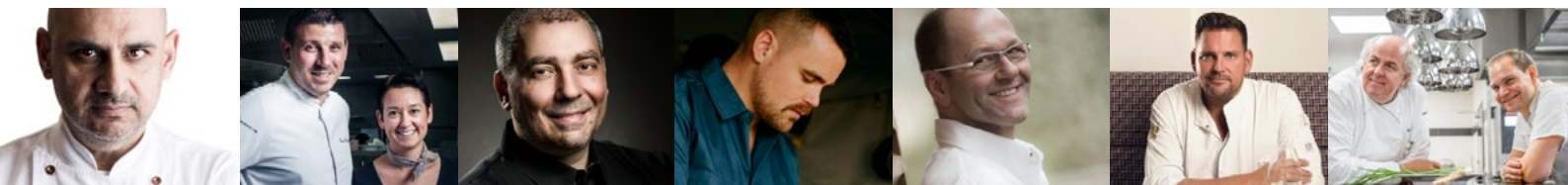


RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL

DONNERSTAG, 22. FEBRUAR BIS SONNTAG, 10. MÄRZ 2024



SPANIEN
Jordi Artal**

FRANKREICH
Pascal Bastian**

DEUTSCHLAND
Christian Bau***

DEUTSCHLAND
Tobias Beck

DEUTSCHLAND
Wolfgang Becker*

BELGIEN
Ralf Berendsen**

DEUTSCHLAND
Hans Stefan Steinheuer** & Christian Binder**



NIEDERLANDE
Guido Braeken**

DEUTSCHLAND
Jochim Busch**

ITALIEN
Stefano Cerveni*

DEUTSCHLAND
Benjamin Chmura**

SÜDAFRIKA
Fabio Daniel

ITALIEN
Davide de Pra** & Matteo Metulio**

SCHWEIZ
Rolf Flegauf**



NIEDERLANDE
Peter Gast*

DEUTSCHLAND
Roland Gorgosilich

DEUTSCHLAND
Carmelo Greco*

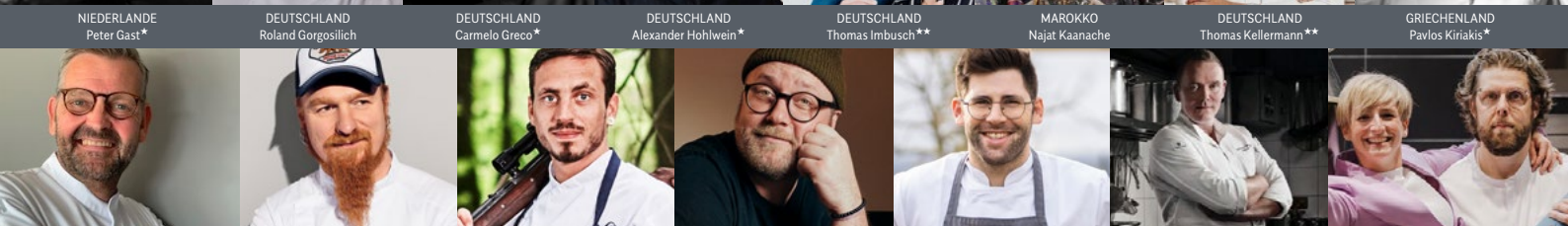
DEUTSCHLAND
Alexander Hohlwein*

DEUTSCHLAND
Thomas Imbusch**

MAROKKO
Najat Kaanache

DEUTSCHLAND
Thomas Kellermann**

GRIECHENLAND
Pavlos Kiriakis*



DEUTSCHLAND
Thomas Martin

DEUTSCHLAND
„Lucki“ Maurer

DEUTSCHLAND
Valentin Rottner*

DEUTSCHLAND
Max Strohe*

PORTUGAL
Carlos Teixeira*

NIEDERLANDE
Erik van Loo**

DEUTSCHLAND
Philipp Vogel

Winzer & Partner, die ihre Weingüter persönlich präsentieren



SPANIEN | Clos Mogador, Priorat
René Barbier jr.

SPANIEN | Aalto
Mariano Garcia

USA | OPUS ONE
Michael Silacchi

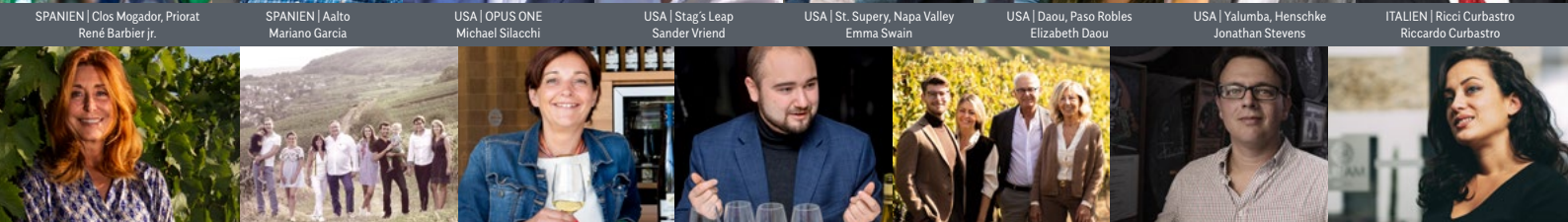
USA | Stag's Leap
Sander Vriend

USA | St. Supery, Napa Valley
Emma Swain

USA | Daou, Paso Robles
Elizabeth Daou

USA | Yalumba, Henschke
Jonathan Stevens

ITALIEN | Ricci Curbastro
Riccardo Curbastro



ITALIEN | Le Pupille
Elisabetta Geppetti

FRANKREICH | Familie Helfrich
Familie Helfrich

FRANKREICH | Schlumberger
Séverine Schlumberger

FRANKREICH | Famille Hugel
Jean Frederic Hugel

ITALIEN | Machesi di Barolo
Valentina Abbona

SPANIEN | Lustau
Francisco Paco Lopez

FRANKREICH | Chapoutier
Mathilde Chapoutier



GRIECHENLAND | Wein am Limit
Hendrik Thoma

DEUTSCHLAND | Wittmann
Philipp Wittmann

DEUTSCHLAND | Schloss Lieser
Thomas Haag

FRANKREICH | Château Rieussec
Moritz Lüke, Grand Cru Select

DEUTSCHLAND | VDP Rheingau
Wilhelm Weil

DEUTSCHLAND | Georg Breuer
Theresa Breuer

DEUTSCHLAND | Jülg
Johannes Jülg

DEUTSCHLAND | Wirsching
Andrea Wirsching

FESTIVAL-HOTEL-ARRANGEMENTS



I. WELCOME 22.2. WELCOME-PARTY im Kloster Eberbach 23.2. Franciacorta Lunch mit Sterne-Koch Stefano Cervenì* / Dinner mit Rolf Fliegauß** (Ascona) 24.2. Lunch Peter Gast* (Amsterdam) & Guigal / Südafrika Dinner mit Fabio Daniel (Rust en Vrede) 25.2. Lunch Thomas Martin (Hamburg & Les Grands Chais de France) 22.2.–25.2. (3 Übernachtungen) 1.600 €	V. 2-Sterne-Restaurants „Gustav“ (Frankfurt) + „Tantris“ (München) / Franken Dinner / Orania Berlin: Peking Ente – Xberg Duck 3.3. Lunch 2-Sterne-Koch Jochim Busch** & FAZ Wein-Lieblinge / Franken-Dinner mit Valentin Rottner* 4.3. Ronnefeld Tee-Workshop / Benjamin Chmura** (TANTRIS & Henschke) 5.3. Lunch Orania Berlin, Xberg Duck 3.3.–5.3. (2 Übernachtungen) 1.150 €
II. 2-Sterne-Köche aus Belgien und Deutschland 25.2. Lunch Thomas Martin (Hamburg & Les Grands Chais de France / Ralf Berendsen** (Belgien) & Stag’s Leap Dinner 26.2. Open Fire Lunch mit Tobias Beck (ember, Berlin) / Thomas Imbusch** (Hamburg) & Österreich 27.2. Schloss VAUX Lunch 25.2.–27.2. (2 Übernachtungen) 1.300 €	VI. 3-Sterne-Koch Christian Bau*** & Chapoutier / Riedel Glas Tasting / Trüffel-Lunch 5.3. Riedel-Glas-Workshop / 3-Sterne-Koch Christian Bau*** & Chapoutier 6.3. Moderner Wirtshaus Lunch Gasthaus Waltz & Österreich / Dinner Max Strohe* (Tulus Lotrek, Berlin) & Delas 7.3. TRÜFFEL-LUNCH mit Carmelo Greco* 5.3.–7.3. (2 Übernachtungen) 1.380 €
III. 2-Sterne-Köche aus dem Elsass und Deutschland / Hummer Lunch / Griechenland 27.2. ZIEGLER Masterclass / Elsass-Dinner mit Pascal Bastian** (Cheval Blanc) 28.2. Hummer-Lunch / Kochkurs mit Najat Kaanache, „Beste marokkanische Köchin der Welt“ / Dinner Hans-Stefan Steinheuer** + Christian Binder** & Ribera del Duero 29.2. Griechenland-Lunch mit Sterne-Koch Pavlos Kiriakis* (Athen) 27.2.–29.2. (2 Übernachtungen) 1.300 €	VII. 2-Sterne-Köche Erik Van Loo** (Rotterdam) + Jordi Artal** (Barcelona) / René Barbier jr. (Ribera del Duero) / Lucki Maurer 7.3. 2-Sterne-Koch Erik Van Loo** (Rotterdam), Dinner 8.3. Lunch No Alcohol / Low Alcohol mit Alexander Hohlwein* / 2-Sterne-Koch Jordi Artal** 9.3. Wagyu Lunch mit TV-Star „Lucki“ Maurer 7.3.–9.3. (2 Übernachtungen) 1.100 €
IV. Weltstar Najat Kaanache aus Marokko & Power Frauen 29.2. Najat Kaanache & Power Frauen, Dinner 1.3. 2-Sterne-Koch Guido Braeken** (Niederlande), Dinner 2.3. Maximilian Schmidt* & California Lunch / Masterclass Mondavi / Carlos Teixeira* (Portugal) & Iberische Spezialitäten 3.3. Lunch 2-Sterne-Koch Jochim Busch** & FAZ „Wein-Lieblinge des Jahres“ 29.2.–3.3. (3 Übernachtungen) 1.600 €	VIII. 2-Sterne-Köche Matteo Metullio** + Davide de Pra** (Triest) + Thomas Kellermann** (Egerner Höfe, Tegernsee) / HOUSE-PARTY FAREWELL 9.3. Wagyu Lunch mit TV-Star „Lucki“ Maurer / Dinner 2-Sterne-Köche Matteo Metullio** + Davide de Pra** 10.3. Lunch 2-Sterne-Koch Thomas Kellermann** (Tegernsee) / FAREWELL PARTY 9.3.–11.3. (2 Übernachtungen) 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 10.01.2024 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 50 € Maisonette-Suite 60 € Turmsuite 110 € Doppelzimmer als Einzelzimmer 60 € Juniorsuite als EZ 120 € Suite als EZ 180 €	Reservierung Telefon 06723 640 Fax 06723 7663 E-Mail info@kronenschloesschen.de Web kronenschloesschen.de rheingau-gourmet-festival.de	Im Arrangement-Preis enthalten (alle Preise pro Person) sind: Übernachtung im Doppelzimmer Gästehaus oder Haupthaus, Frühstücksbuffet und die Teilnahme an allen genannten Veranstaltungen.
--	---	--

27. RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL
DONNERSTAG, 22. FEBRUAR – SONNTAG, 10. MÄRZ 2024
DAS GENUSSPROGRAMM 2024

18. Februar Sonntag 17:00–23:00 Uhr Pre-Opening-Party REPRESENT: RHEINGAU	Kronenschlösschen, Hattenheim € 110
---	--

Der Rheingauer Volksbank liegt ihre Region am Herzen, sie fördert die PRE-OPENING-PARTY, die als Warm-Up zu unserem 27. Rheingau Gourmet & Wein Festival in allen Räumen des Kronenschlösschens stattfindet. Heimische Winzer zeigen an Ständen ihre Weine: **Sekt-Kellerei OHLIG** mit Edition 1919 Herzog + Edition 1919 Rosé | **Johannisberger Sekthaus** (Riesling Vintage Sekt brut + Blanc de Noir Vintage Sekt brut) sowie die Rheingauer Weingüter: **Bausch** (2022 Hattenheimer Schützenhaus Riesling trocken + 2022 Hattenheimer Hassel Riesling feinherb einPS) | **George** (2022 Berg Roseneck + 2022 Rüdesheimer Bischofsberg RGG) | **Ferdinand Herke** (Rieslinge feinherb 1Stein + Flügeltanz) | **Kisselbach** (2021 Erbacher Hohenrain Riesling trocken + 2021 Erbacher Michelsmark Riesling Urknall) | **Hanka** (2022 Geisenheimer Kläuserweg Riesling trocken + 2022 Zurück in die Zukunft Oestricher Doosberg Field Blend trocken) | **Kögler** (2022 Weiß aus Rot Blanc de Noir trocken + 2022 Grüner Veltliner trocken) | **Meine Freiheit** (2017 Geisenheimer Rothenberg Chardonnay Sekt brut + 2019 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder) | **Friedel Russler** (2022 Riesling TONMERGEL trocken + 2022 Sauvignon Blanc trocken). Etablierte Rheingauer Chefs kochen live an ihren Ständen: **René Bildesheim** (BEES Restaurant, Rüdesheim) | **Alexander Ehr Gott** (Schloss Vollrads) | **Josef Laufer** (Zum Krug, Hattenheim) | **Dirk Schmitt** (Restaurant 22, Geisenheim) | **Than Thi Drawski** (Than & Luc, Eltville) | **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen, Hattenheim).

22. Februar Donnerstag 19:00–23:30 Uhr Party WELCOME-PARTY IM KLOSTER EBERBACH EIN EVENT DER SUPERLATIVE: KÖCHE WINZER LIVEBAND	Laiendormitorium Kloster Eberbach € 225
--	--

In der atemberaubenden Atmosphäre von Kloster Eberbach werden im Laiendormitorium Speisen und Getränke an rund 30 Ständen von den Köchen und den Winzern persönlich ausgegeben. Für eine ausgelassene Stimmung sorgt der Walkin' Act **Bamsi Kosaken** aus Hamburg. Es kochen 10 internationale und nationale Kochstars live an insgesamt 10 Ständen. **Fabio Daniel** (Rust en Vrede, Südafrika) | 2-Sterne-Koch **Rolf Fliegauß**** (Ecco, Hotel Giardino, Ascona) und die Sterne-Köche **Stefano Cervenì*** (Il Due Colombe, Borgo Antico Franciacorta), **Michael Kammermeier*** (Ente, Hotel Nassauer Hof, Wiesbaden), **André Großfeld*** (Villa Merton, Frankfurt), **Dirk Schröer*** (Schloss Groenesteyn, Kiedrich), **Christian Steska*** (Christian&Friends Tastekitchen, Fulda) sowie **Karsten Fricke** (Y Wine & Kitchen, Eltville), **Christian Stahl** (Winzerhof Stahl, Simmershofen) und **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen, Hattenheim). Ab 22:30 Uhr Weißwürste, Brez'n & süßer Senf von der **Metzgerei Brauer** (Wiesbaden-Delkenheim), Hessens Nr. 1. Dazu 25 Weinstände, alle von den Winzern persönlich betreut. Aus dem **Rheingau: Allendorf** (2020 Berg Roseneck Riesling VDP.GG + 2019 Quercus Spätburgunder) | **Bardong** (Hallgartener Jungfer Riesling brut + Chardonnay brut) | **Bibo Runge** (Crémant Rheingau Riesling Hallgartener Jungfer + PROVOKATEUR Riesling Sekt rosé + 2020 Revoluzzer RGG Hallgarten Jungfer) | **Georg Breuer** (2020 Estate Lorch.Riesling feinherb + 2022 Terra Montosa. Steillagenriesling trocken) | **Diefenhardt** (2022 CHARTA Riesling + 2019 Martinthaler Wildsau Pinot Noir) | **Reiner Flick** (2022 Hochheim Königin Victoriaberg Riesling trocken + 2019 Wicker Nonnberg Riesling Kabinett) | **Jakob Jung** (2020 Erbacher Steinmorgen Spätburgunder + 2022 Riesling CHARTA) | **Graf von Kanitz** (2022 Lorcher Pfaffenwies Riesling trocken + 2020 Lorcher Schlossberg Spätburgunder trocken) | **Kloster Eberbach** (2022 Rauenthaler Gehrn Crescentia Riesling trocken + 2022 Domäne Bergstraße Chardonnay trocken) | **Künstler** (2021 Hochheimer Kirchenstück Riesling trocken VDP.GG + 2022 Hochheimer Hölle Im Neuenberg Riesling ERSTE LAGE trocken) | **Leitz** (2022 Magic Mountain + 2022 Rheingau Weißburgunder trocken VDP.GUTSWEIN) | **Georg Müller Stiftung** (2019 Artist Edition Armin Baumgarten Pinot Noir VDP.GUTSWEIN + 2022 Auxerrois VDP.GUTSWEIN) | **F. B. Schönleber** (2022 FRANZ BERNHARD Mittelheim Riesling trocken VDP. ORTSWEIN + BRUT NATURE Riesling brut VDP. SEKT) | **Robert Weil** (2022 Kiedrich Turmberg Riesling trocken) | **Y|Weinmanufaktur** (2015 Y Riesling Réserve Gold-Edition trocken Rheingau QbA, Doppelmagnum + 2022 Y Chardonnay Réserve trocken Rheinhessen QbA). Aus **Franken: Bickel-Stumpf** (2022 Buntsandstein Silvaner trocken VDP.ORTSWEIN + 2022 Muschelkalk Silvaner trocken VDP.ORTSWEIN) | **Bürgerspital zum hl. Geist** (2022 Würzburger Stein Silvaner trocken VDP.ERSTE LAGE + 2022 Veitshöchheimer Spätburgunder trocken VDP.ORTSWEIN) | **Fürstlich Castell'sches Domänenamt** (2022 Silvaner VDP. ORTSWEIN + 2022 Scheurebe) | **Winzerhof Stahl** (2022 Best of Silvaner). Von **Mosel-Saar: Stefan Müller** (2022 Niedermenniger Herrenberg Riesling feinherb + 2022 Niedermenniger Sonnenberg Riesling Kabinett Alte Reben). Aus **Rhein-hessen: St. Antony** (2022 Rotschiefer, Riesling trocken VDP.GUTSWEIN + 2020 Pettenthal VDP. GG, Magnums) | **Thörle** (2021 Saulheim Spätburgunder Kalkstein trocken + 2022 BIO Kalk & Kreide Saulheim Chardonnay & Weißburgunder trocken) | Aus **Südafrika: Rust en Vrede** Estate Vineyards Syrah + Estate Vineyards Cabernet Sauvignon + Estate **Alkoholfrei: Manufaktur Jörg Geiger** mit seinen Spezialitäten (z. B. Champagner Bratbirne, 35 Grad Sauvignon Blanc Mirabelle, 36 Grad Grenache Zwetschge, Cuvée Nr. 8 Stachelbeere, „Don't call me Gin“, WEHMUT)

Live Music: **Bamsi Kosaken**, Hamburg

23. Februar | Freitag

12:00 Uhr | LunchKronenschlösschen, Hattenheim€ 195

FRANCIACORTA LUNCH MIT STERNE-KOCH STEFANO CERVENI

Das im Herzen von Franciacorta gelegene Restau- rant **Due Colombe Al Borgo Antico** ist das Ergebnis einer Kombination aus Tradition und Moderne. Wer sollte die großen Weine seiner Heimat besser mit einem kreativen Menü begleiten als Sterne-Koch **Stefano Cervenì***? Die Inhaberfamilie **Curbastro**

zeigt ihre Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto Millesimato | Franciacorta Satén Brut Millesi- mato und Franciacorta Rosé Brut. Dazu Sebino IGT Brolo dei Passani Chardonnay Passito und Sebino IGT Pinot Nero. **Desirée Eser Freifrau zu Knyphausen** präsentiert 2021 Engelmans-

berg Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE + 2019 Oestrich Lenchen Spätlese VDP.GROSSE LAGE, **Weingut August Eser** (Rheingau).

Moderation: **Kai Schattner**, „Sommelier des Jahres“

11:30 Uhr | RaritätenlunchKronenschlösschen, Hattenheim€ 350

25 GRÖSSTE + RARSTE RIESLINGE

LIMITIERTE PERSONENZAHL

Nach dem Aperitif mit 2008 Goldloch Riesling brut nature, Magnum, **Schlossgut Diel** (Nahe): **Georg Breuer**, Rheingau (Berg Schlossberg) | **Clemens Busch**, Mosel (Marienburg Raffles VDP. GG) | **Christmann**, Pfalz (Idig VDP.GG) | **Dönnhoff**, Nahe (Hermannshöhle VDP.GG) | **Emrich-Schön- leber**, Nahe (HALENBERG VDP.GG) | **Forstmeister Geltz Zilliken**, Mosel (Saarburg Rausch Diabas) | **Eva Fricke**, Rheingau (Lorcher Krone) | **Jeff Grosset**, Australien (Polish Hill) | **Gut Hermannsberg**, Nahe (Kupfergrube Schlossböckelheim RESERVE) |

Klaus Peter Keller, Rheinhessen (Hubacker) | **Emmerich Knoll**, Wachau (Smaragd Kellerberg) | **Franz Hirtzberger**, Wachau (Smaragd Singer- riedel) | **BattenfeldSpanier**, Rheinhessen (C/O Liquid Earth) | **Künstler**, Rheingau (Marcobrunn) | **Leitz**, Rheingau (Berg Kaisersteinfels) | **J. J. Prüm**, Mosel (Wehlen Sonnenuhr) | **Burg Ravensburg**, Baden (HK3) | **Reichsrat von Buhl**, Pfalz (Un- geheuer VDP.GG) | **Schloss Johannisberg**, Rhein- gau (Goldlack) | **Domaine Schlumberger**, Elsass (Kitterle Grand Cru) | **Weil**, Rheingau (Monte

Vacano) | **Wegeler**, Mosel (Bernkasteler Doctor) | **Domaine Weinbach**, Elsass (Schlossberg Grand Cru) | **Wittmann**, Rheinhessen (Westhofen Mor- stein) | **Domaine Zind Humbrecht**, Elsass (Clos Saint Urbain). Die Wein-Raritäten werden begleitet von einem 5-Gänge-Menü vom 3-Hauben-Koch **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen).

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

16:00 Uhr | MasterclassWeingut Georg Müller Stiftung, Hattenheim€ 75

FATTORIA LE PUPILLE: POGGIO VALENTE | LE PUPILLE SYRAH | PIEMME

Die Inhaberin der Fattoria Le Pupille, **Elisabetta Geppetti**, vereint in unnachahmlicher Weise Quali- tätsstreben und absolute Leidenschaft. Nicht nur mit Saffredi, dem Kultwein ihres Weinguts

Le Pupille, hat sie einen der berühmten Super Tuscans geschaffen – auch ihre weiteren Rot- weine sind spektakulär. Heute präsentiert ihr Sohn, **Ettore Arturo Rizzi**, die Weine Poggio Valente,

Jahrgänge 2016, 2013 und 2006/Piemme 2019 + 2018, und Le Pupille Syrah 2018, 2016 und 2015. Moderation: **Giuseppe Lauria**, Chefredakteur WeinWisser

19:30 Uhr | GaladinnerKronenschlösschen, Hattenheim€ 295

2-STERNE-KOCH ROLF FLIEGAUF (ECCO, HOTEL GIARDINO, ASCONA)

Rolf Fliegau** ist im Sommer Küchenchef im **Ecco** in Ascona (Hotel Giardino), im Winter in St. Moritz. 2011 erhielt er, mit damals 29 Jahren jüngster Chef in Europa, **2 Michelin-Sterne für beide Betriebe**. Mit seiner puristischen Aromen- küche behält jedes Produkt seinen eigenen Geschmack, präzise aufeinander abgestimmt, Meisterwerke für Auge und Gaumen. Nach dem Aperitif mit **Champagne Taittinger Prestige rosé** präsentieren **Stefan Müller** aus seinem **Wein- gut Müller** (Mosel-Saar, „Entdeckung des Jahres“

Gault&Millau) 2020 Krettnacher Euchariusberg Riesling trocken + 2022 Krettnacher Euchariusberg Riesling Spätlese Alte Reben und **Peter Winter**, In- haber des Weinguts **Georg Müller Stiftung**, 2021 Hommage à George, Auxerrois VDP.GUTSWEIN und zum Dessert 2021 Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE. **Monika Schmid**, Geschäftsführerin des Weinguts **Reichs- rat von Buhl** (Pfalz), zeigt 2017 Pechstein Ries- ling VDP.GG und 2021 Freundstück Riesling VDP. GG. Geschäftsführer und Kellermeister **Karsten**

Peter 2021 präsentiert Vom Schiefer Riesling trocken VDP.ORTSWEIN und 2018 Hermanns- berg Niederhausen Riesling VDP.GG RESERVE VDP.GROSSES GEWÄCHS, **Gut Hermannsberg** (Nahe). Zum Hauptgang präsentiert **Ettore Arturo Rizzi**, Sohn der Inhaberin **Elisabetta Geppetti** des berühmten Familienweinguts **Fattoria Le Pupille**, 2013 Morellino di Scansano und 2016 Saffredi, einen der Super Tuscans. Moderation: **Giuseppe Lauria**, Chefredakteur WeinWisser

19:00 Uhr | RaritätendinnerKronenschlösschen, Hattenheim€ 1.850

CHEVAL BLANC – 26 JAHRGÄNGE AUS 7 JAHRZEHNTEM

LIMITIERTE PERSONENZAHL

Aperitif: Champagne 2007 Le Mesnil, Salon **Cheval Blanc:** 2010 | 2008 | 2006 | 2005 | 2000 | 1989 | 1988 | 1986 | 1985 | 1984 | 1982 | 1981 | 1980 | 1979 | 1978 | 1976 | 1974 | 1973 | 1970 | 1967 | 1966 | 1961 | 1959 | 1953 | 1950 | 1947

Süßwein: 1999 Riesling Beerenauslese, Wein- gut **Peter Jakob Kühn** (Rheingau) Das Menü in fünf Gängen kochen 2-Sterne-Chef **Rolf Fliegau**** (Ecco, Hotel Giardino, Ascona), und **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen).

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

24. Februar | Samstag

12:00 Uhr | LunchKronenschlösschen, Hattenheim€ 210

STERNE-KOCH PETER GAST (GRAPHITE, AMSTERDAM) & GUIGAL

Nach seiner Ausbildung zum Koch in London, kehrte **Peter Gast*** in die Niederlande zurück und eröffnete sein eigenes Restaurant **’t Schulten Hues** in Zutphen, in dem vor allem von ihm selbst angebaute und geerntete Kräuter an- geboten wurden. In weniger als zwei Jahren er- hielt er im Alter von nur 25 Jahren seinen ersten Michelin-Stern. 2018 eröffnete Peter Gast sein Speakeasy-Restaurant **Graphite** in Amsterdam und wurde auch hier sofort mit einem Michelin- Stern ausgezeichnet. Es ist ein inspirierender Ort, an dem alle Sinne zum Leben erwachen. Die Atmosphäre lässt sich am besten mit der

eines angesagten Clubs vergleichen: sehr intim und einladend, leicht geheimnisvoll, aber ent- spannt. Zugang gibt es nur mit einem QR-Code. Heute genießen Sie einen 4-Gang-Lunch vom niederländischen Sterne-Koch – auch ohne QR- Code. Nach dem Aperitif mit **Scharffenberger Brut Rosé Excellence, California**, präsentiert **Claus Burmeister** aus seinem Familienweingut **Burg Ravensburg** (Baden) 2012 Husarenkappe Riesling VDP.GG aus der Schatzkammer + 2017 Löchle Pinot Noir VDP.GG, Magnums. **Johannes Hasselbach** zeigt 2016 Pettenthal Riesling VDP. GG und 2021 Rothenberg Riesling Spätlese, Wein-

gut **Gunderloch** (Rheinhessen), **Alexander Jung** 2017 Siegelsberg Riesling VDP.GG und 2011 Er- bacher Hohenrain Riesling Beerenauslese, Weingut Jakob Jung (Rheingau). Das weltbekannte Wein- gut **GUIGAL** besitzt einige der besten Rhône- Weinberge, deren Weine sprengen den Rahmen des Alltäglichen. Das Sensationelle dabei ist die überragende Qualität in allen Preislagen. **Milan Milas**, Geschäftsführer der Firma Segnitz, Bremen, präsentiert den grandiosen Weißwein Condrieu und die Rotweine Hermitage Rouge + Saint Joseph Vignes de L’Hospice. Moderation: **Ingo Swoboda**, Journalist und Autor

24. Februar | Samstag

11:30 Uhr | Raritäten-LunchKronenschlösschen, Hattenheim€ 2.250

DER LEGENDÄRE JAHRHUNDERTJAHRGANG 1959: 65 JAHRE SPÄTER

LIMITIERTE PERSONENZAHL

Aperitif: Champagne Dom Perignon 2002 anschließend 23 × **Jahrgang 1959:** **Flight 1:** Grünlack Riesling Spätlese, **Schloss Johannisberg** | Erbach Kahlig Riesling Spätlese Cabinet, **Schloss Reinhartshausen** | Erbach Marco- brunn Riesling Auslese, **Langwerth von Simmern** | Anjou Moelleux, **Moulin Touchais**, Loire **Flight 2:** Glorioso Especial, Bodegas **Palacio**, Rioja | Viña Real Gran Reserva Especial Bodegas **Cune**, Rioja | Reserva **Marqués de Riscal**, Rioja | Castillo Ygay Gran Reserva **Marqués de Murietta**, Rioja

Flight 3: Assmannshausen Höllenberg Spät- burgunder naturrein, **Kloster Eberbach** | Clos des Mouches, **Domaine Chanson** | Grand Eche- zeaux Grand Cru, **Domaine Chanson**, Burgund | Echezeaux Grand Cru, **Domaine Romanée Conti** **Flight 4:** Château **Troplong-Mondot**, St. Emilion | Château **Gazin**, Pomerol | Château **Ducru Beau- caillou**, Saint Julien | Château **Ausone**, St. Emilion **Flight 5:** Château **Lynch Bages**, Pauillac | Château **Gruaud-Larose**, St. Julien | Château **Haut-Brion**, Pessac Leognan | Château **Margaux**

Flight 6: **Banyuls** Grand Cru, Domaines et Terroirs du Sud, Roussilon | Winkel Dachsberg Riesling Beerenauslese, Weingut **Hamm**, Rheingau | Schloss **Vollrads** Riesling Trockenbeerenauslese. Die Wein-Raritäten werden begleitet von einem 5-Gänge-Menü vom 3-Hauben-Koch **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen). Moderation: **Jan-Erik Paulson**, Raritätenhändler und internationaler Weinexperte, gemeinsam mit **Florian Richter**, Head-Sommelier Kronen- schlösschen

16:30–18:30 Uhr | WorkshopGeorg Müller Stiftung, Hattenheim€ 48

SHERRY LUSTAU

GERÖSTETE MANDELN, PATA NEGRA SCHINKEN, BALFEGO THUNFISCH

Eine immense Sortenvielfalt und eine Auswahl einzigartiger Spezialitäten zeichnen das Sorti- ment von **Emilio Lustau** aus. In Andalusien liegt die Heimat des Sherrys, vielseitig eingesetzt: als Aperitif, als Begleiter zu Tapas und exotischen

Gerichten und als Dessertwein. Genießen Sie heute die Bandbreite vieler Geschmacksvarianten: Manzanilla Papirusa | Amontillado VORS 30 years old | Palo Cortado VORS 30 years old | Oloroso del Puerto 1/110 Almacenista | East India Solera

Sherry | Añada Vintage Sherry | Moscatel Superior Emilin | Pedro Ximenez Murillo.

Moderation: **Francisco „Paco“ Rodriguez Lopez**, Brand Ambassador Lustau

19:30 Uhr | DinnerKronenschlösschen, Hattenheim€ 250

SÜDAFRIKA DINNER MIT FABIO DANIEL (RUST EN VREDE, SÜDAFRIKA)

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 Ehe- frau in Südafrika sesshaft. Im berühmten **Rust en Vrede** kochte er unter den Stars David Higgs und John Shuttleworth, bevor er 2017 selbst die Ver- antwortung 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 faszinieren- den Kochstil: französische Küche mit italienisch- brasilianischen Wurzeln und typisch regionalen, afrikanischen Produkten. Als Aperitif am Tisch gibt es eine südafrikanische Rarität: **Inverroche** H20 Salty Grapefruit mit Oryx Salz. Das Menü in 5 Gängen begleiten die südafrikanischen Weingüter **Rust en Vrede** mit Estate + Shiraz; **Meerlust** mit Chardonnay + Rubicon, **Paul Clüver** mit Seven Flags + Chardonnay, **Ronda Daniel** präsentiert

Weingut Donkiesbaai mit 2023 Steen, **Cana Michiels** präsentiert von **Beaumont Family Wines** Hope Marguerite 2020 und Jackal’s River Pinotage, Das Weingut **Domdechant Werner** (Rheingau) zeigt 2021 Hochheimer Domdechaney Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE und 2015 Hochheimer Domdechaney Riesling Auslese.

Digestif: **Dalla Cia** Stellenbosch Aquavit Moderation: **Cana Michiels**, Budbreak + Brix

19:00 Uhr | WeltraritätendinnerKronenschlösschen, Hattenheim€ 890

KLOSTER EBERBACH & CHÂTEAU HAUT BRION AUS 5 JAHRZEHNTEM

LIMITIERTE PERSONENZAHL

Wir begrüßen Sie zum Einstieg in einen faszi- nierenden Abend mit 2011 Steinberger Riesling Kabinett Goldkapsel (Versteigerungsw Wein 2024). Zum 5-Gänge-Menü vom 3-Hauben-Koch **Roland Gorgosilich** und seinem Team (Kronenschlöss- chen) präsentiert **Dieter Greiner**, Geschäftsführer des Weinguts **Kloster Eberbach**, einzigartige, z. T. **mehr als 90 Jahre gereifte Raritäten** aus der wertvollsten deutschen Wein-Schatzkammer, die z. T. Versteigerungsraritäten am 2. März 2024 sind. Neben den Raritäten der Staatsweingüter gibt es einen Flight mit dem Bordeaux-Kultwein Château **Haut Brion aus 5 Jahrzehnten**. **Flight 1:** **Assmannshäuser Höllenberg Frühburgun- der Goldkapsel** der Jahrgänge 2014 (Versteige- rungsw Wein 2024), 2012, 2011 und 2009 sowie 1964 Assmannshäuser Höllenberg Frühburgunder natur (Versteigerungsw Wein 2024: Benefizwein | Unikat)

Flight 2: **Der Goldene Becher im Steinberg:** Auf- erstehung einer großen Lage 2021 Steinberg Goldener Becher Riesling GG VDP. GROSSE LAGE, 2009 Steinberg Riesling aus dem Cabinetkeller, 2007 Steinberg Riesling aus dem Cabinetkeller, 2022 Steinberg Goldener Becher Riesling Kabinett Goldkapsel VDP.GROSSE LAGE (Versteigerungsw Wein 2024) **Flight 3:** **Steinberger Wild Ferment** 2019 Steinberger Wild Ferment Riesling (Verstei- gerungsw Wein 2024 Doppelmagnum), 2018 Stein- berger Wild Ferment Riesling, Steinberger Ries- ling der Jahrgänge 1945, 1937 und 1934 **Flight 4:** **Château Haut Brion** 2016 | 2006 | 1996 | 1986 | 1976 **Flight 5:** **1994er Eiswein-Parade** Rauenthaler Baiken Riesling Eiswein, Hochheimer Domdechaney Riesling Eiswein, Rüdesheimer

Bischofsberg Riesling Eiswein, Steinberger Ries- ling Eiswein (Versteigerungsw Wein 2024), Bens- heimer Kalkgasse Riesling Eiswein, Heppenheimer Centgericht Riesling Eiswein, Heppenheimer Centgericht Spätburgunder Eiswein. Digestif: **Cognac LOUIS XIII** – die älteste Luxus- spirituose der Welt. Seit 1874 wählen die Keller- meister der Maison die wertvollste Eaux-de-Vie der Grande Champagne aus, um sie für Generationen reifen zu lassen. Dabei entsteht ein Cognac, der einzigartig ist – genauso wie der handgefertigte Baccarat-Kristall-Dekanter, in dem Cognac LOUIS XIII präsentiert wird. Ein wahrlich unver- gesslicher Genuss.

Moderation: **Dieter Greiner**, Geschäftsführer des Weinguts Kloster Eberbach, und **Jan-Erik Paulson**, internationaler Weinexperte

25. Februar | Sonntag

12:00 Uhr | LunchKronenschlösschen, Hattenheim€ 195

THOMAS MARTIN & „LES GRANDS CHAIS DE FRANCE“, FAMILIE HELFRICH: BURGUND

Thomas Martin arbeitete mit den Besten der Besten zusammen: Peter Wehlauer | Lothar Eier- mann | Eckart Witzigmann | Dieter Kaufmann, bevor er 1997 **Jacobs Restaurant** (Hotel Louis C. Jacob, Hamburg) übernahm. 2011 wurde er mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet, die er mehr als 10 Jahre bis zur Pandemie hielt, er ist „Koch des Jahres“ und hat 18 Punkte im Gault&Millau. Vier- mal schon hat er unsere Festival-Gäste begeistert. Sein raffiniertes Gourmetmenü wird begleitet von Weinen der Elsässer **Weinmacherfamilie Helfrich**, einer der heute führenden Weinfamilien Frank- reichs, welche über weltweit führende Weinmarken sowie zahlreiche Weingüter vom Elsass über Bur-

gund und Rhône bis ins Languedoc-Roussillon und von der Loire bis Bordeaux verfügt. Der Fokus der Probe liegt auf den burgundischen Domänen der **Familie Helfrich**. Neben Weißweinen aus dem Mâconnais und der Region Chablis werden Spitzen- rotweine aus den Toplagen der Côte de Nuits und Côte d’Or gereicht; Vorspeise und Zwischen- gericht begleiten die raren Weißweine Saint-Veran Clos de Chevigne **Les Morats** 2022, Chablis 1er Cru **Beauroy Chartron & Trébuchet** 2022 sowie Corton Charlemagne **Domaine M. Carillo** 2020. Es folgen die Rotweine von der Côte de Beaune: Savigny-les-Beaune Domaine **Maurice Ecard** 2020, Pommard 1er Cru Les Grands Epenots **Moillard-**

Grivot 2020 und Corton Les Renardes Grand Cru **Chartron & Trébuchet** 2019 sowie von der Côte de Nuits: Gevrey-Chambertin **Moillard** 2020, Vosne-Romanée 1er Cru aux Brulées **Moillard-Grivot** 2019 und Clos de Vougeot Grand Cru **Moillard-Grivot** 2018. Zum Dessert Crémant de Bourgogne Prestige Exaltation **Moillard**. Neben dem Sommelier-Weltmeister **Markus del Monego** wird ein Mitglied der Inhaberfamilie **Helfrich** die Weine präsentieren. Digestif: Cognac XO, **Calvet**

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

25. Februar Sonntag		
12:00 Uhr Raritätenlunch	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 490
CHAMPAGNE – GEHEIMTIPPS & TRADITION		LIMITIERTE PERSONENZAHL
1. Gang: Ayala brut Majeur Charles Heidsieck Burtin Chartogne-Taillet 2. Gang: Egly-Ouriet De Watère TEN21 Nicolas Maillart Christophe Mignon 3. Gang: Billecart-Salmon Happersberger Henri-Bazin Nyetimber 1086 Blanc 1. Wein-Gang: Pol Roger Laurent-Perrier Louis Roederer Taittinger	4. Gang: La Grande Dame (Veuve Clicquot) Comtes de Champagne (Taittinger) Dom Ruin-art Winston Churchill (Pol Roger) Blanc des Millenaires (Charles Heidsieck) 2. Wein-Gang: Nicolas Francois (Billecart-Salmon) Grand Siècle No. 26 (Laurent-Perrier) Prestige Brut Blanc (De Watère) Dom Perignon Krug Roederer Cristal	5. Gang: 2003 Erbach Schlossberg Riesling Auslese Goldkapsel , Schloss Reinhartshausen 3-Hauben-Koch Roland Gorgosilich begleitet die Champagner mit einem perfekt abgestimmten 5-Gänge-Menü. Moderation: Yvonne Heistermann , Ambassadrice du Champagne en Allemagne
16:30 Uhr Cooking Demonstration	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 48
OPEN FIRE COOKING		

Feuer ist roh, es ist martialisch. Ein Element, eng mit der Entwicklung der Zivilisation und der Menschheit verbunden. Es zieht den Menschen in seinen Bann, bringt sie am Lagerfeuer zusammen. Feuer steht auch für Liebe und Leidenschaft. Der junge Berliner Koch **Tobias Beck** hat in Argentinien gelernt, das Feuer zu beherrschen: bei Francis Mallmann, den man hierzulande aus der Netflix-Serie „Chef’s Table“ kennt. Mallmann ist der Weltstar

der Outdoor-Küche. Er kocht wie ein Pyromane, rau und dramatisch. Die Kunst besteht darin, dem Feuer ein breites Aromen-Spektrum abzutrotzen, damit das Gericht weder langweilig schmeckt noch die Röst- oder Raucharomen überhandnehmen. Sein BBQ-Pop-up-Konzept „**ember**“ (alt-englisches Wort für Glut) taugt zum Prototyp einer neuen nomadischen Restaurantkultur. Die älteste Kochmethode schmeckt man

bei der **ember-Experience** mit jedem Bissen: das Holzfeuer. **Tobias Beck** zeigt heute einige Beispiele mit kleinen Verkostungen. **Frederik zu Knyphausen** präsentiert dazu aus seinem **Familienweingut Baron zu Knyphausen** 2021 Kiedrich Sandgrub Riesling feinherb VDP.ERSTE LAGE + 2020 Erbach Hohenrain Riesling GG VDP. GROSSE LAGE.

19:00 Uhr Galadinner	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 295
2-STERNE-KOCH RALF BERENDSEN & STAG’S LEAP		

Ralf Berendsen, ausgezeichnet mit 2 Michelin-Sternen, kocht im **Restaurant Ralf Berendsen** im Relais & Châteaux-Hotel **La Butte aux Bois** in Lanaken, das zu den führenden Lifestyle- und Gourmet-hotels in Belgien zählt. Das historische Landgut hat die „schönste Restaurant-Terrasse“ (Gault&Millau), in den Sommermonaten ist es der Genuss-Hotspot Nr. 1 in Flandern. **Ralf Berendsen**** hat schon zweimal unsere Festivalgäste begeistert. Seine Menüs sind grandios, jedes Gericht steht authentisch für seinen Koch-Stil. Nach dem Aperitif mit **Champagne Happersberger** begleiten nationale und internationale Spitzenweingüter das Menü. **Theresa Breuer** zeigt aus ihrem

Familienweingut **Georg Breuer** (Rheingau) 2017 Berg Roseneck, Rüdesheimer Riesling + 2006 Berg Schlossberg, Rüdesheim Riesling Auslese Goldkapsel, **Joachim Heger** präsentiert aus seinem 5-Trauben-**Weingut Dr. Heger** 2020 Ihringen Winklerberg Winklen Weißburgunder GG Rapenecker VDP.GROSSE LAGE und 2018 Ihringen Winklerberg Winklen Spätburgunder GG Rapenecker VDP.GROSSE LAGE. **Josef Leitz** (Rheingau) zeigt 2012 Berg Kaisersteinfels Rüdesheim Riesling Terrassen VDP.GROSSE LAGE + 2018 Rüdesheimer Drachenstein Riesling Auslese VDP. ERSTE LAGE. **Markus Molitor** präsentiert aus seinem 5-Trauben-Weingut von der Mosel 2017

Wehlener Klosterberg Riesling Spätlese grüne Kapsel und 2018 Bernkasteler Lay Riesling Auslese** weiße Kapsel, **Weingut Markus Molitor**. Das weltberühmte kalifornische Weingut **Stag’s Leap Wine Cellars**, Sieger des legendären „Judgement of Paris 1976“, ist mit seinen großen Weinen aus dem Napa Valley dabei: **Stag’s Leap Wine Cellars** Karia Chardonnay 2020 und zum Hauptgang die beiden raren Rotweine Stag’s Leap Wine Cellars Artemis 2020 und FAY Cabernet Sauvignon 2013, präsentiert von **Sander Vriend**, Managing Director Europe & Middle East. Moderation: **Silvio Nitzsche**, Sommelier, Weinspezialist, Wein/Kultur/Bar, Dresden

26. Februar Montag		
12:00 Uhr Lunch	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 150
OPEN FIRE COOKING – EMBER-EXPERIENCE MIT TOBIAS BECK		

Feuer, eines der Grundelemente, ist mit der Entwicklung von Zivilisation verbunden. Es zieht den Menschen in seinen Bann, bringt sie am Lagerfeuer zusammen. Feuer steht auch für Liebe und Leidenschaft. Das schmeckt man bei der **ember-Experience** in jedem Bissen: Das Kochen am offenen Feuer, mit Holz und Kohle, entdeckte – **ember**-Gründer **Tobias Beck** in Argentinien. Man sitzt an langen Tafeln an besonderen Orten: heute im Bistro, während auf der Terrasse davor das offene Feuer brennt. Nach dem L’Aperitivo „Botanical Drink“, **NONINO**, gibt es vier saisonale Gänge, zart, rauchig und kross, z. B. gegrillter Spinat, Räucher-

butter, geröstete Pistazienpaste | Schwertmuschel vom Grill mit marinierten Senfblättern und Austern | gegrillter Zander mit Schnittlauch und brauner Buttersauce | Gezupftes vom Reh. Tobias Beck hat in Argentinien gelernt, das Feuer zu beherrschen, bei Francis Mallmann (Weltstar der Outdoor-Küche, „Chef’s Table“ bei Netflix). Auch im berühmten Noma in Kopenhagen stand er einige Monate am Herd, um Erfahrungen zu sammeln. **Reiner Flick** präsentiert 2021 Wicker Nonnberg Vier Morgen Riesling VDP.GG + 2022 Hochheimer Königin Victoriaberg Riesling trocken, **Weingut Flick, Ahmet Yildirim**, Founder, Sommelier und

Winemaker, zeigt aus seiner **Y-Weinmanufaktur** 2020 Y Chardonnay Alte Reben QbA trocken, Rheinhessen und 2020 Y Pinot Noir QbA trocken Rheinhessen. **Simone Adams**, „Winzerin des Jahres FAZ“, präsentiert aus ihrem Weingut **Adams Wein** (Rheinhessen) 2022 Chardonnay Lohpfad + 2019 Spätburgunder Auf dem Haun. Seit 180 Jahren steht das Haus **Marqués de Murietta** für exquisite Weine aus der Rioja. Heute glänzt das Weingut mit 2018 Marqués de Murietta Reserva und der großartigen 2015 Marqués de Murietta Gran Reserva. Moderation: **Silvio Nitzsche**, Sommelier, Weinspezialist, Wein/Kultur/Bar, Dresden

19:30 Uhr Dinner	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 280
THOMAS IMBUSCH** & ÖSTERREICH „BLAUFRÄNKISCH“		

„Bei 100 Grad kocht Wasser, auf 200 Grad läuft mein (monumentaler Molteni-) Ofen“, so erklärt **Thomas Imbusch**** den Namen seines Restaurants. Gelernt hat er in der deutschen Spitzengastronomie, u. a. beim 3-Sterne-Koch Christian Bau. Nach Hamburg verschlug es ihn ins Restaurant von Tim Mälzer, 2018 eröffnete er sein eigenes, das **Restaurant 100/200**, das mittlerweile nicht nur mit 2 Sternen, sondern auch mit einem grünen Stern ausgezeichnet ist. Bei der Wahl seiner Lebensmittel richtet sich Imbusch bedingungslos nach dem Angebot der Natur, und

deshalb haben seine Menüs, wie die FAZ es anlässlich der Auszeichnung als „Entdeckung des Jahres“ beschreibt, eine wunderbare Botschaft: So gut, so vielschichtig, so tiefgründig können Lebensmittel sein, wenn sie taufrisch sind und von handverlesenen Biobauern stammen. Nach dem Aperitif mit Schönleber Riesling extra brut, **Sektgut F.B. Schönleber** und Sekt Cuvée Katharina Res. BIO, Weingut **Wieninger**, begleiten das Menü die großen österreichischen Spitzenweingüter **Gross** (Steiermark) mit 2018 Ried Sulz Sauvignon Blanc und 2017 Ried Kittenberg Weißburgunder, **Fritz**

Wieninger (Wien) mit 2021 Wiener Gemischter Satz Ulm-Nussberg BIO und 2019 Chardonnay Grand Select BIO, **Francesca Gsellmann** (Burgenland) mit 2021 Blaufränkisch Vom Lehm BIO und Blaufränkisch Hochberg sowie **Paul Achs** (Neusiedlersee) mit 2022 Blaufränkisch Heideboden BIO und 2020 Pannobile Rot BIO. Aus dem Rheingau präsentiert **Ralf Schönleber** Winkeler Jesuitengarten Riesling GG, **Wein- und Sektgut F.B. Schönleber**. Digestif: Antica Cuvée, **NONINO** Moderation: **Armin Diel**, Journalist und Autor

27. Februar Dienstag		
12:00 Uhr Lunch	Schloss Vaux, Eltville	€ 175
SCHLOSS VAUX & ROLAND GORGOSILICH		
In die elegante BEL ETAGE bittet die traditionsreiche Eltviller Sektmanufaktur Schloss VAUX zu einem erlesenen Gourmet-Lunch, begleitet von außergewöhnlichen Sekt-Raritäten der Manufaktur. Vorstand Christoph Graf empfängt seine Gäste in den Sektgewölben mit einem live degorgierten Aperitif-Sekt und weht ein in die hohe Kunst des Sekthandwerks. Als Champagnerhaus 1868 in Berlin gegründet und im Château de VAUX bei Metz Berühmtheit erlangt, stellt VAUX noch heute alle seine Sekte nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung her. Nach dem Aperitif mit VAUX Blanc de Noir brut kocht der 3-Hauben-Koch Roland Gorgosilich (Kronenschlösschen) ein Gourmetmenü in 4 Gängen, das in den eleganten Salons serviert wird, perfekt abgestimmt auf die vom klangvollen Terroir geprägten Premium-Sekte: Erbacher Marcobrunn	mit Amuse Bouches aus der Kronenschlösschen-Küche: Mirabelle & gebratene Jakobsmuschel Williams & Gänseleber Alte Zwetschge & grätierter Ziegenkäse Waldhimbeere & dunkle Schokolade No. 1 Wildkirsch & Schwarzwälder	Riesling brut, Geisenheimer Rothenberg Riesling brut, eigenes Großes Gewächs, Assmannshäuser Spätburgunder brut sowie die einzigartigen Réserve Sekte von VAUX. Als streng limitierte Besonderheiten tragen die exquisiten Lagen- und Réserve-sekte das handgefertigte Siegel und die Kellertafel als sichtbares Prädikat. Moderation: Christoph Graf , Vorstand Schloss VAUX
16:30–18:00 Uhr Masterclass	Georg Müller Stiftung, Hattenheim	€ 48
BRENNEREI ZIEGLER		

Ziegler schreibt seit 1865 Geschichte mit seinen Destillaten. Weltberühmt wurde Ziegler in den 1980er-Jahren mit Einführung des Edelbrandes „No. 1 Wildkirsch“. Genießen Sie heute außergewöhnliche Brände in perfekter Kombination

mit Amuse Bouches aus der Kronenschlösschen-Küche: **Mirabelle** & gebratene Jakobsmuschel | **Williams** & Gänseleber | **Alte Zwetschge** & grätierter Ziegenkäse | **Waldhimbeere** & dunkle Schokolade | **No. 1 Wildkirsch** & Schwarzwälder

Kirschtörtchen. **Haselnuss** & Gebäck.

Moderation: **Paul Meier**, Brennmeister, und **Andreas Rock**, CEO

19:30 Uhr Dinner	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 295
ELSASS-DINNER MIT 2-STERNE-CHEF PASCAL BASTIAN (CHEVAL BLANC, LEMBACH)		

Pascal Bastian** hat mit den ganz großen Chefs zusammengearbeitet: Gérard Boyer***, Reims | Gérard Rabaey***, Schweiz | Philippe Etchebest**, Saint-Émilion, und Jean-George Klein***, Vogesen. Seit 2008 leitet er das Restaurant **Cheval Blanc**, ausgezeichnet mit 2 Michelin-Sternen, zusammen mit seiner charmanten Frau Carole. Mit seiner kreativen Küche hat er es geschafft, diese gastronomische Institution neu zu beleben, er hebt die Produkte der Region hervor, ohne dabei auf Spezialitäten anderer Länder zu verzichten. Nach dem Aperitif mit **Champagne Louis Roederer Collection** wird das Menü in 5 Gängen begleitet von großen, weltberühmten Elsässer Weingütern.

Die **Domaine Schlumberger** wurde 1810 von Nicolas Schlumberger gegründet und wird heute in siebter Generation von Séverin Schlumberger und Thomas Schlumberger geführt. Eine Sammlung der schönsten Grand-Cru-Lagen im südlichen Elsass (Kitterle, Saering und Kessler) ist eingebettet in kilometerlange, pittoreske Natursteinmauern. Die Weinberge sind als Terrassen angelegt, um eine natürliche Erosion zu verhindern. In den kargen Böden (bis zu 50 Grad Steigung) werden noch vier Pferde zur Bodenbearbeitung eingesetzt, ein naturnaher Anbau ist das Ziel. **Séverine Schlumberger** präsentiert 2020 Riesling Grand Cru Saering + 2017 Riesling Grand Cru Kitterle. Es folgen 2017

Pinot Gris Grand Cru Kessler + Pinot Gris Grand Cru Kitterle. Besondere Spezialitäten im Elsass sind die Gewürztraminer: 2018 Gewürztraminer Grand Cru Kessler + 2018 Gewürztraminer Cuvée Christine vendanges tardives. **Jean-Frédéric Hugel** zeigt Riesling Grossi Laüe 2014 + Gewürztraminer Sélection de Grains Nobles 2010, **Famille Hugel**, Riquewihr. Aus dem Rheingau zeigt **Christian Röss** aus seinem Familienweingut **Balthasar Röss** 2021 Wisselbrunnen Hattenheim Riesling GG VDP.GROSSE LAGE + 1995 Doosberg Oestrich Riesling Auslese VDP.GROSSE LAGE, neu verkorkt aus der Schatzkammer. Moderation: **Ingo Swoboda**, Journalist und Autor

28. Februar Mittwoch		
12:00 Uhr Lunch	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 225
HUMMER & KRUSTENTIERE MIT ROLAND GORGOSILICH		

Roland Gorgosilich (3 Hauben im Gault&Millau, Kronenschlösschen) kocht einen 4-Gänge-Lunch mit Hummern aus den berühmten Fanggebieten in Maine (USA), der Bretagne (Frankreich) und Irland. Nach dem Aperitif mit **Champagne Ladoucette** präsentiert **Baron de Ladoucette** seine Pouilly-Fumé + Sancerre, **Matthias Crass** aus

seinem Familienweingut **Crass** 2022 Hallgartener Hendelberg Sauvignon Blanc trocken + 2021 Erbacher Siegelsberg Riesling Spätlese, **Dirk Würtz** präsentiert 2021 Brudersberg Reserve und 2021 1920 aus allen VDP.GROSSEN LAGEN, Weingut **St. Antony** (Rheinhessen), und Betriebsleiter **Marc Leitis** zeigt 2022 Lorcher Krone Riesling

trocken Alte Reben VDP.ERSTE LAGE + 2021 Lorcher Pfaffenwies Röder Riesling trocken VDP. GG, Weingut **Graf von Kanitz** (Rheingau).

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

16:30–18:30 Uhr Kochkurs	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 85
NAJAT KANACHE – DIE BESTE MAROKKANISCHE KÖCHIN DER WELT		

Ihre Leidenschaft fürs Kochen hat sie durch die Welt geführt: Nach ihrer Ausbildung im **El Bulli** bei Ferran Adrià, im **Noma** bei René Redzepi, in der **French Laundry** bei Thomas Keller und im **Fat Duck** bei Heston Blumenthal zog sie 2016 nach Marokko und eröffnete in Fès ihr Restaurant **Nur**. Es gilt heute als das beste marokkanische Restaurant der

Welt. Najat Kaanache kocht natürlich, am liebsten ganz einfach, „denn auf diese Art und Weise sind die Nuancen am schmackhaftesten“. Heute bereitet sie einige ihrer authentischen Gerichte zu: Nutzen Sie die einmalige Gelegenheit, sich in kleinem Rahmen von einem charmanten **Weltstar** inspirieren zu lassen. **Najat Kaanache** kocht

zwei ihrer Lieblingsgerichte zum Nachkochen. Es gibt kleine Probier-Portionen und Rezepte. Zum Aperitivo gibt es Amaro NONINO „Quintessentia“, anschließend zeigt **Theresa Breuer** ihren 2021 Ortsriesling Lorch „Estate“, Weingut Georg Breuer. Moderation: **Johanna Ullrich**, Geschäftsleitung Kronenschlösschen

19:30 Uhr Dinner	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 295
HANS STEFAN STEINHEUER** UND CHRISTIAN BINDER** & PESQUERA + CONDADA DE HAZA		

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. Nach dem Aperitif mit **Champagne Charles Heidsieck brut** präsentiert **Milan Milas** Baron de L, **Baron De Ladoucette** und Chablis Regnard, **Domaine Régnard**. Starwinzer von der Mosel, aus der Südpfalz und dem Rheingau: „**Ernie**“ **Loosen**

präsentiert 2017 Graacher Domprobst VDP.GG + 2018 Volcanique Pinot Noir, J. Christopher (Oregon, USA); **Johannes Jülg** zeigt aus seinem Familienweingut 2022 Rechtenbacher Pfarrwingert Chardonnay VDP.ERSTE LAGE und 2020 Sonnenberg KT Spätburgunder VDP.GROSSE LAGE. **Gunter Künstler** präsentiert 2021 Hochheimer Hölle Riesling trocken VDP.GG (99 Punkte James Suckling) und 2021 Erbacher Marcobrunn Riesling Auslese (100 Punkte JS), **Weingut Künstler** (Rheingau).

Die **Familie Fernandez** fliegt aus Spanien ein, um ihre Ribera-del-Duero-Rotweine **Condada de Haza** (Crianza + Reserva) zum zweiten Zwischen-gericht und **Pesquera** (Crianza + Reserva) zum Hauptgang vorzustellen. Digestif: Grappa **NONINO**. 8 Jahre Riserva

Moderation: **Hendrik Thoma** (Wein am Limit), Master-Sommelier

29. Februar | Donnerstag

12:00 Uhr | LunchKronenschlösschen, Hattenheim€ 190

GRIECHISCHER STERNE-KOCH PAVLOS KIRIAKIS & WEIN AM LIMIT

Pavlos Kiriakis* hat bei der Zusammenarbeit mit großen Sterne-Köchen in Spitzenrestaurants von Europa und USA seine Erfahrungen gesammelt, z. B. bei Eric Frechon***, Paris | William Mahi*** Beijing | Pierre Gagniere***, Paris | Eneko Atxa*** Bilbao, und Michel del Burgo***, Athen. Von 2016–2019 arbeitete er in Santorin, 2019 wurde er für sein eigenes Restaurant **The Zillers** in Athen sofort mit einem Stern ausgezeichnet. Hendrik Thoma präsentiert aus seiner exklusiven Sammlung „Wein am Limit“ die herausragenden Weine von **Mikra Thira, Mikro Ktima** und **Ktima Biblia Chora**, die nicht nur zu den besten Griechenlands, sondern weltweit gehören. **Vassilis Tsaktsarlis**, Eigentümer vom Weingut Ktima Biblia Chora, ist zusammen mit **Evangelos Gerovasiliou** auch Eigentümer

der beiden weiteren Weingüter, die er als Önologe betreut. Am Weingut Mikra Thira ist noch **Ioanna Vamvakouri** beteiligt, die dessen Weine ausbaut. Jedes Jahr erhalten diese Weine bedeutende internationale Auszeichnungen, und die Winzer stehen in der Rangliste der weltweit besten Winzer. Auf der Vulkaninsel Santorin gibt es die Rebsorte Assyrtiko, die sich perfekt an das Klima auf den Kykladen anpasst. Das Weingut **Mikra Thira** hat auf seinen 10 ha sehr geringe Erträge, weil die Pflege per Hand extrem aufwendig ist. Heute präsentiert es Santorin weiß und Nikteri weiß. Das Weingut **Mikro Ktima Titos** liegt in Nordgriechenland und ist bekannt für seine eleganten, fruchtbetonten Rotweine. Die 27 ha Weingärten liegen z. T. in einem jahrhundertealten Eichenhain,

heute werden Goumenissa rot und Negoska rosé verkostet. Auch das Weingut **Ktima Biblia Chora** liegt in Nordgriechenland, an den Ausläufern des Gebirgsmassivs Pangeon, und gehört zu den besten drei Weingütern in Griechenland. Heute zeigt es Ovilos weiß, Areti weiß und Biblinos rot. Aus dem Rheingau präsentiert **Johannes Eser** aus seinem Familienweingut **Johannishof** 2020 Rüdesheim Berg Rottland Riesling VDP.GG | VDP. GROSSE LAGE + 2021 CHARTA Riesling FASS 52 (Rheingau). Aperitif: 2016 ESER CABINET Riesling Sekt brut, traditionelle Flaschengärung, 67 Monate Hefelager, Weingut **Johannishof**. Moderation: **Hendrik Thoma** (Wein am Limit), Master-Sommelier

19:30 Uhr | DinnerKronenschlösschen, Hattenheim€ 320

NAJAT KANACHE: SUPERSTAR & WEIN-POWERFRAUEN

Najat Kanache wurde als Kind marokkanischer Einwanderer in San Sebastian (Spanien) geboren. Ihre Ausbildung zur Köchin absolvierte sie in den besten 3-Sterne-Restaurants: u. a. bei Ferran Adrià, und René Redzepi; sie arbeitete mit Thomas Keller und mit Heston Blumenthal. 2016 zog sie nach Marokko und eröffnete in Fès ihr Restaurant **Nur**. Es wurde 2017 und 2018 zum weltbesten marokkanischen Restaurant ausgewählt, und sie gewann den Titel „WORLD LUXURY RESTAURANTS AWARDS“. „Meine Leidenschaft fürs Kochen hat mich durch die ganze Welt geführt, von der

Küche meiner Großmutter in Marokko bis in die allerbesten internationalen Sterne-Restaurants. Eine Reise voller Aromen und Erfahrungen.“ Ihr faszinierendes Menü in 5 Gängen wird begleitet von Winzerinnen, die zu den besten der Welt zählen. Zum Aperitif präsentiert **Zoe Dearsley** ihren berühmten **Nyetimber** (mit besten Champagnern vergleichbar) Vintage aus Magnums, **Caroline Diel** zeigt aus ihrem Familienweingut **Schlossgut Diel** (Nahe) 2020 Goldloch Riesling Kabinett + 2018 Goldloch Riesling VDP.GG; **Eva Fricke** präsentiert 2022 Kiedricher Riesling trocken

und 2022 Lorcher Schlossberg Riesling, Weingut **Eva Fricke** (Rheingau). **Emma Swain**, CEO von **St. Supéry Estate**, Napa Valley, zeigt 2022 St. Supéry Dollarhide Estate Vineyard Sauvignon Blanc + 2018 St. Supéry Estate Élu Cabernet Sauvignon. **Dorothee Zilliken** präsentiert aus ihrem Weingut **Forstmeister Geltz Zilliken** 2022 RAUSCH Riesling Kabinett VDP.GROSSE LAGE + 2018 RAUSCH Riesling GG aus der Magnum VDP.GROSSE LAGE. Moderation: **Desiree Schröder**, Powerfrau & Director of Sales & Marketing Weingut Dr. Loosen

1. März | Freitag

11:45 Uhr | LunchKronenschlösschen, 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 100 € – und sind stets sofort ausverkauft. Die Crème de la Crème der deutschen Pinot Noir-Winzer präsentiert heute **persönlich** ihre so raren Spätburgunder. **20 Winzer**, ein einzigartiges Erlebnis für die Fans deutscher Rotweine. **Roland Gorgosilich** und sein Team (Kronenschlösschen) kochen ein Gourmetmenü in perfekter Abstimmung zu den Pinot Noirs von: **Allendorf**, Rheingau (2020 Assmannshäuser

Höllenberg VDP.GG) | **Bercher**, Kaiserstuhl (2020 Burkheimer Feuerberg Kesselberg VDP.GG) | **Dr. Heger**, Baden (2016 Ihringen Vorderer Winklerberg VDP.GROSSE LAGE) | **Jülg**, Südpfalz (2020 Sonnenberg trocken) | **Jakob Jung**, Rheingau (2019 Alexander Johannes „R“) | **Kaufmann**, Rheingau (2020 Hassel VDP.GG) + **Kleinmann**, Pfalz (2017 Signatur Birkweiler Kastanienbusch QbA trocken) | **Kloster Eberbach**, Rheingau (2016 Kloster Eberbach VDP.AUKTION.RÉSERVE) | **Knipser**, Pfalz (2019 Kirschgarten Spätburgunder VDP. GG) | **Künstler**, Rheingau (2019 Assmannshäuser Höllenberg VDP.GG) | **Bernhard Koch**, Pfalz (2020 Pinot Noir Réserve) | **Philipp Kuhn**, Pfalz (2017 Steinbuckel VDP.GG, Magnum) | **Karl May**,

Rheinhessen (2018 Geyersberg) | **Meyer-Näkel**, Ahr (2021 Dernauer Pflamwingert VDP.GG) | **Georg Müller Stiftung**, Rheingau (2019 Hattenheimer Engelmannsberg VDP.ERSTE LAGE) | **Schnaitmann**, Württemberg (2021 Lämmle VDP.GG) | **Seeger**, Baden (2020 RR Oberklam VDP.GG) | **Steintal Klingenberg**, Franken (2020 Schlossberg Klingenberg VDP.GG) | **Jean Stodden**, Ahr (2020 Alexander DIE Großen Spätburgunder) | **Martin Waßmer**, Baden (2020 Dottinger Castellberg »GC«) | **Ziereisen**, Baden (2020 Schullen unfiltriert).

Moderation: **Kai Schattner**, „Sommelier des Jahres“

19:30 Uhr | DinnerKronenschlösschen, Hattenheim€ 275

2-STERNE-KOCH GUIDO BRAEKEN (NIEDERLANDE)

Guido Braeken** wurde 2021 Chef im Restaurant **Julemont** im **Château Wittem**, einem High-End-Boutique-Hotel in der Provinz Limburg im Süden der Niederlande, zwischen Maastricht, Lüttich und Aachen gelegen. Auf Anhieb wurde er vom Michelin mit 2 Sternen ausgezeichnet. Das **Julemont** ist intim und luxuriös, der Kochstil von **Guido Braeken**** ist eine extrem spannende Kombination aus dem Besten von früher und dem Besten von heute. Grundlage ist die klassische französische Küche, allerdings auf moderne und sehr raffinierte Weise präsen-

tiert. Der Schlüssel für die überragende Qualität ist die Ausgewogenheit der Geschmacksrichtungen und die Verwendung bester Produkte. Nach dem Aperitif mit **Champagne Barons de Rothschild** Blanc de Blancs präsentiert **Andreas Ehl** 2022 Chenin Blanc Steinmauer und 2022 Scheurebe Marsberg, **Winzerhof Stahl** (Franken), **Markus Bonsels** zeigt die Weine aus seinem Weingut **BIBO RUNGE** Revoluzzer Riesling RGG aus der Hallgartener Jungfer und ACHTZEHN48 Riesling aus der GROSSEN LAGE Hallgartener Schönhell, **Quirin Fleischmann** zeigt 2022 Char-

donnay „S“ trocken und 2020 Composition Cuvée Nr. 3. Weingut **Fleischmann** (Rheinhessen), **Moritz Lüke**, MW, Geschäftsführer von Grand Cru Select, präsentiert **Château Rieussec** mit 2021 „R“ de Rieussec Bordeaux blanc sec und 2021 Carnes de Rieussec, Sauternes. **Georg Graf von Kuenburg** präsentiert aus seinem Weingut **Castel Sallegg** (Südtirol) 2019 Cabernet Sauvignon Riserva + 2019 Nussleiten Merlot Riserva. Digestif: Grappa Cru Picolit Monovitigno, **NONINO**

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

1. März | Freitag

19:00 Uhr | RaritätendinnerKronenschlösschen, Hattenheim€ 295

SCHATZKAMMER-WEINE AUS DEM KLOSTER EBERBACH & GASTWEINGUT ARGIANO, TOSKANA

VERSTEIGERUNGSRARITÄTEN

Ein Raritätendinner in 5 Gängen von **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen), begleitet von einem Feuerwerk an Schatzkammerweinen. Eine exklusive Selektion dieser Spitzengewächse kann am Samstag, 02.03.2024, in der Kloster Eberbacher Weinversteigerung ersteigert werden. Das italienische Weingut **Argiano** ist Partner des Raritätendinner. Seit dem 16. Jahrhundert besteht das renommierte Weingut in der Toskana, stets auf den Brunello di Montalcino fokussiert, mittlerweile auch auf den Super Tuscan Solengo und den sortenreinen Sangiovese Suolo. Seit 2004 konzentriert sich das Weingut auf den rein biologischen Anbau.

Aperitif: 2011 Steinberger Riesling Kabinett Goldkapsel (Versteigerungswein 2024)

Flight 1: VDP.AUKTION. RÉSERVE Pinot Noir VDP.AUKTION. RÉSERVE Pinot Noir Goldkapsel der Jahrgänge 2016 (Versteigerungswein 2024), 2018, 2019, 2020 und 2021 (Versteigerungswein 2024)

Flight 2: Versteigerungsweine 2024 aus dem Assmannshäuser Höllenberg Assmannshäuser Höllenberg Frühburgunder trocken Goldkapsel 2021 und 2014, 2012 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder trocken Mauerwein Goldkapsel, 2019 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder trocken GG VDP.GROSSE LAGE (Versteigerungswein 2024 Methusalem) **Wein-Gang:** 2019 Steinberger Wild Ferment Riesling Magnum (Versteigerungswein 2024 Doppelmagnum)

Flight 3: Steinberger Kabinett 2022 Steinberger Goldener Becher Riesling Kabinett Goldkapsel VDP.GROSSE LAGE (Versteigerungswein 2024) und Steinberger Riesling Kabinett Goldkapsel 2012, 2009 und 2003 sowie 1988 Steinberger Riesling Kabinett **Flight 4: Tenuta di Argiano** Brunello di Montalcino 1979 + 2000, Riserva 2012 und Brunello di Montalcino Vigna del Suolo 2018 **Flight 5: Steinberger Eiswein-Parade** Steinberger Riesling Eiswein 1994 (Versteigerungswein 2024), 1992, 1991, 1990, 1989, 1985, 1983

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

2. März | Samstag

9:30 Uhr | AuktionLaiendormitorium Kloster Eberbach

VDP.AUKTION. RÉSERVE

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 inkl. ein Glas Wein, Mineralwasser, Brötchen für die Versteigerungsteilnehmer/-innen im Gesellschaftsraum „Gästehaus Kloster Eberbach“ (im Kartenpreis enthalten)
13:00–ca.16:30 Uhr Weinversteigerung im Laiendormitorium Kloster Eberbach, Auktionator: Ulrich Allendorf € 80 inkl. Vorprobe, Mittagstisch, Mineralwasser und Brötchen

Anmeldung und Information: unter www.vdp.de/termine

11:45 Uhr | Raritäten-LunchKronenschlösschen, Hattenheim€ 690

SPEKTAKULÄRE KALIFORNIER: BEST OF PINOT NOIR – BEST OF CABERNET SAUVIGNON

Kalifornien im Glas bedeutet eine abenteuerliche, spannende und wechselhafte Weinbaugeschichte von den ersten missionarischen Reben im 18. Jahrhundert bis heute. Als kalifornische Cabernets und Chardonnays in der legendären Pariser Blindprobe „The Judgement“ 1976 die großen Namen aus Bordeaux und Burgund auf die Plätze verwiesen, war die Aufmerksamkeit der Weinliebhaber aus aller Welt spontan da. Seither gibt es einen meist respektvollen und freundschaftlichen Wettkampf um die besten Weine der Welt. Genießen wir zusammen ein Best-of der spektakulären Weine Kaliforniens. **Michael Grimm** aus Rottweil (Bacchus Vinothek), der sich auf Bordeaux und Kalifornien (mehr als 450 Weine) spezialisiert hat, präsentiert nach dem Aperitif mit 2017 **L'Ermitage Roederer** großartige

gereifte Pinot Noirs und Cabernet Sauvignons zum Gourmetmenü in 5 Gängen vom 3-Hauben-Koch **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen). **Flight 1:** 2019 Chardonnay El Diabolo Vineyard, Sonoma County, **Amici Cellars**, Napa Valley | 2019 Ovid Experiment White 6.9, **Ovid**, Napa Valley | 2020 Rousanne L'Avion, **Stolpman**, Santa Ynez Valley (97 PP) | 2020 Boar's View Estate Chardonnay, **Schrader**, Sonoma Coast **Flight 2:** 2006 Pinot Noir Santa Cruz Mountains, **Mount Eden Vineyards** | 2006 Pinot Noir „Rancho Santa Rosa“ Santa Rita Hills, **Brewer-Clifton** | 2005 Pinot Noir Terraces Santa Rita Hills, **Melville** | 2005 Pinot Noir Little Hills Russian River Valley, **Rocchioli Vineyards**. **Flight 3:** 2016 Pinot Noir Russian River Valley, **Paul Hobbs** | 2015 Pinot Noir Bloom's Field Santa

LIMITIERTE PERSONENZAHL

Rita Hills, **Domaine de la Cote** | 2014 Pinot Noir Sonoma Coast, **Kistler** | 2018 Boar's View Pinot Noir, **Schrader** **Flight 4: Caymus** Cabernet Sauvignon aus vier Jahrzehnten: 2001 | 1999 | 1983 | 1976 **Flight 5: LOKOYA:** 2019 Cabernet Sauvignon Mount Veeder | 2015 Cabernet Sauvignon Howell Mountain (98 PP) | 2009 Cabernet Sauvignon Howell Mountain **Flight 6: VÉRITÉ** der Jahre 2015 und 2005: 2015 La Muse (97 PP) | La Joie (99 PP) | Le Désir (100 PP) | 2005 La Muse (98 PP) | La Joie (100 PP) | Le Désir (100 PP)

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

12:00 Uhr | LunchKronenschlösschen, Hattenheim€ 195

STERNE-KOCH MAXIMILIAN SCHMIDT & CALIFORNIA

Der Werdegang von **Maximilian Schmidt*** ist beachtlich: Seine Ausbildung und die ersten Berufsjahre verbrachte er in Regensburg in den Sterne-Restaurants von **Anton Schmaus*** und im **Storstad***, anschließend im **Talvo*** in St. Moritz, im **Hangar 7*** in Salzburg und im **Frantzen***** in Stockholm. 2020 übernahm er als Küchenchef das seiner Familie gehörende Restaurant **Roter Hahn*** in Regensburg und wurde bereits 2021 mit einem Stern ausgezeichnet. Hotel und Restaurant leitet

er in dritter Generation. Ihm gelingt der Brückenschlag zwischen der altherwürdigen Tradition des Hauses und seiner schier unerschöpflichen Kreativität. Nach dem Aperitif mit VAUX Rosé brut Traditionelle Flaschengärung, **Schloss VAUX**, präsentieren **Markus Klumpp** 2022 Auxerrois + 2021 Kirchberg Weißburgunder, Weingut **Klumpp** (Baden), **Felix Peters** 2021 Dalsheim Hubacker Riesling + 2021 Nierstein Paterberg Pinot Noir, Weingut **F.&F. Peters** (Rheinhessen). Weinguts-

direktor **Ralf Bengel** zeigt 2020 Schloss Vollrads Riesling trocken (1716 Cabinet) VDP.ORTSWEIN + 2019 Schloss Vollrads Riesling Auslese, Weingutsverwaltung **Schloss Vollrads** (Rheingau), und **Elizabeth Daou**, Partner & Winemaker **DAOU, Paso Robles**, ist aus Kalifornien eingeflogen und zeigt 2020 DAOU Estate Chardonnay + 2018 DAOU Estate Soul of a Lion Cabernet Sauvignon (97 PP). Moderation: **Katharina Höfling**, Sales & Marketing Weingut Allendorf

2. März Samstag		
16:30–18:00 Uhr Masterclass	Weingut Georg Müller Stiftung, Hattenheim	€ 100
ROBERT MONDAVI WINERY		

Das Weingut Robert Mondavi Winery präsentiert 8 große Weine aus seinem Portfolio: 2018 Napa Valley Chardonnay 2020 Estate Chardonnay 2019 Napa Valley Sauvignon Blanc 2019 Reserve	To Kalon Fumé Blanc 2019 Napa Valley Cabernet Sauvignon 2019 Oakville Cabernet Sauvignon 2018 To Kalon Reserve Cabernet Sauvignon 2012 To Kalon Reserve Cabernet Sauvignon, Magnum.	Moderation: Silvia Benini , Brand Ambassador Constellation Brands EMEA
--	---	---

11:45 Uhr Raritäten-Dinner	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 645
CHÂTEAU MONTROSE IN 25 JAHRGÄNGEN 2019–1952		LIMITIERTE PERSONENZAHL

Nach dem Aperitif mit Champagne Veuve Clic-quot Prestige Cuvée 1993 La Grande Dame und einem Flight mit zwei Großen Gewächsen werden 20 Jahrgänge Château Montrose präsentiert: 2019 2017 2016 2015 2014 2013 2012 2010	2009 2003 2001 2000 1998 1996 1994 1990 1991 1989 1986 1981 1979 1976 1966 1953 1952. Zum Abschluss ein Süßwein aus Sauternes, 2001 Château Rieussec . Roland Gorgosilich und sein Team kochen ein	auf die Raritäten perfekt abgestimmtes Menü in 5 Gängen. Moderation: Jan-Erik Paulson , internationaler Weinexperte, und Florian Richter , Head-Sommelier Kronenschlösschen
---	--	--

19:30 Uhr Dinner	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 275
STERNE-KOCH CARLOS TEIXEIRA – IBERISCHE SPEZIALITÄTEN: PORTUGAL & SPANIEN		

Carlos Teixeira ** Chef des Restaurants ESPORÃO im Alentejo (Portugal) wurde sowohl mit einem Michelin-Stern als auch mit einem grünen Stern ausgezeichnet. Das Restaurant versorgt sich selbst, züchtet eigene Tiere (Lämmer, Iberico Schweine), kultiviert seine Gemüsegärten, produziert eigene Weine und Olivenöl. Carlos Teixeira ist stolz auf diese Verbundenheit zur Region. Die naturnahen Lebensmittel verbindet er in wunderbarer Harmonie zu schönen Geschmacksvariationen. Nach dem Aperitif LUSTAU Manzanilla Sherry Papirusa (97 Punkte) präsentiert Nazmiye Uzun , Kaufmännische Geschäftsführerin des 5-Trauben-Weinguts (= Weltspitze), Bassermann-Jordan (Pfalz) 2018 Jesuitengarten VDP.GG Riesling	trocken und 2013 Jesuitengarten VDP.GG Riesling trocken. Mariano Garcia , der jahrzehntelang für VEGA SICILIA verantwortlich war, bevor er Bodegas Aalto übernahm und direkt in die Spitzengruppe der spanischen Weinwelt führte, ist stolz auf seine großen Tempranillos. Mit seinen Weinen will er das Beste aus dem großartigen Terroir der Region Ribera del Duero herausholen. In Ausnahmejahren produziert er den Premiumwein PS (Pagos Seleccionados) aus ausgewählten Parzellen besonderer Güte. Robert Parker schwärmt von der Eleganz, Kraft und Konzentration sowie dem Aromenreichtum dieser Weine. Heute können Sie nicht nur die Weine von Aalto, sondern auch die von der Bodegas Roda (Rioja Alta) genießen,	die eine Erfolgsgeschichte wie aus dem Bilderbuch haben. Erst 1990 gestartet, ist Roda eine der Ikonen der Weinwelt geworden. Zum zweiten Zwischengericht Aalto 2020 + Roda Reserva 2019, zum Hauptgang Roda I Reserva 2018 und Aalto PS 2021. Richard Grosche , Gutsdirektor der Weingüter Wegeler, zeigt seine Spezialitäten: Geheimrat »J« aus dem wunderbar gereiften, extrem raren Jahrgang 1994 aus Imperial-Flaschen (6 l) und den berühmten 2004 Doctor Riesling Spätlese von der Mosel. Digestif: Ramos Pinto Porto Tawny 20 years old Moderation: David Schwarzwälder , Journalist & Autor, Spezialist für iberische Weine
--	--	---

3. März Sonntag		
10:30–17:00 Uhr	Laiendormitorium Kloster Eberbach	€ 35
VDP.RHEINGAU & GASTLAND CALIFORNIA		

2 Zeitzonen: 10:30–13:30 Uhr & 14:00–17:00 Uhr Bitte nennen Sie bei der Buchung Ihre gewünschte Zeitzone Mehr als 60 Weingüter (VDP.Rheingau & Gastregion California) 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. Aus dem Gastland CALIFORNIA kommen folgende bedeutende Weingüter: Au Bon Climat Baileya Black Stallion Bread&Butter Buccella Chamisal Chanin DAOU DeLoach Dry Creek Vineyard	Dunn Vineyards Francis Ford Coppola Hope Family Wines Jordan Winery Louis M. Martini Merry Edwards Winery Oak Farm Vineyards Patz & Hall Pedroncelli Pine Ridge Pott Radio Coteau Realm Cellars Reata Ridge Robert Mondavi Scheid Schug Seghesio Senses Silver Oak St Supery Tatomer The Mascot The Prisoner Turley Wine Cellars Twomey Cellars Wente Vineyards. Mit dabei sind folgende Importeure kalifornischer Weine: Bacchus Vinothek California Wines Margot Schmitt Collectors Wine World Frischeparadies Hornig Wine Company K&U Weinhalle KR Weinhandel Weingarten	Eden Weinhandel Hans Peter Jöckel. Dazu 34 Weingüter aus dem Rheingau : Familie Allendorf Weingut Barth Diefenhardt August Eser Fendel Flick Hochschule Geisenheim Alexander Freimuth Georg Müller Stiftung Hamm Kloster Eberbach Johannishof Toni Jost Jakob Jung Graf Kanitz Kaufmann August Kessler Baron Knyphausen Krone Peter Jakob Kühn Künstler Fürst Löwenstein Leitz von Oettinger Prinz Prinz von Hessen Balthasar Röss Schloss Johannisberg Schloss Vollrads F.B. Schönleber Josef Spreitzer Wegeler Robert Weil Domdechant Werner'sches Weingut.
--	---	---

12:00 Uhr Lunch	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 215
2-STERNE-KOCH JOCHIM BUSCH & FAZ: „WEINLIEBLINGE DES JAHRES 2023“		

Jochim Busch ** steht mit seinem Kochstil im Restaurant Gustav im Frankfurter Westend für eine neue, subtile Avantgarde. Er setzt die Akzente mit feinen Nuancen und behutsamen Feinheiten. Im absoluten Vordergrund sieht er Saison und	Region, also Frische und Authentizität. 2015 wurde er Küchenchef im Gustav , bereits im ersten Jahr bekam er den Michelin-Stern und wurde vom Gault&Millau als „Entdeckung des Jahres“ ausgezeichnet. Begleitet wird das Menü von den	Weinen, die in der Weihnachtsausgabe 2023 der FAZ-Sonntagszeitung als „Unsere Lieblinge des Jahres“ vorgestellt werden. Moderation: Oliver Bock , FAZ-Korrespondent
--	--	---

11:30 Uhr Raritätenlunch	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 595
KULTWEINE: 30 WEINGÜTER, WEISS & ROT		LIMITIERTE PERSONENZAHL

3-Hauben-Koch Roland Gorgosilich (Kronenschlösschen) kocht ein Gourmetmenü in 4 Gängen. In einer spektakulären Blindprobe mit 30 KULTWEINEN stimmen Sie über Ihren persönlichen Favoriten ab. Nach dem Aperitif mit Champagne Egly-Ouriat Tradition brut Grand Cru starten wir mit einer Vorspeise, dazu das Tasting der Weißweine. Es folgen Zwischengericht und Hauptgang, nach der Verkostung der Rotweine das Dessert. Die Ergebnisse der Blindprobe werden während der Veranstaltung bekannt gegeben. 15 Weißweine Jahrgang 2010: Georg Breuer (Rauenthal Nonnenberg) Foradori (Nosiola Fontanasanta) Château	Fuissé (Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes) Guigal (Condrieu) Hugel (Gewürztraminer Vendanges tardives) Künstler (Hochheim Hölle, Riesling EG) Knipser (Dirnstein Mandelpfad Riesling, Erstes Gewächs) Leflaive (Puligny-Montrachet) Leitz (Berg Roseneck Rüdesheim, Katerloch) Odinstal , Pfalz (Buntsandstein) Schloss Johannisberg (Silberlack) Schlumberger (Riesling Kitterle Grand Cru) Smith Haut Lafitte (Pessac-Léognan) Von Buhl (Kirchenstück VDP.GG) Weil (Kiedrich Gräfenberg Riesling Erstes Gewächs). 15 Rotweine Jahrgang 1996: Artadi , Pagos Viejos, Reserva Clinet , Pomerol Gaja , Barolo Sperss	Grange , Penfolds Grange des Peres Greenock Creek , Seven Acre Shiraz Haut Brion Hubert de Montille , Volnay 1er Cru L'Evangile , Pomerol Paul Jaboulet , Hermitage La Chapelle Newton , Merlot unfiltered, California Domaine du Pegau , Chateauneuf du Pape Cuvée Reserve Ridge , Montebello, California San Leonardo , Trentino Sena , Chile Vega Sicilia , Unico. Digestif: Ramos Pinto 1994 Single Quinta de Evamoira, Vintage Port Moderation: Jan-Erik Paulson , Raritätenhändler und internationaler Weinexperte und Florian Richter , Head-Sommelier, Kronenschlösschen
--	--	--

3. März Sonntag		
16:30–18:00 Uhr Masterclass	Weingut Georg Müller Stiftung, Hattenheim	€ 75
YALUMBA HENSCHKE		

Yalumba ist Australiens ältestes, 1849 gegründet, in Familienbesitz befindliches Weingut. Sechs Winzer-Generationen haben es heute zu einem der bedeutendsten Weingüter von ganz Australien gemacht. Aus Samuel's Collection werden präsentiert: 2020 Eden Valley Viognier 2020 Baros-	sa Bush Vine Grenache Barossa Grenache Shiraz Mataro sowie der legendäre Blend 2016 The Signature, der sehr rare Shiraz 2015 The Octavius und der Superwein The Caley Old Vine Cabernet Sauvignon & Shiraz. 1861 gründete Johann Henschke mit dem Weinberg Keyneton im Bar-	ossa Valley das Weingut Henschke , das heute in fünfter Generation geführt wird. Verkostet werden heute 2021 Henry's Seven und 2017 Keyneton Euphonium, Henschke. Moderation: Jonathan Stevens , General Manager Sales UK & Europe, Yalumba und Henschke
--	--	---

19:30 Uhr Dinner	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 250
STERNE-KOCH VALENTIN ROTTNER – FRANKEN-DINNER		

Nach seiner Ausbildung bei Alexander Herrmann** (Herrmanns Posthotel, Wirsberg) arbeitete Valentin Rottner bei weiteren 2-Sterne-Köchen (u.a. Johannes King**, Söl'ring Hof Sylt Alexandro Pape**, Fährhaus Sylt Nils Henkel**, Schlosshotel Lerbach, Bergisch Gladbach), bevor er ins heimatische Romantik Hotel Rottner in Nürnberg zurückkehrte und in achter Generation die Küche des renommierten Betriebes übernahm. 2018 eröffnete er im Hotel das Gourmet-Restaurant Waidwerk , das seit 2019 mit einem Stern ausgezeichnet ist. Saisonale Produkte aus Wald und Flur inspirieren Valentin Rottner, selbst ein passionierter Jäger. Er legt Wert auf Tradition und	Nachhaltigkeit, verschleißt sich aber auch nicht internationalen Produkten. Spitzenweingüter begleiten sein Menü auf fränkischer Grundlage. Die Elite der fränkischen Winzer wird anwesend sein, sie stellen ihre Weine persönlich vor. Rudolf May präsentiert seinen 2018 Silvaner VDP.SEKT brut nature + 2018 Rothlauf Silvaner VDP.GG + 2014 Benediktusberg Spätburgunder, Weingut Rudolf May . Es folgen Martin Schmitt mit 2022 Randersackerer Riesling Weinberg Mendelsohn + 2021 Randersackerer Pfälben Silvaner VDP.GG + 2014 Randersackerer Marsberg Riesling Auslese, Weingut Schmitt's Kinder . Philipp Luckert aus seinem Weingut Zehnthof Luckert mit 2016	Sulzfelder Maustal Silvaner VDP.GG + 2018 Sulzfelder Maustal Spätburgunder VDP.GG; Andrea Wirsching zeigt 2019 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner VDP.GG + 2022 Iphöfer Kronsberg Scheurebe Alte Reben VDP.ERSTE LAGE, Weingut Hans Wirsching ; Gutsdirektor Robert Haller mit 2018 Würzburger Steinharfe Silvaner VDP.GG + 2006 Randersackerer Pfälben Rieslaner Beerenauslese, Weingut Bürgerspital , sowie die Fürstlich Castell'sche Domäne mit dem Granit (wurzelt echter Weinberg, fränkischer Satz) + Schlossberg Silvaner VDP.GG. Moderation: Erwin Seitz , Gourmetjournalist, Kulturhistoriker, Connaisseur
---	---	--

4. März Montag		
12:00 Uhr Lunch	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 320
CAVIAR & CHAMPAGNER		
CAVIAR HOUSE & PRUNIER CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER		

Caviar steht für Genuss schlechthin, aber wild aus dem Kaspischen Meer gibt es ihn kaum noch. Genießen Sie heute großzügig 4 Sorten Caviar , begleitet von feinsten Champagnern aus dem Hause Roederer. Nach dem Aperitif mit Champagne Roederer Collection präsentiert Frank Brömmelhaus , Geschäftsführer von Caviar House & Prunier , die Degustation. Jeder Gast erhält seine eigene 25-Gramm-Dose von jeder Caviar-Sorte. Zu jedem Caviar gibt es einen speziellen Champagner , fein abgestimmt: Caviar House Selection Oscietra & 2015 Roederer brut Vintage Prunier Caviar Oscietre & 2016 Roederer brut	rosé Prunier Caviar Tradition & 2016 Roederer Blanc de Blancs brut Prunier Caviar St. James & 2015 Roederer brut nature . Nach der Degustation folgt ein 3-Gang-Menü von Roland Gorgosilich (Kronenschlösschen) mit Balik Lachs Tsar Nikolaï, einem absoluten Luxusprodukt – nicht vergleichbar mit einem „normalen“ Räucherlachs. Balik kommt mit nichts anderem in Berührung als mit Quellwasser, Salz und Rauch aus einem Holzfeuer, das nach traditionellem Brauch mit eigens dafür ausgesuchtem Holz entfacht wird. Als Hauptgang Steinbutt mit reichlich Caviar Tradition sowie abschließend ein Dessert. Zum Menü präsentieren	Clemens Busch (Mosel) Marienburg Rothenpfad Réserve VDP.GROSSE LAGE + Marienburg Fahrlay Reserve VDP.GROSSE LAGE, Weingut Clemens Busch sowie Carolin Spanier-Gillot 2018 Hipping Riesling Treasure Collection VDP.GG + 2018 Riesling vom Rotliegenden Treasure Collection, Weingut Kühling Gillot (Rheinhausen). Moderation: Frank Brömmelhaus , Geschäftsführer Caviar House & Prunier (<i>Allein der Warenwert des Caviar für Tasting und Lunch, einschließlich aller Getränke, liegt bei rd. 450 € pro Person</i>)
--	---	---

16:30 Uhr Workshop	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 38
RONNEFELDT TEE-TASTING		

Das Teehaus Ronnefeldt (Tea Excellence since 1823) führt ein in die Welt der orthodox hergestellten Teesorten (die bedeutendsten Tee-Anbauregionen/ Wie wird schwarzer und grüner Tee hergestellt?/ Ziehzeit/ Besonderheiten bei	Kräuter- und Früchtetee/ Optimale Zubereitung/ Was passt als Begleitung zu welcher Teesorte?/ „Feinde feiner Tees“/ Lagerung + Präsentation). Verkostet wird eine Auswahl der wichtigsten Sorten: Pai Mu Tan Darjeeling Summer Gold	English Breakfast Assam Bari Earl Grey Milky Oolong Morgentau Kräuterenergie. Verkostung und klassische Scones. Moderation: Bernhard Maria Lotz , Leiter der Tea-Academy Ronnefeldt
---	---	---

19:30 Uhr Dinner	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 320
2-STERNE-KOCH BENJAMIN CHMURA & HENSCHKE		

Benjamin Chmura ** ist ein Weltbürger: In Ottawa (Kanada) geboren und in Brüssel aufgewachsen, hat er in Frankreich im Institut Paul Bocuse, Lyon, die klassische Küche erlernt. Seine Stationen sind beeindruckend: Nach der Zusammenarbeit mit Haeberlin*** war er drei Jahre lang im Le Cinq*** in Paris, anschließend im The Greenhouse in London und in einem japanischen Restaurant in Australien (jeweils 2 Sterne), bevor er 2017 als jüngster Küchenchef im Restaurant Troisgros***, Roanne, drei Jahre lang für Furore sorgte. Seit Herbst 2021 ist er im Tantris ** Nachfolger von Hans Haas und wurde sofort mit 2 Sternen aus-	gezeichnet. Nach dem Aperitif mit Champagne Laurent-Perrier Millésimé 2012 , aus Magnums, wird sein 5-Gänge-Menü begleitet von Philipp Wittmann mit 2019 Morstein Riesling VDP.GG und 2021 Westhofener Steingrube Chardonnay trocken, Weingut Wittmann (Rheinhausen). H. O. Spanier präsentiert 2020 Frauenberg Riesling VDP.GG + 2021 Weißburgunder Alte Reben VDP. ORTSWEIN, Weingut Battenfeld-Spanier . Thomas Haag („Winzer des Jahres“ bei Falstaff und bei Gault&Millau) zeigt 2018 Piesporter Goldtröpfchen Riesling VDP.GG + 2017 Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett, Weingut Schloss Lieser	(Mosel). Matthieu Kauffmann zeigt 2021 Alte Reben und 2008 Karthäuserhofberg Spätlese, Weingut Karthäuserhof . Der Hauptgang wird begleitet vom australischen Spitzenweingut Henschke – das heute in der fünften Familien-generation geführt wird und 2021 als „New World Winery of the Year“ ausgezeichnet wurde – mit 2021 Henry's Seven + 2017 Keyneton Euphonium, sowie Cyril Henschke + Mount Ecclestone, vorgestellt von Jonathan Schatz , General Manager Sales UK & Europe Henschke. Moderation: Ingo Swoboda , Journalist und Autor
--	--	--

5. März | Dienstag

12:00 Uhr | LunchKronenschlösschen, Hattenheim€ 175

ORANIA BERLIN: „XBERG DUCK“

Philipp Vogel betreibt mit seiner Frau Jennifer seit 2017 das Hotel und Restaurant **Orania Berlin**, das eine sehr enge Bindung und Kooperation zum Schloss Elmau und Dietmar Mueller-Elmau pflegt. In seinen Lehr- und Wanderjahren zog es ihn durch die Welt, er hat in Großbritannien und China Erfahrungen gesammelt, in Wien erreichte er seinen ersten Michelin-Stern. Geprägt haben ihn neben seiner Zeit beim 3-Sterne-Koch Dieter Müller etliche Jahre in Shanghai. In „Selbst im Duell“ gegen Tim Mälzer in dessen Serie „Kitchen Impossible“ konnte Vogel siegen. Ihm ist es im **Orania** gelungen, worum die Branche ihn beneiden kann: Mit der **Xberg Duck**, einer Version der Peking-Ente, hat er ein Signature Dish kreiert.

Das Gericht ist eines der ältesten der chinesischen Küche (Ming-Dynastie) und gilt als aufwendig, sowohl zeitlich als auch handwerklich. Mit seiner Version bricht er bewusst mit der chinesischen Tradition und ist kulinarisch eigenständig – die **XBerg Duck** führt als Marke ein Eigenleben, samt Logo und Instagram-Profil. Die **XBerg Duck** gibt es heute in 4 Gängen (+ Dessert) für unsere Festival Gäste. Nach dem Aperitif Riesling Vintage Sekt brut vom **Johannisberger Sekthaus** (Rheingau), präsentiert vom Inhaber **Sebastian Kammerer**, der zum ersten Gang auch seinen Blanc de Noir Vintage Sekt brut (limitiert auf 400 Flaschen) vorstellt, folgen die Winzer mit ihren Weinen: **Bärbel Weinert-Maurer**, Direktorin des Weinguts

Prinz von Hessen präsentiert 2022 VDP.GUTS-WEIN Rosé trocken + 2007 VDP Dachsfilet Riesling trocken, **Rainer Schnaitmann** 2018 Réserve Riesling trocken aus VDP.GROSSEN LAGEN + 2018 Simonroth MC trocken aus VDP.ERSTEN und GROSSEN LAGEN (Cabernet Franc | Merlot), Weingut **Schnaitmann**. **Peter Seyffardt** zeigt 2019 Martinsthaler Wildsau Pinot Noir VDP.ERSTE LAGE + 2019 Schlenzenberg VDP.GG Spätburgunder trocken VDP.GROSSE LAGE, Weingut **Diefenhardt** (Rheingau). **Urban Kaufmann** präsentiert 2022 Uno Weißburgunder + Chardonnay sowie 2009 Hassel Riesling Auslese, Weingut **Kaufmann**. Moderation: **Harald Scholl**, Chefredakteur VINUM Deutschland

16:30 Uhr | WorkshopBalthasar Ress Gutshaus, Hattenheim€ 95

RIEDEL GLAS-TASTING

ERLEBEN SIE DIE HERAUSRAGENDE WEIN- & GLAS-PHILOSOPHIE DES HAUSES RIEDEL

Es präsentiert **Christian Kraus**, Geschäftsführer Riedel Glas Deutschland, die neue Gläser-Kollektion PERFORMANCE der Tiroler Glasmanufaktur Riedel. Bei der Glas-Weinprobe werden zwei Weißweine sowie zwei Rotweine aus insgesamt **4 verschiedenen Gläsern** ver-

kostet. Die danach folgende Kombination von Wein/Schokolade/Glas zeigt, wie Sie ein perfektes Foodmatch sicherstellen. Erleben Sie, wie sich Duft und Geschmack eines Weines verändern, je nachdem, welches Glas Sie benutzen. Stauen Sie über die Unterschiede, die verschiedene Gläser bei

demselben Wein bewirken können. Sie müssen kein Weinexperte sein, um diese Verkostungen zu genießen.

Moderation: **Christian Kraus**, Geschäftsführer Riedel Glas Deutschland

19:30 Uhr | Raritäten-DinnerKronenschlösschen, Hattenheim€ 450

CHRISTIAN BAU*** & CHAPOUTIER

Christian Bau*** (Victor's Fine Dining by christian bau, Perl/Nennig), seit 2005 mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichnet und zum 18. 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 mit **Champagne Billecart-Salmon** präsentieren

Wilhelm Weil 2015 Kiedrich Gräfenberg Riesling VDP.GG + 2016 Kiedrich Gräfenberg Riesling Beerenauslese, Weingut **Robert Weil**. **Michael Moosbrugger** – seit Jahren mit seinem Weingut **Schloss Gabelsburg** (Langenlois, Österreich) vom Wine Spectator sowie von Wine&Spirits in der Rangliste „TOP 100 Wines“ gelistet – zeigt 2013 Ried Lamm Erste Lage, Kamptal, Grüner Veltliner + 2016 Ried Heiligenstein Erste Lage, Kamptal, Riesling, sowie **Tim Fröhlich** aus dem Familienweingut **Schäfer-Fröhlich** (Nahe) 2014 Felseneck

Riesling GG + 2018 Felseneck Riesling Spätlese Goldkapsel. Die Familie **Chapoutier** präsentiert die **Weltklasse-Weine aus ihrem Familienweingut Chapoutier**: Die Weißweine De l'Orée Ermitage blanc 2011 und Le Meal Hermitage blanc 2001 sowie die Rotweine Barberac Châteauneuf-du-Pape 2015 + Le Pavillon Ermitage rouge 2010, zum Dessert Vin de Paille Ermitage 2001.

Moderation: **Kai Schattner**, „Sommelier des Jahres“

6. März | Mittwoch

12:00 Uhr | LunchKronenschlösschen, Hattenheim€ 150

MODERNE WIRTHSHAUSKÜCHE & ÖSTERREICHISCHE SPITZENWEINGÜTER

Naheliegendes muss man manchmal länger suchen als gedacht: ein österreichisches Beisl in München zum Beispiel. Die beiden Österreicher **Markus Hirschler** und **Stefan Grabler**, Inhaber des **Gasthaus Waltz** im wunderbaren Münchner Glockenbach-Viertel, haben ebendies mit ihrem Küchenchef **Alex Gaßlbauer** gewagt. Das Küchenteam kommt teils aus bekannten Sterne-Küchen, u.a. von Tohru Nakamura oder dem Tantris. **Coole alpine Küche** mit österreichischem Touch, mit dem sie den Zahn der Zeit treffen, denn die Lust nach etwas Einfacherem höchster Qualität ist

groß. Ihr Credo ist: „Wir wollen ein Gasthaus sein, das kulinarisch für die Einfachheit und die Bodenständigkeit der österreichischen Küche steht – allerdings wollen wir dabei das Beste aus jedem Produkt und jeder Saison herausholen.“ Fast sechs Jahre haben Grabler & Hirschler zuvor sehr erfolgreich die **Grapes Weinbar** geleitet, jetzt zeigen sie im **Gasthaus Waltz** die goldene Zukunft der Gasthäuser: traditionell und modern. „Ein Haus für uns und unsere Gäste“, so Markus Hirschler. Nach dem Aperitif mit Blanc de Blancs Extra brut, **Bründlmayer** präsentiert das Weingut **Markowitsch** (Carnuntum)

2021 Chardonnay Ried Schüttenberg (97 P), 2022 Mardonna rosé, 2020 Pinot Noir Réserve + 2020 Ried Rosenberg (95 P), **Lichtenberger Gonzales** (Burgenland) 2021 Edel.Brunn Grüner Veltliner + 2019 Vorderberg Blaufränkisch, **Bründlmayer** (Kamptal) 2014 Ried Heiligenstein Erste Lage Alte Reben Riesling + **Gross** (Slowenien) Gorca Haloze Furmint 2021 + Iglič Haloze Furmint 2021, **Tement** (Steiermark) 2022 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide + 2020 Ried Sulz Weißer Burgunder. Moderation: **Markus Hirschler** und **Stefan Grabler**, Sommeliers und Inhaber Gasthaus Waltz

19:30 Uhr | DinnerKronenschlösschen, Hattenheim€ 285

STERNE-KOCH MAX STROHE & DELAS

2015 eröffnete **Max Strohe*** gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Ilona Scholl das Restaurant **Tulus Lotrek** – eine Hommage an den französischen Belle-Epoque-Maler Henri Toulouse-Lautrec. Strohes Kochstil steht für intensive Aromen und Saucen, für eine autarke und sinnliche Küche, mit dem er zu den besten Restaurants in Berlin aufstieg. Viele kennen ihn auch durch seine „TV-Duelle“ und seine Corona-Aktion „Kochen für Helden“, als er an der Corona-Front für Krankenschwestern, Ärzte, Pfleger und Feuerwehrleute kochte. Nach dem Aperitif

mit **Champagne Pol Roger** brut Réserve zeigt zum 5-Gänge-Menü **Johannes Eser** aus seinem Weingut **Johannishof** (Rheingau) 2020 Johannisberg Hölle Riesling GG VDP.GROSSE LAGE + 2008 Johannisberger Klaus Riesling Spätlese. Betriebsleiter **Andreas Schumann** präsentiert 2021 Riesling 120 N.N., Magnum + 2022 Odinstal Gewürztraminer 350 N.N., Weingut **Odinstal**, Pfalz. Dazu Rhône-Weine auf höchstem Niveau: Seit 1835 zählt die **Maison Delas Frères** zu den besten Traditionswinzern im Rhôneetal. Hier werden authentische

Spitzenweine von individuellem Charakter auf der Basis von Terroir und perfektem Handwerk produziert. **Jean-Paul Wassnik** präsentiert 2020 Condrieu La Galopine, 2020 Hermitage Blanc, 2018 Crozes-Hermitage Domaine des Grands Chemins, 2019 Hermitage Domaine des Tourettes, 2018 Saint Joseph Cru, Saint-Epine und 2018 Côte-Rotie La Landonne.

Moderation: **Theresa Olkus**, Kommunikationswissenschaftlerin & Geschäftsführerin des VDP

7. März | Donnerstag

12:00 Uhr | LunchKronenschlösschen, Hattenheim€ 240

TRÜFFEL-LUNCH MIT STERNE-KOCH CARMELO GRECO

Trüffel-Papst **Ralf Bos** hobelt persönlich diese so raren Delikatessen über die Menü-Spezialitäten von Sterne-Koch Carmelo Greco*, dessen italienische Spezialitäten die ideale Ergänzung zum „Schwarzen Gold“ sind. Ralf Bos beliefert mit seinem marktführenden Unternehmen **BOS FOOD** rund 12 000 Spitzenköche mit Trüffeln und vielen anderen Kostbarkeiten. Schwarze Périgord-Trüffel aus Frankreich zählen neben den

weißen Trüffeln aus Italien zu den hochwertigsten, teuersten Trüffelsorten der Welt. Nach dem Aperitif mit Cuvée dei Frati Spumante Brut VCQ Metodo Classico, **Cà dei Frati**, präsentiert **Max Schönleber** aus seinem Familienweingut **Fritz Alledorf** 2021 Charta und 2018 Berg Roseneck Riesling VDP.GG, jeweils aus Magnums. Aus Sirmione am Gardasee folgt der Lugana Brolettino DOC, **Cà del Frati**, **Pietro Ratti** präsentiert aus seinem

Weingut Renato Ratti (La Morra, Piemont) Ochetti Langhe Nebbiolo DOC 2021 + Marcenasco Barolo DOCG 2019. **Horst Sauer** („Winzer des Jahres“ Gault&Millau) zeigt seine Spitzenweine 2019 Escherndorf am Lumpen 1655 Silvaner VDP.GG + 2021 Escherndorfer Lump Silvaner Trockenbeerenauslese, Weingut **Horst Sauer** (Franken).

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

19:30 Uhr | DinnerKronenschlösschen, Hattenheim€ 290

2-STERNE-KOCH ERIK VAN LOO & DOMAINE CHANSON, OREMUS, MARQUÉS DE RISCAL

Der holländische 2-Sterne-Koch **Erik van Loo**** (Parkheuvel, Rotterdam) zählt nicht nur zu den besten Köchen in den Niederlanden, sondern in ganz Europa. In Grundzügen kocht er die klassische französische Küche, allerdings auf heutigem höchstem Stand, raffiniert und filigran. Dreimal hat er bereits in früheren Jahren unsere Festival-Gäste begeistert. Nach dem Aperitif 2022 Chablis, **Maison Chanson** präsentiert **Moritz Nikolaus Lüke**, MW und Geschäftsführer von Grand Cru Select, zur Vorseife von der **Domaine Chanson aus dem Burgund**: 2020

Savigny-Les-Beaune Hauts Marconnets Premier Cru und 2020 Beaune Clos de Mouches Premier Cru. Das Zwischengericht wird begleitet von 2020 Mandolas Furmint, **Oremus** (das sehr spannende Weißweingut von Vega Sicilia) und dem Spitzenklasse-Weißwein 2021 Baron de Chirel Verdejo. Zum zweiten Zwischengericht und zum Hauptgang präsentiert **Cristina Cantalapiedra** 2018 Marqués de Riscal Reserva XR und 2017 Gran Reserva sowie 2018 Baron de Chirel Reserva. **Bodegas Marqués de Riscal**, 2021 bei „World's Best Vineyards“ zum zweitbesten Weingut der

Welt gewählt, produziert seit mehr als 150 Jahren in verschiedenen Regionen Spaniens Weltklasse-Weine. Die Rotweine Marqués de Riscal werden in großen Holzfässern im klassischen Rioja-Stil traditionell ausgebaut. Zu den modernen Rioja-Weinen zählt dagegen die exklusive Linie „Baron de Chirel“, die in Castilla y León aus über 100 Jahre alten wurzelechten Reben in französischen Barriques ausgebaut wird. Zum Dessert 2014 **Tokaji** Aszú 5 Puttonyos, **Oremus**. Moderation: **Harald Scholl**, Chefredakteur VINUM Deutschland

8. März | Freitag

12:00 Uhr | LunchKronenschlösschen, Hattenheim€ 245

OYSTERS & SEAFOOD

12 CHAMPAGNER AUS FRANKREICH UND SPARKLINGS AUS ENGLAND

3-Hauben-Koch **Roland Gorgosilich** kocht ein raffiniertes 4-Gänge-Menü mit **Austern & Meeresfrüchten** allerbesten Qualität, begleitet von 12 spektakulären Champagnern und Sparklings. Das **FrischeParadies** präsentiert dazu als Feinkostspezialist verschiedene **Austernsorten** wie z. B. Gillardeau, Belon und Tsakarskya, die zum Teil natur, gratiniert und pochiert serviert werden. Ebenfalls auf der Karte stehen an diesem Tag der **QSFP Label Rouge Lachs**, der aus dem schottischen Meer stammt, und **Kaisergranat** aus den Küstengewässern vor Norwegen. Höhepunkt des Seafood-Lunches wird der König der Krusten-

tiere sein, der berühmte **Blaue Hummer** aus der Bretagne. Die perfekte Geschmackskombination sind Champagner & Sparklings brut: Aus Frankreich sind die Champagner **Burtin** (brut) | **Roger Coulon** (Henri-Hodie Premier Cru) | **Egly-Ouriet** (Les Prémises) | **Henriet-Bazin** (Blanc de Noirs Grand Cru) | **Eric Rodez** (Cuvée de Crayères) | **Nicolas Maillart** (Platine 1er Cru) der Geheimtipp schlechthin. In Südengland werden seit Jahren einige der besten Schaumweine der Welt produziert, die Marke ist ein Symbol des modernen britischen Luxus geworden und steht auf der Karte von High-End-Restaurants. Eine

klassische Mischung aus Chardonnay, Pinot Noir und Meunier mit einer perfekten Balance zwischen Eleganz und Intensität. Diese Schaumweine sind rar und wertvoll, Händlerpreise ca. 60 €/Flasche. Genießen Sie heute **Gusbourne Estate** aus der Grafschaft Kent mit den Qualitäten **Gusbourne brut Réserve**, **Rosé brut** und **Blanc de Blancs brut** sowie **Nyetimber** – im Herzen von Südengland gelegen – mit **Classic Cuvée**, **Vintage Blanc de Blancs** und **Rosé**. Moderation: **Ulrich Wittur**, FrischeParadies, und **Florian Richter**, Head-Sommelier Kronenschlösschen

12:00 Uhr | LunchKronenschlösschen, Hattenheim€ 150

NO ALCOHOL / LOW ALCOHOL & STERNE-KOCH ALEXANDER HOHLWEIN

Nach Stationen als Souschef des 3-Sterne-Kochs Kevin Fehling und des 2-Sterne-Kochs Christoph Rainer hat **Alexander Hohlwein*** 2016 seinen Traum vom eigenen Restaurant wahr gemacht. Bereits im Jahr der Eröffnung wurde er mit einem Stern ausgezeichnet. Bei seinem Kochstil setzt er besonders auf Regionalität und beste Produktqualität – heute mit einem 4-Gänge-Menü, speziell abgestimmt auf die **neue Welt der leichten Essensbegleiter**. Es ist der Trend: Rare Obst-Spezialitäten, z.T. von jahrhundertealten Bäumen, werden nach biodynamischen

und biologischen Methoden mit ganz geringen Erträgen, alles in Handarbeit, gepflegt und geerntet. Das Ergebnis dieser harten Arbeit sind einzigartige Spezialitäten mit berauschendem Aroma nach reifem Obst, gepaart mit feiner Säure. **AMA Brewery** aus dem Baskenland mit fermentierten Tee-Sorten (Malawi Green & White mit 70 % Grüntee und 30 % Weiße Pfingstrose und LAU Oolong mit Grün- und Schwarztee), **Red Moon** Sparkling „It's not a sin“, **P. J. Valckenberg** mit Aromen von Orangenschalen und Ingwer, **Peter van Nahmen** vom Niederrhein mit JuicyTEA

„Darjeeling-Rhabarber-Rose“ + Morellenfeuer Kirschsafft. **Jörg Geiger** von der **Schwäbischen Alb** mit seiner berühmten Champagner Bratbirne, auch als alkoholfreie Variante, sowie 36 Grad Grenache, Zwetschge, Kräuter und 35 Grad Sauvignon Blanc, Mirabelle, Blüten. Last but not least ergänzt **Andreas Schneider** von seinem **Obsthof am Steinberg** die phänomenale Auswahl mit 2022 Ananasrenette + 2022 Goldparmäne.

Moderation: **Andreas Schneider**, Obsthof am Steinberg

8. März Freitag		
19:00 Uhr Raritätendinner	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 690
BURGUND IN 5 GÄNGEN – EXTREM RAR & WERTVOLL		LIMITIERTE PERSONENZAHL
9 WEISSE BURGUNDER & 14 ROTE BURGUNDER		

Zum feinen Gourmetmenü vom 3-Hauben-Koch Roland Gorgosilich (Kronenschlösschen) wird geboten: Weißweine: 2016 Bourgogne, Domaine Roulot 2018 Pouilly Fuissé, Domaine Leflaive 2015 Aligoté Coche-Dury 2011 Chablis Les Forets 1er Cru, Francois Ravenau 2018 Chablis Grand Cru Valmur, Billaud-Simon 2018 Corton-Charlemagne, Domaine Ponsot 2018 Puligny-Montrachet, Jean-Claude Ramonet 2018 Chassagne-Montrachet Appaye de Morget 1er	Cru, Benjamin Leroux 2015 Meursault Charmes 1er Cru, Fabien Coche Rotweine: 2018 Clos de Mouches, Joseph Drouhin 2018 Clos de la Commaraine, Domaine Belleville 2016 Gevrey-Chambertin Les Cazatieres 1er Cru, Olivier Bernstein 2017 Gevrey-Chambertin, Armand Rousseau 2009 Morey-Saint-Denis Clos de la Bussière 1er Cru, Domaine Roumier 2008 Clos du Vougeot, Domaine Bertagna 2003 Chambolle-Musigny 1er Cru, Comte de Vogüe	Corton Clos de Cortons, Faiveley 1986 Echezeaux, Jean Grivot 2007 Vosne-Romanée Les Chaumer 1er Cru, Meo-Camuzet 2012 Nuits-St. Georges Vieilles Vignes, Domaine Bellene 2009 Volnay Caillerets 1er Cru, Marquis d’Angerville 1983 Chambertin Clos de Bez, Zibatti 2012 Les Jardins du Babylone, Didier Dagenau , Juraçon
		Moderation: Florian Richter , Head-Sommelier, Kronenschlösschen

19:30 Uhr Dinner	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 285
2-STERNE-KOCH JORDI ARTAL & RENÉ BARBIER JR. (CLOS MOGADOR)		

Aufgewachsen in Toronto (Kanada) hat Jordi Artal** in seiner Kindheit lange Feriensommer bei 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-Sterne-Koch in einem der besten Restaurants ganz Spaniens. 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 und der bereits 2023 beim Festival unsere Gäste begeistert hat. Nach	dem Aperitif mit Gramona Ill Lustrós 2015 brut nature präsentiert Gerhard Wohlmuth (Steiermark, Österreich) seine grandiosen Weine Sauvignon Blanc Ried Hochsteinriegl 2018 + Sauvignon Blanc Ried Edelschuh 2021. Fred Prinz (Rheingau) zeigt aus seinem renommierten Familienweingut 2021 Nussbrunnen Riesling trocken VDP.GG und zum Dessert 2017 Jungfer Riesling Auslese. René Barbier jr. , dessen Vater der große „Wein-König“ aus dem Priorat ist, präsentiert zunächst seinen raren Weißwein Nelin 2017, anschließend Rosado Mogador 2021 (erste Präsentation in	Deutschland) und das Projekt aus der benachbarten Region Montsant Com Tu 2019 Clos Mogador sowie seinen Klassiker Clos Mogador 2009 aus Magnums. Markgraf von Baden zeigt 2020 Durbacher Schloss Staufenberg Chardonnay trocken, VDP.ERSTE LAGE und 2020 Durbacher Schloss Staufenberg „K“ Klingelberger Riesling VDP.GROSSE LAGE. Als Abschluss Gramona Celler Batlle 2014.
		Moderation: Cana Michiels , Export Manager Gramona

9. März Samstag		
11:30 Uhr Raritätenlunch	Kronenschlösschen, Eltville	€ 1.100
OPUS ONE – 25 JAHRGÄNGE		LIMITIERTE PERSONENZAHL

1980 gründeten die weltberühmten Winzer Baron Philippe de Rothschild und Robert Mondavi das gemeinsame Weingut OPUS ONE , mit dem Ziel, den besten Wein ganz Kaliforniens zu produzieren. Seitdem erlangte OPUS ONE zahllose Höchstbewertungen von allen Weinkritikern. Winemaker Michael Silacci fliegt aus Kalifornien ein, um	persönlich diese sensationelle Verkostung mit 25 Jahrgängen (z. T. mit 100 Punkten von Robert Parker bewertet) zu präsentieren: 2018 2016 2015 2014 2013 2012 2011 2010 2008 2007 2006 2005 2004 2003 2001 2000 1999 1997 1995 1993 1991 1990 1987 1985 1981.	3-Hauben-Chef Roland Gorgosilich kocht passend dazu ein Gourmetmenü in fünf Gängen.
		Moderation: Michael Silacci , Winemaker Opus One Winery und Florian Richter , Head-Sommelier Kronenschlösschen

12:00 Uhr Lunch	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 185
„LUCKI“ MAURER: WAGYU LUNCH		

Ludwig „Lucki“ Maurer – „der Herr der Wagyus“ – startete bereits 2007 mit seiner Frau Stephanie als Erster in Europa mit der Zucht von Wagyu-Rindern auf ökologischer Basis. Besser bekannt als KÖBE-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 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 Pinot Rosé brut aus dem Wein- und Sektgut Barth (Rheingau) präsentieren Norbert Barth BARTH Sekt 2018 Hattenheimer Schützenhaus Riesling brut nature VDP.ERSTE LAGE + BARTH 2020 Singularis Riesling fumé und Peter Winter aus seinem Weingut Georg Müller Stiftung 2018 Hattenheimer Schützenhaus Riesling Erstes Gewächs VDP.ERSTE LAGE + 2015 Hattenheimer Engelmannsberg Pinot Noir Erstes Gewächs VDP.ERSTE LAGE. Jonas Hirn zeigt aus seinem Traditionsweingut Steintal (Mainfranken)	2018 Bischofsberg VDP.GG Spätburgunder. Aus der „Neuen Welt“ präsentiert Sebastian Hinz (Moët Hennessy) die Weine von Terrazas: 2021 de los Andes Malbec und 2020 Grand Malbec. Das argentinische Weingut zeichnet sich dadurch aus, dass jede Rebsorte auf einem bestimmten Höhenniveau der Anden angebaut wird, jede Lage profitiert damit von einem eigenen Mikro-Klima.
		Moderation: „Lucki“ Maurer , Züchter, TV-Star & STOI Eventcatering

16:30 Uhr Masterclass	Weingut Georg Müller Stiftung, Hattenheim	€ 95
CLOS MOGADOR		LIMITIERTE PERSONENZAHL

René Barbier , der seine Wein-Ausbildung in Bordeaux und Burgund erhalten hat, suchte 1978 in der Region Priorat einen speziellen Ort, um sich mit seiner Frau niederzulassen. Sie fanden einen magischen Weinberg, der genau ihren Vorstellungen entsprach: Es war die Geburtsstunde von Clos Mogador. René Barbier wollte dieses einzigartige Terroir für einen einzigartigen Wein nutzen. Er hat, zusammen mit Alvaro Palacios	und Daphin Glorian, das Priorat auf die Karte der internationalen Spitzenweine gesetzt. Bis heute sind das Priorat und die Rioja die einzigen Regionen Spaniens, die die höchste Qualitätsstufe DOC erhalten haben. Robert Parker kennzeichnet dies so: „Ein extremer Wein aus einem extremen Umfeld, aber genau das spiegelt die Seele des Priorats perfekt wider.“ Genießen Sie heute eine spektakuläre Verkostung mit René Barbier jr.:	Dido rosat 2021 Venus La Universal, Montsant Venus 2019 La Universal, Montsant Com Tu 2020 Clos Mogador, Montsant Espectacle 2020 Spectacle Vins, Montsant Manyetes 2020 Clos Mogador, Priorato Clos Mogador 2020, Priorato Clos Mogador 2014, Priorato Nelin 2020 Clos Mogador, Priorato Moderation: René Barbier jr. mit Cana Michiels , Budbreak + Brix
--	---	---

9. März Samstag		
19:30 Uhr Dinner	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 290
2-STERNE-KÖCHE MATTEO METULLIO + DAVIDE DE PRA & OPUS ONE		

Matteo Metullio** (Harry’s Piccolo Grand Hotel Duchi d’Aosta, Triest) arbeitete nach seiner Ausbildung im Hotel Rosa Alpina in St. Kassian (Südtirol) ab 2012 als Souschef im La Siriola im Hotel Ciasa Salares (ebenfalls St. Kassian), wo er ein Jahr später Küchenchef wurde und seinen ersten Stern erhielt, als jüngster Küchenchef Italiens. Seit 2013 sind Metullio und DAvide de Pra bereits ein Team hinter dem Herd. 2018 wagten Sie ein neues gemeinsames Projekt im Herzen von Triest: das Harry’s Piccolo. 2017 folgten der zweite Stern und drei Hauben, mit denen er jetzt „Harry’s	Piccolo“ zum besten Restaurant von Triest machte. Nach dem Aperitif mit ZEITGEIST , dem ersten Wildwiesen-Aperitif der Welt mit regionaler Verwurzelung, von der Brennerei Ziegler , präsentieren Frank Schönleber 2022 Monzinger Niederberg Riesling 1G VDP.ERSTE LAGE + 2017 Halenberg Riesling Auslese VDP.GROSSE LAGE, Weingut Emrich-Schönleber (Nahe) sowie Bernd Spreitzer (Rheingau) aus seinem Familienweingut 2020 Wisselbrunnen GG VDP.GROSSE LAGE + 2018 Oestricher Lenchen Eiserberg Spätlese 303 VDP. GROSSE LAGE. Jörg Rebholz präsentiert 2018	Chardonnay aus Magnums + 2019 Siebeldinger Spätburgunder vom Muschelkalk VDP.ORTSWEIN, Weingut Ökonomierat Rebholz . Aus ihrem Weingut Marchesi di Barolo zeigt Valentina Abbona 2021 Alba pi cit (Blend of Nebbiolo + Barbera) und 2018 Barolo Cannubi. Michael Silacchi , Winemaker des weltberühmten Weinguts OPUS ONE , ist aus Kalifornien eingeflogen und präsentiert zum Hauptgang OPUS ONE Ouverture und OPUS ONE 2019.
		Moderation: Kai Schattner , „Sommelier des Jahres“

10. März Sonntag		
12:00 Lunch	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 225
2-STERNE-KOCH THOMAS KELLERMANN & ROTHSCHILD		

Thomas Kellermann** hat seine Stationen in den besten deutschen Restaurants absolviert (u. a. Schlosshotel Friedrichsruhe, Tantris, Landhaus Nösse auf Sylt) und wurde bereits 2003 als „Berliner Meisterkoch“ mit einem Stern ausgezeichnet. Er wurde „Koch des Jahres“ und erhielt 2011 2 Sterne (Castel, Burg Wernberg). 2018 wechselte er ins Luxushotel Egerner Höfe am Tegernsee, wo er für die gesamte kulinarische Linie des Hauses verantwortlich ist. Er beherrscht alle Oktaven der Grande Cuisine. 2023 wurde er	wieder mit 2 Michelin-Sternen und 4 Hauben im Gault&Millau für sein Gourmetrestaurant Dichter in Rottach-Egern ausgezeichnet. Essen im Einklang mit der Natur: Das ist das Anliegen von Thomas Kellermann. Nach dem Aperitif mit Champagne Delamotte Blanc de Blancs präsentiert Stefan Doktor , Geschäftsführer vom Weingut Schloss Johannisberg (Rheingau), 2017 Schloss Johannisberg Rotlack Riesling Kabinett und 2007 Schloss Johannisberg Grünlack Riesling Spätlese. Aus dem Valle del Maipo in Chile kommen 2020 Domaine	de Baron’arques Blanc und 2020 Domaine de Baron’arques Rouge, eine Hommage an die Baronesse Philippine de Rothschild. Dazu aus dem Languedoc 2020 Rothschild Escudo Rojo Baronesa P. Cecilia Jost zeigt aus ihrem Weingut Toni Jost (Mittelrhein) 2017 Im Hahn Riesling VDP. GG + 2021 Bacharach Hahn Riesling Kabinett.
		Moderation: Ingo Swoboda , Journalist, Autor & Kritiker

19:00 Uhr Party	Kronenschlösschen, Hattenheim	€ 215
FAREWELL: HOUSE-PARTY IN ALLEN RÄUMEN DES KRONENSCHLÖSSCHEN		

Speisen und Getränke werden an den insgesamt rund 30 Ständen von den Köchen und den Winzern, die alle persönlich anwesend sind, ausgegeben. Zur musikalischen Unterhaltung spielt Flavius & Eurosound , von unseren Gästen seit Jahren geliebt. Es kochen 8 internationale und nationale Kochstars live an ihren Ständen. Die Gastköche geben ihre individuell zubereiteten Gerichte an ihren Ständen aus: Küche Patisserie Kochschule Festzelt Restaurant Bistro Rheinsaal Roter Salon Gelber Salon und Hotelhalle. Es kochen 10 internationale und nationale Spitzenköche: die 2-Sterne-Köche Jordi Artal** (Cinc Sentis, Barcelona) und Thomas Kellermann** (Dichter, Rottach-Egern) sowie die Sterne-Köche Wolfgang Becker* (Beckers, Trier), Tobias Schmitt* (FAVORITE Parkhotel, Mainz), Andreas Rehberger* (Romantik-Hotel Schloss Hohenstein, Coburg), Masaru Oae* (Masa Japanese Cuisine, Frankfurt) sowie Anton de Bruyn (Emma Metzler, Frankfurt) und Roland Gorgosilich (Kronenschlösschen, Hattenheim), am Grill TV-Star Ludwig „Lucki“ Maurer mit seinem legendären Pulled Wagyu Neck als Philly Cheese Steak. Ab 22:30 Uhr Weißwürste, Brez’n & süßer Senf von der Metzgerei Brauer (Wiesbaden-Delkenheim), Hessens Nr. 1.	24 Weingüter und Winzer: Sektkellerei Geldermann , Baden, mit Carte Blanche brut. Aus dem Rheingau: Bausch (2022 Oestricher Lenchen Kabinett Unser Lenchen + 2022 Hattenheimer Riesling trocken) Crass (2022 Erbacher Steinmorgen Riesling trocken + 2022 Erbacher Siegelberg Riesling Schatzkammer) Dillmann (2022 Hasensprung Riesling trocken Winkeler Hasensprung + 2022 Wundertüte Gelber Muskateller trocken) Domdechant Wernersches Weingut , (2021 Hochheimer Domdechaney VDP.ERSTE LAGE trocken + 2020 Hochheimer Kirchenstück Riesling Spätlese) Kloster Eberbach (2022 Kloster Eberbach Rauenthaler Gehrn Crescentia Riesling trocken + 2022 Domäne Bergstraße Chardonnay trocken) Johannishof (2022 Terra nostra trocken VDP.GUTSWEIN + 2022 Finesse Riesling feinherb VDP.GUTSWEIN Laquai (2021 Auxerrois trocken Lorcher Bodental-Steinberg + 2022 Riesling Vom Schiefer trocken Lorcher Schlossberg) Mohr (2022 Rheingau Weißburgunder trocken Bio + 2022 Rheingau Riesling trocken Alte Reben Bio) Georg Müller Stiftung (2021 Hattenheim Riesling trocken VDP.ORTSWEIN + 2019 Daniel Spätburgunder VDP.GUTSWEIN) Offenstein Erben (2020 Riesling Sekt brut + 2023 TRIO) Sohns (2021 Geisenheimer Kläuserweg Riesling Alte	Reben + 2021 Weißburgunder „M“ Geisenheimer Mönchspfad) Balthasar Röss (2022 Hallgartener Hengelberg Riesling VDP.ERSTE LAGE + 2022 Hattenheimer Schützenhaus Riesling Kabinett VDP.ERSTE LAGE) Schloss Vollrads (2020 Schloss Vollrads 1716 Cabinet Riesling trocken VDP.ORTSWEIN + 2022 Winkel Riesling Kabinett VDP.ORTSWEIN). Aus Franken: Hofgut von Hünersdorff (2021 Blanc de Blancs trocken + 2015 Klingenberg Spätburgunder trocken) Aus der Pfalz: Metzger (2021 Chardonnay Im Langental + 2019 Pinot Noir Arthos) Margarethenhof Forst (2021 Forster Pechstein Riesling Große Lage trocken + 2021/22 Forster Riesling Ortswein trocken) Aus Rheinhausen: Fleischmann (2022 Grauer Burgunder „S“ trocken + 2022 Crescendo Spätburgunder Blanc de Noirs trocken) Alkoholfrei: Obsthof am Steinberg DR. HÖHL'S alkoholfreier BIO-Aperitif Zwei Live Bands: Flavius & Eurosound und Dr. Feelgood & Friends , beide Bands begeistern unsere Gäste seit vielen Jahren.
--	---	--

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.

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 2023 | Änderungen vorbehalten



KRONENSCHLÖSSCHEN

Hotel & Restaurant

FINE
DAS WEINMAGAZIN



VDP. Die Prädikatsweingüter

RHEINGAU

Partner des Rheingau Gourmet & Wein Festivals