

RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL

DONNERSTAG, 19. FEBRUAR BIS SONNTAG, 8. MÄRZ 2026



Winzer & Partner, die ihre Weingüter persönlich präsentieren



DIBBERN



29. RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL

DONNERSTAG, 19. FEBRUAR – SONNTAG, 8. MÄRZ 2026

DAS GENUSSPROGRAMM 2026

Die Hotel-Festival-Arrangements finden Sie auf unserer Homepage unter www.rheingau-gourmet-festival.de/arrangements/ oder über den QR-Code



8. Februar | Sonntag

17:00 – 23:00 Uhr | Party

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 145

PRE-OPENING PARTY POWERED BY NASPA

Der Leitsatz der Nassauischen Sparkasse: „**Wir machen sichtbar, was uns antreibt: Die Leidenschaft für den Mittelstand und unsere Region. Entdecken Sie unsere Mission und lassen Sie sich inspirieren.**“ Mit der Pre-Opening Party fördert die Nassauische Sparkasse heimische Winzerbetriebe und Restaurants. An zahlreichen Ständen im ganzen Kronenschlösschen kochen etablierte Rheingauer Chefs live und heimische Winzer präsentieren ihre Weine. Um 18:30 Uhr begrüßt Frank Diefenbach (Vorstand Naspa) die Gäste und Akteure **René Bildesheim** (BEES, Rüdesheim) | **Alexander Ehrig** (Schloss Vollrads, Oestrich-Winkel) | **Anna Gebhardt** (Anna's Cuisine, Martinthal) | **Josef Laufer** (Zum Krug, Hattenheim) | **Dirk Schmitt** (Restaurant 22, Geisenheim) | **Than Thi Drawski** (Than&Luc, Eltville) | **Daniel Nöller** (1818 Gutsrestaurant im Weingut Baron Knyphausen, Eltville-Erbach) | **Mehdi Khodavirdi** (Eremita, Eltville-Rauenthal) und **Marcus Langer** (Kronenschlösschen, Hattenheim). Die Winzer und Weingüter **Johannisberger Sekthaus** (2022 Riesling Vintage Sekt brut + 2022 Weißburgunder Vintage Sekt brut) | **Hans Bausch** (Hattenheimer Engelmansberg RGG + Hattenheimer Riesling Kabinett feinherb) | **Bickelmaier** (2024 Oestricher Lenchen Riesling QbA „Alte Rebe“ trocken + 2024 Oestricher Riesling QbA trocken + 2022 Oestricher Lenchen b.A. Sekt brut, Flaschengärung) | **Egert** (Sophie Sekt, traditionelle Flaschengärung + 2024 Rheingauer Spätburgunder Rosé trocken) | **EREMITA** (ANNA + HUGIN & MUNIN Kabinett + HILDE) | **Fauststoff** (2024 BISCHOF + 2024 URSTOFF + 2024 MAGDA) | **George** (2024 Albariño trocken + 2024 Riesling Rüdesheimer Berg + 2024 Lagrein trocken) | **Ferdinand Herke** (2023 Riesling

Hell trocken + 2023 Riesling Lisbeth feinherb) | **Hirt-Gebhardt** (2024 Weissburgunder Spätlese trocken + 2024 Spätburgunder Rosé QbA feinherb + Magnum vom 2020 CVII Spätburgunder Auslese trocken) | **Höhn** (2020 Hattenheimer Mannberg Riesling RGG + 2023 Rheingau Chardonnay trocken + 2022 Erbacher Marcobrunn Riesling Auslese edelsüß) | **Kisselbach** (2024 Erbacher Riesling trocken + 2023 Erbacher Steinmorgen Riesling RGG + 2021 Erbacher Steinmorgen Spätburgunder trocken) | **Baron Knyphausen** (2022 Siegelsberg VDP.GG + 2023 CHARTA VDP.GUTSWEIN + 2023 Orange VDP.GUTSWEIN trocken) | **Lamm Jung** (Cuvée Sekt brut + 2020 Lorcher Steillage Premium Riesling trocken) | **Heinz Nikolai** (2023 Erbacher Steinmorgen Riesling RGG + 2024 Erbacher Michelmark FILETSTÜCK Riesling trocken). Live Musik.

19. Februar | Donnerstag

19:00 – 23:30 Uhr | Party

Laiendormitorium, Kloster Eberbach

€ 240

WELCOME PARTY GELDERMANN | PER SE

EIN ABEND DER SUPERLATIVE: KÖCHE – WEINE – LIVE BAND

In der atemberaubend schönen Atmosphäre von Kloster Eberbach werden im Laiendormitorium Speisen und Getränke an insgesamt 30 Ständen von den Köchen und den Winzern (alle persönlich anwesend) ausgegeben. Es kochen 10 Kochstars live an ihren Ständen: 2-Sternekoch **Jarno Eggen** (Restaurant de Groene Lantaarn, Niederlande), die deutschen Sterneköche **Domenik Alex** (Gasthof Alex, Weißenbrunn) | **Francesco Contiero** (Irma La Douce, Berlin) | **Denis Feix** (Marburger Esszimmer, Marburg) | **Hendrik Friedrich** („Weinstock“, Hotel Zur Schwane, Volbach) | **Carmelo Greco** + **Benedetto Russo** (Carmelo Greco, Frankfurt) | **André Großfeld** (Villa Merton, Frankfurt) | **Wolfgang Becker** (Becker's, Trier) sowie **Aniello Casalino** (FAVORITE Parkhotel, Mainz) und **Marcus Langer** (Kronenschlösschen, Hattenheim).

Ab 22:30 Uhr Weißwürste, Brez'n & süßer Senf von der **Metzgerei Brauer** (Wiesbaden-Delkenheim), Hessens Nr. 1 Apero: **PER SE** + **Geldermann**, dazu 25 Weinstände, alle von den Winzern persönlich betreut.

Aus dem Rheingau: **Allendorf** (2024 Charta Riesling + 2020 Quercus Pinot Noir) | **Bibo Runge** (PROVOKATEUR Rosé Sekt brut + 2020 Crémant Rheingau Riesling Hallgarten) | **Georg Breu-**

er (2023 Terra Montosa Steillagenriesling + 2023 „Estate“ Lorch feinherb) | **Diefenhardt** (CHARTA Riesling + Spätburgunder VDP.GUTSWEIN) | **Domdechante Werner** (2023 Hochheimer Domdechante Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE + 2024 Hochheimer Hölle Riesling Spätlese) | **Joachim Flick** (2024 Hochheim Königin Victoriaberg Riesling trocken + 2024 Wicker Nonnberg Riesling trocken + 1999 Hochheim Victoriaberg Riesling Auslese) | **Jakob Jung** (2024 Erbacher Steinmorgen Riesling trocken + 2022 Erbacher Steinmorgen Spätburgunder) | **Graf von Kanitz** (2024 Lorcher Pfaffenwies Riesling trocken + 2022 Lorcher Schlossberg Spätburgunder trocken) | **Kaufmann** (2023 Tell Riesling trocken + 2023 Uno Weißburgunder & Chardonnay trocken) | **Kisselbach** (2022 Erbacher Siegelsberg Riesling RGG + 2023 Erbacher Steinmorgen Riesling Urknall trocken) | **Kloster Eberbach** (2023 Assmannshäuser Spätburgunder trocken + 2025 Domäne Bergstrasse Chardonnay trocken) | **Künstler** (2023 Hochheimer Domdechante Riesling trocken + 2023 Hochheimer Stein Spätburgunder trocken VDP.ERSTE LAGE) | **Leitz** (2024 WEISSBURGUNDER „W“ trocken VDP.GUTSWEIN + 2024 MAGIC MOUNTAIN Rüdesheim Riesling trocken VDP.ORTSWEIN) | **Georg Müller Stiftung** (2023

Auxerrois VDP.GUTSWEIN + 2018 Hallgarten Hendelberg 1G Pinot Noir VDP.ERSTE LAGE) | **F.B. Schönleber** (Cuvée Katharina Rieslingsekt brut + 2024 FRANZ BERNHARD Riesling trocken) | **Y Wine & Kitchen** (2024 Y Riesling Alte Reben trocken, Rheingau + 2023 Y Chardonnay Reserve trocken, Rheinhessen).

Franken: **Fürstlich Castell'sche Domäne** (2024 Tell me white feinherb VDP.GUTSWEIN + 2023 Casteller Kugelspiel Silvaner VDP.ERSTE LAGE). **Mosel:** **Stefan Müller** (2024 Niedermenniger Herrenberg Riesling feinherb + 2024 Niedermenniger Sonnenberg Riesling Kabinett Alte Reben).

Rheinhessen: **St. Antony** (2024 ST. ANTONY Weißburgunder + 2024 Nierstein Riesling VDP. AUS ERSTEN LAGEN)

Frankreich: **Domaine du Pelican** 2023 + 2022 Arbois Savignin Quille, Jura.

Italien: **Borgonero**, 2021 Toscana IGT + 2020 Mischiano Chianti Classico Riserva DOCG + 2022 Chianti Classico DOCG Caparzo (Toskana).

Österreich: **Schlumberger** Sparkling Grüner Veltliner.

Live Band: **GLOW** – die Band, die jede Bühne in pure Energie und unvergessliche Momente verwandelt.

20. Februar | Freitag

12:00 Uhr | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 195

FRANCESCO CONTIERO* – „CARBONARA SOUL FOOD“

BRANCAIA | BIBO RUNGE | CAPARZO | CRASS | ROCCA DELLE MACIE | SCHLOSS VOLLRADS

Sternekoch **Francesco Contiero*** (Restaurant Irma la Douce, Berlin) hat sich auf traditionelle Gerichte der französischen und italienischen Küche spezialisiert. Heute präsentiert er ein 4-Gänge-Menü auf höchstem Niveau: fein abgestimmt und aromenreich, mit Grundprodukten von herausragender Qualität. „Soulfood alla mamma“ steht hier im Fokus, ein Menü rund um die beliebte **CARBONARA**, dem Klassiker der römischen Küche. Nach dem Aperitif mit Stella Spumante,

Brancaia, folgen zur Vorspeise Le Grance IGT 2020, **Caparzo** und 2023 Erbacher Gelber Muskateller, Weingut **Crass** (Rheingau). Das Zwischengericht begleiten Weingutsdirektor **Ralf Bengel** mit seinem 2024 **Schloss Vollrads** „1716 Cabinet“ Riesling trocken VDP.ORTSWEIN und **Monika Eichner** mit ACHTZEHN48 Riesling aus der Großen Lage Hallgartener Schönhell 2022 aus ihrem Weingut **Bibo Runge**. Zum Hauptgang gibt es 2020 Chianti Classico Riserva, **Rocca delle Macie** und Bru-

nello di Montalcino, DOCG 2020, **Caparzo**. Zum Dessert präsentiert **Matthias Crass** seine 2023 Erbacher Siegersberg Riesling Spätlese, Weingut **Crass**, das Weingut **Bibo Runge** 2018 Oestricher Lenchen Riesling Spätlese und **Schloss Vollrads** seine 2016 Riesling Auslese.

Moderation: **Jonathan Kartenberg**, Inhaber und Geschäftsführer „Irma la Douce“

11:30 Uhr | Raritätenlunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

Limitierte Personenzahl € 595

KULTWEINE BLINDPROBE MIT 30 WEINGÜTERN | WEISS & ROT

In einer spektakulären **Blindprobe mit 30 KULTWEINEN** können Sie mit Ihren Tischnachbarn diskutieren und sich über die einzelnen Weine austauschen. Sie wählen Ihre fünf persönlichen Favoriten für die Weiß- und Rotweine, Ihre Stimmzettel werden noch während der Veranstaltung ausgewertet und die Gewinner bekannt gegeben: eine höchst unterhaltsame, spannende Blindprobe mit oftmals überraschenden Ergebnissen. Diese Blindprobe macht Spaß, es ist eine der Lieblingsveranstaltungen des Festivals. Das Menü kocht **Marcus Langer** (Kronenschlösschen), bis 2024 Chef in Radebeul und jahrelang mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Nach dem Aperitif mit **Champagne Prestige Cuvée CELEBRIS Gosset** starten wir mit einer Vorspeise, dazu das Tasting der Weißweine. Es folgen Zwischengericht und Hauptgang, nach der Verkostung der Rotweine das Dessert.

Weiß, Jahrgang 2014: Ornellaia Bianco (Tenuta Ornellaia, Toscana) | Riesling Grossi Laüe (Hugel, Elsass) | Niederhausen Hermannshöhl Riesling VDP. GG (Dönnhoff, Nahe) | Ried Heiligenstein Riesling Alte Reben (Bründlmayer, Kamptal) | Chassagne-Montrachet (Ramonet, Burgund) | Sancerre „Les Romains“ (Vacheron, Loire) | Schist Chenin (Mullineux, Südafrika) | Chardonnay „Freestone Vineyard“ (Phelps, California) | Erbach Marcobrunn Riesling VDP. GG (Kloster Eberbach, Rheingau) | Blanco (Remelluri, Rioja) | Forst Ungeheuer Riesling VDP. GG (Reichsrat von Buhl, Pfalz) | S500 (Von Winning, Pfalz) | Châteauneuf-du-Pape Blanc (Château Beaucastel, Rhone) | Escherndorf Am Lumpen 1655 Silvaner VDP. GG (Horst Sauer, Franken) | Puligny Montrachet (Joseph Drouhin, Burgund)

Rot, Jahrgang 2000: Hermitage „Marquise de la Tourette“ (Delas Frères, Rhone) | Clos de Vougeot (Nicolas Potel, Burgund) | Marthas Vineyard Ca-

bernet Sauvignon (Heitz Cellars, Napa Valley) | Cor Römigberg Cabernet Sauvignon (Alois Lageder, Südtirol) | Grivot (Burgund) | Château La Mondotte (Comtes de Neipperg, St. Emilion) | Prado Enea Gran Reserva (Muga, Rioja) | San Leonardo (Tenuta San Leonardo, Trentino) | Barbaresco (Angelo Gaja, Piemont) | Brunello di Montalcino (Tenuta di Argiano, Toskana) | Château Rauzan-Segla, Margaux | Zinfandel (Chateau Montelena, California) | Unico (Vega Sicilia, Ribera del Duero) | Corton Clos des Cortons (Domaine Faiveley, Burgund) | Château La Lagune, Médoc | INSIGNIA (Phelps, California)

Moderation: **Jan-Erik Paulson**, Raritätenhändler und internationaler Wein-Experte

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 350

JARNO EGGEN & CHANSON**

BOLLINGER | DOMAINE CHANSON | CLEMENS BUSCH | GRAF VON KANITZ

Eigentümer und Chef **Jarno Eggen**** führt das niederländische Restaurant „De Groene Lantaarn“ zusammen mit seiner Frau Cindy. Auf 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 gehört zum Besten, was die Niederlande zu bieten haben. 2025 hat er bereits ein spektakuläres Menü beim Festival gekocht, er

wurde mit Ovationen gefeiert. Nach dem Aperitif mit **Champagne Bollinger Special Cuvée** präsentiert **Marc Leitis**, Betriebsleiter des Weinguts **Graf von Kanitz** (Rheingau), 2022 Lorch Kapellenberg Riesling VDP. GG und **Clemens Busch** seinen 2020 Marienburg „Fahrlay-Terrassen“ Riesling VDP. GG, Weingut **Clemens Busch** (Mosel). Zum ersten Zwischengang zeigt die **Domaine Chanson** Pernand-Vergelesse Premier Cru blanc 2022 + 2021, zum zweiten Zwischengang **Clemens Busch** sei-

nen raren 2018 Marienburg „Raffes“ VDP.GROSSE LAGE, Weingut **Clemens Busch**. Den Hauptgang begleiten die Rotweine **Chanson Beaune** Premier Cru Clos des Marconnets, 2022 + 2020. Zum Dessert 2021 Lorch Pfaffenwies Gewürztraminer Auslese, Weingut **Graf von Kanitz**.

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

19:30 Uhr | Raritätendinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

Limitierte Personenzahl € 890

EINE WEIN-IKONE AUS KALIFORNIEN: DOMINUS IN 25 JAHRGÄNGEN

DOMINUS zählt zum Besten und Feinsten, was das Napa Valley zu bieten hat. Das Terroir – 50 Hektar am westlichen Taleingang des Napa Valley gelegen – hat schon seit 1850 Weingeschichte geschrieben, und unter dem Namen „Inglewood“ bereits Anfang des 20. Jahrhunderts für Furore gesorgt. Christian Moueix, Spross der Familie, der auch die berühmtesten Châteaux in Bordeaux gehören (Trotanoy, Lafleur Petrus und Petrus) kam 1968 nach Kalifornien, entdeckte 1981 den Napanook Weinberg und hatte das Gefühl, in dieser Lage einen der größten und berühmtesten Weine der Welt produzieren zu können. Zusammen

mit zwei Partnern gründete er 1982 das neue Weingut, im folgenden Jahr gab es den ersten, sehr kleinen, Jahrgang und 1995 wurde Christian Moueix alleiniger Eigentümer. Sehr schnell wurde **DOMINUS** ein Kultwein, höchst begehrt und sehr rar. Früher als alle anderen hat Christian Moueix das Weingut auf den biologischen Anbau umgestellt und auch neue Techniken entwickelt. Seit 1984 werden die DOMINUS-Weine regelmäßig mit Höchstnoten bis zu 100 Punkten ausgezeichnet (Robert Parker). Nach dem Aperitif mit der **Champagne Prestige Cuvée Nicolas Francois, Billecart-Salmon** präsentieren wir Ihnen

diese Ikone zu einem 5-Gängemenü von **Marcus Langer** (Kronenschlösschen) in 25 Jahrgängen: 2015 | 2013 | 2012 | 2010 | 2009 | 2008 | 2007 | 2006 | 2005 | 2004 | 2003 | 2002 | 2000 | 1999 | 1998 | 1997 | 1994 | 1992 | 1991 | 1989 | 1988 | 1987 | 1986 | 1985 | 1984. Zum Dessert: 1976 Hochheim Domdechany Trockenbeerenauslese, **Weingut der Stadt Frankfurt**.

Moderation: **Jan-Erik Paulson**, Raritätenhändler und internationaler Weinexperte

21. Februar | Samstag

11:30 Uhr | Raritätenlunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

Limitierte Personenzahl € 380

26 x CHAMPAGNE: GEHEIMTIPPS & TRADITION IN WEISS UND ROSÉ

Zu einem feinen, raffinierten Menü von **Marcus Langer**, dem neuen Küchenchef im Kronenschlösschen (seit Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet), das perfekt auf Champagner abgestimmt ist, genießen Sie phantastische Champagner: **Ayala** Brut Nature + Rosé | **Bavion**

Premium Cuvée + Premium Rosé | **Billecart-Salmon** Le Réserve + Le Rosé | **Bollinger** Special Cuvée + Rosé | **Gaston Burtin** Brut + Rosé | **Charles Heidsieck** brut Reserve + Rosé Reserve | **Chartogne-Taillet** Cuvée Sainte Anne brut + Rosé | **Chasseney d'Arce** blanc | **Doyard Mahé** brut

Laurent-Perrier Heritage + Cuvée Rosé brut | **Pol Roger** + Rosé | **Pommery** Apanage Blanc + Apanage Rosé | **Louis Roederer** Collection + Rosé Vintage | **Taittinger** brut Reserve + Prestige Rosé brut. Moderation: **Yvonne Heistermann**, Ambassadrice du Champagne en Allemagne

12:00 Uhr | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 165

ÖSTERREICH – TIROL & STEIERMARK

VIKTORIA FAHRINGER | ALPERITIF + ALPERITIVO | HERRENHOF LAMPRECHT | WALTER POLZ | TEMENT | THALLER | MAITZ

Das Restaurant „Tiroler Hof“ im Hotel „VIKTORIAS HOME“, Kufstein in Tirol, bietet eine einzigartige kulinarische Reise durch kreative Fine Dining-Küche und traditionelle Gasthausküche. **Viktoria Fahringer**, Österreichs jüngste Haubenköchin und „Köchin des Jahres 2024“, hoch dekoriert im Gault-Millau, verwöhnt mit frischen Zutaten aus dem eigenen Schrebergarten, aus dem 300 ha großen Eigenjagdbetrieb ihres Onkels und weiteren regionalen Betrieben. Viktoria Fähringers Leidenschaft erstreckt sich über alle Nuancen der Kochkunst mit einer besonderen Vorliebe für die Präsenz vor der Kamera. Aus der österreichischen TV-Landschaft ist sie nicht wegzudenken, mit eigenen TV-Shows, Podiumsveranstaltungen bis hin zum eigenen Kinofilm über

ihre Tiroler Wurzeln. Nach einem **Alperitif** und einem **Alperitivo** (ohne Alkohol) begleiten namhafte Weingüter aus der Steiermark das feine 4-Gängemenü.

Gottfried Lamprecht präsentiert aus seiner Monopollage im Vulkanland Steiermark „Buchertberg“ aus uralten Rebsorten 2021 Buchertberg Weiss, traditioneller Gemischter Satz und 2021 Buchertberg Blaufränkisch, **Herrenhof Lamprecht**. Seit 1912 produziert die **Familie Polz** Spitzenweine in den besten Lagen der Steiermark. 90 % der 70 ha Weinberge sind mit weißen Rebsorten bepflanzt. Heute präsentiert das Weingut **Walter Polz** 2021 Ried Obegg Sauvignon Blanc + 2022 Ried Obegg Chardonnay. Karge Böden, blanke Felsen und eine Hangneigung, die ehrfürchtig

macht: unter diesen extremen Bedingungen produziert das Weingut **Tement** große Weine. Heute werden präsentiert: 2021 Ried GRASSNITZBERG RIFF Sauvignon Blanc + 2022 Ried SULZ Morillon, Weingut **Tement**. **Katharina Thaller** präsentiert zum Hauptgang Cuvée ROCHUS (Merlot, Cabernet Sauvignon und Zweigelt) 2019 und Shiraz 2019 als Flagship-Rotwein ihres Weinguts THALLER. Zum Dessert zeigt **Wolfgang Maitz** 2022 Beerenauslese Gelber Muskateller + 2017 Trockenbeerenauslese Welschriesling & Weissburgunder, **Weingut Maitz**. Digestif: **Signum**

Moderation: **Jürgen Schmücking**, Kritiker, Journalist und Fotograf

16:30 – 18:30 Uhr | Masterclass

Georg Müller Stiftung

€ 48

BIERDEGUSTATION TRIFFT KNÖDEL-VIELFALT

EINE GESCHMACKSREISE DURCH OBERÖSTERREICH – SO SCHMECKT OBERÖSTERREICH

Freuen Sie sich auf eine Masterclass, die Sie auf eine genussvolle Reise durch Oberösterreich mitnimmt – im Glas und auf dem Teller. Gemeinsam entdecken wir die Vielfalt der oberösterreichischen

Biere: malzig, hopfig, überraschend. Dazu servieren wir Knödel in all ihren Facetten, von bodenständig-traditionell bis frech und neu interpretiert. Eine Masterclass voller Geschmack, Geschichten

und Genuss für alle, die Regionalität lieben und gerne Neues probieren. Moderation: Mag. **Sonja Thauerböck**, Biersommelière & Austriaguide

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 290

ÖSTERREICH – VORARLBERG & WACHAU

SASCHA KEMMERER* | EMMERICH KNOLL | HIRTZBERGER | PICHLER- KRUTZLER | DOMÄNE WACHAU | VETTERHOF | MÖTH

Sascha Kemmerer* wurde bereits 2013 mit einem Michelin-Stern für das Restaurant „Kilian Stuba“, im einzigen 5-Sterne-Hotel im österreichischen Kleinwalsertal, dem legendären Travel Charme Ifen Hotel, ausgezeichnet. Das Ifen Hotel, 1936 erbaut, hatte 1978 als erstes Hotel in Österreich einen Stern im Michelin errungen und wurde damit nicht nur zum Treffpunkt für Feinschmecker, sondern zum Wegbereiter für die gastronomische Kultur dieser Region. Nach dem Aperitif mit VETTER PIMM'S (Vodka, Randig

Ingwer Sirup vom Vetterhof, Campari/San Bitter, Früchte) präsentiert die **Domäne Wachau**, (Gewinner des Jahres 2024 Falstaff) 2024 Grüner Veltliner Federspiel Ried Kaiserberg + 2021 Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten, **Erich Krutzler** 2021 Grüner Veltliner Ried Kellerberg „S“, Weingut **Pichler-Krutzler**. Zum ersten Zwischengericht zeigt die **Familie Hirtzberger** 2020 Singerriedel Riesling Smaragd + 2013 Hochrain Riesling Smaragd. **Emmerich Knoll** begleitet das zweite Zwischengericht mit 2021 Grüner Veltliner

Ried Schütt Smaragd + 2021 Riesling Ried Loibenberg Smaragd. Zum Hauptgang zeigt **Josef Möth** – Gründungsmitglied und Obmann des Vereins der Weinbaubetriebe Vorarlbergs – die relativ neue Rebsorte Sauvignier Gris 2024 + einen Zweigelt/Syrah BRIGANTIUM 2023. Das Dessert begleitet 2018 Riesling Ried Loibenberg, Weingut **Pichler-Krutzler**.

Moderation: **Jürgen Schmücking**, Kritiker, Journalist und Fotograf

22. Februar | Sonntag

11:00 – 17:00 Uhr | Tasting

Laiendormitorium Kloster Eberbach

€ 38

VDP.RHEINGAU & SWISS WINE

Der VDP.RHEINGAU & Gastregion Schweiz 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. Anwesend sind **47 Weingüter**, aus der Schweiz: Les Celliers de Sion | Domaine Jean-René Germanioer SA | Histoire d'Enfer | Albert Mathier und Söhne | Charles

Rolaz, HAMMEL – Terres de Vins | Domaine Bocard | Rötiberg-Kellerei | Bad Osterfingen | Weingut Pirschner | JET | Domaine Grand Cour | Gialdi Vini SA | SILOU WINES | Weingut Krebs & Steiner. Dazu **33 Weingüter aus dem Rheingau**: Familie Allendorf | Wein- und Sektgut Barth | Diefenhardt | August Eser | Joachim Flick | Alexander Freimuth | Fürst Löwenstein | Georg Müller Stiftung | Hamm | Hochschule Geisenheim | Kloster

Eberbach | Johannishof | Toni Jost | Jakob Jung | Kaufmann | August Kessler | Baron Knyphausen | Graf von Kanitz | Krone | Peter Jakob Kühn | Künstler | Leitz | von Oetinger | Prinz | Prinz von Hessen | Balthasar Ress | Schloss Johannisberg | Schloss Vollrads | Wein- und Sektgut F.B. Schötleber | Josef Spreitzer | Wegeler | Robert Weil | Domdechant Werner'sches Weingut.

22. Februar | Sonntag

12:00 Uhr | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 250

FAMILIE HELFRICH (ELSASS, BURGUND, BORDEAUX) & CHEF THOMAS MARTIN

Es ist wieder soweit: 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 (Eckart Witzigmann, Dieter Kaufmann), bevor er 1997 „Jacob's Restaurant“ im Louis C. Jacob übernahm. 2011 wurde er mit zwei 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. Seit 1979 widmet sich die Familie Helfrich der Kunst der Weinherstellung. 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 heute die Weine vorstellen: zur Vorspeise aus dem Elsass die **Domaine André Lorentz** mit 2020 Riesling + 2021 Gewürztraminer, jeweils Grand Cru Kirchberg, sowie **Chartron & Trébuchet** mit 2023 Pouilly-Fuissé + Saint-Aubin 1er Cru „Sur le Sentier du Clos“. Zum Zwischengericht **Château Saint Robert Poncet Deville** mit 2023 Graves Blanc BIO + **Château Cantelys** mit 2023 Pessac Léog-

nan Blanc sowie **Chartron & Trébuchet** mit 2022 Ladoix 1er Cru „Les Gréchons“ + Meursault 1er Cru „Blagny“. Der Hauptgang wird begleitet aus Bordeaux: **Château Lestage Simon** mit 2019 Haut-Médoc Cru Bourgeois Supérieur + **Château du Tertre** mit 2011 Margaux sowie aus Burgund: **Chartron & Trébuchet** mit 2022 Corton Grand Cru „Hautes Murottes“ + 2019 Vosne-Romanée 1er Cru „Les Suchots“. Zum Dessert aus dem Elsass die Cuvée **Louis Kipfel** 2013 Pinot Gris Grain Noble + aus Bordeaux **Château Nairac** 2015 Barsac. Digestif: **Calvet**, Cognac XO.

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

12:00 Uhr | Raritätenlunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

Limitierte Personenzahl € 495

RARITÄTENLUNCH ITALIEN: DIE GROSSEN STARS AUS ACHT JAHRZEHNTE

2021 | 2016 | 2015 | 2009 | 2000 | 1997 | 1991 | 1986 | 1971 | 1961 | 1958 | 1950

Zu einem raffinierten Menü in fünf Gängen vom neuen Kronenschlösschen-Küchenchef **Marcus Langer**, der in Dresden jahrelang mit einem Michelin-Stern und 17 Punkten im Gault & Millau ausgezeichnet wurde, präsentieren wir nach dem Aperitif von **Ricci Curbastro** mit Franciacorta Dosaggio Zero „Gualberto“ 2012 Magnums, Azienda Agricola Ricci Curbastro G. & Figli, rare italienische Spezialitäten:

Weiß: 2021 Sauvignon Blanc „Quarz“, Terlan | 2021 Platinum, Sassaia | 2017 Vistamare, Cá Marcanda |

2016 Chardonnay, Monteverro | Ornellaia Bianco. **Reifes Piemont:** 1991 Barolo Sperss, Gaja | 1971 Barolo Riserva, Francone | 1961 Barolo, Aldo Conterno | 1958 Barolo Riserva, Borgogno | 1950 Barolo, Marquesi di Barolo **Tradition:** 2015 Barthenau „Vigna s. Urbano“, Hofstätter | 2009 Gran Masetto, Endrizzi | 2004 Cabernet Sauvignon „Cor Römigberg“, Lageder | 1997 Granato, Foradori | 1996 San Leonardo, San Leonardo

Supertuscans: 2020 Chianti Classico „Nittardi“, Gran Selezione, 2014 LUCE, Frescobaldi | 2013 Saffredi, Le Pupille | 2004 Sassicaia, San Guido | 2000 Ornellaia | 2000 Masseto | 1991 Solaia, Antinori 1986 Vin Santo, Castello di Ama | 2000 Amaro, Dal Forno

Moderation: **Kai Schattner**, „Sommelier des Jahres“ + Wein-Consultant

16:30 Uhr | Masterclass

Georg Müller Stiftung

€ 115

CHÂTEAU DU TERTRE (MARGAUX) – IN 10 VARIATIONEN

Tauchen Sie ein in die faszinierende Geschichte und Stilistik eines Grand Cru Classé aus dem Herzen von Margaux: **Château du Tertre**. In dieser exklusiven Masterclass erleben Sie zehn Weine aus mehr als zwei Jahrzehnten – ein beeindruckendes Panorama von Jahrgangscharakteristik und Terroir. Vom seltenen Tertre BLANC 2024, einer charakter-

starken Rarität aus weißen Rebsorten, bis hin zur gereiften Eleganz des legendären du Tertre 1998. Diese Vertikale präsentiert nicht nur die Entwicklung eines großen Weins über Jahrzehnte, sondern auch die stilistische Handschrift eines Hauses, das seit dem 18. Jahrhundert zu den Aushängeschildern des Medocs zählt. Erleben

Sie sensorische Präzision, Struktur, Frische – und das Potential großer Bordeauxweine: 2024 Tertre BLANC | Hauts du Tertre 2022 + 2016 | Château du Tertre der Jahrgänge 2022 | 2018 | 2016 | 2015 | 2010 | 2009 | 1998.

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

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 320

NATHALIE LEBLOND* & CASTELLO DEL TERRICCIO

CHAMPAGNE GOSSET | GEORG BREUER | KÜNSTLER | DR. LOOSEN

Die Sterneköchin **Nathalie Leblond*** hat bereits 2025 beim Festival grandios aufgekocht, unsere Gäste waren begeistert. Nach ihrer Ausbildung hat sie beim 2-Sternekoch Dirk Luther („Meierei“ in Glücksburg) gearbeitet, anschließend war sie Souschefin im 3-Sterne-restaurant „Atelier“ bei Jan Hartwig, um dann 2021 die Position als Küchenchefin im „Les Deux“ in der Münchner Altstadt zu übernehmen. Zusammen mit **Florian Brunner** präsentiert sie dort moderne französische Küche – geradlinig, produktorientiert und handwerklich perfekt. Das Landgut **Castello del Terriccio** gehört zu den ältesten und größten Gütern der Toskana, es liegt in einer Hügellandschaft

der Maremma in einem ganz besonderen Mikroklima. Die beiden Rotweine Lupicaia und Castello del Terriccio gehören zu den besten Weinen Italiens, sie erhalten weltweit hohe Auszeichnungen. Nach dem Aperitif mit **Champagne Gosset** präsentieren zur Vorspeise **Theresa Breuer** ihren 2023 TERRA MONTOSA Steillagenriesling, **Weingut Georg Breuer** und **Ernie Loosen** 2014 Bernkasteler Lay Riesling GG, **Weingut Dr. Loosen**. Das erste Zwischengericht begleiten **Theresa Breuer** mit ihrem 2020 Pfaffenwies Lorch Lagenriesling und **Gunter Künstler** mit seinem Weltklasse-Spitzen-gewächs 2023 Erbacher Marcobrunn Riesling trocken VDP.GG (99 James Suckling). Zum zweiten

Zwischengericht zeigt **Mario Mollo**, Brand Ambassador des Weinguts, 2021 Tassinai, Castello del Terriccio und zum Hauptgang die Kultweine 2018 **Castello del Terriccio** sowie 2019 **Lupicaia**. Zum Abschluss dieses denkwürdigen Abends gibt es 2022 Hochheimer Hölle Riesling Auslese, **Weingut Künstler** und 2015 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel, **Weingut Dr. Loosen**. Der Digestif kommt aus dem berühmten **Cognac-Haus Frapin**, ein traditionelles Haus im Herzen der Grande Champagne, dem 1. Cru der Cognac-Region.

Moderation: **Harald Scholl**, Chefredakteur VINUM Deutschland

23. Februar | Montag

12:00 Uhr | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 195

PIETRO D'AGOSTINO* SIZILIEN: GROSSE KÜCHE – GROSSE WEINE

RICCI CURBASTRO | PETER VINDING-DIERS MONTECARRUBO | IL MORTELLITO | BATTENFELD SPANIER

In Taormina, einer malerischen Ortschaft auf Sizilien, betreibt Sternekoch **Pietro d'Agostino*** sein Gourmet-Restaurant. Während seiner Ausbildung hatte er in etlichen Top-Restaurants gearbeitet (u.a. in London und Costa Rica). Er kehrte 2003 in sein geliebtes Taormina zurück und eröffnete damals sein eigenes Restaurant „La Capinera“, an der Küste gelegen, mit einem sensationellen Meerblick. Bereits 2006 wurde er mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, den er seit fast 20 Jahren ununterbrochen hält. Seine Liebe gilt den regionalen Spezialitäten und natürlich Fisch- und Meerestieren, die er heute in einem wunderbaren 4-Gängemenü präsentiert. Nach dem Aperitif mit **Ricci Curbastro**, der seinen 2015 Gualberto Franciacorta Dosaggio Zero vorstellt,

präsentiert die Winzerlegende **Peter Vinding-Diers**, der charismatische Däne und Wahlitaliener, seine herausragenden Gewächse aus Melilli in Sizilien. Zur Vorspeise zeigt er 2024 Il Piccolo Bianco, **Montecarrubo** und **Dario Serrentino** präsentiert 2024 VIARIA, **Mortellito. H.O. Spanier** begleitet den Zwischengang mit seinem Frauenberg Riesling VDP.GG der Jahrgänge 2024 + 2016, **Weingut Battenfeld-Spanier**. Peter Vinding-Diers hat seit 2006 am Fuße des Ätna einen idealen Platz gefunden, um einen grandiosen Syrah anzupflanzen. Die kalkhaltigen, vulkanischen Böden, die direkt am Meer liegen, bieten beste Voraussetzung für außergewöhnliche Weine, die es heute zum Hauptgang gibt: 2021 Il Carrubo sowie Quattro Venti, **Montecarrubo. Dario Serrentino** besitzt am Süd-

ostzipfel der Insel Land, das bereits seine Urgroßeltern mit Trauben, Oliven und Mandelbäumen bewirtschaftet haben, er hat auf mittlerweile 23 ha Weinreben in Noto angepflanzt, in 30 m Höhe, direkt über dem Meer: **Il Mortellito**. Sein Ziel ist es, Weine mit einer eigenen Persönlichkeit zu erzeugen, die die natürliche Charakteristik des Terroirs widerspiegeln, ohne Einsatz jeglicher chemischer Produkte. Seine Weine zeigen eine unerwartete Frische und Leichtigkeit trotz des warmen, mediterranen Klimas. Er präsentiert seinen „TUTTU“ und den „Cala Niuru“, Il Mortellito.

Moderation: **Hendrik Thoma**, Wein am Limit, Mastersommelier und Oberwälnaut von Wein am Limit

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 395

TOHRU NAKAMURA* CHAMPAGNE ROEDERER | DROUHIN | DROUHIN VAUDON | GEORG MÜLLER STIFTUNG | ÖKONOMIERAT REBHOLZ | WEGELER | MUKHERANI**

Tohru Nakamura***, Sohn eines japanischen Vaters und einer deutschen Mutter, zählt seit Jahren zu den besten Chefs in Deutschland, er war schon lange auf dem Weg zum dritten Stern: im Juni 2025 landete er mit dem dritten Stern im Olymp der Köche. 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 „Werneckhof“ erkochte er 2016 zwei Sterne. 2021 eröffnete er

in München sein Restaurant „Tohru in der Schreiber“ und wurde 2025 mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Er fasziniert mit seiner französisch-asiatischen Küche. Als „Koch des Jahres“ in Deutschland (Gault&Millau) erhielt er 2020 vom japanischen Ministerium die Auszeichnung als „Japanese Cuisine Goodwill Ambassador“. Bereits sechsmal begeisterte er unsere Gäste beim Festival. Nach dem Aperitif mit Champagne **Roederer Collection 246** präsentiert zur Vorspeise **Peter Winter** seinen 2019 Hallgartener Jungfer Riesling GG VDP.GROSSE LAGE, **Georg Müller Stiftung**, und **Valentin Rebholz** seinen 2022 „R“ Chardonnay, **Weingut Ökonomierat Rebholz**. Zum ersten Zwischengericht folgen die **Maison Drouhin** mit

2022 Rully blanc und **Domaine Drouhin Vaudon** mit 2022 Chablis Premier Cru. Zum zweiten Zwischengericht präsentiert **Ralf Frenzel** aus seinem **Weingut Wegeler** 2017 Geheimrat „J“ und 2023 Meursault, Maison Joseph Drouhin. Das Hauptgericht begleiten 2019 Reserve Royal Saperavi **Château Mukhrani** und 2022 Assmannshäuser Höllenberg GG Spätburgunder, **Weingut Wegeler**. Zum Dessert 2021 Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE, **Weingut Georg Müller Stiftung** sowie 2023 Gewürztraminer Spätlese edelsüß, **Ökonomierat Rebholz**.

Moderation: **Hendrik Thoma**, Wein am Limit, Mastersommelier

24. Februar | Dienstag

12:00 Uhr | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 250

HUMMER LUNCH CHAMPAGNE POMMERY | NYETIMBER | MIRAVAL | MÜNZBERG | SPREITZER | ST. ANTONY | WEEDENBORN

Marcus Langer, der neue Chef im Kronenschlösschen, der bisher in Dresden jahrelang mit einem Michelin-Stern und 17 Punkten im Gault&Millau ausgezeichnet wurde, präsentiert sich mit einem raffinierten Menü in vier Gängen. Als Aperitif **Nyetimber** Classic Cuvée Multi Vintage, Magnums, – in Südengland werden einige der besten Schaumweine der Welt produziert, Nyetimber ist ein Symbol des modernen britischen Luxus geworden und steht auf den Weinkarten

der High-End-Restaurants. Zur Vorspeise präsentieren **Gesine Roll**, Inhaberin des **Weinguts Weedenborn**, ihren 2020 Sauvignon Blanc Réserve und **Gunter Keßler** seinen 2019 MÜNZBERG Weißer Burgunder „Schlangenpfiff“ VDP.GG, **Weingut Münzberg**, Pfalz. Zum ersten Zwischengericht **Miraval** Sainte Victoire Prestige Cuvée und 2020 Sauvignon Blanc Terra Rossa vom **Weingut Weedenborn**, zum zweiten Zwischengericht Champagne **POMMERY 1874 Blanc de Blancs**

sowie die rare **Muse de Miraval** Prestige Cuvée. Zum Hauptgericht 2022 Godramsteiner Stahlbühl Chardonnay VDP.ERSTE LAGE, **Weingut Münzberg** und **Andreas Spreitzer** mit 2021 Oestricher Rosengarten Riesling GG VDP. Große Lage, **Weingut Spreitzer**, sowie zu Petit Fours 2017 Oestricher Lenchen Eiserberg Spätlese „303“.

Moderation: **Miriam Fischer**, Sommelière Kronenschlösschen

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 320

ÖSTERREICH – BURGENLAND: KULINARIK & KULTUR IM HERZEN DES BURGENLANDS

ALAIN WEISSGERBER** | FEILER-ARTINGER | HEINRICH | KOLLWENTZ | PRIELER | TRIEBAUMER | HEIDI SCHRÖCK

Der Taubenkobel in Schützen am Gebirge, Burgenland (Relais&Châteaux), ein Paradies für Genieser, bietet kreative Gourmetküche auf höchstem Niveau. **Barbara Eselböck** und ihr Mann, der 2-Sternekoch **Alain Weissgerber****, haben diese Restaurant-Legende von Walter und Eveline Eselböck übernommen und auf neue Erfolgsspur gebracht. Alain Weissgerber ist kompromissloser Idealist, der neuen frischen Wind in das Restaurant brachte und mit seinem Küchenstil begeistert. Heute zählt er zu den fünf besten

Köchen Österreichs. Nach dem Aperitif mit der Burgenländischen Spezialität Rübezah, **Uhudler Frizzante**, und mit 2024 Sauvignon Blanc Vogelgang, **Weingut Triebaumer**, folgen zur Vorspeise der 2021 Pinot Blanc Leithaberg Alte Reben, **Weingut Prieler** und 2023 Chardonnay Leithakalk, **Weingut Kollwenz**. Das erste Zwischengericht begleiten **Heidi Schröck** mit ihrem 2024 Furmint trocken, **Heike Heinrich** mit 2022 Graue Freyheit und das **Weingut Kollwenz** mit 2017 Sauvignon Blanc Ried Steinmühle. Zum zweiten

Zwischengericht präsentieren die Burgenländer Weingüter 2022 Zweigelt & more (**Weingut Feiler-Artinger**) sowie 2022 Blaufränkisch Oberer Wald (**Triebaumer**) und 2017 Blaufränkisch Ried Marienthal (**Georg Prieler**). Zum Hauptgang 2019 Pinot Noir Ried Ruster Gertberg, **Feiler-Artinger**, und 2015 Salzberg, **Weingut Heinrich**. Zum Dessert 2024 Furmint Auslese, **Heidi Schröck**.

Moderation: **Konstantin Wolf**, Inhaber KATE & KON, Steinbach am Attersee

25. Februar | Mittwoch

12:00 Uhr | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 185

ÖSTERREICH – SALZBURGERLAND

AARON PRIEWASSER | WEINGÜTER AUS NIEDERÖSTERREICH: SPORER | STIEGL | KURT ANGERER | WILLI BRÜNDLMAYER | BERNHARD OTT | LESEHOF STAGÅRD

Aaron Priewasser führt seine „Genusskrämerei“ im Herzen von Hallein im Salzburger Land. Das Restaurant und die Bar sind ein Ruhepol im Trubel des Alltags, ein romantischer Gastgarten mit mediterranem Flair, schnell erkennt man die Magie dieses Ortes. Das Menü wird von der aktuellen Jahreszeit inspiriert, regionale Produzenten liefern die Spezialitäten, wie z.B. der Johannes Bio-Bergbauernhof. Nach dem Aperitif mit **Michael Sporer** (Sporer Likör & Punschmanufaktur) und einer BIO Perlage von **Stiegl** lassen Sie sich ver-

wöhnen und genießen Sie zu den vier feinen Menügängen großartige Weißweine aus Niederösterreich. Zur Vorspeise 2024 Grüner Veltliner „Am Berg“, **Bernhard Ott**, Wagram, und 2022 Grüner Veltliner SPIES, **Kurt Angerer**, Kamptal. Zum Zwischengericht zeigt **Urban Stagård**, der das Weingut vor etlichen Jahren bereits auf biologischen Weinbau umstellte, seine großen Rieslinge, auf die er sich konzentriert, um unter perfekten natürlichen Bedingungen die Herkunft der Weine adäquat widerzugeben: 2021 Riesling Stei-

ner Hund Kremstal DAC + 2020 Riesling Steiner Galsberg 2020 Kremstal DAC, **Lesehof Stagård** (ausgezeichnet in „Top 100 winery of the world 2021“). Den Hauptgang begleiten **Kurt Angerer** mit 2018 Viognier, sowie **Willi Bründlmayer** mit 2024 Kamptal Terrassen Riesling + 2023 Ried Käferberg Erste Lage Grüner Veltliner, Kamptal, **Weingut Bründlmayer**. Zum Dessert Bründlmayer Brut Rosé Austria Reserve, Niederösterreich. Moderation: **Lucas Palm**, Foodjournalist, Graz

16:30 – 18:30 Uhr | Masterclass

Georg Müller Stiftung

€ 68

GENUSS IM DUETT: NIEDERÖSTERREICH & VORARLBERG

EIN KULINARISCHES WETTSPIEL IM GLAS UND AUF DEM TELLER

Zwei Regionen, zwei Charaktere – der eine geprägt von weiten Ebenen, Obstgärten und Kellergassen. Der andere vom alpinen Lebensgefühl zwischen mediterranem See und der Dreistufenlandwirtschaft. In dieser masterclass begegnen sich Niederösterreich und Vorarlberg in einem kulinarischen Wettspiel voller Raffinesse und Regionalbewusstsein. Runde um Runde wird ver-

kostet, verglichen, gestaunt: Most aus beiden Bundesländern, fein perlender Sekt, vollmundiges Bier, edle Brände und überraschende alkoholfreie Alternativen – stets begleitet von einem passenden Gericht, das die jeweilige Region auf den Punkt bringt. Zum Abschluss erwartet Sie ein stiller Höhepunkt – zwei kulinarische Signaturen, die besser nicht zueinander passen könn-

ten. Was genau serviert wird? Bleibt unser wohlgehütetes Geheimnis. Eine masterclass zwischen Tradition und Kreativität – mit feinem Humor und großem Genuss.

Moderation: **Willi Schlögl**, „Bester Sommelier Österreichs“, Rockstar der Weinbranche

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 275

ÖSTERREICH – KÄRNTEN & WEINE AUS KÄRNTEN UND DER STEIERMARK

HUBERT WALLNER* | VON DER LEITEN | JOHANNES GROSS | LACKNER-TINNACHER | NEUMEISTER

Die malerische Lage direkt am Wörthersee bildet den reizvollen Rahmen für das beste Restaurant Kärntens. Shooting-Star **Hubert Wallner**, vielfach ausgezeichnet als „Koch des Jahres“ (Gault & Millau / Rolling Pin / Schlemmer Atlas / Großer Guide) und mit einem Stern im Michelin sowie vier Hauben im Gault & Millau, begeistert mit der Leichtigkeit seiner Gerichte. Seine exzellente Küche wurde zum Synonym für eine feine, spezielle Ess-Kultur, er setzt die Akzente mit einem Spannungsbogen zwischen Kärnten und dem Mittelmeer. Dem **Weingut Neumeister**, ein Familienbetrieb im Steirischen Vulkanland (früher bezeichnet als

„Südoststeiermark“) gehören Premiumlagen „Klausen“ und der berühmte „Moarfeitl“. Heute präsentiert **Christoph Neumeister** zur Vorspeise seine Spezialitäten 2021 Ried Klausen Sauvignon Blanc und 2017 Ried Moarfeitl Sauvignon Blanc. Das **Weingut Lackner-Tinnacher**, seit 1770 im Familienbesitz, nutzt die unterschiedlichen Terroirs ihrer Weinberge perfekt aus und stellt eine der besten Kollektionen innerhalb der Steiermark dar. Fein strukturierte Weine mit tiefer Frucht und Authentizität. Zum ersten Zwischengericht gibt es 2021 Ried WELLES Sauvignon Blanc + 2019 Ried FLAMBERG Morillon. Auch das **Weingut**

Johannes Gross, das wunderschön eingebettet am Ratscher Nussberg liegt, hat seinen Fokus auf die typischen steirischen Sorten Sauvignon Blanc und Morillon ausgerichtet, die sich durch Eleganz und Harmonie auszeichnen. Heute präsentiert **Johannes Gross** zum zweiten Zwischengericht 2021 Ried Nussberg Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC + 2021 Ried Nussberg Stauder Pinot Blanc, Südsteiermark DAC. **Georg Lexer** vom **Weingut von den Leitens** (Klagenfurt am Wörthersee) zeigt seinen 2023 Chardonnay und zum Hauptgang seinen 2019 Pinot Noir. Moderation: **Lucas Palm**, Foodjournalist, Graz

26. Februar | Donnerstag

12:00 Uhr | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 350

CAVIAR & CHAMPAGNE BOLLINGER | DIECKMANN & HANSEN

BOLLINGER | DOMAINE DE PERDRIX | TEMPOS VEGA SICILIA „MANDOLAS“ + TOKAJI ASZU

Störe gehören zu den ältesten Fischen unseres Planeten, sie existieren in 27 Arten seit rund 250 Millionen Jahren. **Dieckmann & Hansen**, Caviar-Händler seit 1869, stellt in eigener Produktion Caviar von verschiedenen Störarten her. Genießen Sie heute großzügig vier Sorten Caviar, begleitet von feinsten Champagnern aus dem Hause **BOLLINGER**. Nach dem Aperitif mit **Champagne Bollinger Rosé** präsentiert **Frank Brömmelhaus**, Geschäftsführer von **Dieckmann & Hansen**, die Degustation. Jeder Gast erhält seine eigene 15 g Dose von jeder Caviar-Sorte. Zu jedem Caviar gibt es einen speziellen **Bollinger Champagner**, fein abgestimmt:

Dieckmann & Hansen Selection „Oscieta-China“ & Bollinger Special Cuvée | **Dieckmann & Hansen „Oscieta-Germany“ & Bollinger PN TX20** | **Dieckmann & Hansen „Oscieta-Italy“ & Bollinger PN VZ19** | **Dieckmann & Hansen „Oscieta-Hungary“ & Bollinger Grande Année blanc**, Vintage 2015. Nach der Degustation folgt ein 3-Gang-Menü von **Marcus Langer** (Kronenschlösschen). Zur Vorspeise Balik Lachs „Tsar Nikolaj“, ein absolutes Luxusprodukt – nicht vergleichbar mit einem „normalen“ Räucherlachs. Balik kommt mit nichts anderem in Berührung als mit Quellwasser, Salz und Rauch aus einem Holzfeuer, das

nach altem russischem Brauch mit eigens dafür ausgesuchtem Holz entfacht wird. Als Hauptgang gibt es traditionell Steinbutt mit reichlich Caviar „Oscieta-Germany“ sowie ein Dessert. Zum Menü zeigt **Master Of Wine Moritz Lücke** (Geschäftsführer Grand Cru Select) **Tempos Vega Sicilia 2022 „Mandolas“** | **Domaine de Perdrix** Hautes Côtes de Nuits blanc 2020 und **Tempos Vega Sicilia Tokaji Aszu 3Puttonyos 2019**.

Moderation: **Frank Brömmelhaus**, Geschäftsführer von **Dieckmann & Hansen**, und **Moritz Lücke**, Master of Wine, Geschäftsführer Grand Cru Select

26. Februar | Donnerstag

17:00 Uhr | Masterclass

Georg Müller Stiftung

€ 48

WHISKY UND FORTIFIED WINES

1. Flight: Hinch 10 years old Amarone Finish (Whisky, Irland) & 2021 Marne 180 Amarone, Tedeschi (Wein)
 2. Flight: Filey Bay Port Finish (Whisky, England) & Pinto Ruby Port (Portwein)
 3. Flight: Kavalan Sherry Cask (Whisky, Taiwan) & Lustau Dry Oloroso Don Nuno (Sherry)
 4. Flight: Old Perth Double Sherry (Whisky, Schottland) & Lustau East India Solera (Sherry)
- Moderation: **Thomas Plaue**, Keeper of the Quaich und **Christine Dördelmann**, Sommelière

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 450

CHRISTOPHE ROURE & CHAPOUTIER**

CHAMPAGNE PHILIPPONNAT | GELTZ-ZILLIKEN | GUNDERLOCH

Lyon ist die Hauptstadt des Genusses und die kulinarische Hochburg Frankreichs: Die Namen Eugénie Brazier, Paul Bocuse, Alain Chapel prägten für Jahrzehnte den höchsten Standard. **Christophe Roure**** steht für eine raffinierte und saisonale Küche, die voller hervorragender Aromen und Produkte steckt. Bereits 2007 wurde er zum besten Koch des Landes gewählt („Meilleur Ouvrier de France“), seit zehn Jahren führt er das beste Restaurant der Stadt. Er setzt seine Vision von „Haute Cuisine“ gekonnt mit Klassikern und modernen Gerichten um. Sein Know-how hat er bei einigen der größten Namen der französischen Gastronomie erworben, wie Paul Bocuse, Régis Marcon und Pierre Gagnaire. Seit mehr als 10 Jahren wird er mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet,

heute kocht er mit seiner Brigade beim Festival. Zum Aperitif präsentiert **Charles Philipponnat** aus seiner Maison **Champagne Philipponnat** Réserve Perpétuelle brut, anschließend zeigt **Martin Champagne**, Directeur Europe **M. Chapoutier**, zu dem Menü in fünf Gängen einige seiner größten Weiß- und Rotweine: Ikonen der Weinwelt. Zur Vorspeise Alsace Riesling Lieu-dit Fels, **Schieferkopf-Chapoutier** und 2019 Rothenberg Riesling VDP.GG, **Weingut Gunderloch**. Das erste Zwischengericht begleiten 2020 Chrysopée Blanc, Domaine **Bila-Haut & Chapoutier**, Roussillon, Collioure, dazu präsentiert **Dorothee Zilliken** von der Mosel ihren 2022 RAUSCH Riesling VDP.GG, **Weingut Geltz Zilliken**. Zum zweiten Zwischengericht ein Vergleich von 2 großen Rhône Weinen: einerseits

von Granitböden, 2021 St. Joseph Les Granits, andererseits ein Wein mit graphitartiger Mineralität, der berühmte 2012 **Ermitage de l'Orée**. Zum Hauptgang präsentiert Chapoutier zwei 20 Jahre gereifte, sehr rare Weine: 2006 Châteauneuf-du-Pape Croix de Bois und den berühmten, einzigartigen, 2006 **Ermitage Le Pavillon**. Zum Dessert zeigen **Johannes Hasselbach** seine 2024 Rothenberg Riesling Spätlese, **Weingut Gunderloch** und **Dorothee Zilliken** 2005 RAUSCH Riesling Auslese Goldkapsel, **Weingut Geltz Zilliken** sowie **Chapoutier** Vin de Paille **2007 Ermitage**.

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

27. Februar | Freitag

11:30 Uhr | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 250

SPÄTBURGUNDER LUNCH

Allendorf (2011 Quercus) | **Bercher** (2022 Burkheimer Feuerberg VDP.GG) | **Diel** (2021 Pinot Noir Reserve) | **Georg Müller Stiftung** (2021 „Hommage à George“) | **Dr. Heger** (2022 Ihringen Vorderer Winklerberg GG VDP.GROSSE LAGE) | **Heitlinger** (2016 Wormsberg VDP.GG) | **Jülg** (2023 Kostert VDP.GG) | **Jung** (2021 Alexander Johannes Reserve) | **Kloster Eberbach** (2021 Höllenberg Assmannshausen VDP.GG) | **Franz Keller** (2020 Schlossberg VDP.GG) | **Koch** (2022 Hainfelder

Letten Pinot Noir) | **Künstler** (2020 Assmannshäuser Höllenberg VDP.GG) | **May** (2022 Geyersberg) | **Meyer-Näkel** (2023 Pfarrwinger Derrnau VDP.GG) | **Rebholz** (2019 Im Sonnenschein Spätburgunder VDP.GG) | **Solveigs** (2019 Mücke) | **Schnaitmann** (2023 Lämmle VDP.GG) | **Seeger** (2023 Leimener Herrenberg EG) | **Steintal** (2021 Hundsrück VDP.GG) | **Stodden** (2022 Herrenberg VDP.GG) | **Wassmer** (2022 Dottinger Castellberg >GC<) | **Ziereisen** (2022 Jaspis „Zipsin“).

Marcus Langer, der neue Küchenchef im Kronenschlösschen, der bisher in Dresden jahrelang mit einem Michelin-Stern und 17 Punkten im Gault&Millau ausgezeichnet wurde, begleitet die Pinot Noirs mit perfekt abgestimmten Menüs.

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

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 350

PAUL STRADNER AYALA | ALLENDORF | HEGER | ROBERT WEIL | CHÂTEAU FAUGÉRES | CHÂTEAU LAFAURIE PEYRAGUEY**

Die Karriere von **Paul Stradner**** wurde durch höchste Qualitätsansprüche in 3-Sterne-Restaurants geprägt. Nach sieben Jahren mit Harald Wohlfahrt in der Traube Tonbach wechselte er 2009 zu Jean George Klein ins 3-Sterne-Restaurant L'Arnsbourg in Baerenthal. 2012 übernahm er das Restaurant in Brenner's Park-Hotel, Baden Baden, wo er 2015 zum ersten Mal selbst mit 2 Sternen ausgezeichnet wurde. Ende 2017 wechselte er in das noble Restaurant „Villa René Lalique“, um dort als Tandem gemeinsam mit Jean George Klein die Küchenbrigade zu führen. In den Jahren der gemeinsamen Zusammenarbeit haben Beide

eine persönliche und kulinarische Verbundenheit entwickelt, die von kreativer Küche und leidenschaftlichem Kochen geprägt ist. Seit 2020 hat Paul Stradner die alleinige Führung in der „Villa René Lalique“ übernommen. Nach dem Aperitif mit **Champagne Ayala** präsentieren zur Vorspeise **Max Schönleber** aus seinem **Weingut Allendorf** 2021 Hasensprung Riesling Auslese VDP.GROSSE LAGE und **Joachim Heger** 2021 Ihringen VORDERER WINKLERBERG Weissburgunder VDP.GG, **Weingut Dr. Heger**. Zum ersten Zwischengericht zeigt **Max Schönleber** 2023 Winkler Jesuitengarten Riesling VDP.GG und **Wilhelm Weil** 2015

Kiedrich Gräfenberg Riesling VDP.GG. Zum zweiten Zwischengericht präsentiert **Romain Iltis**, Director of wine, Lalique Group, von dem zur VILLA LALIQUE gehörenden **Weingut Lafaurie Peyraguey** Bordeaux, Grand vin sec 2023 und das Weingut Dr. Heger 2019 MIMUS Spätburgunder trocken. Zum Hauptgericht Saint Emilion Grand Cru **Château Faugères** 2020 und 2018. Das Dessert wird begleitet von einem Sauternes, **Château Lafaurie Peyraguey** 2016 und von **Wilhelm Weil** mit 2008 Kiedrich Gräfenberg Riesling Auslese, **Weingut Robert Weil**.

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

28. Februar | Samstag

11:30 Uhr | Raritätenlunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

Limitierte Personenzahl € 690

CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE

25 JAHRGÄNGEN AUS 6 JAHRZEHNTE

Marcus Langer (Kronenschlösschen) kocht ein auf die großen Rotweine perfekt abgestimmtes Menü. Nach dem Aperitif mit der **Prestige Cuvée Champagne 2016 Roederer Cristal** präsentiert **Nicolas Glumineau**, Chef von **Château Pichon**

Longueville Comtesse de Lalande 26 Jahrgänge: 2018 | 2015 | 2012 | 2010 | 2009 | 2006 | 2005 | 2003 | 2002 | 2001 | 2000 | 1999 | 1997 | 1996 | 1995 | 1993 | 1990 | 1989 | 1988 | 1986 | 1985 | 1982 | 1981 | 1975 | 1966.

Zum Dessert 1994 Hallgarten Jungfer Riesling Beerenauslese, **Weingut Hans Lang**.

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

12:00 Uhr | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 280

BUBBLES & SEAFOOD: FRISCHEPARADIES LUNCH

CHAMPAGNER AUS FRANKREICH | SPARKLINGS AUS ENGLAND | FRANCIACORTA AUS ITALIEN | CORPINNAT AUS SPANIEN | SEKT AUS DEUTSCHLAND

Ein raffiniertes 4-Gängemenü vom neuen Chefkoch **Marcus Langer** (vorher seit Jahren mit Michelin-Stern ausgezeichnet) mit **Austern & Meeresfrüchten** allerbesten Qualität wird begleitet von 16 spektakulären Champagnern und Sparklings. Das „**FrischeParadies**“ ist ein Feinkostmarkt mit Genießer-Bistro, der sich u.a. auf Fische & Meeresstiere spezialisiert. Heute präsentiert Thorsten Reichel **verschiedene Austernsorten** (z.B. Gillardeau, Belon, Tsakarskya, die z.T. natur, gratiniert und pochiert serviert werden). Aus dem schottischen Meer gibt es QSFP **Label Rouge Lachs** sowie **Kaisergranat** aus norwegischen Gewässern. Höhepunkt des Seafood-Lunches ist der König der Krustentiere, der **Blaue Hummer aus der Bretagne**.

Für Meeresfrüchte ist die perfekte Geschmackskombination: Champagner & Sparklings. Aus Frankreich präsentieren wir zum Menü die Champagner: **Delamotte** Blanc de Blancs | **Louis Roederer** 2018 Brut Nature | **Pol Roger** Brut Réserve | **Taittinger** Brut. In Südengland werden seit Jahren einige der besten Schaumweine der Welt produziert: Nye-timber, Gusbourne und Louis Pommery England sind ein Symbol des modernen britischen Luxus geworden und stehen auf der Karte von High-End-Restaurants. Eine klassische Mischung aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier mit einer perfekten Balance zwischen Eleganz und Intensität. Diese Schaumweine sind rar und wertvoll, Händlerpreise ca. € 60/Flasche. Genießen Sie

heute **Gusbourne Estate** aus der Grafschaft Kent mit 2018 Blanc de Noirs Brut Reserve sowie **Nye-timber** – im Herzen von Südengland gelegen – mit Classic Cuvée, Blanc de Blancs und Tillington Single Vineyard und **Louis Pommery England** Blanc de Blancs. Aus Italien **Franciacorta Curbastro** mit Franciacorta Extra Brut 2021 + Franciacorta Satèn Brut 2021 sowie **Bellavista** mit 2021 Teatro Alla Scala Brut, Alma Brut Assemblage und Alma Rosé Assemblage. Aus Spanien **Gramona** mit Lustros 2016 brut nature Corpinnat sowie aus Deutschland die Super-Qualitäten von **Barth** (2018 ULTRA Pinot Noir brut nature) und dem **Johannisberger Sekthaus** (2023 Auxerrois brut).

Moderation: **Thorsten Reichel** (FrischeParadies)

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 375

THORSTEN BENDER & CHÂTEAU PICHON COMTESSE DE LALANDE**

CHAMPAGNE ROEDERER | EMRICH-SCHÖNLEBER | JOHANNISHOF | BALTHASAR RESS

Für **Thorsten Bender** (Restaurant „sein“, Karlsruhe) 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 und bekömmlich“. Minimalistisch und doch 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 Stern. Nach dem Aperitif mit **Champagne Roederer Collection 246** präsentiert **Christian Ress** 2022 Hattenheim Engelmansberg Riesling trocken aus der Balthasar-Flasche (12l) sowie 2016 Hattenheim Wesselbrunnen Riesling trocken aus der Schatzkammer, **Weingut Balthasar Ress**. Zum ersten Zwischengericht zeigt **Frank Schönleber** aus seinem **Weingut Emrich-Schönleber** („Riesling des Jahres 2023“, Vinum) 2023 Monzingen Niederberg Riesling 1G und **Johannes Eser** seinen 2022 Rüdesheim Berg Rottland Riesling VDP.GG, **Weingut Johannishof**. Zum zweiten Zwischen-

gericht präsentiert **Nicolas Glumineau**, Chef von **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande**; 2019 Château de PEZ und 2018 Château Pichon Lalande Reserve. Zum Hauptgang zeigt er die großen Jahrgänge **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande** 2016, 2010 (Magnum) und 2007 (Doppelmagnum). Zum Dessert 2021 Halenberg Riesling Spätlese, **Emrich-Schönleber** und 2011 Rüdesheim Berg Rottland Riesling Beerenauslese, **Weingut Johannishof**.

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

1. März | Sonntag

11:30 Uhr | Raritätenlunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

Limitierte Personenzahl € 380

25 GRÖSSTE + RARSTE RIESLINGE (BLINDPROBE) – VOL. 3

Eingebettet in ein Gourmetmenü in vier Gängen von Chef de Cuisine **Marcus Langer** (Kronenschlösschen) werden einige der größten Rieslinge weltweit präsentiert: **Georg Breuer**, Rheingau (Nonnenberg) | **Bassermann-Jordan**, Pfalz (Pechstein) | **Battenfeld-Spanier**, Rheinhessen (Steinlinden CO Liquid Earth) | **Christmann**, Nahe (IDIG) | **Schlossgut Diel**, Nahe (Burgberg VDP.GG) | **Emrich-Schönleber** (Halenberg) | **Forstmeister Geltz-Zilliken**, Mosel (Saarburg Rausch) | **Gunderloch**, Rheinhessen (Rothenberg VDP.GG) |

Jeff Grosset, Australia (Polish Hill) | **Dr. Heger**, Baden (Vorderer Winklerberg VDP.GG) | **Gut Hermannsberg**, Nahe (Kupfergrube VDP.GG RESERVE) | **Franz Hirtzberger**, Wachau (Singerriedel Smaragd) | **Hugel**, Elsass (Schoelhammer) | **Jamek**, Wachau (Ried Klaus Smaragd) | **Kloster Eberbach**, Rheingau (Wild Ferment) | **Emmerich Knoll**, Wachau (Loibner Smaragd Vintothekfüllung) | **Künstler**, Rheingau (Hochheim Hölle VDP.GG) | **Leitz**, Rheingau (2009 Berg Kaisersteinfels) | **Ökonomierat Rebholz**, Pfalz (Birkweiler

Kastanienbusch VDP.GG) | **Schloss Gobelsburg**, Kamptal (Ried Heiligenstein) | **Schloss Johannishof** (Goldlack) | **Domaines Schlumberger**, Elsass (Clos Saint-Légér Grand Cru) | **Von Winning**, Pfalz (MARMAR) | **Robert Weil**, Rheingau (Monte Vacono) | **Wittmann**, Rheinhessen (La Borne) | **Zind-Humbrecht**, Elsass (Rangen de Thann Grand Cru).

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

12:00 Uhr | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 195

CHRISTIAN STAHL* & FAZ "WEIN LIEBLINGE"

Christian Stahl ist als Koch Autodidakt, – es war eine kleine Sensation, als der Michelin 2024 seinem Restaurant einen Stern verliehen hat: eine Küche voller Finesse. Das Thema „Wein“ spielt für Chef Christian Stahl eine überragende Rolle, denn

er ist neben der Leidenschaft fürs Kochen selbst Winzer und liebt das kongeniale Zusammenspiel von Menü und Wein. Begleitet wird das Menü von Weinen, die in der Weihnachtsausgabe 2025 der FAS-Sonntagszeitung als „Unsere Lieblinge des

Jahres“ vorgestellt werden.
Weingüter und Weine folgen Ende des Jahres

Moderation: **Oliver Bock**, FAZ-Korrespondent

1. März | Sonntag

19:00 Uhr | Raritätendinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

Limitierte Personenzahl € 890

BURGUND-RARITÄTEN

Nach dem Aperitif mit der **Champagne Prestige Cuvée Grand Siecle no. 26 Laurent Perrier** (100 Punkte Robert Parker) präsentieren wir vier große Chardonnays und 17 großartige Pinot Noirs: 2020 Puligny-Montrachet 1er Cru „La Garrenne“, Gilles Bouton | 2011 Chablis 1er Cru „Les Foret“, Francois Ravenau | 2003 Clos de Mouches, Joseph Drouhin | 1996 Chevalier-Montrachet, Henri Clerc & Fils.

Nuits-Saint-Georges: 2015 Forey Père & Fils | 2012 Domaine de Bellene | 2012 „Les Porets“ 1er

Cru Domaine, Faiveley | 2001 „Les Fleurieres“, Domaine Confuron.

Volnay: 2015 Vielle Vignes, Vincente Girardin | 2011 „Les Caillerets“ 1er Cru, Henri Boillot | 2009 „Santenots de Milieu“, Comte Lafond | 1996 „Les Mitans“ 1er Cru, Hubert de Montille.

Clos de Vougeot: 2010 Bouchard Pere & Fils | 2009 Bertagna | 2011 Meo-Camuzet | 2012 Laurent Ponsot. 2014 **Gevrey Chambertin**, Armand Rousseau | 1999 **Chambolle Musigny** 1er Cru, Comte de Vogue | 1986 **Echezeaux** Grand Cru, Jean Gri-

vot | 2007 **Echezeaux** Grand Cru, Domaine Forey & Fils | 2009 **Gevrey-Chambertin** 1er Cru „Les Cazatiens“, Oliver Bernstein. Der neue Küchenchef im Kronenschlösschen, **Marcus Langer**, begleitet die Weine mit einem raffinierten Menü. Dessert: 2003 Vintage Port, **Fonseca**

Moderation: **Florian Richter**,
Sommelier & Fine Wine Expert

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 320

SIGI SCHELLING* BILLECART-SALMON | ALLENDORF | DELAS | DÖNNHOFF | AUGUST ESER | ERWIN SABATHI | WIENINGER

Die Österreicherin **Sigi Schelling** wuchs auf einem Bauernhof im Bregenzer Wald auf. Nach ihrer Ausbildung arbeitete sie neun Jahre lang bei Thomas Scheucher im Sternerestaurant Guth Lauterach, anschließend beim 2-Sternekoch Dieter Koschinn in der Vila Joya (Portugal). 2006 wechselte sie zu Hans Haas** ins Tantris (München), wo sie schon ein Jahr später seine Souschefin wurde. Es wurde eine lange und erfolgreiche Zusammenarbeit, Hans Haas meinte dazu: „Wir verstehen uns blind“. Als Hans Haas in den Ruhestand ging, machte sich Sigi Schelling 2021 in München mit dem „Werneckhof“ selbständig, bereits ein Jahr

später wurde sie mit dem Michelin-Stern ausgezeichnet. Nach dem Aperitif mit **Champagne Billecart-Salmon** Le Réserve zeigen zur Vorspeise **Christoph Sabathi** 2023 Ried Pössnitzberg Sauvignon Blanc, **Weingut Erwin Sabathi**, und **Fritz Wieninger** aus seinem international berühmten Weingut in Wien 2020 Chardonnay Select. Zum ersten Zwischengang folgen **Erwin Sabathi** mit 2023 Ried Pössnitzberg Chardonnay, und **Delas**, eines der bekanntesten Weingüter der Rhône Region, mit 2022 Condrieu La Galopine. **Anne Dönnhoff** begleitet den zweiten Zwischengang mit 2020 Kreuznacher Kahlenberg 1G Riesling tro-

cken sowie 2023 Höllenpfad im Mühlenberg VDP. GG Riesling, **Weingut Dönnhoff**. Zum Hauptgang präsentiert **Max Schönleber** aus seinem **Weingut Allendorf** 2023 im Höllenberg Spätburgunder trocken VDP.ERSTE LAGE, **Fritz Wieninger** 2022 Pinot Noir Select, **Weingut Wieninger** und **Delas** 2020 St. Joseph Francois de Tournon. Zum Dessert 2019 Oestrich Lenchen Riesling Spätlese restsüß VDP.GROSSE LAGE, **August Eser**, und 2021 Hasensprung Riesling Auslese VDP.GROSSE LAGE, **Weingut Allendorf**.

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

2. März | Montag

16:30 Uhr | Masterclass

Georg Müller Stiftung

€ 68

PHÉLAN SÉGUR

Château **Phélan Ségur** gehört zu den bedeutendsten Weingüter im Bordelais (St. Estèphe). Kellermeister **Fabrice Bacquey** präsentiert folgende Jahrgänge in seiner Masterclass: 2022, 2021, 2020, 2019, 2018, 2017.

19:30 Uhr | Dinner

Kronenschlösschen

€ 350

SEBASTIAN ZIER & CHÂTEAU PHÉLAN SEGUR**

POL ROGER | BATTENFELD SPANIER | AUGUST ESER | JAKOB JUNG | SCHLOSS JOHANNISBERG

Sebastian Zier** ist Chef im „Einstein, St. Gallen“, ausgezeichnet mit 18 Punkten (Gault&Millau) und 2 Sternen im Michelin, – es gehört zu den besten Restaurants der Schweiz. Sebastian Zier war bereits einige Male Gastkoch beim Festival und hat für seine raffinierten Menüs stets Ovationen geerntet. Nach dem Aperitif mit Champagne **Pol Roger** präsentieren zur Vorspeise **Desiree Eser Freifrau zu Knyphausen** 2024 Hattenheim Engelmannsberg Riesling trocken VDP. ERSTE LAGE, **Weingut August Eser** und **Dieter**

Salomon 2022 Schloss Johannisberg Silberlack Riesling VDP.GG. Zum ersten Zwischengericht zeigen **H.O. Spanier** 2020 Riesling Réserve vom Kalkstein treasure collection, **Weingut Battenfeld Spanier**, und **Alexander Jung** 2020 Hohenrain Riesling VDP.GG, **Weingut Jakob Jung**. Das zweite Zwischengericht begleitet **H.O. Spanier** mit seinem 2020 Kirchenstück Spätburgunder VDP. GG (aus der Schatzkammer), **Battenfeld Spanier**, sowie **Veronique Dausse**, die vor einigen Jahren das Zepter im renommierten **Château Phélan**

Segur übernommen und es in ganz neue Sphären geführt hat, mit dem Jahrgang 2014. Zum Hauptgang präsentiert sie die großen Jahrgänge 2010, 2006 + 2001, **Château Phélan Segur**. Das Weingut gilt heute mit seinen Weinen weltweit als Synonym für Eleganz, Finesse und Balance. Zum Dessert 2018 Erbach Michelmark Riesling Auslese „S“, **Weingut Jakob Jung** und 2009 **Schloss Johannisberg** Rosalack Riesling Auslese. Moderation: **David Schwarzwälder**, Journalist und internationaler Weinexperte

3. März | Dienstag

12:00 Uhr | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 250

TRÜFFEL & LUNGAROTTI

FRANCIACORTA CURBASTRO | LUNGAROTTI | FLEISCHMANN | PRINZ VON HESSEN

Bos Food ist mit seinen exklusiven Lebensmitteln marktführend in Deutschland, das Unternehmen beliefert rd. 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. Trüffel-Papst **Ralf Bos** hat die Firma in die Hände seiner Töchter Talia und Saskia übergeben. Talia wird die Trüffel auf dem kleinen Trüffelmarkt vor dem Lunch vorstellen und die raren Kostbarkeiten –

gemeinsam mit **Marcus Langer** (Kronenschlösschen) – persönlich über die Menüs habeln. Die Spezialitäten vom neuen Küchenchef **Marcus Langer**, der bereits jahrelang mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, sind eine ideale Ergänzung zum „schwarzen Trüffel-Gold“. Zum Aperitif präsentiert **Ricci Curbastro** seinen **Franciacorta** Satèn Brut. Das raffinierte Menü begleiten zur Vorspeise die Weingüter **Fleischmann** (Rheinhessen) mit 2023 „Symphonie“ Grauer Burgunder trocken und **Prinz von Hessen** mit 2011

Dachsfilet Riesling trocken VDP.GUTSWEIN. Zum Zwischengericht und zum Hauptgang folgt **Lungarotti** mit 2021 Torre di Giano Vigna Il Pino und 2021 Aurente sowie 2019 San Giorgio und 2019 Rubesco Riserva Vigna Monticchio. Zum Dessert präsentiert **Bärbel Weinert-Maurer**, die Direktorin des **Weinguts Prinz von Hessen**, 2018 Johannisberg Klaus Riesling Auslese VDP.GROSSE LAGE („Riesling des Jahres 2025“, Vinum). Moderation: **Talia Bos**, (Bos Food) und **Christine Dördelmann**, Fa. Schlumberger

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 390

PINOT NOIR INTERNATIONAL FRANKREICH (BURGUND) | ITALIEN (SÜDTIROL) | LIECHTENSTEIN | ÖSTERREICH (KAMPTAL) | SCHWEIZ (GRAUBÜNDEN) | CHILE | CALIFORNIA | NEUSEELAND | SÜDAFRIKA | DEUTSCHLAND

Der neue Küchenchef im Kronenschlösschen **Marcus Langer**, seit vielen Jahren in seinem früheren Restaurant mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, kocht ein raffiniertes Menü in fünf Gängen. Nach dem Aperitif mit **Champagne Laurent-Perrier** La Cuvée folgen zur Vorspeise drei große Chardonnays und zu den nächsten Gängen 20 internationale Pinot Noirs, jeweils im Weltklasseformat.

Chardonnays: 2016 Chardonnay Rochioli Vineyard, Russian River Valley, **Ramey**, California | 2015 Chardonnay, **Monteverro**, Toskana | 2023 Chardonnay „Im Falkenberg“ Grand Reserve, **Weingut Künstler**.

Pinots Noirs: 2022 Bourgogne Pinot Noir „Cuvée Simone“, **Domaine Guy Amiot & Fils**, Burgund | 2021 Bourgogne 47 N, **Domaine Marchand-Tawse**, Burgund | 2022 Pommard, **Joseph Drouhin**, Burgund | 2023 Mercurey 1er Cru „Clos du Roy“, **Faiveley**, Burgund | 2022 Volnay 1er Cru, **Domaine Marquis d'Angerville** | 2020 Aux Perdrix 1er Cru, **Domaine des Perdrix**, Côte de Nuits | 2021 Riserva „Burgum Novum“, **Weingut Castelfelder**, Südtirol | 2022 „Herawingert“, **Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein**, Liechtenstein | 2021 PINOT NOIR Reserve, **Schloss Gobelsburg**, Kamptal | „Saliser“ Grande Selection 2021, **Weingut Zur alten Post**, Graubünden | 2017 Selvenen, **Weingut Fromm**,

Graubünden | 2015 Las Pizzaras, Aconcagua Valley, **Errazuriz**, Chile | 2015 Willamette **Nicolas-Jay**, Oregon | 2021 Russian River, **Kistler**, California | 2019 Meredith Estate, **Merry Edwards**, California | 2023 Dundee Hills, **Domaine Drouhin**, Oregon | 2006 Mount Eden Vineyards, California | 2021 Te Wahi, **Cloudy Bay**, New Zealand. Aus Südafrika: 2024 Pinot Noir, **Hamilton Russel** | 2023 **Meerlust**. Deutschland vertritt das **Weingut Schnaitmann** mit 2022 Lämmeler Spätburgunder.

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

4. März | Mittwoch

16:30 Uhr | Workshop

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 98

RIEDEL GLAS TASTING – RIEDEL WINE EXPERIENCE

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

Es präsentiert **Christian Kraus**, Geschäftsführer Riedel Glas Deutschland, die Gläser-Kollektion RIEDEL VELOCE der Tiroler Glasmanufaktur Riedel. Bei der Glas Weinprobe werden zwei Weißweine sowie zwei Rotweine 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. Bei der Glas-Weinprobe werden von der „Winzerin des Jahres“ **Simone Adams** aus ihrem **Weingut AdamsWein** ein Chardonnay (2023 Lohpfad Chardonnay) und ein Pinot Noir (2021 Auf dem Haun, Spätburgunder) sowie vom **Weingut Joachim Flick** (Hochheim) ein Riesling (2024 Hochheimer Königin Victoriaberg Riesling trocken Erste Lage und ein 2023 Merlot 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. Damit ist die Veranstaltung quasi kostenfrei.

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 350

CRISTIAN RODRIGUEZ** GRAMONA | ATTIS | BODEGA COTA | LAGAR DE FORNELOS | L'ENCLOS DE PERALBA | MARQUES DE MURIETTA | SCHLOSS GOBELSBURG | VON WINNING

Das Restaurant Alevante, 2016 im Luxushotel Gran Meliá Sancti Petri an der Küste von Cádiz eröffnet, wurde bereits im Folgejahr mit einem Stern im Michelin ausgezeichnet, 2024 folgte der zweite Stern. **Cristian Rodriguez**** überzeugt mit raffinierten Gerichten, bei denen Meeresfische und -früchte im Mittelpunkt stehen. Sein Bestreben ist es, den Geschmack des Meeres näherzubringen sowie den reichen und gesunden Meeresgemüsegarten von Sancti Petri wiederzuentdecken. Das Restaurant ALEVANTE ist ein Ableger des „Apontiente“ vom 3-Sternekoch Angel Leon***, „El Chef del Mar“, einer der bedeutendsten Persönlichkeiten der Spanischen Gastronomie-Branche.

Der rote Faden während des Restaurant-Erlebnisses: Die „Alevante Crew“ macht einen Ausflug über das Meer, bei dem die Meeres-Köstlichkeiten entdeckt werden. Nach dem Aperitif mit **Gramona** Lustos 2016 folgen zur Vorspeise die beiden Albarinos 2024 Lagar de Cervera Rias Baixas, **Lagar de Fornelos** und 2022 Pazo Barrantes, **Marques de Murietta**. Die Gewinnerlegende **Michael Moosbrugger** stellt dazu 2014 Grüner Veltliner **Schloss Gobelsburg** Ried GRUB 1 ÖTW Kamptal DAC. Zum ersten Zwischengang gibt es von **Attis**, einem der innovativsten Weingüter in Galicien, den Embaixador, und **Stephan Attmann**, Geschäftsführer des 5-Sterne-**Weinguts Von Win-**

ning aus der Pfalz, präsentiert seinen 2023 KO Chardonnay Kalkofen VDP.GROSSE LAGE. Zum zweiten Zwischengang 2016 **Schloss Gobelsburg** Ried Heiligenstein 1 ÖTW Kamptal DAC, Riesling und 2023 Kirchenstück Riesling VDP.GG, **Weingut Von Winning**. Der Hauptgang wird begleitet von UBE Miraflores 2023, **Bodega Cota** und von 2023 Betzina, **L'Enclos de Peralba** sowie 2016 **Marques de Murietta** Gran Reserva. Zum Dessert **Gramona** Imperial 2019.

Moderation: **Cana Michiels**, Gramona Ambassador, Dozentin für Iberische Weine

5. März | Donnerstag

12:00 Uhr | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 175

NO / LOW ALCOHOL

ERIC BORDELET | MANUFAKTUR JÖRG GEIGER | ANDREAS SCHNEIDER OBSTHOF | VAN NAHMEN

Marcus Langer (Kronenschlösschen) kocht ein raffiniertes 4-Gängemenü zu alkoholfreien bzw. alkoholarmen Weinen und Seccos. 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 von reifem Obst, gepaart mit feiner Säure.

Nach dem Aperitif mit JuicyTEA Darjeeling-Rhabarber-Rose, **Obstkellerei van Nahmen**, präsentieren zur Vorspeise **Andreas Schneider** 2022 Goldparmäne, Obsthof am Steinberg, **Jörg Geiger** seinen Premium-Schaumwein Grand Réserve Blanc de Blanc sowie **Eric Borgelet** Sydre Argette. Zum Zwischengericht Frambozen Rhabarber, Obstkellerei van Nahmen, 2022 Ananasrenette, **Obsthof am Steinberg** und Poire, **Eric Borgelet**. Der Hauptgang wird begleitet von Morellenfeuer

und einem Frucht-Secco Apfel-Heidelbeere-Kirsche, Obstkellerei van Nahmen und Edition Lamothe, einer vollmundigen Cuvée aus entalkoholisiertem Cabernet Sauvignon & Merlot, ergänzt mit Gewürzen, Kräutern und Blüten, **Manufaktur Jörg Geiger**. Zum Dessert zeigt **Jörg Geiger** Vi-Secco Pinot Meunier, einen feinherben alkoholfreien Sekt auf Schwarzesling-Basis.

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

5. März | Donnerstag

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 295

NOBELHART & SCHMUTZIG – HANDWERKLICH & NACHHALTIG

Das **Nobelhart & Schmutzig** (1★ Guide Michelin, The World's 50 Best Restaurants, Platz 59, „Beste Deutsche Weinkarte“ Star Wine List) steht seit seiner Gründung 2015 durch **Micha Schäfer** und **Billy Wagner** für eine kompromisslose Rückbesinnung auf das Naheliegende: Lebensmittel und Produzenten aus der Region Berlin-Brandenburg, deren Arbeit mit Verantwortung, Qualität und Transparenz neue Maßstäbe setzt. Mit seinem radikal regionalen Ansatz hat Billy Wagner das Verständnis von Fine Dining verändert – weg von Luxus, hin zu Bewusstsein. Für diesen besonderen Abend hat Nobelhart & Schmutzig **Drops – Contemporary Wines** als Partner eingeladen, um das Konzept um eine vinophile Perspektive zu erweitern. Drops kuratiert die Weinbegleitung gemeinsam mit Billy Wagner – mit

Fokus auf Winzer, die die gleichen Werte teilen: handwerklich, nachhaltig und unabhängig denkend. Weine, die zeigen, wie Landwirtschaft und Klima den Geschmack von morgen prägen. Die Getränkebegleitung des raffinierten 5-Gang Menüs spiegelt diese Haltung wider: von regionalen Pionieren bis zu europäischen Wein-Ikonen, die Verantwortung mit Genuss verbinden. Begleitend zu einer Brotzeit gibt es als Aperitif am Tisch 2024 Cour de L'Esprit Blanc von der **Domaine de l'Horizon**. Das Champagnerhaus **Etienne Calsac**, Avise, präsentiert zwei Spezialitäten: Champagne L'Échappée Belle, Blanc de Blancs und Coteaux Champenois Blancs PHOTOGRAMME als Champagner Stillwein. Das Champagnerhaus **Girard Bonnet** begleitet mit zwei Champagnern die Vorspeise des folgenden Menüs: die „**Cuvée A**

Mi-Chemin“ und „**Mon Village Grand Cru**“, Girard Bonnet. Anschließend präsentiert **Oliver Raunjak** von **Drops – Contemporary Wines** aus seinem Programm 2024 Kalkoven von **Marie Adler** (Pfalz) sowie 2020 Grassnitzberg, **Domaine Disco**, ein Projekt mit Armin Tement. Zum zweiten Zwischengang 2023 FRWine Apfel + Birne, Mecklenburg-Vorpommern sowie Quitte von **Stefan Vetter**. Zum Hauptgang zeigt **Lichtenberger Gonzales** „7 Reihen Blaufränkisch Edelgraben“ 2022, sowie **Camille & Mathieu Apffel** 2023 Soleyane Rouge und die **Domaine Ardoisieres** aus Savoyen 2023 Argiole Rouge. Zum Dessert 2021 Uralt Müntersersch Alt, **Brauerei Kemker Kultur**. Moderation: **Billy Wagner**, Wirt & kuratorischer Partner **Oliver Raunjak** (Drops-Contemporary Wines)

19:30 Uhr | Raritätendinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

Limitierte Personenzahl € 450

SCHATZKAMMERWEINE KLOSTER EBERBACH & DOMAINE HENRI DU VILLAMONT

CHAMPAGNE DUVAL-LEROY | WEINGUT KLOSTER EBERBACH | DOMAINE HENRI DU VILLAMONT „DOCTEUR DU BAROLET“

Wir begrüßen Sie zum Einstieg in einen faszinierenden Abend mit einem Aperitif vom **Champagnerhaus Duval-Leroy**. Zu einem raffinierten 5-Gängemenü von **Marcus Langer** (Kronenschlösschen) präsentiert **Marc Gorbauch** Geschäftsführer des Weinguts Kloster Eberbach, einzigartige gereifte Raritäten aus der wertvollsten deutschen Weinschatzkammer, die z. T. Versteigerungs raritäten am Samstag, den 7. März 2026 sind. Neben den Raritäten von Kloster Eberbach gibt es einen Flight mit den Burgund-Kultweinen der **Domaine Henri du Villamont**, darunter Raritäten von „**Docteur du Barolet**“.

Apero 1995 Steinberger Riesling Spätlese

Flight 1 2015 Steinberger
2024 GOLDENER BECHER Steinberg
Riesling Kabinett Goldkapsel
VDP.GROSSE LAGE
2016/2013/2006 Steinberger Riesling
Kabinett Goldkapsel

Flight 2 Steinberger Wild Ferment

2021/2020/2019/2018

Flight 3 Versteigerungsweine 2026

aus dem Assmannshäuser Höllenberg
2023 VDP.AUKTION.RÉSERVE Pinot Noir
Goldkapsel
2023 Assmannshäuser Im Höllenberg
Frühburgunder Goldkapsel
2020 HÖLLENBERG Assmannshausen
Spätburgunder GG VDP.GROSSE LAGE
Magnum
2016 Assmannshäuser Höllenberg
Frühburgunder Goldkapsel

Weinflight

2011 Assmannshäuser Höllenberg
Spätburgunder Mauerwein Goldkapsel
1926 Volnay Collection du Docteur Barolet

Flight 4 Domaine Henri de Villamont, Burgund
2023 Bonnes Mares, Domaine Henri de Villamont

1933 Bonnes Mares Collection du Docteur Barolet

2023 Vosne Romanee 1er Cru Les Chaumes, Domaine Henri de Villamont
1953 Vosne Romanee Collection du Docteur Barolet

Flight 5 Jahrgang 1989

1989 Steinberger Riesling Auslese
1989 Steinberger Riesling Eiswein
1989 Rauenthaler Baiken Riesling
Beerenauslese
1989 Rauenthaler Gehrns Riesling
Trockenbeerenauslese

Moderation: **Florian Richter**, Sommelier & Fine Wine Expert, „Bester deutscher Sommelier“
Kathrin Puff, Chefoenologin Weingut Kloster Eberbach

6. März | Freitag

12:00 Uhr | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 195

FRANKEN LUNCH MIT ROBIN HOFMANN* UND PATRICK GRIESHABER*

BÜRGERSPITAL ZUM HL. GEIST | FLORIAN REUS | FÜRSTLICH CASTELL'SCHE DOMÄNE | SCHMITTS KINDER | HANS WIRSCHING | ZEHNTHOF LUCKERT

Ab Januar 2024 haben die beiden ambitionierten Köche **Patrick Grieshaber** und **Robin Hofmann** das Zepter im Restaurant „Kuno 1408“ übernommen. Ihre Vision ist es, die fränkische Küche international zu verfeinern. Regionale Lieferanten, insbesondere Gemüse und Obst, stehen dabei im Vordergrund, alles in höchster BIO-Qualität. Der Erfolg zeigt sich darin, dass das Restaurant zum elften Mal in Folge mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Zum Aperitif zeigt **Florian Reus** – er gründete sein Weingut in Randersacker erst 2018, er ist ein Senkrechstarter, – 2023 Weißer Burgunder, Landwein Main

trocken, **Weingut Florian Reus**. Zur Vorspeise zeigen Florian Reus 2023 Chardonnay, Landwein Main trocken, und das **Fürstlich Castell'sches Domänenamt** 2008 Casteller Schlossberg Riesling VDP.GG. **Karl Brand**, neuer Leiter des **Weinguts Bürgerspital zum Hl. Geist**, zeigt zum ersten Zwischengericht 2024 Würzburg Stein Weißer Burgunder VDP.ERSTE LAGE + 2023 Würzburg Stein-Harfe Silvaner VDP.GG, dazu präsentiert **Ulrich Luckert** seinen 2019 Sulzfeld Maustal Silvaner VDP.GG, **Weingut Zehnthof Luckert**. Zum zweiten Zwischengericht präsentiert **Andrea Wirsching** ihre Spitzengewächse 2020 Iphöfer Kammer Sil-

vaner VDP.GG + 2018 Iphöfer Julius-Echter-Berg Riesling VDP.GG, **Weingut Hans Wirsching** sowie **Martin Schmitt (Weingut Schmitts Kinder)** seinen 2023 Randersacker Pfälben Silvaner VDP.GG. Den Hauptgang begleiten **Ulrich Luckert** mit 2018 Sulzfelder Sonnenberg Merlot trocken **Weingut Zehnthof** und das **Weingut Schmitts Kinder** mit 2022 Randersacker Hohenroth Spätburgunder GG VDP.GROSSE LAGE. Zum Dessert **Fürstlich Castell'sches Domänenamt** mit 2016 Kugelspiel Silvaner Auslese. Moderation: **Miriam Fischer**, Sommelière Kronenschlösschen

19:00 Uhr | Weltraritäten-Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

Limitierte Personenzahl € 2.400

WELTRARITÄTEN

DIE JAHRHUNDERTJAHRGÄNGE 1990 | 1982 | 1961 | 1959 | 1953 | 1947 | 1945

Apero 1990 Roederer Cristal
1982 Dom Perignon
1961 Taittinger Comtes de Champagne
1953 Veuve Clicquot Brut Rosé

Flight 1 1990 Hattenheimer Nussbrunnen Auslese, Schloss Reinhartshausen, Rheingau
1990 Hochheimer Hölle Auslese Goldkapsel, Franz Künstler, Rheingau
1990 Jesuitengarten Auslese, Allendorf, Rheingau
1990 Wehlen Sonnenuhr Auslese, Dr. Loosen, Mosel

Flight 2 1947 Château Talbot, St. Julien
1947 Barolo Gia Opera, Pia Marchesi di Barolo, Piemont
1945 Château Grand Puy Lacoste, Pauillac
1945 Château Pontet Canet, Pauillac

Flight 3 1990 Cabernet Sauvignon Dunn, California
1990 Château Montrose, Saint Estephe (100 PP)
1982 Cabernet Sauvignon, Caymus, California
1982 Château Palmer, Margaux

Flight 4 1961 Lopez de Heredia, Vina Bosconia
1961 Château Latour
1959 Château Palmer, Margaux
1959 Château Margaux
1953 Imperial Gran Reserva, Cune, Rioja

1953 Château Cheval Blanc
Flight 5 1990 Riesling Auslese Goldkapsel, Schlossgut Diel, Nahe
1961 Tondonia, Lopez de Heredia, Rioja
1953 Niersteiner Rehbach Riesling Spätlese, Heyl zu Herrnsheim
1947 Château Caillou Premier Cru
1945 Portos Santhiago, Three Crown Superior Port

Der neue Küchenchef im Kronenschlösschen **Marcus Langer** kocht ein raffiniertes 5-Gängenmenü.

Moderation: **Jan Erik Paulson**,
Raritätenweinhändler

6. März | Freitag

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 290

DANIEL SCHIMKOWITSCH & „DIE BESTEN DEUTSCHEN SEKTE“**

Daniel Schimkowsch, seit 2014 Chef im Restaurant L.A. Jordan, Hotel Ketschauer Hof in Deidesheim, ist das Aushängeschild der Region für eine dynamisch-junge Gourmet-Küche. Der gebürtige Münchner ist inspiriert von der asiatischen Aromenwelt, seine französisch-orientierte Küche kocht er auf höchstem Niveau. Bereits 2011 wurde er für seine Kochkünste mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, 2023 folgte der zweite Stern, und damit zählt er zu den Besten in Deutschland. Sein heutiges Menü hat er speziell auf die Sekte der besten deutschen Sekthäuser abgestimmt. Die Inhaber von **20 Sekthäusern** präsentieren persönlich ihren jeweiligen Lieblings-Sekt: **Bamberger** (Pinot Rosé brut nature

PRESTIGE) | **Barth** (BARTH Sekt 2019 Hattenheimer SCHÜTZENHAUS Riesling brut nature) | **Bassermann-Jordan** (2018 PIERRE brut nature, Chardonnay) | **Braunewell** (2020 TEUFELSPFAD Pinot Prestige) | **Georg Breuer** (2019 GEORG BREUER brut) | **Christmann & Kauffmann** (2020 Gimmeldinger Biengarten brut nature) | **Diel** (2019 Riesling Réserve VDP.SEKT Prestige extra brut) | **Drautz Able** (2019 Spätburgunder & Schwarzwiesling-Cuvée MC blanc extra brut) | **Eymann** („Cuvée Extra Brut“, Spätburgunder & Chardonnay) | **Gunderloch** (2020 Pinot Noir Brut nature) | **F.B. Schönleber** (CREATION Riesling & Spätburgunder) | **Heid** (2019 Pinot Sekt Melchisedec brut nature) | **Höfflin** (2020 Cuvée Pres-

tige brut nature) | **Jülg** (2020 Grande Cuvée brut VDP.SEKT) | **Johannisberger Sekthaus** (Cuvée Thermidor brut nature) | **Karthäuserhof** (Karthäuserhof brut) | **Krack** (2021 Pinot extra brut) | **Künstler** (2018 Hochheimer Stein Riesling Sekt brut nature) | **Rebholz** (2014 π No.® Gold Sekt extra brut) | **Reichsrat von Buhl** (2013 Pechstein Sekt brut) | **Geltz-Zilliken** (2018 Saarburger Rausch Riesling Sekt brut nature).

Zum Dessert: 1993 Erbach Michelmark Riesling Beerenauslese, **Weingut Baron von Knyphausen**

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

7. März | Samstag

9:30 bis 11:30 Uhr | Versteigerung

Laiendormitorium Kloster Eberbach

VDP.AUKTION.RÉSERVE

WEINVERSTEIGERUNG DES WEINGUTS KLOSTER EBERBACH UND DES VDP.RHEINGAU

ab 10:15 Uhr Vorprobe zur Weinversteigerung im Laiendormitorium Kloster Eberbach
Führungen durch das Kloster

11:30 Uhr Mittagstisch: Eintopf inkl. ein Glas Wein, Mineralwasser, Brötchen für die Versteigerungsteilnehmer/-innen im Gesellschaftsraum „Gästehaus Kloster Eberbach“ (nicht im Kartenpreis enthalten).

13:00 bis ca. 16:30 Uhr Weinversteigerung im Laiendormitorium Kloster Eberbach, Auktionator: Ulrich Allendorf.

€ 80 inkl. Vorprobe, Mittagstisch, Mineralwasser und Brötchen

Information und Anmeldung: www.vdp.de/de/termine oder über den QR-Code:



12:00 Uhr | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 225

MARCELLO FABBRI* & BELLE VITE

„BELLE VITE“ (LE PUPILLE, TUA RITA, PETROLO & TOLAINI) | ROBERT WEIL

Marcello Fabbri*, geboren in Rimini, hat nach seiner Ausbildung in berühmten Restaurants gekocht, u.a. in Madonna di Campiglio und bei Gualtiero Marchesi in Mailand. 1991 wechselte er nach Deutschland (u.a. Galleria in München und Hotel Elephant in Weimar). Seit 2023 ist er Küchenchef im Restaurant „The First“ im Golfresort Weimarer Land in Blankenhain, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern. Nach dem Aperitif mit **Champagne Piper Heidsieck** begleiten vier toskanischen Prestige-Weingüter, deren Weine zu den besten der Welt gehören, sein Menü: sie haben sich zu einem Verbund „**BELLE VITE**“ zusammengefunden. Einem kleinen, erlesenen Gästekreis öffnen sich diese Weltklasse-Weingüter, um exklusive Dinner in ihren Kellergewölben sowie Weinproben mit raren Jahrgängen anzubieten.

Bei diesen Gelegenheiten bieten die berühmten Wein-Familien die Gelegenheit zu einem persönlichen, privaten Gedankenaustausch mit den großen Winzern Italiens. Heute präsentieren sie zum Lunch große toskanische Weiß- und Rotweine, meist mit Höchstpunktzahlen bewertet. **Elisabetta Gepetti** ist die „Weinkönigin“ aus der Maremma, die das großartige Potential dieser Region entdeckte und die **Fattoria Le Pupille** zu Weltruhm führte. Zur Vorspeise präsentiert sie eine Rarität, den PIEMME: einen Weißwein zu 100 % aus der Rebsorte Petit Manseng, von dem jährlich nur 1200 Flaschen produziert und zu sehr hohen Preisen verkauft werden. Dazu gibt es von der **Fattoria Petrolo** den Boggina, einen einzigartigen Weißwein, einen der grandiosesten Trebbiano der Weinwelt überhaupt, – zu 100 % aus

Bioanbau. Zum Zwischengericht zeigt **TOLAINI** seinen Montebello Sette, einen Chianti Classico Gran Selezione, und seinen Picconero aus Merlot-Trauben, sowie die **Fattoria Le Pupille** ihren Poggio Valente. Zum Hauptgericht Galatrina von der **Fattoria Petrolo**, aus reinem Bioanbau, der zu den größten Merlots Italiens zählt, übertroffen nur vom Redigaffi (**Tua Rita**), einem ebenfalls sortenreinen Merlot, der Reminiszenzen an Petrus weckt und mit Höchstpunktzahlen bewertet wird. Zum Dessert präsentiert **Wilhelm Weil** 2018 Kiedrich Gräfenberg Riesling Spätlese, **Weingut Robert Weil**.

Moderation: **Giuseppe Lauria**,
The Fine Wine Guide, Editor-in-Chief

7. März | Samstag

16:30 Uhr | Masterclass

Georg Müller Stiftung

€ 125

BELLE VITE SUPER TUSCANS

Die vier toskanischen Spitzenweingüter **Le Pupille**, **Petrolo**, **Tolaini** und **Tua Rita** haben sich zu einem exklusiven Verbund zusammengeschlossen und präsentieren ihre „Super Tuscans“ in einer einzig-

artigen Atmosphäre. Legendäre Rotweine in acht Jahrgängen. Le Pupille **Saffredi** 2023 & 2016 | Petrolo **Galatrona** 2023 & 2016 | Tua Rita **Redigaffi** 2023 & 2016 | Tolaini **Picconero** 2022 & 2016.

Moderation: **Giuseppe Lauria**,
The Fine Wine Guide, Editor-in-Chief

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 280

JOCHIM BUSCH (RAUSCH, FRANKFURT AM MAIN)

POL ROGER | DOMDECHANT WERNER | GUT HERMANNSSBERG | LEITZ | PRINZ | HORST SAUER

Jochim Busch steht mit seinem Kochstil für eine neue, subtile Avantgarde. Im Vordergrund sieht er SAISON und REGION, also Frische und Authentizität. Nach seiner Ausbildung arbeitete er im Brenners Park-Hotel (Baden Baden), wechselte 2012 mit 2 Andreas Krolík** nach Frankfurt, wurde 2015 Küchenchef im „Gustav“ und dort sofort mit einem Stern ausgezeichnet, 2020 folgte der zweite Stern. Im Juni 2025 eröffnete er sein eigenes Restaurant „Rausch“ im Frankfurter Westend. Nach dem Aperitif mit **Champagne Pol Roger** begleiten aus dem Rheingau die

Vorspeise **Catharina Mauritz** aus ihrem **Weingut Domdechant Werner** mit 2024 Kirchenstück Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE und Fred Prinz mit 2015 Jungfer Riesling Spätlese Goldkapsel, **Weingut Prinz. Gudrun Maurer** zeigt zum ersten Zwischengericht 2023 Vom Vulkan Schlossböckelheimer Riesling trocken VDP.ORTSWEIN **Gut Hermannsberg**, Nahe, und **Johannes Leitz** 2024 Magic Mountain. Das zweite Zwischengericht begleiten Johannes Leitz mit 2017 Berg Kaisersteinfels Riesling VDP.GG „Terrassen“, **Weingut Leitz**, sowie **Sandra Sauer** mit 2022 Escherndorf am

Lumpen 1655 Silvaner VDP.GG, **Weingut Horst Sauer** aus Franken. Zum Hauptgang **Fred Prinz** mit 2022 Marcobrunn Riesling VDP.GG, **Weingut Prinz**, und 2019 Hermannsberg Niederhausen Riesling VDP.GG RESERVE, **Gut Hermannsberg**. Zum Dessert **Catharina Mauritz** mit der raren 2011 Hochheimer Domdechaney Riesling Auslese, **Domdechant Werner** und 2024 Escherndorfer Lump Silvaner Auslese, **Weingut Horst Sauer**.

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

8. März | Sonntag

12:00 Uhr | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 210

BELGIEN: KRIS DE ROY* (HOFKE VAN BAZEL, BELGIEN)

LAURENT-PERRIER | JOHANNES KOPP | WINZERHOF STAHL | GEORG MÜLLER STIFTUNG

Bevor **Kris de Roy*** 2013 das luxuriöse Boutique-Hotel und Restaurant „Hofke van Bazel“ vor den Toren Antwerpens übernahm, hat er in etlichen Sterne-Restaurants gearbeitet. Seit mehr als zehn Jahren wird er jetzt auch in Bazel mit einem Stern im Guide Michelin geführt. Die einzigartige Lage, das stimmungsvolle Ambiente und ein engagiertes Team rund um Küchenchef und Inhaber **Kris de Roy & Gina Miurin** machen das „Hofke van Bazel“ zu einem Hotspot in Ostflandern. Die Natur und seine große Liebe zu hochwertigen regionalen Pro-

dukten leiten und inspirieren die Kochkunst von Kris de Roy. Nach dem Aperitif mit **Champagne Laurent-Perrier Heritage** präsentiert **Andreas Ehl** zur Vorspeise 2023 Scheurebe Cyriakusberg und 2023 Sauvignon Blanc Felswand, **Winzerhof Stahl**, Franken. Zum ersten Zwischengericht zeigt **Johannes Kopp** 2024 Feigenwäldchen Riesling (Monopollage) und 2023 Felsenstück Chardonnay, **Weingut Kopp**, Baden. Aus dem Rheingau präsentiert **Peter Winter** aus seinem **Weingut Georg Müller Stiftung** zum Hauptgang 2022

Hommage à George, Auxerrois VDP.GUTSWEIN und 2017 Hattenheim Hassel Pinot Noir GG VDP. GROSSE LAGE. **Valentina Abbona**, 6. Generation des berühmten und größten Familienweinguts **Marchesi di Barolo**, präsentiert heute 2023 Barbera d'Alba Superiore Peiragal und zwei Ihrer Barolos im Vergleich: 2020:Barolo del Comune di Barolo und 2020 Barolo Sarmassa (Magnum).

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

19:00 – 23:00 Uhr | Party

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

€ 250

QL-FAREWELL PARTY QUALITY LODGINGS-CHEFS AUS BELGIEN, NIEDERLANDE & DEUTSCHLAND

Die **Kult-Party** in allen Räumen des Kronenschlösschens – in Kooperation mit **QL** (internationale Hotelvereinigung **QUALITY LODGINGS**), die handverlesene Hotels in ganz Europa in ihrer Organisation anbietet (Niederlande, Belgien, Frankreich, Italien, Schweiz, Österreich, Norwegen und Deutschland). Im Mittelpunkt all dieser Hotels steht ein Gesamterlebnis, bei dem neben sehr noblen, atmosphärischen Häusern der kulinarische Genuss in den Restaurants höchsten Stellenwert hat. 10 (Sterne-) Chefs kochen an ihren Ständen jeweils ein typisches Gericht, und 20 Winzer präsentieren ihre Weine. Für ausgelassene Stimmung sorgt **Flavius & Eurosound**, von unseren Gästen seit Jahren geliebt mit seinem grandiosen Saxophon, seinen Musikern mit Keyboard, E-Gitarre und Schlagzeug sowie seiner Tochter Linda, dem Vocal-TV-Star.

Es kochen die Kochstars bzw. Sterneköche aus den Niederlanden: **Bas Diepenbroek*** (Kasteel Engelenburg, Brummen) | **Guido Le Bron de Vexela*** (Relais&Chateaux St. Gerlach, Falkenburg aan de Geul) | aus Belgien: **Kris de Roy*** (Hofke van Bazel, Beveren) | **Arne Beirinckx** (Kasteel van Odingen, Sint-Druident) | **Ralph Hermans** („La Source“ Hotel La Butte aux Bois, Lanaken). Aus Deutschland: **Peter Fridén*** (PURS, Andernach) | **Markus Pape*** (Meisenheimer Hof, Meisenheim),

Harald Rüssel* (Landhaus Rüssel, Naurath) | **Dominik Schab** (Schloss Hugenpoet, „1831“, Essen) sowie **Marcus Langer** (Kronenschlösschen, Eltville). 20 Weingüter: aus dem Rheingau **Barth** (BARTH Sekt Fleur de Blanc Brut + BARTH Sekt Ultra Pinot Brut Nature) | **Matthias Crass** (Erbacher Steinmorgen Riesling Sekt extra brut + 2022 Assmannshäuser Hölleberg Spätburgunder RGG) | **Dillmann** (2021 RÉSERVE Rudesheimer Berg Rottland Riesling trocken + 2024 HEIDCE WITZKA Sauvignon Blanc trocken) | **Egert** (Sophie Sekt, 52 Monate Hefelager + Rheingauer Spätburgunder Rosé trocken) | **Kloster Eberbach** (2023 Assmannshäuser Spätburgunder trocken + 2025 Domäne Bergstrasse Chardonnay) | **Johannishof** (2024 CHARTA Riesling Qualitätswein + 2024 FINESS Riesling feinherb VDP Gutswein) | **Georg Müller Stiftung** (2022 Hattenheimer Schützenhaus Riesling 1G VDP.ERSTE LAGE + 2019 Hattenheimer Engelmansberg Pinot Noir 1G VDP.ERSTE LAGE) | **Offenstein Erben** (2024 BESTES FASS Eltviller Riesling trocken + 2025 TRIO Weißweincuvée trocken) | **Prinz von Hessen** (2024 Johannisberger Riesling trocken VDP.ORTSWEIN + 2024 Steckenpferd Riesling Spätlese) | **Saltaren Wines** (2022 EDILIA Riesling trocken Mittelheimer Sankt Nikolaus + LABEJA 2023 Riesling trocken) | **Schloss Vollrads** (2024 „1716 Cabinet“ Riesling trocken VDP.

ORTSWEIN + 2024 Winkel Riesling feinherb VDP. ORTSWEIN) | **Balthasar Röss** (2024 Hattenheim Schützenhaus Kabinett + 2024 Hallgarten Henedelberg) | **Sohns** (2023 Weißburgunder M trocken + 2023 Riesling Alte Reben Geisenheim Kläuserweg) | **Schloss VAUX** (VAUX Riesling Sekt brut + VAUX Rosé brut + 2019 L'artiste Sekt brut) | **Wohlfahrt-Franke** (2021 Gewürz Tapir Gewürztraminer trocken Rudesheimer Bischofsberg + 2022 Lippen Bärli Spätburgunder trocken Rudesheimer Klosterberg). Aus der Pfalz: **Georg Mosbacher** (2024 Deidesheimer Mäusshöhle Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE, + 2024 Sauvignon Blanc Fumé trocken). Von der Mosel: **Mönchhof & Christoffel Erben** (2024 GRAND LAY Riesling trocken + 2024 Erdener Treppchen Riesling Kabinett feinherb) | Aus Rheinhessen: **Weingut Espenhof** (2020 Syrah & Cabernet Franc trocken Herz + Hand) | **Weingut Fleischmann** (2024 Grauer Burgunder „S“ trocken + 2024 Chardonnay „S“ trocken). International: 2024 Rosa dei Frati + I Frati Lugana DOC, **Cà dei Frati** (Gardasee). Alkoholfrei: **Obsthof am Steinberg** (Apfelquitte, Apfelbirne, Birne, 2022 Karcherbirne, 2024 Goldparmane Alte Bäume, 2018 Euphorie) | **Manufaktur Jörg Geiger** (ViSeco Sauvignon Blanc, TeaSecco, PriSecco, Bio Gin Bitter, Grad Wanderung 35 Sauvignon Blanc, Edition Lamothe). Spirituosen: Gin | Chartreuse | Hine

Programmänderungen sind vorbehalten.

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



Kulinarische Originale erleben

Es ist kein Geheimnis mehr, dass Österreich in Sachen Essen und Trinken ein experimentierfreudiges Land ist. Spitzenköch:innen sorgen mit alpiner Haute Cuisine für Furore. Winzer:innen tüfteln so visionär wie verwurzelt an vielschichtigen Terroir-Weinen. Und in der Wirtshausküche trifft bodenständig auf Avantgarde. Das gemeinsame Credo: die Landschaft schmecken!

Ob Fine Dining auf der Seeterrasse, Käseverkostung in der Bergsennerei oder der Plausch mit Wirt:innen – Österreich steckt voller beeindruckender Schauplätze, regionaler Spezialitäten und kulinarischer Originale, die mit ihrer Kreativität und Leidenschaft begeistern. Der nächste Urlaub ist die Gelegenheit, all das zu entdecken.

austria.info/kulinarik

#eatAUT

KÖSTLICHE LOCATIONS

Genießen mit allen Sinnen, dafür gibt es in Österreich außergewöhnliche Ideen. Vom Iglu-Restaurant auf 2.000 m Seehöhe in Tirol bis zur Heurigenlaube im Burgenland, vom Schlosspicknick in Niederösterreich bis zum kulinarischen Höhenflug in einer Genussgondel. Ein lauschiges oder sensationelles Plätzchen findet sich für jeden köstlichen Anlass.

ALMJAUSE MIT AUSSICHT

Die Alpen prägen Österreich und sind Sehnsuchtsort für Aktive, Naturfans sowie Genussmenschen. Eine Essenz des alpinen Lebensgefühls ist die Einkehr in eine Almhütte. Fast jede hat ihre eigenen Leckerbissen. Im SalzburgLand und der Steiermark überraschen etwa feine Schafskäse oder Gebirgsforellen, in Oberösterreich Most- und Knödelvielfalt.

STERNEKÜCHE MIT BETT

Die Dichte an prämierten Küchen in Österreich ist mit 82 Sterne-Restaurants, 43 Bib Gourmands und 33 Grünen Sternen beachtlich. Perfekt: Neben der exzellenten Küche warten stilvolle Unterkünfte in zauberhaften Landschaften. Zum Beispiel mit den Füßen im Wasser an den Kärntner Seen oder bergverliebt im Bregenzerwald in Vorarlberg.

ÖSTERREICH ZU GAST AUF DEM RHEINGAU GOURMET & WEINFESTIVAL

Am 21., 24. und 25. Februar 2026 tischt Österreich im Rheingau auf und lädt zum Lunch mit spannenden Genusshandwerker:innen, zur Masterclass mit regionalen Schmankerln und zum Gourmet-Dinner mit Haubenköch:innen. An Guat'n!

Wir danken den Sponsoren für die großzügige Unterstützung:

3-Sterne-Partner***



DIBBERN



2-Sterne-Partner**

ROBBE & BERKING
SILBER



Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

GRAND
CRU SELECT



1-Stern-Partner*

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895



Lebensgefühl
Österreich



Medienpartner



falstaff
GENIEßEN WEIN ESSEN REISEN

WEINWISSEr

FINE
DAS WEINMAGAZIN

Frankfurter Allgemeine



Rheingau
Echo
Die besten Seiten
unserer Region
Verlag GmbH



Giuseppe Lauria
FINE WINE GUIDE

Partner Vereinigungen

L'Art de Vivre
RESIDENZEN



Reservierung

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

Bankverbindung

Kontoinhaber: Rheingau Gourmet- und
Weinfestival GmbH & Co.KG
Nassauische Sparkasse
IBAN: DE22 5105 0015 0997 0201 93
BIC: NASSDE55XXX
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 KRONEN SCHLÖSSCHEN

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 2026 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: November 2025 | Änderungen vorbehalten



FINE
DAS WEINMAGAZIN



VDP. Die Prädikatsweingüter
RHEINGAU

Partner des Rheingau Gourmet & Wein Festivals