

RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL

DONNERSTAG, 23. FEBRUAR BIS SONNTAG, 12. MÄRZ 2023



Winzer, die ihre Weingüter persönlich präsentieren



FESTIVAL-HOTEL-ARRANGEMENTS



I WELCOME PARTY | Schloss Fuschl & österreichische Weingüter | Matteo Metullio** „Von Südtirol nach Triest“ | Herbert Hintner* & Südtirol, Trentino

(23.2. – 25.2. | 2 Übernachtungen)

23.2. WELCOME PARTY

24.2. Johannes Fuchs (Schloss Fuschl), Rebsorten-Lunch

24.2. Dinner mit Matteo Metullio** (Triest) & Südtirol Weine

25.2. Herbert Hintner* (Zur Rose, Eppan) & Südtirol, Trentino

Pauschalpreis € 1.070,-

II Jordi Artal** | Thomas Martin** | Südafrika Lunch mit Fabio Daniel (Rust en Vrede) | WAGYU Lunch

(25.2. – 27.2. | 2 Übernachtungen)

25.2. Galadinner Jordi Artal** Aalto | Fernández | Künstler | Horst Sauer

26.2. Südafrika Lunch mit Fabio Daniel (Rust en Vrede) Klein Constantia | Springfontein | Capeland | De Toren | Mont du Toit

26.2. Workshop LA DOLCE VITA

26.2. Galadinner Thomas Martin** & Hendrik Thoma

27.2. WAGYU Lunch mit Ludwig Maurer

Pauschalpreis € 1.200,-

III Bobby Bräuer** | Jeroen Achtien** | Fine Dining BBQ Lunch | KrautCuisine

(27.2. – 1.3. | 2 Übernachtungen)

27.2. Bobby Bräuer** & Bruno Giacosa | Wittmann | Dr. Loosen | Ökonomierat Rebholz | Louis Roederer

28.2. Fine Dining BBQ Lunch Lucki Maurer & Heiko Antoniewicz

28.2. Dinner Jeroen Achtien** & Wachau

1.3. Lunch KrautCuisine: natürlich wild

Pauschalpreis € 1.120,-

IV Hans Stefan Steinheuer** & Christian Binder** | Trüffel Lunch | POWER FRAUEN

(1.3. – 3.3. | 2 Übernachtungen)

1.3. Dinner Hans Stefan Steinheuer** & Christian Binder** & Comte de Thun, Gaillac

2.3. Trüffel Lunch mit Ralf Bos

2.3. Masterclass Brancaia mit Barbara Widmer

2.3. Dinner POWER FRAUEN mit Jessica Rosval

Pauschalpreis € 1.020,-

V Giuseppe Iannotti** | Maurizio Oster* & Gramona | Rolf Fliegau** | Bernkasteler Doctor & Geheimrat »J«

(3.3. – 5.3. | 2 Übernachtungen)

3.3. Dinner Giuseppe Iannotti**

4.3. Maurizio Oster* & Cava Gramona, Sekthaus Barth

4.3. Workshop BORDIER BUTTER

4.3. Rolf Fliegau** & J.J. Prüm, Molitor, Dönnhoff, Marques de Riscal

5.3. Raritäten-Lunch Bernkasteler Doctor & Geheimrat »J«

Pauschalpreis € 1.250,-

VI Jochim Busch** & FAZ „Unsere Weinliebhaber“ | Caviar & Champagner | Sebastian Frank** & Rhône | The Duc Ngo Lunch

(5.3. – 7.3. | 2 Übernachtungen)

5.3. Dinner Jochim Busch** & FAZ-Weinliebhaber 2022

6.3. Lunch CAVIAR & Champagne Louis Roederer

6.3. Dinner Sebastian Frank** & Rhône

7.3. Lunch The Duc Ngo

Pauschalpreis € 1.200,-

VII Christian Bau*** & Stag's Leap | FrischeParadies-Lunch mit Alexander Hohlwein* | Nicolai Nørregaard** Dinner + Lunch

(7.3. – 9.3. | 2 Übernachtungen)

7.3. Christian Bau*** & Stag's Leap | Battenfeld-Spanier | Weil | Georg Breuer

8.3. Lunch FrischeParadies + Alexander Hohlwein*: Fisch & Krustentiere

8.3. Nicolai Nørregaard** & Emrich-Schönleber, Leitz, Philipp Kuhn, Taittinger

9.3. Lunch Nicolai Nørregaard** & Rheingau

Pauschalpreis € 1.200,-

VIII Daniel Schimkowitsch* & Basser-mann-Jordan, Reichsrat von Buhl, Von Winning | Hummer Lunch | Daniel Gottschlich** | Franz Berlin* & Les Grands Chais de France

(9.3. – 11.3. | 2 Übernachtungen)

9.3. Galadinner Daniel Schimkowitsch* & Basser-mann-Jordan, Reichsrat von Buhl, Von Winning

10.3. Hummer Lunch & Domaines Laroche, Bouchard, Winzerhof Stahl

10.3. Dinner Daniel Gottschlich** & Pol Roger, Jülg, Schnaitmann, Molitor, Kühn

11.3. Lunch Franz Berlin* & Les Grands Chais de France

Pauschalpreis: 1.120 €

IX Franz Berlin* & Les Grands Chais de France | Sascha Kemmerer* & Château Ducru Beaucaillou | Andree Köthe** | FAREWELL PARTY

(11.3. – 13.3. | 2 Übernachtungen)

11.3. Franz Berlin* & Les Grands Chais de France

11.3. Galadinner Sascha Kemmerer* & Château Ducru Beaucaillou

12.3. Andree Köthe** Franken Lunch

12.3. FAREWELL PARTY mit 8 Kochstars, 25 Weingüter, Live Band

Pauschalpreis € 1.100,-

Die im Programm genannten Preise sind Pauschalpreise einschließlich aller Getränke. Mit der Reservierungsbestätigung sind die Teilnahme-kosten zur Zahlung fällig. Bei Überweisungen geben Sie bitte den Titel der Veranstaltung an. Stornierungen (ausschließlich in Schriftform)

sind bis zum 10.01.2023 kostenfrei, spätere Stornierungen sind nicht mehr möglich. Bestätigte Reservierungen für Raritätenveranstaltungen können grundsätzlich nicht storniert werden. Programmänderungen vorbehalten.

Aufpreise 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 06723 / 640
Fax 06723 / 7663
E-Mail info@kronenschloessen.de
Web kronenschloessen.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.

26. RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL

DONNERSTAG, 23. FEBRUAR – SONNTAG, 12. MÄRZ 2023

DAS GENUSSPROGRAMM 2023

5. Februar | Sonntag

17:00 – 21:30 Uhr | PRE-OPENING PARTY

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 85,-

REPRESENT: RHEINGAU

Der **Rheingauer Volksbank** liegt „ihre“ Region am Herzen, sie fördert die Pre-Opening Party als Warm-up zu unserem 26. Rheingau Gourmet & Wein Festival in allen Räumen des Kronenschlösschens!

Fünf junge, heimische Winzer zeigen Ihre Weine: **Sebastian Kemmerer** vom **Johannisberger Sekthaus** (2020 Riesling Vintage Sekt brut), **Jens Wagenitz** vom **Weingut George** (2021 Riesling Rüdesheimer Berg Roseneck trocken + 2018 Pinot Noir Jx trocken), **Katharina Bausch** vom **Weingut Bausch** (2021 Hattenheimer Riesling trocken + 2020 Hattenheimer Wisselbrunnen Spätlese edelsüß), **Franziska Herke** vom **Weingut Ferdinand**

Herke (Flügeltanz + 1Stein), **Katharina Winter** vom **Weingut Georg Müller Stiftung** (2020 Hattenheimer Schützenhaus Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE + 2018 Hallgartener Hengelberg Pinot Noir trocken VDP.ERSTE LAGE). Dazu kochen 5 Rheingauer Köche live an Ihren Ständen: **Than Nguyen** (Than&Luc, Eltville) | **Josef Laufer** (Zum Krug, Hattenheim) | **Dirk Schritt** (Restaurant 22, Geisenheim) | **Alexander Ehrgott** (Schloss Vollrads, Oestrich-Winkel) | **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen). Neben den kulinarischen Gaumenfreuden stellt **Annette Sandner** ihre „culinary timepieces“ aus. „culinary timepieces“ ist das Kunstprojekt von

Annette Sandner, die seit 2021 in aufwändigster Produktion historische kulinarische Dokumente mit den dort beschriebenen Gerichten auf Kunstfotografien vereint. Das Ergebnis ist ein Tribut an die klassische Küche und die perfekte Illusion samt Fett- und Saucenflecken. Die Bilder sind als hochwertig gerahmte, limitierte Kunstdrucke erhältlich und sind während dem ganzen Festival im Kronenschlösschen ausgestellt.

Für musikalische Unterhaltung sorgen Myriam Zoi Weil, Günter Steppich und Timo Görlich-Weil mit ihrem Trio **STILBRUCH**, das mit Gitarre, Trompete und 3-stimmigen Gesang keinen musikalischen Stilbruch scheut.

Jeweils 30 Minuten vor Beginn der Veranstaltungen: Also ab 11:30 bzw. 19:00 Uhr

APERITIF IM ZELT

Geldermann Grand Brut | **Geldermann Grand Rosé** | **Van Nahmen** mit FRUCHT-SECCO Apfel-

Quitte + JuicyTEA Rhabarber-Darjeeling-Rose, **abends zusätzlich: Windspiel Manufaktur GIN:**

Premium Dry 47% + Volxem Premium Gin Sloe Gin 33,3% sowie auch als alkoholfreie Variante.

23. Februar | Donnerstag

19:00 Uhr | Opening

Laiendormitorium, Kloster Eberbach

€ 225,-

WELCOME PARTY

In der atemberaubend schönen Atmosphäre von Kloster Eberbach eröffnen wir das Festival 2023 mit 9 nationalen und internationalen Kochstars, die an ihren Ständen jeweils ein Gericht live kochen. 25 Weingüter sind durch ihre Winzer persönlich vertreten und zur musikalischen Unterhaltung begeistert der **Walkin' Act „Bamsi Kosaken“** aus Hamburg unsere Gäste, wie bereits 2022.

Es kochen der 2-Sternekoch **Jordi Artal**** (Cinc Sentits, Barcelona) | **Fabio Daniel** (Rust en Vrede, Südafrika) | **Johannes Fuchs** (Schloss Fuschl, Salzburg) | **Herbert Hintner*** („Zur Rose“, Eppan, Südtirol) | **Michael Kammermeier*** (Ente, Hotel Nassauer Hof, Wiesbaden) | **Maximilian Schmidt*** (Roter Hahn, Regensburg) | **Dirk Schroer*** (Schloss Groenesteyn, Kiedrich) | **André Großfeld*** (Villa Merton, Frankfurt) | **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen, Eltville). **Das Frischeparadies** (Frankfurt) mit einem Austern-Bufett | **das Consorzio del Prosciutto di Parma** präsentiert, auf einer manuellen Schwungradmaschine frisch aufgeschnitten, einen 24 Monate gereiften Parmaschinken.

Sektkellerei **Geldermann Grand Brut**. Aus dem **RHEINGAU: Allendorf** (2019 Quercus Pinot Noir trocken VDP.GUTSWEIN + 2021 Charta Riesling trocken VDP.GUTSWEIN) | **Bardong** (2016 Erbacher Honigberg extra brut + 2018

Chardonnay brut) | **Bibo Runge** (PROVOKATEUR Riesling Sekt rosa + 2020 ROMANTIKER Riesling trocken Hallgartener Hengelberg) | **Georg Breuer** (2021 „Estate“ Lorch. Riesling trocken + 2020 GB Rouge. Rheingau Spätburgunder trocken) | **Dieffenhardt** (Spätburgunder trocken + Charta Riesling) | **Dillmann** (2021 Rheingau Riesling Geisenheimer Rothenberg trocken + 2020 Rheingau Riesling „Rainer Stoff“ Naturwein trocken (Reserve)) | **Jakob Jung** (2021 Riesling trocken ALTE REBEN + 2021 Michelmark Riesling Kabinett) | **Kloster Eberbach** (2021 Rauenthaler Gehr Crescentia Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE + 2021 Domäne Bergstrasse Chardonnay trocken VDP.GUTSWEIN) | **Peter Jakob Kühn** (2020 Lenchen Kabinett Riesling + 2020 Hallgartener Hengelberg Riesling) | **Künstler** (2021 Hochheim Stielweg Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE „Alte Reben“) | **Leitz** (2021 Rheingau Chardonnay trocken VDP.GUTSWEIN + 2017 ROSENGARTEN Rüdesheim Riesling trocken GG – Monopol – VDP.GROSSE LAGE®) | **Georg Müller Stiftung** (2020 Auxerrois trocken VDP.GUTSWEIN + 2019 Hattenheimer Hassel Riesling GG VDP.GROSSE LAGE + 2019 Daniel Pinot Noir VDP.GUTSWEIN) | **F.B. Schönleber** (2021 Franz Bernhard Riesling trocken + CUVÉE KATHARINA Riesling Sekt brut) | **Robert Weil**

(2021 Kiedrich Turmberg Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE) | **Y | The Flying Winemaker** (2021 Y Gold Riesling Rheinhessen QbA Trocken + 2020 Y Weissburgunder Réserve Rheinhessen QbA Trocken, jeweils aus der Doppelmagnum). **BADEN: Markgraf von Baden** (Auswahl von Gutswein, Ortswein, 1. Lage und Große Lage) | **FRANKEN: Bickel-Stumpf** (2021 Buntsandstein Silvaner trocken VDP.ORTSWEIN + 2021 Muschelkalk Silvaner trocken VDP.ORTSWEIN) | **Bürgerspital zum Hl. Geist** (Würzburger Stein Silvaner trocken VDP.ERSTE LAGE + 2021 Würzburger Stein Weißburgunder trocken VDP.ERSTE LAGE) | **Fürstlich Castell'sches Domänenamt**. (2020 VDP.ERSTE LAGE HOHMART Silvaner) | **MOSEL/SAAR: Stefan Müller** 2021 Niedermenniger Herrenberg Riesling feinherb + 2021 Niedermenniger Sonnenberg Riesling Spätlese Alte Reben. **RHEINHESSEN: St. Anthony** (2021 Riesling Rotschiefer + 2020 Pettenthal VDP. GG). **SPIRITUOSEN Humboldt Gin** **ALKOHOLFREI Dr. Peter van Nahmen** (Frucht-Secco Apfel-Quitte + JuicyTEA Rhabarber-Darjeeling-Rose) Für musikalische Unterhaltung sorgt das Trio **STILBRUCH**, das mit Gitarre, Trompete und 3-stimmigen Gesang keinen musikalischen Stilbruch scheut.

24. Februar | Freitag

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 185,-

SCHLOSS FUSCHL & WEIN-SPEZIALITÄTEN AUS ÖSTERREICH

GRÜNER VELTLINER & RIESLING, SAUVIGNON BLANC & MORILLON & SAN LEONARDO

Johannes Fuchs, ausgezeichnet mit 3 Hauben im Gault & Millau, ist Executive-Chef im legendären Luxushotel „Schloss Fuschl“ vor den Toren Salzburgs. Sein persönlicher Koch-Stil ist eine Fusion von österreichischer und französischer Küche, wobei er sich als gebürtiger Niederösterreicher auf die Neu-Interpretation von wunderbaren österreichischen Klassikern spezialisiert hat. Nach dem Aperitif mit Cuvée Katharina Rosé Brut Nature

vom **Weingut Wieninger**, Wien, wird sein Menü begleitet von klassischen österreichischen Rebsorten. **Rudi Pichler** präsentiert aus seinem Weingut 2021 Grüner Veltliner Smaragd Achleithen und 2021 Riesling Smaragd Ried Achleithen. Vom **Weingut Gross** folgen jeweils Fassreserven 2017 Ried Nussberg Sauvignon Blanc, 2015 Ried Nussberg Pretschnigg Morillon, 2017 Ried Sulz Sauvignon Blanc und 2017 Ried Kittenberg

Weißburgunder. Das **Weingut Mayer am Pfarrplatz** zeigt seinen Nussberg, Wiener Gemischter Satz. Rotwein-Spezialitäten vom Weingut **San Leonardo**: 2018 Terre di San Leonardo Rosso, 2017 Villa Gresti di San Leonardo und 2017 San Leonardo Rosso.

Moderation: **Ingo Swoboda**, Weinjournalist und Autor

16:30 Uhr | Tasting

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 45,-

SAN LEONARDO

San Leonardo ist ein 1000 Jahre altes Kloster im Trentino, seit mehr als drei Jahrzehnten die Residenz der Familie **Marchesi Guerrieri Gonzaga**. Produziert werden beeindruckende Weine nach dem Vorbild großer Bordeaux. Flaggschiff des Weinguts ist die elegante Cuvée „San Leonardo“

aus Cabernet Sauvignon, Carmenere und Merlot, – immer noch ein Geheimtipp, aber eine von Weinliebhabern aus aller Welt gesuchte Rarität. Die Weinberge sind geschützt durch die massive Barriere der Alpen und profitieren von der Wärme des nahen Gardasees.

Verkostet werden die verschiedenen Rebsorten und Qualitäten: Vette | Riesling | Rosé Gemma | Terre | Villa Gresti | Carmenère und San Leonardo.

Moderation: **Sebastian Bordthäuser**, „Sommelier des Jahres“

19:00 Uhr | Raritätendinner

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 1.350,-

MARGAUX 25 JAHRGÄNGE

Roland Gorgosilich, mit drei Hauben im Gault & Millau ausgezeichnet, kocht ein 5 Gang-Menü, zu dem 25 rare und wertvolle Jahrgänge von Château MARGAUX, dem großartigen Premier Grand Cru,

ausgeschenkt werden: **2003/2000/1999/1996/1995/1994/1993/1991/1990/1989/1988/1986/1985/1984/1983/1982/1981/1978/1975/1970/1966/1964/1961/1959 und 1955.**

Zum Abschluss 1971 Rauenthal Baiken Riesling Beerenauslese, **Weingut Kloster Eberbach**
Moderation: **Jan Erik Paulson**, internationaler Weinexperte

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 285,-

„VON SÜDTIROL NACH TRIEST“

SÜDTIROL WEIN und 2-Sterneköche **Matteo Metullio + Davide de Pra** (Harry's Piccolo Grand Hotel Duchi d'Aosta, Triest). Nach seiner Ausbildung arbeitete Matteo Metullio** im Hotel Rosa Alpina in St. Kassian (Südtirol), ab 2012 als Souschef im „La Siriola“ im Hotel Ciasa Salares, wo er ein Jahr später Küchenchef wurde und seinen ersten Stern erhielt, als jüngster Küchenchef Italiens. 2017 folgten der zweite Stern und drei Hauben, mit denen er jetzt „Harry's Piccolo“ zum besten Restaurant von Triest machte. Nach dem Aperitif der **Arunda Sektkellerei** mit Süd-

tiroler Sekt Blanc de Blancs präsentieren zur Vorspeise die **Kellerei Schreckbichl** Südtirol DOC Weissburgunder Berg 2020 und **Manincor** Südtirol DOC Weissburgunder Eichhorn 2016. Weitere Weissweine folgen von der **Kellerei Terlan** Südtirol Terlaner DOC Sauvignon Blanc Quarz 2021 und **Kellerei Kurtatsch** Südtirol DOC Sauvignon Blanc Kofl sowie **Ritterhof Tenuta** mit Südtirol DOC Gewürztraminer Auratus 2021 und **Kellerei Tramin** mit Südtirol DOC Gewürztraminer Nussbaumer 2021. Rotweine präsentieren **Franz Haas** mit Südtirol DOC Blauburgunder Schweizer

2019 aus seinem Weingut und das **Weingut J. Hofstätter** mit Südtirol DOC Blauburgunder Barthenau Vigna S. Urbano 2018. Das **Weingut Tiefenbrunner – Schlosskellerei Turmhof** zeigt Südtirol DOC Lagrein Riserva Linticularis 2018 und das Weingut **Klosterkellerei MURI-GRIES** Südtirol DOC zeigt Lagrein Riserva Weingarten Klosteranger 2015.

Digestif: Grappa Weissburgunder, gelagert, **Roner**.

Moderation: **Sebastian Bordthäuser**, „Wein-Botschafter Südtirol“

25. Februar | Samstag

12:00 Uhr | LUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 185,-

STERNEKOCH HERBERT HINTNER* & SÜDTIROL + TRENTINO

Herbert Hintner* („Zur Rose“ in Eppan, Südtirol) wird nicht nur seit 27 Jahren vom Michelin mit einem Stern ausgezeichnet, sondern erzielt auch in anderen Guides hohe Bewertungen, z.B. im Gault & Millau 17 Punkte. Nach dem Aperitif mit 2021 Prosecco Millesimato brut **Borgo Molino**, Venetien, präsentieren die Weingüter zu seinem

4-Gängemenü ihre Spezialitäten: **SÜDTIROL** mit DOC Weissburgunder Kalkberg 2020 der **Kellerei St. Pauls**, DOC Sauvignon Blanc Oberberg 2020 vom **Weingut Kornell**, DOC Blauburgunder Riserva Trattmann 2019 der **Kellerei Grlan** und DOC Lagrein Roblinus de Waldgries 2018 von **Ansitz Waldgreis**. Das **TRENTINO** ist

vertreten mit „Terre“ und „Villa Gresti“ von **San Leonardo**, jeweils Jahrgang 2018. Zum Dessert präsentiert das Rheingauer Weingut **Domdechanch Werner** eine 2015 Hochheimer Domdechane Riesling Auslese.

Moderation: **Sebastian Bordthäuser**, „Wein-Botschafter Südtirol“ und „Sommelier des Jahres“

11:30 Uhr | Raritätenlunch

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 595,-

KULTWEINE 30 JAHRGÄNGE

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, es folgt das Blindtasting der Weißweine, die nach der Verkostung enthüllt werden. Anschließend Zwischengericht und Hauptgang, danach die Blindverkostung der Rotweine.

Es kocht der 3-Hauben-Koch **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen)

WEISSWEINE JAHRGANG 2016: Georg Breuer (Rheingau) Rauenthal Nonnenberg, Riesling | **Dönnhoff** (Nahe) Niederhausen Hermanns-

höhle Riesling GG | **Vincent Girardin** (Burgund) Corton-Charlemagne „Quintessence“ | **Grgich Hills** (California) Paris Tasting Commemorative Chardonnay | **Peter Jakob Kühn** (Rheingau) Mittelheim St. Niklaus Riesling GG | **Lail Vineyards** (California) Georgia Sauvignon Blanc | **Monterosso** (Toskana) Chardonnay | **Mullineux** (Südafrika) Granite Chenin Blanc | **Rafael Palacios** (Valdeorras) O Soro | **Jean-Claude Ramonet** (Burgund) Chassagne-Montrachet 1er Cru „Boudriotte“ | **Remelluri** (Rioja) Blanco | **Domaine Roulot** (Burgund) Bourgogne Blanc | **Sandhi Wines** (California) Bentrack Chardonnay | **Domaine Trimbach** (Elsass) Schlossberg Ries-

ling Grand Cru | **Robert Weil** (Rheingau) Kiedrich Gräfenberg Riesling GG.

ROTWEINE JAHRGANG 1995: Domaine „A“ (Tasmanien) | **Bacio Divino** (California) | **Caymus** (California) Cabernet Sauvignon | **Cos d'Estournel** | **Gaja** (Barbaresco) | **Grange** (Australien) | **Jaboulet** (Hermitage La Chapelle) | **Kloster Eberbach** (Assmannshäuser Hölleberg) | **Leoville Las Cases** | **Lynch Bages** | **Château Montus** (Special Selection, Montus) | **Ornellaia** | **Palmer** | **Ridge** (Montebello, California) | **Vega Sicilia** (Unico).

Moderation: **Jan Erik Paulson**, internationaler Weinexperte

25. Februar | Samstag

16:30 Uhr | Masterclass

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 48,-

SÜDTIROL WEINE

10 SÜDTIROLER DOC WEIN-SPEZIALITÄTEN: Weißburgunder Sirmian 2020 (**Nals Margreid**) | Chardonnay Schwarzhaus 2021 (**Weingut Stroblhof**) | Pinot Grigio Riserva Giati 2020 (**Weingut Peter Zemmer**) | Eisacktaler Sylvaner Riserva Alte Reben 2020 (**Weingut Pacher**)

Hof | Sauvignon Blanc Vigna Castel Ringberg 2021 (**Weingut Elena Walch**) | Gewürztraminer Roots Mitterberg IGT 2020 (**Grawü**) | Kalterersee Classico Superiore Quintessenz 2021 (**Kellerei Cantina Kaltern**) | Blauburgunder Riserva Sanct Valentin 2020 (**Kellerei St Michael-Eppan**) |

Lagrein Riserva Taber 2016 (**Kellerei Bozen**) | Cabernet Sauvignon Cor Römigberg Weinberg Dolomiten IGT 2018 (**Weingut Alois Lageder**).

Moderation: **Sebastian Bordthäuser**, „Wein-Botschafter Südtirol“ und „Sommelier des Jahres“

19:00 Uhr | Raritätendinner

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 795,-

ROBERT PARKER-WEINE, AUSGEZEICHNET MIT 95–100 PUNKTEN (WELTKLASSE)**Limitierte Personenzahl**

Zu einem fein auf die Weine abgestimmten 5 Gang Menü von **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen) und **Jordi Artal*** (Cinc Centis), dem Star-koch aus Barcelona, werden Weltklasse Weine serviert: **Kistler** 2012 Chardonnay (95) + **Ridge** 2012 Chardonnay Monte Bello (91) | **Chapoutier**, 1998 Hermitage Le Meal (96) + 1996 Ermitage De

L'Oree (99) | **Errazuriz** Don Maximiano 2008 (96) + **Mondavi & Chadwick** Sena 2007 (97) | **Clos Saint Jean** 2006 Deus ex Machina (98) + 2006 La Combe des Fous (97) | **4G** 2013 Waldweiben + 2014 Imizuzu | **Artadi** 1998 Vina el Pison (96) + **Benjamin Romeo** 2005 Contador (100) | **Verité** 2005 La Muse (100) + Le Desir (100) | **Guigal** 2009

Hermitage Ex Voto (100) + La Mouline (100) | **Graham's** Vintage Port 1990 (96).

Moderation: **Jan Erik Paulson**, internationaler Weinexperte und **Florian Richter**, Head Sommelier Kronenschlösschen

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 295,-

2-STERNEKOCHE JORDI ARTAL (BARCELONA) & RIBERA DEL DUERO**FRANKEN UND RHEINGAU**

Aufgewachsen in Toronto (Kanada) hat **Jordi Artal**** in seiner Kindheit lange Ferien-Sommer mit seiner katalanischen Großmutter an der Costa Brava verbracht. Als Kind sah er seine Zukunft mit Computern im Silicon Valley, – zwei Jahrzehnte später ist Jordi Artal 2-Sternekoch in einem der angesagtesten Restaurants in Spanien. Seine Küche ist ein kulinarisches und sinnliches Erlebnis. Es ist ein raffinierter katalanischer Kochstil, der heimische Produzenten mit ihren regionalen Spezialitäten in den Vordergrund stellt. Nach

dem Aperitif mit **2014 JAUME CODORNIU Gran Reserva brut** wird die Vorspeise begleitet von **2020 Aalto Blanco**, zum 1. Zwischengericht präsentiert **Horst Sauer** („Winzer des Jahres 2018“, Gault&Millau) 2020 Escherndorf am Lumpen 1655 Silvaner VDP.GG und **Gunter Künstler** zeigt aus seinem 4-Trauben Weingut 2020 Hochheim Hölle Riesling VDP.GG. Anschließend präsentiert **Familia Fernández** ihre 2018 Tinto Pesquera Reserva + 2015 Millenium Gran Reserva. **Mariano Garcia** zeigt seine Tempranillo-Kult-Weine 2020

Aalto + 2020 Aalto PS (Pagos Seleccionados). Zum Dessert folgen 2021 Erbacher Marcobrunn Riesling Auslese, **Weingut Künstler** und 2019 Escherndorfer Lump Silvaner Trockenbeeren-auslese, **Weingut Horst Sauer**.

Digestif: **Carlos I**, Brandy de Jerez Solera Gran Reserva

Moderation: **David Schwarzwälder**, Weinjournalist und Spanienexperte

26. Februar | Sonntag

ab 10:30 Uhr |

Laiendormitorium, Kloster Eberbach

€ 32,-

VDP.RHEINGAU UND GASTLAND PORTUGAL

2 Zeitzonen: 10:30–13:30 Uhr und 14:00–17:30 Uhr. Bitte nennen Sie bei Buchung Ihre gewünschte Zeitzone

Rund **50 Weingüter** (VDP Rheingau & Gastland PORTUGAL) präsentieren auf historischem Rheingauer Weinboden im Laiendormitorium von Kloster Eberbach ihre Spitzenrieslinge von VDP.GROSSE LAGEN und VDP.ERSTE LAGEN,

über edelsüße Spitzen bis hin zu raren Spätburgundern. Als Gäste begrüßen wir Weingüter aus Portugal vom Vinho Verde bis zur Algarve. 32 Weingüter aus dem Rheingau: Familie Allendorf | Barth | August Eser | Fendel | Flick | Hochschule Geisenheim | Freimuth | Georg Müller Stiftung | Hamm | Kloster Eberbach | Johannishof | Toni Jost | Graf Kanitz | August Kessler | Baron

Knyphausen | Krone | P.J. Kühn | Künstler | Kaufmann | Fürst Löwenstein | Leitz | Von Oettinger | Prinz | Prinz von Hessen | Balthasar Röss | Schloss Johannisberg | Schloss Vollrads | F.B. Schönleber | Spreitzer | Wegeler | Robert Weil | Domdechant Werner. 15 Weingüter aus Portugal: **von Vinho Verde bis zur Algarve**.

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 185,-

SÜDAFRIKA LUNCH MIT FABIO DANIEL (RUST EN VREDE, STELLENBOSCH)

Chef **Fabio Daniel** ist in Brasilien geboren und hat italienische Großeltern. Nachdem er durch die Welt reiste und sich vielfältig inspirieren ließ, wurde er 2010 mit seiner südafrikanischen Ehefrau in Südafrika sesshaft. Im berühmten „**Rust en Vrede**“ kochte er unter den Stars David Higgs und John Shuttleworth, bevor er 2017 selbst die Verantwortung als Head Chef übernahm. Am besten charakterisiert ihn ein Ausspruch vieler Gäste „Du triffst ihn einmal, – und vergisst ihn nie“. Mit seinem Team kocht er beim Festival seinen faszinierenden Kochstil: französische Küche mit

italienisch-brasilianischen Wurzeln und typischen regionalen afrikanischen Produkten. Als Aperitif am Tisch gibt es eine südafrikanische Rarität: **Fynbos Revolution Vermouth Dry**, aufgegossen mit Tonic Water von **Barker & Quin** sowie die alkoholfreie Variante **Fynbos Revolution Don Zero**, ebenfalls mit Barker & Quin. Nach 2019 Metis Sauvignon Blanc vom **Weingut Klein Constantia**, Chardonnay von **Fleur du Cap** und Chenin Blanc Terroir Selection von **Springfontein** stehen die großen Rotweine im Vordergrund: Das **Weingut Klein Constantia** mit

Anwilka, **Rust en Vrede Estate** mit 2018 Blend of Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot, sowie **Capeland Estate**, Somerset West, mit 2015 Cr1 Redstone Reserve. Den Hauptgang begleiten **De Toren** mit seinen Spitzenrotweinen 2018 Z + 2019 Fusion V sowie 2016 **Mont du Toit** Le Sommet. **Ralf Bengel**, Betriebsleiter vom Weingut Schloss Vollrads, präsentiert zum Dessert 2019 Winkler Jesuitengarten Riesling Spätlese Goldkapsel, **Schloss Vollrads**.

Moderation: **Hendrik Thoma**, Master Sommelier

11:30 Uhr | Raritätenlunch

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 690,-

CLOS DE VOUGEOT – EINE DER BERÜHMTESTEN LAGEN DER WELT**Limitierte Personenzahl**

Ein Lunch mit **Fabio Daniel** (Rust en Vrede, Südafrika) und **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen) in fünf raffinierten Gängen. Nach dem Aperitif mit Champagne **Bollinger La Grande Année** begleitet die Vorspeise dreimal **CORTON-CHARLEMAGNE**: 2015 Corton-Charlemagne, **Faiveley**, 2009 Corton-Charlemagne, **Louis Jadot**, 1997 Corton-Charlemagne, **Jean-Luc Aegerter**.

Es folgen weitere 4 Gänge mit **CLOS DE VOUGEOT**: 2020 **Jean Jacques Confuron**, 2017 **Méo-Camuzet**, 2011 **Odoul-Coquard**, 2011 **Joseph Drouhin** | 1961 **Poulet Père & Fils**, 1949 **Dufouleur Freres**, 1947 **Comptoir des Entrepôts** | 2000 **Nicolas Potel**, 1993 **Méo-Camuzet**, 1988 **Domaine Des Herbeux**, 1985 **Domaine Jacques-Prieur** | 2009 **Domaine Bertagna**, 2008 **Domaine**

Bertagna, 2007 **Domaine Bertagna**. Zum Dessert: 1997 Hochheim Domdechaney Riesling Beeren-auslese, **Domdechant Werner'sches Weingut**, 1995 Riesling Beerenauslese, **Weingut Peter Jakob Kühn**.

Moderation: **Florian Richter**, Head Sommelier Kronenschlösschen

26. Februar | Sonntag

16:30 Uhr | Workshop

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 58,-

LA DOLCE VITA: PARMASCHINKEN | PARMIGIANO | BALSAMICO | OLIVENÖL

Prosciutto di Parma – dahinter steht die Geschichte der Region rund um die Stadt Parma. Ein 100% naturbelassener, luftgetrockneter Schinken von unvergleichlichem Aroma, der über einen langen Zeitraum von mindestens 12 Monaten reift und einen milden Geschmack entfaltet, den die Italiener mit „Dolce“ umschreiben. Das Wissen, um einen Parmaschinken herzustellen, wird von Generation zu Generation überliefert. Prosciutto di Parma verleiht auch den einfachsten Gerichten einen Hauch von Luxus, – hauchdünn geschnitten, mit dünnem Fettrand. Genießen Sie heute auf einer manuellen Schwungradmaschine frisch aufgeschnitten als

Rarität verschiedene Reifegrade: 18 Monate/ 24 Monate/30 Monate gereift. Ein italienischer Klassiker ist auch der PARMESAN. **Parmigiano Reggiano** darf seit fast 1000 Jahren nur in den Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantua rechts des Flusses Po und Bologna links des Reno produziert werden, weil hier eine besondere Rohmilch verarbeitet wird, die in ihrer Qualität durch Futter, Kräuter und Heu beeinflusst wird, – ohne jegliche Zusatzstoffe oder zusätzliche externe Maßnahmen. Die Mindestreifzeit beträgt 12 Monate. Dies und die Exklusivität sowie Güte des Parmigiano Reggiano werden durch ein eigenes Brandzeichen garantiert. In unserer

Raritäten-Verkostung wird der Parmesan in verschiedenen **Reifegraden** präsentiert: **18/36/48/ 72 Monate**. Das große regionale Thema wird komplettiert durch **ACETO BALSAMICO** von **Acetaia Giusti**, Modena und mit reinstem, kalt gepressten **OLIVENÖL** von **Roda Aubocassa**. Die Spezialitäten werden begleitet von 2021 Lorcher Bodental Steinberg Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE, **Weingut Graf von Kanitz** und einem Rotwein aus dem Trentino 2018 „Terre“, **San Leonardo**. Moderation: **Brigitte Huebner**, Cosorzio del Prosciutto di Parma und **Bettina Meetz**, Repräsentantin Consorzio del Parmigiano Reggiano Nord-Europa

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 290,-

DREAM TEAM: ZWEI-STERNEKoch THOMAS MARTIN & HENDRIK THOMA

Schon einige Male haben die Beiden, die 13 Jahre lang erfolgreich an der Hamburger Elbchaussee im **Hotel Louis C. Jacob** zusammengearbeitet haben, unsere Festivalgäste begeistert. Nach dem Aperitif mit **Champagne Happersberger** brut kocht **Thomas Martin** ** fünf seiner berühmten Klassiker und sein damaliger Sommelier **Hendrik Thoma**, einer von 250 Master-Sommeliers der

Welt und Gastgeber von „**Wein am Limit**“, stellt dazu aus seiner einzigartigen Importkollektion zwei spannende Weingüter vor: **Weingut Kolfok**, **Stefan Wellanschitz** (Burgenland, Österreich) mit 2020 Grüner Veltliner „Alte Reben“, 2020 Weißburgunder „Muschelkalk“ und 2019 Blaufränkisch „Glimmerschiefer-Ganz Traube“ und das **Weingut Mikra Thira** (Santorin, Griechenland) mit 2020

Santorin, 2021 Theresa und 2020 Goumenissa, Mikro Ktima Titos. Aus dem Rheingau präsentiert **Johannes Eser (Weingut Johannishof)** seine Rieslinge 2019 Rudesheim Berg Rottland Riesling GG VDP.GROSSE LAGE und 2015 Johannishof Hölle Riesling Auslese. Digestif: Amaro Quintessentia Di Erbe, **Nonino**. Moderation: **Hendrik Thoma**, Master-Sommelier

27. Februar | Montag

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 210,-

WAGYU LUNCH & HENSCHKE, YALUMBA, PRINZ

Ludwig Maurer – „der Herr der Wagyu“ startete bereits 2007 mit seiner Frau Stephanie als Erster in Europa mit der Zucht von Wagyu-Rindern auf ökologischer Basis. Besser bekannt als KOBE-Rind gehört es zu den exklusivsten Nutztierassen der Welt. Die Zucht umfasst mittlerweile über 60 Tiere, er ist der „Fleisch-Papst“, der Experte schlechthin. Seit 2016 hat er eine eigene TV Sendung: „In 80 Steaks um die Welt“, in der er mit dem Fleischexperten Wolfgang Otto die verschiedensten Länder bereist, immer auf der Suche nach dem besten Steak der Welt. Heute kocht er mit seinem

Team einen Lunch rund um das Thema: FLEISCH. Nach dem Aperitif mit **Nyetimber**, einem der besten Schaumweine weltweit, präsentiert **Fred Prinz** aus seinem Rheingauer **Weingut Prinz** die Parade-Lage Hendelberg: zur Vorspeise 2018 Hallgartener Hendelberg Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE und zum Dessert 2012 Hallgartener Hendelberg Riesling Spätlese Goldkapsel VDP.ERSTE LAGE. Die weiteren Menügänge werden von den australischen Spitzenweingütern **Henschke** – das heute in der fünften Familiengeneration geführt wird und 2021 als „New World Winery of the Year“

ausgezeichnet wurde –, und **Yalumba** – das älteste in Familienbesitz befindliche Weingut, das zu den bedeutendsten Weingütern ganz Australiens zählt –, begleitet: Von **Henschke** 2020 Henry's Seven, 2017 Johann's Garden + 2017 Keyneton Euphonium. **Yalumba** zeigt aus ihrer Rare & Fine Collection: 2016 The Signature, 2016 The Octavius Old Vine Shiraz und 2016 The Caley Old Vine Cabernet & Shiraz.

Moderation: **Lucki Maurer**, Züchter, TV-Star & STOI Eventcatering

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 285,-

2-STERNEKoch BOBBY BRÄUER & BRUNO GIACOSA, DR. LOOSEN, WITTMANN + ÖKONOMIERAT REBHOLZ

Der gebürtige Münchner **Bobby Bräuer** ** hat nach seiner Ausbildung bei Otto Koch mit den großen Stars gearbeitet: André Jaeger (Fischer-zunft), Dieter Müller und Eckart Witzigmann. In seinen weiteren Stationen hat er jeweils für die verschiedenen Restaurants einen Stern erkocht (Königshof München, Victorian Düsseldorf, Quadriga Berlin und Petit Tirolia Kitzbühel) und wurde vom Gault & Millau als „Koch des Jahres“ ausgezeichnet. 2013 eröffnete er das „Esszimmer“ – BMW Welt, bekam bereits im zweiten Jahr den Michelin-Stern und hält seit 2014 zwei Sterne sowie 18 Punkte im Gault & Millau. Sein Credo: „Ich überzeuge gern mit dem, was ich am liebsten mache: für meine Gäste kochen“. Nach

dem Aperitif mit **Champagne Louis Roederer** Collection 243 folgen zu den fünf Menüängen Weißweine der deutschen Star-Weingüter **Wittmann, Dr. Loosen** und **Ökonomierat Rebholz**. **Philipp Wittmann** präsentiert 2020 Weisser Burgunder Réserve und 2019 MORSTEIN Riesling VDP.GG, „**Ernie**“ **Loosen** 2018 Erdener Treppchen Riesling VDP.GG Alte Reben + 2018 Erdener Treppchen Riesling Auslese Tradition und **Hans-jörg Rebholz** zeigt 2020 Muskateller trocken VDP. GUTSWEIN und 2019 „R“ Chardonnay. Das Weingut **Bruno Giacosa** ist eines der überragenden Weingüter Italiens und hat Weltruf. Bruno Giacosa, der 2018 im hohen Alter verstorben ist, galt als einer der Traditionalisten im Gegensatz zu den

jungen, wilden Barrique-Winzern. Seine Nachfolgerin ist seine Tochter **Bruna Giacosa**, die den extrem eleganten Ausbau-Stil fortführt. Mit dem einzigen Weißwein der Familie Giacosa, dem Roero Arneis – ausgewogen, harmonisch und schon in jungen Jahren ein Genuss – startet das Menü. Zum Zwischengang 2018 BARBERA D'ALBA DOC Casa Vinicola und 2019 NEBBIOLO D'ALBA DOC, zum Hauptgang folgen die großen BAROLO DOCG + BARBARESCO DOCG, jeweils 2018. Digestif: Calvados **Boulard** X.O. 44 % vol.

Moderation: **Erwin Seitz**, Gourmetjournalist, Kulturhistoriker, Connaisseur

28. Februar | Dienstag

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 225,-

FINE DINING BBQ LUNCH – KALIFORNISCHE SPITZENWEINE & RHEINGAU

Auch das Thema BBQ kann man auf Sterne-Level erleben: zusammen mit seinem Freund Heiko Antoniewicz zeigt Lucki Maurer, wie das geht. **Heiko Antoniewicz** sieht das Kochen als ständige Weiterentwicklung. Er beobachtet und nutzt die Wissenschaft, um sie für andere verständlich zu machen. Er ist Koch, Feinschmecker und Entdecker. Vielfach wurde er ausgezeichnet als „Impulsgeber für die gastronomische Szene Deutschlands“. **Lucki Maurer** ist Koch und Züchter mit Leib und Seele. Seit über 10 Jahren züchtet er neben den 100% Fullblood Wagys auch Kreuzungen mit Black Angus nach bestmöglichen Haltungsbedingungen und EU Bio-Richtlinien. Er setzt seit Jahren Impulse für mehr Wertschätzung

des Tiers – von rustikal bodenständig bis Sterne-Niveau. Dass das typische „Grillen“ auch anders geht, zeigen die beiden heute mit Ihrem 4-Gang Menü: Gratinierter Austern „Rockefeller“ | Gegrillter Hummer „Thermidor 2.0“ | Wagyu Beef Brisket | Wagyu Steaks, Foie Royale | Big Green Egg. Nach dem Aperitif mit **Sherry Osborne** werden die Austern begleitet von 2019 Sauvignon Blanc Russian River Valley Sonoma County, **Merry Edwards Winery**, zum Hummer präsentiert **Max Schönleber**, Geschäftsführer & Kellermeister des Familienweinguts **Allendorf**, 2016 Jesuitengarten VDP.GG aus Magnums und aus Kalifornien folgt 2020 Eroica Riesling Columbia Valley (**Chateau Ste. Michelle & Dr. Loosen**). Die beiden Wagyu-

Gänge begleiten kalifornische Spitzenweine: 2019 Pinot Noir Russian River Valley von **Merry Edwards Winery** + 2020 Pinot Noir Russian River Valley **Kistler Vineyards**, sowie 2018 Cold Creek Cabernet Sauvignon Columbia Valley **Chateau Ste. Michelle**, und von **Silver Oak** 2017 Napa Valley Cabernet Sauvignon + 2018 Alexander Valley Cabernet Sauvignon. Zum Dessert 2021 Hasensprung Riesling Auslese, **Weingut Allendorf**. Digestif: Carlos I Amontillado, **Osborne**. Moderation: **Heiko Antoniewicz**, Sternekoch & Impulsgeber und **Lucki Maurer**, Deutschlands erster Wagyu-Züchter, TV-Koch und -Experte, bekannt für die Events in seinem Wagyu-Meeting-Point „STOI“.

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 285,-

2-STERNEKOCHE JEROEN ACHTIEN & WACHAU

Der Werdegang von **Jeroen Achten** ist spektakulär: von 2009 bis 2018 kochte er in Holland beim 3-Sternekoch Jonnie Boer, und zwar bis 2015 als Souschef an dessen Seite, dann übernahm er die Küchenleitung des 3-Sterne-Lokals „De Librije“. Im Frühling 2018 ging er in die Schweiz und wurde Chef für zwei Restaurants: im Vitznauerhof am Vierwaldstätter See (Sommer) und im Waldhotel Davos (Winter). Innerhalb kürzester Zeit verlieh ihm Michelin den ersten Stern, schon bald folgte der zweite. Er ist auf dem Weg zu einem der ganz großen Köche weltweit... Feingefühl für Aromen und spektakuläre Kreationen prägen seinen Kochstil. Weltkulturerbe ist die **Wachau**, das enge Donautal zwischen Melk und Krems. Grüner Veltliner und Riesling

spielen hier die Hauptrolle, die „Smaragde“ sind die Könige der Steillagen. Nach dem Aperitif mit **Pol Roger brut Réserve**, **Magnum** präsentieren die „**Granden**“ der Wachau, die sich mit anderen in der „**Vinea Wachau**“ zusammengeschlossen haben, persönlich ihre weltweit renommierten Spezialitäten: **Franz Hirtzberger**, **Herwig Jamek** und **Emmerich Knoll**. Zur Vorspeise „**Federspiel**“ Grüner Veltliner und Rieslinge: 2021 Grüner Veltliner Rotes Tor Federspiel, Weingut Hirtzberger | 2021 Grüner Veltliner Ried Achleiten Federspiel, Weingut Jamek | 2021 Riesling Ried Loibenberg Federspiel, Weingut Knoll. Zum ersten Zwischengericht „**Grüner Veltliner Smaragd jünger**“: 2019 Ried Axpoint Smaragd, Weingut Hirtzberger | 2018 Ried Liebenberg Smaragd,

Weingut Jamek | 2016 Ried Schütt Smaragd, Weingut Knoll. Zum zweiten Zwischengericht „**Reife Rieslinge Smaragd**“ aus der Magnum: 2017 Ried Klaus Smaragd, Weingut Jamek | 2013 Ried Schütt Smaragd, Weingut Knoll | 2012 Ried Singerriedel Smaragd, Weingut Hirtzberger. Zum Hauptgang präsentiert **Bernhard Koch** aus seinem Weingut in der Pfalz 2018 Pinot Noir „Alte Reben“. Zum Dessert drei edelsüße Rieslinge aus der Wachau: 2017 Riesling Ried Klaus Beerenauslese, Weingut Jamek | 2017 Riesling Beerenauslese, Weingut Hirtzberger | 2015 Riesling Beerenauslese, Weingut Knoll.

Moderation: **Romana Echensperger**, Master of Wine

1. März | Mittwoch

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 150,-

KRAUTHAUS: KRAUTCUISINE – NATÜRLICH WILD

„Seit unser Leben wild geworden ist, lebt es sich noch schöner.“ Christopher, Jan & Ola vom „**KRAUTHAUS**“ (Dießen am Ammersee) sind ausgebildete Wildpflanzenpädagogen & -fachberater, sowie leidenschaftliche Köche. Seit mehr als 3 Jahren beschäftigen sie sich intensiv mit der nahezu endlosen Vielfalt der heimischen Wildpflanzen, – mit deren Heilkraft, Verwendung und Bedeutung. In den verschiedenen Jahreszeiten ernten sie in ihrer direkten örtlichen Umgebung die heimischen Kräuter und Wildpflanzen. Von Bärlauch über Gundermann, Schafgarbe, Ackerschellerkraut, dem Wiesenbärenklau, dem Dost,

bis zu jungen Baumblättern und Trieben, auch Samen und Früchte wie Schlehe, Vogelbeere, Pilze und Co. Neben den frischen Pflanzen werden auch die selbst hergestellten Salze und Sirups sowie eingelegtes Wildgemüse, Öle und getrocknete Kräuter verwendet, um auch in der Winterzeit einen überraschenden Geschmack auf den Teller zu bringen. Lassen Sie sich heute von einem Haute Cuisine-Menü in vier Gängen überraschen, das sie zusammen mit **Roland Gorgosilich**, dem 3-Hauben-Koch im Kronenschlösschen in Eltville, kochen. Nach dem Aperitif präsentieren **Simone Adams** aus ihrem **Wein-**

gut AdamsWein (Gault&Millau: „Entdeckung des Jahres“ 2019) einen Ingelheim Grauburgunder und Lohpfad Chardonnay, **Dr. Georg Prinz zur Lippe** aus seinem **Weingut Schloss Proschwitz** 2021 Kloster Heilig Kreuz Weissburgunder trocken VDP. ERSTE LAGE und 2021 Seusslitzer Terrassen Riesling trocken sowie **Jonas Hirn** aus dem **Weingut Steintal** (Klingenberg am Main) 2018 Großheubach Bischofsberg VDP.GG + 2020 Klingenberg Cabernet Franc.

Moderation: **Jan Schünke** und **Christian Haninger**, Dießen am Ammersee

16:30 Uhr | Masterclass

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 38,-

DOMAINE DU COMTE DE THUN

10 Weine aus der Region Gaillac im Südwesten Frankreichs. Décroche la Lune (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Sémillon) 2020 | Chope le

Coc (Cabernet Franc, Merlot, Syrah) 2019 | La Parrazal (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah) 2012 + 2014 | La Maze (Merlot) 2012 + 2014 |

La Cabane (Cabernet Franc) 2012 + 2014 | La Tarabelle (Syrah) 2012 + 2014)

Moderation: **Frank Roeder**, Master of Wine

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 275,-

2-STERNEKÖCHE HANS STEFAN STEINHEUER & CHRISTIAN BINDER – WEINE AUS GAILLAC

Das Restaurant „Zur Alten Post“, Bad Neuenahr-Ahrweiler ist ausgezeichnet mit 19 Punkten im Gault&Millau und 2 Michelin-Sternen. **Hans Stefan Steinheuer** und sein Schwiegersohn **Christian Binder** zählen zu den besten Köchen Deutschlands. Jahr für Jahr begeistern sie unsere Festivalgäste. Nach dem Aperitif mit Champagne **Laurent-Perrier** La Cuvée präsentieren **Claus Burmeister** vom **Weingut Burg Ravensburg** 2018

HUSARENKAPPE Riesling VDP.GG Magnum sowie **Johannes Hasselbach** aus seinem Familienweingut **Gunderloch** 2021 Jean Baptiste Riesling Kabinett. Zu den beiden Zwischengängen und zum Hauptgang zeigt **Comte de Thun** seine finessenreichen, eleganten Weine aus den jeweiligen Rebsorten (Syrah, Merlot, Cabernet Franc) mit der typischen Gaillac-Würze: La Maze (Merlot) 2014 + La Tarabelle (Syrah) | La Cabane

(Cabernet Franc) 2014 + La Tarabelle 2008 Magnum | La Tarabelle 2007 Magnum + La Maze 2001 Doublemagnum. Zum Dessert **Burg Ravensburg** mit 2011 DICKER FRANZ Blaufränkisch VDP. GG MAGNUM und 2017 Rothenberg Riesling Auslese, **Weingut Gunderloch**.

Digestif: Grappa Il Prosecco 24 Monate Riserva, **Nonino**

Moderation: **Frank Roeder**, Master of Wine

2. März | Donnerstag

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 225,-

TRÜFFEL LUNCH: STERNEKOCCH CARMELO GRECO & BOS FOOD

Carmelo Greco*, dessen Frankfurter Spitzenrestaurant seit mehr als 10 Jahren mit einem Michelin-Stern und hohen Bewertungen im Gault & Millau ausgezeichnet wird, gehört zu den besten italienischen Restaurants in Deutschland. Mit vier raffinierten Menügängen begleitet er perfekt das Thema „Trüffel“. Trüffel-Papst **Ralf Bos** (er beliefert mit seinem marktführenden Unternehmen **BOS FOOD** rund 12.000 Spitzenköche mit Trüffeln und vielen anderen Kost-

barkeiten) hobelt persönlich diese so raren Trüffel-Delikatessen über die Menü-Spezialitäten. Schwarze Périgord-Trüffel aus Frankreich zählen neben den Weißen Trüffeln aus Italien zu den hochwertigsten, teuersten Trüffelsorten der Welt. Zum Aperitif präsentiert das Weingut **MASI** seinen 2021 Moxxé Spumante brut. Zur Vorspeise folgen 2021 Beldosse Lugana, Weingut Masi und **Christian Röss** präsentiert aus seinem Weingut **Balthasar Röss** 2017 NUSSBRUNNEN

Riesling VDP.GG trocken. Zum Hauptgang 2020 Angelorum Recioto della Valpolicella Classico DOCG, **Masi** und **Markus Bonsels** präsentiert aus seinem **Weingut Bibo+Runge** 2019 PINOT NOIR. Zum Dessert 2020 ROMANTIKER Riesling Hendenberg, Weingut Bibo + Runge sowie 1993 Geisenheimer Kläuserweg Scheurebe Auslese (RECORDED), **Weingut Balthasar Röss**.

Moderation: **Ralf Bos**, Inhaber BOS FOOD

16:30 Uhr | Masterclass

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 48,-

BRANCAIA

Brancaia gehört seit Jahren zu den Spitzenweingütern Italiens. Vom Schweizer Ehepaar Bruno und Brigitte Widmer 1981 gegründet, steht es für elegante Weine, deren Reblagen vorwiegend im Chianti und der Maremma liegen. Naturnaher Weinbau wird hier schon seit Beginn betrieben,

seit 2019 offiziell „biologisch“. Das Brancaia-Sortiment umfasst neun Weine, die heute von **Barbara Widmer** aus ihrem Familienweingut präsentiert werden: Stella Spumante Pinot Noir, Chardonnay | Il Bianco Sauvignon Blanc | Rosé Merlot | Tre IGT Toscana Rosso | Chianti Classico

DOCG Sangiovese | Chianti Classico Riserva DOCG Sangiovese, Merlot | N2 DOC Maremma Cabernet Sauvignon | Ilatraia IGT Toscana Rosso | Il Blu IGT Toscana Rosso.

Moderation: **Barbara Widmer**

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 295,-

POWER FRAUEN: JESSICA ROSVAL, DIE „BESTE KÖCHIN ITALIENS“ & BERÜHMTE WINZERINNEN

In Canada geboren, kam **Jessica Rosval** 2013 als Gast in das 3-Sterne-Restaurant „Osteria Franciscana“ von Massimo Bottura*** – und blieb als Köchin. Sechs Jahre lang war sie dort für den 3-Sterneköch tätig, bevor sie 2019 die verantwortliche Position als Head-Chef in seinem Luxus Hideaway „Casa Maria Luigia by Massimo Bottura“ übernahm. Ihr Konzept ist, wie alles beim 3-Sterneköch Massimo Bottura, einzigartig. Es gelingt ihr, die jahrhundertalte Tradition italienischer Küche mit heutiger Avantgarde und die wunderbaren regionalen Produkte mit ihrer kanadischen Heimat und dem Respekt vor höchster Qualität zu verbinden. Heute ist sie eine gefeierte Chefköchin, die zur Auswahl 2022 der „Best Chef Top 100 of the world“ gehört.

Neben ihrem Engagement in der Küche ist sie auch kulinarische Leiterin einer gemeinnützigen Organisation „Association for the Integration of Women“. **Antonella NONINO** präsentiert aus ihrem Familienunternehmen **NONINO** den „Aperitif des Jahres 2021 International“: L'Aperitivo Botanical Drink, und anschließend zeigen außergewöhnlich erfolgreiche Frauen ihre weltberühmten Weine: **Barbara Widmer** zeigt aus ihrem Weingut **Brancaia** Chianti Classico Riserva und Il Blu, ihr Spitzenprodukt. **Livia le Divelec** präsentiert für die Familie **Frescobaldi** – kaum eine andere Dynastie hat sich so verdient gemacht, um die Toskana als eine der bedeutendsten Weinregionen der Welt zu repräsentieren – aus dem **Castello Nipozzano** Vecchie Viti und Montesodi.

Carolin Spanier-Gillot (Weingut Kühling-Gillot, Rheinhessen) zeigt 2020 Chardonnay Alte Reben VDP.ORTSWEIN + 2016 Ölberg Riesling GG VDP. AUS GROSSEN LAGEN. **Eva Fricke**, shooting star aus dem Rheingau, die es bei Robert Parker schon auf 100 Punkte gebracht hat, zeigt 2021 Lorch Riesling trocken + 2021 Mélange Riesling trocken, **Weingut Eva Fricke**. **Christina Thanisch** (Weingut Witwe Thanisch, Mosel) präsentiert 2012 Lay Riesling Kabinett und 2019 Badstube Riesling Auslese, **Weingut Wwe. Thanisch**. Digestif: Grappa Riserva 8 Years Imperiale, **Nonino**

Moderation: **Desiree Schröder**, Sales & Marketing Weingut Dr. Loosen**3. März | Freitag**

11:45 Uhr Lunch

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 225,-

LEGENDÄRER LUNCH: DIE BESTEN DEUTSCHEN SPÄTBURGUNDER & ROLAND GORGOSILICH

Deutsche Spätburgunder genießen mittlerweile Weltruf. Sie stehen auf gleicher Qualitätsstufe mit den berühmten Burgundern aus Frankreich, die preislich unerschwinglich geworden sind. In Deutschland sind die Handelspreise für TOP Spätburgunder wesentlich niedriger, liegen aber auch zwischen 35 und 110 Euro – und sind stets sofort ausverkauft. Die Crème de la Crème der deutschen Pinot Noir-Winzer präsentiert heute persönlich ihre so raren Spätburgunder. **21 Winzer**, ein einzigartiges Erlebnis für die Fans deutscher Rotweine. **Roland Gorgosilich** und sein Team (Kronenschlösschen) kochen ein Gourmetmenü in perfekter Abstimmung zu den Pinot

Noirs von: **Allendorff**, Rheingau (2016 Quercus) | **Bercher**, Kaiserstuhl (2019 Burkheimer Feuerberg Kesselberg VDP.GG) | **Schlossgut Diel**, Nahe (2019 CAROLINE) | **Dr. Heger**, Baden (2017 Ihringen VORDERER WINKLERBERG VDP.GROSSE LAGE) | **Jülg**, Südpfalz (2019 Kostert VDP. GG) | **Jakob Jung**, Rheingau (2018 ALEXANDER JOHANNES „R“) | **Franz Keller** (2013 Eichberg Spätburgunder VDP. GG Magnum) | **Kleinmann**, Pfalz (2019 SIGNATUR Birkweiler Kastanienbusch QbA trocken) | **Kloster Eberbach**, Rheingau (2019 Assmannshäuser Höllenberg VDP. GG) | **Knipser**, Pfalz, (2018 Kirschgarten VDP. GG) | **Robert König**, Rheingau (2018 Assmannshäuser

Frankenthal ZENIT) | **Künstler**, Rheingau (2016 Hochheimer Reichsthal VDP. GG) | **Philipp Kuhn**, Pfalz (2018 Kirschgarten VDP. GG) | **Meyer-Näkel**, Ahr (2018 PFARRWINGERT VDP. GG) | **Georg Müller Stiftung**, Rheingau (2019 Hattenheimer Hassel GG VDP.GROSSE LAGE) | **J. Neus**, Rheinhessen (2020 PARES VDP. GG) | **Schnaitmann**, Württemberg (2020 Lämmle VDP. GG) | **Seeger**, Baden (2020 „S“ VDP. ERSTE LAGE) | **Jean Stodden**, Ahr (2019 Herrenberg VDP. GG) | **Martin Waßmer**, Baden (2019 Dottinger Castellberg VDP. GG) | **Ziereisen**, Baden (2018 Talrain unfiltriert) Moderation: **Kai Schattner**, „Sommelier des Jahres“

16:30 Uhr | Masterclass

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 58,-

NONINO – 50 YEARS OF MONOVITIGNO* NONINO, THE GRAPPA REVOLUTION: STORY OF A PASSION

Die New York Times schreibt: „Jahrzehntelang war Grappa für die Landbevölkerung in Norditalien kaum mehr als ein Taschenofen. Alles änderte sich, als die Noninos von Percato berühmt wurden“. Im Jahr 1973, also vor fünfzig Jahren, schufen sie den Monovitigno Nonino, indem sie den Trester der Picolit-Rebe separat destillierten und damit die Methode zur Herstellung und Präsentation von Grappa in Italien und der Welt revolutionierten. Nach zahlreichen Auszeichnungen erscheinen ihre ganzseitigen Berichte seit Jahren in den

wichtigsten Zeitungen der Welt (New York Times | FAZ | Herald Tribune | Corriere della Sera | Capital | Falstaff | Conde Nast). In der HALL OF FAME des Spirit Journals gehören die NONINO-Spirituen zu den fünf TOP-Marken weltweit, und die NONINO-Kollektion, die von Wine Enthusiast zur besten Destillerie der Welt 2019 gewählt wurde, gehört zu den bekanntesten italienischen Luxusmarken wie Prada, Gucci, Ferragamo, Armani, Ferrari ... **Antonella Nonino** stellt persönlich die weltberühmten Grappas ihres Familienunter-

nehmens vor, das in diesem Jahr 125 Jahre 100% handwerkliche Destillation feiert: Lo Chardonnay Monovitigno | Moscato Monovitigno | Di Picolit Cru Monovitigno | Riserva Antica Cuvée 5 Jahre | Antica Cuvée Riserva Cask Strength, 5 Jahre | Riserva 8 Jahre | Ginger Spirit. Begleitet werden die Grappas von kleinen Köstlichkeiten aus der Küche von 3-Hauben-Koch **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen).

Moderation: **Antonella Nonino**

3. März | Freitag

19:00 Uhr | Raritätendinner

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 895,-

CHÂTEAU LEOVILLE LAS CASES: 25 JAHRGÄNGE

(inkl. 1961, 1959, 1945, 1937)

Limitierte Personenzahl

2-Sternekoch **Giuseppe Iannotti** und 3-Hauben-Chef **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen) kochen gemeinsam sechs Gänge zu den 25 Jahrgängen von **Château Leoville Las Cases**, einem der stärksten Weingüter in Bordeaux. Nach der Eröffnung mit einem Riesling aus dem Rheingau der **Weingut Georg Müller Stiftung**,

2018 Hallgartener Jungfer Riesling GG VDP. GROSSES GEWÄCHS, Doppelmagnum, folgen die phänomenalen Rotweine (St. Julien) aus besten Jahren, von Robert Parker oft mit 99+100 Punkten bewertet: 2007, 2006, 2005, 2002, 2001, 2000, 1997, 1996, 1995, 1994, 1990, 1989, 1988, 1986, 1985, 1983, 1982, 1978, 1976, 1966, 1962,

1961, 1959, 1945, 1937. Zum Abschluss 2015 Hattenheimer Hassel Riesling Auslese Goldkapsel VDP.GROSSE LAGE, **Weingut Georg Müller Stiftung**.

Moderation: **Jan Erik Paulson**, internationaler Weinexperte

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 285,-

2-STERNEKOCCH GIUSEPPE IANNOTTI (KRÈSIOS)

Giuseppe Iannotti★★, ein unglaublich talentierter und ambitionierter Chef, hat keine gastronomisch familiäre Vorgeschichte, er hat sein Unternehmen aus dem „Nichts“ selbst aufgebaut. Ursprünglich Student der Computer-Wissenschaften, entschied er sich 2007 für seinen Wunschberuf und startete seine Karriere als Koch. 2011 kaufte er sich eine kleine Farm auf dem Land bei Telesse Terme (in der Nähe von Neapel) und entwickelte sie zu einer eleganten Adresse mit Gourmetrestaurant und ein paar Zimmern. 2014 wurde er mit dem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet, jetzt folgte der zweite. Sein Küchenstil orientiert sich an den regionalen Besonderheiten und „Wein“

spielt als Pendant eine besondere Rolle. Allein der Name KRÈSIOS belegt dies: eine Bezeichnung für Bacchus bzw. Dionysos. Ein perfektes Zusammenspiel zwischen Küche und Wein können Sie auch heute erleben, berühmte Weingüter begleiten das raffinierte Menü in fünf Gängen. Nach dem Aperitif mit **Franciacorta** Dosaggio Zero Gualberto Magnum 2008 von **Ricci Curbastro** präsentieren **Andreas Spreitzer** aus seinem **Weingut Spreitzer** 2020 Oestricher Rosengarten Riesling GG VDP. GROSSE LAGE + 2016 Hallgartener Handelberg Auslese VDP.ERSTE LAGE und **Karsten Peter**, Betriebsleiter vom **Gut Hermannsberg**, Nahe, 2021 Gut Hermannsberg Rotenberg Kabinett +

2017 Gut Hermannsberg Kupfergrube VDP.GG RESERVE. **Joachim Heger** zeigt aus seinem Weltklasse-**Weingut Dr. Heger** den Weißburgunder „Rappeneegger“ und zum Hauptgang einen seiner großen Pinot Noirs. Die **Domaine de Baronarques**, hoch renommiert aus dem **Languedoc**, präsentiert sich mit 2017 Grand Vin Blanc und Grand Vin Rouge. Digestif: Grappa Riserva Antice Cuvée 5 years, **Nonino**

Moderation: **Giuseppe Lauria**, Chefredakteur WeinWisser

4. März | Samstag

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 175,-

STERNEKOCCH MAURIZIO OSTER & GRAMONA

Das ZEIK steht für eine Sternegastronomie, die zu den Besten in Hamburg gehört, ein FINE DINING SPOT. Ausgezeichnet nicht nur mit dem klassischen Stern, sondern auch mit einem „Grünen Stern“ für Nachhaltigkeit und regionale Klasse. **Maurizio Oster**★, gerade von Rolling Pin als „Newcomer des Jahres“ ausgezeichnet, hat sich

auf vegetarische Gerichte spezialisiert, er kocht ein spannendes 4-Gangmenü. Sechs exzellente Qualitäten von **Cava Gramona**, begleiten das Menü: La Cuvee 2018 | Innoble 2015-2016-2017 | Imperial 2016 | Ill Lustris 2014 | Celler Battle 2012 und Gran Cuvee de Postre. Im Rheingau produziert das **Wein- und Sektgut Barth** Sekte,

die zu den Besten in Deutschland zählen. **Mark Barth** präsentiert: Riesling extra brut – VDPSEKT + 2015 Hattenheim HASSEL Riesling brut Nature VDPSEKT.PRESTIGE.

Moderation: **Cana Michiels**, Cava Gramona

11:30 Uhr | Raritätenlunch

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 695,-

RARITÄTEN-LUNCH CALIFORNIA

SPEKTAKULÄRE KALIFORNIER, BEST OF

Limitierte Personenzahl

Kalifornische Cabernets und Chardonnays haben bereits 1976 in der legendären Pariser Blindprobe „The Judge“ die großen Namen aus Bordeaux und Burgund auf die Plätze verwiesen. Seitdem gelten die kalifornischen Spitzengewächse als ebenbürtig gegenüber Latour, Lafite & Co. Einer der illustresten Winzer der Welt ist **Fred Schrader**. Seine Weine sind Kult. Die Lebensgeschichte von Fred Schrader gleicht einer Hollywood-Story. Ursprünglich war er Sammler und Händler für Kunst, er war Rennfahrer mit Ford und Aston Martin. Die Liebe zum Wein entstand wohl durch seine erste Ehe mit **Ann Colgin**. Gemeinsam produzierten sie 1992 den ersten Cabernet Sauvignon unter dem Namen „Colgin Cellars“, den sie als ersten Jahrgang 1995 herausbrachten. Nach der Trennung von Ann Colgin gründete Fred Schrader 1998 sein eigenes Label **„Schrader Cellars“**, mit nur einem Ziel: er wollte die besten Cabernet Sauvignons in Kalifornien erzeugen. Fred Schrader machte sich auf die Suche nach den besten Weingärten und nach einem winemaker, der seine Visionen umsetzen

sollte. Er wurde fündig. In Oakville stieß er auf den legendären Weinberg **„Beckstoffer To Kalon“**, der bereits 1868 angepflanzt worden war. Nach einer ersten Zuteilung konnte er im Lauf der Jahre weitere „tons“ von **Andy Beckstoffer** erwerben, die einzigartigen Klone mit den Bezeichnungen CCS, T6, Old Sparky, RBS oder MB (Monastery Block) hatten. Trauben sind nur ein Teil des Erfolgs eines Weines, – der „Weinmacher“ ist – fast – ebenso wichtig. In **Thomas Rivers Brown** fand Fred Schrader den perfekten winemaker, um seine Visionen umzusetzen. Mittlerweile haben Thomas Rivers Brown und Fred Schrader mehr als **30mal 100 Punkte von Robert Parker** verliehen bekommen. Die Schrader-Weine sind extrem rar und höchst begehrt: auf der Warte-liste der mailinglist stehen jährlich 10 000 Wein-Freaks, um die ein oder andere Flasche zugeteilt zu bekommen. Heute werden Sie mit einer immensen Auswahl dieser Raritäten verwöhnt. Michael Grimm aus Rottweil (Bacchus Vinithek), der sich auf Bordeaux und Kalifornien (mehr als 300 Weine) spezialisiert hat, präsentiert nach

dem Aperitif mit 2009 Sparkling L'Ermitage Brut Rosé, Roederer Estate, „das Beste vom Besten“ aus California (fast alle zwischen 97 und 100 Punkten) zum Gourmetmenü in fünf Gängen von **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen). Im ersten Flight drei rare Napa-Weißweine, anschließend folgen im zweiten Flight zwei Cabernet Sauvignons „Double Diamond“ 2019 + 2018 sowie der Pinot Noir 2015 Boar's View, Schrader, Sonoma Coast. Im dritten Flight gibt es sehr seltene, gereifte Cabernet Sauvignons der Jahrgänge 2010 Beckstoffer Georges III | 2008 Beckstoffer To Kalon T6 | 2005 Beckstoffer To Kalon RBS | 2002 Beckstoffer To Kalon Schrader. Im vierten Flight eine Auswahl des Jahrgangs 2014: Beckstoffer To Kalon T6 | Beckstoffer To Kalon RBS | Beckstoffer Georges III | Beckstoffer Las Piedras. Flight fünf mit 2018 Beckstoffer To Kalon CCS | 2018 To Kalon Monastery Block | 2019 Beckstoffer To Kalon Old Sparky | 2019 Beckstoffer To Kalon T6.

Moderation: **Michael Grimm**, Dipl. Önologe, Bacchus Vinothek, Rottweil

4. März | Samstag

16:00–18:00 Uhr | Workshop

Balthasar Ress Gutshaus, Eltville-Hattenheim

€ 48,–

BORDIER: WELTKLASSE-BUTTER AUS DER BRETAGNE

Limitierte Personenzahl

Jean-Yves Bordier – einer der Letzten, der „gute“, handwerkliche Butter so herstellt wie unsere Großeltern es noch kannten: er und sein Team kneten die geschlagene Butter, so wie früher, in einem Holzzylinder nach. Diese alte, traditionelle Methode, verleiht der Butter ihre einzigartige Struktur und ihr volles, komplexes Aroma. Nachdem er 35 Jahre lang das Affinieren von Käse perfektionierte, wurde 1985 aus dem Käse-Affineur der Butterhandwerker in St. Malo, wo er das Maison du Beurre betreibt – das „Haus der Butter“. 2003 wurde Maître Bordier vom Guide Champérad als bester Genusshandwerker Frank-

reichs ausgezeichnet. Nach einer Vorstellung der Manufaktur und des Handwerks durch **Amaury Pasquet**, Export Manager aus dem Hause Bordier, folgt eine Degustation von folgenden Butter-Spezialitäten: „Le beurre doux“ mit dem Vergleich einer „Beurre de Baratte doux“ und einer „Beurre Bordier Doux“, sowie „Le Beurre demi-sel“. Anschließend werden acht der „beurres parfumés“ verkostet: aux Alges | Yuzu | Huile d'Olive Citronée | au Sarasin | l'Oignon de Roscoff | au sel fumé | au Piment d'Espelette | à la Vanille. Um auch das Käse-Handwerk nicht aussen vor zu lassen gibt es zum Abschluss eine besondere

Spezialität aus dem Hause Bordier: den „Yellow Bleu“, eine Mischung aus Yuzu-Butter und Stilton. **Sebastian Kammerer** zeigt aus seinem **Johannisberger Sekthaus** zur französischen Butter zwei französische Rebsorten: J'S Weißburgunder Vintage Sekt brut und J'S Auxerrois Sekt brut, **Christian Ress** vom **Weingut Balthasar Ress** präsentiert 2012 Hattenheimer Schützenhaus Riesling Kabinett und 2003 Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling Auslese. Moderation: **Amaury Pasquet**, Export Manager Le Beurre Bordier & **Ingo Swoboda**, Journalist und Autor

19:00 Uhr | Raritätendinner

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 890,–

KLOSTER EBERBACH & MOUTON ROTHSCHILD IN FÜNF JAHRZEHNTE

(2006/1996/1986/1976/1966)

Limitierte Personenzahl

APERITIF: 2018 Rauenthaler Baiken Crescentia Riesling trocken Goldkapsel (Versteigerung 11.3. 2023)

3 Hauben-Koch **Roland Gorgosilich** und sein Team (Kronenschlösschen) kochen ein Gourmetmenü in perfekter Abstimmung zu:

FLIGHT 1: Rüdeshheimer Berg Schlossberg Riesling Rüdeshheimer Berg Schlossberg Riesling trocken Erstes Gewächs aus dem Cabinetkeller: 2010 (Versteigerung 11.3.: Methusalem) | 2008 Rüdeshheimer Berg Schlossberg Riesling: **1961 | 1955 | 1921**

FLIGHT 2: Rauenthaler Baiken Riesling Spätlese

2003 Rauenthaler Baiken Riesling Spätlese Goldkapsel (Versteigerung 11.3.) Rauenthaler Baiken Riesling Spätlese: 1995 | 1967 | **1942 | 1937**

FLIGHT 3: Auktionsweine (11.3.2023) aus dem HÖLLENBERG 2020 Kloster Eberbach Pinot Noir VDP.AUKTION.RÉSERVE.Goldkapsel | Assmannshäuser Höllenberg Crescentia Frühburgunder Goldkapsel Jahrgänge 2020 + 2013 | 2015 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder trocken GG VDP.GROSSE LAGE (Versteigerung: Methusalem) | 2013 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder trocken aus dem Cabinetkeller Mauerwein Goldkapsel

FLIGHT 4: Château Mouton Rothschild Jahrgänge 2006 | 1996 | 1986 | 1976 | 1966

WEINGANG: 1943 Assmannshäuser Spätburgunder Natur

FLIGHT 5: Rauenthaler Baiken Riesling Trockenbeerenauslese 2018 (Versteigerung 11.3.: Doppelmagnum) | 2011 | 1989 | 1976

WEINGANG: 1953 Steinberger Riesling Trockenbeerenauslese

Moderation: **Dieter Greiner**, Geschäftsführer Weingut Kloster Eberbach und **Jan Erik Paulson**, internationaler Weinexperte

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 295,–

2-STERNEKUCH ROLF FLIEGAUF & DÖNNHOFF, JJ PRÜM, WOHLMUTH, MARQUÉS DE RISCAL

Rolf Fliegau** 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. Nach dem Aperitif mit **Champagne Piper Heidsieck Essentiel Blanc de Blancs** präsentieren aus ihren Weltklasse-Weingütern

Anne Dönnhoff 2021 Schloßböckelheimer Riesling trocken VDP.ORTSWEIN + 2018 Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese, **Weingut Dönnhoff** sowie **Dr. Katharina Prüm** aus ihrem Familienweingut **J.J. Prüm** 2018 Graacher Himmelreich Riesling Spätlese + 2013 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese. Das österreichische **Weingut Wohlmuth** (Steiermark) ist berühmt für seine Rebsorten-Weine Morillon, Gelber Muskateller, Sauvignon und Gewürztraminer. **Gerhard J. Wohlmuth** zeigt 2020 Ried Edel-

schuh Sauvignon Blanc (ausgezeichnet im Wine Enthusiast mit 97 Punkten) und 2018 Cuvée Ried Edelschuh (Morillon, Sauvignon Blanc und Riesling). **Marqués de Riscal**, Rioja, präsentiert die weiße Rarität 2020 Baron de Chirel Verdejo sowie die Tempranillo Reservas: 2016 Gran Reserva und 2017 Barón de Chirel Reserva. Digestif: Grappa Riserva Anticacuvée 5 Years – Cask Strenght Imperiale, **Nonino**

Moderation: **Cana Michiels**, Budbreak+Brix

5. März | Sonntag

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 275,–

2-STERNEKUCH ROLF FLIEGAUF BERNKASTELER DOCTOR & GEHEIMRAT »J«

Der weltberühmte Weinberg „**Doctor**“ wurde erstmals im frühen 17. Jahrhundert erwähnt. Geheimrat Julius Wegeler erwarb im Jahr 1900 die Lage zum sagenhaften Preis von 100 Goldmark pro Stock, – der bis heute teuerste Weinberg in der deutschen Weingeschichte. Schon vor 120 Jahren stand der „Doctor“ auf den Menükarten in aller Welt, er ist der deutsche „Grand Cru“ und das Synonym für grandiose Riesling-Weine. Nach

dem Aperitif des Sektes „Geheimrat J“ werden zu einem raffinierten 5-Gänge-Menü des 2-Sternekochs **Rolf Fliegau** (ECCO St. Moritz und Ascona) alle Prädikate des „Doctor“ serviert: vom frischen Kabinett über das Große Gewächs bis zur Spätlese, Spätlese Goldkapsel, Auslese, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese (mit einer Gesamtproduktion von weniger als 50 l). Neben dem „Doctor“ wird heute ein weiterer berühmter Wein

aus dem Hause Wegeler präsentiert, der „**Geheimrat J**“ aus vier Jahrzehnten: 1985, 1995, 2005, 2015. Nach dem Vorbild der großen Châteaux in Bordeaux ist „J“ keine Lagenbezeichnung, sondern die Bezeichnung für den jeweils besten trockenen Wein des Jahrgangs; eine trockene „Grand Cru Cuvée“.

Moderation: **Richard Grosche**, Leiter der Weingüter Wegeler

11:30 Uhr | Raritätenlunch:

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 750,–

JAHRHUNDERTJAHRGANG 1982

Limitierte Personenzahl

20 WEINE AUS DER ALTEN & NEUEN WELT

2-Sternekoch **Rolf Fliegau** und **Roland Gorgosilich** kochen zum Raritätenlunch ein formidables Menü. Alle Weine aus dem Jahrhundertjahrgang **1982: Champagne Mumm René Lalou Magnum** | **Prinz von Hessen** Johannis-

berger Klaus Spätlese, **Dr. Nögler** Rüdeshheimer Berg Roseneck Kabinett | **Chasse Spleen, Du Tertre, Talbot, Château Montelena** | **Marchesi di Barolo, Marqués de Riscal, Dunn, Caymus** | **Batailly, Certan, Gruaud Larose, Latour à**

Pomerol | **Ausone, Lynch Bages, La Mission Haut Brion, Grange** | **d'Yquem**.

Moderation: **Jan Erik Paulson**, internationaler Weinexperte

5. März | Sonntag

16:30–18:00 Uhr | Workshop

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 98,-

RÉMY MARTIN – OPULENCE REVEALED TABLE

Limitierte Personenzahl

Tauchen Sie mit uns ein in die besondere Genusswelt von Rémy Martin und erleben Sie ein in der Cognac-Welt einzigartiges Genusskonzept: Opulence Revealed, die „wiederentdeckte Opulenz“ eines schon fast in Vergessenheit geratenen Spirituosenklassikers. Dieses überaus sinnliche Genusserlebnis erlaubt, rund um einen üppig gedeckten „Schlaraffenland-Tisch“,

das spielerische Entdecken von bekannten bis ungewöhnlichen Food Pairings und das bewusste Erspüren von Aromen und Texturen mit allen Sinnen. Ein „Rémy Martin Opulence Table“ ist alles andere als eine klassische Verkostung! Vielmehr erwartet Sie ein hochemotionales und unvergessliches Cognac-Erlebnis – vom jugendlich fruchtigen VSOP bis zur absoluten Luxus-

Cognac-Ikone „LOUIS XIII“. Vom Pur-Genuss bis zum exklusiven Cognac Cocktail. Rund um dieses Erlebnis gibt es Champagner aus dem Hause Piper-Heidsieck – und als weiteres kleines Highlight auch die Prestige Cuvee Rare 2008. Moderation: **Annick Seiz** (Genussbotschafterin) und **Thomas Zilm** (Client Director LOUIS XIII – Germany & Austria)

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 265,-

2-STERNEKUCH JOCHIM BUSCH & FAZ: „UNSERE WEINLIEBLINGE DES JAHRES 2022“

Das Gustav besticht mit einer Küche, die ganz ohne vordergründige Effekte auf handwerkliche Präzision, fein abgestimmte Nuancen und behutsame Akzente setzt ... Das Restaurant im Frankfurter Westend steht für eine neue, subtile Avantgarde. Küchenchef **Jochim Busch**** arbeitete fünf Jahre mit Andreas Krolik im Brenners Park Hotel in Baden-Baden und im Tigerpalast in Frankfurt zusammen, bevor er 2015 den Küchenchefposten im Gustav übernahm. Sein Konzept

schlug ein. Schon im ersten Jahr bekam er den Michelin-Stern und vom Gault&Millau wurde er als „Entdeckung des Jahres“ ausgezeichnet. Busch gewinnt seine Inspiration, Heimat kulinarisch neu zu erforschen. Seine Expeditionen führen durch so gegensätzliche Kulturlandschaften wie Rhön und Rheingau, Odenwald und Wetterau, aber auch in die überraschend vielen Felder und Gärten innerhalb der Stadtgrenzen. Kurze Wege sind dabei kein Selbstzweck. Für Busch müssen sie unabdingbar

mit Frische und Authentizität des Produkts einhergehen. Entsprechend eng ist für ihn die Verbindung von saisonal und regional. Schließlich gehört zum Verständnis von Heimat auch das Wissen, wie sie sich im Wechsel der Jahreszeiten verändert. Zu seinem raffinierten Gourmetmenü präsentiert **Oliver Bock** die Weine, die in der Weihnachtsausgabe 2022 der FAZ Sonntagszeitung als „Unsere Lieblinge des Jahres“ vorgestellt werden. Moderation: **Oliver Bock**, FAZ-Korrespondent

6. März | Montag

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 295,-

CAVIAR & CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

Caviar steht für Genuss schlechthin, aber wild aus dem Kaspischen Meer gibt es ihn kaum noch. Genießen Sie heute großzügig vier Sorten Prunier Caviar, begleitet von feinsten Champagnern aus dem Hause Louis Roederer. Nach dem Aperitif mit **Champagne Roederer Collection** präsentiert **Frank Brömmelhaus**, Geschäftsführer von **Caviar House & Prunier**, die Degustation. Jeder Gast erhält seine eigene 15g Dose von jeder Caviar-Sorte. Zu jedem Caviar gibt es einen speziellen **Champagner**, fein abgestimmt: Prunier Caviar

„Ossieta“ & **2014 Roederer brut** | Prunier Caviar „Tradition“ & **2015 Roederer brut rosé** | Prunier Caviar „St. James“ & **2015 Roederer Blanc de Blancs brut** | Prunier Caviar „Malosol“ & **2015 Roederer brut nature**. Nach der Degustation folgt ein 3-Gang-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 Holz-

feuer, das nach altem russischem Brauch mit eigens dafür ausgesuchtem Holz entfacht wird. Als Hauptgang traditionell Steinbutt mit reichlich Caviar „Tradition“ sowie ein Dessert. Zum Menü präsentiert **Alexander Jung** aus seinem **Weingut Jakob Jung**, Rheingau: 2016 Hohenrain Riesling VDP.GG und 2007 Erbacher Michelmark Riesling Beerenlese.

Moderation: **Frank Brömmelhaus**, Geschäftsführer Caviar House & Prunier

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 250,-

2-STERNEKUCH SEBASTIAN FRANK & RHÔNE

Sebastian Frank** (Horvath, Berlin), geboren in Österreich, hat eine faszinierende Karriere gemacht. In den besten Restaurants, u.a. im weltberühmten „Steirerck“ in Wien, hat er gearbeitet. 2010 begann er im „Horvath“ und wurde schon im folgenden Jahr mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, seinerzeit Berlins jüngster Sterne-Koch. 2014 übernahm er das „Horvath“ gemeinsam mit seiner Partnerin **Jeannine Kessler** in eigener Regie. Schnell folgten die Auszeichnungen „Newcomer des Jahres“ (Gault&Millau), „Koch des Jahres“ (Anuga) und seit 2016 hat er zwei Sterne im Michelin. 2017 wurde er als „Berliner Meisterkoch“ ausgezeichnet, 2018 erhielt er höchste Ehren, als

er auf der „madridfusion“ ausgezeichnet wurde als „Bester Koch Europas 2018“. In den Mittelpunkt seiner Küche stellt er Gemüse, die er raffiniert mit Fisch- und Fleischaromen würzt. Gerne verwendet er Produkte, mit denen er in seiner niederösterreichischen Heimat aufgewachsen ist. Er war bereits zweimal beim Festival dabei und kochte jeweils eines der besten Menüs des Jahres, unsere Gäste waren vollends begeistert. Nach dem Aperitif mit **Champagne Alfred Gratien** präsentiert **Stefan Doktor**, Geschäftsführer von **Schloss Johannisberg**, 2017 Schloss Johannisberg Riesling Rotlack Kabinett feinherb + 2007 Schloss Johannisberg Riesling Rosa-Goldlack

Beerenauslese: **Dorothee Zilliken** präsentiert aus ihrem Weingut **Forstmeister Geltz-Zilliken** 2020 Saaburg Riesling trocken Alte Reben VDP. ORTSWEIN + 2011 RAUSCH Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE. **Markus Klumpp** zeigt 2021 Bruchsal Chardonnay „Muschelkalk“ VDP.ORTSWEIN + 2020 ROTHENBERG Grauburgunder Lagenwein, **Weingut Klumpp. Delas** präsentiert die Weißweine 2019 Condrieu La Galopine und 2020 Condrieu Cru Clos Boucher sowie die Rotweine 2019 Hermitage Domaine de Tourette und 2019 Hermitage Ligne de Crête. Moderation: **Giuseppe Lauria**, Chefredakteur Weinwissen

7. März | Dienstag

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 175,-

THE DUC NGO, BERLIN

Vom Flüchtling zum Star-Gastronomen: **The Duc Ngo** kam als 5-jähriger nach Berlin und hat sich mit seiner **ASIAN FUSION CUISINE** in die Liste der „100 Best Chefs“ katapultiert: Sein Erfolgsrezept ist so einfach wie genial: „Jedes meiner Restaurants basiert auf einem Gericht, das ich gerne esse“. Entsprechend vielfältig sind seine Restaurant-Konzepte: von der Thai-Küche über Vietnamese Street Food, spanische Fischspezialitäten, japanischem Twist bis zu chinesisches-französischer Edel-Fusion. Der vietnamesische Chef hat sich seit

mehr als 20 Jahren sein kulinarisches Imperium in Berlin aufgebaut. Die Liste seiner „Szene“-Restaurants mit unterschiedlichen Konzepten ist lang: Kuchi, Madame Ngo, Cocoöo Ramen, 893 Ryôtei, Funky Fish, NgoKimPak. Heute kocht er mit seinem Team für unsere Festivalgäste. Nach dem Aperitif mit extra brut Riesling VDP.SEKT vom Weingut **F.B. Schötleber**, das bereits mit dem Titel „Bester Sekt Deutschlands“ ausgezeichnet wurde, präsentiert **Ahmet Yildirim**, Sommelier und Winemaker, aus seinem Weingut **Y | The Flying**

Winemaker 2018 Y Riesling Alte Reben Lorcher Schlossberg Rheingau QBA trocken + 2020 Y Chardonnay Réserve Rheinhessen QBA trocken. **Dirk Würtz** präsentiert 2021 Rotschiefer und 2021 Pettenthal VDP.GG, Weingut **St. Antony** und **Nico Espenschied** aus seinem **Weingut Espenhof**, Rheinhessen, 2021 Weißer Burgunder und 2021 Riesling Kabinett fruchtsüß. Digestif: 135° East Japanese Artisan Gin, **Kaikyo Distillery**. Moderation: **Patrice Bouedibela**, TV-Moderator

7. März | Dienstag

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 340,-

3-STERNEKOCHE CHRISTIAN BAU & STAG'S LEAP SOWIE DEUTSCHE STARWINZER

Christian Bau*** (Victor's Fine Dining by christian bau, Perl/Nennig), seit 2005 mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet und zum 17. 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. Nach dem Aperitif **Champagne Louis Roederer Collection 243**

begleitet das weltberühmte kalifornische Weingut **Stag's Leap**, Sieger des legendären „Judgement of Paris 1976“, das Menü mit seinen großen Weinen aus dem Napa Valley: 2018 Karia Chardonnay sowie die Cabernet Sauvignons 2018 Artemis und 2018 FAY. **Wilhelm Weil** präsentiert 2018 Kiedrich Turmberg Riesling Trocken VDP. ERSTE LAGE + 2016 Kiedrich Gräfenberg Riesling Trocken GG VDPGROSSE LAGE, **Weingut Robert Weil** (Rheingau). **H.O. Spanier** zeigt aus seinem **Weingut Battenfeld-Spanier** (Rhein-

hessen) 2017 Hohen-Sülzen Riesling treasure collection + 2019 Kirchenstück Riesling VDP.GG, **Theresa Breuer** aus ihrem **Weingut Georg Breuer** (Rheingau), 2020 „Estate“ Lorch Riesling feinherb + 2018 Rüdesheim Berg Roseneck. Digestif: **Hatozaki Umeshu** Cask Finish Whisky 12 Years (limited Edition | rare), präsentiert von **Oliver Parcen (Marussia Beverages)** und **Christoph Albietsch**, Whisky Ambassador. Moderation: **Ingo Swoboda**, Weinjournalist und Autor

8. März | Mittwoch

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 185,-

FRISCHEPARADIES & STERNEKOCHE ALEXANDER HOHLWEIN: FISCH & KRUSTENTIERE

Nach Stationen als Souschef des 3-Sternekochs Kevin Fehling und des 2-Sternekochs Christoph Rainer hat **Alexander Hohlwein*** 2016 seinen Traum vom eigenen Restaurant wahr gemacht. Bereits im Jahr der Eröffnung wurde er mit einem Stern ausgezeichnet. Die französische Küche interpretiert er weltoffen und setzt besonders auf Regionalität und beste Produktqualität. Dafür steht sein Partner an diesem Mittag: Das „**FrischeParadies**“ ist der kulinarische Hotspot in der Welt hochwertiger Lebensmittel. Wagyu aus Japan, Langusten aus dem Südatlantik, Fisch & Meeresfrüchte aus Cadix und der Bretagne – alles in höchster Premiumqualität. Der Anspruch in Sachen Kulinarik ist in dieser Food-Firma

ganz klar definiert: konsequente Suche nach den besten Lebensmitteln von kleinen handwerklichen Betrieben und Herstellern mit schonenden Verarbeitungsmethoden. „Um mit qualitativ hochwertigsten Lebensmitteln erfolgreich zu sein, braucht es vor allem zwei Dinge: Leidenschaft und kompetente Mitarbeiter. Bei uns bekommen die Kunden beides“, so die Philosophie von „FrischeParadies“. Nach dem Aperitif mit **Franciacorta Brut Magnum 2016** von **Ricci Curbastro** präsentieren **Matthias Craß** aus seinem **Weingut Crass**, Rheingau, 2021 Hallgartener Sauvignon Blanc trocken + 2020 Erbacher Michelmark Riesling Auslese sowie **Quirin Fleischmann** 2021 Crescendo

Spätburgunder Blanc de Noirs trocken + 2021 Grauer Burgunder S trocken, **Weingut Fleischmann**, Rheinhessen. **Johanna Bossert** zeigt aus ihrem Familienweingut **Bossert** in Rheinhessen 2021 Gundersheimer Weissburgunder und 2020 Gundersheimer Riesling. **Rudolf May**, Franken, präsentiert aus seinem „Weingut des Jahres“ (Eichemann): 2021er Silvaner Retzbacher Benediktusberg VDP.ERSTES GEWÄCHS trocken + 2018er Silvaner ROTHLAUF VDP.GG.

Moderation: **Kai Schattner** (für die Weine), **Marko Richter** & **Ulrich Wittur**, Betriebsleiter FrischeParadies, für den Food-Bereich.

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 295,-

2-STERNEKOCHE NICOLAI NØRREGAARD & DEUTSCHE STARWINZER

Bereits beim Jubiläumsfestival hatten wir mit **Nicolai Nørregaard**** den ganz großen Kochstar aus Dänemark dabei (Restaurant **KADEAU**, das es sowohl auf der Insel Bornholm wie auch in Kopenhagen gibt). Unsere Gäste waren begeistert. Diese junge, faszinierende skandinavische Küche des 2-Sternekochs ist der Trend schlechthin, ein Magnet für Gourmets. Die Natur der dänischen Insel Bornholm bildet das Rückgrat dieses Küchenstils: wild und dennoch kultiviert. Die Küche ist regional und doch von der ganzen Welt inspiriert, und sie folgt dem Rhythmus der Jahreszeiten. Einheimisches Obst, Kräuter und Beeren werden gepickelt, getrocknet und eingesalzen, sie sind einzigartige Geschmacksträger

zu Meeresfrüchten, Fisch- oder Fleischspezialitäten. 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. In wenigen Restaurants befinden sich Natur und Küche so im Einklang wie im „Kadeau“, sowohl auf Bornholm wie auch in Kopenhagen, – ein wahres Glück für Gaumen und Gemüt. So sieht zeitgemäße Spitzengastronomie aus. Nach dem Aperitif mit **Champagne Taittinger brut rosé** präsentieren die famosen Winzer **Johannes Leitz** aus seinem **Weingut Leitz**, Rheingau, 2013 BERG KAISERSTEINFELS Rüdesheimer Riesling „Terrassen“ + 2011 Rüdesheimer

Berg Roseneck Riesling trocken „Alte Reben“, und **Frank Schönleber** aus seinem **Weingut Emrich-Schönleber**, Nahe: 2021 Monzinger Niederberg Riesling 1G + 2020 Monzinger Halenberg Riesling Spätlese. **Philipp Kuhn** zeigt 2021 STEINBUCKEL Riesling VDP.GG + 2018 Laumersheimer Cabernet Sauvignon Réserve trocken, **Weingut Kuhn**, Pfalz. **Andreas Schumann**, Betriebsleiter vom **Weingut Odinstal**, zeigt seine raren Weine 2021 ODINSTAL Gewürztraminer 350 N.N. 24* + 2020 ODINSTAL Riesling VULKAN. Digestif: Grappa Riserva Anticacuvée 5 Years, **Nonino**. Moderation: **Silvio Nitzsche**, Sommelier, Weinspezialist (Wein/Kultur/Bar, Dresden)

9. März | Donnerstag

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 210,-

2-STERNEKOCHE NICOLAI NØRREGAARD (KADEAU, DÄNEMARK)

Nicolai Nørregaard** ist, mit seinen im Michelin hochdekorierten Restaurants, einer der besten Köche Dänemarks. Zusammen mit Roland Gorgosilich (Kronenschlösschen) kocht er ein tolles 4-Gang Menü. Dazu präsentiert **Mark Barth** als Aperitif aus seinem **Wein- und Sektgut BARTH** Sekt Pinot Blanc brut. **Desiree Eser Baronin** zu **Knyphausen** zeigt aus ihrem **Wein-**

gut August Eser 2021 Hattenheim Engelmannsberg Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE + 2019 Erbacher Siegersberg Riesling Spätlese VDP. GROSSE LAGE, **Urban Kaufmann** aus seinem Rheingauer **Weingut Kaufmann** 2021 Uno Weißburgunder & Chardonnay + 2021 Tell Riesling. **Richard Grosche**, Betriebsleiter der **Weingüter Wegeler**, präsentiert 2021 Morschberg Kabinett,

den Premierenjahrgang dieser Grand Cru-Lage innerhalb der Lage Kläuserweg, sowie eine gereifte 2007 Sonnenuhr Riesling Spätlese, Magnum, von der Mosel.

Moderation: **Silvio Nitzsche**, Sommelier, Weinspezialist (Wein/Kultur/Bar, Dresden)

9. März | Donnerstag

11:45–15:00 Uhr | Raritätenlunch

Villa Mumm, Eltville

€ 790,-

VILLA MUMM – CHAPOUTIER: ABSOLUTE WELTKLASSE

Limitierte Personenzahl

Eines der schönsten Anwesen am gesamten Rheinufer ist die „Villa Mumm“ in Eltville. Die Firma Rotkäppchen-Mumm öffnet ihre sorgsam renovierte Villa im zauberhaften Park, unmittelbar am Rheinufer gelegen, für diese exklusive Raritäten-Veranstaltung des Festivals. Die Villa mit dem Flair der Jahrhundertwende entspricht dem, was heute Mittag an Raritäten zum feinen Gourmetmenü vom 3-Hauben-Koch **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen) geboten wird. Nach dem Aperitif mit dem Jahrgangs-**Champagner von Charles Heidsieck** Blanc des Millénaires 2007 präsentieren **Madame Mathilde Chapoutier** und **Karin Eckert** feinste Raritäten des Hauses **M. Chapoutier**, das Parzellen in

allen Spitzenlagen an der Rhône besitzt und ein Pionier der biodynamischen Rebpflege ist. Robert Parker beschrieb Michel Chapoutier als einen „hell erstrahlenden Stern der Weinkunst am Himmel unseres Planeten“. Zu Beginn des Menüs starten wir mit den Weißweinen **Les Granits Saint Joseph** Blanc 2017 + 2000. In einer Parallelverkostung stellen wir die mystischen Lagen des Hermitage Hügels **De L'Orée Ermitage** blanc 2012 sowie **Le Méal Ermitage** blanc 2012 + 2000 gegenüber, – in sehr vielen Jahrgängen mit 100 Punkten von Robert Parker bewertet. M. Chapoutier baut seine besten und ältesten Weinbergspartellen getrennt aus (Selections Parcellaires), mit minimalen Erträgen, aber von sensationeller

Qualität, auch bei den Rotweinen: **Barbe Rac** Châteauneuf du Pape 2008 + 2016 | **Croix de Bois** Châteauneuf du Pape 2008 + 2016 | **Neve Côte-Rôtie** 2016 + 2018 | **Le Clos Saint-Joseph** 2015 + 2018. Vom legendären Hermitage Granit-hügel mit teils über 100 Jahre alten Rebstöcken folgen **Le Pavillon Ermitage** 2008 und 2011 (100 RP) sowie 2011 **L'Ermite Rouge Ermitage** aus der höchstgelegenen Parzelle (bei der Kapelle). Zum Abschluss gibt es den sehr selten Süßwein (Vin Doux) **Vin de Paille D'Ermitage** 1999 + 2009.

Moderation: **Mathilde Chapoutier** und **Karin Eckert**, Export Manager M. Chapoutier

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 250,-

DANIEL SCHIMKOWITSCH & BASSERMANN-JORDAN, VON WINNING, REICHSRAT VON BUHL

Nach seiner Ausbildung im Grand Hotel Sonnenbühl kochte **Daniel Schimkowitsch** fünf Jahre lang beim 3-Sternekoch Christian Jürgens, zunächst in der Burg Werneck und später im Gourmetrestaurant Überfahrt. 2009 wurde er Küchenchef im „Tramin“ in München, für das er einen Stern erkochte. Seit 2014 ist er Küchenchef im „L.A. Jordan“, Hotel Ketschauer Hof in Deidesheim, wo er nicht nur vom Michelin mit einem Stern, sondern vom Gault&Millau mit 4

roten Hauben ausgezeichnet wurde. Nach dem Aperitif **2014 Reichsrat von Buhl Rosé Prestige brut** (diesjähriger Sieger beim Drink Pink Award des Deutschen Weininstituts), zeigt **Lucas Nägele**, Geschäftsführer vom Weingut **Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan** 2015 KALKOFEN VDP.GG + 2017 KALKOFEN VDP.GG. **Dennis Geller**, Geschäftsführer vom Weingut **Reichsrat von Buhl** präsentiert 2019 JESUITENGARTEN Riesling VDP.GG + 2019 PECHSTEIN Riesling VDP.GG

sowie **Stephan Attmann**, Geschäftsführer des Weinguts **Von Winning**, 2017 KALKOFEN VDP.GG Riesling und 2017 PECHSTEIN VDP.GG Riesling, Den Hauptgang begleiten Rotweine von **Bodegas Y Vinedos Valderiz**, Ribera del Duero, mit 2018 Valderiz und 2014 Tomas Esteban. Zum Dessert 1994 Deidesheimer Kieselberg Riesling Beeren- auslese, Weingut **Geheimer Rat Dr. Bassermann-Jordan**.

Moderation: **Caro Maurer**, Master of Wine

10. März | Freitag

12:00 Uhr Lunch

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 210,-

HUMMER & DOMAINES LAROCHE, BOUCHARD & WINZERHOF STAHL

Roland Gorgosilich (Kronenschlösschen) kocht einen formidablen 4-Gang-Lunch mit Hummern aus den berühmten Fanggebieten in Maine (USA), in der Bretagne (Frankreich) und in Irland. Nach dem Aperitif mit **Champagne Comtesse Lafond** werden die Menügänge begleitet von eleganten

Chablis der **Domaine Laroche**: 2021 Saint Martin und 2020 Montée de Tonnerre 1er Cru Chablis. **Christian Stahl** vom **Winzerhof Stahl** präsentiert seine Chardonnays: 2021 „Sonnenstuhl“ und 2020 „Sonnenstuhl“ Grande Reserve, anschließend zeigt eines der ältesten Weingüter im Burgund,

die **Domaine Bouchard Père & Fils**, ihren 2019 Meursault.

Moderation: **Florian Richter**, Head Sommelier Kronenschlösschen

16:30 Uhr | Workshop

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 95,-

WEINGLASPROBE MIT RIEDEL VELOCE

Viel zu häufig werden Weine in unpassenden Gläsern verkostet und „erlebt“, – sie können sich deshalb nicht in Höchstform präsentieren. Im Rahmen der Masterclass erleben Sie, welcher großen Einfluss die Wahl des Glases auf das Geschmackserlebnis hat. RIEDEL VELOCE – die Leichtigkeit des Genusses. Sieht aus und fühlt sich an wie handgefertigt, – ist aber ein maschinell gefertigtes Glas, ein wahres Präzisions-

werkzeug. Der Kenner weiß, dass Riedel Weingläser spezifisch entwickelt werden. Nur eine Maschinenfertigung kann eine solche präzise, auf die jeweilige Rebsorte abgestimmte, Formensprache der Kelche gewährleisten, allerdings lassen die perfekte Balance und die Haptik ein handgefertigtes Glas vermuten. RIEDEL VELOCE ist eine eindrucksvolle Weiterentwicklung der Glaskunst. Bei der Glas-Weinprobe werden ver-

schiedene Weiß- und Rotweine, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Spätburgunder, Cabernet Sauvignon aus spezifischen Gläsern experimentell verkostet.

Moderation: **Christian Kraus**, Geschäftsführer der Tiroler Glashütte RIEDEL

Im Preis enthalten ist, als Geschenk, ein 4-teiliges Gläserset im Wert von 119 €

19:00 Uhr | Raritätendinner

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 495,-

VERSTEIGERUNGSRARITÄTEN AUS DER SCHATZKAMMER VON KLOSTER EBERBACH & CHÂTEAU DUCRU BEAUCAILLOU (2016 | 2006 | 1996 | 1982)

Limitierte Personenzahl

Ein Raritätendinner in fünf Menüängen vom 2-Sternekoch **Daniel Gottschlich** (Ox & Klee, Köln) und vom 3-Hauben-Koch **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen), begleitet von Spitzenweinen aus dem berühmten Château in Bordeaux und Raritäten aus der Schatzkammer von Kloster Eberbach. Eine exklusive Selektion dieser Spitzengewächse kann am Samstag, dem 11.03.2023, auf der Kloster Eberbacher Weinversteigerung ersteigert werden.

APERITIF: 2013 Steinberger Crescentia Riesling Kabinett Goldkapsel

FLIGHT 1: Rauenthaler Baiken Crescentia Riesling Goldkapsel Jahrgänge 2018 (Versteigerungswein 2023), 2016, 2014 und 2012 sowie 1946 Rauenthaler Baiken Riesling.

FLIGHT 2: Jahrgang 2015 Große Gewächse VDP. GROSSE LAGE in Magnums: Große Weine, große Formate Erbacher Marcobrunn GG | Rauenthaler Baikenkopf GG | Rüdesheimer Berg Schlossberg GG | Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder trocken GG (Versteigerungswein 2023: Methusalem)

FLIGHT 3: Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Mauerwein Jahrgänge 2020 Kloster Eberbach Pinot Noir VDP.AUKTION.RÉSERVE Goldkapsel (Versteigerungswein 2023), 2010, 2011, 2012, 2013.

FLIGHT 4: Château Ducru Beaucaillou (St. Julien) mit den großartigen Jahrgängen: 2016 | 2006 | 1996 | 1982

WEINGANG: 1973 Steinberger Riesling Eiswein-Beerenauslese

FLIGHT 5: 1983er Eisweine Heppheimer Centgericht (Versteigerungswein 2023) | Rauenthaler Baiken | Steinberger | Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Eiswein
Weingang: 2018 Rauenthaler Baiken Riesling Trockenbeerenauslese (Versteigerungswein 2023: Doppelmagnum)

Moderation: **Markus Del Monego**, Sommelier-Weltmeister und **Dieter Greiner**, Geschäftsführer Weingut Kloster Eberbach

10. März | Freitag

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 280,-

2-STERNEKOCHE DANIEL GOTTSCHLICH (OX & KLEE, KÖLN)

Daniel Gottschlich** ist begeisterter Musiker, – ein idealer Ausgleich für den Stress einer hoch ambitionierten Küche. Aus kleinsten Anfängen hat er sein Restaurant entwickelt und unbeirrt seinen eigenen Stil umgesetzt. 2016 kam der erste Michelin-Stern, 2019 der zweite, den dritten hat er fest im Blick... Er fasziniert seine Gäste mit „Experience Taste“, Anregung der Geschmackssinne. „Meine Menüs sollen die Menschen begeistern – wir wollen nicht nur Ernährung, sondern ein Erlebnis bieten“. Nach

dem Aperitif **Champagne Pol Roger brut Réserve** präsentieren **Markus Molitor** 2020 Ockfener Bockstein Kabinett grüne Kapsel feinherb und **Johannes Jülg** 2021 Chardonnay Pfarrwinger 1.Lage trocken. **Rainer Schnaitmann** zeigt aus seinem Württemberger Weingut 2020 Lämmeler Riesling VDP.GG und **Peter B. Kühn** („Winzer des Jahres 2016“, Gault&Millau) 2018 Riesling Sankt Nikolaus VDP. GG, **Weingut P.J. Kühn**. Zum Hauptgang 2020 Spätburgunder Kostert VDP. GG, **Weingut Jülg** und vom Wein-

gut Schnaitmann 2017 Lämmeler Lemberger VDP. GG. Zum Dessert 2018 Zeltlinger Sonnenuhr Auslese** weiße Kapsel trocken, **Weingut Molitor** und als letzten, spektakulären, Weingang 2012 Oestricher Lenchen Riesling Trockenbeerenauslese VDP.GROSSE LAGE, **Weingut P.J. Kühn**. Digestif: Amaro Quintessentia, **Nonino**

Moderation: **Ingo Swoboda**, Weinjournalist und Autor

11. März | Samstag

Ab 9:30 Uhr

Laiendormitorium, Kloster Eberbach

€ 60,- inkl. Vorprobe | € 35,- nur Vorprobe

VDP.AUKTION RÉSERVE**Limitierte Personenzahl****WEINVERSTEIGERUNG DES WEINGUTS KLOSTER EBERBACH UND DES VDP.RHEINGAU**

9:30–11:30 Uhr

Vorprobe zur Weinversteigerung im Laiendormitorium Kloster Eberbach

ab 10:15 Uhr

Führungen durch das Kloster

11:30–12:30 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: Ulrich Allendorf

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

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 185,-

STERNEKOCHE FRANZ BERLIN & FAMILIE HELFRICH

Die Liebe zum Kochen wurde **Franz Berlin*** in die Wiege gelegt. Nach seiner Ausbildung hat er in renommierten Sterne-Küchen gearbeitet, u.a. im Adler (Häusern), bei Jörg Müller und bei Jörg Sackmann. 2009 übernahm er die Küchenleitung im Familienbetrieb und wird bereits ab 2011 vom Gault&Millau mit 17 Punkten ausgezeichnet, 2013 folgte der Michelin-Stern. Sein raffiniertes Gourmetmenü wird begleitet von einer Tour durch die berühmtesten Weinregionen Frankreichs mit herausragenden Weinen der führenden Elsässer **Weinmacherfamilie Helfrich**. Master

of Wine **Markus Del Monego** und ein Mitglied der Inhaberfamilie begleiten Sie auf der einzigartigen Entdeckungsreise quer durch die vielfältige Weinwelt Frankreichs: Nach Empfang und Aperitif mit 2020 Crémant de Bourgogne Chardonnay (Chartron & Trébuchet) + 2015 Château Chalon (Domaine de Savagny), folgen zur Vorspeise jeweils aus 2022 O de Sauvion (Haut Poitou) | Oc Sauvignon Blanc (Domaine de la Baume) und Saint Bris (Chartron & Trébuchet). Zum Zwischengang 2020 Bourgogne Pinot Noir „Signature“ (Moillard-Grivat) | 2020 Volnay

1er Cru Les Santenots (Domaine Marguerite Carillon) und 2019 Corton Renardes Grand Cru (Chartron & Trébuchet). Zum Hauptgang 2011 Château du Tertre (Margaux) | 2020 Château Belles Eaux Carmin (Languedoc Pezenas) und Domaine Joncas Canta (Terrasse du Larzac). Zum Dessert 2018 Cuvée Louis Kipfel (Gewürztraminer VT) | 2014 Château de Fesies (Bonnezeaux) und 2011 Château Bastor Lamontagne (Sauternes).

Moderation: **Markus Del Monego**, Sommelier Weltmeister

11:45 Uhr | Raritätenlunch

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 450,-

CHAMPAGNER MENÜ – PRESTIGE CUVÉES, WEISS + ROSÉ**Limitierte Personenzahl**

Sterne Koch **Franz Berlin** (KroneLamm Bad Teinach-Zavelstein) und **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen), ausgezeichnet mit 3 Hauben im Gault&Millau, kochen ein spezielles Champagner Menü in vier Gängen, das von selten und wertvollen Spitzenchampagnern aus hervorragenden Jahrgängen begleitet wird.

2012: Billecart-Salmon Nicolas Francois | Perrier-

Jouet Belle Epoque | Alfred Gratien Cuvée Paradis | **Bollinger** La Grand Année | **Laurent-Perrier** Grand Siècle | **Taittinger** Comtes de Champagne und ein „Pirat“.

2006: Charles Heidsieck Blanc de Millenaires | **Veuve Clicquot** La Grande Dame | **Pol Roger** Winston Churchill | **Dom Perignon** | **Louis Roederer** Cristal | **Krug**.

ROSÉ CHAMPAGNER: Bollinger 2007 La Grand Année rose, | **Gosset** 2007 Celebris, | **Taittinger** 2006 Comtes de Champagne rosé, | **Dom Perignon** 2002 rosé | **Veuve Clicquot** 1985 rosé brut, und ein „Pirat Rosé“.

Dessert: 2009 Suduiraut | 2009 GUIRAUD
Moderation: **Yvonne Heistermann**, Ambassadrice du Champagne en Allemagne

16:30 Uhr | Masterclass

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 165,-

CHÂTEAU DUCRU BEAUCAILLOU, ST. JULIEN

In einer Masterclass präsentiert **Bruno Borie** aus seinem Familienweingut, das Robert Parker als „Quintessenz von Eleganz, Symmetrie, Gleichgewicht, Rasse, Klasse und Distinktion“ bezeichnet, gemeinsam mit Sommelier-Welt-

meister **Markus Del Monego**, folgende Weine: 2019 Le Petit Ducru de Ducru Beaucaillou | 2018 La Croix Ducru Beaucaillou | 2015 Ducru Beaucaillou | 2005 Ducru Beaucaillou und 1995 Ducru Beaucaillou.

Moderation: **Bruno Borie**, Château Ducru Beaucaillou & **Markus Del Monego**, Sommelier-Weltmeister

19:00 Uhr | Raritätendinner

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 580,-

„WEINE, DIE MAN IN SEINEM LEBEN GETRUNKEN HABEN MUSS“**Limitierte Personenzahl**

Coche-Dury, Bourgogne Chardonnay | **Dönnhoff**, Niederhausen Hermannshöhl | **Keller**, Hubacker, | **FX Pichler**, Grüner Veltliner Smaragd „M“ | **Joly**, Coulée de Serrant, | **Aalto** PS, Ribera del Duero | **Catena Zapata** | **Caymus** Special Selection | **Clos Mogador**, Priorat | **Gaja** Barolo „Sperss“ | **Ganten-**

bein, Pinot Noir | **Guigal**, La Mouline | **Joseph Phelps**, Insignia | **Luddite**, Lafleur | **Mont du Toit**, Le Sommet | **Mouton-Rothschild** | **Opus One** | **Ponsot**, Corton-Charlemagne Grand Cru | **Clos Saint Jean**, Deus ex machina | **Sena** | **Vega Sicilia** Unico | **Weingut Weil** Gräfenberg Auslese.

Große Weine zu einem 5-Gangmenü von **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen), ausgezeichnet mit 3 Hauben im Gault&Millau.

Moderation: **Florian Richter**, Head Sommelier Kronenschlösschen

11. März | Samstag

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 320,-

STERNEKOCHE SASCHA KEMMERER & CHÂTEAU DUCRU BEAUCAILLOU

Sascha Kemmerer* wurde bereits 2013 mit einem Michelin-Stern für das Restaurant „Kilian Stuba“, im einzigen 5-Sterne-Hotel im österreichischen Kleinwalsertal, dem legendären Travel Charme Ifen Hotel, ausgezeichnet. Das Ifen Hotel, 1936 erbaut, hatte 1978 als erstes Hotel in Österreich einen Stern im Michelin errungen und wurde damit nicht nur zum Treffpunkt für Feinschmecker, sondern zum Wegbereiter für die gastronomische Kultur dieser Region. Nach dem Aperitif **Champagne Bollinger** Special Cuvée präsentieren Inhaber **Peter Winter** aus seinem

Weingut **Georg Müller Stiftung** 2019 Hallgartener Jungfer Riesling VDP.GG + 2016 Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Spätlese Goldkapsel sowie **Clemens Busch** aus seinem **Weingut Clemens Busch** 2017 Marienburg „Fahrlay“ RESERVE VDP.GROSSE LAGE trocken + 2015 Marienburg „Falkenlay“ VDP.GROSSE LAGE, und **Philipp David Catoir** aus seinem **Weingut Müller-Catoir**, „Kinder des Rieslings“ mit 2020 Haardt Scheurebe VDP. ORTSWEIN trocken + 2017 Herzog Rieslaner Auslese VDP.ERSTE LAGE edelsüß, – alle drei sind 4-Trauben-Weingüter „Deutsche Spitze“ (Gault &

Millau). Das **Château Ducru Beaucaillou** ist eines der berühmtesten Weingüter von Bordeaux, eingestuft in der zweithöchsten Stufe der Klassifikation (Deuxième Grand Cru Classé). **Bruno Borie**, dessen Familie das Weingut 1941 kaufte, präsentiert seine grandiosen Weine: zum zweiten Zwischengang 2019 Le Petit Ducru de Ducru Beaucaillou + 2017 La Croix Ducru Beaucaillou, zum Hauptgang 2015 Ducru Beaucaillou + 2004 Ducru Beaucaillou.

Moderation: **Markus del Monego**, Sommelier-Weltmeister

12. März | Sonntag

12.00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 210,-

ZWEI-STERNEKOCHE ANDREE KÖTHE: FRANKEN LUNCH

Andree Köthe** (Essigbrätlein, Nürnberg) zählt gemeinsam mit seinem Küchenchef **Yves Ollech** zu den besten Köchen Deutschlands. Seit mehr als 10 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. **Ulrich**

Luckert präsentiert aus seinem Weingut **Zehnthof Luckert** 2020 Sulzfelder Maustal Silvaner VDP. GG + 2019 Sulzfelder Sonnenberg Frühburgunder EG. **Andrea Wirsching** zeigt aus ihrem **Familienweingut Hans Wirsching** 2019 Iphöfer Kammer Silvaner trocken VDP.GROSSES GEWÄCHS + 2021 Iphöfer Kalb Gewürztraminer Spätlese VDP.ERSTE LAGE, **Martin Schmitt** zeigt aus seinem **Weingut Schmitt's Kinder** 2020 Randersackerer Ries-

ling trocken „Weinberg Mendelssohn“ VDP.ORTSWEIN und 2020 Randersackerer Pfülsen Silvaner VDP. GG. Betriebsleiter **Robert Haller** präsentiert vom **Weingut Bürgerspital** Würzburger Stein Riesling Auslese.

Moderation: **Erwin Seitz**, Gourmetjournalist, Kulturhistoriker, Connaissanceur

11:30 Uhr | Raritätenlunch

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 390,-

BERG SCHLOSSBERG (WEINGUT GEORG BREUER) – KULTWEIN IN 20 JAHRGÄNGEN

Limitierte Teilnehmerzahl

Aperitif: **Georg Breuer** brut Jahrgang 2009

2021 | 2019 | 2018 | 2017 | 2016 | 2015 | 2012 | 2011 | 2010 | 2009 | 2008 | 2007 | 2006 | 2005 | 2002 | 1998 | 1997 | 1989 | 1987 | 1984 | 1981

Zu einem Gourmetmenü in fünf Gängen von Haubenkoch **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen) präsentiert **Theresa Breuer** aus ihrem **Weingut Georg Breuer** ihren „KULTWEIN“ Berg

Schloßberg, der in den meisten der 20 Jahrgänge nirgendwo mehr zu haben ist – große Raritäten.

Moderation: **Theresa Breuer**

19.00 Uhr | Abend

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 185,-

FAREWELL PARTY

Die klassische Abschiedsveranstaltung in allen Räumen des Kronenschlösschens (Empfangszelt, Restaurant, Bistro, Halle, Rheinsaal, Roter Salon, Gelber Salon, Küche und Kochschulküche). Acht internationale und nationale Kochstars kochen live an ihren Ständen jeweils ein Gericht. 25 Weingüter und Winzer präsentieren ihre Spezialitäten. Neu dabei: **Sansibar by Breuninger** Götz Rothacker. **Flavio & Eurosound** sowie **Dr. Feelgood & Friends** begeistern seit Jahren unsere Gäste. **Andree Köthe**** (Essigbrätlein, Nürnberg) | **Anton de Bruyn** (Emma Metzler, Frankfurt) | **Wolfgang Becker*** (BECKERS, Trier) | **Sascha Kemmerer*** („Kilian Stuba“, Kleinwalsertal) | **Jonathas Schatz** (Jöway, Nürnberg) | **Tom Wickboldt*** (Restaurant Kulmeck, Seebad Heringsdorf) | **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen) | **Frischeparadies** (Austern). **Sektkellerei Geldermann** Grand brut, Baden. **RHEINGAU: Barth** (BARTH Pinot rosé brut + BARTH Ultra Pinot brut nature) | **Bausch** (2021 Hattenheimer Riesling trocken + 2020 Hattenheimer Wisselbrunnen Spätlese) | **Crass** (2020 Erbacher Siegelsberg Riesling RGG + Erbacher Steinmorgen Riesling Sekt extra brut) | **Domdechante Werner'sches** (2021 Hochheimer

Domdechane VDP.ERSTE LAGE Riesling trocken + 2020 Hochheimer Kirchenstück Riesling Spätlese) | **August Eser** (2021 Vom Löss Riesling trocken VDP.Ortswein + 2021 Schlüsselerlebnis Riesling feinherb VDP.Gutswein) | **Joachim Flick** (2021 Wicker Nonnberg VDP.ERSTE Lage + 2021 Gelber Muskateller trocken) | **Graf von Kanitz** (2021 Lorcher Pfaffenwies Riesling trocken VDP. ERSTE LAGE + 2018 Lorcher Schlossberg Spätbουργunder trocken VDP.ERSTE LAGE) | **Kaufmann** (2021 Tell Riesling trocken + 2021 Uno Weißburgunder & Chardonnay trocken) | **Kloster Eberbach** (2021 Rauenthaler Gehrn Crescentia Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE + 2021 Domäne Bergstrasse Chardonnay trocken VDP.GUTSWEIN) | **Johannishof** (2021 TERRA NOSTRA Riesling trocken VDP.Gutswein + 2021 FINESS Riesling feinherb VDP.Gutswein) | **Paul Laquai** (2021 Chardonnay rosa trocken + 2019 Spätbουργunder Rotwein trocken) | **Mohr** (2021 Rheingau Weißburgunder trocken Bio + 2021 Rheingau Riesling trocken Alte Reben Bio) | **Georg Müller Stiftung** (2021 Perfect Match VDP.GUTSWEIN + 2021 Hattenheimer Schützenhaus Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE + 2018 Art Edition Pinot Noir VDP.GUTSWEIN) | **Prinz** (2021 Hallgartener Ries-

ling trocken VDP.ORTSWEIN + 2018 Hallgartener Hengelberg Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE) | **Sohns** (2020 Weißburgunder „M“ Geisenheimer Mönchspfad + 2020 ALTE REBEN Geisenheimer Kläuserweg Riesling feinherb) | **Spreitzer** (2021 Oestrich Muschelkalk VDP.ORTSWEIN + 2021 Chardonnay-Weißburgunder Cuvée VDP.GUTSWEIN) | **Balthasar Röss** (2021 Hattenheimer Riesling feinherb + 2021 Engelmansberg VDP. ERSTE LAGE trocken) | **Schloss Vollrads** (2021 Schloss Vollrads Riesling trocken + 2021 Schloss Vollrads Riesling feinherb) | **MOSEL: Josef Milz** (2021 Riesling Felsenkopf VDP.GROSSE LAGE GG + 2021 Riesling Apotheke Kabinett VDP.GROSSE LAGE) | **Mönchhof** (2021 Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese trocken, Alte Reben + 2021 Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese feinherb, Fass 33) | **PFALZ: Metzger** (2021 Riesling „Am Hesselbrunnen“ + 2021 Grand Hog Rosé). **INTERNATIONAL: Gross**, Steiermark (Sauvignon Blanc, Südsteiermark) **Schlumberger**, Niederösterreich (Reserve Chardonnay + Pinot Noir) **SPIRITUOSEN: Sansibar by Breuninger** Götz Rothacker **ALKOHOLFREI: Obsthof am Steinberg** | **Dr. Höhl's** alkoholfreier BIO Aperitif

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
IBAN DE54 5109 1500 0001 0081 61
BIC GENODE51RGG

Pressekontakt

Gourmet Connection GmbH
Alexandra Kampe
Münchener Straße 45
60329 Frankfurt am Main
Telefon +49 69 25 78 128-28
a.kampe@gourmet-connection.de

HOTEL KRONENSCHLÖSSCHEN

Rheinallee
65347 Eltville-Hattenheim
Telefon 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 2023 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 Kronenschloesschen, 65347 Eltville-Hattenheim
Gestaltung: CPA! Communications- und Projektagentur,
Wiesbaden
Druck: NEOGRAFIA

Stand: Oktober 2022 | Änderungen vorbehalten



KRONENSCHLÖSSCHEN

Hotel & Restaurant

FINE
DAS WEINMAGAZIN



VDP. Die Prädikatsweingüter

RHEINGAU

Partner des Rheingau Gourmet & Wein Festivals