, Hattenheim.
MUSIK Memphis Selinger

19:30 UHR | GALADINNER Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 225,-
DOMINIK KÄPPELER*: SIZILIEN | RHEINGAU | PFALZ

Nach Stationen am Tegernsee kam Dominik Käppeler* 2015 nach München ins legendäre Schweiger2 und erkochte sich sofort einen Michelin-Stern. Wenig später kaufte er es zusammen mit seiner Frau und führt es seit 2017 selbständig: persönlich und familiär. Münchens kleinstes Sterne-Restaurant ist ein angesagter Hot Spot. Er nannte es showroom, eine Show für alle Sinne. Bereits zweimal hat er beim Festival unsere Gäste begeistert.

Nach dem Aperitif mit **Champagne Roederer** Brut Vintage 2012 begleiten die sizilianischen Weißweine 2018 Etna Bianco Santo Spirito BIO + 2018 Etna Bianco Calderara Sottana (**Tenuta delle Terre Nere**) die Vorspeise. Zum ersten Zwischengericht zeigen **Fred Prinz** seinen 2017 Hallgartener Hengelberg Riesling trocken VDP. Erste Lage (**Weingut Prinz**, Rheingau) und **Alexander Koch** aus dem Pfälzer Familienweingut **Bernhard Koch** 2019 Chardonnay Reserve trocken. Zum zweiten Zwischengericht folgen aus Sizilien 2016 Hugonis Cabernet Sauvignon Nero d'Avola IGT (**Tenuta Rapitala**) + 2017 Calderara Sottana Etna Rosso (**Tenuta delle Terre Nere**) sowie 2017 Pinot Noir Reserve trocken (**Weingut Bernhard Koch**). Zum Hauptgang 2018 Idda Etna Rosso, **Gaja** und zum Abschluss 2015 Jungfer Riesling Auslese VDP.Große Lage, **Weingut Prinz DIGESTIF** Grappa di Barbaresco, **Gaja MODERATION** **Kai Schattner**, Sommelier des Jahres

6. MÄRZ | SONNTAG

TASTING Kloster Eberbach, Laiendormitorium € 32,-
VDP.RHEINGAU UND DAS GASTLAND ÖSTERREICH

Rund 65 Weingüter (VDP Rheingau & Gastregion Österreich) präsentieren auf historischem Rheingauer Weinboden im Laiendormitorium von Kloster Eberbach ihre Spitzenrieslinge der VDP.Große Lagen und VDP. Erste Lagen, von edelsüßen Spitzen- bis hin zu raren Spätburgundern.

2 Zeitzonen: 10:30–13:30 Uhr

14:00–17:30 Uhr

Bitte nennen Sie bei Buchung Ihre gewünschte Zeitzone

Anwesend sind **36 österreichische Weingüter**, aus dem **Burgenland** (Wachter Wiesler | Kiss | Esterhazy | MAD Haus Marienberg | Trieubaumer Günter + Regina | Trieubaumer Ernst | Wellanschitz | Hundsdorfer | Zantho | Umatham und Nittaus), **Carnuntum** (Netzl | Böheim), **Kamptal** (Weixelbaum | Schloss Gobelsberg), **Kremstal** (Bründlmayer | Nigl), **Thermenregion** (Johanneshof Reinisch | Biegler), **Wachau** (Fischer | Alzinger | Domäne Wachau), **Wagram** (Berhard Ott | Stift Klosterneuburg), **Weinviertel** (Taubenschuss | Dürnberg | Jungmayr), **Südsteiermark** (Muster.Gamlitz | Gross | Sattlerhof), **Vulkanland Steiermark** (Krispel | Winkler-Hermaden), **Weststeiermark** (Langmann), Wien (Fuhrgassl-Huber | Mayer am Pfarrplatz & Rotes Haus). Dazu **30 Weingüter aus dem Rheingau**: Familie Allendorf | Wein- und Sektgut Barth | Diefenhardt | August Eser | Fendel | Flick | Alexander Freimuth | Georg Müller Stiftung | Hamm | Kloster Eberbach | Johannishof | Toni Jost | Jakob Jung | Kaufmann | August Kessler | Baron Knyphausen | Krone | Peter Jakob Kühn | Künstler | Leitz | von Oetinger | Prinz | Prinz von Hessen | Balthasar Ress | Schloss Johannisberg | Schloss Vollrads | Wein- und Sektgut F. B. Schönleber | Josef Spreitzer | Wegeler | Robert Weil | Domdechant Werner'sches Weingut

11:30 UHR | RARITÄTENLUNCH Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 490,-
BURGUND IN FÜNF GÄNGEN – EXTREM RAR & WERTVOLL Limitierte Personenzahl

Neun weiße Burgunder aus: Chablis | Pouilly Fuissé | Meursault | Puligny-Montrachet | Chassagne-Montrachet | Clos des Mouches | Corton. Acht rote Burgunder der Lagen: Mercurey | Gevrey-Chambertin | Mazis-Chambertin | Corton | Echézeaux.

Nach dem Aperitif mit der Prestige Cuvée **Pol Roger Winston Churchill** folgen:
Vorspeise **Domaine Billaud Simon** mit 2018 Chablis Montée de Tonnerre + 2016 Chablis Valmur.
2. Vorspeise **Château Fuissé** mit 2012 Pouilly Fuissé Vieilles Vignes | **Domaine Francois Mikulski** 2005 Meursault Charmes 1er Cru, | **Domaine Faiveley** mit 2018 Meursault + 2019 Puligny-Montrachet Champ Gain 1er Cru
Erstes Zwischengericht **Drouhin** mit 2009 Clos de Mouches | **Antonin Guyon** 2017 Corton Bressandes Grand Cru white
Zweites Zwischengericht **Domaine Faiveley** mit 2018 Mercurey Le Clos du Roy 1er Cru | **Benjamin Leroux** 2018 Gevrey-Chambertin | **Domaine Henri Magnien** mit 2018 Gevrey-Chambertin Vieille Vignes + 2018 Gevrey-Chambertin Les Cazetiers 1er Cru
Hauptgang **Benjamin Leroux**: 2017 Corton rouge | **Domaine Faiveley** 1998 Corton Clos des Cortons Faiveley Monopole Grand Cru + 1999 Mazis-Chambertin Grand Cru + 2003 Clos de Béze Grand Cru | **Mon-geard Mugneret** 1975 Echézeaux Grand Cru
Dessert **Benjamin Leroux** mit 2017 Chassagne-Montrachet Les Embazées.
 Die Weine begleitet ein feines Menü von **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen)
MODERATION **Florian Richter**, Head Sommelier, Kronenschlösschen

6. MÄRZ | SONNTAG

12:00 UHR | LUNCH Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 185,-
JEAN CLAUDE BOURGUEIL & FAZ: „UNSERE WEINLIEBLINGE DES JAHRES 2021“

Bereits 1987 wurde Jean-Claude Bourgueil (Im Schiffchen, Düsseldorf-Kaiserswerth) mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet, die er 19 Jahre lang unangefochten hielt.

Zu seinem raffinierten Gourmetmenü präsentiert **Silvio Nitzsche** die Weine, die in der Weihnachtsausgabe 2021 der **FAZ Sonntagszeitung** als „**Unsere Lieblinge des Jahres**“ vorgestellt wurden, mit den Rubriken: Aufsteiger-Winzer | Winzer-Entdeckung | Schaumwein | Weißwein | Rotwein | Preis-Leistung | Winzer des Jahres
MODERATION **Silvio Nitzsche**, Sommelier, Weinspezialist, Wein/Kultur/Bar, Dresden

19:30 UHR | DINNER
ANDREAS DÖLLERER & ÖSTERREICH

Vor den Toren Salzburgs bietet Andreas Döllerer (Genusswelten, Golling) seinen Gästen Hochkultur auf dem Teller. Mit seiner „Cuisine alpine“ und regionalen Zutaten aus Tälern, Flüssen, von den Bergen und Almen hat er sich an der Spitze aller Restaurantführer platziert. Ausgezeichnet wurde er mit der Trophée Gourmet für kreative Küche, als Koch des Jahres (Gault&Millau) und als Gastronom des Jahres (Falstaff).

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 250,-

Der Restaurantführer A la carte kürte ihn dreimal in Folge als „Bestes Restaurant in Österreich“, Falstaff ver gibt an ihn die Höchstwertung mit 99 Punkten. Sein 5-Gänge-Menü Oberjoch begleiten die österreichischen Weingüter **Hannes Schuster** (2019 Burgenland Cuvée Aus den Dörfern) | **Gross** (2018 Südsteiermark DAC Ehrenhausen Weißburgunder) | **Lichtenberger-Gonzales** (2019 Leithaberg DAC Weiß-Neuburger) | **Johanneshof-Reinisch** (2016 Thermenregion Rotgipfler Ried Satzing) | **Erwin Sabathi** (2018 Südsteiermark DAC Grauburgunder Ried Jägerberg 1STK) | **Kollwentz** (2017 Burgenland Chardonnay Ried Katterstein) | **Uwe Schiefer** (2017 Burgenland Weißer Schiefer S) | **Ott** (2015 Wagram Grüner Veltliner Ried Rosenberg) und **Ploder Rosenberg**
MODERATION **Alexander Koblinger**, Master Sommelier und sechsfacher „Sommelier des Jahres“ in Österreich

7. MÄRZ | MONTAG

12:00 UHR | TASTING & LUNCH
RIEDEL GLAS

Erleben Sie die herausragende Wein- & Glas-Philosophie des Hauses RIEDEL. Nach einem Aperitif am Tisch mit 2014 Assmannshäuser Hinterkirch, Blanc de Noirs Brut (Sektmanufaktur Bardong) präsentiert Christian Kraus, Geschäftsführer Riedel Glas Deutschland, die neue Gläser-Kollektion PERFORMANCE der Tiroler Glasmanufaktur Riedel. Bei der Glas-Weinprobe werden zwei Weißweine sowie zwei Rotweine aus insgesamt vier unterschiedlichen Gläsern verkostet.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 135,-

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 verwenden. Sie müssen kein Weinexperte sein, um diese Verkostungen zu genießen. Im Anschluss an das Tasting wird ein feines 3-Gänge-Menü von **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen) serviert, mit speziell dazu ausgesuchten Weinen. Zwei Rotweine aus **Ribera del Duero**: 2016 Silvanus Crianza, **Bodegas Asenjo & Manso** | 2013 Yotuel Finca de Valdepalacios, **Bodegas y Viñedos Gallego Zapatero**. 2019 Chardonnay im Holzfass ausgebaut, **Weingut Künstler**, Rheingau und Riesling vom **Weingut St. Antony**
MODERATION **Christian Kraus**, Geschäftsführer Riedel Glas Deutschland

16:30 UHR | MASTERCLASS
RIBERA DEL DUERO

Das Weinbaugebiet im Norden Spaniens hat eine lange Tradition, richtig „entdeckt“ wurde es jedoch erst in den 1980er- und 1990er-Jahren. In dem kargen Hochlandklima östlich von Valladolid, durchzogen vom Rio Duero, sind die Tage extrem heiß, die Nächte kalt. Ideale Bedingungen für die Rebsorte Tempranillo, die sich hier unglaublich konzentriert entwickelt. Bei geringen Erträgen sind die Weine fast schwarz und sehr kraftvoll.

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim € 38,-

Neben weltberühmten Namen wie Vega Sicilia und Pingus gibt es eine große Zahl kleinerer, oftmals nicht bekannter Weingüter, deren Qualität hoch ist. Diese Weine aus der Rebsorte Tempranillo, andere Rebsorten gibt es hier kaum, sind die Klassiker unter den spanischen Rotweinen. Im Tasting zehn Rotweine der Bodegas: **Pinea del Duero** | **Virtus** | **Trus** | **Peñafiel** | **Hnos. Pérez Pascuas** | **Dehesa de los Canónigos** | **Bodegas y Viñedos Valderiz** | **Lagar de Proventus** | **Dominio Basconcillos** | **Explotaciones Valduero**.
MODERATION **David Schwarzwälder**, Fachjournalist für Iberische Weine

19:30 UHR | DINNER
Nicolai Nørregaard & RIBERA DEL DUERO**

Es ist uns gelungen, für dieses Dinner ganz große Kochstars aus Dänemark zu verpflichten: die Sterneköche des Restaurants KADEAU, das sowohl auf der Insel Bornholm als auch in Kopenhagen ansässig ist. Diese junge, faszinierende skandinavische Küche ist der Trendsetter schlechthin, ein Magnet für Gourmets. Die Natur Bornholms bildet das Rückgrat dieses Küchenstils: wild und dennoch kultiviert. Die Küche ist regional, von der ganzen Welt inspiriert und folgt dem Rhythmus der Jahreszeiten. Einheimisches Obst, Kräuter und Beeren werden gepickelt, getrocknet und eingesalzen, sie sind einzigartige Geschmacksträger zu Meeresfrüchten, Fisch- oder Fleischspezialitäten.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 320,-

2011 wagte das Trio, mit dem Erfolg des Bornholmer Kadeau im Rücken, den Schritt in die Hauptstadt Kopenhagen. Schnell wurden sie mit einem Michelin-Stern belohnt, 2018 folgte der zweite Stern. Sie müssen nicht die langwierige Anreise nach Bornholm oder nach Kopenhagen machen: Beim Festival können Sie diese einzigartige Küche hier im Rheingau genießen!
Nach dem Aperitif mit **Champagne Bollinger** Special Cuvée zu Amuse Gueules gibt es zur Vorspeise zwei trockene Weißweine aus der Appellation Ribera del Duero, die erstmalig seit 2019 dort angebaut werden, eine Premiere für Deutschland (2019 López Cristóbal Albillo, **Bodegas López Cristóbal** + 2019 Nabal Albillo, **Bodegas Navarro Balbas**). Große Tempranillo-Rotweine aus **Ribera del Duero** begleiten das erste und zweite Zwischengericht sowie den Hauptgang (2017 **Protos** '27 | 2018 Tercera Generación, **Casado Alvides** | 2015 Hacienda Vitulia, **Bodegas Vitulia** | 2018 Proventus, **Lagar de Proventus** | 2014 Vi ñ as Viejas Vi ñ a Valera, **Bodega Coop. Virgen De La Asunción** | 2014 Pinna Fidelis Gran Reserva, **Cocope** | 2017 Dominio Romano, **Dominio Romano** | 2014 Virtus Alma, **Bodegas Virtus** | 2014 Jacobus, **Comenge Bodegas y Viñedos** | 2012 Figuero Tinus, **Viñedos y Bodegas García Figuero**. Zum Dessert edelsüße Raritäten: 2012 Oestricher Lenchen Auslese VDPGroße Lage (**Weingut Spreitzer**) und 2015 Geyersberg Auslese (**Weingut Dreissigacker**).
DIGESTIF **Nonino** Grappa Riserva, 8 Jahre alt
MODERATION **David Schwarzwälder**, Fachjournalist für Iberische Weine

8. MÄRZ | DIENSTAG

11:30 UHR | MASTERCLASS & LUNCH
GRAF NEIPPERG – Comte de Neipperg & Roland Gorgosilich

Tasting mit acht Weinen aus dem Neipperg Portfolio Deutschland, Bulgarien und Frankreich, vom Grafen persönlich präsentiert. Den Lunch in vier Gängen kocht Roland Gorgosilich.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim nur TASTING € 85,-
nur LUNCH € 125,-
Reduzierter Gesamtpreis € 195,-

Schlossberg Weißburgunder GG 2019 | Clos Marsalette Blanc 2018 | Schlossberg Spätburgunder GG 2018 | Schlossberg Lemberger GG 2018 | Château d'Aiguilhe 2016 | Enira Reserve 2015 (Domaine Bessa Valley, Bulgarien) | Château Canon La Gaffelière 2011 | La Mondotte 2011. Im Anschluss kochen **Roland Gorgosilich** und sein Team (Kronenschlösschen) einen exklusiven Lunch begleitet von 2019 **Neipperger** Sauvignon Blanc, VDPOrtswein, 2016 **Clos Marsalette** rouge, Pessac-Leognan und 2016 **Petit Guiraud**, Sauternes.
DIGESTIF **Nonino** Grappa Il Merlot Monovitigno
MODERATION **Florian Richter**, Head-Sommelier, Kronenschlösschen

19:30 UHR | DINNER
CHRISTIAN BAU* & COMTE DE NEIPPERG**

Christian Bau*** (Victor's Fine Dining, Perl/Nennig), seit 2005 mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet und zum 16. Mal beim Festival dabei – sein Stil wird von unseren Gästen geliebt –, 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.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 320,-

Nach dem Aperitif mit **Champagne Roederer** Blanc de Blancs Brut begleiten die Vorspeise **Dorothee Zilliken (Weingut Geltz-Zilliken)** mit 2010 Rausch Riesling Auslese und **Helmut Dönnhoff (Weingut Dönnhoff)**, Nahe) mit 2007 Oberhäuser Brücke Riesling Auslese, zum ersten Zwischengericht folgen 2015 Roxheimer Höllenspfad Riesling trocken, Weingut Dönnhoff und 2009 Rausch Riesling GG, Magnum, VDPGroße Lage Weingut Geltz-Zilliken. Zum zweiten Zwischengericht präsentiert **Graf Neipperg** persönlich seine 2014 **Clos d'Oratoire**, 2016 **Château d'Aiguilhe**, und 2018 Schlossberg Lemberger GG, **Weingut Graf Neipperg** sowie zum Hauptgericht **Château Canon La Gaffelière** 2016 + 2011. Zum Dessert 2017 **Château Guiraud**, Sauternes.
DIGESTIF **Etter** Vielle Kirsch
MODERATION **Florian Richter**, Head Sommelier, Kronenschlösschen

9. MÄRZ | MITTWOCH

12:00 UHR | LUNCH
CAVIAR & CHAMPAGNER: CAVIAR HOUSE & PRUNIER – CHAMPAGNE ROEDERER

Kaviar 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 Roederer. Nach dem Aperitif mit **Champagne Roederer** Brut Premier präsentiert **Frank Brömmelhaus**, Geschäftsführer von **Caviar House & Prunier**, die Degustation. Jeder Gast erhält seine eigene 15-Gramm-Dose von jeder Kaviar-Sorte. Zu jedem Caviar gibt es einen speziellen Champagner, fein abgestimmt.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 295,-

Prunier Caviar Ossietra & **2012 Roederer Brut** | Prunier Caviar Tradition & **2014 Roederer Brut Rosé** | Prunier Caviar St. James & **2013 Roederer Blanc de Blancs Brut** | Prunier Caviar Malosso! & **2012 Roederer Brut Nature**. Nach der Degustation folgt ein 3-Gänge-Menü von **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen) mit Balik-Lachs Tsar Nikolaj, einem absoluten Luxusprodukt – nicht vergleichbar mit einem „normalen“ Räucherlachs. 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. Als Hauptgang traditionell Steinbutt mit reichlich Prunier Caviar Tradition sowie ein Dessert. Zum Menü präsentiert **Caroline Spanier-Gillot** aus ihrem **Weingut Kühling Gillot** 2016 Nierstein Riesling trocken + 2016 Hipping Riesling GG. Von der **Domaine Heritiers de Comtes de Lafon** 2018 Mâcon-Uchizy Les Maranches + 2018 Pouilly Fuissé. Zum Dessert 2017 Pettenthal Riesling Auslese, **Weingut Kühling Gillot**.
MODERATION **Frank Brömmelhaus**, Geschäftsführer Caviar House & Prunier

19:30 UHR | DINNER
THOMAS KELLERMANN* und KATE & KON: CHAMPAGNE AYALA | DOMAINE GIRARDIN | CHÂTEAU FIGEAC | HEIDI SCHRÖCK

Thomas Kellermann* wurde bereits 2003 als „Berliner Meisterkoch“ mit einem Stern ausgezeichnet, 2011 sodann mit zwei Sternen. 2018 wechselte er ins Relais & Châteaux Egerner Höfe am Tegernsee, wo er weiterhin mit einem Stern gekrönt ist. Unsere Festivalgäste lieben seine feine, raffinierte Küche. KATE & KON (Konstantin Wolf), das in zweiter Generation von Katharina, Florian (ihrem Mann) und Konstantin Wolf geführte Familienunternehmen, ist spezialisiert auf Wein, Champagner und Feinkost.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 275,-

Die Weinexperten vom österreichischem Attersee haben aus ihrem Programm vier ihrer großen Winzer zum Jubiläumsfest vermittelt.
Nach dem Aperitif mit **Champagne AYALA** Brut Majeur aus der 3-Liter-Flasche präsentiert **Marco Caschera** (Exportleiter von Girardin) aus seiner **Domaine Girardin** zur Vorspeise und zum ersten Zwischengang Puligny-Montrachet 2017 und Meursault 1er Cru Les Perrières 2015 sowie Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes 2013 und Corton-Charlemagne Quintessence 2016. Den zweiten Zwischengang und das Hauptgericht begleitet die **Familie Manoncourt** mit Weinen aus ihrem **Château Figeac** zusammen mit Direktor Frederic Faye: Petit Figeac Vintage 2016 + 2014 sowie Figeac Vintage 2011 und der großartige 2009er. Zum Abschluss eine edelsüße Spezialität von **Heidi Schröck**: 2017 Ruster Ausbruch Auf den Flügeln der Morgenröte.
DIGESTIF **Trausner's** Reserve aus dem Barrique,1995 Zwetschge
MODERATION **Ingo Swoboda**, Journalist und Autor

10. MÄRZ | DONNERSTAG

11:30 UHR | MASTERCLASS & LUNCH
„Petit Dejeuner à la Bourgogne“ – von Chablis bis Beaujolais mit Joseph Drouhin

Die Maison Joseph Drouhin, 1880 in Beaune gegründet und heute in vierter Generation von der Familie geleitet, steht für die Vielfalt des Burgunds. Beste Lagen in mehr als 90 Appellationen, die den Weinen durch das Terroir einen einzigartigen Charakter verleihen. Ausgeprägte Mineralität mit reifen Aromen – fruchtig und elegant.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim Tasting € 65,-
Lunch € 115,-
Reduzierter Gesamtpreis € 165,-

Jolana Novotna (Domaine Joseph Drouhin) präsentiert acht Weine im Tasting: 2018 Chablis Reserve de Vaudon + 2018 Chablis Premier Cru Montmais | 2017 Côte de Beaune blanc + 2017 Chassagne-Montrachet blanc | Fleurie, Hospices de Belleville + 2016 Côte de Beaune rouge | 2016 Vosne-Romanée + 2016 Beaune 1er Cru Cras. Anschließend ein 3-Gänge-Lunch von **Roland Gorgosilich** und seinem Team (Kronenschlösschen) mit traditionellen burgundischen Gerichten, zeitnah interpretiert, begleitet von 2017 Pouilly-Vinzelles blanc | 2017 Savigny-Les-Beaune Clos de Godeaux und 2016 Gevrey-Chambertin. Zum Dessert eine Riesling-Auslese aus dem Rheingau und ein Marc de Bourgogne.
MODERATION **Ingo Swoboda**, Journalist und Autor

10. MÄRZ | DONNERSTAG

19:30 UHR | DINNER
HUMMER DINNER & DOMAINE LEFLAIVE (Burgund)

Roland Gorgosilich (Kronenschlösschen) kocht ein formidables 5-Gänge-Dinner mit Hummern aus den berühmten Fanggebieten in Maine (USA), in der Bretagne (Frankreich) und in Irland.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 250,-

Nach dem Aperitif 2018 Mâcon-Verze, Magnum, präsentiert Monsieur **Brice de la Morandière**, Geschäftsführer der **Domaine Leflaive**, Spitzenweine aus der **Domaine Leflaive**: 2018 Mâcon-Verzé Les Chênes + 2018 Mâcon-Verzé Le Monté | 2018 Pouilly-Fuissé | 2015 Auxey-Duresses + 2017 Rully 1er Cru. Zum Abschluss eines grandiosen Gourmet-Abends folgt 1997 **Château Sigalas Rabauld**, Sauternes.
DIGESTIF **Penderyn** Icon of Wales Rhiannon Single Malt Whisky
MODERATION **Florian Richter**, Head Sommelier, Kronenschlösschen

11. MÄRZ | FREITAG

12:00 UHR | LUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 145,-

VON CIDRE BIS CHAMPAGNER BRATBIRNE – die neue Welt der leichten Essensbegleiter Bretagne – Normandie – Schwäbische Alb – Schweizer Jura – Taunus – Niederrhein

Es ist der Trend: rare Obst-Spezialitäten, z.T. mit jahrhundertealten Bäumen, werden nach bio-dynamischen und biologischen Methoden mit ganz geringen Erträgen, alles in Handarbeit, gepflegt und geerntet. Das Ergebnis dieser harten Arbeit sind einzigartige Spezialitäten mit berauschendem Aroma nach reifem Obst, gepaart mit feiner Säure. In ganz Europa gibt es Spezialisten, die sich mit diesem Thema erfolgreich beschäftigen.

Peter van Nahmen vom Niederrhein präsentiert zum feinen 4-Gängemenü von Roland Gorgosilich als Aperitif Frucht-Secco Apfel-Quitte und Sparkling Juicy Tea Rose-Darjeeling-Rhabarber aus seiner Obstkellerei van Nahmen. Es folgen die weiteren Stars der Branche mit ihren Spezialitäten: **Johanna Cécillon** ist die Cidre-Entdeckung des Jahres. In der Bretagne bewirtschaftet sie mit ihrem Mann neun verschiedene Apfelgärten, aus denen sie faszinierende Cidres komponiert, rein biologisch, auf Insektizide und Pestizide wird selbstverständlich verzichtet. Heute präsentiert sie 2018 „Cidre Divona“ (die keltische Göttin der heiligen Quellen) + 2018 Perry Bélénos. Die Obstbäume der Cidrerie du Vulcain wachsen im Schweizer Jura nahe dem Lac de Neuchatel. Sein Besitzer **Jacques Perritaz** zeigt zwei seiner weltweit begehrten, außergewöhnlichen Cidres: Premiers Emois 2019 + Trois Pépins (Cuvée aus Apfel, Birne, Quitte) 2018. Der seit Jahren hoch renommierte **Eric Bordelet** produziert in der Normandie große Schaumweine aus den Früchten seiner Obstgärten: 2010 Sydre Argette + 2008 Sydre Argette, die gibt es heute jeweils aus Magnums. **Jörg Geiger** von der Schwäbischen Alb zählt zu den besten Produzenten in Europa für Schaumweine, mit und ohne Alkohol. Er zeigt seine berühmte Champagner Bratbirne (einen Birnenschaumwein aus der Obstsorte Champagner Bratbirne), Ernte 2003, naturherb, Zero Dosage, und eine neue, entalkoholisierte Variante, aus der Magnum. Last but not least ergänzt **Andreas Schneider** von seinem Obsthof am Steinberg die phänomenale Auswahl an Cidres mit 2019 Ananasrenette + 2008 Bohnapfel 47.

MODERATION **Andreas Schneider**, Obsthof am Steinberg

19:30 UHR | DINNER

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 250,-

KIM TORO & CALIFORNIA

Kim Toro, Chef im exklusiven Hotel Reserva Rotana (Manacor, Mallorca), kocht ein feines 5-Gänge-Menü, perfekt auf die raren kalifornischen und Rheingauer Spezialitäten abgestimmt.

Nach dem Aperitif **Roederer Estate** Sparkling präsentiert **Johannes Leitz** seine Rarität 2009 Berg Kaisersteinfels Riesling aus Magnumflaschen (**Weingut Leitz**). Es folgen 2018 **Twomey Cellars** Sauvignon Blanc + 2018 **Spottswode** Sauvignon Blanc | 2018 **Merry Edwards** Sauvignon Blanc + 2018 **Kistler** Chardonnay Les Noisetiers | 2018 **Merry Edwards** Pinot Noir Sonoma County + 2018 Merry Edwards Pinot Noir Russian River | **Lydenhurst** Cabernet Sauvignon Jahrgänge 2014 + 2015. Zum Dessert 2018 Rüdeshheimer Drachenstein Riesling Auslese (**Weingut Leitz**).

DIGESTIF **Heaven's Door** Bourbon Whiskey**MODERATION** **Martin Maria Schwarz**, Journalist**12. MÄRZ** | SAMSTAG

11:45 UHR | RARITÄTENLUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 650,-

CALIFORNIA – SPEKTAKULÄRE KALIFORNIER, BEST OF

Limitierte Personenzahl

Kalifornien im Glas bedeutet eine abenteuerliche, spannende und wechselhafte Weinbaugeschichte von den ersten missionarischen Reben im 18. Jahrhundert bis heute. Als kalifornische Cabernets und Chardonnays in der legendären Pariser Blindprobe „The Judge“ 1976 die großen Namen aus Bordeaux und Burgund auf die hinteren Plätze verwiesen, war der Aufschrei groß – und die Aufmerksamkeit internationaler Weinliebhaber spontan da. Seither gibt es einen meist respektvollen und freundschaftlichen Wettkampf um die besten Weine der Welt. Genießen wir zusammen „Best Of“, spektakuläre Weine Kaliforniens.

Michael Grimm aus Rottweil (Bacchus Vinothek), der sich auf Bordeaux und Kalifornien (mehr als 300 Weine) spezialisiert hat, präsentiert nach dem Aperitif mit Sparkling Chardonnay Blanc de Blancs Santa Rita Hills, **Sandhi Wines**, Santa Barbara, „das Beste vom Besten“ aus Kalifornien zum 5-Gänge-Gourmetmenü von **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen).

Flight 1 2018 Sauvignon Blanc Fidelio, **Realm Cellars**, Napa Valley | 2014 Chardonnay Private Reserve, **Beringer** | 2006 Chardonnay **Mount Eden Valley** | 2006 Chardonnay Ritchie Vineyard, **Ramey** Jahrgang 1999 Château **Montelena** | **Dunn** Howell Mountaine | **Phelps** Insignia | **Dominus** | **Caymus** Special Selection und **Opus One****Flight 2** jeweils aus den Jahrgängen 2006 und 2005 **Caymus Special Selection** | **Dominus** | **Opus One** **Flight 3** Die **99 + 100 PP-Weine von Verité**: 2008 La Muse (Merlot) | 2008 La Joie (Cabernet Sauvignon) | 2008 Le Desir**MODERATION** **Michael Grimm**, Dipl. Oenologe, Bacchus Vinothek, Rottweil

12:00 UHR | LUNCH

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 125,-

OYSTERS & FINGERFOOD – SPARKLINGS AUS FRANKREICH (DOYARD) UND ENGLAND (GUSBOURNE)

Eine Auswahl feinsten **Austern** (Frische Paradies) & **Fingerfood** serviert als Flying Buffet aus der Kronenschlösschen-Küche, begleitet von spektakulären Sparklings.

Carole Doyard präsentiert aus ihrem Weingut **Champagne Doyard Mahé**: Cuvée Empreinte Blanc de Blancs Brut 1er Cru | Cuvée Desir Blanc de Blancs Extra Brut 1er Cru | Brut Rosé 1er Cru und 2014 Millésime Blanc de Blancs Extra Brut 1er Cru. **Gusbourne Estate** aus der Grafschaft Kent produziert „English Sparkling“, erstmals 2010 vorgestellt mit der Vision, zu den besten Schaumweinen der Welt zu gehören. Die klassischen Champagner-Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier werden auf 93ha eigenen Weinbergen angebaut, die Qualitäten **Gusbourne Brut Réserve**, **Rosé Brut** und **Blanc de Blancs Brut** vermitteln ein faszinierendes Geschmacksbild: kraftvoll und konzentriert, gleichzeitig geschmeidig und elegant. Sie sind rar und wertvoll, Händlerpreise ca. 60 Euro je Flasche.

MODERATION **Florian Richter**, Head-Sommelier, Kronenschlösschen

12:00 UHR | TASTING & LUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 145,-

ROCHELT – DIE EINZIGARTIGE KUNST DES SCHNAPSBRENNENS

Alexander Rainer, Inhaber der weltweit berühmten **Schnapsbrennerei Rochelt**, präsentiert seine so raren und wertvollen Spezialitäten: Wachauer Marille | Schwarze Ribisel | Weichselkirsche | Gravensteiner Apfel | Williamsbirne | Muskattraube und Mirabelle. Erlesenes, perfekt gereiftes Obst wird in exquisite Brände verwandelt, die Aromen verbinden sich mit dem Alkohol und bilden eine köstliche Harmonie.

Zunächst präsentiert Alexander Rainer einen **Aromen-Kalender** mit der Beschreibung der heute angebotenen Schnäpse, und anschließend gibt es zu jedem der sieben Obstbrände eine geschmacklich raffinierte, fein abgestimmte kleine Köstlichkeit aus der Kronenschlösschen-Küche von **Roland Gorgosilich** in sieben Gängen: Melone & Joselito Schinken > **Muskattraube** | gebratene Gänseleber > **Williamsbirne** | Jacobsmuschel > **Mirabelle** | geschmortes Reh > **Schwarze Ribisel** | gratinierter Ziegenkäse > **Wachauer Marille** | karamellisierte Apfeltarte > **Gravensteiner Apfel** | Schwarzwälder Kirschtörtchen > **Weichselkirsche**. Als Aperitif zur Begrüßung am Tisch empfangen wir Sie mit **Champagne Taittinger** Brut Réserve, Magnum, und als Tischweine zum Menü gibt es vom Weingut Winzerhof Stahl 2019 Chardonnay Fass 500 und Sauvignon Blanc.

MODERATION **Martin Maria Schwarz**, Journalist**13. MÄRZ** | SONNTAG

11:45 UHR | RARITÄTENLUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 1.490,-

DOMAINE ROMANÉE CONTI

Limitierte Personenzahl

Ein absolutes Top-Ereignis der Wein-Szene: Das renommierteste Weingut der Welt, deren Weine extrem rar und gesucht sind, ist nach 2006 zum zweiten Mal zu Gast beim Festival.

Nach dem Aperitif mit Champagne **Agrapart & Fils** Terroirs Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru in Magnumflaschen, begleiten ein weiterer High-Class-Champagner und absolute Grand-Cru-Raritäten der Domaine Romanée Conti aus dem Jahrgang 2014/2018 das feine Menü von 2-Sterne Koch Andree Köthe** und seinem Küchenchef Yves Ollech** (Essigbrätlein, Nürnberg) sowie Roland Gorgosilich (Kronenschlösschen): zur Vorspeise Champagne Agrapart & Fils Minéral Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru, zum ersten Zwischengericht Echézeaux und Grand Echézeaux; zum zweiten Zwischengericht Romanée Saint Vivant und Corton (2018), zum Hauptgang Richebourg und La Tâche, jeweils von der Domaine Romanée Conti. Zum Dessert Traminer Bayuls Rimage 2018 und AOC Montlouis sur Loire Cuvée des Loups 2018, Domaine De La Taille aux Loups.

Moderation **Albert Kierdorf**, Inhaber KIERDORFWEIN und Alleinimporteur DRC

12:00 UHR | LUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 185,-

2-STERNEKOCH ANDREE KÖTHE: CHAMPAGNE | FRANKEN | RHEINGAU | RIOJA

Andree Köthe** (Essigbrätlein, Nürnberg) zählt gemeinsam mit seinem Küchenchef **Yves Ollech** zu den besten Köchen Deutschlands. Seit mehr als zehn Jahren werden sie mit zwei Michelin-Sternen und mit 18 Punkten im Gault&Millau ausgezeichnet. Sie haben sich der Gemüse-Küche verschrieben, ergänzt durch etwas Fisch und Fleisch. Im Vordergrund steht der unnachahmliche Geschmack unverfälschter Natur.

Nach dem Aperitif mit **Champagne Laurent-Perrier** La Cuvée präsentiert **Eva Fricke** 2019 Kiedrich Riesling trocken und 2018 Seligmacher Riesling feinherb | **Andrea Wirsching** zeigt aus ihrem Weingut 2017 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner GG trocken. Zum Zwischengericht präsentieren **Philipp Luckert** seinen 2017 Weingut Zehnthof Sulzfelder Spätburgunder und **Jose Luis Muguero** vom Weingut **Marqués de Riscal** 2018 Baron de Chirel Verdejo Viñas Centenarias. Zum Hauptgang die Rotweine 2015 Baron de Chirel Reserva, Rioja + 2014 Marqués de Riscal Gran Reserva, Rioja DOCa, **Marqués de Riscal**. Zum Dessert 2018 Iphöfer Scheurebe Auslese, **Weingut Wirsching**. **DIGESTIF** **Nonino** Grappa di Picolit Monovitigno

MODERATION **Erwin Seitz**, Gourmetjournalist und Kulturhistoriker

19:30 UHR | DINNER

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 225,-

ANDALUSIEN: GALADINNER MIT JUAN LUIS FERNÁNDEZ*

Juanlu Fernández* begann seine Ausbildung als Konditor, bevor er seine Karriere als Koch startete. Schon mit 18 Jahren war sein Lehrmeister der 3-Sterne-Koch Martin Berasategui***, für den er fünf Jahre arbeitete (Lasarte und Tenerife) und der ihm Technik, Präzision und Entschlossenheit beibrachte. Mit 23 Jahren wurde er Küchenchef von einem weiteren 3-Sterne-Koch (Angel León*** in Cadix im Restaurant Aponiente). Zehn Jahre lang leitete er dieses herausragende 3-Sterne-Restaurant, bevor er sich mit 33 Jahren entschloss, sein eigener Herr zu werden: 2018 eröffnete er sein eigenes Restaurant **LÚ Cocina y Alma** in seiner Heimatstadt Jerez.

Bereits nach wenigen Monaten wurde er mit einem Michelin Stern ausgezeichnet. Juanlu Fernandez selbst beschreibt seinen Kochstil als „rearguard vanguard“ – klassische Haute Cuisine vermischt mit Innovationen der traditionellen Küche seiner Heimat Andalusien. Er und sein Team machen einen Restaurantbesuch zu einem unvergesslichen Erlebnis, heute zu erleben beim Rheingau Gourmet & Wein Festival.

Nach dem Aperitif mit der Spezialität aus der Heimatstadt Jerez, **Sherry San León Manzanilla** (Weingut **Herederos de Argüeso**, Sanlúcar de Barrameda), gibt es zur Vorspeise die Weißweine La Malvar de Más que Vino 2019 (**Bodegas Más que Vinos**, Toledo) und Blanco Capellania Reserva 2016 (**Marqués de Murietta**). Es folgen Sherry Manzanilla Papirosa **Lustau** Solera Familiar und aus ihrem **Weingut Bibo & Runge** präsentiert das Ehepaar **Bonsel** 2018 Romantiker Riesling aus dem Hengelberg sowie 2018 Hargadun Riesling aus dem Würzgarten. **Stefan Müller** von der Saar zeigt seine 2020 Krettnacher Altberg Riesling trocken und 2020 Krettnacher Euchariusberg Riesling Spätlese Alte Reben (**Weingut Stefan Müller**, Mosel-Saar). Zum Hauptgang gibt es die Rotweine Castillo Ygay (**Marqués de Murietta**) und Roda I (**Bodegas Roda**). Zum Dessert Sherry Don PX Gran Reserva 1994 (**Bodegas Toro Albalá**, D.O. Montilla-Moriles).

MODERATION **David Schwarzwälder**, Journalist und Spezialist für iberische Weine**14. MÄRZ** | MONTAG

12:00 UHR | LUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 165,-

VIETNAM: ASIATISCH-FRANZÖSISCHE FUSION-KÜCHE

Die beiden Brüder **Thi und Vu Nguyen** haben mit ihrer vietnamesischen Küche (Brasserie Thi, München) ihrer Koch-Leidenschaft ein Denkmal gesetzt. Elegantes Design, entspannte Atmosphäre und eine authentische vietnamesische Küche mit französischem Einfluss setzt weniger auf Schärfe, hier wird mit frischen Kräutern wie Koriander, Basilikum, Dill, Kresse, Schnittlauch und Minze gewürzt – Grünes gibt den Ton an! Kontraste sind dabei ein wichtiger Bestandteil: Die fünf wichtigsten Aromen süß, sauer, salzig, scharf und bitter werden absichtlich nicht zu einem Ganzen abgestimmt. Es wird so gekocht, dass die Aromen einzeln wahrgenommen werden können. Wie passt das zum französisch-angehauchten Brasserie-Konzept? Als die Franzosen das Land im 19. Jahrhundert kolonisierten, brachten sie natürlich auch ihr Essen mit.

Um den französischen Gerichten eine besondere lokale Note zu verleihen, ergänzten sie die Rezepte um regionale Zutaten – Fischsauce statt Crème und Butter! Übrigens: „Pho“, das ultimative Nationalgericht Vietnams, trägt seinen Namen von „Pot au feu“. Moderiert wird der Lunch von Sommelier und Restaurantleiter **Martin Zieglmeier** – bestens bekannt in der Münchner Gastroszene, in der er die Weinszene aufmischt und stets unterwegs ist, um kulinarische Highlights aufzuspüren.

Nach dem Aperitif mit 2019 J'S Vintage Riesling Sekt brut, Johannisberger Sekthaus, präsentieren **Philipp Corvers** 2020 Erbacher Marcobrunn Riesling feinherb Große Lage und 2018 Oestricher Doosberg Riesling Auslese Große Lage (**Weingut Dr. Corvers-Kauter**), **Friedrich Keller** zeigt aus seinem **Weingut Franz Keller Schwarzer Adler** 2019 Weißburgunder Pulverbuck VDP-Erste Lage und 2016 Spätburgunder Kirchberg GG, **Ulrike Burmeister** präsentiert ihre 2011 Husarenkappe Riesling VDP-Große Lage (**Weingut Burg Ravensburg**) sowie 2017 Heinberg Chardonnay GG (Weingut Heitlinger). Die Familie Wellanschitz präsentiert aus ihrem **Weingut Wellanschitz** (Burgenland) Blaufränkisch Ried Sonnensteig 2017 und aus ihrem weiteren **Weingut Kolfok** Neckenmarkter Blaufränkisch 2018.

MODERATION **Martin Zieglmeier**, Sommelier und Weinfachberater

14. MÄRZ | MONTAG

19:30 UHR | DINNER

RALF BERENDSEN**: EIN HIGHLIGHT!

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 275,-

Ralf Berendsen, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, kocht im gleichnamigen Restaurant des Relais & Châteaux La Butte aux Bois in Lanaken, das zu den führenden Lifestyle- und Gourmethotels in Belgien zählt. Das historische Landgut hat die „Schönste Restaurant-Terrasse“ (Gault&Millau) und ist in den Sommermonaten der Genuss-Hot-Spot Nr. 1 in Flandern. Ralf Berendsen wird seit 2017 mit zwei Sternen im Michelin ausgezeichnet, trotzdem lautet sein Credo: „Nichts ist so gut, dass es nicht verbessert werden könnte.“

Bereits 2020 begeisterte Ralf Berendsen unsere Festival-Gäste – und es gab „Standing Ovations“. „Koch zu sein, ist für mich der schönste Job der Welt“, dieses Gefühl setzt der Niederländer mit seiner raffinierten Küche perfekt um. Nach dem Aperitif mit Champagne **Happersberger** folgen vom **Gut Hermannsberg** (Nahe) 2018 Steinberg Niederhausen Riesling GG und 2016 Kupfergrube Schlossböckelheim Riesling GG, **Jürgen Düringer** und **Sabine Mosbacher-Düringer** präsentieren aus ihrem **Weingut Georg Mosbacher** (Pfalz) 2018 Ungeheuer Forst Riesling GG und 2013 Kieselberg Deidesheim Riesling GG. **Andreas Ehl** vom Weingut **Winzerhof Stahl** reicht 2019 Chardonnay Fass 500 und Sauvignon Blanc. **Dr. Leon Femfert** zeigt aus seinem Familienweingut **Fattoria Nittardi Casanuova di Nittardi** 2019 Doghessa Chianti Classico DOCG und Nectar Dei 2015 Maremma, Toscana. **MODERATION** Ingo Swoboda, Journalist & Autor

15. MÄRZ | DIENSTAG

12:00 UHR | LUNCH

CREATIVE RUSSIAN CUISINE MIT STERNEKOCHE ALEXANDER WULF*

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 165,-

Alexander Wulf* ist der weltweit einzige Sternekoch mit russischen Wurzeln. 1992 kam er als Zehnjähriger nach Deutschland – in ein fremdes Land mit einer Sprache, die er nicht verstand. Nach dem Schulabschluss organisierte er sein Leben und fasste nach Ausbildung und ersten Erfahrungen als Koch im Alter von nur 22 Jahren den mutigen Entschluss, Sternekoch zu werden. Bereits 2008 erkochte Wulf seinen ersten Michelin-Stern im Gourmetrestaurant St. Jacques in Heinsberg. Zehn Jahre später übernahm er das Restaurant in Eigenregie und gründete 2021, zusammen mit **Ronny Schreiber** und **Marcel Kokot**, seinen Geschäftspartnern und besten Freunden, das eigene Restaurant **Troyka** by Burgstubenresidenz in Erkelenz-Neu Immerath. Wulf und Kokot verfeinern den klassisch französischen Küchenstil zur filigraneren Seite der russischen Haute Cuisine. Troyka bedeutet im Russischen: ein Dreigespann. Für die beiden Küchenchefs Alexander Wulf und Marcel Kokot sowie den Sommelier Ronny Schreiber bedeutet dieses Wort aber noch viel mehr: Freundschaft, Familie, Zusammenhalt, Kraft, Energie und Respekt.

Das Restaurant ist ein Ort, der kulinarische, sinnliche und grenzüberschreitende Geschmackswelten für seine Gäste bereithält – die **CREATIVE RUSSIAN CUISINE**. Alexander Wulf ist in TV-Shows und Kochduellen zu sehen. Neben seiner Tätigkeit als Fernsehkoch im WDR konnte er bei Shows wie „Das perfekte Dinner“ oder „ready to beef“ als Sieger vom Platz gehen. Eine besondere und unvergessliche Herausforderung war das Duell mit Tim Mälzer im Rahmen der sechsten Staffel von „Kitchen Impossible“. Lassen Sie sich heute von einem faszinierenden 4-Gänge-Menü der CREATIVE RUSSIAN CUISINE verwöhnen. Nach dem Aperitif Champagne **Rothschild Rosé** präsentiert **Quirin Fleischmann** seine 2020 Weißer Burgunder trocken + 2018 Symphonie Grauer Burgunder trocken (**Weingut Fleischmann**, Rheinhessen), **Vodka Stolichnaya**, **Krimsekt Krimskoye** und 2 Rotweine aus dem Weingut **Braunewell** (Rheinhessen): 2015 Essenheimer Spätburgunder, Magnum, und 2019 Francois Reserve. **MODERATION** Ronny Schreiber, Head Sommelier und Geschäftsführer Troyka

19:30 UHR | DINNER

PAUL STRADNER & NYETIMBER | CALIFORNIA | RHEINGAU | SAUTERNES**

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 275,-

Die Karriere von **Paul Stradner** wurde durch höchste Qualitätsansprüche in 3-Sterne-Restaurants geprägt. Nach sieben Jahren mit Harald Wohlfahrt in der Traube Tonbach wechselte er 2009 zu **Jean-Georges Klein***** ins 3-Sterne-Restaurant L'Arnsbourgh in Baerenthal. 2012 übernahm er das Restaurant in Brenner's Park-Hotel, Baden-Baden, wo er 2015 zum ersten Mal selbst mit zwei Sternen ausgezeichnet wurde. Ende 2017 wechselte er in das noble Restaurant Villa René Lali-que, um dort als Tandem gemeinsam mit Jean-Georges Klein die Küchenbrigade zu führen.

In den Jahren der gemeinsamen Zusammenarbeit haben beide eine persönliche und kulinarische Verbundenheit entwickelt, die von kreativer Küche und leidenschaftlichem Kochen geprägt ist. Seit 2021 hat Paul Stradner die alleinige Führung in der Villa René Lali-que übernommen. Nach dem Aperitif mit **Nyetimber** Classic Cuvée, Magnum, begleiten das 5-Gänge-Menü: 2016 Hommage à George, Auxerrois, **Georg Müller Stiftung**, Rheingau, und **Black Stallion**, Kalifornien, mit Limited Release Chardonnay | 2016 **Château Lafaurie Peyraguey** blanc 2018 | **Château Faugères**, Grand Cru Classé 2016 + 2016 Hommage à George Spätburgunder, **Weingut Georg Müller Stiftung** | **Black Stallion** Limited Release Cabernet Sauvignon 2017 | **Château Lafaurie Peyraguey** 2016, 1er Grand Cru Classé, Sauternes. **MODERATION** Hendrik Thoma, Master Sommelier, Hamburg

16. MÄRZ | MITTWOCH

12:00 UHR | LUNCH

DARIO CECCHINI – CHIANTI & BOLGHERI

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 165,-

Dario Cecchini, der „Gott der Bistecca“, ist der wohl berühmteste Metzger der Welt. Über sich selbst sagt Dario: „Ich bin kein Koch, kein Chef – ich bin ein Fleischer!“ Netflix drehte über ihn eine faszinierende Doku, und in zahlreichen Kochbüchern von Weltstars wie Anthony Bourdain und Jamie Oliver wird Dario Cecchini gewürdigt. Bereits seit dem Jahr 1976 führt Dario die Antica Macelleria Cecchini, in achter Generation. Tradition und Innovation sind seine Leitmotive, und das Fleisch spielt in seiner Metzgerei und seinen vier Restaurants die absolute Hauptrolle.

Wir sind stolz, Dario beim Festival persönlich begrüßen zu dürfen. In vier Menüängen präsentiert er seine einzigartigen Spezialitäten so wie er es auch in seinen Restaurants „unter Freunden“ serviert – an langen Tafeln im Family-style. Nach dem Aperitif mit Franciacorta **Bellavista** Alma Gran Cuvée Brut DOCG begleiten das Menü Wein-Spezialitäten aus dem Chianti: **Vicky Schmitt-Vitali** präsentiert aus ihrem Weingut **Le Fonti** (Panzano) Chianti Classico Riserva 2017 DOCG und Chianti Classico Gran Selezione 2016 DOCG, **Josephin Peränen** präsentiert aus ihrem Weingut **Candiale** (Panzano) 2018 La Misse Chianti Classico DOCG und 2016 Circe, Toskana IGT und **Massimo Basile** zeigt von der **Tenuta Argentera** aus Bolgheri Villa Donoratico 2019 DOC und Argentera 2018 Superiore DOC. **MODERATION** Hendrik Thoma, Master Sommelier, Hamburg

19:00 UHR

FAREWELL Party

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 175,-

Das Festival swingt aus. Speisen und Getränke werden an den insgesamt ca. 30 Ständen von den Köchen und den Winzern ausgegeben. Zur musikalischen Unterhaltung spielen **Flavius & Eurosound** und **Dr. Feelgood jr. & Friends**, von unseren Gästen seit Jahren geliebt. Es kochen acht internationale und nationale Kochstars live an ihren Ständen. Die Gastköche geben ihre individuell zubereiteten Gerichte an ihren Ständen aus: Küche | Patisserie | Kochschule | Festzelt | Restaurant | Bistro | Rheinsaal | Roter Salon | Gelber Salon und Hotelhalle. Es kochen der „Beste-Metzger-der-Welt“ **Dario Cecchini** aus Panzano (Chianti), berühmt aus der Netflix-Serie „Chef's Table“ und die Sterneköche **Wolfgang Becker*** (BECKERS, Trier), **André Großfeld*** (Villa Merton, Frankfurt) und **Philipp Liebisch*** (Ritter von Kampski Privathotels, Stolberg) | **Beate Braun** (stanley, Frankfurt) | **Anton de Bruyn** (Emma Metzler, Frankfurt) | **Maximilian Schmidt*** (Roter Hahn, Regensburg) sowie **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen, Hattenheim), am Grill **Otto Gourmet** mit den legendären Wagyu-Beef-Burgern | von der Firma **Frischeparadies** Tsarskaya Austern.

24 Weingüter und Winzer Sektellerei **Geldermann**, Baden, mit Carte Blanche Brut. **Aus dem Rheingau: Barth** (BARTH Pinot Rosé Brut | 2013 BARTH ULTRA Pinot Brut Nature) | **Bausch** (2019 Rheingau Ortswein Hattenheimer Riesling trocken + 2015 Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling Spätlese) | **Cross** (2019 Erbacher Steinmorgen Riesling trocken + 2018 Erbacher Michelmark Merlot trocken) | **Domdechanch Werner'sches Weingut** (2015 Hochheimer Domdechane VDP.Erste Lage + 2018 Hochheimer Hölle Riesling Spätlese) | **August Eser** (2019 Vom Löss Oestrich Riesling trocken VDP.Ortswein + 2019 Rauenthaler Riesling feinherb VDP.Ortswein) | **Joachim Flick** (2020 Gelber Muskateller trocken + 2017 Wicker Nonnberg Riesling trocken) | **Kloster Eberbach** (2019 Wiesbadener Neroberg Crescentia Riesling trocken VDP.Erste Lage + 2019 Domäne Bergstraße Weißburgunder trocken VDP.Gutswein) | **Johannis-hof** (2019 Johannishof Charta Riesling + 2019 Finesse Riesling feinherb VDP.Ortswein | **Georg Müller Stiftung** (2019 Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling GG + 2019 Perfect match VDP.Gutswein + 2018 DANIEL, Spätburgunder trocken VDP.Gutswein) | **Prinz** (2019 Sauvignon Blanc trocken VDP.Gutswein + 2017 Hallgartener Hendelberg Spätburgunder Rotwein trocken VDP.Erste Lage) | **Prinz von Hessen** (Riesling Classic VDP.Gutswein + Prinz von Hessen Rosé feinherb VDP.Gutswein) | **Schloss Schönborn** (2009 Hochheim Domdechane Riesling EG in der 12-Liter-Flasche + 2019 Rüdesheim Berg Rottland Riesling trocken) | **Sohns** (2018 Geisenheimer Kläuserweg Riesling Alte Reben + 2019 Geisenheimer Riesling trocken) | **Spreitzer** (2019 Oestrich Muschelkalk VDP.Ortswein + 2019 Riesling 101 VDP.Gutswein + 2017 Charta Riesling) | **Balthasar Röss** (2019 Hattenheimer Riesling VDP.Ortswein + 2018 Hattenheimer Engelmansberg Riesling trocken VDP.Erste Lage) | **Schloss Vollrads** (2019 Schloss Vollrads Riesling trocken + 2014 Schloss Vollrads Riesling Kabinett). **Aus der Pfalz: Metzger** (2019 Chardonnay St. Stephan Réserve + 2017 Pinot Noir Arthos) | **Neiss** (2018 Weißburgunder Schlossberg Alte Reben + 2018 Frühburgunder Vogel-sang). **Von der Mosel: Mönchhof Erben** (2019 Ürziger Würzgarten Spätlese trocken, Alte Reben + 2019 Ürziger Würzgarten Spätlese feinherb, Fass 33). **Von der Saar: Weingut Stefan Müller** (2020 Krettnacher Eucharisberg Riesling Kabinett feinherb). **Aus Rheinhessen: Gunderloch** (2016 Rothenberg Riesling GG + 2016 Rothenberg Riesling Spätlese VDP.Große Lage). **International: Louis Vale**, Südafrika. **Alkoholfrei: Obsthof am Steinberg** | **DR. HÖHL'S** alkoholfreier Bio-Aperitif **Live Bands** Flavius & Eurosound | Dr. Feelgood jr. & Friends

CORONA Sonderbedingungen

Gesetzliche Vorgaben werden vom Veranstalter genau beachtet. Werden Veranstaltungen vom Gesetzgeber untersagt oder nur eingeschränkt zugelassen, ist der Veranstalter nicht nur berechtigt, sondern verpflichtet, die entsprechenden Folgerungen zu ziehen. Wird eine gebuchte Reservierung aus Corona-Gründen, die vom Gesetzgeber vorgegeben sind, storniert, hat der Kunde keinen Erfüllungsanspruch. In diesem Fall stehen dem Kunden nach seiner Wahl folgende Ersatzansprüche zu: Entweder nimmt er in Höhe seiner bereits geleisteten Zahlung zu 100% vom Veranstalter einen Gutschein entgegen, der innerhalb von 36 Monaten wahlweise beim Festival oder im Hotel Kronenschlösschen in Anspruch genommen werden kann (jeweils auch in Teilbeträgen), oder er erhält eine sofortige Rückzahlung in Höhe von 85% der geleisteten Summe. Programm-Änderungen sind vorbehalten.

Wir danken den Sponsoren für die großzügige Unterstützung:

3-Sterne-Partner***



2-Sterne-Partner**



1-Stern-Partner*



Medienpartner



Partner Vereinigungen

L'Art de Vivre
RESIDENZEN



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 network GmbH
Büro München
Silke Warnke-Rehm
Bauerstrasse 34
80796 München
Telefon 089 28 70 23 00
warnke-rehm.silke@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 an. Stornierungen (ausschließlich in Schriftform) sind bis zum 10. Januar 2022 kostenfrei, spätere Stornierungen sind nicht mehr möglich. Programmänderungen vorbehalten.

Corona-Sonderbedingungen: Siehe Vorderseite.

Impressum

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

Stand: Oktober 2021 | Änderungen vorbehalten



KRONENSCHLÖSSCHEN

Hotel & Restaurant

FINE
DAS WEINMAGAZIN



VDP. Die Prädikatsweingüter
RHEINGAU

Partner des Rheingau Gourmet & Wein Festivals