

# RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL

DONNERSTAG, 20. FEBRUAR BIS SONNTAG, 9. MÄRZ 2025



FRANKREICH  
Pascal Bastian\*\*

DEUTSCHLAND  
Christian Bau\*\*\*

DEUTSCHLAND  
Thorsten Bender\*\*

DEUTSCHLAND  
Christian Binder\*\*

DEUTSCHLAND  
Benjamin Chmura\*\*

DEUTSCHLAND  
Francesco Contiero\*

SÜDAFRIKA  
Fabio Daniel



SCHWEIZ  
Rolf Fliegaut\*\*



DEUTSCHLAND  
Roland Gorgosilich



DEUTSCHLAND  
Thomas Kellermann\*\*



DEUTSCHLAND  
Ludwig (Lucki) Maurer



ÖSTERREICH  
Toni Mörwald\*



DEUTSCHLAND  
Tohru Nakamura\*\*



NIEDERLANDE  
Jarno Eggen\*\*



PORTUGAL  
João Sá\*



DEUTSCHLAND  
Daniel Schimkowitz\*\*



DEUTSCHLAND  
Maximilian Schmidt\*



SPANIEN  
Pepe Solla\*



SCHWEIZ  
Sebastian Zier\*\*



DEUTSCHLAND  
Benjamin Peifer\*



DEUTSCHLAND  
Masaru Oae\*



DEUTSCHLAND  
Franz Keller



DEUTSCHLAND  
Nathalie Leblond\*



ITALIEN  
Kevin Trafoier\*



USA  
Alain Verzeroli\*



DEUTSCHLAND  
Jochim Busch\*\*



DEUTSCHLAND  
André Großfeld\*



DEUTSCHLAND  
Carmelo Greco\* & Benedetto Russo\*

## Winzer & Partner, die ihre Weingüter persönlich präsentieren



ITALIEN | Lungarotti  
Chiara Lungarotti



FRANKREICH | Leoville Las Cases  
Jean Guillaume Prats



SCHWEIZ | Bündner Herrschaft  
Roman Herrmann



ITALIEN | Pio Cesare  
Federica Boffa



USA | Phelps Winery  
David Pearson



DEUTSCHLAND | Schnaitmann  
Rainer Schnaitmann



PORTUGAL | Quinta do Naval  
Carlos Agrellos



ÖSTERREICH | Schloss Gobelsburg  
Michael Moosbrugger



ÖSTERREICH | Erwin Sabathi  
Erwin Sabathi



DEUTSCHLAND | Weedenborn  
Gesine Roll



USA | Wölffer Estate  
Roman Roth



FRANKREICH | Familie Helfrich  
Familie Helfrich



ITALIEN | Timorasso  
Dr. Conrad Mattern



ITALIEN | Luce, Lucente  
Lamberto Frescobaldi



DEUTSCHLAND | Grand Cru Select  
Moritz Lücke



DEUTSCHLAND | Odinstal  
Andreas Schumann



FRANKREICH | Hugel  
J.F. Hugel



FRANKREICH | Billaud Simon  
Olivier Bailly



PORTUGAL | Niepoort  
Daniel van Niepoort



DEUTSCHLAND | Hess Staatsweing.  
Dieter Greiner



DEUTSCHLAND | Weil  
Wilhelm Weil



DEUTSCHLAND | Brauerei Ayingen  
Helmut Erdmann



SPANIEN | Vega Sicilia  
Don Pablo Alvarez

# FESTIVAL-HOTEL-ARRANGEMENTS



**KRONENSCHLÖSSCHEN**  
Hotel & Restaurant

## I. WELCOME

- 20.2. Welcome Party
- 21.2. Lunch Bouillabaisse + Rosé mit Franceso Contiero\* (Irma la Douce)
- 21.2. Dinner „Power Frauen“
- 22.2. Lunch mit Toni Mörwald\*

**2 Übernachtungen 1.140 €**

## II

- 22.2. Dinner New York's Finest mit Verzeroli\*
- 23.2. Lunch Thomas Martin & Burgund vs. Bordeaux
- 23.2. Südafrika Dinner mit Fabio Daniel
- 24.2. Carmelo Greco\* & Timorasso
- 24.2. Tohru Nakamura\*\* & Luce

**3 Übernachtungen 1.750 €**

## III

- 26.2. Hummer Lunch
- 26.2. Dinner Christian Binder\*\* & Burgund
- 27.2. Franz Keller Lunch
- 27.2. Benjamin Peifer\* & Chablis

**2 Übernachtungen 1.320 €**

## IV

- 28.2. Portugal Dinner mit João Sá\*
- 1.3. Thorsten Bender\*\* Lunch
- 1.3. Daniel Schimkowitsch\*\* & Leoville Las Cases
- 2.3. Lunch Jochim Busch\*\* & FAZ: Weinliebinger

**2 Übernachtungen 1.300 €**

## V.

- 2.3. Jochim Busch\*\* & FAZ: Weinliebinger
- 2.3. Sebastian Zier\*\* & Bündner Herrschaft
- 3.3. Dinner Benjamin Chmura\*\* (Tantris) & Loire | Burgund
- 3.3. Thomas Kellermann\*\*

**2 Übernachtungen 1.360 €**

## VI

- 3.3. Nachmittags Masterclass „Bündner Herrschaft“
- 3.3. Dinner Benjamin Chmura\*\* (Tantris) & Loire | Burgund
- 3.3. Lunch Maximilian Schmidt\* & Bier
- 4.3. Tasting RIEDEL GLAS

**1 Übernachtung 850 €**

## VII

- 4.3. Christian Bau\*\*\*
- 5.3. Lunch: No alcohol, low alcohol
- 5.3. Dinner Jarno Eggen\*\* (Holland) & Pio Cesare

**2 Übernachtungen 1.100 €**

## VIII.

- 6.3. Galizien Dinner mit Pepe Solla\*
- 7.3. Lunch: Oysters, Seafood & Bubbles
- 7.3. Südtirol Dinner & Kevin Trafoier\*
- 8.3. Lunch Lucki Maurer: Wagyu

**2 Übernachtungen 1.200 €**

## IX

- 8.3. Masterclass Vega Sicilia
- 8.3. Dinner Rolf Fliegau\*\* (Schweiz) & Vega Sicilia
- 9.3. JAPAN Lunch mit Masaru Oae\*
- 9.3. Farewell Party

**2 Übernachtungen 1.150 €**

Im **Arrangement-Preis** (alle Preise pro Person) enthalten sind: Übernachtung im Doppelzimmer, Frühstücksbuffet und die Teilnahme an den genannten Veranstaltungen.

Bei Veranstaltungen außer Haus genießen unsere Arrangement-Gäste einen kostenfreien Limousinen-Service für die Hin- und Rückfahrt.

### Aufpreise pro Person und Nacht:

Juniorsuite 25 € | Maisonette-Suite 60 € | Turmsuite 110 € | Doppelzimmer als Einzelzimmer 60 € | Juniorsuite als EZ 120 € | Suite als EZ 180 €

### Reservierung

Web [rheingau-gourmet-festival.de](http://rheingau-gourmet-festival.de)  
[kronenschloesschen.de](http://kronenschloesschen.de)  
 E-Mail [info@rheingau-gourmet-festival.de](mailto:info@rheingau-gourmet-festival.de)  
 Telefon 06723 | 640  
 Fax 06723 | 7663

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 10.01.2025 kostenfrei, spätere Stornierungen sind nicht mehr möglich. Bestätigte Reservierungen für Raritätenveranstaltungen können grundsätzlich nicht storniert werden. Programmänderungen vorbehalten.

# 28. RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL

## DONNERSTAG, 20. FEBRUAR – SONNTAG, 9. MÄRZ 2025

### DAS GENUSSPROGRAMM 2025

#### 9. Februar | Sonntag

17:00–23:00 Uhr | Pre-Opening Party

Kronenschlösschen, Hattenheim

€120

#### REPRESENT: RHEINGAU

Der Rheingauer Volksbank liegt ihre Region am Herzen: Sie fördert die PRE-OPENING PARTY, die als Warm-Up zu unserem 28. Rheingau Gourmet & Wein Festival in allen Räumen des Kronenschlösschens stattfindet. **Heimische Winzer** zeigen an ihren Ständen ihre Weine, etablierte **Rheingauer Chefs** kochen live an ihren Ständen.

**René Bildesheim** (Bees Restaurant, Rüdesheim) | **Alexander Ehrgott** (Schloss Vollrads) | **Anna Gebhardt** (Annas Cuisine, Martinsthal) | **Josef Laufer** (Zum Krug, Hattenheim) | **Dirk Schritt** (Restaurant 22, Geisenheim) | **Than Thi**

**Drawski** (Than & Luc, Eltville) | **Daniel Nöller** (Draiser Hof, Erbach) und **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen).

Die Weingüter **Meine Freiheit** (Chardonnay brut nature + 2022 Assmannshäuser Hölleberg Spätburgunder trocken) | **Johannisberger Sekthaus** (2022 Roter Riesling Sekt brut + 2021 Weißburgunder Sekt brut) | **Hans Bausch** (2023 Hattenheimer Riesling trocken + 2023 Oestricher Riesling Kabinett) | **Egert** (2020 Riesling Sekt brut traditionelle Flaschengärung + 2023 Rheingau Rosé Spätburgunder) | **George**

(2023 Albariño + 2023 Rüdesheimer Bischofsberg Reserve) | **Ferdinand Herke** (2022 Riesling Hell trocken + 2023 Riesling „1 Stein“ feinerb) | **Bickelmaier** (2022 Oestricher Doosberg RGG + 2023 Oestricher Gottesthal Riesling Kabinett) | **Höhn** (2023 Hattenheimer Mannberg Riesling RGG + 2022 Schiersteiner Hölle Riesling Tonneau + 2022 Wiesbaden Ortswein Chardonnay trocken) | **Kisselbach** (2023 Erbacher Riesling Alte Reben trocken + 2021 Erbacher Siegelsberg RGG) | **Fauststoff** (2024 MAGDA + 2024 BISCHOF + 2024 URSTOFF).

Wir freuen uns, unsere Festival-Gäste 30 Minuten vor Veranstaltungsbeginn zum Empfang im Begrüßungszelt willkommen zu heißen.

Zum Empfang servieren wir den exklusiven Champagner „**Richard Bavion**“ aus Epernay

und den portugiesischen Aperitivo „**Per Se**“, der mit einem fruchtigen Touch von Orangenschalen, der leichten Bitterkeit des Hopfens und dem Geschmack von 24 erlesene Botanicals überzeugt. Zu den Amuse Bouches aus der Küche servieren

wir außerdem **Van Nahmen** FRUCHT-SECCO Apfel-Bquitte + JuicyTEA Rhabarber-Darjeeling-Rose, **Gerolsteiner** Mineralwasser und **Lavazza Café**.

#### 20. Februar | Donnerstag

19:00–23:30 Uhr | Party

Laiendormitorium, Kloster Eberbach

€225

#### WELCOME PARTY

EIN ABEND DER SUPERLATIVE: KÖCHE – WEINE – LIVE BAND

In der atemberaubend schönen Atmosphäre von Kloster Eberbach werden im Laiendormitorium Speisen und Getränke von den Köchen und den Winzern ausgegeben, die alle persönlich anwesend sind. Bereits in den letzten Jahren haben sie unsere Festival-Gäste beeindruckt: Auch in diesem Jahr ist der **Walkin' Act Bamsi Kosaken** aus Hamburg wieder mit dabei.

Es kochen 10 internationale und nationale Kochstars live an ihren Ständen. **Fabio Daniel** (Rust en Vrede, Südafrika), Sternekoch **Toni Mörwald\*** (Relais & Châteaux Mörwald, Feuersbrunn, Österreich), die Sterneköchin **Nathalie Leblond\*** (Les Deux, München) und ihr Sous-Chef Florian Brunner (bekannt für seine Pasteten) und die deutschen Sterneköche **Francesco Contiero\*** (Irma la Douce, Berlin) | **Michael Kammermeier\*** (Ente, Nassauer Hof, Wiesbaden) | **André Großfeld\*** (Villa Merton, Frankfurt) | **Wolfgang Becker\*** (Beckers, Trier) | **André Stolle\*** (The Lisbeth, Hamburg) sowie **Philipp Vogel** (Orania Berlin) 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 Sekt- und Weinstände, alle von den Winzern persönlich betreut.

**Aus dem Rheingau:** **Allendorf** (2020 Berg Rosenneck Riesling VDP.GG + 2019 QUERCUS Spätburgunder) | **Bibo Runge** (Provokateur Riesling Sekt in Rosa + 2023 Romantiker Riesling

aus dem Hendelberg) | **Georg Breuer** (2023 Estate Rauenthal Riesling trocken + 2022 Terra Montosa Steillagenriesling trocken) | **Diefenhardt** (Martinsthaler Wildsau Riesling trocken VDP. Erste Lage + Spätburgunder trocken VDP.Gutswein) | **Domdechant Werner'sches Weingut** (2023 Hochheimer Domdechane VDP. Erste Lage trocken + 2022 Hochheimer Hölle Riesling Spätlese) | **Reiner Flick** (2022 Hochheim Königin Victoriaberg Riesling trocken + 2019 Wicker Nonnberg Riesling Kabinett) | **Jakob Jung** (2023 Erbacher Steinmorgen Riesling trocken + 2021 Alexander Johannes Spätburgunder) | **Graf von Kanitz** (2023 Lorcher Pfaffenwies Riesling trocken VDP. Erste Lage + 2020 Lorcher Schlossberg Spätburgunder trocken VDP. Erste Lage) | **Kloster Eberbach** (2022 Assmannshausen Spätburgunder trocken + 2023 Domäne Bergstraße Chardonnay trocken) | **Künstler** (2023 Hochheimer Domdechane Riesling trocken VDP. Erste Lage + 2022 Hattenheimer Pfaffenberg Riesling trocken VDP.GG) | **Leitz** (2023 Magic Mountain + 2023 Weißburgunder W) | **Mohr** (2023 Rheingau Weißburgunder trocken + 2023 Riesling trocken Alte Reben) | **Georg Müller Stiftung** (2020 Daniel, Pinot Noir VDP.Gutswein + 2022 Auxerrois VDP.Gutswein) | **F.B. Schönleber** (2023 FRANZ BERNHARD Mittelheim Riesling trocken, VDP.Ortswein + Weißburgunder Sekt Brut) | **Robert Weil** (2023 Kiedrich Turmberg Riesling trocken) | **Y|The Flying Winemaker** (2023 Y Ries-

ling Alte Reben trocken, Rheingau + 2021 Y Pinot Noir Trocken, Rheinhessen).

**Aus Franken:** **Bürgerspital zum Hl. Geist** (2023 Würzburger Stein Silvaner trocken VDP. Erste Lage + 2022 Veitshöchheimer Spätburgunder trocken VDP.Ortswein) | **Fürstlich Castell'sches Domänenamt** (2023 Kugelspiel Silvaner VDP. Erste Lage + 2023 Cas Tell Me White VDP.Gutswein). **Von der Mosel-Saar:** **Stefan Müller** (2023 Krettnacher Euchariusberg Riesling Auslese + 2023 NIEDERMENNIGER SONNENBERG Riesling Kabinett Alte Reben).

**Aus Rheinhessen:** **St. Antony** (2023 Rotschiefer, Riesling trocken VDP.Gutswein + 2022 Pettenthal GG VDP.GroßeLage) | **Thörle** (2022 Probstei Riesling trocken, Lagenwein + 2023 KALK & KREIDE Chardonnay & Weißburgunder trocken). **International:** **Rust en Vrede**, Südafrika (Estate + Estate Vineyards Cabernet Sauvignon + Estate Vineyards Syrah) **Regaleali** (2022 Rosso Nero d'Avola DOC Sizilien), **Masi** (2016 Campofiorin Rosso del Veronese IGT + 2019 Masi Pinot Grigio delle Venezie DOC + 2019 Rosa dei Masi Rosato Trevenezie IGT). **Wölffer Estate** (Hamptons, Long Island, New York) **Wölffer Estate** (2024 Summer in a Bottle, Rosé Côte de Provence + 2019 Fatalis Fatum + 2019 Red Blend).

**Alkoholfrei:** sortenreine Spezialitäten aus der berühmten **van Nahmen Obstkelerei** vom Niederrhein.

Live Music: **Walkin' Act Bamsi Kosaken**, Hamburg

**21. Februar** | Freitag

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Hattenheim

€195

**IRMA LA DOUCE: BOUILLABAISSE & ROSÉ**

STERNEKOCH FRANCESCO CONTIERO &amp; MINUTY | D'ESCLANS | GALOUPET | STIGLER

Keine Fischsuppe ist so legendär und geheimnisumwoben wie die **Bouillabaisse**. Das ursprünglich einfache Reste-Essen der Fischer aus Marseille hat sich längst zu einer opulenten Mahlzeit gemauert und ist heute ein kulinarisches Wahrzeichen Südfrankreichs. **Sternekoch Francesco Contiero\*** (Irma la Douce, Berlin) hat sich u. a. auf dieses traditionelle Gericht französischer Ess-Kultur spezialisiert. Heute präsentiert er ein

4-Gänge-Menü auf höchstem Niveau: fein abgestimmt und aromenreich, mit Grundprodukten von herausragender Qualität.

Nach dem Aperitif mit **Chandon Garden Spritz** präsentiert **Helmut Aichinger** (Brand Ambassador) berühmte Rosé- und Weißweine der Provence zu den 4 Menügängen: zur Vorspeise **Château Minuty** mit 2023 Prestige + 2023 Rose et Or, zum Zwischengericht **Château d'Esclans** mit

2023 Rock Angel + 2022 Château D'Esclans, zum Hauptgang **Château Galoupet** 2023 Cru Classé + 2023 Les Clans. Maximilian Stigler vom **Weingut Stigler** (Kaiserstuhl) präsentiert 2016 Pagode Ihringen Weißburgunder VDP.GG und 2013 Chenin Blanc Beerenauslese.

Moderation: **Katharina Höfling**, MBA-Management in Weinwirtschaft

11:30 Uhr | Raritätenlunch

Kronenschlösschen, Hattenheim

€595

**KULTWEINE: 30 WEINGÜTER | WEISS & ROT****LIMITIERTE PERSONENZAHL**

**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 Taittinger Comtes de Champagne** starten wir mit einer Vorspeise, dazu das Tasting der Weißweine. Es folgen Zwischengericht und Hauptgang, nach der Verkostung der Rotweine das Dessert.

**15 Weißweine Jahrgang 2015** Chassagne-Montrachet Les Champs-Gains, **Amiot Guy**, Burgund | Meursault, **Henri Boillot**, Burgund | Corton Charlemagne Grand Cru, **Joseph Drouhin** | Riesling

Smaragd Hochrain, **Hirtzberger**, Wachau | Coulée de Serrant, **Joly**, Loire | Chardonnay, **Künstler** | Auxey-Duresses, **Leflaive**, Burgund | **Monteverro**, Toscana | Nelin, **Clos Mogador**, Priorat | Buntsandstein, **Odinatal**, Pfalz | As Sortes, **Palacios** | Bentreock Chardonnay, **Sandhi**, Kalifornien | Escherndorf Am Lumpen, **Horst Sauer**, Franken | Chardonnay, **Gran Moraine**, Oregon | Gewürztraminer Clos Windsbühl, Domaine **Zind-Humbrecht**, Elsass.

**15 Rotweine Jahrgang 2008** **Barrua**, Sardinien | Clos Vougeot, **Bertagna**, Burgund | Châteauneuf du Pape Croix de Bois, **Chapoutier**, Rhône |

Château **Cos d'Estournel**, St. Estèphe | Don Maximiano, **Errazuriz**, Chile | **Figeac**, St. Emilion | **Flor de Pingus**, Ribera del Duero | **Grange des Peres**, Languedoc | Côte Rotie La Mouline, **Guigal**, Rhône | Ihringen Winklerberg, **Dr. Heger**, Baden | **Clos Mogador**, Priorat | Brauneberger Klostergarten\*\*, **Markus Molitor**, Mosel | **Luditte**, South Africa | **Numanthia**, Toro | Barbaresco Il Bracco, **Pio Cesare** Piemont / Arachon, **T-FX-T**, Österreich. Moderation: **Jan Erik Paulson**, Raritätenhändler und internationaler Weinexperte und **Florian Richter**, „Bester deutscher Sommelier“ & Head-Sommelier Kronenschlösschen

16:30–18:00 Uhr | Cooking Demonstration

Kronenschlösschen, Hattenheim

€85

**TONI MÖRWALD\*: 2 LIEBLINGSGERICHTE | SCHLOSS VOLLRADS**

**Toni Mörwald\*** (Relais & Châteaux Mörwald, Feuersbrunn, Österreich) ist einer der großen Köche Österreichs, vielfach ausgezeichnet, u. a. als „Koch des Jahres“, „Wirt des Jahres“, „Grand Chef de Cuisine“, hoch bewertet mit 4 Hauben und 17,5 Punkten im Gault & Millau. Für seine

Kochbücher erhielt er zahlreiche Preise, u. a. „Goldenes Buch“ des 57. Lit. Preises Buchmesse Frankfurt und „Gourmand Cook Book Award“, Paris. Er kocht zwei seiner Lieblingsgerichte: Kaiser-Laibchen in Pfeffersauce mit Erdäpfelpüree + Rieslingbeuscherl vom Kalb mit Gemüse

& Knödel. Es gibt **kleine Kostproben und die Rezepte**, begleitet von zwei Spezialitäten des Weinguts **Schloss Vollrads**: 2021 SCHLOSS VOLLRADS Riesling trocken 1716 Cabinet + 2022 WINKEL Riesling Kabinett.

19:30 Uhr | Gala-Dinner

Kronenschlösschen, Hattenheim

€320

**POWERFRAUEN: NATHALIE LEBLOND\* (LES DEUX, MÜNCHEN) &**

KÜHLING-GILLOT | MEYER-NÄKEL | WECHSLER | WEEDENBORN | LUNGAROTTI

Zum Aperitif präsentiert **Katharina Wechsler** ihren Hu Madame Chardonnay brut nature, zur Vorspeise zeigt sie 2023 Kirchspiel Riesling Kabinett. **Gesine Roll** präsentiert 2022 Sauvignon Blanc Terra Rosa + 2022 Sauvignon Blanc Réserve aus ihrem **Weingut Weedenborn**. **Carolin Spanier-Gillot** zeigt aus ihrem **Weingut Kühling-Gillot** 2021 Ölberg Riesling VDP.GG Oppenheim Chardonnay Alte Reben. **Chiara Lungarotti** übernahm mit ihrer Schwester Teresa

1999 das traditionsreiche Weingut **Lungarotti**, das als eines der ersten Weingüter in Italien mit der Vermarktung von Einzellagen begann. Ihr Engagement für Umweltschutz ist konsequent, seit 2020 werden nur Bio-Weine produziert. Sie zeigt 2020 Torre di Giano Vigna il Pino und 2018 San Giorgio Rosso dell'Umbria | **Meike Meyer-Näkel** ihren 2022 Ahrweiler Spätburgunder Grauwacke. Zum Hauptgang präsentieren drei Weltklasse-Winzerinnen ihre Rotweine: **Carolin**

**Spanier-Gillot** 2022 Kreuz Spätburgunder VDP.GG | **Chiara Lungarotti** 2018 Rubesco Riserva Vigna Monticchio (5 Trauben Gambero Rosso) **Tenuta di Torgiano** und **Meike Meyer-Näkel** 2022 Rosenthal Ahrweiler Spätburgunder VDP.GG. Zum Abschluss präsentiert **Desiree Schröder** vom **Weingut Dr. Loosen** 2006 Wehlener Sonnenuhr Auslese.

Moderation: **Desiree Schröder**, Powerfrau + Director of Sales & Marketing, Weingut Dr. Loosen

19:00 Uhr | Raritätendinner

Kronenschlösschen, Hattenheim

€1.650

**CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 30 JAHRGÄNGE AUS 8 JAHRZEHTEN** **LIMITIERTE PERSONENZAHL**

Aperitif: **Champagne Laurent-Perrier** Blanc de Blancs brut nature. Danach Château Mouton Rothschild in 30 Jahrgängen: 2013 | 2010 | 2006 | 2005 | 2003 | 2000 | 1999 | 1998 | 1997 | 1995 | 1991 | 1990 | 1989 | 1988 | 1986 | 1983 | 1982 | 1980 | 1979 | 1978 | 1977 | 1976 | 1975 | 1973 | 1971 |

1967 | 1964 | 1961 | 1950 | 1937. Zum Dessert 1994 Riesling Eiswein, Schlossgut Diel, Nahe. Das Menü in 5 Gängen kochen **Toni Mörwald** (Relais & Châteaux Mörwald, Feuersbrunn, Österreich) und **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen).

Moderation: **Jan Erik Paulson**, Raritätenhändler und internationaler Weinexperte und **Florian Richter**, „Bester deutscher Sommelier“ & Head-Sommelier Kronenschlösschen

**22. Februar** | Samstag

11:30 Uhr | Raritätenlunch

Kronenschlösschen, Hattenheim

€890

**JOSEPH PHELPS: INSIGNIA, 20 JAHRGÄNGE****LIMITIERTE PERSONENZAHL**

Nach dem Aperitif mit **2013 Champagne Cuvée Sir Winston Churchill**, Pol Roger, präsentieren wir INSIGNIA, einen der besten Weine der Welt – eine Ikone. **Joseph Phelps** – er gründete das Weingut 1973 – produziert seine Spitzenweine ausschließlich aus den eigenen Weinbergen. Wunderbar duftende Noten von schwarzen Früchten, Anis und Zigarrenkisten, am Gaumen frisch und kon-

zentriert, mit Nuancen von Brombeeren, Mokka und schwarzen Kirschen. Viele INSIGNIA Jahrgänge wurden von Robert Parker mit 100 Punkten bewertet. **David Pearson**, Executive Chairman der Phelps Winery, präsentiert 20 Jahrgänge: 2019 | 2018 | 2016 | 2015 | 2014 | 2013 | 2011 | 2009 | 2008 | 2007 (100 PP) | 2006 | 2005 | 2003 | 2002 (100 PP) | 2001 | 2000 | 1999 | 1997 (100 PP) |

1995 | 1991 (100 PP). Zum Dessert 2006 Niederberg Helden Riesling Beerenauslese, Weingut Schloss Lieser, Mosel.

Haubenkoch **Roland Gorgosilich** kocht ein raffiniertes 5-Gänge-Menü.

Moderation: **Florian Richter**, „Bester Sommelier Deutschlands“ & Head-Sommelier Kronenschlösschen

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 235

**STERNEKOCH TONI MÖRWALD**

BRÜNDLMAYER | OTT | DOMÄNE WACHAU | SCHLOSS GOBELSBURG

**Toni Mörwald\*** (Relais & Châteaux Mörwald, Gourmetrestaurant Toni M., Feuersbrunn am Wagram) hat eine faszinierende Karriere gemacht. Im Alter von 22 Jahren übernahm er das Gasthaus seiner Eltern, heute ist er Inhaber von zahlreichen Hotels und Restaurants, ausgezeichnet u. a. mit Michelin-Stern, 4 Hauben und 17,5 Punkten im Gault & Millau und hoch geehrt u. a. als „Gastronom des Jahres“, „Wirt des Jahres“, „Grand Chef de Cuisine Europe“, „Koch des Jahres“ und mit dem „Bocuse d'Or“. Nach dem Aperitif **Bründlmayer brut Rosé Sekt Austria Reserve** präsentiert Master of Wine **Moritz Lüke** zur Vorspeise 2023 Kaiserberg Grüner Veltliner Federspiel, **Domäne Wachau** (soeben zum „Weingut des Jahres“ in

Österreich gewählt, Falstaff) + 2022 Ried Käferberg Erste Lage 1ÖTW Grüner Veltliner, Kamptal, **Weingut Bründlmayer**. Zum 1. Zwischengericht folgt der legendäre Weinmacher **Bernhard Ott**, Österreichs „Mr. Grüner Veltliner“ und „Winzer des Jahres“ (Falstaff + Schlemmeratlas) mit seinen Paradeweinen: DER OTT 2023 + Ried SPIEGEL 1. ÖTW Feuersbrunn 2022. Den 2. Zwischengang begleiten die **Domäne Wachau** mit 2022 Achleiten Grüner Veltliner Smaragd und das Traditionsweingut **Erwin Sabathi** mit Ried Pössnitzberg Alte Reben Sauvignon Blanc 2021. Zum Hauptgang Ried Pössnitzberg Alte Reben Chardonnay 2018, **Erwin Sabathi** und **Schloss Gobelsburg** – eines der ältesten Weingüter Europas, dessen

Weinbaugeschichte sich bis ins 12. Jahrhundert zurückverfolgen lässt. Es wird seit 1996 von **Eva** und **Michael Moosbrugger** geführt. Präsentiert wird 2011 Merlot, Privatkeller, **Schloss Gobelsburg**. Alljährlich erhält Schloss Gobelsburg Top-Platzierungen bei Falstaff und Gault & Millau, 2019 wurde es vom US Wine & Spirits Magazin zur „Top 100 Winery Of The Year“ gekürt. **Michael Moosbrugger**, auch „Winzer des Jahres“, zeigt zum Dessert 2017 Trockenbeerenauslese Grüner Veltliner **Schloss Gobelsburg**.

Moderation: **Moritz Lüke**, Master of Wine, Geschäftsführer Grand Cru Select

16:00 – 18:00 Uhr | Masterclass

Weingut Georg Müller Stiftung, Hattenheim

€ 98

**QUINTA DO NOVAL: VERKOSTUNG VON WEINEN + PORT**

Seit der Gründung im Jahr 1715 ist die **Quinta do Noval** – eine der schönsten Domänen des Douro-Tals – eines der führenden Portweinhäuser. Weltberühmt ist Noval für seine in der Quinta ausgebauten Vintages, Colheitas und Late Bottled Vintages. Wertvollster Wein ist der Nacional Vintage, dessen Reben im vorletzten Jahrhundert von der Reblaus verschont wurden.

Die Reben wachsen deshalb heute noch aus ganz seltenen wurzelechten Rebstöcken. Der Nacional wird in der Regel nicht verkauft, sondern als Rarität verdienten Persönlichkeiten zugeteilt, der Wert je Flasche liegt bei rund € 1100. Auch die anderen Vintages sind weltweit gesuchte Weine. Zur Verkostung gibt es 8 Raritäten: Cedro do Noval branco Reserva 2023 | Reserva branco

2023 | Reserva tinto 2021 | Terroir Series Vinhas da Marka 2020 | Noval Colheita 1976 | Noval Colheita 2000 | Noval Vintage 2016 | Nacional Vintage 2016 (für ganz Deutschland gibt es nur eine Handvoll Flaschen zu extrem hohen Preisen). Moderation: **Carlos Agrellos**, technischer Leiter von Quinta do Noval, übersetzt von **Siddika Michiels**

19:30 Uhr | Gala-Dinner

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 420

**NEW YORK'S FINEST**

ALAIN VERZEROLI\* &amp; WÖLFFER ESTATE | JOSEPH PHELPS | KÜNSTLER | LEITZ

**Alain Verzeroli\***, in Vietnam geboren und in Paris aufgewachsen, hat in Michelin-Sterne-Restaurants in Paris, Hongkong und Tokio gearbeitet. Er begann in Paris als Executive Sous-Chef im Arpège\*\*\*, später war er im Taillevent\*\*\* und im Guy Savoy\*\*\*. Anschließend wechselte er zu Joel Robuchon und wurde in Tokio im Château Joël Robuchon 11 Jahre in Folge mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichnet. Seit 2018 führt er zusammen mit **Andrew Ayala** und **Salvatore Martone** das Le Jardinier\*, das gleich im ersten Jahr mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Inzwischen ist er als Culinary Director der Bastion Collection nicht nur für das New Yorker Sterne-Restaurant Le Jardinier, sondern auch für das L'Atelier de Joël Robuchon\*\* in Miami verantwortlich. Der Stil des Le Jardinier, heute nicht nur von **Alain Verzeroli\***, sondern auch vertreten vom Küchenchef **Andrew Ayala**, stellt saisonales Obst, Gemüse und Kräuter in den Mittelpunkt,

in perfekter Harmonie mit Fleisch und Meeresfrüchten. Dabei ist auch Executive Pastry Chef **Salvatore Martone**, der seine Desserts auf raffinierte Zutaten konzentriert. Die Hamptons auf Long Island sind die Wochenend- und Sommerresidenz der New Yorker, sie gelten als das Mekka der Superreichen. Seit über 50 Jahren wird auf Long Island, der Insel im Osten von New York City, Wein angebaut. Zu den herausragenden Weingütern zählt das von Christian Wölffer gegründete **Wölffer Estate**. Einzigartige Bedingungen sind die Voraussetzungen für außergewöhnliche Weine. **Roman Roth**, Partner und Winemaker von Wölffer Estate, hat bereits zahlreiche Preise gewonnen, ausgezeichnet wurde er auch als „Winemaker Of The Year“. Nach dem Aperitif mit **Wölffer Estate** 2019 Noblesse Oblige extra brut Sparkling Wine präsentiert **Roman Roth** 2022 Wölffer Estate Antonov Sauvignon Blanc. Zum 1. Zwischengericht zeigt **Gunter**

**Künstler** 2020 Hochheimer Kirchenstück Riesling VDP.GG und **Josef Leitz** 2013 BERG KAISER-STEINFELS Rudesheim Riesling Terrassen. Zum 2. Zwischengericht zeigen **Gunter Künstler** 2021 Erbacher Marcobrunn Riesling VDP.GG, **Weingut Künstler** und Roman Roth **Wölffer Estate** 2020 Caya Cabernet Franc. Den Hauptgang begleitet **David Pearson**, Executive Chairman des weltberühmten kalifornischen Weinguts **Phelps Winery**, mit seinen grandiosen Rotweinen 2021 Cabernet Sauvignon + 2018 Cabernet Sauvignon sowie die **Francis Ford Coppola Winery** mit 2021 Director's Cut Sonoma Coast Chardonnay und 2019 Director's Cut Alexander Valley Cabernet Sauvignon Zum Dessert präsentiert **Johannes Leitz** seinen edelsüßen Riesling 2018 Drachenstein Auslese. Digestif: Noval Vintage Port, **Quinta do Noval** Moderation: **Harald Scholl**, Chefredakteur VINUM Deutschland

**23. Februar** | Sonntag

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 225

**THOMAS MARTIN & BURGUND + BORDEAUX**

Es ist wieder so weit: Frankreich zum Gastspiel beim Festival. Bereits zum vierten Mal richten wir zusammen mit der Winzerfamilie Helfrich und Chef Thomas Martin (Jacob's Restaurant, Hotel Louis C. Jacob, Hamburg) den wunderbaren Sonntagslunch aus. **Thomas Martin** arbeitete mit den Besten der Besten zusammen, bevor er 1997 Jacob's Restaurant 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. Lassen Sie sich in diesem Jahr mitreißen vom „Battle of big B's“: Burgund vs. Bordeaux aus den Weingütern der **Familie Helfrich**, die sich seit 1979 der Kunst der Weinherstellung widmet. Als eine der traditionsreichsten Winzerfamilien

Frankreichs besitzt sie eine Vielzahl kleiner, feiner Weingüter, die vom Elsass über Burgund und Rhône bis ins Languedoc-Roussillon reichen, sowie von der Loire bis Bordeaux. Ihre Weine sind weltbekannt und geschätzt. Kein Geringerer als die deutsche Sommelier-Legende, Master of Wine und Sommelier-Weltmeister, **Markus del Monego** wird diesen Gaumen-Sparingskampf begleiten. Es werden folgende Weine zum einzigartigen „Battle of the big B's“ in 4 Gängen (Runden) antreten: Die Vorspeise begleiten **Chartron & Trébuchet** mit 2022 Montagny 1er Cru Les Bouchots blanc + 2022 Meursault 1er Cru Blagny blanc sowie 2022 **Château Saint Robert-Poncet Deville** Graves blanc + **Château Cantelys** 2022 Pessac-Léognan blanc. Zum Zwischen-

gericht folgen die Rotweine **Moillard-Grivot** die 1er Crus 2018 Savigny-les-Beaune + 2018 Les Narbantons + 2018 Pommard Les Petits Epenots sowie **Château Cantin**, Saint Emilion Grand Cru 2016 + **Clos Beauregard**, Pomerol 2018. Zum Hauptgang **Moillard-Grivot** mit Volnay 1er Cru Les Santenots 2014 + Clos de Vougeot 2014 sowie **Château Lestage-Simon**, Haut Médoc 2014 + **Château du Tertre**, Margaux 2014. Das Dessert begleiten **Château de Fesles** Bonnezeaux 2010, + **Châteaux Nairac**, Barsac, 2010. Digestif: Cognac XO, **Calvet**

Moderation: **Markus del Monego**, Sommelier-Weltmeister und Master of Wine

12:00 Uhr | Raritätenlunch

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 495

**31 CHAMPAGNER – GEHEIMTIPPS & TRADITION**

LIMITIERTE PERSONENZAHL

**1. Gang:** Ayala | Burtin | Frerejean Frères Premier Cru | Veuve Clicquot brut**2. Gang:** Bourgeois-Diaz | De Watère TEN21 | Gounel + Lassalle Dessus La Ville 1er Cru brut nature | Roger Coulon**3. Gang:** Billecart-Salmon | Charles Heidsieck brut Réserve | Henriët-Bazin | Pol Roger | Taittinger**1. Weinflight:** Ayala Prestige Cuvée | Bollinger PNVZ19 | Chartogne-Taillet Hors Serie Avize Grand Cru | Laurent-Perrier Heritage | Louis

Roederer Collection 244 | Prestige Brut Blanc (De Watère)

**4. Gang:** La Grande Dame (Veuve Clicquot) | Blanc de Millénaires (Charles Heidsieck) / Comtes de Champagne (Taittinger) | Moët & Chandon Grand Vintage Collection | Winston Churchill (Pol Roger) | Cuvée Louise brut nature (Pommery)**2. Weinflight:** Nicolas François (Billecart-Salmon) | 2008 Bollinger R.D. | 2000 Roederer Cristal |

Grand Siècle Iteration 24, Magnum (Laurent-Perrier) | Dom Ruinart | Dom Perignon

**Zum Dessert:** 2013 Rüdesheim Berg Schlossberg Riesling Auslese, Weingut Balthasar Ress, Rheingau Haubenkoch **Roland Gorgosilich** begleitet die Champagner mit einem raffinierten 5-Gänge-Menü.Moderation: **Yvonne Heistermann**, Ambassadrice du Champagne en Allemagne

19:30 Uhr | Gala-Dinner

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 295

**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 Ehefrau in Südafrika sesshaft. Im berühmten **Rust en Vrede** schulte er unter den Stars David Higgs und John Shuttleworth, bevor er 2017 selbst die Verantwortung als Head-Chef übernahm. Am besten charakterisiert ihn ein Ausspruch vieler Gäste „Du triffst ihn einmal – und vergisst ihn nie“. Mit seinem Team kocht er beim Festival seinen faszinierenden Kochstil: französische Küche mit italienisch-brasilianischen Wurzeln und typischen

regionalen afrikanischen Produkten. Als Aperitif am Tisch gibt es eine südafrikanische Rarität: **Inverroche H20 Gin – Salty Grapefruit Gin** von Susanne Schneider (De Kelder, Südafrika). Das Menü in fünf Gängen begleiten die **Weingüter Meerlust** (2023 Chardonnay Wine of Origin Stellenbosch + 2017 Cabernet Sauvignon Wine of Origin Stellenbosch), **Mont Du Toit** (2015 Les Côteaux Merlot + 2016 Mont du Toit, Western Cape) und **Baumont Family Wines** mit 2021 Hope Marguerite und 2016 Vitruvian, präsentiert von **Marcus van Riesen**. **Ronda Daniels** präsentiert **Donkiesbaai** 2024 Steen (Chenin Blanc) und 2021

Estate Vineyards Syrah, 2021 Estate Vineyards Cabernet Sauvignon und 2020 Estate vom eigenen Weingut **Rust en Vrede**. **Marc Leitis**, Betriebsleiter des Weinguts **Graf von Kanitz** präsentiert 2016 Lorcher Pfaffenwies Röder Riesling trocken VDP.GG Magnum + 2021 Gewürztraminer Auslese. **Cecilia Jost** präsentiert aus ihrem Weingut **Toni Jost** 2021 Im Hahn Riesling VDP.GG + 2010 Bacharach Hahn Riesling Auslese

Digestif: **Dalla Cia**, Stellenbosch Aquavit  
Moderation: **Cana Michiels**, IHK Professor Wines of South Africa

**24. Februar | Montag**

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 195

**CARMELO GRECO\* UND BENEDETTO RUSSO\* & TIMORASSO**

**Carmelo Greco\*** und **Benedetto Russo\***, deren Frankfurter Spitzenrestaurant seit mehr als 10 Jahren mit einem Michelin-Stern und hohen Bewertungen im Gault & Millau ausgezeichnet wird, gehören zu den besten italienischen Chefs in Deutschland. Aus ihrem Heimatland kochen sie heute Spezialitäten in einem 4-Gänge-Menü. Die Menügänge werden begleitet von Timorasso-Weinen. Timorasso ist eine weiße, autochthone Rebsorte, die nur in einer kleinen Region (Colli Tortonesi) im Piemont angebaut wird. Der Sieges-

zug begann erst Ende der 1980er-Jahre, obwohl die Rebsorte bis ins 15. Jahrhundert zurückverfolgt werden kann. Die Rebsorte ist einzigartig, man erkennt sie sofort am Geschmack: imposante Struktur & Finesse – vielleicht einem Montrachet vergleichbar. Nach dem Aperitif mit **Ezio Poggio** Methodo Classico (Ezio Poggio ist der Vorreiter für Spumante im Colli Tortonesi) begleiten **Luigi Boveri** Filari di Timorasso 2021 und **Sassaia** Platinum 2021 die Vorspeise. Zum Zwischengang folgen **Claudio Mariotto** Pitasso

2017 und **La Colombera** Il Montino 2017. Zum Hauptgang **Vigneti Massa** Costa del Vento 2013 (einer der Crus von Walter Massa) + **Cascina Montagnola** Rodeo 2013 (ein Barbera aus dem absolut wärmsten Gebiet des Piemonts). Eine edelsüße Spätlese von **Vigneti Massa** Pazienda 2013 bildet den perfekten Kontrast zum Dessert. Digestif: Riserva Nonino 40th Anniversary ÜE Monovitigni Aged 5 Years in Barriques and Sherry Cask, **Distilleria NONINO**  
Moderation: **Dr. Conrad Mattern**, „Dr. Timorasso“

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 350

**STERNEKOCH TOHRU NAKAMURA & LUCE, LUCENTE**

LOUIS ROEDERER | EMRICH-SCHÖNLEBER | FORSTMEISTER GELTZ-ZILLIKEN | WIRSCHING

**Tohru Nakamura\*\***, Sohn eines japanischen Vaters und einer deutschen Mutter, zählt seit Jahren zu den besten Chefs in Deutschland und ist schon lange auf dem Weg zum 3. Michelin-Stern. Nach seinen Engagements bei einigen der besten Köchen der Welt, u. a. bei den 3-Sterneköchen Joachim Wissler\*\*\* (La Vendôme, Bergisch-Gladbach) und beim legendären Koch Sergio Herman\*\*\* (einer von zwei Köchen weltweit mit 20/20 Punkten Gault & Millau, Restaurant Oud Sluis, Niederlande), wo er 2011 Souschef wurde, war er 2012 für Praktika in Tokio, u. a. im 3-Sterne-Restaurant Ishikawa. Im Werneckerhof erkochte er 2016 2 Michelin-Sterne. 2021 eröffnete er in München sein Restaurant Alte Schreiberei und wurde auch dort mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet. Er fasziniert mit seiner französisch-asiatischen Küche. Als „Koch des Jahres“ in Deutschland erhielt er 2020 vom japanischen

Ministerium die Auszeichnung als „Japanese Cuisine Goodwill Ambassador“. Bereits fünfmal begeisterte er unsere Gäste beim Festival. Nach dem Aperitif mit **Champagne Louis Roederer** Collection 244 begleiten **Frank Schönleber** (**Weingut Emrich-Schönleber**, Nahe) und **Dorothee Zilliken** (**Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken**, Mosel) die Vorspeise mit 2018 FRÜHLINGSPLÄTZCHEN Riesling VDP.GG + 2022 RAUSCH Riesling Diabas VDP.Große Lage. **Andrea Wirsching** (**Weingut Wirsching**, Franken) präsentiert zum 1. Zwischengericht 2023 Iphöfer Kronsberg Scheurebe VDP.Erste Lage + 2018 Julius-Echter-Berg VDP.GG Silvaner. Zum 2. Zwischengericht zeigt **Peter Winter** aus seinem **Weingut Georg Müller Stiftung** 2018 Hallgartener Jungfer Riesling GG VDP.Große Lage + 2022 Auxerrois VDP.Gutswein. **Michele Drusian** (Marketing & Sales Director LUCE) zeigt zum Hauptgang seine Ikonen 2021

**LUCENTE** und 2021 **LUCE**. Anfang der 1990er-Jahre hatten Vittorio Frescobaldi und Robert Mondavi ihren Traum verwirklicht, in Montalcino gemeinsam einen Wein zu produzieren, der die Traditionen zweier alter Winzerfamilien vereint. Die strahlende Sonne ist das Symbol von LUCE, die Bedeutung der Weine haben die Grenzen überwunden und gehören international zum Besten, was die Weinwelt zu bieten hat. Zum Dessert edelsüße Raritäten: 2023 RAUSCH Riesling Kabinett VDP.Große Lage, **Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken** und 2023 FRÜHLINGSPLÄTZCHEN Riesling Spätlese, **Weingut Emrich-Schönleber**.

Digestif: **Luce Grappa** InvecchiataModeration: **Giuseppe Lauria**, Chefredakteur WeinWisser

**25. Februar | Dienstag**

12:00 Uhr | Tasting + Lunch

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 350

**CAVIAR & CHAMPAGNER**

CAVIAR HOUSE &amp; PRUNIER – CHAMPAGNE BOLLINGER | OEKONOMIERAT REBHOLZ | WINZERHOF STAHL

Kaviar steht für Genuss schlechthin, aber wird aus dem Kaspischen Meer gibt es ihn kaum noch. Genießen Sie heute großzügig vier Sorten Kaviar, begleitet von feinsten Champagnern aus dem Hause **BOLLINGER**. Nach dem Aperitif mit **Champagne Bollinger Rosé** moderiert **Frank Brömmelhaus**, Geschäftsführer von **Caviar House & Prunier**, die Degustation. Jeder Gast erhält seine eigene 15 Gramm Dose von jeder Sorte. Zu jedem Kaviar gibt es einen speziellen **Bollinger Champagner**, fein abgestimmt: Caviar House Selection Oscietra & **Bollinger Special Cuvée** | Prunier Caviar Oscietra & **Bollinger PN AYC 18** |

Prunier Caviar Tradition & **Bollinger PN VZ19** | Prunier Caviar St. James & **Bollinger La Grande Année, Vintage 2015**. Nach der Degustation folgt ein 3-Gang-Menü von **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen) mit Balik-Lachs Tsar Nikolaj, einem absoluten Luxusprodukt – nicht vergleichbar mit einem „normalen“ Räucherlachs. Balik kommt mit nichts anderem in Berührung als mit Quellwasser und Salz sowie Rauch aus einem Holzfeuer, das nach altem russischem Brauch mit eigens dafür ausgesuchtem Holz entfacht wird. Als Hauptgang traditionell Steinbutt mit reichlich Caviar Tradition sowie ein Dessert. Zum

Menü serviert **Birgit Rebholz** 2022 Siebeldinger **WEISSER BURGUNDER** Muschelkalk + 2016 GANZHORN Riesling GG VDP.Große Lage, Weingut **Ökonomierat Rebholz**, Pfalz. **Andreas Ehl** präsentiert 2023 Chenin Blanc Steinmauer und 2023 Blauer Silvaner Sonnenstuhl, **Winzerhof Stahl**, Franken.

Moderation: **Frank Brömmelhaus**, Geschäftsführer Caviar House&Prunier, und **Moritz Lüke**, Geschäftsführer Grand Cru Select, Master of Wine (*Allein der Kaviar-Warenwert für Tasting und Lunch einschließlich aller Getränke liegt bei rd. € 490 pro Person*)

16:00–18:00 Uhr | Masterclass

Weingut Georg Müller Stiftung, Hattenheim

€ 48

**ETTER**

Die berühmte Destillerie **ETTER** aus dem Schweizer Kanton Zug destilliert in der Hauptstadt Zug seit mehr als 150 Jahren Premium Fruchtbrände, die zu den besten weltweit gehören und über Jahrzehnte zahlreiche internationale Auszeichnungen erhalten haben. Verarbeitet werden ausschließlich reife Früchte aus der Schweiz, wobei die Destillerie Etter an diesem Tag auch einen kleinen Ausflug nach Sizilien wagt. Lassen Sie sich be-

geistern von 8 großen Fruchtbränden. Präsentiert werden: Zuger Kirsch | Vieille Williams | Quitte | Vieille Prune | Framboise | Mirabelle | Aprikose | Vieille Orange. **Schell Schokolade**, eine kleine Manufaktur aus Baden-Württemberg, gehört zu den ganz wenigen Schokoladenerzeugern Deutschlands, die Schokolade handwerklich direkt aus der Bohne herstellen. Schell verwendet nur die feinsten Bohnen aus Aromakakao ferner

Kakaoländer, um die besten Schokoladen herzustellen. Fairness gegenüber den Kakaobauern und der Schutz der Regenwälder sind dabei unabdingbar. Diese köstlichen Schokoladen, in Kombination mit den feinsten Bränden von Etter, sind ein einzigartiges Genusserlebnis.

Moderation: **Rüdiger Vitt**, Brand Ambassador Etter Deutschland

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 320

**ELSASS DINNER MIT STERNEKOCH PASCAL BASTIAN (CHEVAL BLANC, LEMBACH)**

POL ROGER | HUGEL | DOMAINES SCHLUMBERGER | TRIMBACH | SCHLOSS JOHANNISBERG

**Pascal Bastian\*** hat mit den ganz großen Chefs zusammengearbeitet: Gérard Boyer\*\*\*, Reims, Gérard Rabaey\*\*\*, Schweiz, Philippe Etchebest\*\*, Saint Emilion, und Jean-George Klein\*\*\*, Vogesen. Seit 2008 leitet er das **Restaurant Cheval Blanc** zusammen mit seiner charmanten Frau Carole. Sein Kochstil respektiert die Tradition, er ist dabei ebenso subtil wie charakterstark. Das traditionelle 5-Gänge-Menü wird begleitet von großen, weltberühmten Elsässer Weingütern.

Nach dem Aperitif mit **Champagne Pol Roger** brut Réserve, Magnums, begleitet die **Domaines Schlumberger** die Vorspeise mit 2021 Riesling Grand Cru Saering + 2021 Riesling Grand Cru Kessler. **Stefan Doktor**, Geschäftsführer der **Domäne Schloss Johannisberg**, präsentiert zum 1. Zwischengang 2014 Schloss Johannisberg Silberlack Riesling GG, Doppelmagnum. Zum 2. Zwischengericht zeigt **Anne Trimbach** aus ihrer **Maison F. E. Trimbach** 2018 Riesling Frédéric Emile

+ 2016 Gewürztraminer Seigneur de Ribeaupierre; zum Hauptgang präsentiert **Jean-Frédéric Hugel** 2015 Pinot Noir Grossi Laüe, danach folgt 2014 Riesling Selection de Grains Nobles, **Famille Hugel** und **Schloss Johannisberg** 2011 Rosa-Goldlack Fass 336 Riesling Beerenauslese.

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

**26. Februar | Mittwoch**

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 250

**HUMMER & KRUSTENTIERE**

CHÂTEAU FUISSÉ | CHÂTEAU CHAMIREY | DOMAINE CHANSON | CHAMPAGNE BOLLINGER

Haubenchef **Roland Gorgosilich** (16 Punkte Gault & Millau, Kronenschlösschen) kocht einen formidablen 4-Gänge-Lunch mit Hummern aus den berühmten Fanggebieten in Maine (USA), in der Bretagne (Frankreich) und in Irland. Nach dem Aperitif mit 2022 Bourgogne blanc, **Château**

**de Fuissé**, folgen zur Vorspeise 2022 St. Veran, Château Fuissé + 2022 Rully blanc, **Domaine Chanson**, zum Zwischengang 2021 Mercurey blanc + 2021 Mercurey blanc En Pierelett, jeweils **Château Chamirey**, zum Hauptgang 2022 Pully Fuissé + 2012 Tete de Cuvée, **Château Fuissé**.

Zum Dessert: **Champagne Bollinger** Special Cuvée

Moderation: **Florian Richter**, „Bester deutscher Sommelier“ & Head-Sommelier Kronenschlösschen

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 390

**STERNEKÖCHE CHRISTIAN BINDER UND HANS STEFAN STEINHEUER & TOP-BURGUND**

MEO CAMUZET | ROUSSEAU | D'ANGERVILLE | CHÂTEAU CHAMIREY | CHANSON | BOLLINGER

Das Restaurant Zur Alten Post, Bad Neuenahr-Ahrweiler, ist ausgezeichnet mit 19 Punkten im Gault & Millau und 2 Michelin-Sternen. **Christian Binder\*\*** und sein Schwiegervater **Hans Stefan Steinheuer\*\*** zählen zu den besten Köchen Deutschlands. Nach dem Aperitif mit **Champagne 2019 Bollinger PN VZ 19** begleiten einzigartige Burgunder das Menü in 5 Gängen: Zur Vorspeise 2020 **Château Chamirey** Mercurey en Pierrelet

Premier Cru + 2022 Domaine Chanson Mercurey Premier Cru Les Champs Mertin. Zum 1. Zwischengericht 2020 **Nicolas Jay** Chardonnay Affinés Williamette Valley + 2020 **Domaine du Pelican** Arbois Chardonnay, zum 2. Zwischengericht 2019 **Domaine Chanson** Beaune Clos des Fèves Premier Cru + 2018 **Domaine Marquis d'Angerville** Volnay Premier Cru. Das Hauptgericht begleiten 2017 **Domaine Méo-Camuzet** Nuits-St.-Georg Aux

Boudots Premier Cru + 2017 **Domaine Armand Rousseau** Ruchottes-Chambertin Clos des Ruchottes Grand Cru. **Peter Winter**, Inhaber des Weinguts **Georg Müller Stiftung** (Rheingau), präsentiert zum Dessert 2005 Hattenheimer Schützenhaus Riesling Spätlese, anschließend **Champagne Bollinger** Special Cuvée.

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

## 27. Februar | Donnerstag

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Hattenheim

€195

## FRANZ KELLER: „VOM EINFACHEN DAS BESTE“ SÜDTIROLER WEINE

Franz Keller war einer der ersten großen Kochstars in Deutschland. Bereits zu einer Zeit, zu der es noch keinen 3-Sterne-Chef gab (Witzigmann war der erste), wurde er vom Michelin mit 2 Sternen ausgezeichnet. Lange schon hat er sich von allen diesen Insignien gelöst und ist seinen eigenen Weg gegangen: Er hat seinen Falkenhof im Taunus gegründet und setzt dort seine Ideen in die Tat um. Auf den grünen Weiden und mit natürlichem Futter hat er eine eigene Tierzucht gestartet. Sein Credo ist die Achtung vor der Kreatur. Beim Thema Essen gib es für Franz Keller keine Kompromisse, gleichgültig, ob es

sich um Gemüse, Fleisch, Fisch oder Kräuter handelt: Essen in all seiner Vielfalt soll puristisch, ohne Ablenkung durch Dekoration oder Effekthascherei, zum Genuss führen. Die Festival-Gäste können sich heute bei einem raffiniertem 4-Gang-Menü von diesen Grundsätzen überzeugen. Begleitet wird das Menü von den Südtiroler Weingütern Gump Hof und Castelfeder, von Weinen aus Württemberg (Weingut Schnaitmann) und aus dem Rheingau (Weingut Spreitzer). Zum Aperitif präsentiert **Bernd Spreitzer** 2021 Josef Spreitzer Riesling Sekt brut, **Markus Prackwieser** vom **Weingut Gump Hof** zeigt danach Praesulis

Sauvignon Blanc 2023 + Vernatsch Mediaevum 2023. **Ivan Giovanetti** vom **Weingut Castelfeder** präsentiert 2021 Pinot Bianco Riserva Tecum, 2021 Chardonnay Riserva Burgum Novum + 2021 Pinot Nero Riserva Burgum Novum. **Rainer Schnaitmann** vom **Weingut Schnaitmann** 2023 Trollinger Alte Reben, 2023 Reserve Sauvignon blanc + 2022 Lämmeler Lemberger GG. Zum Dessert folgt 2018 Lenchen Eiserberg Spätlese 303, **Weingut Spreitzer**.

Moderation: **Astrid Löwenberg**, Sommelière IHK München

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Hattenheim

€295

## INTENSE: BENJAMIN PEIFER\* &amp; DOMAINE BILLAUD SIMON

ADAMSWEIN | ALLENDORF | FLICK

**Benjamin Peifer\*** (Restaurant Intense, Wachenheim) wurde bereits 2014 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Bevor er seine Ausbildung zum Koch im Ketschauer Hof machte und dann u. a. bei Klaus Erfort arbeitete, hat er eine Bäckerlehre absolviert – 20 Jahre später ist er sich sicher, dass dies die Zeit war, die ihn sehr geprägt und ihm Disziplin, die Liebe zum Handwerk und das Auge für Details mitgegeben hat. Regional, pur und ohne jede Form von Dogmatismus. Nach

dem Aperitif mit **Champagne Pol Roger** zeigen **Simone Adams** („Winzerin des Jahres“) Lohpfad Chardonnay und **Rainer Flick** 2018 Nonnberg Vier Morgen VDP.GG. **Olivier Bailly** präsentiert aus seiner **Domaine Billaud Simon** zum 1. Zwischengericht 2022 Chablis Tete d'Or + 2022 Chablis 1er Cru Mont de Millieu, zum 2. Zwischengericht 2022 Chablis 1er Cru Monte de Tonnerre + 2016 Chablis Grand Cru Vaudesir + 2015 Grand Cru Vaudesir. Zum Hauptgang folgt 2021 „1882“ Spätburgunder

(Versteigerungswein Bernkasteler Ring), **Weingut AdamsWein** und **Max Schönleber** zeigt aus seinem **Weingut Allendorf** 2020 Quercus Pinot Noir. Zum Dessert präsentieren **Rainer Flick** 2020 Hochheimer Königin Victoriaberg Riesling Spätlese, **Weingut Joachim Flick**, und **Max Schönleber** 2021 Winkler Hasensprung Riesling Auslese, **Weingut Allendorf**.

Moderation: **Katharina Höfling**, MBA-Management in Weinwirtschaft

## 28. Februar | Freitag

11:30 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Hattenheim

€240

## LEGENDÄRER LUNCH: DIE BESTEN DEUTSCHEN SPÄTBURGUNDER &amp; ROLAND GORGOSILICH

Deutsche Spätburgunder genießen mittlerweile Welttruf. 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 Euro – und sind stets sofort ausverkauft. Die Crème de la Crème der deutschen Pinot-Noir-Winzer präsentiert heute **persönlich** ihre so raren Spätburgunder: **21 Winzer**, ein einzigartiges Erlebnis für die Fans deutscher Rotweine! **Roland Gorgosilich** und sein Team (Kronenschlösschen) kochen ein Gourmetmenü in perfekter Abstimmung zu den Pinot Noirs von: **Allendorf**,

Rheingau (2021 Assmannshäuser Höllenberg VDP.GG) | **Bercher**, Kaiserstuhl (2021 Burkheimer Feuerberg Kesselberg VDP.GG) | **Dr. Heger**, Baden (2020 Ihringen Vorderer Winklerberg VDP.Große Lage) | **Heitlinger**, Kraichgau (2018 WORMSBERG VDP.GG) | **Jülg**, Südpfalz (2022 Sonnenberg KT) | **Jakob Jung**, Rheingau (2019 ALEXANDER JOHANNES „R“) | **Kaufmann**, Rheingau (2022 Hassel VDP.GG) | **Kloster Eberbach**, Rheingau (2014 Berg Schlossberg VDP.GG) | **Knipser**, Pfalz (2020 Kirschgarten Spätburgunder VDP.GG) | **Künstler**, Rheingau (2020 Hochheimer Reichestal Pinot Noir VDP.GG) | **Bernhard Koch**, Pfalz (2021 Pinot Noir Letten Reserve) | **Philipp Kuhn**, Pfalz (2022 Laumersheimer Kirschgarten VDP.GG)

| **Karl May**, Rheinhessen (2020 Geyersberg) | **Meyer-Näkel**, Ahr (2022 Pfarrwingert Dernau VDP.GG) | **Georg Müller Stiftung**, Rheingau (2020 Hattenheimer Engelmannsberg VDP.Erste Lage) | **Schnaitmann**, Württemberg (2022 Lämmeler VDP.GG) | **Seeger**, Baden (2022 Leimener Herrenberg Spätburgunder „S“ VDP.Erstes Gewächs) | **Steintal Klingenberg**, Franken (2020 Schlossberg Klingenberg VDP.GG) | **Jean Stodden**, Ahr (2029 Herrenberg VDP.GG) | **Martin Waßmer**, Baden (2021 Dottinger Castellberg VDP.GC) | **Zier-eisen**, Baden (2021 Jaspis Hermann, unfiltriert).

Moderation: **Kai Schattner**, Sommelier + Weinberater

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Hattenheim

€295

## PORTUGAL: JOÃO SÁ\* &amp; WEIN AM LIMIT

FILIPA PATO | NIEPOORT VINHOS | QUINTA DE SOALHEIRO | JOHANNISHOF

**João Sá\*** begrüßt seine Gäste in seinem Lissabonner Restaurant, als wäre es das Esszimmer seines eigenen Heims. Ein intimer Raum mit offener Küche an einer der belebten Straßen des Baixa-Viertels gelegen. Hier bietet er eine Weltküche mit seiner ganz eigenen Persönlichkeit, mit einem Fokus auf Tradition, die besten portugiesische Zutaten und global beeinflusste Aromen. Bereits als kleiner Junge war das Kochen ein Teil seines Lebens, mit 14 Jahren ging er auf die Schule für Tourismus und Gastgewerbe in Estoril, um seine Leidenschaft zu seinem Be-

ruf zu machen. Nach Stationen bei den Sterneköchen Fausto Airoli und Abraham Garcia führt er nun seit einigen Jahren sein eigenes Restaurant, das mit einem Stern im Michelin ausgezeichnet ist. Nach dem Aperitif mit **Espumante 3B Rosé**, extra brut, **Filipa Pato**, Bairrada, Portugal begleiten die Vorspeise **Quinta de Soalheiro** mit 2023 Alvarinho Classico + 2023 Alvarinho Granit, Vinho Verde, Portugal. Zum 1. Zwischengericht **Quinta de Soalheiro** mit 2022 Alvarinho Reserva + 2022 Alvarinho Primeiras Vinhas, Vinho Verde, Portugal. Zum 2. Zwischengericht zeigt **Johannes**

**Eser** aus seinem traditionellen Familienweingut **Johannishof** 2021 Rudesheim Berg Rottland Riesling VDP.GG und 2019 VV Vinhas Velhas Branco von **Niepoort Vinhos**. Zum Hauptgang präsentiert **Daniel van der Niepoort** aus seinem Familienweingut 2013 Redoma tinto, Douro, Doppelmagnum + 2020 Bastardo. Dessert: 2015 Rudesheimer Berg Rottland Riesling Auslese, **Weingut Johannishof**.

Digestif: 2003 Colheita Port, **Niepoort**  
Moderation: **Hendrik Thoma** (Wein am Limit), Master-Sommelier

19:30 Uhr | Raritätendinner

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 395

**SCHATZKAMMER-WEINE AUS DEM KLOSTER EBERBACH & CHÂTEAU LEOVILLE LAS CASES**

VERSTEIGERUNGSRARITÄTEN

LIMITIERTE PERSONENZAHL

Ein Raritätendinner in 5 Gängen von **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen), begleitet von einem Feuerwerk an Schatzkammerweinen. Eine exklusive Selektion dieser Spitzengewächse kann am **Samstag, den 8.03.2025**, in der Kloster Eberbacher Weinversteigerung ersteigert werden.

**Aperitif:** 2023 Domäne Bergstraße VDP.Auktion. Reserve Riesling Goldkapsel (Versteigerungswein)

**Flight 1: 2015 Steinberger**

2023 GOLDENER BECHER Steinberg Riesling Kabinett Goldkapsel VDP.Große Lage (Versteigerungswein) | 2015 Steinberger Riesling Kabinett Goldkapsel (Versteigerungswein) | 2015 Steinberger Riesling Spätlese Mauerwein Goldkapsel | 2015 Steinberger Riesling Beerenauslese Goldkapsel | 2015 Steinberger Riesling Trockenbeerenauslese Goldkapsel

**Flight 2: 2020 Steinberger Wild Ferment Riesling, Magnum** (Versteigerungswein: Doppelmagnum)

**Flight 3: Versteigerungsweine 2025 aus dem Assmannshäuser Höllenberg**

2022 VDP.Auktion. Reserve Pinot Noir Goldkapsel | 2022 Assmannshäuser Im Höllenberg Frühburgunder Goldkapsel | 2015 Assmannshäuser Höllenberg Frühburgunder Goldkapsel | 2016 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Mauerwein Goldkapsel | 2015 HÖLLENBERG Assmannshäuser Spätburgunder GG VDP.Große Lage (Versteigerungswein: Magnum)

**Flight 4: Château Leoville Las Cases, Jahrgänge 2015 | 2005 | 1996 | 1988****Flight 5: Eisweinparade Jahrgang 1985**

Raenthaler Baiken Riesling Eiswein | MARCO-BRUNN Erbach Riesling Eiswein | Hochheimer Domdechany Riesling Eiswein | Rüdeshimer Bischofsberg Riesling Eiswein | Bensheimer Kalkgasse Riesling Eiswein | Heppenheimer Centgericht Riesling Eiswein | Steinberger Riesling Eiswein (Versteigerungswein).

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

**1. März** | Samstag

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 225

**THORSTEN BENDER\*\* – RIOJA & TOSCANA | RHEINGAU & SAAR**

MARQUES DE MURIETTA | CASTELLO DEL TERRICCIO | AUGUST ESER | STEFAN MÜLLER | BOLLINGER

Für **Thorsten Bender\*\*** bedeutet der Begriff SEIN, das Leben in seiner Einfachheit, aber auch in seiner Einzigartigkeit zu genießen. Im Mittelpunkt stehen TOP-Produkte, und seine ganz eigene Stilistik zeigt klare Strukturen und geschmackliche Harmonie. Sein Erfolgsrezept charakterisieren vor allem drei Details: Die „bestmögliche Ware“, „Raffinesse“ und „ein asiatischer Touch – leicht, bekömmlich“. Minimalistisch und raffiniert werden Zutaten kombiniert. Immer wieder finden sich asiatisch inspirierte Akzente, die gelungene Kontraste schaffen. Fünf Jahre nach dem ersten Michelin-Stern folgte 2024

der zweite – das SEIN ist das einzige 2-Sterne-Restaurant in Karlsruhe. Heute kocht Thorsten Bender ein 4-Gänge-Menü in Kombination mit einigen der besten Weine aus der Rioja, der Toskana, von der Mosel und natürlich aus dem Rheingau. Nach dem Aperitif mit **Champagne Bollinger** Special Cuvée präsentieren **Desiree Freifrau zu Knyphausen-Eser** (Rheingau) 2023 Hattenheimer Engelmannsberg Riesling trocken VDP.Erste Lage und **Stefan Müller** (Saar-Mosel) 2023 NIEDERMENNINGER Riesling feinherb. Zum Zwischengericht **Marques de Murietta** (Rioja) mit 2019 Capellania Rioja Gran Reserva blanca

und **Stefan Müller** mit 2022 KETTNER ALTENBERG Riesling trocken. Zum Hauptgang **Castello del Terriccio** mit 2019 Lupicaia + 2010 Lupicaia sowie **Castillo Ygay**, 2012 Rioja Gran Reserva Especial (100 Punkte Suckling). Das Dessert begleitet das **Weingut August Eser** mit 2019 Oestrich Doosberg Riesling Spätlese VDP. Große Lage, Gold Gewinner und „Best of Show“ beim Cool Climate Award.

Digestif: Amaro Quintessentia, **Distilleria NONINO**

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

11:30 Uhr | Raritäten-Lunch

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 1.290

**RARITÄTENLUNCH: 25 JAHRGÄNGE CHÂTEAU LEOVILLE LAS CASES**

Nach dem Aperitif mit der Champagne Prestige Cuvée **2013 Sir Winston Churchill**, Pol Roger, begleitet ein 5-Gänge-Menü vom Haubenkoch Roland Gorgosilich die großartige Range von 25 Jahrgängen aus 6 Jahrzehnten. Die Familie Delon ist seit dem 19. Jahrhundert Eigentümer von **Château Leoville Las Cases**, das zur ab-

soluten Spitze von Bordeaux zählt. Diese Weine aus Saint Julien gelten als vollkommen, vielfach von Robert Parker mit 100 Punkten ausgezeichnet. **Jean-Guillaume Prats** persönlich wird an der Verkostung dieser raren Spezialitäten teilnehmen: 2017 | 2015 | 2013 | 2012 | 2011 | 2010 | 2009 | 2008 | 2007 | 2006 | 2005

| 2004 | 2002 | 2001|2000|1995|1994 | 1989 | 1986 | 1985 | 1983 | 1982 | 1978 | 1976 | 1961. Zum Dessert 1994 Rüdeshimer Bischofsberg Riesling Eiswein, Weingut Georg Breuer  
Moderation: **Florian Richter**, „Bester deutscher Sommelier“ & Head-Sommelier Kronenschlösschen

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 390

**DANIEL SCHIMKOWITSCH\*\* & CHÂTEAU LEOVILLE LAS CASES**

CHAMPAGNE DELAMOTTE | GEORG BREUER | DR. HEGER | BALTHASAR RESS

**Daniel Schimkowitsch\*\*** – seit 2014 Chef im Restaurant L. A. Jordan, Hotel Ketschauer Hof in Deidesheim – ist das Aushängeschild der Region für eine dynamisch-junge Gourmetküche. Der gebürtige Münchner ist inspiriert von der asiatischen Aromenwelt, seine französischorientierte Küche ist auf höchstem Niveau. Bereits 2011 wurde er für seine Kochkünste mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, 2023 folgte der zweite, und damit zählt er zu den Besten in Deutschland. Nach dem Aperitif mit **Champagne Delamotte**

Blanc de Blancs präsentieren **Theresa Breuer** und **Christian Röss** zur Vorspeise: 2020 Rüdeshimer Berg Roseneck, **Weingut Georg Breuer** + 2023 Hallgarten Würzgarten Riesling trocken VDP.Erste Lage, **Weingut Balthasar Röss**. Zum 1. Zwischengericht zeigt **Joachim Heger** 2022 Ihringer Winklerberg Weißburgunder VDP.Erste Lage + 2022 Ihringer Winklerberg Chardonnay VDP. Erste Lage, **Weingut Dr. Heger**. Zum 2. Zwischengericht präsentiert **Jean-Guillaume Prats** Clos du Marquis 2009 + 2006, **Château Leoville Las**

**Cases** sowie zum Hauptgang die Super-Jahrgänge 2009 + 1990 von **Château Leoville Las Cases**, einem der bedeutendsten Weingüter der Welt. Zum Dessert edelsüße Rieslinge: 2005 Rüdeshimer Berg Rottland Riesling Spätlese aus der Schatzkammer, **Weingut Balthasar Röss** + 2011 Rüdeshimer Berg Rottland-Terrassen-Riesling Auslese, **Weingut Georg Breuer**.

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

**2. März | Sonntag**

10:30–17:00 Uhr

Laiendormitorium Kloster Eberbach

€ 36

**VDP.RHEINGAU UND DAS GASTLAND CALIFORNIA**

Rund **65 Weingüter** (VDP.Rheingau & Gastregion Kalifornien) 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. Freuen Sie sich auf Weine aus dem **Gastland Kalifornien**: Aaron Pott | Black Stallion | Canyon Oaks | Chanin | Daou | DuMOL | Francis Ford Coppola | Hahn | Hope Family Wines | J. Lohr | Jayson by Pahlmeyer | Klinker Brick | La Crema |

Louis M. Martini | Robert Mondavi | Scheid | Metz Road | Schug | Senses | Shafer | Silver Oak | Smith Madrone | Tatomer | The Prisoner | Yannick Rousseau. Mit dabei sind folgende Importeure kalifornischer Weine: Collectors Wine World | Hornig Wine Company | KR Weinhandel | Lobenbergs Gute Weine | Schlumberger | Weingarten Eden | Weinhandel Hans Peter Jöckel. An weiteren Tischen präsentieren die Regionen Napa Valley, Lodi, Sonoma County, Monterey und Paso Robles eine Auswahl erlesener Weine.

Dazu **30 Weingüter aus dem Rheingau**: Familie Allendorf | Wein- und Sektgut Barth | Diefenhardt | August Eser | Fendel | Flick | Alexander Freimuth | Georg Müller Stiftung | Hamm | Kloster Eberbach | Johannishof | Toni Jost | Jakob Jung | Kaufmann | August Kessler | Baron Knyphausen | Krone | Peter Jakob Kühn | Künstler | Leitz | von Oetinger | Prinz | Prinz von Hessen | Balthasar Röss | Schloss Johannisberg | Schloss Vollrads | Wein- und Sektgut F. B. Schönleber | Josef Spreitzer | Wegeler | Robert Weil | Domdechant Werner'sches Weingut.

11:30 Uhr | Raritätenlunch

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 350

**29 GRÖSSTE + RARSTE RIESLINGE – VOL. 2**

Nach dem Aperitif mit 2013 GOLDLOCH VDP. Sekt Prestige, **Schlossgut Diel** (Nahe): **Aldinger**, Württemberg (Pulvermächer Stetten) | **Battenfeld Spanier**, Rheinhessen (CO Liquid Earth) | **Georg Breuer**, Rheingau (Berg Schlossberg) | **Clemens Busch**, Mosel (Marienburg Raffes VDP.GG) | **Christmann**, Pfalz (Idig VDP.GG) | **Dönnhoff**, Nahe (2016 Hermannshöhle VDP.GG) | **Emrich-Schönleber**, Nahe (HALENBERG VDP.GG) | **Forstmeister Geltz Zilliken**, Mosel (Saarburger Rausch Diabas) | **Eva Frick**, Rheingau (Lorcher Schlossberg) | **Jeff Grosset**, Australien (Polish Hill) | **Gut Hermannsberg**, Nahe (Kupfergrube Schlossböckelheim VDP.GG Reserve) | **Franz**

**Hirtzberger**, Wachau (Smaragd Singerriedel) | **Klaus Peter Keller**, Rheinhessen (Hubacker) | **Kloster Eberbach**, Rheingau (Steinberger Wild Ferment) | **Emmerich Knoll**, Wachau (Smaragd Kellerberg) | **Künstler**, Rheingau (2022 Marco-brunn) | **Leitz**, Rheingau (Berg Kaisersteinfels) | **Nikolaihof**, Österreich (Vinothek Fass Severin Riesling 1997, 25 Jahre im Holzfass gelagert und 2022 abgefüllt) | **F. X. Pichler** (Smaragd Kellerberg) | **Burg Ravensburg**, Baden (HK3 HUSAREN-KAPPE) | **Schloss Johannisberg**, Rheingau (Gold-lack) | **Domaines Schlumberger**, Elsass (Kitterle Grand Cru) | **Reichsrat von Buhl**, Pfalz (2017 Ungeheuer GG) | **Von Winning**, (OZYETRA) | **Weil**,

Rheingau (Monte Vacano) | **Wegeler**, Mosel (Bernkasteler Doctor) | **Domaine Weinbach**, Elsass (Schlossberg Grand Cru Cuvée Sainte Catherine) | **Wittmann**, Rheinhessen (Westhofen Morstein) | **Domaine Zind Humbrecht**, Elsass (Rangen de Thann Clos Saint-Urbain). Die Wein-Raritäten werden begleitet von einem 5-Gänge-Menü vom Haubenkoch **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen).

Moderation: **Florian Richter**, „Bester deutscher Sommelier“ & HeadSommelier Kronenschlösschen

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 210

**JOCHIM BUSCH\*\* & FAZ: „UNSERE WEINLIEBLINGE DES JAHRES 2024“**

**Jochim Busch\*\*** steht mit seinem Kochstil 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. Begleitet wird das Menü von Weinen, die in der Weihnachtsausgabe 2024 der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung als „Unsere Lieb-

linge des Jahres“ vorgestellt werden. Moderation: **Oliver Bock**, FAZ-Korrespondent

18:30 Uhr | Raritätendinner

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 795

**BURGUND IN 5 GÄNGEN – EXTREM RAR & WERTVOLL**

8 weiße Burgunder Bret Brothers | Darnat | Ramonet | Rapet | Bouzereau | Monnier | Leflaive | Jaboulet-Vercherre & 12 rote Burgunder Rousseau | Faiveley | Mongeard-Mugneret | Carillon | Drouhin | Chantal | Bertagna | Lequin | d'Angerville | Roumier | Boillot | De Montille.

**Aperitif: Champagne Cuvée Sir Winston Churchill**, Pol Roger

Zum Gourmetmenü vom Haubenkoch **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen) wird geboten: **Flight 1** 2016 Viré-Clesse Sous les Plante *Bret Brothers* | 2005 Meursault Goutte d'Or 1er Cru *Henri Darnat* | 2014 Chassagne-Montrachet *Jean-Claude Ramonet* | 2001 Corton Charlemagne Grand Cru *Domaine Rapet*

**Flight 2** 1997 Meursault 1er Cru *Perrieres Domaine Philippe Bouzereau* | 1993 Meursault 1er Cru *Les Chevaliers Domaine René Monnier* | 1996 Chassagne Montrachet *Olivier Leflaive* | 1986 Chassagne-Montrachet 1er Cru *Morgeot Domaines Jaboulet-Vercherre*

**Flight 3** 2018 Gevrey-Chambertin *Armand Rousseau* | 2014 Gevrey-Chambertin *Vielles Vignes Domaine Faiveley* | 2014 Vougeot *Les Cras Mongeard-Mugneret* | 1998 St. Aubin „Les Pitangeres“ 1er Cru *Louis Carillon*

**Flight 4** 2010 Clos de Mouches rouge *Joseph Drouhin* | 1995 Pommard 1er Cru *Les Bertins Domaine Chantal Lescure* | 1989 Clos de Vougeot *Domaine Bertagna Burgund* | 1985 Santenay *René et Louis Lequin*

**LIMITIERTE PERSONENZAHL**

**Flight 5** 2009 Volnay Caillerets *Marquis d'Angerville* | 2009 Morey Saint Denis 1er Cru „Clos de la Bussiere“ *Roumier* | 2006 Charmes-Chambertin *Henri Boillot* | 1996 Volnay „Les Mitans“ 1er Cru *Hubert de Montille*

**Flight 6** 2017 Rothenberg Riesling Auslese *Gunderloch, Rheinhessen* | 2017 Pettenthal Riesling Auslese *Kühling-Gillot, Rheinhessen*

Moderation: **Florian Richter**, „Bester deutscher Sommelier“ & Head-Sommelier Kronenschlösschen

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 350

**SEBASTIAN ZIER\*\* (EINSTEIN, ST. GALLEN) & BÜNDNER HERRSCHAFT**

**Sebastian Zier\*\*** ist Chef im Einstein Gourmet, ausgezeichnet mit 18 Punkten (Gault & Millau) und 2 Sternen im Michelin gehört es zu den besten Restaurants der Schweiz. Die ideale Ergänzung zu seinem 5-Gänge-Menü sind ganz rare Schweizer Weine aus Graubünden: Chardonnays, Weißburgunder und Completer sowie die legendären Pinot Noirs. **VINOTIV Graubünden** vereint 12 Winzer und Winzerinnen aus den Gemeinden Fläsch, Maienfeld, Jenins und Malans, die ihre Faszination und Leidenschaft für Wein teilen. Klima und Terroir Graubündens eignen sich hervorragend für große Pinot Noirs, auch die Chardonnays genießen Weltruf. Auf rund 500 bis 600 m über dem Meer wachsen die Weinreben. Die Weine sind extrem rar, da sie

fast ausschließlich in der Schweiz angeboten werden. Alle Winzerinnen und Winzer nehmen an diesem Galadinner persönlich teil (Roman Hermann, Pelizzatti, Wegelin, Davaz, Donatsch, Eichholz, Fromm, Schlegel Weingut Zur alten Post, Christian Hermann, Lipp, Möhr-Niggli und Lampert). Nach dem Aperitif mit **Champagne Laurent-Perrier** Heritage präsentieren die 12 Winzer der **Bündner Herrschaft** persönlich ihre raren Spezialitäten: Zur Vorspeise Sauvignon Blanc 2023 (Weingut **Roman Hermann**) + Weißburgunder 2021 (Weingut **Wegelin**) + Completer 2023, die alte, weiße Rebsorte, lange vom Aussterben bedroht (**Annatina Pelizzatti**). Zum 1. Zwischengericht Chardonnay 2023 (Weingut **Eichholz**) + Chardonnay Gräba (Weingut

**Davaz**) + Chardonnay 2022 (Weingut **Fromm**) + Chardonnay 2020 (Weingut **Christian Hermann**). Zum 2. Zwischengericht Eichholz Pinot Noir 2022 (Weingut **Thomas Lampert**) + Intuiva Pinot Noir 2021 (**Lipp**, Weingut & Destillerie). Zum Hauptgang Pilgrim Pinot Noir 2019 (Weingut **Möhr-Niggli**) + Pinot Noir Saliser 2020 (Weingut **Zur alten Post**) + Unique Pinot Noir 2021 (Weingut **Donatsch**). Ergänzt wird das Programm durch das **Weingut Wegeler** mit seinen Weinen Geheimrat „J“, Rheingau + Bernkasteler Doctor, Mosel. Digestif: No 5 Grand Marc, **Destillerie Lipp**

Moderation: **Yvonne Heistermann**, Sommelière und Ambassador du Chasselas

**3. März | Montag**

12:00 Uhr | Lunch

Bel Etage Schloss Vaux, Eltville

€175

**SCHLOSS VAUX & ROLAND GORGOSILICH**

In die elegante BELETAGE bittet die traditionsreiche Eltviller Sektmanufaktur **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 BRUT kocht der 3-Haubenkoch **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

Riesling brut, Geisenheimer Rothenberg Riesling brut, eigenes Großes Gewächs, und Assmannshäuser Spätburgunder brut. Ein Highlight wird im Rahmen des Menüs die Sekt-Vorstellung der neuen L'Artiste Serie sein, mit der VAUX in neuem „Kleid“ die einzigartige Stilistik unterstreicht.

Moderation: **Christoph Graf**, Vorstand Schloss VAUX

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Hattenheim

€240

**THOMAS KELLERMANN\*\***

DEJA-VU | DOMAINES OTT | JAKOB JUNG | BÜRGERSPITAL ZUM HL. GEIST | SCHNAITMANN

**Thomas Kellermann\*\*** hat seine Stationen in besten deutschen Restaurants absolviert und wurde bereits 2003 als „Berliner Meisterkoch“ mit einem Stern ausgezeichnet. Er wurde „Koch des Jahres“ und erhielt 2011 gleich 2 Michelin-Sterne (Castel, Burg Wernberg). 2018 wechselte er ins **Parkhotel Egener Höfe** am Tegernsee, wo er für die gesamte kulinarische Linie des Hauses verantwortlich ist. Er beherrscht alle Oktaven der Grande Cuisine. Seit 2023 ist er 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 **DEJA-VU** Tonic, sowohl alkoholisch als auch alkoholfrei (ein einzigartiger raffinierter Geschmack: fernöstliche Zitrusnoten, leichte Ingwerschärfe und ausgewählte orientalische Gewürze, aufgegossen mit Tonic oder Ginger Ale), begleiten die Vorspeise **Domaines Ott** Blanc Clos Mireille 2023 + Rosé Clos Mireilles 2023, BIO, zum Zwischengericht präsentieren **Alexander Jung** aus seinem **Weingut Jakob Jung** 2019 SIEGELSBERG Riesling GG; **Robert Haller**, Gutsdirektor **Bürgerspital zum Hl. Geist**, Würzburg, 2016 Würzburger

Stein Silvaner GG und **Rainer Schnaitmann** aus seinem **Weingut Schnaitmann** in Württemberg 2022 Lämmler Riesling VDP.GG. Den Hauptgang begleiten 2023 Goldberg Lemberger Rosé VDP.1G, **Weingut Schnaitmann** und 2022 Veitshöchheimer Sonnenschein Spätburgunder VDP. Erste Lage, **Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist** und 2019 **Domaines Ott** Rouge, AOC Bandol, **Château Romassan**. Zum Dessert 2018 Erbacher Michelmark Riesling Auslese „S“, **Weingut Jakob Jung**.

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

16:30 Uhr | Masterclass

Weingut Georg Müller Stiftung, Hattenheim

€85

**VINOTIV – BÜNDNER HERRSCHAFT**

Alle 12 Winzerinnen und Winzer der Vereinigung **vinotiv**, auch bekannt als **Bündner Herrschaft**, präsentieren persönlich ihre grandiosen Chardonnays, Completer-Weine (eine alte, autochthone weiße Rebsorte, die schon vom Aussterben bedroht war und heute auf ca. 5 Hektar angebaut

wird), und Pinot Noirs: Pelizzatti | Davaz | Lipp | Möhr-Niggli | Christian Hermann | Eichholz | Schlegel Weingut Zur alten Post | Thomas Lampert | Wegeling | Donatsch | Fromm | Roman Hermann. Die Weine: 2023 Completer + 2022 Completer + 2020 Completer | 2022 Chardonnay + 2022

Chardonnay Sternenfeld | 2022 Bothmarhalde Blauburgunder | Intuiva Pinot Noir + Pinot Noir Uris + Pinot Noir Schöpfl + Pinot Noir Saliser | Pinot Noir 2018 + 2017

Moderation: **Yvonne Heistermann**, Sommelière und Ambassadrice du Chasselas

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Hattenheim

€390

**BENJAMIN CHMURA\*\* (TANTRIS, MÜNCHEN) & LOIRE | BURGUND**

GROUPE BOLLINGER: CHANSON | LANGLOIS | BROCHARD | BOLLINGER | DELAMAIN

**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 im 3-Sterne-Restaurant Auberge de l'ill war er drei Jahre lang im Le Cinq\*\*\* in Paris, anschließend im The Greenhouse\*\* in London und in einem japanischen 2-Sterne-Restaurant in Australien, bevor er 2017 als jüngster Küchenchef im 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 ausgezeichnet. Die **Groupe Bollinger** ist ein Familienunternehmen, das erstklassige Champagner, Weine und Spirituosen vertreibt. Heute begleitet sie das exquisite Dinner von Benjamin Chmura. Nach dem Aperitif mit 2017 Cremat de Loire Cadence extra brut, **Langlois-Chateau**, begleiten die Vorspeise die **Domaine Chanson** mit 2020 Pernand Vergelesses Premier Cru Les Caradeux + 2021 Savigny Le Beaune Premier Cru Hauts Marconnets. Das 1. Zwischengericht begleitet die **Domaine Hubert Brochard**

mit 2023 Sancerre Chateau de Thauvenay + 2022 Sancerre Le Côte de Monts Damnes, zum 2. Zwischengericht folgen die Rotweine 2020 Clos St. Florent Saumur, **Château Langlois** + 2020 Pernand Vergelesses Premier Cru Les Vergelesses, **Chanson Pere & Fils**. Es folgen **Champagne Bollinger** PNVZ 19 und **Champagne Bollinger** La Grande Année blanc 2015. Zum Dessert 2019 **Schloss Vollrads** Riesling Auslese.

Digestif: **Cognac Delamain**

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

**4. März | Dienstag**

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Hattenheim

€185

**MAXIMILIAN SCHMIDT\* & BIER**

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 berühmten Frantzen\*\*\* in Stockholm. 2020 übernahm **Maximilian Schmidt\*** das Restaurant **Roter Hahn\*** in Regensburg und wurde sofort mit einem Stern ausgezeichnet. Das familieneigene Hotel und Restaurant leitet er in dritter Generation. Das Menü wird begleitet von fein abgestimmten Bier-Spezialitäten. Wir starten unseren Lunch ganz traditionell mit dem Anstich von Ayinger Lager

Hell im traditionellen Holzfass durch **Helmut Erdmann**, Direktor der **Ayinger Brauerei**. Die **Camba Bavaria Brauerei** (Seeon, Chiemsee) steht für eine einzigartige Kombination aus heimatlichen Werten und innovativen Ideen. Geschäftsführer **Markus Lohner** zeigt zur Vorspeise Chiemsee Pale Dry Hop Pale Ale, welches mit exotischem Duft nach Mango, Maracuja; Ananas perfekt zum MIAMI GROVE Pale Ale alkoholfrei der **Kehrwieder Kreativbrauerei** (Hamburg) passt: Hier denkt man gleich an Pina Colada, präsentiert von **Julia Wesseloh** (Geschäftsführerin Kehrwieder Kreativbrauerei Hamburg). Zum 1. Zwischen-

gang folgt Kehrwieder PROTOTYP New Style Lager und Camba Brauerei Märzen. Zum Hauptgang folgt Ayinger Altbairisch Dunkel unfiltriert und Camba Dark, das Dessert wird begleitet von Ayinger Celebrator Doppelbock und Kehrwieder ROAD RUNNER Coffee Stout alkoholfrei, der perfekten Fusion aus alkoholfreiem Bier und Kaffee, mit Bohnen direkt von den Kaffeebauern und geröstet in Hamburg.

Moderation: **Oliver Wesseloh**, Bier-Sommelier-Weltmeister

16:30 – 18:30 Uhr | Workshop Gutshaus Weingut Balthasar Röss, Eltville Hattenheim € 98

**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 VELOCE der Tiroler Glasmanufaktur Riedel. Bei der Glas-Weinprobe werden zwei Weißweine (2022 Riesling Gimmeldinger Meerspinne Weingut Peter Stolleis und 2021 Chardonnay St. Stephan -R-, Weingut Uli Metzger) sowie zwei Rotweine (2016 Spät-

burgunder Ruppertsberger Nussbien, Weingut Lukas Reimhardt, und die Rotweincuvée 2020 Großes Trio (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Weingut Schenk-Siebert) aus insgesamt 4 verschiedenen Gläsern verkostet. Erleben Sie, wie sich Duft und Geschmack eines Weines verändern, je nachdem, welches Glas Sie benutzen. Staunen 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

Jeder Gast erhält zum Ticketpreis von € 98 als Geschenk ein Set VELOCE Gläser (4 Stück) im Wert von € 118.

19:30 Uhr Raritäten-Dinner Kronenschlösschen, Hattenheim € 450

**CHRISTIAN BAU\*\*\***

CLOUDY BAY | TERRAZAS | MOLITOR | PRINZ | ODINSTAL | CHAMPAGNE KRUG

**Christian Bau\*\*\*** (Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl/Nennig), seit 2005 mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichnet und zum 19. 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 Krug Grande Cuvée**

Magnum ED 169 begleiten **Andreas Schumann** (Betriebsleiter **Weingut Odinstal**) und **Markus Molitor (Weingut Molitor, Mosel)** die Vorspeise mit 2022 Auxerrois 350 N.N. + 2022 Ockfener Bockstein Riesling Spätlese, Goldene Kapsel. Zum 1. Zwischengericht zeigt **Fred Prinz (Weingut Prinz, Rheingau)** 2021 Marcobrunn Riesling VDP.GG und Markus Molitor 2018 Zeltinger Schlossberg Riesling Auslese\*\*, Weiße Kapsel, trocken. Zum 2. Zwischengericht **Cloudy Bay** mit 2021 Te Koko und **Terrazas** mit 2022 Grand

Chardonnay de los Andes. Zum Hauptgericht **Terrazas** mit 2021 Grand Malbec und **Cloudy Bay** mit 2020 Pinot Noir Te Wahi. Zum Dessert präsentieren Andreas Schumann 2023 Gewürztraminer 350 N.N., **Weingut Odinstal**, und Fred Prinz 2015 Jungfer Riesling Auslese VDP.Große Lage, **Weingut Fred Prinz**.

Moderation: **Kai Schattner**, Sommelier & Weinberater

**5. März | Mittwoch**

12:00 Uhr | Lunch Kronenschlösschen, Hattenheim € 150

**NO ALCOHOL – LOW ALCOHOL**

JÖRG GEIGER | KOLONNE NULL | RAUMLAND | ANDREAS SCHNEIDER | VAN NAHMEN

3-Haubenkoch **Roland Gorgosilich** hat sich speziell für dieses Thema ein feines 4-Gänge-Menü ausgedacht, abgestimmt auf die neue Welt der leichten Essensbegleiter. Es ist der ganz große Trend: Rare Obst-Spezialitäten, z. T. von Jahrhunderte alten 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 dem Aroma nach reifem Obst, gepaart

mit feiner Säure. Als Aperitif präsentiert **Jörg Geiger** (Schwäbische Alb) seinen Blanc de Blanc alkoholfrei, später zum Lunch 35 Grad Sauvignon Blanc und 37 Grad Spätburgunder sowie die Sonderedition Goldener Herbst, **Manufaktur Jörg Geiger**. **Peter Van Nahmen** (Niederrhein) zeigt seine feinen Spezialitäten Juicy TEA Darjeeling-Rhabarber-Rose, Morellenfeuer Kirschsafft und Frambozen Rhabarbernektar, **Andreas Schneider (Obsthof am Steinberg)** präsentiert aus seiner phänomenalen Auswahl 2023 Jonagold mit Mispel

+ 2023 Rote Sternrenette. Das **Sekthaus Raumland** (Deutschlands meist ausgezeichnete Sektkollektion) präsentiert den fruchtigen, saftigen, frischen Raumland Zero Cuvée 3, alkoholfrei, von rotfleischigen Äpfeln. Der Riesling 2019 Session No. 6, **Kolonne Null**, ist der einzige gereifte Riesling weltweit.

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

16:30 Uhr | Masterclass Weingut Georg Müller Stiftung, Hattenheim € 78

**PIO CESARE, PIEMONTE**

**Federica Boffa** führt das legendären Weingut PIO CESARE in fünfter Generation. Das Weingut besitzt einige der besten Lagen sowohl in Barolo als auch in Barbaresco. Die weltweit hochgeschätzten Weine sind elegant und fein; sie werden in 50 Länder exportiert. **Federica**

**Boffa** persönlich präsentiert ihre Spezialitäten: Piodilei Chardonnay | Barolo Pio young vintage | Barbaresco Il Bricco young vintage | Barolo Ornato old vintage | Barolo Mosconi old vintage | Barolo Pio old vintage | Vermouth.

Moderation: **Kai Schattner**, Sommelier & Weinberater

19:30 Uhr | Dinner Kronenschlösschen, Hattenheim € 295

**JARNO EGGEN\*\* (NIEDERLANDE) & PIO CESARE**

EVA FRICKE | HORST SAUER | ST. ANTONY | VON WINNING | PIO CESARE

Eigentümer und Chef **Jarno Eggen\*\*** führt das Restaurant **De Groene Lantaarn** zusammen mit seiner Frau Cindy. Von der Terrasse hat man einen wunderbaren Blick auf den Kräutergarten, auf Wiesen und Felder und auf die typische Windmühle. **Jarno Eggen** wird vom Michelin seit Jahren mit 2 Sternen ausgezeichnet, seine Küche ist spektakulär und gehört zum Besten, was Holland zu bieten hat. Nach dem Aperitif **Vermouth di Torino**, **Pio Cesare** begleiten die Vorspeise **Dirk Würtz**, Betriebsleiter des **Weinguts St. Antony**, mit 2021 PURE (der von Vinum zum besten Rosé Europas gewählt wurde), **Federica Boffa** mit

ihrem Piodilei Chardonnay, **Pio Cesare**, und 2023 Kiedrich Riesling QbA trocken BIO, **Weingut Eva Fricke**. Der Geschäftsführer des Weinguts Von Winning, **Stephan Attmann**, präsentiert zwei seiner Spitzenweine: 2021 Sauvignon Blanc 500 OTC (die 500er Weine sind Kult und die OTCs sind deren seltene Varianten) sowie 2020 PECHSTEIN Riesling GG VDP.Großes Gewächs, **Weingut Von Winning**. **Sandra Sauer**, Inhaberin des **Weinguts Horst Sauer**, zeigt dazu ihre berühmte Lage 2022 Escherndorf am Lumpen 1655 Silvaner VDP.GG, und das **Weingut St. Antony** den 2022 Riesling „1920“, (ein rarer Wein, der regulär nicht verkauft

wird und den es nur in der Jahrgangskiste gibt) sowie **Eva Fricke** ihren 2022 Lorcher Schlossberg Riesling QbA BIO. Es folgen Barbaresco Pio young vintage und Barolo Pio young vintage, **Pio Cesare**, und zum Hauptgang: Barolo Ornato old vintage + Barolo Pio old vintage, **Pio Cesare**. Das Dessert wird begleitet vom **Weingut Horst Sauer** mit 2022 Escherndorfer Lump Silvaner Trockenbeerenauslese.

Digestif: ÛE DEI VENT'ANNI 14 YEARS, **Distilleria NONINO**

Moderation: **Marco Franzelin**, Sommelier des Jahres

**6. März | Donnerstag**

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 250

**TRÜFFEL-LUNCH**

TASCA TENUTA REGALEALI | RICCI CURBASTRO | DOMDECHANT WERNER

Trüffel-Papst **Ralf Bos** hobelt persönlich diese so raren Delikatessen über die Menü-Gänge vom Haubenkoch **Roland Gorgosilich**, die eine ideale Ergänzung zum „schwarzen Trüffel-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. Zum Aperitif präsentiert **Ricci Curbastro** seinen **Franciacorta Satèn Brut**. Das

raffinierte Menü begleiten zur Vorspeise die Weingüter **Domdechant Werner**, deren Inhaberin **Catherina Mauritz** 2018 Kirchenstück Riesling GG präsentiert (Rheingau), und **Corrado Maurigi**, Direktor der **Tenuta Regaleali**, zeigt 2014 Vigna San Francesco Cabernet Sauvignon, Magnum. Schon 1830 kauften die Brüder Tasca das Landgut Regaleali, seit mehr als 200 Jahren wird zwischen Seen und Hügeln, zwischen Korn und Olivenbäumen, Wein produziert: eine grüne Insel im Herzen von Sizilien. Die Familie Tasca d'Almerita hat den Schwerpunkt auf regionale

Rebsorten gelegt, wie z. B. Nero d'Avola. Zum Zwischengericht **Cygnus Nero d'Avola & Cabernet** der Jahrgänge 2019 + 2017 und zum Hauptgang die Jahrgänge 2017 + 2012 des Flaggschiffs **Rosso del Conte, Rosso Conteadì Sclavani DOC**. Zum Dessert 2015 Hochheimer Domdechane Riesling Auslese, **Weingut Domdechant Werner**. Digestif: ÜE Fragolino Monovitigno, **Distilleria NONINO**

Moderation: **Ralf Bos**, Bos Food

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 275

**GALIZIEN: PEPE SOLLA\***

GRAMONA | VALDESIL | MAS QUE VINOS | LOSADA | GUT HERMANNSSBERG | PRINZ VON HESSEN

**Pepe Solla\*** ist einer der besten Köche Spaniens, sein Restaurant Casa Solla wurde als erstes in Galizien mit einem Stern ausgezeichnet. Die Gastronomie liegt ihm im Blut: Seine Liebe zum Kochen erbte er von den Großeltern, die den Familienbetrieb 1961 gründeten, und von seinem Vater, der bereits 1980 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. 2003 übernahm Pepe Solla das Restaurant seiner Eltern und wandelte das Traditionshaus mit einem modernen Konzept um, nahm dabei aber Rücksicht auf die 58 Jahre alte Familiengeschichte. Er steht für eine kreative Küche mit immenser Geschmacksvielfalt, inspiriert durch die kulinarischen Traditionen Galiziens. Die galizische Landschaft ist seine Speisekammer, seine Menüs sind regional und

saisonal geprägt. Nach dem Aperitif mit **Gramona Imperial 2018** wird das Menü begleitet von Weißweinen der Rebsorte **Godello** (2023 Godello Sobre Lias + 2023 Pezas de Portela, Weingut **Valdesil**) die in Flusstälern im Osten Galiziens wachsen. **Marc Ramershoven** präsentiert aus dem Weingut **Losada** 2022 Godello und 2019 Altos de Losada. Diese Rebsorte verbindet Frische mit Kraft und Würze. Zum 1. Zwischengericht folgen der 8 Jahre gereifte Corpinnat, mit dem die Familie **Gramona** seit 1951 eine Benchmark für internationale Schaumweine setzt: **Gramona Lustros 2015** (Xarel-lo, Macabeo) und das beehrte Projekt der sechsten Generation um Roc und Leo Gramona aus dem Penedès: **L'Enclòs de Peralba Tres Feixes Garnacha blanca**. Zum 2.

Zwischengericht präsentieren **Bäbel Weinert-Maurer MBA**, Direktorin des Weinguts **Prinz von Hessen**, 2011 DACHSFILET und **Karsten Peter**, Geschäftsführer von **Gut Hermannsberg** (Nahe), 2019 Kupfergrube Schlossböckelheim Riesling GG Reserve. Zum Hauptgang folgen die Topweine von **Bodegas Mas Que Vinos** aus Toledo: 2019 La Plazuela (Tempranilo, Garnacha) und 2021 El Señorito de Ercavio (Tempranillo), präsentiert von der Winzerin und Geschäftsführerin **Alexandra Schmedes**. Zum Dessert große edelsüße Rieslinge: 2013 Kupfergrube Schlossböckelheim Riesling Auslese (Versteigerungswein) **Gut Hermannsberg** + 2004 VDP Eiswein Riesling, **Weingut Prinz von Hessen**

Moderation: **Cana Michiels**, Gramona Ambassador**7. März | Freitag**

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 250

**OYSTERS, SEAFOOD & BUBBLES CHAMPAGNER AUS FRANKREICH |**

SPARKLINGS AUS ENGLAND | FRANCIACORTA AUS ITALIEN | SEKT AUS DEUTSCHLAND

Haubenkoch **Roland Gorgosilich** kocht ein raffiniertes 4-Gang-Menü mit **Austern & Meerestfrüchten** allerbesten Qualität, begleitet von 16 spektakulären Champagnern und Sparklings. Der Feinkostmarkt **Frischeparadies** ist u. a. auf Fische & Meerestiere spezialisiert, heute präsentiert es **verschiedene Austernsorten** (z. B. Gillardeau, Belon + Tsakarskya) aus dem schottischen Meer QSFB **Label Rouge Lachs** und **Kaisergranat** aus norwegischen Gewässern. Höhepunkt des Seafood-Lunches ist der König der Krustentiere, der **Blaue Hummer aus der Bretagne**. Außerdem gibt es eine ganz besondere Spezialität aus Deutschland: frische **Hanse Garnelen** stammen aus einer der

innovativsten Aquakulturen Deutschlands. Durch diese nachhaltige Art der Aufzucht entstehen frischen Garnelen allerhöchster Qualität, ohne dabei die Umwelt zu belasten. Die perfekte Geschmackskombination sind dazu Champagner & Sparklings brut: aus Frankreich die Champagner **Ayala brut | Billecart-Salmon brut Réserve | Laurent-Perrier La Cuvée | Louis Roederer Collection 244 | Pol Roger brut Réserve | Taittinger brut**. In Südengland werden seit Jahren einige der besten Schaumweine der Welt produziert, die weltweit auf den Weinkarten von High-End-Restaurants zu finden sind. Diese Schaumweine sind rar und wertvoll, Händlerpreise ca. € 60/Flasche. Genießen Sie heute **Gusbourne**

**Estate** aus der Grafschaft Kent mit den Qualitäten **Blanc de Blancs brut, Brut Reserve** und **Rosé Brut** sowie **Nyetimber** – im Herzen von Südengland gelegen – mit **Classic Cuvée, Blanc de Blancs** und **Tillington Single Vineyard**, sowie **Louis Pommery England Blanc de Blancs**. Aus Italien **Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto, Ricci Curbastro + Bellavista Alma Grande Cuvée Brut Franciacorta DOCG**, aus Deutschland der Shooting Star **Johannisberger Sekthaus** (Cuvée Thermidor brut nature).

Moderation: **Florian Richter**, „Bester Deutscher Sommelier“ & Head-Sommelier Kronenschlösschen

16:00–17:30 Uhr | Masterclass

Weingut Georg Müller Stiftung, Hattenheim

€ 85

**SAKE-MASTERCLASS MIT SAKE-SAMURAI YOSHIKO UENO-MÜLLER**

Sake ist mehr als ein Getränk – er ist eine Kunstform, die tief in der japanischen Kultur verwurzelt ist. Sake-Experte **Yoshiko Ueno-Müller** beleuchtet in dieser Masterclass Geschichte und Tradition von Sake, die Kunst des Sake-Brauens, Aromen und Geschmacksprofile sowie die Rolle von Sake als Speisenbegleiter. Folgende **8 Premium-Sake** werden verkostet, kombiniert

mit darauf fein abgestimmten kleinen Snacks: der in der Flasche vergorene Sparkling-Sake **FUKUJU Awasaki**, der Allrounder zur Izakaya-Küche **HATSUMAGO Kimoto Tradition**, der **TEDORIGAWA**, der **KATSUYAMA Lei**, der von Richard Geoffroy, ehemaliger Chef de Cave von Dom Pérignon, aus 20 verschiedenen Grund-Sake kreierten **IWA Assemblage 4**, der aus schwarz-

rotem Ur-Reis fermentierte **IKEKAME Rosé**, der in gebrauchten Burgunder-Fässern gereifte **MASUIZUMI Junmai Daiginjo Special** und der mit Ume-Pflaume aromatisierte **URAKASUMI Miyagi Ume**.

Moderation: **Yoshiko Ueno-Müller**, Sake-Samurai

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 290

## SÜDTIROL: KEVIN TRAFIOIER\* (KUPPELRAIN, KASTELBELL, SÜDTIROL) ARUNDA | PICHLER | CANTINA TERLAN | CANTINA TRAMIN | CASTEL SALLEGG | HOFKELLEREI FÜRST VON LIECHTENSTEIN

**Vater Jörg** wurde seit 2001 ununterbrochen mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Sein **Sohn Kevin Trafoier\*** kam 2019 nach Lehr- und Wanderjahren zurück nach Hause, auch er wurde sofort mit dem Stern ausgezeichnet und hält ihn seit Jahren unangefochten. Unterstützt wird Kevin von seiner **Schwester Nathalie**, ihres Zeichens Patissière & Chocolatière. Beide haben bei den Besten in der Schweiz (z.B. Andreas Caminada\*\*\*) und in Belgien (Laurent Gerbaud, Fam. Ingelbrecht und Le Saint-Aulaye) Erfahrungen sammeln dürfen. Als Aperitif präsentiert **Josef Reiterer**

seinen **ARUNDA** Blanc de Blancs Tirage 2020, zur Vorspeise zeigt die **Cantina Terlan** (1893 gegründet, zählt sie zu den führenden Winzer-genossenschaften in Südtirol) 2023 Terlaner + 2021 Terlaner Riserva Nova Domus. **Michael Graf von Kuenburg** präsentiert zum 1. Zwischengericht aus seinem Weingut **Castel Sallegg** 2021 LEOPOLDINE Pinot Blanc, und die **Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein** zeigt dazu ihren Chardonnay vom Leithaberg. Zum 2. Zwischengang zeigen **Thomas Pichler** aus seinem **Weingut Pichler** (Kaltert) den Chardonnay 31 & 69

und die **Cantina Tramin** ihren 2023 STOAN (Chardonnay Cuvée) und zum Hauptgang den 2019 LOAM Cab-Mer Riserva. **Weingut Pichler** präsentiert Lagrein Sand, die **Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein** zeigt Pinot Noir Herawingert sowie 2019 Cabernet Sauvignon Riserva, **Castel Sallegg**. Zum Dessert gibt es eine rare Südtiroler Spezialität: Castel Sallegg 2019 Rosenmuskateller, Magnum.

Moderation: **Giuseppe Lauria**, Chefredakteur WeinWisser

19:00 Uhr | Raritätendinner

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 1.400

## VEGA SICILIA IN 24 JAHRGÄNGEN

Nach dem Aperitif mit **Bollinger** PNVZ19 folgt ein Gourmetmenü in 5 Gängen vom Haubenkoch **Roland Gorgosilich**. Zur Vorspeise 2018 Lorch Krone, Weingut Eva Fricke, anschließend

präsentiert die Wein-Ikone **Don Pablo Alvarez**, der Besitzer von **VEGA SICILIA** 24 Jahrgänge: 2014 | 2013 | 2011 | 2010 | 2009 | 2007 | 2006 | 2005 | 2004 | 2003 | 2002 | 2000 | 1999 | 1998 |

1996 | 1995 | 1994 | 1987 | 1981 | 1976 | 1967 | 1964 | 1962 | 1953.

Moderation: **Moritz Lüke**, MW + Geschäftsführer Grand Cru Select

## 8. März | Samstag

9:30–16:30 Uhr | Auktion

Laiendormitorium Kloster Eberbach

### VDP.AUKTION.RESERVE

#### 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 Uhr

Mittagstisch: Eintopf inkl. einem Glas Wein, Mineralwasser und Brötchen für die Versteigerungsteilnehmer/-innen im Gesellschaftsraum Gästehaus Kloster Eberbach (nicht im Kartenpreis enthalten).

13:00 – ca. 16:30 Uhr

Weinversteigerung im Laiendormitorium Kloster Eberbach, Auktionator: Ulrich Allendorf

€ 80 inkl. Vorprobe, Mittagstisch, Mineralwasser und Brötchen

**Information und Anmeldung:** [www.vdp.de/de/termine](http://www.vdp.de/de/termine) oder über den QR-Code:



11:45 Uhr | Raritäten-Lunch

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 690

## CALIFORNIA RARITY LUNCH: FAIREST CREATURE

## LIMITIERTE PERSONENZAHL

**Jayson Hu.** Vom Collector zum Visionär. Jayson hat kein Weingut. Jayson ist kein Oenologe. Aber er ist bestens in der Weinwelt vernetzt, besessen von Qualität und mit einer Vision: „**Fairest Creature**“: Wie würden sich die Weine unterscheiden, wenn unterschiedliche Spitzenwinemaker aus ein- und denselben Trauben Wein machen würden? Ähnlich wie in der Küche: die besten Rohprodukte, aber wie groß ist der Einfluss des individuellen Kochs auf das Gericht? (Immens groß). So auch beim Wein: bestes Terroir und perfekte Trauben. Aber wie groß ist der Einfluss des Winemakers auf den Wein? Durch seine Freundschaft zu Andy Beckstoffer hat Jayson Zugriff auf die besten Trauben im Napa Valley. Mit Philippe Melka (Lail Vineyards), Thomas Rivers Brown (Schrader Cellars) und Benoit Touquette (Realm Cellars und Fait-Main) konnte er die drei wohl besten Winemaker im

Valley für seine Idee gewinnen. Und schon der erste Jahrgang 2018 war eine Sensation. Das heutige Event, bei dem 2019 und 2021 verkostet werden, ist einmalig. Der Preis einer einzigen Flasche Fairest Creature liegt bei knapp 1000 €. Nur Sie haben heute die Gelegenheit, diese beiden Jahrgänge zu verkosten: 2019 und 2021 **Fairest Creature** Perihelios, Polyspline und Sine Fine (alle zwischen 97+ und 100 Punkte Jeb Dunnuck). Nach dem Aperitif mit 2017 Sparkling Roederer L'Ermitage blanc, Roederer Estate, starten wir diesen sensationellen Lunch mit zwei Weißwein-Flights: Bevor Philippe Melka chief winemaker für Lail wurde, arbeitete er viele Jahre auf Château Haut Brion und hier vor allem für den Blanc. Mit diesem Anspruch erzeugt er mit den Trauben des Totem Vineyards, Yountville, den wahrscheinlich besten Sauvignon Blanc Kaliforniens. Wir werden mit 2021, 2019 und 2017 drei Jahrgänge (!) vom

„Giorgia“ verkosten können. Anschließend folgen 4 Spitzen-Chardonnays: 2021 Chardonnay Karia **Stag's Leap** | 2016 Chardonnay Paris Tasting Commorative, **Grgich** | 2014 Chardonnay **Paul Hobbs**, Freestone Vineyards | 2020 Boars View Estate Chardonnay, **Schrader**. Die Rotwein-Flights eröffnen wir mit je einem Wein der drei TOP-Winemaker **Schrader, Realm** und **Lail**: 2019 J. Daniel, Lail | 2019 LPV, Schrader | 2019 To Kalon, Realm, – alle mit 99 Punkten bewertet, bevor die sensationellen Rotweine von **Fairest Creature** Perihelios, Polyspline und Sine Fine jeweils in den Jahrgängen 2019 und 2021 zum Hauptgang. Nach 17 kalifornischen Weiß- und Rotweinen begleitet das Dessert ein edelsüßer Riesling aus dem Rheingau.

Moderation: **Michael Grimm**, Dipl. Oenologe, „Weinhändler des Jahres“ (Bacchus Vinothek, Rottweil)

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 240

## LUCKI MAURER – WAGYU LUNCH

### CHANDON | TABLAS CREEK | GEHEIMER RAT DR. VON BASSERMANN-JORDAN | CRASS

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

Lunch rund um das Thema FLEISCH. Nach dem Aperitif mit **Chandon Garden Spritz** präsentieren **Nazmiye Uzun**, Geschäftsführerin des Weinguts **Geheimer Rat Dr. von Bassermann Jordan** 2021 Chardonnay Tonneaux trocken, Magnum, und **Matthias Crass** 2019 Hallgartener Hengelberg Sauvignon Blanc trocken, Magnum, **Weingut Crass**. Zum Zwischen- und zum Hauptgang Rotweine von **Tablas Creek Vineyard** (Paso Robles): das Weingut, das die berühmten Weinfamilien Perrin (Beaucastel) und Haas (Vinyard Brands) 1987 in Kalifornien gründeten. 2019

Patelin de Tablas + 2018 Esprit de Tablas sowie 2018 Esprit de Tablas + 2018 Mouvèdre, **Tablas Creek Vineyards**. **Black Stallion** zeigt 2020 Heritage Cabernet Sauvignon und 2018 Limited Release Cabernet Sauvignon. Zum Abschluss eines großartigen Lunchs präsentieren **Matthias Crass** 2021 Erbacher Siegelsberg Riesling Spätlese, **Weingut Crass** und **Nazmiye Uzun** ihre 2018 Forster Pechstein Riesling Beerenauslese, **Bassermann-Jordan**.

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

16:30 Uhr | Masterclass

Weingut Georg Müller Stiftung, Hattenheim

€ 98

**TEMPOS VEGA SICILIA**

**LIMITIERTE PERSONENZAHL**

Vega Sicilia ist durch stetigen und entschlossenen Fortschritt gewachsen und hat sich in der ganzen Welt verbreitet: Die Philosophie der Vega Sicilia hat andere Ufer erreicht, außergewöhnliche Terroirs erschlossen, und daraus entstanden sind besondere Weine: Único, Valbuena, Alión,

Pintia, Macán, Oremus. Sie bilden eine Familie: TEMPOS Vega Sicilia. **Don Pablo Alvarez**, Inhaber der Vega Sicilia, präsentiert: 2021 Mandolas Furmint, Oremus Winery | 2020 Macan Classico, Bodegas Macan | 2017 Macan, Bodegas Macan | 2018 Pintia | 2019 Pintia | 2019 Alion | 2019

Valbuena 5° | 2013 Unico | 2014 Tokaji Aszu 6 Puttonyos, Oremus winery

Moderation: **Moritz Lüke**, MW, Geschäftsführer Grand Cru Select

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 395

**ROLF FLIEGAUF\*\* & VEGA SICILIA**

BOLLINGER | ALION | MACAN | PINTIA | OREMUS ASZÚ | SPREITZER | WEIL

**Rolf Fliegau\*\*** ist im Sommer Küchenchef im Ecco in Ascona (Hotel Giardino), im Winter im Ecco in St. Moritz. Seit 2011 ist er, mit damals 29 Jahren jüngster Chef in Europa, mit **2 Michelin-Sternen für beide Betriebe** ausgezeichnet. Mit seiner „puristischen Aromenküche“ behält jedes Produkt seinen eigenen Geschmack, raffiniert aufeinander abgestimmt, Meisterwerke für Auge und Gaumen. Nach dem Aperitif mit **Champagne**

**Bollinger Special Cuvée** begleiten **Andreas Spreitzer** und **Wilhelm Weil** die Vorspeise mit 2020 Oestrich Rosengarten Riesling VDP.GG + 2016 Kiedrich Gräfenberg Riesling VDP.GG. Zum 1. Zwischengericht präsentiert **Don Pablo Alvarez**, Inhaber des weltberühmten Weinguts Vega Sicilia 2020 **Macan** Classico + 2017 Macan, zum 2. Zwischengericht 2018 **Pintia** + 2018 **ALION** und zum Hauptgang 2018 **Valbuena** + 2013 **Unico**.

Gemeinsam mit Bodegas Vega Sicilia entsteht in Ungarn ein edler Dessertwein: **Oremus Aszú**, der das Dessert begleitet, zusammen mit edelsüßen Rieslingen der Weingüter **Spreitzer** und **Weil**: 2003 Oestrich Lenchen Riesling Auslese + 2009 Kiedrich Gräfenberg Riesling Auslese.

Moderation: **Armin Diel**, Journalist + Autor

**9. März | Sonntag**

12:00 Uhr | Lunch

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 225

**JAPAN LUNCH MIT MASARU OAE\***

PREMIUM SAKE | BARTH | CLEMENS BUSCH | KÖHLER-RUPRECHT

Als 23-jähriger Jungkoch verlässt er seine Heimat Japan, fasst Fuß in einem erstklassigen Sushi-Restaurant in London. Um seinen individuellen Kochstil zu verfeinern, zieht es ihn nach Deutschland. Im Basho-An in Freiburg perfektioniert **Masaru Oae\*** drei Jahre lang den traditionsreichen Kaiseki-Stil, um dann im Yoshi by Nagaya\*\* in Düsseldorf – eines von gerade einmal zwei japanischen Michelin-Sterne-Restaurants in Deutschland –, Küchenchef zu werden. In seinem Frankfurter Restaurant **Masa** bietet er einen gelungenen Mix aus japanischer Klassik und

Moderne, der auch europäische Einflüsse erkennen lässt. Sein feines 4-Gang-Menü wird heute begleitet von Weinen der Weingüter **Barth**, **Clemens Busch & Köhler-Ruprecht** und natürlich dem Nationalgetränk Japans: Sake. Yoshiko Ueno-Müller, die absolute Sake-Expertin, präsentiert 2 **Premium Sake**, fein abgestimmt auf das Menü: URAKASUMI Zen (Junmai Ginjo) + AMABUKI Rhododendron (Junmai Daiginjo). Ihre Firma UENO GOURMET ist der führende Anbieter von Premium-Sake in Europa mit Firmen in Deutschland, England und der Schweiz. Zum Aperitif am

Tisch gibt es Riesling brut VDP.Sekt vom **Weingut Barth**, anschließend präsentiert **Clemens Busch** aus seinem Weingut 2021 Marienburg Fahrlay VDP.GG und 2019 Marienburg Falkenlay; **Max Tutaß** vom **Weingut Köhler-Ruprecht** zeigt 2020 Saumagen Riesling Spätlese trocken + 2021 Chardonnay Kabinett trocken. Zum Dessert präsentiert **Mark Barth** 2003 Hattenheim HASSEL Riesling Auslese VDP.Große Lage.

Moderation: **Kai Schattner**, Sommelier und Weinberater

19:00 – 23:30 Uhr | Party

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 225

**FAREWELL, DIE KULT-PARTY IN ALLEN RÄUMEN DES KRONENSCHLÖSSCHEN**

Speisen und Getränke werden an den insgesamt rd. 30 Ständen von den Köchen und den Winzern ausgegeben, die alle persönlich anwesend sind. 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 | Rheinssaal | Roter Salon | Gelber Salon und Hotelhalle. Es kochen der Zwei-Sternekoch **Rolf Fliegau\*\*** (Ecco Ascona, St. Moritz) und die Sterneköche **Domenik Alex\*** (Gasthof Alex, Weißenbrunn) | **Leon Hofmockel\*** (La Societé, Köln) | **Christoph Kaiser\*** (Jacobi, Freiburg) | **Hendrik Friedrich\*** (Weinstock, Hotel Schwane, Volkach) | **Patrick Grieshaber\*** & **Robin Hofmann\*** (KUNO 1408, Würzburg) | **Denis Feix\*** (Marburger Esszimmer) sowie am Grill TV-Star **Lucki Maurer**, **Patrick Kühn** (Rodesand Gut Immenhof, Malente) | **Franz Kirsch & Julian Rickert & Joshua Feldkircher** (arc, Hamburg) und **Roland Gorgosilich** (Kronenschlösschen, Hattenheim).  
24 Weingüter und Winzer: **Aus dem Rheingau: Barth** (BARTH Pinot Rosé brut VDP.Sekt + BARTH Ultra Pinot brut nature VDP.Sekt Prestige) | **Hans**

**Bausch** (2023 Hattenheimer Schützenhaus Riesling trocken + 2023 Rheingau Spätburgunder Rosé) | **Crass** (Erbacher Siegersberg Riesling Sekt brut nature + 2022 Lorcher Spätburgunder trocken) | **Dillmann** (2023 KLÄUSERWEG Riesling trocken Geisenheimer Kläuserweg + 2023 Grauer Burgunder) | **Egert** (2020 Riesling Sekt brut traditionelle Flaschengärung + 2023 Rheingau Rosé Spätburgunder) | **Kaufmann** (2023 Uno Weißburgunder & Chardonnay + 2022 Pinot Noir\*\*) | **Kloster Eberbach** (2022 Assmannshausen Spätburgunder trocken VDP.Ortswein + 2023 Domäne Bergstraße Chardonnay trocken VDP.Gutswein) | **Johannishof** (2023 TERRA NOSTRA Riesling trocken VDP.Gutswein + 2023 FINESE Riesling feinherb VDP.Gutswein) | **Laquai** (2023 Auxerrois trocken + 2023 Riesling vom Quarzit feinherb) | **Georg Müller Stiftung** (2018 Hattenheimer Schützenhaus 1G VDP.Erste Lage, Magnum + 2019 Hattenheimer Hassel Riesling Spätlese VDP. Große Lage + 2019 Assmannshäuser Frankenthal Pinot Noir 1G VDP.Erste Lage + VDP.Ortswein) | **Offenstein Erben** (2022 SPÄTBURGUNDER brut + 2024 TRIO trocken) | **Prinz von Hessen** (Riesling Classic VDP.Gutswein + Prinz von Hessen Rosé feinherb VDP.Gutswein) | **Schloss Vollrads** (Winkel Riesling trocken VDP.Ortswein + Winkel

feinherb VDP.Ortswein) | **Sohns** (2022 Geisenheimer Kläuserweg Riesling Alte Reben + 2023 Chardonnay trocken) | **Balthasar Röss** (2023 Hallgartener Würzgarten Riesling trocken VDP. Erste Lage + 2023 Hattenheimer Schützenhaus Riesling Kabinett VDP.Erste Lage). **Aus der Pfalz: J.J. Berizzi** (2022 Edenkobener Mühlberg Riesling trocken + 2023 Edenkobener Chardonnay) | **Gabel** (2023 Weißburgunder Tradition + 2021 Spätburgunder Honigsack). **Von der Mosel: Mönchhof Erben** (2023 Ürzig Würzgarten Spätlese trocken, Alte Reben + 2023 GRAND LAY Riesling trocken. **Aus Rheinhessen: Gunderloch** (2023 „ROTHER HANG“ Nierstein Riesling 1G VDP.Aus ersten Lagen) | **Fleischmann** (2023 Grauer Burgunder \*S\* trocken + 2023 Chardonnay \*S\* trocken). **International: Delheim Wine Estate**, Südafrika (2023 Chenin Blanc Unwooded + 2021 Shiraz Cabernet Sauvignon + 2024 Pinotage Rosé) | **Nals Magreid**, Südtirol (2021 Mantele Sauvignon + 2022 Sirmian Pinot Bianco). **Alkoholfrei: Jörg Geiger** | **Obsthof am Steinberg**  
Live Bands: **Flavius & Eurosound** und **Dr. Feelgood & Friends**, beide begeistern unsere Gäste seit vielen Jahren.

Programm-Änderungen sind vorbehalten.

# Wir danken den Sponsoren für die großzügige Unterstützung:

## 3-Sterne-Partner\*\*\*



## 2-Sterne-Partner\*\*



## 1-Stern-Partner\*



## Medienpartner



## Partner Vereinigungen

L'Art de Vivre  
RESIDENZEN



### Reservierung

www.rheingau-gourmet-festival.de  
info@rheingau-gourmet-festival.de  
Telefon 06723 640 | Fax 06723 7663  
www.kronenschloesschen.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 2025 kostenfrei, spätere Stornierungen sind nicht mehr möglich. Programmänderungen vorbehalten. Bestätigte Reservierungen für Raritätenveranstaltungen können grundsätzlich nicht storniert werden.

### Impressum

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

Stand: Oktober 2024 | Änderungen vorbehalten



KRONENSCHLÖSSCHEN

Hotel & Restaurant

**FINE**  
DAS WEINMAGAZIN



VDP. Die Prädikatsweingüter

RHEINGAU

Partner des Rheingau Gourmet & Wein Festivals