

25. G. Glorreiche Rheingau Tage

5.-13. November 2011

Willkommen im Rheingau

„Glorreiche Tage Lunch“

Die 25. Glorreichen Rheingau Tage von Samstag bis Samstag im „KRUG“

Warum es sich nicht schon mal am Mittag gut gehen lassen? Das **Weinhaus „Zum Krug“** und das **Weingut Spreitzer** heißen Sie „Herzlich willkommen“ zur kleinen Mittagspause an den kulinarischen Herbsttagen im Rheingau. Vom Samstag, dem 5. November an möchten wir Sie **eine ganze Woche** lang in den neu gestalteten Räumen des ehemaligen Hattenheimer Rathauses bei einem leichten dreigängigen Mittagsmenü mit einer kleinen Weinprobe erlesener Weine aus dem Weingut Spreitzer begrüßen. Verbringen Sie in entspannter Atmosphäre – ohne jegliche Zeitbindung und ohne Reservierung – ein paar gemütliche Stunden im Gespräch mit Winzer und Koch. Begleitend stellt der Rheingauer Künstler **Michael Apitz** Originalgemälde aus seiner neuen Serie „Rheinreise“ aus.

Weinhaus „Zum Krug“ – im Alten Hattenheimer Rathaus
Täglich 12.00 – 16.00 Uhr (Reservierung nicht erforderlich, aber ab sechs Personen erwünscht)
€ 39,00 pro Person (Drei-Gang-Menü, korrespondierende Weine, Mineralwasser)

Anmeldung: Weinhaus „Zum Krug“
Hauptstraße 34
65347 Eltville-Hattenheim
Telefon 0 67 23 / 99 68 0

„Schloss Vollrads trifft Baiken“

Ein kulinarisch heiterer Abend im **Gutsausschank „Baiken“**: Die Repräsentanten der beiden Spitzenweingüter **Schloss Vollrads** und **Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach** präsentieren die Giganten unter den Rheingauer Toplagen „Schloss Vollrads“ und „Baiken“. Der Abend beginnt für Bewegungsfreudige bereits am Nachmittag im „Baiken“ bei einem Glas Sekt und Deftigem. Danach fahren und wandern Sie (ca. 1,5 Std.) nach Schloss Vollrads. Dort erwartet Sie eine Schlossführung mit Weinprobe und Spezialitäten der 11ten Generation. Ein Shuttleservice bringt Sie wieder zum „Baiken“. Im Gutsausschank kocht **Miguel Sattler** ein Menü in fünf Gängen der modernen Rheingauer Küche, begleitet von Weinen aus den bewanderten Spitzenlagen. Die Zufahrt zum „Baiken“ führt über den Wiesweg am Ende der Schwalbacher Straße in Eltville.

Gutsausschank „Baiken“, Eltville, Wiesweg 86
Frühstarter: Beginn 15.00 Uhr im „Baiken“ – Wanderung durch die Weinberge nach Schloss Vollrads
€ 120,00 pro Person inkl. Speisen, Getränke, Shuttleservice
Späteinsteiger: Beginn 19.00 Uhr im „Baiken“, Abendessen mit Weinen von „Schloss Vollrads“ und vom „Baiken“
€ 105,00 pro Person inkl. Speisen und Getränke

Anmeldung: Gutsausschank „Baiken“
Wiesweg 86, 65343 Eltville am Rhein
Telefon 0 61 23 / 90 03 45 Vera Förster
E-mail: info@baiken.de · www.baiken.de

„Deutschland – Land der Dichter, Denker, Nobelpreisträger“

Wir folgen den Spuren deutscher Nobelpreisträger. Was tranken und aßen **Thomas Mann, Gerhard Hauptmann, Carl Bosch, Albert Einstein, Heinz Erhard, Robert Koch** und **Herta Müller** bei ihren bahnbrechenden Erfindungen, Entdeckungen und ihren literarischen Sternstunden. Ein kulinarisches Menü in Sternequalität, bereitet von **Michael Kammermeier aus der Ente** und **Klaus Weingartz aus der Orangerie** des Nassauer Hofes, Wiesbaden, als Entzückung in sechs Gängen serviert.

Ulrich Allendorf präsentiert die großen und herausragenden Rieslinge und Spätburgunder aus dem Weingut Fritz Allendorf. **Prof. Dr. Leo Gros** spannt den literarischen Bogen und wird uns mit kurzweiligen Anekdoten, Zitaten und Lesungen humorvoll durch den Abend führen.

Hotel Nassauer Hof
Kaiser-Friedrich-Platz 3, 65183 Wiesbaden
19.00 Uhr, € 125,00 pro Person
(Sechs-Gang-Menü inkl. Aperitif, Wein und Digestif)

Anmeldung: Weingut Fritz Allendorf
Kirchstraße 69
65375 Oestrich-Winkel
Telefon 0 67 23 / 91 85 23 Judith Roßberg
Telefax 0 67 23 / 91 85 40
E-mail: j.rossberg@allendorf.de

„Bürgermeisterstück und Sot-l'y-laisse“

Vergessene Stücke und Gourmandises aus vergangenen Tagen

„Gutes Fleisch“ lautet die schlichte Devise von **Wolfgang Otto**, der die deutsche Spitzengastronomie mit seinen außergewöhnlichen Produkten beliefert. Genießen Sie Küchenklassiker aus dem Hause Otto-Gourmet, frisch und innovativ auf- und zubereitet von Küchenchef **Oliver Heberlein**, fachlich perfekt moderiert von Michael Otto selbst. Den Weinpart bestreiten die Winzer **Hans Lang** vom gleichnamigen Weingut in Hattenheim (Rheingau) und **Konrad Salwey** vom Weingut Salwey in Oberrotweil (Baden). Hans Lang hat sich im Rheingau nicht nur mit seinen erstklassigen Rieslingen einen Namen gemacht, seine Liebe gilt auch den Burgundersorten, während sich das Spitzenweingut Salwey nicht nur auf den Ausbau herausragender Weiß-, Grau- und Spätburgunder konzentriert, sondern auch hervorragende Rieslinge im Sortiment führt. Freuen Sie sich auf einen spannenden Vergleich im stilvollen Ambiente des „**Restaurant Siesmayer**“ mit dem unvergleichlichen Blick auf die Skyline von Frankfurt.

Falkenstein Grand Kempinski, Königstein-Falkenstein im Taunus
19.00 Uhr, € 125,00 pro Person (Fünf-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen, Moderation, Wasser, Digestif und Kaffee)

Anmeldung:
Falkenstein Grand Kempinski
Debusweg 6-18
61462 Königstein-Falkenstein im Taunus
Telefon 0 61 74 / 90 98 00
Telefax 0 61 74 / 90 99 12
E-mail: Info@kempinski-falkenstein.com
www.kempinski-falkenstein.com

„Weinkultur und Braukunst“

Vom urbanen Trinkvergnügen zum anspruchsvollen Genießen

Die Kunst des Bierbrauens ist fast so alt wie die Menschheit – die Weinrebe ist eine der ältesten Kulturpflanzen unserer Erde. So ambitioniert wie unsere „Weinmacher“ haben sich auch einige Braumeister an die Perfektionierung und Neuausrichtung des Jahrtausende alten Getränkes „Bier“ gemacht. So stehen die hochwertigen Bierkreationen der **BraufactuM Frankfurt** für höchste Bierkultur. Das faszinierende Spektrum einer Vielfalt an Bierstilen und -typen mit unterschiedlichsten Aromen bietet zu den dargebrachten Gewächsen aus unseren Knyphausen'schen Gemarkungen eine ebenbürtige Ergänzung. **Dr. Marc Rauschmann** und Hausherr **Gerko Freiherr zu Knyphausen** kommentieren Biere und Weine zu einem begleitenden Fünf-Gang-Menü von **Sébastien Loison**.

Klosterhof Draies, Erbacher Straße 28, Eltville-Erbach
19.00 Uhr, € 118,00 pro Person (Fünf-Gang-Menü inkl. Weine, Biere, Aperitif und Digestif)

Anmeldung:
Weingut Baron Knyphausen
Erbacher Straße 28
65346 Eltville-Erbach
Telefon 0 61 23 / 790 71-0 Heide Hennecken
Telefax 0 61 23 / 790 71-18
E-mail: weingut@baron-knyphausen.de
www.baron-knyphausen.de

Riesling-Renaissance

Rieslinge erleben weltweit eine Renaissance ihres großartigen Images, das sie schon vor mehr als 100 Jahren innehaben. Zu einem Fünf-Gang-Galamenü von **Patrik Kimpel** präsentieren VDP-Rheingau-Präsident **Wilhelm Weil** und weitere acht Top-Winzer des VDP persönlich ihre großartigen Rieslinge: gereifte, rare Spätlesen, exzellente trockene ERSTE GEWÄCHSE bis hin zu edelsüßen Spitzengewächsen wie der Beerenauslese oder dem Eiswein. Zum Hauptgang große Rheingauer Spätburgunder. Moderation: **August F. Winkler**.

„Feine Schweinerei von Wald und Hof“

Unter diesem Motto möchte Sie die Weinschänke „Zur Weinpump“ in Eltville mit einem raffinierten Fünf-Gang-Menü verwöhnen. Küchenchef **Andre Krüger** zaubert ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse in großer Vielfalt vom iberischen bis hin zum heimischen Schwein. Dazu serviert und interpretiert das VDP-Weingut Jakob Jung korrespondierende Weine aus Spitzenlagen. Als Gastgeberin freut sich **Daisy Kogelnik** auf Ihren Besuch und möchte Sie in der gemütlichen Atmosphäre am Kaminfeuer in der traditionsreichen „Weinpump“ verwöhnen.

Festliche Hochheimer Marktweinprobe

VINUM DELECTAT ET LAETIFICAT COR HOMINUM - Der Wein erfreut des Menschen Herz

Der weithin berühmte **Hochheimer Markt** ist seit über 500 Jahren das größte ländlich geprägte Volksfest der Rhein-Main-Region mit über 400.000 Besuchern. Der kulinarisch-vinologische und kulturelle Höhepunkt ist stets die festliche Marktweinprobe, bei der eine Auswahl hochwertiger Weiß- und Rotweine der Hochheimer VDP-Weingüter Königin Victoriaberg, Künstler und Domdechant Werner sowie anderer erfolgreicher Hochheimer Winzerkollegen fachlich kommentiert werden. Der Spruch der Psalmisten „Vinum delectat et laetificat cor hominum“ wird durch die beiden Hochheimer Pfarrer, Markus Schmidt und Dr. Martin Fedler-Raup, weinfrohlich zur Erbauung von Herz und Sinnen ausgelegt.

1003 – Feuerwerk der Aromen

Das kulinarische Spektakel findet mittlerweile im dritten Jahr in der Vinothek **Weinpunkt** in Hattenheim statt. Mit einem ausgewählten Sechs-Gang-Menü, komponiert mit unseren hauseigenen Gewürzmischungen, korrespondierenden Weinen der Hattenheimer VDP-Spitzenweingüter Barth und Lang sowie mit unterhaltsamer Moderation durch die **Winzer Barth und Lang** sowie durch Sommelier und Caterer **Benjamin Gillert** zaubern wir ein Feuerwerk der Aromen auf die Teller und an den Gaumen.

„Nahe beieinander“ – die benachbarten Weinbauggebiete Nahe, Mittelrhein, Rheinhessen und Rheingau

Zwölf Winzer aus den vier benachbarten Weinbaugebieten präsentieren persönlich ihre Spitzenweine. Mit ihnen befreundete Köche kreieren dazu zwölf korrespondierende Gerichte: ein genussreicher Sonntagnachmittag in den Privaträumen des Herrenhauses von Schloss Vollrads. Bisher haben sich angesagt: **Weingut Emerich-Schönleber** (Nahe), **Weingut Carl Ehrhard** (Rheingau), **Weingut Jost** (Mittelrhein), **Weingut Sohns** (Rheingau) und als Gastgeber das **Weingut Schloss Vollrads**, das in diesem Jahr auf eine 800jährige Wein-Tradition zurückblicken kann. Künstlerische Präsentation im hochwertigen Buchkalender „Essen Wein Kultur“ für 2012 von Alfred Ernst (120 Seiten, mit Rezepten), den jeder Gast zur Erinnerung erhält.

Rheingauer Edelsektparade, die Fünfte

Die wahren Künstler der Sektbereitung treffen sich in den Salons der Sektmanufaktur Schloss VAUX. Regionale und renommierte Spitzenwinzer präsentieren ihre Gutssekte im Konzert mit Schloss VAUX bei Sonntagsjazz und Gourmetlunch. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts genoss deutscher Rieslingsekt weltweite Anerkennung und spielte im Konzert mit dem Champagner auf gleicher Augenhöhe. An dieses hohe Niveau anknüpfend, präsentieren das **Sekthaus Raumland** aus Rheinhessen und die Rheingauer Wein- und Sektgüter **Bardong**, **Barth**, **Wilhelm Mohr Erben**, **F. B. Schönleber** und das Sekthaus **Solter** gemeinsam mit der Sektmanufaktur **Schloss VAUX** ihre besten Sekte; Edelsekte aus Riesling- und Burgundertrauben, die ausnahmslos nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung auf der Hefe reifen. Erleben Sie die feinsten Perlen von „hibbe und dribbe“ zu Speisenkreationen aus Fluss und Meer und Wald und Flur der legendären **KRONE Assmannshausen**, begleitet von kultigem **Jazz**.

Kulinarischer Kunstspaziergang Wein trifft Kunst – ein Mittag für alle Sinne

Vor der Kulisse zeitgenössischer Kunst, ausgestellt im Kunstkeller des Weingutes **Georg Müller Stiftung**, erleben Sie den bekannten Starkoch **Patrik Kimpel** (Gourmet Restaurant Kronenschlösschen in Hattenheim), der im November 2010 in den Michelin-Olymp der Sterneköche aufgenommen wurde. Zusammen mit seinem Expertenteam wird er an fünf Stationen **live** für Sie zum Zuschauen und Genießen mit seiner unverwechselbaren kulinarischen Handschrift feine Köstlichkeiten zubereiten. In perfekter Abstimmung zu Kunst und Menü werden die Spitzenweine des Weingutes Georg Müller Stiftung von **Peter Winter** und seinem Kellermeister **Alf Ewald** kredenzt. Zum Ausklang erwartet Sie am Nachmittag im festlich eingedeckten historischen Riesenfasskeller des Weingutes ein feines Dessert- und Käsebuffet.

„Rheingauer Melange“ Riesling trifft Ruster Ausbruch

Da kommt zusammen, was zusammenpasst! Bei einem guten „Glaserl“ erzählen **Wilhelm Weil** (Rheingau) und **Günter Triebaumer** (Burgenland), wie die edlen Tropfen bei ihnen entstehen und welche Feinheiten den international ausgezeichneten Weinen ihren einzigartigen Charakter verleihen. **Markus Seegert** vom M Restaurant verbindet dazu mit seiner Neuinterpretation der klassischen österreichischen Küche mit Fingerfood und einem Vier-Gang-Menü „Speis und Trank“ zu einem harmonischen Geschmackserlebnis der ganz besonderen Art. Ganz im Sinne des Leitspruchs von Günter Triebaumer: „Aus der Tradition nur das Brauchbare mitnehmen – mit Vernunft die Vorteile der Technik nutzen“; wird Sie **Bernhard Weber** von der Villa im Tal durch den Abend begleiten. Eine sinnliche Inszenierung in der idyllisch gelegenen Villa im Tal vor den Toren Wiesbadens.

Restaurant Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim
19.30 Uhr, € 125,00 pro Person (Pauschalpreis für Aperitif, Menü und alle Getränke)

Anmeldung:
Restaurant Hotel KRONENSCHLÖSSCHEN
Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim
Telefon 0 67 23/640, Telefax 0 67 23/76 63
E-mail: info@kronenschloesschen.de

Weinschänke „Zur Weinpump“, Eltville
19.30 Uhr, € 79,00 pro Person
(Fünf-Gang-Menü mit begleitenden Weinen inkl. Aperitif, Wasser, Digestif und Kaffee)

Anmeldung: Weinschänke „Zur Weinpump“
Rheingauer Straße 3, 65343 Eltville
Telefon 0 61 23/70 41 00
Telefax 0 61 23/70 41 04

Hochheimer Hof, Mainzer Straße 22–26, Hochheim
19.30 Uhr, € 29,50 pro Person (Begrüßungssekt, Weinprobe, Wasser, Käsewürfel und Brotkonfekt)

Anmeldung: Hochheimer Hof, Familie Weiß
Mainzer Straße 22–26, 65239 Hochheim
Telefon 0 61 46/848 71 60 Brigitte Weiß
Telefax 0 61 46/848 71 61
E-mail: info@hochheimer-hof.de
www.hochheimer-hof.de

WEINPUNKT Barth & Lang, Hattenheim
11.30 Uhr, € 69,00 pro Person (Sechs-Gang-Menü, Wein, Wasser, Kaffee und Moderation)

Anmeldung: Vinothek WEINPUNKT Barth & Lang
Hauptstraße 25, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 0 67 23/9139 60, Fax 0 67 23/9139 60
E-mail: mail@weinpunkt-vinothek.de
www.weinpunkt-vinothek.de
www.weingut-hans-lang.de, www.weingut-barth.de

Herrenhaus Schloss Vollrads, Winkel
12.00 bis ca. 17.00 Uhr
€ 125,00 pro Person (Aperitif, Köstlichkeiten, Weine, Kaffee und Buchkalender)

Anmeldung:
Veranstaltungsbüro Schloss Vollrads
65375 Oestrich-Winkel
Telefon 0 67 23/66 -0
Telefax 0 67 23/66 66
E-mail: info@schlossvollrads.com
www.schlossvollrads.com

Sektmanufaktur Schloss VAUX AG, Eltville
12.00 – 16.00 Uhr
€ 89,00 pro Person
(Sektparade mit sekttypischen Köstlichkeiten aus „Fluss und Meer, aus Wald und Flur“)

Anmeldung:
Sektmanufaktur Schloss VAUX AG
Kiedricher Straße 18a
65343 Eltville
Telefon 0 61 23/62 06 0 Torsten Koch
Telefax 0 61 23/63 33 9
E-mail: torsten.koch@schloss-vaux.de

Kunstkeller und Historischer Riesenfasskeller
im Weingut Georg Müller Stiftung, Hattenheim
12.00 Uhr, € 95,00 pro Person (Fünf Stationen plus Dessert und Käse, kulinarische Kunstkellerführung, Weine, Wasser, Kaffee, Digestif)

Anmeldung: Weingut Georg Müller Stiftung
Eberbacher Str. 7–9, 65347 Eltville-Hattenheim
Telefon 0 67 23/20 20 Michael Ganslmeier
Telefax 0 67 23/20 35
E-mail: info@georg-mueller-stiftung.de
www.georg-mueller-stiftung.de

Villa im Tal, Adamstal 4, Wiesbaden
19.00 Uhr, € 98,00 pro Person (Menü, Weine, alkoholfreie Getränke und Kaffee)

Anmeldung: Villa im Tal
Adamstal 4, 65195 Wiesbaden
Telefon 06 11/238 62 28
Telefax 0611/238 62 31
E-mail: willkommen@villaimtal.de
www.villaimtal.de

„Funkenflug“ Ein Dialog zwischen Rheingau und Baden

Inspiration und Leidenschaft sprühen wie Funken, wenn die beiden Winzer **Thomas Seeger** (Baden) und **Peter Jakob Kühn** (Rheingau) zusammentreffen. Durch ihre ökologische Wirtschaftsweise und die Konzentration auf das Wesentliche gelangen den beiden Charakterköpfen Weine „im ursprünglichen Sinne“. Erleben Sie den „Dialog der Winzer und Weine“ im Weinbistro Altes Rathaus und genießen Sie ein auf diese spannenden Weine biologisch abgestimmtes Sechs-Gang-Menü Ihres Gastgeber **Benjamin Gillert** im neuen Restaurant Altes Rathaus in Oestrich im Herzen des Rheingaus.

Weinbistro Altes Rathaus, Oestrich
18.30 Uhr, € 72,00 pro Person (Sechs-Gang-Menü, Weine, Wasser, Kaffee und Moderation)

Anmeldung: Weinbistro Altes Rathaus
Markt 8, 65375 Oestrich-Winkel
Tel. 0 67 23/99 86 990, Fax 0 67 23/91 39 60
E-mail: mail@altes-rathaus-oestrich.de
www.altes-rathaus-oestrich.de

„Heinrich! Mir graut's vor dir“

Das Goethezitat aus faustischem Milieu mag die geringe künstlerische Wertschätzung ausdrücken, die der Olympier aus Weimar seinem Verehrer Heinrich von Kleist gegenüber empfand. Dessen weinabstinenter Schaffensweise ohngeachtet widmen wir dem preußischen Ikarus das Kaisermenü 2011 im **Weil'schen Gutshaus** anlässlich der 200. Wiederkehr seines Todestages im November. Den Rheingau wusste der dem Offiziersstand entlaufene Dichter in liebliche Worte zu kleiden, der Anschauungsweise Goethes durchaus ebenbürtig, den damals der „Eilfer“, der legendäre 1811er, erwartete. Edler Riesling aus vorzüglichen WEIßjahrgängen inspiriert die historische Speisenfolge, kreiert von der Küchenbrigade um **Egbert Engelhardt**. Das Zeitkolorit malt **Gerhard Becker** literarisch grundiert und weinaffin aus.

Weingut Robert Weil, Kiedrich
19.00 Uhr, € 130,00 pro Person (Menü mit sechs Gängen einschließlich Weinen, Sekttempfang und Kaffee)

Anmeldung: Weingut Robert Weil
Mühlberg 5
65399 Kiedrich
Telefon 0 61 23/23 08 Rhonda Böß
Telefax 0 61 23/15 46
E-mail: info@weingut-robert-weil.com

Die drei RIESLING-SCHLÖSSER in der ENTE

Die drei VDP-Gründungsmitglieder **Schloss Johannisberg**, **Schloss Reinhartshausen** und **Schloss Vollrads** laden Sie zu einem zur Tradition gewordenen Abend in die ENTE nach Wiesbaden ein. Genießen Sie die geballte Erfahrung von über 2900 Jahren Weinbautradition mit exzellenten Creszenzen dieser drei Rheingauer Flaggschiffe zu einem wunderbaren Fünf-Gang-Menü von ENTE-Küchenchef **Michael Kammermeier**. Die Schlossherren Christian Witte, Walter Bibo und Rowald Hepp werden Ihnen einen vergnüglichen und unterhaltsamen Abend bereiten.

Restaurant ENTE im Nassauer Hof, Wiesbaden
19.00 Uhr, € 145,00 pro Person (Aperitif, Fünf-Gang-Menü, begleitende Weine, Kaffee und Digestif)

Anmeldung: Restaurant ENTE im Nassauer Hof
Kaiser-Friedrich-Platz 3-4, 65183 Wiesbaden
Telefon 0611/13 36 66 Herr Cem Yoldas
Telefax 0611/13 36 32
E-mail: ente@nassauer-hof.de

In nobler Tradition 25. Glorreiche Rheingau Tage

Auch im November 2011 werden die frischen und gehaltvollen Rieslinge des **Weinguts Prinz von Hessen** wieder im Schlosshotel Kronberg verkostigt. Nach einer exklusiven Führung durch die historischen Salons des Schlosshotels wartet ein erlesenes Fünf-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen des Weinguts Prinz von Hessen auf die Gäste. Gutsdirektor **Dr. Clemens Kiefer** führt durch den Abend und erzählt Wissenswertes über das Rebengewächs.

Schlosshotel Kronberg, 19.00 Uhr, € 88,00 pro Person
(Aperitif, Schlossführung, Fünf-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen, Wasser und Kaffee)

Anmeldung: Schlosshotel Kronberg
Hainstraße 25, 61476 Kronberg im Taunus
Tel. 0 61 73/70 15 66, Fax 0 61 73/70 15 65
E-mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de
www.schlosshotel-kronberg.de

Spitzenqualität für Leib und Seele

Erleben Sie einen zünftigen Abend in der **Adler Wirtschaft** in Hattenheim. Wir servieren Ihnen ganz nach unserem Motto „Vom Einfachen das Beste“ ein Fünf-Gang-Menü mit Spezialitäten vom Bunten Bentheimer Freilandschwein und vom Charolais Rind aus unserem Falkenhof im Taunus. Begleitet von bestens ausgewählten Weinen des **Bio-Weinguts Peter Jakob Kühn** in Oestrich/Rheingau. Alles auf dem Tisch, vom Wein bis zu den Speisen – konkurrenzlos anders.

Adler Wirtschaft, Hattenheim
19.00 Uhr, € 95,00 pro Person (Fünf-Gang-Menü mit allen Weinen und Getränken)

Anmeldung: Adler Wirtschaft – Franz Keller
Hauptstraße 33, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 0 67 23/79 82, Fax 0 67 23/8 78 67
E-mail: adlerwirtschaft@franzkeller.de
www.franzkeller.de

TERMINVORSCHAU

Gemeinsame Weinversteigerung der Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach und der privaten VDP-Weingüter im Laiendormitorium von Kloster Eberbach

Samstag, 24. September 2011
Vorprobe 9.30 – 11.30 Uhr € 25,00
Versteigerung 13.00 Uhr € 45,00 (mit Vorprobe)

Information und Anmeldung:

VDP-Rheingau, Mühlberg 5, 65399 Kiedrich
Telefon 0 61 23 / 67 68 12 Friederike Büchner
Telefax 0 61 23 / 67 68 13
E-mail: vdp-rheingau@vr-web.de

Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach
65346 Eltville
Telefon 0 67 23 / 60 46 225 Birgit Weinhold
Telefax 0 67 23 / 60 46 420
E-mail: weinhold@weingut-kloster-eberbach.de



VDP. Die Prädikatsweingüter

Mit freundlicher Unterstützung von



VDP-RHEINGAU

Mitglied im Verband deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter e.V.

Mühlberg 5
D-65399 Kiedrich im Rheingau
Telefon 0 61 23 / 67 68 12
Telefax 0 61 23 / 67 68 13
E-mail: vdp-rheingau@vr-web.de
www.vdp-rheingau.de

Satz: Quirin Grafikdesign, 65186 Wiesbaden
Koordination: Büro-Service Datt, 65375 Hallgarten
Druck: Druckerei Meier, 65385 Rüdeshheim

**Wir freuen uns, Ihnen die 26. GLORREICHEN RHEINGAU TAGE ankündigen zu dürfen
vom 3.–11. November 2012**

„Frauen in den Keller, Männer in die Küche!“

Unter diesem provokanten Motto zeigen **Christine Barth** und **Désirée Eser** aus den renommierten Weingütern Barth und August Eser, wie viel Frauen-Power in ihren Weinen steckt. Dazu verbannen die jungen Damen den Mann an den Herd. Lassen Sie sich verzaubern von den Weinen der Winzerinnen zu einem perfekt abgestimmten Zehn-Gang-Menü Ihres Gastgebers **Benjamin Gillert**, der seine Kochkunst sowohl im Alten Rathaus Oestrich als auch in der Vinothek Weinpunkt Hattenheim unter Beweis stellt. Ein Abend mit viel Charme, Witz, Aroma, Genuss und vielem mehr...

Weinpunkt BARTH & LANG, Hattenheim
18.30 Uhr, € 69,00 pro Person (Zehn-Gang-Menü,
Wein, Wasser, Kaffee und Moderation)

Anmeldung:
Vinothek WEINPUNKT Barth & Lang
Hauptstraße 25, 65347 Eltville-Hattenheim
Telefon u. Telefax 0 67 23/9139 60
E-mail: mail@weinpunkt-vinothek.de
www.weinpunkt-vinothek.de
www.weingut-barth.de · www.eser-wein.de

„KÖNIGlich wilde BOCKShornjagd“

Da das Quintett jetzt vollständig ist... kann auch getrunken und gegessen werden !!!

Bereits zum fünften Mal packt **Robert König** seine Burgunder aus dem Assmannshäuser Höllenberg und Frankenthal zusammen und macht sich auf zum Hallgartener Rebhang, wo **Familie Bocks** ein leckeres Vier-Gang-Menü rund ums Wild aus heimischen Wäldern zubereitet. Dazu gibt es tolle Ausblicke auf den herbstlichen Rheingau.

Hotel-Restaurant „Zum Rebhang“, Hallgarten
19.00 Uhr, € 73,00 pro Person
(Vier-Gang-Menü inkl. aller Getränke)

Anmeldung: Hotel „Zum Rebhang“,
Familie Bocks, Rebhangstraße 53
65375 Oestrich-Winkel/Hallgarten
Telefon 0 67 23/2166 Christof Bocks
Telefax 0 67 23/1813
E-mail: info@hotel-zum-rebhang.de
www.hotel-zum-rebhang.de

Küchenparty im Kavaliershaus

Die Party geht in die vierte Runde!

Nach dem großen Erfolg der Premiere 2008 ist das **Weingut Schwarzer Adler** aus Oberbergen am Kaiserstuhl wieder zu Gast in **Schloss Vollrads**. **Alexander Ehr Gott** und das Küchenteam des Gutsrestaurants kochen Badisches und Sympathisches; die Riesling- und Burgunderweine der beiden befreundeten Weingüter stehen ergänzend dazu Spalier. Nach dem Aperitif können sich die Gäste an zahlreichen überall verteilten Kochstationen die Speisen à la minute vor den eigenen Augen zubereiten lassen. Derweil kann man sich mit einem Gläschen Wein die Zeit kurzweilig gestalten und mit anderen Gästen fachsimpeln. Neben Sitzplätzen stehen den Gästen auch Bistrotische in Küche und überdachtetem Innenhof für den kleinen Snack zwischendurch zur Verfügung. Die bewährte musikalische Begleitung werden „Die Küchenbullen“ sicherstellen. Dieser Abend könnte länger dauern...

Gutsrestaurant Schloss Vollrads, Winkel
19.00 Uhr, € 98,00 pro Person
(Köstlichkeiten inkl. Getränke)

Anmeldung:
Veranstaltungsbüro Schloss Vollrads
65375 Oestrich-Winkel
Telefon 0 67 23/66-0
Telefax 0 67 23/6666
E-mail: info@schlossvollrads.com
www.schlossvollrads.com

Gewürzwege entlang der Seidenstraße

Ein abenteuerlicher Spaziergang in fünf Feinschmecker-Etappen entlang der alten Handelsstraße unter der kulinarischen Leitung des KRONE-Küchenchefs **Jens Kottke**, begleitet von **Prof. Dr. Leo Gros** als Fremdenführer und Moderator des Abends. Wir entführen Sie in eine Welt aus Gewürzen, Sagen und dem Zauber aus 1001 Nacht. Schließen Sie sich der Genießer-Karawane an.

Teilnehmende Weingüter: Schlossgut Diel, Weingut Robert Weil, Weingut August Kessler, Weingut Rudolf Fürst, Weingut Andreas Laible, Weingut van Volxem, Weingut Künstler, Domänenweingut Schloss Johannisberg, Weingut Wittmann.

Hotel KRONE Assmannshausen
19.00 Uhr € 98,00 pro Person (Fünf-Gang-Menü,
korrespondierende Weine, Wasser und Kaffee)

Anmeldung: Hotel KRONE Assmannshausen
Rheinuferstraße 10
65385 Rüdesheim-Assmannshausen
Telefon 0 67 22/40 30 Boris Freymann
E-mail: info@hotel-krone.com
www.hotel-krone.com

„Die Reifeprüfung“

Edle Küchenkreationen – Gereifte Gewächse

Im Zusammenspiel mit einer raffinierten Speisefolge kommt eine alte Rheingauer Weinschmeckerweisheit zur Geltung: Es muss nicht immer junger Riesling sein.

Ingo Holland, bekannter Sternekoch und als „Gewürz-Guru“ in der Feinschmeckerszene zu Recht verehrt, zeigt zusammen mit **Achim von Oetinger**, dass große Kochkunst und gereifte Gewächse ideal miteinander harmonieren und voneinander profitieren.

Weingut „zum jungen Oetinger“, Rheinallee, Erbach
19.00 Uhr, € 97,00 pro Person (Sieben-Gang-Menü
mit begleitenden Weinen, Wasser und Kaffee)

Anmeldung: Weingut „zum jungen Oetinger“
Rheinallee 1-3, 65346 Eltville-Erbach
Telefon 0 61 23/6 25 28, Telefax 0 61 23/6 26 91
E-mail: info@zumjungenoetinger.de
www.zumjungenoetinger.de

„Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah“

Genießen und erleben Sie das Gute aus der Region

Mit der oft zitierten Frage von Johann Wolfgang von Goethe folgt die Rückbesinnung auf Produkte aus der Region, die in Vielfalt und Frische kaum zu übertreffen sind. Unser **Küchenchef Lars Wenzel** greift bei der Zubereitung seines Fünf-Gang-Gourmet-Menüs ausschließlich auf Züchter und Produzenten zurück, die sich in einem Umkreis von 50 Kilometern vom Jesuitengarten befinden. Die Küche präsentiert an dem Abend u.a. ein „Mille Feuille“ von der Wisperforelle und Pastinake an Fenchel-Carpaccio und Safran-Spiegel sowie den Rücken vom „Charolais“-Rind vom Aartalhof im Kräutermantel mit Bohnen Chartreuse und Kartoffelsofflee. Abgerundet wird das Gourmet-Menü von einfühlsam auf die Speisen abgestimmten Weinen aus dem **Weingut Josef Spreitzer**, einem der führenden Weingüter Deutschlands. Für die musikalische Untermalung des Abends sorgt dieses Mal die Harfe. Lassen Sie sich von Schönheit und Anmut der Klänge verzaubern.

advena Hotel & Restaurant Jesuitengarten,
Oestrich-Winkel
19.00 Uhr, € 73,00 pro Person (Fünf-Gang-Menü
mit begleitenden Weinen, Wasser und Kaffee)

Anmeldung:
advena Hotel & Restaurant Jesuitengarten
Hauptstraße 1
65375 Oestrich-Winkel
Telefon 0 67 23/99 02 0 Katja Schlereth
Telefax 0 67 23/99 02 80
E-mail: hotel.jesuitengarten@advenahotels.com

„Rubinrote Symphonie“

Große Verkostung Assmannshäuser Rotweine aus allen Assmannshäuser Lagen: Höllenberg, Frankenthal und Hinterkirch. An der Rotweinpräsentation werden sich alle führenden Assmannshäuser Winzerbetriebe beteiligen.

Taxi-Shuttle von Bus und Bahn von Rüdesheim zur Domäne Assmannshausen wird bereitgestellt.

Hessische Staatsweingüter Domäne Assmannshausen
Höllenbergstr. 10, 65385 Rüdesheim-Assmannshausen
14.00 bis 18.00 Uhr, € 20,00 pro Person
(Rotweine, Brot und Mineralwasser)

Anmeldung:
Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach
Tel. 0 67 23/60 46 0, Fax 0 67 23/60 46 20
E-mail: weingut@kloster-eberbach.de

„Junge Wilde und gereiftes Alter“

Hochheimer Riesling und Spätburgunder aus zwei Jahrhunderten

Das historische Familienweingut **Domdechanch Werner** öffnet seinen Weinkeller, und **Dr. Franz Michel** präsentiert persönlich den spannenden Vergleich zwischen jugendlich sprühendem und gereiftem Riesling sowie Spätburgunder Rotweine aus dem vergangenen Jahrhundert. **Andreas Klimasch** komponiert in der Küche des **Hochheimer Hofes** dazu ein Vier-Gang-Menü aus beliebten Klassikern.

18.30 Uhr Empfang mit Hochheimer Riesling Sekt
im historischen Gutshaus des
Domdechanch Wernerschen Weingutes, Rathausstraße
Anschließend Vier-Gang-Menü mit heimischen
Gerichten und begleitenden Weinen gegenüber im
Hochheimer Hof, € 75,00 pro Person (Begrüßungs-
sekt, Vier-Gang-Menü, Weine und Mineralwasser)

Anmeldung: Hochheimer Hof - Familie Weiß
Mainzer Straße 22-26, 65239 Hochheim
Tel. 0 61 46/84 87 160, Fax 0 61 46/84 87 161
E-mail: info@hochheimer-hof.de
www.hochheimer-hof.de

„KRONE WINZER PARTY“

Die etwas andere Party – „Flotte Teller unterwegs“

Im Rahmen der Winzerparty erwarten Sie in der **KRONE Assmannshausen** kulinarische Genüsse von unserem Sterne Koch, **Jens Kottke**, in Form eines Flying-Dinners sowie zahlreiche Stände uns verbundener, hervorragender Winzer. Musikalisch werden Sie mit Jazz Arrangements verzaubert, die - vermischt mit modernen Stilelementen – den ganzen melodiosen Zauber der alten Jazzlegenden zu neuem Leben erwecken, gleich einer leisen, lauen oder stürmisch warmen Sommernacht. Es steht uns also ein abwechslungsreicher, ausgelassener, tanzbarer und von kulinarischen und oenologischen Eindrücken geprägter Partyabend bevor. **Teilnehmende Weingüter:** Weingut Wilhelm Mohr, Bischöfliches Weingut Rüdesheim, Weingut Trenz, Weingut Josef Spreitzer, Weingut Kühling-Gillot, Weingut Nitardi aus der Toscana, Weingut Deutzerhof, Weingüter Wegeler.

Ress'sche Schatzkammer-Weinprobe und Sterne-Menü

Seit Jahren zählt die Schatzkammerweinprobe des **Weinguts Balthasar Ress** zu den vinologischen Höhepunkten der Glorreichen Rheingau Tage und wird auch in diesem Jahr zum 25. Jubiläum der Glorreichen Rheingau Tage wieder Weinenthusiasten und Liebhaber von Schatzkammerweinen besonders erfreuen. Zum Empfang genießen Sie in der Schatzkammer des traditionsreichen Gutshauses der **Winzerfamilie Ress** den Beginn einer kulinarisch-sensorischen Reise durch die Welt der Schatzkammerweine. Anschließend begeben Sie sich in das benachbarte Restaurant **Kronenschlösschen**, wo Sie mit einem Fünf-Gang-Menü von **Sterne Koch Patrik Kimpel**, dem Präsidenten der berühmten Köchevereinigung Jeunes Restaurateurs Deutschland, verwöhnt werden. Familie Ress begleitet das Menü mit Schatzkammerweinen aus vier Jahrzehnten.

TRÜFFEL, TRAUBEN, TERROIR

von und mit K3: Keller, Kessler, Knyphausen

Unter den aphrodisischen Speisen steht die Trüffel im höchsten Ansehen – daneben ist sie aber wohl auch die köstlichste und edelste aller Knollen. In ihren unterschiedlichen Varianten stehen ihr unverwechselbare, terroirgeprägte Weine aus den herausragenden Lagen Rüdesheimer Berg Schlossberg, Rüdesheimer Berg Roseneck, Lorcher Schlossberg und Assmannshäuser Höllenberg von August Kessler und feine, würzig-elegante und kraftvolle Weine aus den nicht minder herausragenden Knyphausen'schen Lagen Siegelsberg, Wisselbrunnen, Marcobrunn, Michelmark und Steinmorgen zur Seite. **August Kessler** und **Gerko Freiherr zu Knyphausen** präsentieren und kommentieren ihre Weine zu **Franz Kellers** Trüffel-Menü in fünf Gängen. Ein kulinarischer Genussabend der ganz besonderen Art in der „Adler Wirtschaft“ Hattenheim.

8 Winzer – 8 Köche in der Burg Crass

Sie sind wieder da: Acht Winzer mit erlesenen Rheingauer Weinen!

Acht Köche mit kulinarischen Köstlichkeiten!

Im besonderen Ambiente entführen wir unsere Gäste am Abend traditionell in die historischen Gemäuer der Burg Crass in Eltville. Flanieren Sie an diesem Abend durch alle Räumlichkeiten der Burg Crass, und lassen Sie sich von einem einzigartigen Acht-Gang-Flying-Menü, kreiert von unseren acht Spitzenköchen, verzaubern. Korrespondierend präsentieren acht Rheingauer Winzer (Weingüter Hans Lang, Robert Weil, Freiherr Langwerth von Simmern, Josef Spreitzer, Diefenhardt, Jakob Jung, Künstler und Baron Knyphausen) persönlich ihre edlen Tropfen. Freuen Sie sich auf einen genussvollen und unterhaltsamen Abend mit **Live Musik** von **Rick Cheyenne** sowie auf zahlreiche interessante Gespräche mit unseren Gästen, Köchen und Winzern.

1211 bis 2011 – 800 Jahre Weinverkauf

„Gerichte mit Geschichte“

Vom 18. November 1211 stammt die bislang älteste Weinverkaufsurkunde aus Deutschland, ausgestellt von Mitgliedern der Familie Greiffenclau. So feiert **Schloss Vollrads** in 2011 „800 Jahre Weinverkauf“. Kein anderes europäisches Weingut blickt auf eine solch lange Geschichte zurück; aber auch die Gerichte aus der Schlossküche erzählen Geschichte. Davon zeugen zahlreiche historische Menükarten aus dem Schlossarchiv. Das Team um Küchenchef **Alexander Ehrgott** hat anhand der Festtagsmenüs aus vergangenen Jahrhunderten „Gerichte mit Geschichte“ zusammengestellt – einen authentischen kulinarischen Streifzug durch die Schlossküche des 18. und 19. Jahrhunderts. Auch musikalisch entführen wir Sie in die Zeit von Klassik und Barock.

„Johannisberger Spitzen“

Wenn sich die edlen Gewächse der Weingüter Johannishof, Prinz von Hessen und der Domäne Schloss Johannisberg mit der kreativen Küche von Sterne Koch **Sven Messerschmidt** messen, schmeckt man schnell: Hier treffen die Spitzen aus Johannisberg zusammen. **Johannes Eser**, **Dr. Clemens Kiefer** und **Christian Witte** begleiten mit ihren Weinen ein Fünf-Gang-Menü, kreiert von Sterne Koch Sven Messerschmidt. Genießen Sie mit uns den Aperitif auf der Burgterrasse mit Blick über die Rheinebene, und erleben Sie – im Zusammenspiel mit der kreativen Küche auf Burg Schwarzenstein – die Spitzenweine aus den Johannisberger Toplagen, kommentiert von den Winzern persönlich.

Hotel Krone Assmannshausen

19.00 Uhr, € 88,00 pro Person

(Flying Dinner, Wein, Sekt, Wasser, Kaffee & Tee sowie Musik)

Anmeldung:

Hotel KRONE Assmannshausen

Rheinuferstraße 10

65385 Rüdesheim-Assmannshausen

Telefon 0 67 22 / 40 30

Telefax 0 67 22 / 30 49

E-mail: info@hotel-krone.com

www.hotel-krone.com

19.00 Uhr Empfang im Gutshaus Balthasar Ress, Rheinallee 7, Hattenheim

20.00 Uhr Gala-Dinner im Kronenschlösschen, Rheinallee, Hattenheim

€ 135,00 pro Person (Schatzkammerweine, Fünf-Gang-Sterne-Menü und Getränke)

Anmeldung: Weingut Balthasar Ress

Rheinallee 50, 65347 Eltville-Hattenheim

Telefon 0 67 23 / 91 950

Telefax 0 67 23 / 91 95 91

E-mail: info@balthasar.ress.de

www.balthasar-ress.de

Adler Wirtschaft, Hauptstraße 33,

65347 Eltville-Hattenheim

19.00 Uhr, € 248,00 pro Person (Trüffel-Menü mit begleitenden Weinen, Aperitif und Digestif)

Anmeldung:

Weingut Baron Knyphausen

Erbacher Straße 28

65346 Eltville-Erbach

Telefon 0 61 23 / 79 07 1 Heide Hennecken

Telefax 0 61 23 / 79 07 118

E-mail: weingut@baron-knyphausen.de

www.baron-knyphausen.de

Burg Crass, Eltville

Freygässchen 1, Einfahrt über die Wallufer Straße

19.00 Uhr bis ca. 23.00 Uhr

€ 109,00 pro Person (inkl. Aperitif, Acht-Gang-Flying-Menü, Weine, Mineralwasser und Kaffee)

Anmeldung: Burg Crass

Freygässchen 1

65343 Eltville am Rhein

Telefon 0 61 23 / 97 51 10 Carina Diepenbrock

Telefax 0 61 23 / 97 51 129

E-mail: burgcrass@lps.de

www.burgcrass-eltville.de

Herrenhaus Schloss Vollrads, Winkel

19.00 Uhr, € 135,00 pro Person (Aperitif,

Fünf-Gang-Menü, Weine, Kaffee und Digestif)

Anmeldung:

Veranstaltungsbüro Schloss Vollrads

65375 Oestrich-Winkel

Telefon 0 67 23 / 66 0

Telefax 0 67 23 / 66 66

E-mail: info@schlossvollrads.com

www.schlossvollrads.com

Restaurant Burg Schwarzenstein, Johannisberg

19.00 Uhr, € 145,00 pro Person (Fünf-Gang-Menü,

Weine, Aperitif, Wasser und Kaffee)

Anmeldung: Restaurant Burg Schwarzenstein

Rosengasse 32

65366 Geisenheim-Johannisberg

Tel. 0 67 22 / 99 50 0, Fax 0 67 22 / 99 50 99

E-mail: restaurant@burg-schwarzenstein.de

www.burg-schwarzenstein.de

„Gans einfach, Gans genial, Gans JUNG!“

Wie es guter Brauch ist, möchten wir an Sankt Martin unseren Gästen wieder das traditionelle Gänsemenu in der Weinschänke „Zur Weinpump“ anbieten. Unsere Gänse beziehen wir vom Hof Fischbach im Taunus, wo das Federvieh bei **Bauer Claus Dörr** in natürlicher Umgebung aufwächst. Es erwartet Sie ein kulinarisches Fünf-Gang-Menü, das von **Küchenchef Andre Krüger** zelebriert wird. Umrahmt wird das Menü von Weinen aus dem Rheingauer **Weingut Jakob Jung** mit seinen Spitzengewächsen von Riesling bis Burgunder. Dabei erfahren Sie viel Wissenswertes sowie Unterhaltsames zum Thema Wein. **Gastgeberin Daisy Kogelnik** freut sich, Sie in ihrer gemütlichen Weinstube am Kaminfeuer verwöhnen zu dürfen.

Walking Wine Dinner

Schlendern Sie durch die Welt des Genusses

Das Schloss Reinhartshausen bietet mit seinem edlen Ambiente und dem eigenen Weingut den idealen Platz für eine Genussreise der besonderen Art. Flanieren Sie durch die historischen Räume und kosten Sie von den Spezialitäten der teilnehmenden Spitzenköche **Carmelo Greco** aus Frankfurt, **Egbert Engelhardt** von der Consortium Gastronomie Wiesbaden, **Mario Reuter** von der Schlossküche. Tauchen Sie ein in die Wein-Welt der Weingüter **Giacomo Bologna**/Piemont, **Diel**/Nahe, **Dr. Heger**/Baden, **Fürst**/Franken, **Reichsgraf von Kesselstatt**/Mosel, **Reichsrat von Buhl**/Pfalz und **Schloss Reinhartshausen**/Rheingau. Der ungezwungene Rahmen bietet viele Gelegenheiten, neue Menschen kennen zu lernen und immer wieder etwas Interessantes zu entdecken.

Weinschänke „Zur Weinpump“, Eltville
19.30 Uhr

€ 84,00 pro Person (Fünf-Gang-Menü
inkl. Aperitif, Wein, Wasser, Kaffee und Digestif)

Anmeldung: Weinschänke „Zur Weinpump“
Rheingauer Straße 3
65343 Eltville
Telefon 0 61 23/70 41 00 Daisy Kogelnik
Telefax 0 61 23/70 41 04

Hotel Schloss Reinhartshausen Kempinski, Erbach
19.30 Uhr, € 135,00 pro Person (Aperitif,
Walking Wine Dinner und alle begleitenden Getränke)

Anmeldung:
Hotel Schloss Reinhartshausen Kempinski
Hauptstraße 41
65346 Eltville-Erbach
Tel. 0 61 23/67 6-0
Online Ticket: www.reinhartshausen-tickets.de
E-Mail: info.reinhartshausen@kempinski.com

Fürst-von-Metternich-Saal auf Schloss Johannisberg
13.00 – 17.00 Uhr, € 29,00 pro Person

Anmeldung: VDP-RHEINGAU
Mühlberg 5, 65399 Kiedrich
Telefon 0 61 23/67 68 12 Friederike Büchner
Telefax 0 61 23/67 68 13
E-mail: vdp-rheingau@vr-web.de

Hotel KRONE Assmannshausen
19.30 Uhr, € 110,00 pro Person
(Fünf-Gang-Gala-Menü, inkl. korrespondierender
Weine, Wasser, Kaffee und Tee)

Anmeldung: Hotel KRONE Assmannshausen
Rheinuferstraße 10
65385 Rüdesheim-Assmannshausen
Telefon 0 67 22/40 30, Telefax 0 67 22/30 49
E-mail: info@hotel-krone.com
www.hotel-krone.com

Laiendormitorium im Kloster Eberbach
11.00 – ca. 18.00 Uhr, € 210,00 pro Person
(Empfang, Gala-Menü mit begleitenden Weinen, Kaffee
und Köstlichkeiten sowie Unterhaltungsprogramm)

Anmeldung: VDP-RHEINGAU
Ingrid Datt
Mainzer Straße 25
65375 Hallgarten
Telefon 0 67 23/99 97 38
Telefax 0 67 23/87 52 2
E-mail: buero.datt@t-online.de

Rheingau Open

Zur traditionellen Jahrespräsentation des **VDP-Rheingau** heißen auch in diesem Jahr die Rheingauer Winzer berühmte Kollegen und deren Riesling-Weine willkommen. Gemeinsam präsentieren sie auf Schloss Johannisberg ihre Rieslinge des aktuellen **Jahrgangs 2010** sowie Spitzenweine vorheriger Jahrgänge.

Riesling GIGANTEN

Am Abend vor dem großen Finale der **Glorreichen Rheingau Tage** präsentieren Winzer des **VDP-Rheingau** mit ihren Kollegen aus anderen großen Riesling-Regionen ihre Weine im historischen Ambiente der **KRONE Assmannshausen**. „Gigantische Rieslinge“ begleiten ein Fünf-Gang-Menü, zubereitet vom ausgezeichneten Küchenchef der KRONE, **Jens Kottke**, und seiner Brigade. Vorgestellt und kommentiert werden die Weine von ihren Erzeugern und dem Rheingauer Weinschmecker **Gerhard Becker** aus Winkel.

RIESLING-GALA

Die **Riesling-Gala** im Kloster Eberbach ist alljährlich zugleich Höhepunkt und Finale der **Glorreichen Rheingau Tage**. Ein kulinarisches wie gesellschaftliches Ereignis, bei dem sich Wein-Enthusiasten aus aller Welt in historischer Kulisse an der großen Tafel im Laiendormitorium des Klosters, dem längsten Raum romanischer Baukunst nördlich der Alpen, versammeln, um die edelste aller Reben, den Riesling, gemeinsam zu feiern.

Auch in diesem Jahr sind die Weingüter des **VDP-Rheingau** Gastgeber für berühmte Winzerkollegen und ihre Riesling-Weine. Zu den Rieslingen dieser Winzerpaare wird das große Riesling-Gala-Menü in sechs Gängen von drei Rheingauer Spitzenköchen und ihren drei berühmten Gastköchen in Szene gesetzt. Das begrenzte Kartenkontingent für die Riesling-Gala wird über unsere Weingüter abgegeben. Nähere Informationen hierzu über den VDP-Rheingau – Frau Ingrid Datt.

Reservierungshinweis

Bitte reservieren Sie die Veranstaltungen zuerst telefonisch, per Fax oder E-mail bei den angegebenen Anmeldeadressen, bevor Sie zur endgültigen Buchung die Zahlung leisten. Reservierungen sind nur nach Vorauszahlung möglich.

Hotel-Reservierungen

Die nachfolgenden Hotels bieten den Gästen der **GLORREICHEN RHEINGAU TAGE** einen Freundschaftsrabatt auf ihre Listenpreise. Bitte setzen Sie sich mit dem Hotel Ihrer Wahl direkt in Verbindung.

Hotel Nassauer Hof - Wiesbaden

Kaiser-Friedrich-Platz 3-4, 65183 Wiesbaden
Tel. 06 11/133-0, Fax 06 11/133 632
E-mail: info@nassauer-hof.de, www.nassauer-hof.de

Hotel Schloss Reinhartshausen Kempinski

Hauptstraße 41, 65346 Eltville-Erbach
Tel. 0 61 23/676-0, Fax 0 61 23/676 400
E-mail: reservations.reinhartshausen@kempinski.com
www.schloss-hotel.de

Hotel KRONE Assmannshausen

Rheinuferstraße 10, 65385 Rüdesheim
Tel. 0 67 22/4030, Fax 0 67 22/30 49
E-mail: info@hotel-krone.com, www.hotel-krone.com
Sonder- und Treuearrangements verfügbar

Falkenstein Grand Kempinski

Debusweg 6-18, 61462 Königstein-Falkenstein/Ts.
Tel. 0 61 74/90 90 00, Fax 0 67 22/90 90 10
E-mail: reservations@kempinski-falkenstein.com
www.kempinski-falkenstein.com

Hotel Kronenschlösschen - Hattenheim

Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 0 67 23/640, Fax 0 67 23/7663
E-mail: info@kronenschloesschen.de
www.kronenschloesschen.de
Freundschaftsrabatt ab 2 Übernachtungen

Schlosshotel Kronberg

Hainstraße 25, 61476 Kronberg im Taunus
Tel. 0 61 73/70 10 1, Fax 0 61 73/70 12 67
E-mail: info@schlosshotel-kronberg.de
www.schlosshotel-kronberg.de

Hotel Burg Schwarzenstein

Rosengasse 32, 65366 Geisenheim-Johannisberg
Tel. 0 67 22/99 50-0, Fax 0 67 22/99 50 99
E-mail: info@burg-schwarzenstein.de
www.burg-schwarzenstein.de

Hotel BREUERs Rüdesheimer Schloss

Steingasse 10, 65385 Rüdesheim am Rhein
Tel. 0 67 22/90 50 0 Susanne Breuer, Fax 0 67 22/90 50 50
E-mail: info@ruedesheimer-schloss.com
www.ruedesheimer-schloss.com

Gästehaus & Klosterschänke im Kloster Eberbach

65346 Eltville, Tel. 0 67 23/99 30, Fax 0 67 23/99 31 00
E-mail: info@klostereberbach.com
www.klostereberbach.com

Hotel Burg Crass - Eltville

Freygässchen 1, Einfahrt Wallufer Str., 65343 Eltville
Tel. 0 61 23/97 51 10, Fax 0 61 23/97 51 129
E-mail: burgcrass@lps.de, www.burgcrass-eltville.de

Hotel Zum Rebbang

Familie Bocks, Rebbangstraße 53
65375 Oestrich-Winkel/Hallgarten
Tel. 0 67 23/21 66, Fax 0 67 23/18 13
E-mail: info@hotel-zum-rebbang.de
www.hotel-zum-rebbang.de

Hotel Nassauer Hof - Kiedrich

Bingerportfen Straße 17, 65399 Oestrich-Kiedrich
Tel. 0 61 23/99 93 60, Fax 0 61 23/99 93 61 00
E-mail: info@hotel-nassauerhof.de
www.hotel-nassauerhof.de

advena Hotel Jesuitengarten

Hauptstraße 1, 65375 Oestrich-Winkel
Tel. 0 67 23/99 02 0, Fax 0 67 23/99 02 80
E-mail: hotel.jesuitengarten@advenahotels.com
www.advenahotels.com

Gutshotel Baron Knyphausen

Draiser Hof, Erbacher Straße 26
65346 Eltville-Erbach
Tel. 0 61 23/60 19 30, Fax 0 61 23/43 15
E-mail: hotel@baron-knyphausen.de
www.baron-knyphausen.de

Hotel de France - Wiesbaden

Taunusstraße 49, 65183 Wiesbaden
Tel. 0 61 1/95 97 30 Nicole Müller
Fax 0 61 1/95 97 374
E-mail: welcome@hotelfrance.de
www.hotelfrance.de

Samstag, 12. Nov.

Sonntag, 13. Nov.