

RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL

DONNERSTAG, 18. FEBRUAR BIS SONNTAG, 7. MÄRZ 2027



HONGKONG
Martin Ofner***

DEUTSCHLAND
Christian Bau***

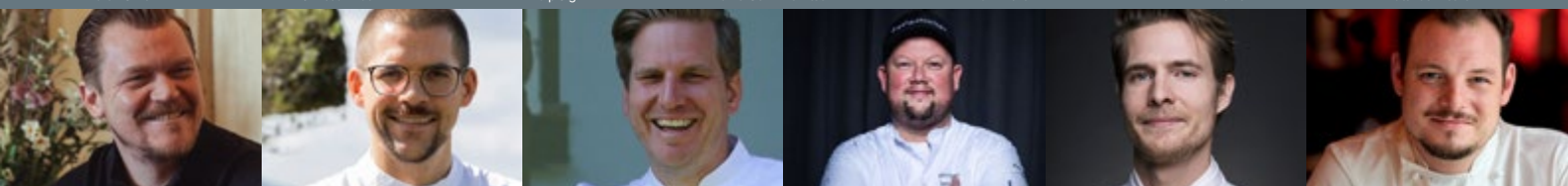
DEUTSCHLAND
Edip Sigi***

DEUTSCHLAND
Daniel Schimkowitz***

DEUTSCHLAND
Franz Keller

DEUTSCHLAND
Tim Mälzer

ESTLAND
Matthias Diether**



GROSSBRITANNIEN
Alex Dilling**

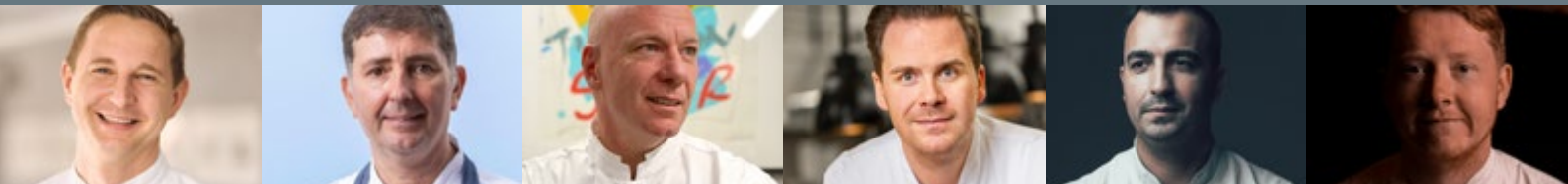
LUXEMBURG
Louis Linster**

FRANKREICH
Paul Stradner**

DEUTSCHLAND
Thorsten Bender**

DEUTSCHLAND
Jochim Busch**

DEUTSCHLAND
Benjamin Chmura**



DEUTSCHLAND
Jan Philipp Berner**

ITALIEN
Pietro d'Agostino*

ITALIEN
Chris Oberhammer*

SCHWEIZ
Tobias Peyert*

PORTUGAL
Joao Sá*

GROSSBRITANNIEN
Daniel Smith*



DEUTSCHLAND
Nathalie Leblond*

DEUTSCHLAND
Domenik Alex*

DEUTSCHLAND
Marcello Fabbrì*

DEUTSCHLAND
Peter Frیدن*

DEUTSCHLAND
Lucki Maurer

DEUTSCHLAND
Markus Pape*

DEUTSCHLAND
David Eisenberg

Winzer & Partner, die ihre Weingüter persönlich präsentieren



FRANKREICH |
Beaucastel

ITALIEN | Benanti
Salvino Benanti

FRANKREICH | William Fevre
Didier Segui

FRANKREICH | Chapoutier
Martin Champagne

SCHWEIZ | Donatsch
Martin Donatsch

FRANKREICH
Maison Joseph Drouhin

DEUTSCHLAND | Geiger
Jörg Geiger



DEUTSCHLAND | Wein- und Sektgut Barth
Mark Barth

ITALIEN | Donna Fugata
Gabriella Favara

LUXEMBURG
Domaine Alica Hartmann

FRANKREICH | Château Lascombes
Axel Heinz

ITALIEN | Monteverro
Georg Weber

ITALIEN | Nonino
Antonella Nonino

GROSSBRITANNIEN | Nyetimber
Zoe Dearsley



ÖSTERREICH | Pichler-Krutzler
Erich Krutzler

DEUTSCHLAND | Riedel Glas
Christian Kraus

ÖSTERREICH | Rochelt
Alexander Rainer

ITALIEN | Castel Sallegg
Graf Michael Kuenburg

DEUTSCHLAND | Weedenborn
Gesine Weedenborn

DEUTSCHLAND | Wein am Limit
Hendrik Thoma

DEUTSCHLAND | Wegeler
Ralf Frenzel

DEUTSCHLAND | Robert Weil
Wilhelm Weil



FESTIVAL-HOTEL-ARRANGEMENTS

I Welcome Wochenende mit 3-Sterne-Chef aus Hongkong

- 18.2. Welcome Party
- 19.2. Lunch mit Sternekoch Marcello Fabbri*: Sizilien + Sardinien
- 19.2. Dinner mit 3-Sternechef Martin Öfner*** (Hongkong)
- 20.2. Lunch mit Sternekoch Peter Fridén*: New Nordic-Japanese Cuisine

2 Übernachtungen (18.–20.2.) 1.350 €

II Drei Dinner mit Koch-Weltstars (7 Michelin-Sterne)

- 19.2. Dinner mit 3-Sternechef Öfner (Hongkong)
- 20.2. Lunch mit Sternekoch Peter Fridén*: New Nordic-Japanese Cuisine
- Dinner Sterneköchin Nathalie Leblond* (München) & Dom William Fèvre
- 21.2. Dinner mit 3-Sternechef Edip Sigl*** (es:senz, Achenthal)

3 Übernachtungen (19.–22.2.) 1.800 €

III 3-Sternechef Edip Sigl

- 21.2. Lunch mit englischem Sternekoch Dan Smith* & Nyetimber
- 21.2. Dinner mit 3-Sternechef Edip Sigl*** (es:senz, Achenthal)
- 22.2. ROCHÉLT Luch
- 22.2. Dinner 2-Sternechef Jan Philipp Berner** (Sylt)

2 Übernachtungen (21.–23.2.) 1.450 €

IV Tim Mälzer & Franz Keller / Caviar / Luxembourg, Österreich, Portugal

- 23.2. Dinner mit 2-Sternechef Louis Linster** (Luxembourg)
- 24.2. TV-Star Tim Mälzer & Koch-Legende Franz Keller (Lunch)
- 24.2. Dinner 2-Sternechef Thorsten Bender** & Österreichs GRANDEN
- 25.2. Lunch Imperial Caviar & Champagner (Pol Roger + Nyetimber)
- 25.2. Dinner PORTUGAL mit Sternekoch Joao Sá*

3 Übernachtungen (23.–26.2.) 1.990 €

V London, Rhône, Südtirol: 3 Dinner + 2 Lunch

- 26.2. Shooting Star aus England:
2-Sternechef Alex Dilling** (Café Royal, London)
- 27.2. BUBBLES & SEAFOOD: Lunch mit Champagner & Co
Dinner mit 2-Sternechef Jochim Busch** & Rhône Klassiker
- 28.2. Sternekoch Markus Pape* & FAZ „Weinliebhaber 2026“
SÜDTIROL: Dinner mit Sternekoch Chris Oberhammer* (Bozen)
& Südtiroler Weingütern

3 Übernachtungen (26.2.–1.3.) 1.850 €

VI Christian Bau*** + Benjamin Chmura** / Chapoutier & Château Lascombes

- 1.3. 2-Sternechef Benjamin Chmura** (München) & Chapoutier
- 2.3. Trüffel Lunch mit Ralf Bos
Dinner mit Weltstar Christian Bau*** & Château Lascombes
- 3.3. Riedel Wine Experience

2 Übernachtungen (1.–3.3.) 1.400 €

VII Paul Stradner / Chardonnays & Pinot Noir International / Schweizer Starwinzer

- 3.3. Dinner 2-Sternechef Paul Stradner** (Villa René Lalique, Frankreich)
- 4.3. Lunch Sternekoch Tobias Peyerl* (Bad Ragaz)
& Starwinzer Donatsch, de Revoir
Dinner: Große Chardonnays & Pinot Noir International
- 5.3. Lunch mit Sternekoch Domenik Alex* & Franken

2 Übernachtungen (3.–5.3.) 1.250 €

VIII FAREWELL mit 3-Sternechef Schimkowitsch, 2-Sternechef aus Tallin, TV-Star Lucky Maurer

- 5.3. 3-Sternechef Daniel Schimkowitsch*** & „Die besten Deutschen Sekte“
- 6.3. Lunch mit Sternekoch Pietro d'Agostini* (Taormina, Sizilien)
& Benanti, Donna Fugata
Dinner: 2-Sternechef Matthias Diether** (Tallin, Estland)
- 7.3. Lunch mit TV-Star Lucky Maurer: WAGYU
FAREWELL PARTY mit 10 Star-(Sterne-)Chefs, 25 Weingütern, Live Bands

2 Übernachtungen (5.–8.3.) 1.700 €

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

Aufpreise pro Person und Nacht:

Juniorsuite 25 € | Maisonette-Suite 60 € | Turm-suite 100 € | Doppelzimmer als Einzelzimmer 60 € | Juniorsuite als EZ 120 € | Suite als EZ 180 €

Reservierung

Web rheingau-gourmet-festival.de
kronenschloesschen.de
E-Mail info@rheingau-gourmet-festival.de
Telefon 06723 | 640
Fax 06723 | 7663

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

sind bis zum 10.1.2027 kostenfrei, spätere Stornierungen sind nicht mehr möglich. Bestätigte Reservierungen für Raritätenveranstaltungen können grundsätzlich nicht storniert werden. Programmänderungen vorbehalten.

30. RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL

DONNERSTAG, 18. FEBRUAR – SONNTAG, 7. MÄRZ 2027

DAS GENUSSPROGRAMM 2027

7. Februar | Sonntag

17:00 – 22:00 Uhr | Party

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

150 €

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 Kronenschlösschen (Restaurant, Bistro, Rheinsaal, Küche, Pâtisserie, Kochschule) kochen etablierte Rheingauer Chefs live, und heimische Winzer präsentieren ihre Weine. **René Bildesheim** (BEE'S Restaurant, Rüdeshheim) | **Alexander Ehrgott** (Schloss Vollrads) | **Max Grabenauer** (VAUX am Rhein) | **Florian Kreller** (Die Wirtschaft, Mittelheim) | **Anna Gebhardt** (Anna's Cuisine, Martinsthal) | **Josef Laufer** (Zum Krug, Hattenheim) | **Dirk Schritt** (Zwei und Zwanzig, Geisenheim) |

Than Thi Drawski (Than & Luc, Eltville) und **David Eisenberg** (Kronenschlösschen). Die Winzer und Weingüter **Hans Bausch** (2025 Hattenheimer Riesling trocken + 2023 Hattenheimer Wisselbrunnen Spätlese edelsüß) | **Bickelmaier** (2024 Oestricher Lenchen „Alte Reben“ Riesling trocken + Crémant brut) | **Egert** (Sophie Sekt Riesling brut + 2025 Hommage à Jean Hattenheimer Wisselbrunnen trocken) | **Heinrich Eser** (2024 Oestricher Lenchen Riesling Sekt brut + 2025 Roter Riesling Qualitätswein feinherb) | **Fauststoff** (2025 Urstoff + 2025 Bischof) | **Ferdinand Herke** (2024 „Wald“ Müller Thurgau trocken + 2024 „Hell“ Riesling trocken) | **Hirt-Gebhardt** (2025 Chardonnay Spätlese trocken + 2026 Rosé) | **Höhn** (2020 Erbacher Marcobrunn Riesling RGG + 2025 Hattenheimer Nussbrunnen Riesling

Spätlese edelsüß + 2023 Rheingau Chardonnay trocken) | **Kisselbach** (2024 Riesling Urknall trocken + 2023 Erbacher Spiegelberg Riesling trocken RGG) | **Mohr** (2025 Rheingau Weißburgunder trocken + 2024 Rheingau Riesling Alte Reben) | **Heinz Nikolai** (2025 Erbacher Michelmark Riesling Filetstück trocken + 2023 Johann Jakob Spätburgunder Alte Reben trocken) | **Rosenkranz Wein** (2024 Riesling trocken + 2023 Chardonnay trocken) | **Saltaren wines** (2024 Riesling Rheingau Landwein + 2024 Riesling an der Basilika) | **Schloss VAUX** (Blanc de Noir brut) | **Weidenmühle** (Wickerer Stein Riesling 2025 + 2024, sowie Wickerer Mönchsgewand Spätburgunder + Wermut-Tonic). Am DJ-Pult: **DJ Julez**

18. Februar | Donnerstag

19:00 – 23:00 Uhr | Party

Laiendormitorium, Kloster Eberbach

250 €

WELCOME PARTY

EIN ABEND DER SUPERLATIVE: STERNEKÖCHE – WEINE – LIVE BAND

Ingmar Jung – Hessischer Minister für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forst, Jagd und Heimat – richtet als Schirmherr des Rheingau Gourmet & Wein Festivals 2027 zur Eröffnung des diesjährigen Festivals ein Grußwort an alle Gäste und Akteure. In der atemberaubend schönen Atmosphäre von Kloster Eberbach werden im Laiendormitorium Speisen und Getränke an insgesamt 30 Ständen von den Köchen und den Winzern, die alle persönlich anwesend sind, ausgegeben. Es kochen 10 internationale und nationale Kochstars live an ihren Ständen: **3-Sterne-koch Martin Öfner***** (früher „Zen“, Singapur, heute Hongkong) sowie die Sterneköche **Wolfgang Becker*** (Becker's, Trier) | **Marcello Fabbri*** (The First, Blankenhain) | **Max Goldberg*** (Ilori, Knittelsheim) | **André Großfeld*** (Villa Merton, Frankfurt) | **Michael Kammermeier*** (Ente, Kloster Eberbach) | **Dennis Meier*** (The Tourist Trap, Mannheim) | **Stefan Neugebauer*** (Schwarzer Hahn, Deidesheimer Hof) | **Christopher Weigel*** (Clara, Restaurant im Kaisersaal, Erfurt) sowie **David Eisenberg** aus dem Kronenschlösschen. Ab 22:30 Uhr Weißwürste, Brez'n & süßer Senf von der **Metzgerei Brauer** (Wiesbaden-Delkenheim), Hessens Nr. 1. Als Aperitif **Companion on the rocks**, dazu 25 Weinstände, alle von den Winzern persönlich betreut.

Aus dem Rheingau: **Allendorf** (2025 Charta Riesling VDP.GUTSWEIN + 2023 Im Höllenberg Spätburgunder trocken VDP.ERSTELAGE) | **Bibo Runge** (Pinot Rosé trockener VDP.ORTSWEIN + 2021 Crémant Rheingau Riesling Hallgarten + Deserteur Sparkling Rosé alkoholfrei) | **Georg Breuer** (2024 Terra Montosa Steillagenriesling + 2025 „Estate“ Lorch feinherb Ortsriesling) | **Diefenhardt** (Charta Riesling + Riesling Kabinett feinherb) | **Domdechant Werner** (2019 Hochheimer Stein Riesling Auslese + 2025 Hochheimer Dompräsenz Riesling trocken VDP.Erste Lage) | **Joachim Flick** (2025 Hochheim Königin Victoriaberg Riesling trocken VDP.Erste Lage + 2025 Wicker Nonnberg Riesling trocken VDP.Erste Lage) | **Jakob Jung** (2025 CHARTA Riesling trocken + 2024 Erbacher Steinmorgen Spätburgunder) | **Graf von Kanitz** (2024 Lorch Pfaffenwies Riesling trocken + 2022 Lorch Schlossberg Spätburgunder trocken) | **Kaufmann** (2024 Uno Weissburgunder & Chardonnay + 2020 Pinot Noir) | **Kisselbach** (2022 Erbacher Siegelberg Riesling RGG + 2023 Erbacher Steinmorgen Riesling Urknall trocken) | **Kloster Eberbach** (2024 Assmannshäuser Spätburgunder trocken + 2026 Domäne Bergstrasse Chardonnay trocken VDP.Gutswein) | **Künstler** (2025 Hochheimer Stielweg „Alte Reben“ trocken VDP.Erste Lage + 2023 Hochheimer Stein

Pinot Noir trocken VDP.Erste Lage) | **Leitz** (2025 „W“ Weißburgunder trocken VDP.Gutswein + 2025 Magic Mountain Rüdeshheim 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 Riesling Sekt brut + 2025 Franz Bernhard Mittelheim Riesling trocken) | **Robert Weil** (2025 Kiedrich Turmberg Riesling trocken) | **Franken: Bürgerspital** (2025 Würzburger Stein Silvaner 1G + 2025 Würzburger Stein Weißburgunder 1G) | **Fürstlich Castell'sche Domäne** (Scheurebe trocken VDP.Gutswein + Casteller Silvaner trocken VDP.Ortswein). Saar: **Stefan Müller** (2025 Niedermenniger Herrenberg Riesling feinherb Alte Reben + 2025 Krettnacher Eucharisberg Kabinett Alte Reben). Rheinhessen: **Gunderloch** (2025 Jean Baptiste Riesling Kabinett VDP.Gutswein + 2023 Nierstein Riesling QbA VDP.Aus ersten Lagen) | **St. Antony** (2026 St. Antony Weißburgunder trocken + 2025 Nierstein Riesling VDP. Aus ersten Lagen). Frankreich: 2021 **Les Legendes R**, Lafite Rothschild, Pauillac | 2025 **Château Paradis Casseuil White**. Spirituosen: „**The Gardener** – French Organic Gin“.

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

19. Februar | Freitag**11:30 Uhr** | Raritätenlunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

Limitierte Personenzahl

490 €

ITALIEN – BERÜHMTE WEINGÜTER AUS FÜNF JAHRZEHNTE

Rare Barolos aus dem **Piemont**: Pio Cesare, Ceretto, Gaja, Prunotto und Vietti. Große Weine aus der **Toscana**: Avignonesi, Biondi Santi, Marchese Antinori, Marchesi di Frescobaldi, Le Pupille, Luce, Monteverro, Masseto, Ornellaia, Sassicaia, Tua Rita. Dazu ein raffiniertes Menü in fünf Gängen aus der Kronenschlösschen Küche. Nach dem Aperitif mit 2016 Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto, **Ricci Curbastro**, folgen zur

Vorspeise 2012 Franciacorta Satèn Brut Museum Release, **Curbastro** und der rare 2018 **Ornellaia bianco**. Das erste Zwischengericht begleiten aus dem Jahrgang 2015: **Monteverro**, **Tua Rita** (Redigaffi), **Le Pupille** (Saffredi) und **Luce** (Lux Vitis). Zum zweiten Zwischengericht rare **Barolos aus dem Piemont**: 2015 Barolo „Ornato“, **Pio Cesare** | 2012 Barolo „Bussia“, **Prunotto** | 2011 Barolo „Ravera“, **Vietti** | 2005 Barolo „Prapo“, **Ceret-**

to | 1996 Barolo „Sperss“, **Gaja**. Zum Hauptgang: 2010 **Guado al Tasso**, Antinori | 2004 **Masseto** | 1995 **Ornellaia** | 1994 **Sassicaia**. Zum Dessert: 2015 Amarone della Valpolicella, **Bertani** (100 Punkte Suckling)

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

12:00 Uhr | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

225 €

MARCELLO FABBRI* – ITALIENISCHE INSELN: SARDINIEN + SIZILIEN

BELLAVISTA | ARGIOLOS | GAJA | MURGO | RUDOLF MAY

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, in München sowie in Weimar. Seit 2023 ist er Küchenchef im „The First“ im Golfresort Blankenhain, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern. Bereits 2026 hat er unsere Festivalgäste mit einem grandiosen Menü

begeistert. Sein Menü wird heute begleitet von Weißweinen und Rotweinen aus Sardinien + Sizilien sowie aus Franken.

Nach dem Aperitif mit **Bellavista** Alma Assemblage extra brut begleiten die Vorspeise 2025 Is Argiolas Vermentino di Sardegna DOC, **Argiolas**, 2025 Idda Bianco, **Gaja**, sowie 2023 Tenuta San Michele Etna Bianco DOC, **Murgo** und 2023 Sil-

vaner „Der Schäfer“ Reserve, **Weingut May**. Zum Zwischengang präsentieren die Weingüter **Argiolas** und **Gaja** 2023 „Korem“ und 2023 „Idda Rosso“, zum Hauptgang gibt es 2020 Tenuta San Michele Etna Rosso DOC, **Murgo** und 2022 „Turriga“, **Argiolas**. Zum Dessert 2025 Benediktusberg Riesling Auslese, **Weingut Rudolf May**.

Moderation: **Janis Becker**

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

450 €

MARTIN ÖFNER*, HONGKONG & MONTEVERRO & BRUNELLO DI MONTALCINO**

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER | ARGIOLOS | MONTEVERRO | OTTELLA | MAXIMIN GRÜNHAUS |

BRUNELLO DI MONTALCINO VON: BIONDI SANTI | GAJA | LE POTAZZINE | LUCE

Manchmal führt der Weg an die Weltspitze über die Alpen. **Martin Öfner*****, geboren in Tirol, zählt heute weltweit zu den faszinierendsten Köchen seiner Generation. Seine letzte Station war das Restaurant „Zén“ in Singapur, hier wurde er als chef de Cuisine mit **drei Michelin-Sternen** ausgezeichnet. Seine außergewöhnliche Laufbahn führte ihn durch einige der bedeutendsten Küchen Europas: von Simon Taxacher in Tirol über das legendäre „Geranium“ in Kopenhagen und „De Librije“ in den Niederlanden bis zu „Frantzén“ in Stockholm (alle mit 3 Sternen ausgezeichnet). Diese Stationen prägen einen Kochstil, der europäische Haute Cuisine mit nordischer Klarheit und feinen asiatischen Einflüssen verbindet. Er

ist geprägt von höchster Präzision, außergewöhnlicher Produktqualität und einer beeindruckenden Leichtigkeit, die selbst komplexe Kompositionen mühelos erscheinen lassen. Aromatische Tiefe, feine Texturen und eine elegante Reduktion auf das Wesentliche verleihen jedem Gericht einen besonderen Charakter. Sein Gala-Dinner beim Rheingau Gourmet & Wein Festival verspricht ein Abend höchster kulinarischer Raffinesse zu werden.

Nach dem Aperitif mit **Champagne Louis Roederer** Collection 247 brut begleiten die Weißweine 2025 Le Creete Lugana DOC, **Ottella** und 2025 Is Argiolas Vermentino di Sardegna DOC, **Argiolas**, die Vorspeise. Zum ersten Zwischengericht

folgen 2021 Grünhäuser Riesling 1G, Weingut **Maximin Grünhaus** + der große Jahrgang 2023 Chardonnay, **Monteverro**. Zum zweiten Zwischengericht die Rotweine von **Monteverro** 2020 + 2014. Zum Hauptgang folgt der berühmte „**Brunello di Montalcino**“, heute von den Gütern **Luce** (2021 Luce Brunello di Montalcino), **Le Potazzine** (2021 Brunello di Montalcino DOCG), **Gaja** (2019 Pieve Santa Restituta – Brunello di Montalcino) und **Biondi Santi** (2020 Brunello di Montalcino DOCG). Zum Dessert 2025 Herrenberg Riesling Auslese, Weingut **Maximin Grünhaus**.

Digestif: Nonino

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

19:00 Uhr | Raritätendinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

Limitierte Personenzahl

1.280 €

EINE WEIN-IKONE AUS AUSTRALIEN: GRANGE (PENFOLDS) IN 25 JAHRGÄNGEN

Nach dem Aperitif mit der **Champagne Prestige Cuvée 2015 Nicolas François, Billecart-Salmon**, präsentieren wir Ihnen **GRANGE** zu einem 5-Gängemenü von **David Eisenberg**, dem Küchenchef des Kronenschlösschens. Das Weingut Penfolds wurde 1844 gegründet. Max Schubert, der 1948 Kellermeister wurde, „erfand“ Anfang der 50er Jahre den Shiraz Grange Hermitage, der seit 1990 schlicht „GRANGE“ genannt wird. Es handelt sich dabei nicht etwa um eine Lagenbezeichnung, sondern um eine perfekte Cuvée

aus vielen unterschiedlichen Parzellen, bei der immer die im jeweiligen Jahrgang besten Trauben im Wein landen. GRANGE gilt als einer der besten – und teuersten – Weine der Welt, mit unendlich vielen internationalen Auszeichnungen und Ehrungen bedacht. Robert Parker und viele andere Weinkritiker haben diesen Wein in vielen Jahrgängen mit Höchstbewertungen (99 und 100 Punkte) ausgezeichnet. Heute genießen Sie diese Wein-Ikone in einer sensationellen Auswahl von 25 Jahrgängen aus fünf Jahrzehnten:

2017 | 2016 | 2015 | 2014 | 2009 | 2008 | 2002 | 2001 | 2000 | 1999 | 1997 | 1996 | 1995 | 1994 | 1993 | 1990 | 1989 | 1987 | 1986 | 1985 | 1983 | 1981 | 1980 | 1979 | 1975.

Zum Dessert: 1976 Hochheim Domdechaney Trockenbeerenauslese, Weingut der Stadt Frankfurt.

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

20. Februar | Samstag**11:30 Uhr | Raritätenlunch**Kronenschlösschen Restaurant + Bistro **Limitierte Personenzahl****395 €****28 x CHAMPAGNE: WEISS + ROSÉ + PRESTIGE CUVÉES**

Zu einem feinen, raffinierten Menü von **David Eisenberg** (Kronenschlösschen), das perfekt auf Champagner abgestimmt ist, genießen Sie Champagner in weiss, rosé und als Prestige Cuvée.

Weiss: Ayala brut nature | **Billecart-Salmon** Le Réserve | **Boizel** Réserve brut | **Doyard Mahé** Cuvée Empreinte Blanc de Blancs brut + Millésime Blanc de Blancs extra brut | **Laurent-Perrier** Heritage | **Philipponnat** Réserve Perpétuel-

le brut | **Pol Roger** brut Vintage | **De Saint-Gall** Premier Cru Tradition brut | **Taittinger** Réserve brut | **Telmont** Réserve de la Terre.

Rosé: Ayala Rosé Majeur | **Billecart-Salmon** Le Rosé | **Boizel** Rosé Absolu | **Laurent-Perrier** Cuvée Rosé brut | **Philipponnat** Rosé | **Pol Roger** Vintage Rosé brut | **De Saint-Gall** Brut Rosé Premier Cru | **Taittinger** Prestige Rosé brut | **Telmont** Rosé. Prestige Cuvées: Ayala **2013 La Perle** | Billecart-

Salmon 2009 Louis Salmon | **Boizel 2012 Joyau** | **Bollinger B16** | **Laurent-Perrier Grand Siècle** | **Telmont 2015 Blanc de Noir** (ein Äquivalent zu einer klassischen Prestige Cuvée: ein Wein, von dem es weltweit keine 1.000 Flaschen gibt) | **Philipponnat 2016 Clos des Goisses** | **Taittinger Comte de Champagne**.

Moderation: **Yvonne Heistermann**, Ambassadrice du Champagne en Allemagne

12:00 Uhr | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

245 €**PETER FRIDÉN* „NEW NORDIC-JAPANESE CUISINE“ & WEGELER**

WEINGÜTER WEGELER | KRONE ASSMANNSHAUSEN | KANITZ

Der gebürtige Südkoreaner **Peter Fridén*** (PURA Restaurant, Andernach), der in Schweden aufgewachsen ist, vereint drei kulinarische Welten: die asiatisch-japanische Küche, den schwedischen Kochstil und die französische Haut Cuisine. Seine Stationen bei den 3-Sterneköchen Michel Roux (Waterside Inn) und Heinz Winkler (Aschau) und im Soho House (Berlin) haben seine Kreativität stark beeinflusst. Er entwickelt mit dem Geschmack natürlicher Zutaten Gerichte, die einen tiefen Genuss bieten, – mit vollem Umami-Geschmack. Selbstverständlich wird er mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Das **Weingut Wegeler** verfügt sowohl im Rheingau wie auch an

der Mosel über Weltklasse-Weinlagen, die einzigartige Voraussetzungen für große Weine bieten. Nach dem Aperitif mit 2016 **Geheimrat „J“ Sekt** brut nature, der aus besten Grand Cru Riesling-Lagen des Rheingaus gewonnen wird und Mineralität mit eleganter Frucht vereint, präsentiert **Ralf Frenzel**, seit 2021 Mitinhaber der Weingüter Wegeler, seinen Rheingauer Spitzen-Riesling **Geheimrat J** – die bestmögliche Cuvée der besten Parzellen des Jahrgangs – der Jahrgänge 2021 + 2018. Das **Weingut Graf von Kanitz** zeigt dazu das gereifte GG 2017 Lorcher Pfaffenwies Röder Riesling. Ein ideales „match“ mit den Menügängen von Peter Fridén ist der Bern-

kasteler **Doctor**, einer der berühmtesten und teuersten Weinberge der Welt. Zu den Menügängen der „Japanese Cuisine“ sind 2021 Doctor Riesling Kabinett VDP.Grosse Lage und 2025 Doctor Bernkastel Riesling Spätlese VDP.Grosse Lage, Goldkapsel, **Weingüter Wegeler**, die ideale Begleitung. Zum Hauptgang 2023 Assmannshausen Höllenberg Spätburgunder VDP.GG sowie 2013 JUWEL Assmannshausen Spätburgunder Late Release, **Weingut Krone Assmannshausen**. Das Dessert begleitet der Betriebsleiter vom **Weingut Kanitz**, **Arne Wilken**, mit 2023 Lorcher Kapellenberg Riesling Auslese
Moderation: **Ralf Frenzel**

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

350 €**NATHALIE LEBLOND* & DOMAINE WILLIAM FÈVRE (CHABLIS)**

CHAMPAGNE POL ROGER | DOMAINE WILLIAM FÈVRE | ANSEILLAN, CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD (PAUILLAC) | DOMAINE D'AUSSIERÈS (LANGUEDOC) | FRICKE | GUNDERLOCH

Die Sterneköchin **Nathalie Leblond** (Le Deux, München) hat bereits 2025 + 2026 beim Festival grandios aufgekocht, unsere Gäste waren total begeistert. Nach ihrer Ausbildung hat sie beim 2-Sternekoch Dirk Luther („Meierei“ in Glücksburg) gearbeitet, anschließend war sie Sous-Chefin 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. Sie wird weiter eine ganz große Karriere machen. Nach dem Aperitif mit **Champagne Pol Roger** begleiten große Chablis der **Domaine William Fèvre** das Menü. Die **Domaine William Fèvre**: das sind nur eigene Weinberge (15 ha Grand Cru, 15 ha Premier Cru und 50 ha Village Appellation), während die **Maison William Fèvre** Weine aus zu-

gekauften Trauben verschiedener kleiner Winzer abfüllt. Als William Fèvre 1959 in 13. Generation das Weingut übernahm, hatte die Familie schon 250 Jahre Erfahrungen im Weinbau gesammelt. **Didier Séguier**, Leiter des Weinguts in den letzten 30 Jahren, hat den großen Aufschwung maßgeblich mitgestaltet. Er hat sich auf das einzigartige Terroir von Chablis, auf die Allianz von Klima und Boden, konzentriert und produziert eigenwillige und charaktervolle Chardonnays, die in der Welt unvergleichlich sind. Die Weine kommen aus den besten Lagen, sind komplex und voller Finesse. Zur Vorspeise präsentiert er 2023 Chablis Domaine und 2023 Chablis 1er Cru Montmains, Domaine. Das erste Zwischengericht begleiten **Eva Fricke** mit 2025 Eltviller Sonnenberg trocken, **Weingut Eva Fricke**, und **Johannes Hasselbach** mit seinem 2023 Rothenberg VDP.GG, **Weingut Gunderloch**. Zum zweiten Zwischengericht folgen 2022 Chablis

1er Cru Montée de Tonnerre, und 2021 Chablis Les Clos, jeweils **Domaine William Fèvre**. Rotweine von **Lafite Rothschild** begleiten den Hauptgang. Das Lafite-Team hat 2014 den **Anseillan** auf den Markt gebracht, es ist der dritte große Wein dieses weltberühmten Châteaus, nach „Château Lafite“ und „Carruades de Lafite“ und im Languedoc hat die Domaines Baron de Rothschild mit **Château d'Aussières** ein weiteres Weingut erworben, das sich mit eleganten und feinen Weinen auszeichnet. Heute werden präsentiert: 2020 **Château Aussières**, Domaines Baron de Rothschild und 2020 **Anseillan, Château Lafite Rothschild**. Zum Dessert 2025 Lorcher Schlossberg Riesling Auslese, **Weingut Eva Fricke**, und 2023 Rothenberg Auslese, **Weingut Gunderloch**. Digestif: „H by Hine VSOP“, **Cognac Hine**
Moderation: **Katharina Höfling**, MBA-Management in Weinwirtschaft

21. Februar | Sonntag**11:30 Uhr | Raritätenlunch**

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

2.450 €**CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD – 25 JAHRGÄNGE AUS NEUN JAHRZEHNTE**

Das weltberühmte Weingut verfügt über 178 ha Landbesitz. Seit 1868 der Bankier Jakob Mayer Rothschild das Château erwarb, ist das Weingut im Besitz der Familie Rothschild, – heute geführt von **Saskia de Rothschild**, seiner Ururenkelin und Tochter von Eric de Rothschild. Sie ist seit 2018 Vorsitzende der Domaines Barons de Rothschild und seit 2021 chief executive officer. Nach dem Aperitif mit der **Champagne Prestige**

Cuvée Winston Churchill, Pol Roger, präsentieren wir zu einem exklusiven Menü aus der Kronenschlösschen-Küche von **David Eisenberg** heute 25 Jahrgänge aus neun Jahrzehnten, fast immer mit höchsten Bewertungen der Weinkritiker ausgezeichnet, u.a. mit den legendären Jahrhundertjahrgängen 1982, 1961, 1948, 1945 und 1937
2018 | 2015 | 2013 | 2010 | 2005 | 2000 | 1999 | 1997 | 1996 | 1995 | 1992 | 1990 | 1988 | 1986

| 1985 | 1983 | 1982 | 1980 | 1975 | 1970 | 1966 | 1964 | 1961 | 1948 | 1947 | 1945 | 1937.
Zum Dessert 1976 Hochheim Kirchenstück Riesling Trockenbeerenauslese, Weingut der Stadt Frankfurt.

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

21. Februar | Sonntag**12:00 Uhr | Lunch**

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

250 €

DANIEL SMITH* & NYETIMBER

NYETIMBER | EBURON ESTATE (BELGIEN) | F.B. SCHÖNLEBER

Dan Smith* (Fordwich Arms, Kent) gehört zu den spannendsten Köchen der modernen britischen Gastronomie. Nach seiner Ausbildung am Westminster Kingsway College führten ihn Stationen durch renommierte Londoner Restaurants, darunter mehrere Häuser aus der Gruppe von Jason Atherton. Anschließend prägte er fünf Jahre lang die Küche des Londoner **The Clove Club**, der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. 2016 wurde er zum **Observer Young Chef of the Year** gewählt. Seit 2017 führt Daniel Smith gemeinsam mit seiner Frau Natasha das **The Fordwich Arms**

in Kent. Das charmante Restaurant befindet sich in einem historischen Pub am River Stour in Englands kleinster Stadt. Hier verbindet Smith die entspannte Atmosphäre eines traditionellen britischen Pubs mit einer Küche auf hohem Michelin-Stern-Niveau. Seine Küche ist modern und kreativ, er arbeitet mit besten Produkten. Im Mittelpunkt stehen saisonale Zutaten aus Kent und eine klare, präzise Aromatik. Beim Rheingau Gourmet & Wein Festival präsentiert Daniel Smith seine Küche gemeinsam mit den eleganten englischen Sparkling Wines von **Nyetimber**. Zum Aperitif Nyetimber

Classic Cuvée, zur Vorspeise folgen Nyetimber Rose und 2024 Erbacher Steinmorgen, Riesling feinherb VDP.Erste Lage, **Wein- und Sektgut F.B. Schönleber**. Das Zwischengericht begleiten **Paul Mollemann**, der das belgische Weingut **Eburon Estate** mit 2025 Chardonnay präsentiert, und 2023 St. Nikolaus Riesling VDP.GG, Weingut F.B. Schönleber. Zum Hauptgang **Nyetimber** 2018 Blanc de Blancs sowie 2025 Pinot Noir, **Eburon Estate**, und zum Dessert die Cuvée Cherie Nyetimber. Moderation: **Florian Richter**, „Bester Deutscher Sommelier 2023“, Florian Fine Wine

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

450 €

EDIP SIGL* & LAURENT-PERRIER | TEMPOS VEGA SICILIA | JOH. JOS. PRÜM | SCHLOSSGUT DIEL | ROBERT WEIL | WITTMANN | ROCHELT**

Edip Sigl*** hat eine fantastische Karriere gemacht. Nach seiner Ausbildung hat er seine Fähigkeiten ausschließlich in hoch dekorierten Sternrestaurants weiter vervollständigt: Hugo, Berlin | Heinz Winkler, Aschau (3 Sterne) | Juan Aamador (3 Sterne) | 2020 erkochte er sich selbst 2 Sterne im Les Deux, München. Seit 2021 führt er das neu eröffnete Restaurant **es:senz** im **Achental Resort**, das schon 2022 mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde, 2024 kam der dritte hinzu. Nach dem Aperitif mit **Laurent-Perrier** Cuvée Rosé brut, Magnums, präsentiert zur Vorspeise

Leonard Kanand 2024 Weißer Burgunder Reserve, **Weingut Wittmann**. Die „Winzerin des Jahres“ (FAZ, Falstaff, Vinum) **Caroline Diel** zeigt ihren 2022 Pinot Blanc Réserve, **Schlussgut Diel**, und **Dr. Katharina Prüm** 2022 Graacher Himmelreich Riesling Kabinett, **Weingut J. J. Prüm**. Zum ersten Zwischengericht zeigen das **Weingut Wittmann** 2023 Westhofener Riesling 1G und **Wilhelm Weil** 2015 Kiedrich Gräfenberg Riesling VDP.GG. Das zweite Zwischengericht wird begleitet von 2017 Wehlener Sonnenuhr Spätlese, **Weingut J. J. Prüm**, und 2013 Goldloch Riesling Spätlese „Réserve du

Château“, **Schlussgut Diel**. Zum Hauptgang zwei Rotweine von **Tempos Vega Sicilia** aus der Rioja: 2021 Macan + 2022 Macan Classico. Zum Dessert 2017 Puttonyos, **Oremus Tempos Vega Sicilia**, und **Wilhelm Weil** zeigt 2014 Kiedrich Gräfenberg Riesling Auslese, **Weingut Robert Weil**. Als Abschluss dieses grandiosen Abends präsentiert **Alexander Rainer**, Inhaber der Schnapsbrennerei **Rochelt** einen seiner Lieblingsbrände. Digestif: **Rochelt** Moderation: **Ingo Swoboda**, Weinjournalist und Autor

22. Februar | Montag**12:00 Uhr | Lunch**

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

185 €

ROCHELT LUNCH – DIE SCHNAPSBRENNEREI ROCHELT UND EIN PERFEKT AUF DIE BESONDEREN BRÄNDE ABGESTIMMTES MENÜ

Alexander Rainer, Inhaber der berühmten **Schnapsbrennerei Rochelt**, präsentiert gemeinsam mit seiner Frau **Annia Rainer-Rochelt** seine so raren und wertvollen Spezialitäten: **Muskattraube** | **Williamsbirne** | **Mirabelle** | **Annia's Gin** (Gravensteiner & Wachholder) | **Wachauer Marille** | „Der Inntaler“ (**Williams**, **Quitte**, **Waldhimbeere**) | **Schwarzer Holunder**. Was in den 1970ern in einer Tiroler Garage mit der Vision Günter Rochelts begann, ist heute eine Brennerei, die in zweiter Generation geführt wird, – an deren Anspruch sich aber seit Beginn nichts geändert hat: besten Tiroler Schnaps zu brennen. Die Pflege von alten Tiroler Traditionen liegt den Ro-

chelts besonders am Herzen: von der sorgsamsten Auswahl der Früchte über die Veredelung bis zum Stöpsel auf der Flasche brennt man hier für Qualität ohne Kompromiss. Wissend, dass nur erstklassige Früchte zu einem vorzüglichen Schnaps führen, wird das Obst erst am Höhepunkt seiner Reife behutsam geerntet. Die natürliche Gärung, das schonende zweimalige Brennen und der jahrelange Reifeprozess verdichten das volle Aroma der Früchte dann zur reinen Essenz, – zu echtem Tiroler Schnaps. Zu jedem der sieben Obstbrände gibt es eine geschmacklich raffinierte, fein abgestimmte kleine Köstlichkeit aus der Kronenschlösschen-

Küche von **David Eisenberg** in sieben Gängen: **Melone & Joselito Schinken** » **Muskattraube** | **gebratene Gänseleber** » **Williamsbirne** | **Jacobsmuschel** » **Mirabelle** | **Geschmortes Reh mit Wachholder** » **Annia's Gin** (Gravensteiner & Wachholder) | **Gratinierter Ziegenkäse** » **Wachauer Marille** | **Karamellisierte Apfeltarte** » „Der Inntakter“ (**Williams**, **Quitte**, **Waldhimbeere**) | **dunkle Mousse au Chocolat** » **Schwarzer Holunder**. Als Aperitif zur Begrüßung am Tisch empfangen wir Sie mit **Champagne De Saint Gall** brut. Moderation: **Alexander Rainer & Annia Rainer-Rochelt**, Inhaber der Schnapsbrennerei Rochelt

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

375 €

JAN-PHILIPP BERNER CHAMPAGNE AYALA | PAUL ACHS | HANNES SABATHI | KÜNSTLER | SAUER | SCHWEGLER | RESS | TRUMMER**

Wenn einer die Aromen des Nordens in kulinarische Meisterwerke verwandelt, dann ist es **Jan-Philipp Berner****. Seit Jahren zählt er zu den prägenden Persönlichkeiten der deutschen Spitzengastronomie. Seine Laufbahn führte ihn zu herausragenden Adressen, wie Jörg Müller, Johannes King und Nils Henkel, bevor er den legendären **Söl'ring Hof** auf Sylt übernahm und dessen Ruf als eine der ersten Gourmetadressen Deutschlands mit zwei Michelin-Sternen eindrucksvoll fortführt. Seine Küche steht für höchste handwerkliche Präzision, außergewöhnliche Produktqualität und eine moderne, von der Küstenlandschaft inspirierte Aromatik. Regionalität, Saisonalität und die unverfälschte Essenz erstklassiger Zutaten bilden das Fundament seiner eleganten, fein ausbalancierten

Kreationen. Freuen Sie sich auf ein Gala-Dinner voller Raffinesse – ein Abend, der die einzigartige Handschrift dieses außergewöhnlichen Küchenchefs auf eindrucksvolle Weise zeigt. Nach dem Aperitif mit Champagne **Ayala Brut Majeur** präsentieren zur Vorspeise **Gunter Künstler** (Rheingau) und **Hannes Sabathi** (Südsteiermark) ihre großartigen Chardonnays: 2023 „Im Falkenberg“ trocken Réserve und 2022 „Graf Woracziczky“. Zum ersten Zwischengang zeigen ihre Spezialitäten **Jürgen Trummer** (Südsteiermark) mit 2022 Morillon Ried Obegg, und **Hannes Sabathi** mit 2022 Sauvignon Blanc Kranachberg Kreuz, sowie **Sandra Sauer** aus Franken mit ihrem Silvaner 2023 Escherndorf am Lumpen 1655 VDP.GG, **Weingut Horst Sauer**. Den zweiten Zwischengang be-

gleiten weitere Grosse Gewächse: **Christian Röss** mit 2022 Hattenheim Nussbrunnen Riesling VDP.GG, **Weingut Balthasar Röss**, und **Gunter Künstler** (seine Weine werden mit höchsten Auszeichnungen weltweit bedacht: James Suckling, Gault & Millau, Vinum, Eichelmann, Falstaff) mit 2023 Erbach Marobrunn Riesling VDP.GG. Zum Hauptgang zeigt **Aaron Schwegler** seine 2021 Saphir Grande Cuvée und 2021 Granat Grande Cuvée, **Weingut Schwegler** (Würtemberg) und das **Weingut Paul Achs** aus dem Burgenland seinen 2022 Syrah. Zum Dessert 2025 Escherndorf Lump Silvaner Auslese, **Weingut Horst Sauer** und 2012 Rottland Rüdesheim Riesling Spätlese, recorked aus der Schatzkammer, **Weingut Balthasar Röss**. Moderation: **Florian Richter**

23. Februar | Dienstag**12:00 Uhr | Lunch**

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

260 €

HUMMER LUNCH

CHAMPAGNE DE SAINT-GALL | CHAMPAGNE PETITE FLEUR DE MIRAVAL | JOSEPH DROUHIN | HANNES SABATHI | SCHLOSS VOLLRADS | WIRSCHING

David Eisenberg (Kronenschlösschen) kocht ein raffiniertes Menü in vier Gängen. Nach dem Aperitif mit **Champagne de Saint-Gall** Blanc de Blancs Grand Cru extra brut präsentieren zur Vorspeise **Miraval** 2025 Côtes de Provence Rosé in Magnums, **Hannes Sabathi** 2024 Gelber Muskateller Gamlitz, **Weingut Hannes Sabathi**, und Weingutsdirektor **Ralf Bengel** 2020 **Schloss Vollrads**

Riesling Kabinett „Tradition“. Das Zwischengericht wird begleitet von **Hannes Sabathi** mit 2023 Chardonnay Jägerberg und von **Andrea Wirsching** mit 2016 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner VDP. GG, **Weingut Wirsching**. Zum Hauptgang 2023 Pouilly Fuissé + 2023 Chablis Vaillons, beide von der **Maison Joseph Drouhin**. Edelsüße Rieslinge zum Dessert: 2025 **Schloss Vollrads** Riesling Aus-

lese und 2022 Iphöfer Julius-Echter-Berg Riesling Auslese, **Weingut Wirsching**. Zum Abschluss eines genussreichen Mittags **Champagne Petite Fleur de Miraval** in Magnums.
Digestif: **The Gardener Gin**

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

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

375 €

LOUIS LINSTER**

JOSEPH DROUHIN | GEORG BREUER | EMRICH SCHÖNLEBER | DOMAINE ALICE HARTMANN | CASANOVA DI NERI

Louis Linster** (Restaurant Louis Linster, Luxemburg), Sohn der legendären Lea Linster, die im Familienbetrieb den ersten Michelin-Stern 1987 erkochte und 1989 mit dem Bocuse d'Or ausgezeichnet wurde, hat zusammen mit seiner Frau Njoma Musli 2019 das Restaurant übernommen. Als Autodidakt hat er seinen ganz eigenen Weg gefunden und einen klassischen französischen Küchenstil klar, präzise und puristisch umgesetzt. Nachdem er schnell mit einem eigenen Stern ausgezeichnet wurde, hat er 2025 den zweiten Michelin-Stern erhalten, und aus einer schon lange bestehenden luxemburgischen Institution im

Lauf der Jahre eine „**grande maison**“ entwickelt. Ausgezeichnet wurden er als „Koch des Monats“ und seine Frau als „Beste Gastgeberin des Jahres 2022“, ihr Betrieb als „Restaurant des Jahres 2024“ (Gault&Millau). Die großen Kritiker sind sich einig: „Er kocht fabelhaft“. Nach dem Aperitif mit dem Crémant der **Domaine Alice Hartmann**, Luxembourg, begleiten die Vorspeise **Theresa Breuer** mit 2021 Terra Montosa, **Weingut Georg Breuer**, und die **Domaine Alice Hartmann** mit 2021 Les Terrasses. Zum ersten Zwischengericht zeigen die Weltklasse-Weingüter **Georg Breuer** und **Emrich Schönleber** 2023 Pfaffenwies, Lorch Ries-

ling, sowie 2025 Monzinger Niederberg 1G VDP. Erste Lage. **Casanova di Neri** präsentiert zum zweiten Zwischengericht 2024 Rosso di Montalcino + 2021 Brunello Tenuta Nuova. Den Hauptgang begleiten die großartigen 2023 Clos des Mouches Rouge und 2023 Chambolle Musigny, jeweils von **Joseph Drouhin**. Zum Dessert 2021 Halenberg Spätlese VDP. Grosse Lage, **Weingut Emrich Schönleber**.

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

24. Februar | Mittwoch**12:00 Uhr | Lunch**

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

295 €

TV-STAR TIM MÄLZER UND DIE KOCH-LEGENDE FRANZ KELLER

ESTERHÁZY | MARKUS MOLITOR | SCHNAITMANN

Zwei Generationen. Zwei Charaktere. Eine gemeinsame Leidenschaft: gutes Essen. Für dieses Mittagessen treffen zwei der prägendsten Persönlichkeiten der deutschen Kochszene aufeinander: **Franz Keller** und **Tim Mälzer**. Franz Keller, Grandseigneur der deutschen Gastronomie und kompromissloser Verfechter guter Produkte, blickt auf eine außergewöhnliche Karriere zurück. Dagegen steht Tim Mälzer für eine jüngere Generation, die das Kochen aus der Spitzengastronomie mitten in die Gesellschaft getragen hat. 2009 eröffnete er die Bullerei, ein lebendiges Gasthaus, daß im Hamburger Schanzenviertel für gute Laune und guten Geschmack steht. Als Gastronom, Kochbuchautor und vor allem als

Gastgeber von „Kitchen Impossible“ begeistert Mälzer seit Jahren ein Millionenpublikum. Tim und Franz sind garantiert keine Dekorationskünstler oder gar Pinzetten-Köche. Als kompromisslose Verfechter guter Produkte und erstklassige Handwerker sind beide Küchen geprägt vom Gedanken der Rückkehr zu den Wurzeln „**Vom Einfachen das Beste.**“ Bei diesem Mittagessen treffen nun zwei kulinarische Welten aufeinander, die vor allem eines verbindet: der Respekt vor dem Produkt, die Liebe zum Handwerk und die Überzeugung, dass gutes Essen vor allem eines soll – Freude machen. Freuen Sie sich auf spannende Geschichten, charaktervolle Gerichte und einen kulinarischen Dialog zweier Kochpersönlichkeiten, die

auf ihre ganz eigene Art deutsche Gastronomiegeschichte geschrieben haben. Nach dem Aperitif mit 2020 Evoé blanc de noir (Meunier), **Weingut Schnaitmann**, präsentiert **Christian Trenk** zur Vorspeise 2025 Grosshöflein Pinot Blanc Leithaberg DAC, **Esterhazy Wein**. **Markus Molitor** zeigt zum Zwischengericht 2024 Zeltinger Sonnen- uhr Riesling GG und **Rainer Schnaitmann** sein Lämmeler Riesling GG. Zum Hauptgang 2024 St. Georgen Blaufränkisch Leithaberg DAC, **Esterhazy** und 2024 Lämmeler 2023 Simonroth Spätburgunder, **Weingut Schnaitman**. Zum Abschluß 2017 Bernkasteler Lay Riesling Auslese** weiße Kapsel, **Weingut Markus Molitor**.
Moderation: **Astrid Löwenberg**, Sommelière

12:00 Uhr | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

185 €

VEGETARISCHES MENÜ & EXKLUSIVE NON-ALCOHOLIC SPEZIALITÄTEN

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER | JÜRGEN LEINER | ANDREAS SCHNEIDER OBSTHOF | SAVEUR DRINKS | VAN NAHMEN

Nach dem Aperitif mit der legendären „Champagner Bratbirne“ von **Jörg Geiger** (alternativ auch als alkoholfreie Version) präsentiert **David Eisenberg** (Kronenschlösschen) ein raffiniertes vegetarisches Menü in vier Gängen. Begleitet wird das Menü von raren Obst-Spezialitäten, die von z.T. Jahrhunderte Jahre alten Bäumen, nach biodynamischen und biologischen Methoden – mit ganz geringen Erträgen und alles in Handarbeit – geerntet werden. Das Ergebnis dieser harten Arbeit sind einzigartige Spezialitäten mit dem

Aroma von reifem Obst, gepaart mit feiner Säure. Zur Vorspeise präsentieren die **Obstkellerei Van Nahmen** JuicyTEA Darjeeling–Rhabarber-Rose und **Andreas Schneider** (Obsthof am Steinberg) 2025 Rote Sternrenette. Zum Zwischengericht zeigen **Andreas Schneider** 2025 Ananasrenette, **Obsthof am Steinberg**, **Niklas in't Veld** (Saveur Drinks) seinen Sparkling White Tea Bergamotte und **Jörg Geiger** eine Spezialität, die er frisch auf den Markt bringt. Zum Zwischengericht eine weitere Spezialität von der **Obstkellerei van Nah-**

men und **FIELD BLENDS Leiner** non-alcoholic Ferment Lemon Thyme. Der Hauptgang wird begleitet von **FIELD BLENDS Leiner** non-alcoholic Ferment Ruby Beet und der **Obstkellerei van Nahmen**, sowie von **Lapsang Blackberry, Saveur Drinks**. Zum Dessert zeigt **Saveur Drinks** seinen absoluten All-Time-Favoriten Sparkling Wild Strawberry, und **Jörg Geiger** seinen eigenen Favoriten.
Moderation: **Andreas Schneider**, Obsthof am Steinberg

24. Februar | Mittwoch**19:30 Uhr** | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

375 €

THORSTEN BENDER & ÖSTERREICHS GRANDEN**

BRÜNDLMAYER | GERNOT HEINRICH | HIRTZBERGER | EMMERICH KNOLL | KRACHER | PICHLER-KRUTZLER

Für **Thorsten Bender**** (Restaurant „sein“, Karlsruhe) bedeutet der Begriff „sein“, das Leben zu genießen: in seiner Einfachheit, aber auch in seiner Einzigartigkeit. Im Mittelpunkt stehen top Produkte, und seine ganz eigene Stilistik zeigt klare Strukturen und eine überragende geschmackliche Harmonie. Sein Erfolgsrezept charakterisieren vor allem drei Details: Die „bestmögliche Ware“, „Raffinesse“ und „ein leicht 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 zwei-

te Stern. Zum Aperitif präsentiert Moritz Pleifer **Bründlmayer** Blanc de Blancs extra brut Réserve aus Magnums, zur Vorspeise zeigen **Yvonne Kracher** 2021 K Cuvée (Scheurebe, Welschriesling & Chardonnay), **Weingut Kracher**, und **Bründlmayer** 2023 Ried Loiserberg Erste Lage Grüner Veltliner. Zum ersten Zwischengericht präsentieren **Erich Krutzler** 2017 Riesling Ried Loibenberg, Weingut Pichler-Krutzler, und **Franz Hirtzberger** seine beiden Rieslinge Smaragd 2018 Steinporz + 2021 Singerriedel. Das zweite Zwischengericht begleiten Erich Krutzler mit 2020 Grüner Veltliner Ried Kellerberg aus Magnums, **Weingut Pichler-Krutzler** und **Emmerich Knoll** mit sei-

nen Grünen Veltlinern Loibner Vintothekfüllung Smaragd 2021 + 2016. Zum Hauptgang präsentiert **Liyana Wagner** das **Weingut Gernot Heinrich** mit seinen Spitzen-Rotweinen des Jahrgangs 2019 aus den TOP-Blafränkisch-Lagen im Vergleich: Alter Berg 2019 (Kalk) und Edelgraben (Schiefer), dazu der berühmte 2021 Salzberg, **Weingut Gernot Heinrich**, Gols. Zum Dessert zeigt das **Weingut Kracher** seine Spezialität 2022 TBA No. 3 Grande Cuvée.

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

25. Februar | Donnerstag**12:00 Uhr** | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

365 €

IMPERIAL CAVIAR & CHAMPAGNE

POL ROGER | NYETIMBER | TELMO RODRIGUEZ | FAMILLE LIEUBEAU

Störe gehören zu den ältesten Fischen unseres Planeten, sie existieren in 27 Arten seit rund 250 Millionen Jahren. **Imperial Caviar, Berlin**, seit über 30 Jahren ein Familienunternehmen, das für höchsten Genuss und unvergleichliche Qualität steht, gehört heute zur Weltspitze der führenden Caviar-Produzenten und stellt in eigener Produktion Caviar verschiedener Störarten her. Genießen Sie heute großzügig vier Sorten Caviar, begleitet von feinsten Champagnern aus dem Hause **Pol Roger** sowie **Nyetimber** aus Südeuropa, rar und wertvoll: einer der besten Schaumweine der Welt

und ein Symbol des modernen britischen Luxus. Nach dem Aperitif mit **Champagne Pol Roger brut Réserve Magnum** folgt als Vorspeise ein zartes kaltgeräuchertes Lachs-Rückenfilet, zu der **Familie Lieubeau** (Loire) den Muscadet Cru Clisson, Muscadet de Sèvre et Maine AOP präsentiert. Anschließend folgt die Caviar-Degustation. Jeder Gast erhält fünf Caviar-Sorten, zu jedem Caviar gibt es einen speziellen Champagner, fein abgestimmt: **Baerii & Nyetimber Cuvée Chérie Demi Sec**, **„Réserve“ & Nyetimber Classic Cuvée** | **Imperial „Selection“ & Champagne Pol Roger**

Blanc de Blancs Vintage | **Imperial „Ossetra“ & Nyetimber Blanc de Blancs** | **Imperial „Beluga“ & Champagne Pol Roger Rich Demi Sec**. Nach der Degustation folgt der Hauptgang, traditionell Steinbutt mit Caviar, begleitet von Muscadet Cru Château Thébaud, Muscadet de Sèvre et Maine AOP, **Familie Lieubeau**. Zum Dessert ein Süßwein („MR“) von **Telmo Rodriguez**.

Moderation: **Hendrik Thoma**, Master Sommelier

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

320 €

PORTUGAL: JOÃO SÁ* & WEIN AM LIMIT

FILIPA PATO & WILLIAM WOUTERS | NUNO RAMILO | QUINTA DE SOALHEIRO | VON WINNING

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

führt er nun seit einigen Jahren sein eigenes Restaurant, ausgezeichnet mit einem Stern im Michelin. Nach dem Aperitif mit Espumante Blanc de Blancs 3 B brut nature, **Filipa Pato & William Wouters** folgen zur Vorspeise von **Quinta de Soalheiro**, Vinho Verde, 2025 Alvarinho Classico und 2024 Alvarinho Cota 27. Das erste Zwischengericht begleitet der Geschäftsführer des Weinguts Von Winning, **Stephan Attmann**, mit seinen Spezialitäten 2023 Sauvignon Blanc 500 + 2024 Pechstein Riesling VDP.GG, **Weingut Von Winning**. Als die beiden Brüder Nuno und Pedro das Familienweingut **Ramilo Wines** (Lissabon) 2013 in vierter Generation übernahmen, sind sie ihren eigenen

Weg gegangen: ohne jegliche Kompromisse wollen sie höchste Qualität produzieren. Ihre Weine gehören zum Besten, was in Portugal auf die Flasche gezogen wird. Die sandigen Weinberge sind mit wurzelechten Reben bepflanzt, heute begleiten das zweite Zwischengericht 2025 Nativas Rosé, Ramilo Wines, und 2025 Mineral Rosé, **Quinta de Soalheiro**. Zum Hauptgang 2023 Ramisco Castelao, Ramilo Wines, und 2024 Post Quercus Tinto, **Filipa Pato**. Zum Dessert 2020 Espirito de Baga, **Filipa Pato & William Wouters**, Bairrada.

Moderation: **Hendrik Thoma**, Master Sommelier

26. Februar | Freitag**11:30 Uhr** | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

250 €

SPÄTBURGUNDER LUNCH

Allendorf (2024 Assmannshausen Höllenberg VDP.GG) | **Bercher** (2023 Burkheim Feuerberg Kesselberg VDP.GG) | **Friedrich Becker** (2010 Pinot Noir KB (ehemals Kammerberg) VDP.GG) | **Diel** (2018 Pinot Noir Caroline) | **Georg Müller Stiftung** (2021 „Hommage à George“) | **Dr. Heger** (2023 Ihringen Vorderer Winklerberg GG VDP. Grosse Lage) | **Heitlinger** (2016 Wormsberg VDP. GG) | **Jülg** (2024 Kostert VDP.GG) | **Jung** (2019

Alexander Johannes Réserve) | **Kloster Eberbach** (2021 Assmannshausen Höllenberg VDP. GG) | **Koch** (2023 Hainfelder Letten Pinot Noir) | **Krone** (2023 Assmannshausen Höllenberg) | **Künstler** (2022 Assmannshausen Höllenberg VDP.GG) | **May** (2023 Geyersberg Pinot Noir) | **Meyer-Näkel** (2024 Pfarrwingert Dernau VDP. GG) | **Solveigs** (2021 Present) | **Schnaitmann** (2023 Lämmle VDP.GG) | **Seeger** (2022 Leime-

ner Herrenberg EG) | **Steintal** (2022 Schlossberg VDP.GG) | **Stodden** (2017 Herrenberg VDP.GG) | **Wassmer** (2023 Dottinger Castellberg „GC“) | **Zier-eisen** (2023 Jaspis „Hermann“). Dazu gibt es ein perfekt auf die Pinot Noirs abgestimmten Menü aus der Kronenschlösschen Küche.

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

26. Februar | Freitag**19:30 Uhr | Dinner**

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

395 €

ALEX DILLING**

NYETIMBER | FRITZ ALLENDORF | DR. HEGER | FLICK | LEITZ | DR. LOOSEN | NONINO

Alex Dilling** (Hotel Café Royal, London) gehört zu den herausragenden Persönlichkeiten der internationalen Spitzengastronomie. Der in London geborene und in Kalifornien aufgewachsene Dilling begann seine außergewöhnliche Karriere in einigen der renommiertesten Küchen Europas und perfektionierte sein Handwerk mit höchsten Ansprüchen der französischen Haute Cuisine. Internationale Anerkennung erlangte er als Küchenchef des Londoner Spitzenrestaurants *The Greenhouse*, das unter seiner Leitung mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Es folgten prägende Stationen in New York sowie als Executive Chef im legendären Hôtel de Crillon in Paris, bevor er mit seinem Restaurant **Alex Dilling at Hotel Café Royal** in London erneut auf Anhieb zwei Michelin-Sterne erkochte und sich damit eindrucksvoll in der europäischen Gourmet-Elite etablierte. Seine Küche verbindet die klassische französische Kochkunst mit zeit-

gemäßer Eleganz, außergewöhnlicher Präzision und einer beeindruckenden Leichtigkeit. Höchste Produktqualität, meisterhaftes Handwerk und fein ausbalancierte Aromen prägen seine unverwechselbare Handschrift. Freuen Sie sich auf ein Gala-Dinner, das die Faszination der großen französischen Küche in ihrer modernsten und zugleich authentischsten Form zelebriert – kreiert vom **shooting star Alex Dilling**, – einem der international gefragtesten Zwei-Sterne-Köche unserer Zeit. Nach dem Aperitif mit **Nyetimber**, dem englischen Schaumwein, der in etlichen der besten Restaurants der Welt ausgeschenkt wird, präsentieren zur Vorspeise **Joachim Flick** 2025 Hochheimer Königin Victoriaberg Riesling trocken, **Weingut Flick**, und **Johannes Leitz** 2025 Magic Mountain Rudesheim Riesling trocken, **Weingut Leitz**. Zum ersten Zwischengang zeigen **Joachim Heger** 2022 Achkarren Schlossberg Grauburgunder VDP.GG, **Weingut Dr. Heger**, und

Ernie Loosen 2023 Ürziger Würzgarten Riesling VDP.GG Alte Reben, **Weingut Dr. Loosen**. Den zweiten Zwischengang begleitet das Weingut Dr. Loosen mit 2018 Erdener Prälat Riesling VDP.GG Réserve und **Johannes Leitz** mit 2017 Berg Kaisersteinfels Rudesheim Riesling VDP.GG „Terrassen“. Vor dem Hauptgang gibt es einen **Nonino** L'Italiano Cocktail. Zum Hauptgang 2019 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder VDP.GG, **Weingut Allendorf**, und 2022 Ihringer Vorderer Winklerberg Spätburgunder VDP.GG, **Weingut Dr. Heger**. Zum Dessert 2021 Winkler Hasensprung Riesling Auslese, **Weingut Allendorf** und 2018 Hochheimer Königin Victoriaberg Riesling Auslese, **Weingut Flick**. Digestif: **Antonella Nonino** präsentiert Grappa Nonino Riserva aged 8 years

Moderation: **Martin Runge**, Sommelier Weinstockwerk

27. Februar | Samstag**11:30 Uhr | Raritätenlunch**

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

Limitierte Personenzahl

1.100 €

BURGUND: ROMANÉE CONTI | FAIVELEY | COMTE LAFOND | COMTE DE VOGUE | ROUSSEAU

Nach dem Aperitif mit der **Champagne Prestige Cuvée „Palme d'Or brut“ 2005** aus der Jeroboam (3 Liter) von **Nicolas Feuillatte** präsentieren wir fünf große Weißweine und 14 großartige Pinot Noirs berühmter Domaines.

Weiß: 2012 Pouilly Fuissé Tête de Cuvée, **Château Fuissé** | 2016 Bourgogne **Coche-Dury** | 2015 Corton-Charlemagne Grand Cru, **Vincent Girardet** | 1999 Corton-Bressandes Grand Cru, **Joseph Drouhin** | 1993 Chassagne-Montrachet 1er Cru „La Romanée“ **Morey-Coffinet**.

Rot: 2012 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Porets, **Domaine Faiveley** | 2009 Volnay Santenots-du-Milieu, **Domaine Comte Lafond** | 2003 Chambolle Musigny 1er Cru, **Comte de Vogüé** | 1994 Chambertin **Clos de Beze**, L.G. Merlin | 1983 Chamberlain, **Clos de Beze**, Domaine Zibetti.

Clos Vougeot Grand Cru: 2014 **Moillard** | 2010 **Odoul-Coquard** | 2009 **Tortochot** | 2005 **Domaine Forey Père & Fils** | 2002 **Nicolas Potel** | 1959 **Patriarche Père & Fils**.

Echezeaux Grand Cru: 2017 **Chevigny-Rousseau** | 2007 **Domaine Forey Père & Fils** | 1975 **Monged-Mugneret** | 2014 **Domaine Romanée Conti**. Dazu servieren wir ein fein abgestimmtes Menü aus der Kronenschlösschen Küche.

Dessert: **Vintage Port**

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

12:00 Uhr | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

295 €

BUBBLES & SEAFOOD: FRISCHEPARADIES LUNCH

AUSTERN | COQUILLES ST. JACQUES | KAISERGRANAT | BRETONISCHER HUMMER

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

Ein raffiniertes 4-Gängemenü von **David Eisenberg** (Kronenschlösschen) mit **Austern & Meeresfrüchten** allerbesten Qualität wird begleitet von 16 spektakulären Champagnern und Sparklings. Das **Frischeparadies** ist u.a. auf Fische & Meerestiere spezialisiert, heute präsentiert es verschiedene Austernsorten (z.B. Gillardeau, Belon, Tsakarsky, 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: **Boizel** Réserve brut + La Montagne, Blanc de Noirs, Premier Cru | **Delamotte** Blanc de Blancs | **Billecart Salmon** Le Rosé | **Pol Roger** „Pure“ brut nature | **Louis Roederer** Collection 247 brut | **Taittinger** brut Rosé. In Südeuropa werden seit Jahren einige der besten Schaumweine der Welt produziert, die Marke ist ein Symbol des modernen britischen Luxus geworden und steht auf der Karte von High-End-Restaurants. Eine klassische Mischung aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier mit einer perfekten Balance zwischen Eleganz und Intensität. Diese Schaumweine sind

rar und wertvoll, Händlerpreise ca. 60 €/Flasche. Genießen Sie heute **Nyetimber**. Aus Italien **Franciacorta Ricci Curbastro** mit Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto 2012 in Magnums sowie **Bellavista** mit Alma Assemblage Extra Brut. Aus Spanien 2023 De Nit Rosé extra brut, **Raventos** sowie aus Deutschland die Super-Qualitäten von **Barth** (BARTH Sekt Blanc de Blanc brut Chardonnay 2022) und dem **Johannisberger Sekthaus** (2022 Weissburgunder Vintage Sekt brut).

Moderation: **Elena Hart**, Sommelière & **Thorsen Reichel** von Frischeparadies

27. Februar | Samstag**16:30 Uhr** | Masterclass

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

78 €

NONINO MIT ANTONELLA NONINO

DIE NONINO GRAPPA REVOLUTION: STORY OF A PASSION

The New York Times schreibt: „Über Jahrzehnte war Grappa kaum mehr als eine Art Heizung im Taschenformat für die Landbevölkerung in Norditalien. Alles änderte sich, als die Noninos in Per-cato berühmt wurden und den sortenreinen Grappa – den Monovitigno Nonino aus Picolit-Trester kreierten“. Nach unzähligen Auszeichnungen erscheinen seit Jahren in den großen Zeitungen der Welt ganzseitige Reportagen über Nonino (The New York Times / FAZ / Herald Tribune / Corriere della Sera / Capital / Falstaff / Conde Nast). In der HALL OF FAME vom Spirit Journal zählen die Destillate von NONINO zu den fünf TOP-Marken

weltweit, und die Kollektion NONINO gehört zu den bekanntesten italienischen Luxusmarken wie Prada, Gucci, Ferragamo, Armani, Ferrari.... Seit 2007 setzen sich Antonella, Cristina und Elisabetta mit ihrer Bewegung #BEBRAVEMIXGRAPPA dafür ein, für ihren Grappa ganz neue Wege zu entdecken und raffinierte Cocktails mit Grappa zu mixen. Immer mehr Barkeeper haben sich davon inspirieren lassen und wunderbare Cocktails erfunden, in denen Grappa und Amaro NONINO die Hauptrolle spielen. **Antonella Nonino** persönlich präsentiert heute aus ihrem Familienbetrieb die weltberühmten Grappe: *L'Aperitivo Botanica*

cal Drink – Grappa Nonino Monovitigno Moscato – Grappa Nonino Antica Cuvée Riserva aged 5 years – Cocktail Nonino Collins – Gran Riserva Nonino UE LA RISERVA „Dei Cent'Anni“ aged 14 years in Barriques – Amaro Nonino Quintessentia Riserva. Begleitet werden die NONINO-Spezialitäten von kleinen Köstlichkeiten aus der Küche vom Kronenschlösschen. Nach der masterclass stehen auf einem Buffet weitere NONINO-Referenzen zur Verfügung.

Moderation: **Antonella Nonino** und **Luciano Abagnale**

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

380 €

JOCHIM BUSCH : RHÔNE DINNER**

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER | DELAS | GUIGAL | GEORG MÜLLER STIFTUNG | JOHANNISHOF NONINO

Jochim Busch** (Rausch, Frankfurt am Main) steht mit seinem Kochstil für eine neue, subtile Avantgarde. Er setzt die Akzente mit feinen Nuancen und behutsamen Feinheiten. Im absoluten Vordergrund sieht er SAISON und REGION, also Frische und Authentizität. Nach seiner Ausbildung arbeitete er im Brenners Park-Hotel (Baden Baden), wechselte 2012 mit 2-Sternekoch Andreas Krolik nach Frankfurt, wurde sodann 2015 Küchenchef im „Gustav“ und dort sofort mit einem Stern ausgezeichnet, 2020 folgte der zweite Stern. Im Juni 2025 eröffnete er sein eigenes, schickes Restaurant „Rausch“ im Frank-

furter Westend, wo er auf höchstem Niveau kocht und 2026 auf Anhieb wieder mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Nach dem Aperitif mit **Champagne Louis Roederer** Collection 247 brut zeigen zur Vorspeise **Peter Winter** 2023 „Homage à George“ Auxerrois VDP.Gutswein und **Johannes Eser** 2023 Johannisberg Hölle Riesling VDP.GG. Zum ersten Zwischengericht präsentieren die **Maison Delas Frères** 2023 Hermitage Blanc Domaine des Tourettes, und die **Domaine Guigal** 2024 Condrieu La Doriane. Zum zweiten Zwischengericht die Rotweine 2022 Château-neuf-du-Pape, **Guigal** + 2022 Crozes-Hermi-

tage Domaine des Grands Chemins AC, **Guigal**. Der Hauptgang wird begleitet von 2023 Hermitage Domaine des Tourettes, **Delas** + 2022 Côte Rotie Brune et Blonde, **Guigal**. Zum Dessert 2016 Hattenheimer Hassel Riesling Auslese Goldkapsel VDP.Grosse Lage, **Weingut Georg Müller Stiftung**, und 2025 Rüdesheimer Berg Rottland Riesling Auslese, **Weingut Johannishof**.

Digestif: **Antonella Nonino** persönlich präsentiert UE L'Acquavite d'Uva Anniversary Riserva Monovitigni 5 anni in barriques.

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

28. Februar | Sonntag**11:00 – 17:00 Uhr**

Kloster Eberbach, Laiendormitorium

38 €

VDP.RHEINGAU & GASTLAND SÜDTIROL

Erstmals wird die Weinpräsentation in diesem Jahr durch eine kleine Genussmesse hessischer Produzenten bereichert. Ganz im Sinne von „**Hessen schmecken**“ stellen dabei ausgewählte heimische Erzeuger persönlich ihre besonderen Produkte vor. Gäste bekommen die Möglichkeit, regionale Spezialitäten zu entdecken und bei kleinen Kostproben unmittelbar kennenzulernen. So entsteht eine genussvolle Verbindung von **großen Weinen, regionaler Produktvielfalt und persönlicher Begegnung mit den Menschen hinter den Produkten**.

Rund **75 Weingüter** (VDP.RHEINGAU & Gastland SÜDTIROL) präsentieren auf historischem Rheingauer Weinboden im Laiendormitorium von

Kloster Eberbach ihre Spitzenweine. Anwesend sind 45 Weingüter aus **SÜDTIROL**: Alois Lagerer | Baron Longo | Messnerhof | Kellerei Bozen | Bergmannhof | Abraham | Brunnenhof | Tenuta Rohregger | Castelfeder | Griesserhof | Eichenstein | Michael Puff | Kellerei Eisacktal | Falkenstein | Finkhof Meran | Seepeler | Kellerei Girland | Griesbauerhof | Hochklaus | Widumbaumann | Kellerei Kaltern | Kettmeir | Klosterkellerei Muri-Gries | Kornell | Kellerei Kurtatsch | Klaus Lentsch | Sebastian Praxmarer | Manincor | Mayr Josephus | Erbhof Unterganzner | Nals Magreid | Kloster Neustift | Peter Zemmer | Pfitscher | Castel Sallegg | Schreckbichl | Kellerei St. Michael-Eppan | Praecellarus-Kellerei Sankt Pauls | T. Pichler | Waldthaler

| Schmid Oberrautner | Sektkellerei Stocker-Sigmar Stocker | Kellerei Terlan | Tiefenbrunner | Schlosskellerei Turmhof | Kellerei Tramin. Dazu 30 Weingüter des **VDP.RHEINGAU**: Allendorf | Barth | Diefenhardt | August Eser | Joachim Flick | Alexander Freimuth | Georg Müller Stiftung | Hochschule Geisenheim | Kloster Eberbach | Johannishof | Jakob Jung | Kaufmann | August Kessler | Baron Knyphausen | Krone | Peter Jakob Kühn | Künstler | Leitz | von Oettinger | Prinz | Prinz von Hessen | Balthasar Ress | Schloss Johannisberg | Schloss Vollrads | Wein- und Sektgut F. B. Schönbauer | Josef Spreitzer | Wegeler | Robert Weil | Domdechante Werner'sches Weingut.

11:30 Uhr | Raritätenlunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

Limitierte Personenzahl

380 €

25 GRÖSSTE + RARSTE RIESLINGE (BLINDPROBE) – VOL. 4

Es gibt keine vergleichbare Veranstaltung, bei der 25 der weltbesten Rieslinge zu einem Gourmetmenü in vier Gängen präsentiert werden. Diese Rieslinge sind nicht nur wertvoll (bis zu 380 € Handelspreis pro Flasche), sondern auch extrem rar, da die Weingüter nur ganz geringe Mengen produzieren, die auf dem freien Markt kaum verfügbar sind. **Georg Breuer**, Rheingau (Berg Schlossberg) | **Bassermann-Jordan**, Pfalz (2020 „303“ Riesling trocken) | **Battenfeld-Spanier** (2021 Steinlinden CO Liquid Earth) | **Burg Ravensburg**, Baden (HK3) | **Christmann**, Nahe (IDIG) | **Dönnhoff**, Nahe (Hermannshöhle VDP.GG) | **Emrich-**

Schönleber, Nahe (HALENBERG) | **Forstmeister Geltz-Zilliken**, Mosel (Saarburg Rausch) | **Gunderloch**, Rheinhessen (2021 Fenchelberg VDP.GG) | **Jeff Grosset**, Clare Valles, Australien (Polish Hill) | **Dr. Heger**, Baden (Vorderer Winklerberg VDP.GG) | **Gut Hermannsberg**, Nahe (2021 Kupfergrube VDP.GG Reserve) | **Franz Hirtzberger**, Wachau (2017 Singerriedl Smaragd) | **Hugel**, Elsass (2014 Schoelhammer) | **Jamek**, Wachau (Ried Klaus Smaragd) | **Kloster Eberbach**, Rheingau (2022 Wild Ferment Steinberg) | **Emmerich Knoll**, Wachau (Loibner Smaragd Vintothekfüllung) | **Künstler**, Rheingau (2023 Hochheimer Hölle

Riesling VDP.GG) | **Leitz**, Rheingau (2014 Berg Kaisersteinfels) | **Ökonomierat Rebholz**, Pfalz (2018 „Ganz Horn“ im Sonnenschein VDP.GG) | **Schloss Gobelburg**, Kemptal (Ried Heiligenstein) | **Schloss Johannisberg** (Goldlack) | **Domaines Schlumberger**, Elsass (Clos Saint-Légér Grand Cru) | **Von Winning**, Pfalz (Ozyetra) | **Robert Weil**, Rheingau (Monte Vacano) | **Wittmann**, Rheinhessen (2018 La Borne Alte Reben) | **Zind-Humbrecht**, Elsass (Rangen de Thann Grand Cru).

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

28. Februar | Sonntag**12:00 Uhr | Lunch**

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

225 €

MARKUS PAPE* & FAZ „WEIN LIEBLINGE“

Markus Pape* ist ein Koch, dessen Küche gleichermaßen von seiner Heimat, seinem handwerklichen Können und seinen Lehrjahren in einigen der besten Häuser Deutschlands geprägt ist. Aufgewachsen im Sauerland, wurde er schon früh durch die bodenständige Küche seiner Großmutter und durch die Produkte aus dem eigenen Garten geprägt. Seine kulinarischen Wanderjahre führten

ihn nach seiner Ausbildung unter anderem zu den früheren 3-Sterneköchen Jean-Claude Bourgueil (Düsseldorf „Im Schiffchen“) und Joachim Wissler („Vendôme“). Seit 2013 ist Meisenheim seine kulinarische Heimat. Als Küchenchef und Gastgeber des Meisenheimer Hofes hat Markus Pape eine ganz eigene Handschrift entwickelt: regional verwurzelt, weltoffen und immer mit großem

Respekt vor dem Produkt, alles mit klassischer Handwerkskunst. 2024 wurde diese konsequente Arbeit mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Begleitet wird das Menü von Weinen, die in der Weihnachtsausgabe 2026 der FAS-Sonntagszeitung als „Unsere Lieblinge des Jahres“ vorgestellt werden.

Moderation: **Dr. Daniel Deckers**, Weinhistoriker

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

295 €

CHRIS OBERHAMMER* & SÜDTIROL

CHAMPAGNE POL ROGER | CASTEL SALLEGG | KELLEREI BOZEN | ROHREGGER | KELLEREI ST. PAULS
| TERLAN

Sterne Koch **Chris Oberhammer**, Küchenchef und Gastgeber des vielfach ausgezeichneten Restaurants „Tilia“, Toblach im Pustatal, verbindet die Ursprünglichkeit der Dolomiten mit zeitgemäßer Eleganz. Seine Küche ist geprägt von regionalen Spitzenprodukten, handwerklicher Präzision und einer unverwechselbaren Leichtigkeit. Mit großer Wertschätzung für Herkunft und Saison entstehen Gerichte, die die alpine Landschaft Südtirols auf höchstem Niveau widerspiegeln. Für dieses exklusive Gala Dinner bringt **Chris Oberhammer** die Aromen seiner Heimat in den Rheingau. Freuen Sie sich auf ein außergewöhnliches

Menü, das Tradition und Innovation vereint, und die kulinarische Vielfalt Südtirols in ihrer schönsten Form präsentiert.

Nach dem Aperitif mit **Champagne Pol Roger** begleiten Südtirol DOC Weine das raffinierte Menü in fünf Gängen. Zur Vorspeise zeigt **Anna Ebner** mit 2023 Kalkberg Weissburgunder, **Kellerei Sankt Pauls**, und Michael Graf Kuenburg (**Castel Sallegg**) zeigt mit 2023 Marei Chardonnay. Zum ersten Zwischengericht präsentieren **Tanja Rohregger** ihren 2024 Sauvignon Blanc „Vom Kalk“, **Weingut Rohregger**, die **Kellerei Bozen** 2024 Sauvignon Riserva Greel und die **Kellerei Terlan**

zeigt Nova Domus Terlaner Cuvée Riserva DOC. Zum zweiten Zwischengericht 2022 Lehmstein Blauburgunder, **Kellerei Sankt Pauls** und 2023 Pinot Noir Riserva „Vom Lehm“, **Weingut Rohregger**. Zum Hauptgang 2021 Nussleiten Merlot Riserva, **Castel Sallegg**, die **Kellerei Terlan** zeigt Porphy Lagrein Riserva DOC, und zum Dessert zeigt **Castel Sallegg** seinen berühmten 2024 Rosenmuskateller.

Moderation: **Sebastian Bordthäuser**, Journalist & Sommelier

1. März | Montag**19:30 Uhr | Dinner**

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

375 €

BENJAMIN CHMURA & CHAPOUTIER**

CHAMPAGNER PHILIPPONNAT | CHAPOUTIER | SCHLOSS JOHANNISBERG | DR. WEHRHEIM

Benjamin Chmura** ist ein Weltbürger: in Ottawa (Kanada) geboren und in Brüssel aufgewachsen, hat er in Frankreich im Institut Paul Bocuse, Lyon, die klassische Küche erlernt. Seine Stationen sind beeindruckend: nach der Zusammenarbeit mit Haeberlin im 3-Sterne-Restaurant „Auberge de l'III“ war er 3 Jahre lang im „Le Cinq“ in Paris (ebenfalls 3 Sterne), anschließend im „The Greenhouse“ in London und in einem japanischen Restaurant in Australien (jeweils 2 Sterne), bevor er 2017 als jüngster Küchenchef im 3-Sterne-Restaurant „Troisgros“, Roanne, 3 Jahre lang für Fu-

rore sorgte. Seit Herbst 2021 ist er im „Tantris“ Nachfolger von Hans Haas und wurde sofort mit 2 Sternen ausgezeichnet.

Nach dem Aperitif mit **Champagne Philipponnat** begleiten große Weine des weltberühmten Weinguts **Chapoutier** die Menügänge: zur Vorspeise 2015 Alouette Hermitage in Jeroboams, dazu 2024 Mandelberg Birkweiler Weissburgunder VDP.GG, **Weingut Dr. Wehrheim**, und 2020 Silberlack VDP.GG **Schloss Johannisberg**. Zum ersten Zwischengang die grandiosen Weltklasse-Weine 2003 De l'Orée + 2003 Le Meal Hermita-

ge, **M. Chapoutier**. Zum zweiten Zwischengericht 2009 La Pleiade Shiraz Australia + 2012 Ergo sum Shiraz Australia, **Chapoutier**. Zum Hauptgang 2012 + 1998 Barbe Rac Châteauneuf-du-Pape, sowie 2012 Le Clos Saint Joseph, **M. Chapoutier**. Das Dessert begleiten das **Weingut Dr. Wehrheim** mit 2025 Birkweiler Muskateller Spätlese und **Schloss Johannisberg** mit 2018 Rosalack Auslese.

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

2. März | Dienstag**12:00 Uhr | Lunch**

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

290 €

TRÜFFEL LUNCH

RICCI CURBASTRO | CRASS | DOMDECHANT WERNER | BARON ZU KNYPHAUSEN | ST. ANTONY

Die Firma **Bos Food** ist mit ihren 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

David Eisenberg (Kronenschlösschen) – persönlich über die Menügänge hobein. Die Spezialitäten aus der Küche des Kronenschlösschens sind eine ideale Ergänzung zum „schwarzen Trüffel-Gold“. Zum Aperitif präsentiert **Ricci Curbastro** seinen 2022 **Franciacorta** Satèn Brut. Die Vorspeise begleiten **Fredrik zu Knyphausen** mit 2024 Siegelsberg Kabinett, **Weingut zu Knyphausen**, und **Matthias Crass** mit 2020 Erbacher Siegelsberg Riesling Schatzkammer feinfruchtig, **Weingut Crass**. Zum Zwischengericht zeigen **Frederik zu**

Knyphausen 2022 Riesling Siegelsberg VDP.GG, **Matthias Crass** 2022 Geisenheimer Morschberg Riesling RGG und **Catharina Mauritz** 2021 Hölle VDP.GG Riesling trocken, **Domdechant Werner'sches Weingut**. Zum Hauptgang präsentiert **Dirk Würtz** 2023 „P“ Reserve und 2025 „P“ Rosé Reserve, **Weingut St. Antony**. Das Dessert begleitet 2012 Hochheimer Domdechaney Riesling Auslese, **Domdechant Werner'sches Weingut**.

Moderation: **Talia Bos**, (Bos Food) und **Janis Becker**

2. März | Dienstag**19:30 Uhr** | Galadinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

450 €

EINER DER WELTBESTEN 3-STERNEKÖCHE: CHRISTIAN BAU & CHÂTEAU LASCOMBES

LAURENT-PERRIER | DÖNNHOFF | JAKOB JUNG | MARKUS MOLITOR | CHÂTEAU LASCOMBES

Christian Bau*** (Victor's Fine Dining by christian bau, Perl/Nennig), seit 22 Jahren mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet und zum 20. Mal beim Festival dabei – sein Stil wird von unseren Gästen geliebt –, zählt zu den besten Köchen der Welt. Seine Küche ist weltoffen, leicht und zeitgemäß. Inspiriert von japanischer Küche und Philosophie vollendet er den Brückenschlag von europäischer zu asiatischer Kochkultur höchst raffiniert und unausweichlich. Nach dem Aperitif mit **Champagne Laurent-Perrier „Heritage“** präsentieren zur Vorspeise **Alexander Jung** und **Markus Molitor** elegante Spätlesen (2025 Erbacher Michelmark Riesling Spätlese und 2023 Graacher Himmelreich Riesling Spätlese grüne Kapsel). Zum ersten Zwischengang zeigen **Alexander Jung** und **Anne Dönnhoff** ihre Spitzen-Rieslinge 2019 Hohenrain VDP.GG, Weingut Jakob Jung, und 2022 Höllengraf im Mühlenberg Riesling VDP.GG, Weingut Dönnhoff. Zum zweiten Zwischengericht und zum Hauptgang präsentiert **Axel Heinz**, – viele Jahre

genialer Weinmacher von Ornellaia und Masetto, seit 2022 Estate Director und Head Winemaker von **Château Lascombes** –, seine Weine, die er nach seinen Vorstellungen neu ausbaut: mit der neuen Zuordnung der (wenigen) Parzellen für den Hauptwein beschränkt er den **Grand Vin** wieder auf die ursprünglichen Parzellen der Klassifikation von 1855, die restlichen Erträge gehen in den Zweitwein. Mit dieser neuen Zuordnung fiel die beste Parzelle alten Merlots auf einem Kalksteinhang, trotz überragender Qualität, dieser Hinwendung zum Originalweinberg zum Opfer, – wird aber von Axel Heinz unter der Bezeichnung „La Côte“ verkauft; es ist der beste reinsortige Merlot des Medoc. Das zweite Zwischengericht begleitet er mit 2023 „La Côte“ und mit seinem **Grand Vin** 2023 Château Lascombes. Zum Hauptgang zeigt er die großartigen Jahrgänge 2015 und 2000, jeweils **Château Lascombes**. Die Geschichte des Weinbaus reicht bei Château Lascombes bis ins 12. Jahrhundert zurück, das Weingut besitzt ei-

nige der spannendsten Terroirs in Margaux. Das Ziel von Axel Heinz ist es, die überragende Stellung als Deuxième Grand Cru und direkter Verfolger von Château Margaux innerhalb kürzester Zeit zurückzugewinnen. Eine Besonderheit ist die Zusammensetzung der Rebsorten: rd. 50 % Merlot statt des sonst dominierenden Cabernet Sauvignons. Dies führt sowohl zu einer mächtigen dunklen Frucht wie auch zu schlichter, eleganter Mineralität. Lascombes befindet sich auf einem großartigen Weg zu einem noch größeren Ruf, als es ihn bereits hat.

Zum Dessert präsentieren **Anne Dönnhoff** 2018 Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese, Magnums, **Weingut Dönnhoff** und **Markus Molitor** 2020 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese** weiße Kapsel, **Weingut Markus Molitor**.

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

3. März | Mittwoch**16:30 Uhr** | Workshop

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

148 €

RIEDEL GLAS TASTING – RIEDEL WINE EXPERIENCE

ALDINGER | VON WINNING | WITTMANN

Erleben Sie die herausragende Wein- & Glas-Philosophie des Hauses **RIEDEL**. Es präsentiert **Christian Kraus**, Geschäftsführer Riedel Glas Deutschland, die Gläser-Kollektion RIEDEL SUPERLEGGERO der Tiroler Glasmanufaktur Riedel. Dies ist die beeindruckendste maschinell geblasene Serie. Größe, Höhe und Volumen der Gläser sind unübertroffen. Kein Hersteller der Welt kann ein Glas in dieser Perfektion maschinell fertigen. 4 Gläser sind im Ticketpreis ent-

halten und werden den Gästen **geschenkt** (UVP 147,60 €). Bei der Glas -Weinprobe werden zwei Weißweine sowie zwei Rotweine von Weltklasse-Weingütern 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. Verkosten Sie bei diesen Demonstrationen und Tastings die Weine herausragender deutscher Weingüter.

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

Jeder Gast erhält zum Ticketpreis von 148 € als Geschenk ein Set Superleggero Gläser (4 Stück) im Wert von 147,60 €. Damit ist die Veranstaltung quasi kostenfrei.

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

325 €

PAUL STRADNER & CHÂTEAU BEAUCASTEL**

CHAMPAGNE PETITE FLEUR DE MIRAVAL | WEINGUT WEEDENBORN | ODINSTAL

Die Karriere von **Paul Stradner**** (Villa René Lalique, Wingen-sur-Moder, Vogesen) 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 Petite Fleur de Miraval** in Magnums begleiten die Vorspeise **Andreas Schumann** mit 2023 Odinstal Monopol Wachenheim Weißburgunder VDP.GG, **Weingut Odinstal**, und **Gesine Roll** mit 2023 Sauvignon Blanc Terra Rosa, **Weingut Weedenborn**. Zum ersten Zwischen-gericht Weingut Weedenborn mit 2023 Sauvi-

gnon Blanc Réserve und die **Familie Perrin** präsentiert 2025 Coudoulet **de Beaucastel** Blanc sowie Rousanne Vieilles Vignes Blanc. Zum zweiten Zwischengericht Coudoulet de Beaucastel Rouge der Jahrgänge 2024 und 2019, **Château Beaucastel**. Zum Hauptgang Beaucastel Rouge der Jahrgänge 2024 und 2016 sowie 2024 Domaine du Clos des Tourelles Rouge. Zum Dessert 2025 Himmelreich Herxheim Riesling Auslese, VDP.Grosse Lage, **Weingut Odinstal**.

Moderation: **Yvonne Heistermann**, Ambassadrice du Champagne en Allemagne

4. März | Donnerstag**12:00 Uhr | Lunch**

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

190 €

TOBIAS PEYERL*

CHAMPAGNE LOMBARD | DONATSCH | DOMAINE DE RAVOIR | PRINZ VON HESSEN

Mit **Tobias Peyerl*** (Bad Ragaz, Schweiz) kommt ein Koch in den Rheingau, dessen Küche von Leichtigkeit, Präzision und internationaler Inspiration geprägt ist. Der gebürtige Wiesbadener verbindet hochwertige, saisonale Produkte mit modernen Techniken und einem feinen Gespür für klare Aromen. Seine Gerichte sind kreativ und weltoffen, ohne dabei den Eigengeschmack der Produkte aus dem Blick zu verlieren. Seit Februar 2025 steht Peyerl als Küchenchef am Herd des mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurants im **Grand Resort Bad Ragaz**. Dort entwickelt er eine Küche, die bewussten Genuss, Nachhaltigkeit und regionale Produkte mit internationalem Feinsinn verbindet. Seine kulinarische

Handschrift ist das Ergebnis einer vielseitigen Karriere: Stationen im Berliner MA von Tim Raue und im UMA, im Carlton Hotel St. Moritz, im Volkshaus Basel sowie als Executive Chef im Louis Hotel München und als Küchenchef des Oak Grill & Pool Patio im Bürgenstock Resort haben seinen Stil nachhaltig geprägt. Darüber hinaus sammelte Peyerl auf Reisen durch Asien und als Privatkoch in Metropolen wie München, Wien, Mailand und London internationale Eindrücke, die bis heute in seine Küche einfließen. Freuen Sie sich auf einen Lunch, bei dem **moderne Gourmetküche auf die charaktervolle Weinkultur des Rheingaus trifft** – leicht, überraschend und mit großer Liebe zum Produkt. Nach dem Aperitif mit **Champagne Lom-**

bard 1er Cru Extra Brut Rosé präsentiert **Amédée Mathier** zur Vorspeise die **Domaine de Ravoire** blanc. Zum ersten Zwischengericht zeigen Gutsdirektorin **Bärbel Weinert-Maurer** 2023 Rüdesheimer Roseneck Riesling GG, **Weingut Prinz von Hessen**, und **Martin Donatsch** aus Malans, Graubünden, seine Spezialität 2025 Completer. Den Hauptgang begleiten Amédée Mathier mit der **Domaine de Ravoire rouge** und Martin Donatsch mit seinem extrem raren und wertvollen Pinot Noir 2023 „Unique“, **Domaine Donatsch**, Malans. Zum Dessert 2016 Johannisberger Klaus Riesling Beerenauslese, **Weingut Prinz von Hessen**. Moderation: **Yvonne Heistermann**, Ambassadrice du Champagne en Allemagne

19:30 Uhr | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

350 €

CHARDONNAY + PINOT NOIR INTERNATIONAL

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

David Eisenberg (Kronenschlösschen) kocht ein raffiniertes Menü in fünf Gängen. Nach dem Aperitif mit **Champagne Réserve Exclusive brut Nicolas-Feuillatte** folgen fünf große Chardonnays zur Vorspeise und zu den nächsten Gängen 18 internationale Pinot Noirs.

Chardonnays: Österreich 2021 Chardonnay Grand Select, **Wieninger**, Wien, | 2021 Chardonnay Katterstein, **Weingut Kollwentz** | Deutschland: 2024 Westhofener Steingrube 1G Chardonnay trocken, **Weingut Wittmann** | 2022 Chardonnay Réserve IGG, **Weingut Knipser** | 2024 „Im Falkenberg“ Chardonnay trocken, **Weingut Künstler**.

18 Pinot Noirs: California: 2023 Sonoma Coast, **La Crema** | 2023 Monterey, **La Crema** | 2023 Julia's vineyard, **Cambria Estate** | 2023 Court Russian River Valley, **Hartford** | 2019 Sonoma Coast, **Merry Edwards**. Liechtenstein: 2023 „Herawingert“, **Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein**. Neuseeland: 2023 Greywacke, **Marlborough**. Österreich: 2023 Reserve Selection P, **Paul Achs** | 2023 Reserve, **Markowitsch** | 2021 Pinot Noir Reserve, **Schloss Gobelsburg**, Kamptal | 2023 Ried Ruster Gertberg, **Feiler-Artinger** (Burgenland). Schweiz: 2022 „Saliser“ Grande Selection, **Weingut Zur alten Post**, Graubünden | 2024 Pinot

Noir Küng, **Weingut Fromm**, Graubünden | 2023 „Unique“, **Domaine Donatsch**, Malans. Frankreich, Burgund: 2022 Bourgogne Pinot Noir „Cuvée Simone“, **Domaine Guy Amiot & Fils** | 2022 Bourgogne 47 N, **Domaine Marchand-Tawse** | 2023 Gevrey-Chambertin, **Joseph Drouhin** | 2023 Mercurey 1er Cru „Clos du Roy“, **Faiveley** | Deutschland vertritt das **Weingut Neipperg** mit 2023 Schlossberg Spätburgunder.

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

5. März | Freitag**12:00 Uhr | Lunch**

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

210 €

DOMENIK ALEX* – FRANKEN LUNCH

BÜRGERSPITAL | FÜRSTLICH CASTELL'SCHE DOMÄNE | JULIUSSPITAL | SCHMITTS KINDER | THÖRLE | SPREITZER

Domenik Alex* zählt zu den spannendsten Vertretern der modernen fränkischen Spitzenküche. Als Küchenchef und Inhaber des traditionsreichen **Gasthof Alex** im oberfränkischen Gössersdorf führt er den seit 1886 bestehenden Familienbetrieb gemeinsam mit seiner Partnerin Madlen Alex bereits in fünfter Generation. Nach seiner Ausbildung und der Weiterbildung zum Küchenmeister sammelte Alex über zehn Jahre Erfahrung in renommierten Spitzenrestaurants, darunter bei René Klages im Le Noir in Saarbrücken, im Wald- & Schlosshotel Friedrichsruhe sowie bei Drei-Sterne-Koch Christian Bau. 2021 kehrte er in seine Heimat zurück und übernahm den elterlichen Gasthof. Seine Küche verbindet fränkische Tradition mit moderner, weltoffener Aromatik. Regionale

Produkte, handwerkliche Präzision und kreative Interpretationen klassischer Gerichte prägen seinen Stil. Für dieses Konzept wurde er bereits 2023 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, den das Haus seither erfolgreich verteidigt. Im Gasthof Alex erleben Gäste heute eine zeitgemäße „fränkische Haute Cuisine“, die ihre Wurzeln nie vergisst und zugleich neue kulinarische Perspektiven eröffnet. Nach dem Aperitif mit 2020 Vintage brut nature, **Fürstlich Castell'sche Domäne**, folgt zum Amuse Geule 2022 Schlossberg Riesling trocken, BIO, **Weingut Thörle** und zur Vorspeise präsentieren **Michael Meusert** 2023 Würzburger Steinberg Silvaner trocken VDP.Grosse Lage, **Weingut Juliuspsital**, die **Familie Thörle** 2025 Kalk & Kreide Chardonnay & Weißburgunder und **Andreas Spreit-**

zer 2025 Jesuitengarten „Alte Reben“ VDP.Grosse Lage, **Weingut Spreitzer**. Zum Zwischengericht zeigen **Karl Brand** 2016 Würzburger Stein-Harfe Silvaner VDP.GG, **Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist**, **Martin Schmitt** 2022 Randersackerer Pfälben Silvaner VDP.GG, **Weingut Schmitt's Kinder** und **Andreas Spreitzer** 2021 Rosengarten Riesling VDP.GG, **Weingut Spreitzer**. Zum Hauptgang 2022 Cuvee C Rotwein trocken, **Fürstlich Castell'sche Domäne**, + 2024 Randersackerer Hohenroth Spätburgunder VDP.GG, **Weingut Schmitts Kinder**, zum Dessert präsentiert Karl Brand 2013 Würzburger Stein Riesling Trockenbeerenauslese, **Bürgerspital zum Hl Geist**.

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

19:00 Uhr | Raritätendinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

Limitierte Teilnehmerzahl

850 €

20 RARITÄTEN – CALIFORNIA

Nach dem Aperitif mit **Roederer Estate** begleiten 4 Chardonnays und 9 Rotweine aus großen Jahrgängen sowie 7 Weltklasseweine das korrespondierende 5-Gang Gourmetmenü.

Vorspeise: **Chardonnays**

2017 Karia, **Stag's Leap** | 2016 Bentrack, **Sandhi Wines** | 2006 Ritchie vineyards, **David Ramey** | 1997 Mer et Soleil, **Caymus**.

Erstes Zwischengericht: **Rotweine Jahrgang 2005**

Merlot unfiltered, **Newton** | Merlot „Three Palms“, **Duckhorn** | Gravelly Meadow, **Diamond Creek** | Special Selection, **Caymus** | Oakville Cabernet Sauvignon „Pedregal vineyards“, **David Ramey**. Zweites Zwischengericht: **Rotweine Jahrgang 1999** Cabernet Sauvignon, **Montelena** | Howell Mountain Cabernet Sauvignon, **Dunn** | Le Mistral Monterey County, **Phelps** | Cabernet Sauvignon, Napa Valley, **Shafer**.

Hauptgang: **Weltklasse-Weingüter aus vier Jahrzehnten**

Promontory 2012 | **Insignia** 2002 | **Harlan** 1999 | **Opus One** 1985 sowie die **100 Parker-Punkte-Weine** von **Verité**: 2005 **La Muse** | 2005 **La Joie** | 2005 **Le Desir**.

Dessert: 1992 Kiedricher Gräfenberg Riesling Auslese, **Weingut Robert Weil**

5. März | Freitag**19:30 Uhr** | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

395 €

DANIEL SCHIMKOWITSCH* & „DIE BESTEN DEUTSCHEN SEKTE“**

Daniel Schimkowitsch*** (L.A. Jordan, Deidesheim) ist im Olymp der Köche angekommen. Sein Werdegang war auf dieses große Ziel ausgerichtet. Fünfeinhalb Jahre kochte er mit Christian Jürgens (früher 3 Sterne). 2009 wurde er Küchenchef in München (Tramin), das auch sehr schnell einen Stern erhielt. 2014 wechselte er nach Deidesheim, wo er 2023 mit 2 Sternen ausgezeichnet wurde und zuletzt 3 Sterne erhielt. Seine raffinierte französisch orientierte Küche verfeinert er mit asiatischen Aromen. Sein heutiges Menü hat er speziell auf die Sekte der besten deutschen Sekthäuser abgestimmt. Die Inhaber der

besten deutschen Sekthäuser (22) präsentieren persönlich ihren jeweiligen Lieblings-Sekt: **Al-dinger** (2020 Aldinger brut nature) | **Bamberger** (Riesling Prestige brut nature) | **Barth** (2018 Hassel Riesling brut nature) | **Bassermann-Jordan** (2019 Pierre brut nature) | **Battenfeld Spanier** (2016 Blanc de Blancs extra brut) | **Braunewell** (2018 Grande Année) | **Georg Breuer** (2019 Georg Breuer brut) | **Schlossgut Diel** (2018 Pinot Noir Caroline) | **Drutz Able** (2013 Cuvée MC blanc extra brut, Magnums) | **Eymann** („Cuvée extra brut“, Spätburgunder & Chardonnay) | **Carl Gunderloch** (2021 Pinot Noir brut nature) | **F.B. Schön-**

leber (Brut Nature) | **Heid** (2021 Pinot Sekt brut nature) | **Höfflin** (2020 Cuvée Prestige brut nature) | **Jül** (2020 Grande Cuvée brut VDP.SEKT) | **Johannisberger Sekthaus** (Cuvée Thermidor brut nature) | **Karthäuserhof** (Karthäuserhof brut) | **Künstler** (2018 Hochheimer Stein Riesling Sekt brut nature) | **Rebholz** (2018 Riesling Sekt extra brut) | **Reichsrat von Buhl** (2015 Kieselberg Riesling brut) | **Schloss Sommerfeld** (Le Grand Blanc brut nature) | **Schloss VAUX** (2018 L'Artiste blanc) | **Geltz-Zilliken** (2021 Saarburger Rausch Riesling Sekt brut nature).

Moderation: **Elena Hart**, Sommelière**6. März** | Samstag**11:30 Uhr** | Raritätenlunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

Limitierte Personenzahl

2.500 €

WELTRARITÄTEN 1961 PETRUS | 1947 CHAMBOLLE MUSIGNY | LA TÂCHE DRC | RAYAS | PINGUS | TONDONIA | LE MONTRACHET | YQUEM | ROEDERER CRISTAL

Nach dem Aperitif mit Champagne Roederer Cristal Vintage 2000 folgen

2017 Chardonnay, **Gantenbein**2016 Bourgogne, **Coche-Dury**2004 **Viña Tondonia** Gran Reserva blanco, Lopez de Heredia (100 PP)1979 **Le Montrachet** Grand Cru, Louis Jadot**100 Punkte-Rotweine**

2019 Gran Enemigo, Gualtallary, Mendoza (100 PP)

2017 Cheval des Andes (100 JS)

2010 Brunello di Montalcino, Casanova di Neri (100 PP)

2004 Viña Tondonia Gran Reserva rojo, Lopez de Heredia (100 PP)

1947 – Jahrhundertjahrgang

1947 Barolo Riserva, Giacomo Bologna

1947 Chambolle Musigny „Les Bonnes Mares“, Liger Belair

1947 La Conseillante, Pomerol

1947 La Fleur Petrus, Pomerol

1961 – Jahrhundertjahrgang

1961 Reserva, Marques de Riscal

1961 Vosne Romanée La Grande Rue

1961 Ducru Beaucaillou, St. Julien

1961 PETRUS

Weltberühmte Weingüter

2014 La Tâche, Domaine Romanée Conti

2006 Château Rayas

2004 Masseto

1996 Pingus

1967 Château d'Yquem, Sauternes

1961 Coutet Barsac, Sauternes

1992 Taylor's Port (100 PP)

Moderation: **Jan-Erik Paulson**, Raritätenhändler und internationaler Weinexperte**12:00 Uhr** | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim 215 €

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

BELLAVISTA | DONNA FUGATA | BENANTI TENUTA MONTE SERRA | BLANKENHORN

In Taormina, einer malerischen Ortschaft auf Sizilien, betreibt **Pietro D'Agostino*** sein Gourmet-Restaurant La Capinera. 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 20 Jahren ununterbrochen hält. Seine Liebe gilt den regionalen Spezialitäten und natürlich Fisch-

und Meerestieren, die er heute in einem wunderbaren 4-Gängemenü, mit dem er bereits 2026 die Festivalgäste begeistert hat, kocht. Nach dem Aperitif mit **Bellavista** präsentieren zur Vorspeise **Salvino Benanti** seinen 2022 Etna Bianco Superiore „Contrada Monte Serra“, **Benanti Vitecoltori Tenuta Monte Serra** und **Antonio Rallo** aus seinem renommierten, familiengeführten Weingut **Donna Fugata**, das 1983 von der Familie Rallo auf Sizilien gegründet wurde, 2023 Sul Vulcano Bianco Etna DOC. Zum Zwischengang zeigt der heimische Winzer **Philipp Kittler** 2024 Schlinge-

ner Kirchberg Chasselas „Le Clocher“ VDP.Erste Lage und 2019 Sonnenstück Pinot Noir VDP.Grosse Lage, **Blankenhorst**. Zum Hauptgang präsentiert **Salvino Benanti** 2022 Etna Rosso „Contrada Dafare Galluzzo“, und 2022 Etna DOC Rosso „Contrada Monte Serra“, **Benanti Vitecoltori**. Die **Tenuta Donna Fugata** zeigt 2016 Mille e Una Notte Sicilia DOC sowie zum Dessert 2017 Ben Ryè Passito di Pastelleria DOC.

Moderation: **Giuseppe Lauria**, The Fine Wine Guide, Editor-in-Chief**19:30 Uhr** | Dinner

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

375 €

MATTHIAS DIETHER (180 DEGREES, TALLIN, ESTLAND)**

CHAMPAGNE GOSSET | BASSERMANN JORDAN | AUGUST ESER | FÜRST | PRINZ | STIGLER | WASSMER

Matthias Diether** zählt zu den profilierten Vertretern der internationalen Spitzengastronomie. Nach seiner Ausbildung hat der gebürtige Berliner bei einigen der renommiertesten Köche Deutschlands gearbeitet, u.a. bei Lothar Eiermann, Harald Wohlfahrt, Dieter Müller und Sven Elverfeld. Seine internationale Karriere führte ihn unter anderem in die Küchen des Ritz-Carlton Dubai und des Emirates Palace in Abu Dhabi. Als Küchenchef des Berliner Restaurants First Floor wurde er mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und 2014 vom Großen Restaurant & Hotel Guide zum „Koch des Jahres“ gekürt. 2016 zog es ihn nach Estland, wo er zunächst im renommierten Pädaste Manor tätig war. 2018 eröffnete er in Tallinn sein eigenes Restaurant **180° by Matthias Diether**. Mit einer Küche, die französische Klassik, internationale In-

spiration und nordische Produktwelt auf höchstem Niveau verbindet, erkochte er 2022 seinen ersten und 2023 seinen zweiten Michelin-Stern, mit dem er in den folgenden Jahren immer wieder ausgezeichnet wurde. Nach dem Aperitif mit **Champagne Gosset Grande Rosé** präsentieren zur Vorspeise das **Weingut Stigler** 2022 Pagode Ihringen Chardonnay GG VDP.Grosse Lage Monopol und **Fred Prinz** 2021 Nussbrunnen Riesling VDP.GG, Weingut Fred Prinz. Das erste Zwischengericht begleiten die Großen Gewächse des Weinguts **Bassermann-Jordan**: 2020 Pechstein VDP.GG und 2014 Kalkofen VDP.GG, **Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan** sowie **Desirée Freifrau zu Knyphausen** mit 2021 Oestrich Doosberg Riesling GG, **Weingut August Eser**. Zum zweiten Zwischengericht zeigt **Martin Wass-**

mer seinen Grand Cru 2023 Dottinger Castellberg Grauer Burgunder »GC«, **Maximilian Stigler** seinen 2016 Pagode Ihringen Weißburgunder VDP.GG und **Sebastian Fürst** seinen 2022 Centgrafenberg Riesling VDP.GG. Den Hauptgang begleiten 2022 Bürgstädter Berg 1G Spätburgunder, Magnums, **Weingut Fürst**, und 2021 Schlatter Maltesergarten Pinot Noir »GC«, **Weingut Waßmer**. Zum Dessert präsentieren **Desirée Freifrau zu Knyphausen** 2018 Oestrich Lenchen Riesling VDP.Grosse Lage Auslese edelsüß, **Weingut August Eser** und **Fred Prinz** 2015 Jungfer Riesling Spätlese Goldkapsel, **Weingut Prinz**.

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

7. März | Sonntag**12:00 Uhr | Lunch**

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

590 €

KULTWEINE: BLINDPROBE MIT 30 WEINGÜTERN | WEISS & ROT

Jedes dieser Weingüter ist **Weltklasse!** Die Jahrgänge 2018 und 2010 gehören zu den besten dieses Jahrhunderts, sie sind sehr rar. 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 Raritäten der 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. Nach dem Aperitif mit **Prestige Cuvée Celebris Champagne Gosset** starten wir mit einer Vorspeise, dazu das Tasting der Weißweine. Es folgen Zwischengericht und Hauptgang, nach der Verkostung der

Rotweine folgt das Dessert.

15 Weissweine, Jahrgang 2018: **Beaucastel** (Rhône), Roussanne Vieilles Vignes | **Breuer** (Rheingau), Rüdesheimer Berg Schlossberg | **Paul Clüver** (Südafrika), Chardonnay Estate | **Philippe Colin** (Burgund), Chassagne-Montrachet 1er Cru „Les Vergers“ | **Dönnhoff** (Nahe), Riesling Niedernhausen Herrmannshöhle | **Nicolas Joly** (Loire), Coulée de Saran | **Emmerich Knoll** (Wachau), Grüner Veltliner Smaragd Loibenberg | **Künstler** (Rheingau), Hochheim Kirchenstück | **Matthiasson** (Napa Valley), Ribolla Gialla | **Paul Pillot** (Burgund), Bourgogne blanc | **Ramonet** (Burgund), Mâcon Péronne | **Tement** (Südsteiermark), Zieregg Sauvignon Blanc, Vinothek Reserve Grosse Ried STK | **Domaine Trimbach** (Elsass), Riesling „Cuvée Frederic Emile“ | **Weil** (Rheingau), Kiedrich Gräfenberg, Riesling VDP.

GG | **Wittmann** (Rheinhessen), Chardonnay Réserve | **Wohlmuth** (Südsteiermark), Ried Hochsteinriegel Sauvignon Blanc.

15 Rotweine, Jahrgang 2010: **Antinori** (Toskana), Guado al Tasso | **Gantenbein** (Graubünden) | **Dr. Heger** (Baden), Ihringen Winklerberg Spätburgunder VDP.GG | **Ludditte** (Südafrika), Shiraz | **Lynch Bages** (Pauillac) | **Marchesi di Barolo**, Barolo Sarmassa | **Clos Mogador** (Priorat) | **Nittardi** (Toskana), Chianti Classico Riserva | **Numanthia** (Toro) | **Domaine Odoul-Coquard**, Clos de Vougeot Grand Cru | **Clos des Papes** (Rhône), Châteauneuf du Pape | **Pingus** (Ribera del Duero), Flor de Pingus | **Roda** (Rioja), Roda I Reserva | **Terroir al Limit** (Priorat), Dits del Terra | **Vega Sicilia** (Ribera del Duero), Unico.

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

12:00 Uhr | Lunch

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

225 €

LUCKI MAURER – WAGYU LUNCH

CHAMPAGNE POL ROGER | VON OETINGER | ADAMS WEIN | JAKOB JUNG

Ludwig „Lucki“ Maurer startete bereits 2007 mit seiner Frau Stephanie als Erster in Europa die Zucht von WAGYU-Rindern auf ökologischer Basis. Besser bekannt als „Kobe-Rind“ gehört es zu den exklusivsten Nutztierassen der Welt. Die Zucht umfasst mittlerweile über 60 Tiere. Nach zwei Jahren Arbeit konnte er 2025 zusammen mit Wolfgang Otto (Otto Gourmet) und ande-

ren befreundeten Experten sein Buch zu dieser faszinierenden Rasse fertigstellen. Heute kocht er mit seinem Team einen Lunch rund um das Thema: **FLEISCH**. Nach dem Aperitif mit Champagne **Pol Roger** begleiten **Achim von Oetinger** aus seinem Weingut mit 2020 Jott Müller-Thurgau Alte Reben und 2023 Erbach Hohenrain Riesling GG, **Alexander Jung** mit seinem 2022 Alexander

Johannes Spätburgunder und **Simone Adams** mit ihrem 2018 Auf dem Haun Spätburgunder (Magnumflaschen) und 2013 Am Davidstein Spätburgunder (Magnumflaschen) die Menügänge. Zum Dessert präsentiert das Weingut Jakob Jung 2018 Erbacher Michelmark Riesling Auslese „S“.

Moderation: **Lucki Maurer**

19:00 – 23:00 Uhr | Party

Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

250 €

FAREWELL PARTY

DIE KULT-PARTY IN ALLEN RÄUMEN DES KRONENSCHLÖSSCHENS

10 Chefs kochen an ihren Ständen jeweils ein typisches Gericht, und 25 Weingüter und Winzer, die alle persönlich anwesend sind, präsentieren ihre Weine. Zur musikalischen Unterhaltung spielt **Flavius & Eurosound**, von unseren Gästen seit Jahren geliebt mit seinem grandiosen Saxophon, seinen Musikern mit Keyboard, Elektrogitarre und Schlagzeug sowie seiner Tochter Linda, dem TV-Star.

Es kochen die **2-Sterneköche Matthias Diether**** (180 degrees, Tallin, Estland) und **Thomas Kellermann**** (Dichter im Parkhotel Egerner Höfe, Rottach-Egern) sowie die **Sterneköche Francesco Contiero*** (Irma La Douce, Berlin) | **Christian Wonka*** (Restaurant Wonka, Nürnberg) | **Pietro d'Agostino*** (La Capinera, Taormina), dazu **Carmelo Greco** (Frankfurt), TV-Star **Lucki Maurer** mit seinen legendären WAGYU BURGERN und aus dem Kronenschlösschen **David Eisenberg**.

25 Weingüter und Winzer. Aus dem Rheingau: **Bickelmaier** (2025 Weißburgunder Gutswein trocken + 2024 Oestricher Lenchen Riesling Alte Reben Lagenwein trocken + Cremant brut nature) | **Crass** (2025 Geisenheimer Hohe Resch Riesling Alte Reben + 2022 Erbacher Siegelberg Spätburgunder RGG) | **Dillmann** (2024 Geisenheim

Kläuserweg Riesling trocken + 2025 Wundertüte Gelber Muskateller trocken) | **Egert** (2025 Spätburgunder Rosé + 2024 Hattenheimer Hassel Riesling trocken) | **Kloster Eberbach** (2026 Domäne Bergstrasse Chardonnay trocken VDP.Gutswein + 2024 Assmannshausen Spätburgunder trocken VDP.Gutswein) | **Johannishof** (2025 Charta Riesling Qualitätswein + 2025 Finesse Riesling Qualitätswein feinherb) | **la familia** (2025 Kiedrich Riesling Einzellage Wasseros + 2025 Hattenheim Riesling Einzellage Engelmansberg + 2025 Kiedrich Gräfenberg) | **Georg Müller Stiftung** (2024 Perfect Match Riesling & Auxerrois trocken VDP.Gutswein + 2022 Edition PW Pinot Noir VDP. Gutswein) | **Offenstein Erben** (2025 Bestes Fass Eltviller Riesling trocken + 2026 Rosé trocken) | **Prinz von Hessen** (2023 Lorch VDP.Ortswein + 1997 Johannisberger Klaus Auslese) | **Schloss Vollrads** (2025 Winkel Riesling trocken VDP.Ortswein + 2025 Winkel Riesling Spätlese VDP.Ortswein) | **Balthasar Ress** (2025 Hendelberg VDP.Erste Lage + 2025 Rüdesheim VDP.Ortswein) | **Sohns** (2025 Geisenheimer Mönchspfad Weißburgunder M trocken + 2022 Hallgartener Jungfer Riesling feinherb) | **Schloss VAUX** (Cuvée VAUX Sekt brut + VAUX Rosé brut + 2019 L'Artiste Sekt brut).

Aus der Pfalz: **lichti & astroh** (2024 Riesling Leisstadt Kirchenstück trocken + 2023 Spätburgunder Laumersheim Kirschgarten trocken) | **Koehler-Ruprecht** (2025 Weissburgunder Kabinett trocken + 2024 Kallstadter Saumagen Riesling Kabinett trocken) | **Müller-Catoir** (2025 Bürgergarten Riesling 1G (BIO) VDP.Erste Lage + 2025 Herzog Weissburgunder 1G (BIO) VDP. Erste Lage). **Von der Mosel:** **Joh. Jos. Christoffel Erben** | **Reichsgraf von Kesselstatt** (2023 Nies'chen Riesling VDP.GG + 2024 Josephshöfer Riesling Kabinett feinherb). **Aus Rheinhessen:** **Espenhof** (Flonheim Weisser Burgunder Ortswein trocken + Flonheim Chardonnay Ortswein trocken) | **Fleischmann** (2025 Grauer Burgunder „S“ trocken + 2025 Chardonnay „S“ trocken) | **Wasem** (2024 Ingelheimer Schlossberg Chardonnay trocken + 2023 Ingelheimer Spätburgunder „Edition 300 Jahre“ trocken). **Alkoholfrei:** **Obsthof am Steinberg** (Apfelquitte, Apfelsaft, Apfelbirne, Birne) | **Manufaktur Jörg Geiger** (Blanc de Blancs mit Chardonnay, Tea Secco Rosé + Weiss, Cuvée Nr. 11 (unreifer Apfel, Eichenlaub), Cuvée Nr. 23 (Rhabarber, Apfel, Blüten), Edition Lamothe).

Wir danken den Sponsoren für die großzügige Unterstützung:

3-Sterne-Partner***



2-Sterne-Partner**



1-Stern-Partner*



Medienpartner



Partner Vereinigungen

L'Art de Vivre
RESIDENZEN



Reservierung

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

Bankverbindung

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

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 2027 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: Guido Bittner, Wiesbaden
Druck: NEOGRAFIA

Schirmherr: Ingmar Jung, Hessischer Minister
für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forst,
Jagd und Heimat

Stand: Oktober 2026 | Änderungen vorbehalten



VDP. DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
RHEINGAU

Partner des Rheingau Gourmet & Wein Festivals