



## „Hast Du einen Vogel?“

Für einen geflügelten Abend mit jahreszeitlichen Akzenten hilft **Küchenmeister Simon Neugebauer** allerlei fliegenden Geschöpfen aus dem Federkleid. Leicht bis würzig, kräftig bis cross-over zubereitet, verlassen sie in fünf genussvollen Variationen seine Küche.

Dazu werden die Gäste mit **Sabine und Johannes Eser vom VDP.Weingut Johannishof** vergnügt einen „Vogelsang“ zwitschern nebst weiteren das Menü begleitenden Weinen.

**Hotel Haus Neugebauer, Johannisberg**  
18.30 Uhr, € 89,00 pro Person (Sekt-Aperitif, Fünf-Gänge-Menü, begleitende Weine, Wasser, Kaffee)

Anmeldung: Hotel Haus Neugebauer GmbH  
65366 Geisenheim-Johannisberg  
Tel. 06722/96050 Markus u. Martina Neugebauer  
Fax 06722/9605144  
E-mail: info@hotel-neugebauer.de  
www.hotel-neugebauer.de

## KOSTBARE EPOCHEN – KÖSTLICH

Wir begeben uns auf eine Reise durch die Epochen der Küchenkultur. Von der Wirtshausküche über Auguste Escoffiers Haute Cuisine und Paul Bocuses Nouvelle Cuisine zum modernen Streetfood. Wir erleben die Metamorphose des Geschmacks.

**Michael Kammermeier\*** ist unser kulinarischer Reiseleiter. Sein Team aus der „Ente“ vom **Nassauer Hof** entwickelt ein spannendes Menü, das die köstlichen Gegensätze der Epochen grandios erfahrbar macht. **Leo Gros** sorgt auf seine humorvolle Art auch in diesem Jahr wieder dafür, dass keine Langeweile aufkommt. Er bringt uns die Epochen geschichtlich und literarisch näher. **Ulrich Allendorf** holt für jede Epoche die richtigen Weine aus dem Keller und teilt bereitwillig diese vinologischen Köstlichkeiten des **VDP.Weingutes Fritz Allendorf** mit Ihnen. Freuen Sie sich auf zwölf Weine aus den Epochen von Fritz, Josef, Uli und Max.

**Hotel Nassauer Hof**  
Kaiser-Friedrich-Platz 3, 65183 Wiesbaden  
19.00 Uhr, € 139,00 pro Person  
(Sechs-Gänge-Menü, begleitende Weine, Kaffee, Wasser und Digestif)

Anmeldung: Weingut Fritz Allendorf  
Kirchstraße 69  
65375 Oestrich-Winkel  
Tel. 06723/91850 Judith Roßberg  
Fax 06723/918540  
E-mail: j.rossberg@allendorf.de  
www.allendorf.de

## Fleischeslust- und natürlich Wein...so soll's sein!

Drei Freunde. Ein gemeinsames Hobby – gute Weine und das PERFEKTE Stück Fleisch. Zwei von uns, **Alexander Johannes Jung, VDP.Weingut Jakob Jung**, und **Guido Goldmann, Gutskomplizen.de – Tenuta Tenaglia**, sorgen für die fulminanten Weine aus dem Rheingau und große Rotweine aus dem Piemont. Der dritte, **Benjamin Gillert, Gastgeber im Parkhotel Tillmanns** in Erbach, bedient die Grills. Vom regionalen Taunus-Wild über Irish Herford Rinder bis zum US American Prime Beef Dry Aged möchten wir Sie auf eine internationale Reise voller kulinarischer Highlights im gelockerten Rahmen durch das Parkhotel Tillmanns mitnehmen.

**Parkhotel Tillmanns, Erbach**  
19.00 Uhr, € 89,00 pro Person (Grillspezialitäten, Weine der genannten Weingüter, Wasser, Kaffee)

Anmeldung: Parkhotel Tillmanns  
Hauptstraße 2, 65346 Eltville Erbach  
Tel. 06123/923320 Benjamin Gillert  
Fax 06123/923366  
E-mail: info@parkhotel-tillmanns.de  
www.parkhotel-tillmanns.de

## „Two and a Half Rheingauer...“ Episode 6 einer Kellerparty

Drei Jungwinzer, die alle einst die Schulbank an der Weinuni in Geisenheim drückten, stehen für die neue Generation dreier renommierter VDP.Betriebe: **Mark Barth vom VDP.Wein- und Sektgut Barth** mit seinen handgemachten Sekten, **Max Schönleber vom VDP.Weingut Allendorf** mit steilen Burgundern sowie der Wahlrheingauer **Markus Roll vom VDP.Weingut Leitz** mit den international renommierten Rieslingen aus Rudesheim.

Zu ihnen gesell sich der waschechte Rheingauer **Johannes Frankenbach**. Der Jungkoch hat bei namhaften Meisterköchen wie Eckart Witzigmann und Heinz Winkler gelernt und kocht mittlerweile in seinem eigenen **Michelin-Sterne-Restaurant „Jean“** in Eltville, in dem er vor allem die französische angehauchte Küche präsentiert.

Die vier „Jungs“ werden Ihnen an diesem Abend bei einem ungesetzten Vier-Gänge-Flying-Menü ihre Kreationen auf humorvolle Art und Weise näherbringen. Erleben Sie einen bunten und abwechslungsreichen Abend in unserer ausgezeichneten Vinothek im **Wein- und Sektgut Barth!** Wir freuen uns auf Sie!

**Wein- und Sektgut Barth, Hattenheim**  
19.00 Uhr, € 99,00 pro Person  
(Vier-Gänge-Flying-Menü, Weine und Sekt, Wasser, Musik)

Anmeldung:  
Wein- und Sektgut Barth  
Bergweg 20, 65347 Eltville-Hattenheim  
Tel. 06723/2514 Meike Kammerer  
Fax 06723/4375  
E-mail: mail@weingut-barth.de  
www.weingut-barth.de

## Taunus trifft Alpen – Grill & Health Style

Sowohl in der Küche als auch im neu gestalteten **Restaurant Villa Rothschild Grill & Health** bereiten **Sebastian Prußmann**, Küchenchef der Villa Rothschild Kempinski, und **Oliver Heberlein**, Küchenchef des Falkenstein Grand Kempinski, live und vor den Augen der Gäste acht Gänge in Küchenparty-Manier zu. Flanieren Sie durch die Räumlichkeiten der „Wiege der Deutschen Demokratie“ und genießen Sie das seit September 2017 bestehende „Casual.Fine.Dining“-Konzept. Die jeweils passenden Weine dürfen in diesem Rahmen natürlich nicht fehlen und werden von den **Rheingauer VDP.Weingütern Robert Weil und Kaufmann** sowie den Mitgliedern der **Vereinigung Mémoire des Vins Suisses Schlossgut Bachtobel, Weingut Fromm und Weingut Adank** gereicht.

**Restaurant Villa Rothschild Grill & Health**  
19.00 Uhr, € 149,00 pro Person  
(Sekttempfang, acht live zubereitete Speisen, Weinauswahl, Wasser, Kaffee, Digestif)

Anmeldung: Villa Rothschild Kempinski  
Im Rothschildpark 1  
61462 Königstein im Taunus  
Telefon 06174/909800  
E-mail: event-rothschild@villa-rothschild.com  
www.kempinski.com/villarothschild  
www.villarothschild-restaurant.com

## Adel verpflichtet – Kaiserliche Gerichte 4.0

### Walk around Dinnerparty in der Alten Kelterhalle

Zum 200jährigen Jubiläum der Familie Baron Knyphausen auf dem Draiser Hof lädt **Frederik zu Knyphausen** mit der **Kochwerkstatt Wiesbaden** und den **Cooking Aces** befreundete Spitzenköche ein, kaiserliche Gerichte der Jahrhundertwende um 1900 neu zu interpretieren. Erleben Sie an verschiedenen Gourmet-Stationen in der Alten Kelterhalle und im Gewölbekeller die kreativen Neuinterpretationen der Kaiserlichen Hofküche, untermalt mit Clubbeats und passenden Weinen aus den Kellern des **VDP.Weingutes Baron Knyphausen**.

**Weingut Baron Knyphausen, Draiser Hof, Eltville-Erbach**  
19.30 Uhr, € 119,00 pro Person  
(Kulinarik, Weine, Wasser, Aperitif, Digestif)

Anmeldung & Information:  
Weingut & Gutshotel Baron Knyphausen  
Tel. 06123/790710 oder 06123/601930  
E-mail: weingut@baron-knyphausen.de  
www.baron-knyphausen.de  
www.catering-kochwerkstatt.de



## Rubinrote Symphonie – Assmannshausen & Friends

### Große Spätburgunderpräsentation im historischen Bahnhof in Rüdesheim

**Sieben Anbaugebiete auf einen Streich:** Verkosten Sie hochkarätige Spätburgunder aus Franken, Württemberg, Baden, Rheinhessen, von der Ahr sowie aus der Pfalz und aus dem Rheingau. Wild- und Käsespezialitäten aus dem Taunus sowie feinste Schokoladen runden das Angebot ab.

**Die Weingüter aus dem Rheingau:** Fritz Allendorf, Friedrich Altenkirch, Walter Altenkirch, Bischöfliches Weingut, Georg Breuer, Chat Sauvage, Corvers-Kauter, Diefenhardt, Georg Müller Stiftung, Goldatzel, Hessische Staatsweingüter Domäne Assmannshausen, Klaus König, Robert König, Krone Assmannshausen, Künstler, Laquai, Mohr, Prinz, Thilo Strieth.

**Die Gastweingüter:** Rudolf Fürst/Franken, Franz Keller – Schwarzer Adler/Baden, Knipser/Pfalz, Neus/Rheinhessen, Schnaitmann/Württemberg und Jean Stodden/Ahr.

Mein Bahnhof  
Rheinstraße 3  
65385 Rüdesheim am Rhein  
13.00 bis 18.00 Uhr, € 25,00 pro Person  
(Spätburgunder, Brot, Mineralwasser)

Tageskasse

keine Anmeldung erforderlich

## Historisches KRONE Menü

Genießen Sie mit dem neuen Besitzer des **Hotel KRONE Assmannshausen** das historische Menü, wie es 1990 von der KRONE für die Staatsmänner Helmut Kohl und François Mitterrand serviert wurde. Die begleitenden Weine kommen vom **VDP.Weingut KRONE Assmannshausen** sowie von den **VDP.Weingütern Wegeler**, die für ihre Kollektionen von Rheingau und Mosel die Auszeichnung „Kollektion des Jahres 2018“ verliehen bekommen haben. Der Abend wird heiter und vergnügt von **Dr. Tom Drieseberg** moderiert.

**Hotel KRONE Assmannshausen**  
18.30 Uhr, € 99,00 pro Person  
(Rieslingsekt brut zum Empfang, Vier-Gänge-Menü mit  
begleitenden Weinen, Mineralwasser, Digestif, Kaffee)

Anmeldung: Hotel KRONE Assmannshausen  
Rheinuferstr. 10  
65385 Rüdesheim-Assmannshausen  
Tel. 067 22 / 40 30 Mestan Elbükem  
Fax 067 22 / 40 33 99  
E-Mail: [direktion@hotel-krone.com](mailto:direktion@hotel-krone.com)  
[www.hotel-krone.com](http://www.hotel-krone.com)

## KOSTBARE EPOCHEN – KÖSTLICH

Wir begeben uns auf eine Reise durch die Epochen der Küchenkultur. Von der Wirtshausküche über Auguste Escoffiers Haute Cuisine und Paul Bocuses Nouvelle Cuisine zum modernen Streetfood. Wir erleben die Metamorphose des Geschmacks.

**Michael Kammermeier\*** ist unser kulinarischer Reiseleiter. Sein Team aus der „Ente“ vom **Nassauer Hof** entwickelt ein spannendes Menü, das die köstlichen Gegensätze der Epochen grandios erfahrbar macht. **Leo Gros** sorgt auf seine humorvolle Art auch in diesem Jahr wieder dafür, dass keine Langeweile aufkommt. Er bringt uns die Epochen geschichtlich und literarisch näher. **Ulrich Allendorf** holt für jede Epoche die richtigen Weine aus dem Keller und teilt bereitwillig diese vinologischen Köstlichkeiten des **VDP.Weingutes Fritz Allendorf** mit Ihnen. Freuen Sie sich auf zwölf Weine aus den Epochen von Fritz, Josef, Uli und Max.

**Hotel Nassauer Hof**  
Kaiser-Friedrich-Platz 3, 65183 Wiesbaden  
19.00 Uhr, € 139,00 pro Person  
(Sechs-Gänge-Menü, begleitende Weine,  
Kaffee, Wasser und Digestif)

Anmeldung: Weingut Fritz Allendorf  
Kirchstraße 69  
65375 Oestrich-Winkel  
Tel. 067 23 / 91 850 Judith Roßberg  
Fax 067 23 / 91 85 40  
E-mail: [j.rossberg@allendorf.de](mailto:j.rossberg@allendorf.de)  
[www.allendorf.de](http://www.allendorf.de)

## Riesling-Renaissance – Gala-Dinner

Rieslinge erleben weltweit eine Renaissance ihres großartigen Images, wie sie es schon vor mehr als 100 Jahren hatten. Zu einem Fünf-Gänge-Galamenü von **Simon Stirnal** präsentieren VDP.Rheingau-Vorsitzender **Wilhelm Weil** und weitere acht **Top-Winzer des VDP** persönlich ihre großartigen Rieslinge: gereifte, rare Spätlesen, exzellente ERSTE GEWÄCHSE® und Weine aus VDP.ERSTEN® und GROSSEN LAGEN® bis hin zu edelsüßen Spitzengewächsen wie der Beerenauslese oder dem Eiswein. Zum Hauptgang große Rheingauer Spätburgunder. Moderation: **Ingo Swoboda**, internationaler Weinjournalist.

**Hotel & Restaurant KRONENSCHLÖSSCHEN, Hattenheim**  
19.30 Uhr, € 140,00 pro Person (Pauschalpreis  
für Aperitif, Galamenü und alle Getränke)

Anmeldung:  
Hotel & Restaurant KRONENSCHLÖSSCHEN  
Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim  
Tel. 067 23 / 640, Fax 067 23 / 76 63  
E-mail: [info@kronenschloesschen.de](mailto:info@kronenschloesschen.de)  
[www.kronenschloesschen.de](http://www.kronenschloesschen.de)



## Rheingauer Edelsektparade, die Zwölfte

Die wahren Künstler der Sektbereitung treffen sich wiederum in den Salons der Sektmanufaktur Schloss VAUX. Renommierte Spitzenwinzer präsentieren ihre Gutssekte im Konzert mit **Schloss VAUX** bei Sonntagsjazz und Gourmetlunch.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts genoss deutscher **Rieslingsekt** weltweite Anerkennung auf gleicher Augenhöhe mit Champagner. An dieses hohe Niveau anknüpfend, präsentieren die Rheingauer **Aktenwinzer Bardong und Solter** sowie die **VDP.Wein- und Sektgüter Barth** und **F. B. Schönleber** gemeinsam mit der **Sektmanufaktur Schloss VAUX** und dem **Sekthaus Griesel** von der Hessischen Bergstraße 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 der Sektkunst zu Speisenkreationen aus Fluss & Meer und Wald & Flur der kreativen „**Hofküche**“ aus Wiesbaden, begleitet von kultigem Jazz der „**Frankfurt Swing All Stars**“.

In den Salons der Sektmanufaktur  
Schloss VAUX AG, Eltville  
12.00 – 16.00 Uhr, € 125,00 pro Person  
(Sektparade mit sekttypischen Köstlichkeiten  
aus Fluss und Meer, aus Wald und Flur)

Anmeldung:  
Sektmanufaktur Schloss VAUX AG  
Kiedricher Straße 18A, 65343 Eltville  
Tel. 06123/62060 Herr Torsten Koch  
Fax 06123/63339  
E-mail: torsten.koch@schloss-vaux.de  
www.schloss-vaux.de

## Wein-Welt-Reise

### Speisen- und Weinparcours®

### Koch trifft Sommelière und der Rheingau die Weinwelt

Küchenchef **Simon Stirnal** hat mit der Kölner Sommelière **Christina Fischer** einen formidablen Speisen- und Weinparcours® ausgetüftelt, der es kulinarisch in sich hat! Begeben Sie sich auf eine vinologische Welt-Reise mit den Rheingauer **VDP.Weingütern Kaufmann** und **Peter Jakob Kühn** und begrüßen Sie **Gastwinzer** aus Spanien, Portugal und Armenien, aus Südfrankreich, Kalifornien, Australien und Neuseeland. Lassen Sie sich an elf Stationen mit kleinen Köstlichkeiten und den jeweils perfekt darauf abgestimmten Weinen verwöhnen. In entspannter Atmosphäre servieren die Köche kleine, kreative Gerichte – und die Sommeliers den passenden Wein. Der Wein ist Teil des Ganzen, erst durch die Verbindung beider Komponenten entsteht die köstliche Liaison. Schauen Sie ganz nebenbei der **Kronenschlösschen-Brigade** in die Töpfe, und erleben Sie eine ebenso kommunikative wie bewegliche und interaktive Veranstaltung mit hohem Genussfaktor. Lohnt sich!

Hotel & Restaurant KRONENSCHLÖSSCHEN  
Hattenheim

12.30 – 15.30 Uhr, € 111,00 pro Person  
(Pauschalpreis für Aperitif, Walking Lunch  
mit elf Stationen, alle Weine, San Pellegrino/  
Acqua Panna und Lavazza Kaffee)

Anmeldung:  
Hotel & Restaurant KRONENSCHLÖSSCHEN  
Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim  
Tel. 06723/640, Fax 06723/76 63  
E-mail: info@kronenschloesschen.de  
www.kronenschloesschen.de

## Kulinarische Weinreise um die Welt!

### Weingut Prieler – Den Zauber des Burgenlandes erleben

Die großen Weingüter der Welt zu Gast im Rheingau! Unter diesem Motto möchten **Josef Laufer** sowie **Bernd** und **Andreas Spreitzer** anlässlich der achten kulinarischen Weltreise die **Weinregion Burgenland** vorstellen. Lassen Sie sich das Terroir und die Komplexität des Burgenlandes auf der Zunge zergehen. Die Weine des **Bio-Weingutes Prieler** aus Schützen vom Neusiedlersee wie der Blaufränkisch Goldberg und Marienthal oder der Weißburgunder Haidatz zählen zu den Allerfeinsten ihrer Art in ganz Österreich. **Engelbert Prieler**, alias „Prieler Bertl“, erhielt als Pionier des österreichischen Rotweinanbaus kürzlich die „Goldene Traube“ für sein Lebenswerk. Sein Sohn **Georg Prieler**, der die Optimierung der Gebietstypizität sowie die Perfektionierung des Weißburgunders vorantreibt, wird Ihnen persönlich seine Philosophie nahebringen. Wir entführen Sie in die Vielfalt der Prieler-Weine, die – gepaart mit den großen Weinen aktueller Jahrgänge und den gereiften Rieslingen aus der Schatzkammer des **VDP.Weingutes Spreitzer** – eine vinologische Symbiose eingehen. **Josef Laufer** und sein Team begleiten diese grandiosen Weine mit einem Menü aus seiner Hattenheimer „**Krug**“-**Küche**, welches sich an den Klassikern der alpenländischen Küche unseres Nachbarlandes von Wien bis Salzburg und weit darüber hinaus anlehnen wird. Folgen Sie unserem Motto: „Servus, habe die Ehre“ und WEIN INS VERGNÜGEN!

Weinhaus „Zum Krug“, Eltville-Hattenheim  
17.00 Uhr, € 105,00 pro Person  
(Aperitif, Menü, korrespondierende Weine  
und Mineralwasser)

Anmeldung:  
Weinhaus „Zum Krug“  
Hauptstraße 34  
65347 Eltville-Hattenheim  
Tel. 06723/99680  
E-mail: info@zum-krug-rheingau.de  
www.zum-krug-rheingau.de



MONTAG | 5. NOVEMBER 2018



## „In nobler Tradition“

Charaktervoll und unverwechselbar präsentieren sich die finessenreichen Weine des **VDP.Weingutes Prinz von Hessen** – genauso wie das historische Ambiente des **Schlosshotels Kronberg**.

**Dr. Clemens Kiefer**, Gutsdirektor des Weingutes Prinz von Hessen, wird Sie mit seiner Weinkunde durch den Abend führen. Das Weingut Prinz von Hessen in Johannisberg im Rheingau zählt zu den Spitzen-Riesling-Erzeugern Deutschlands und ist Mitglied im **VDP.Rheingau**. Zahlreiche Anerkennungen im In- und Ausland reflektieren das Top-Niveau dieses Weingutes. Begleitet wird die Weinverkostung von einem Fünf-Gänge-Gourmet-Menü – kreiert und zubereitet von Küchenchef **Florian Hartmann** und seinem Team. Zur Einstimmung des Abends wird Ihnen die Geschichte des ehemaligen **Schloss Friedrichshof** bei einer historischen, unterhaltsamen Hausführung des Schlosshistoriker Ehepaars nähergebracht.

**Schlosshotel Kronberg**  
18.30 Uhr, € 110,00 pro Person  
(Aperitif, Fünf-Gänge-Gourmet-Menü mit korrespondierenden Weinen, alkoholfreie Getränke)

Anmeldung: Schlosshotel Kronberg  
Hainstraße 25, 61476 Kronberg im Taunus  
Tel. 06173 / 70 15 64 Katharina Neumann  
Fax 06173 / 70 15 65  
banqueting@schlosshotel-kronberg.de  
www.schlosshotel-kronberg.de

DIENSTAG | 6. NOVEMBER 2018



## „Bring er mir Sekt, Bube! Ist keine Tugend mehr auf Erden?“

Seit 1811 treffen sich im Kultlokal „**Lutter & Wegner**“ Berühmtheiten der Berliner Szene. So kam es dort auch 1825 zu diesem legendären Ausruf des Schauspielers **Ludwig Devrient**, der tatsächlich bis heute den Begriff „Sect“ für Schaumwein prägt. Der beste Grund für „**die Bube**“ **Ralf und Bernd Schönleber**, mit ihren besonderen Sekten das Hauptstadtfair in die hauseigene Weinstube zu holen. Das engagierte Küchenteam um **Matthias Böhler** und Gastköchin **Pirkko Stenzel-Zorn** wird von unserem Küchenchef **Christian Kindler** unterstützt. Pirkko kochte einige Jahre im „Lutter & Wegner“, bevor sie, nach einem Zwischenstopp im Hilton Mainz, nun das kulinarische Trio im Pullman Berlin Schweizerhof komplettiert. Versetzen wir uns mit fünf erlesenen Menügängen, begleitet von exquisiten **Schönleber-Sekten**, in das gesellige Leben des illustren Berlin vergangener Jahrhunderte. Und am Ende heißt es: „Janz Berlin is eene Wolke!“

**Wein- und Sekthaus F. B. Schönleber**  
Hauptstraße 1b · (Navi: Hermannstraße 1)  
65375 Oestrich-Winkel  
18.30 Uhr € 135,00 pro Person  
(Aperitif, Fünf-Gänge-Menü mit exklusiven Schönleber-Sekten, Wasser und Kaffee)

Anmeldung:  
Wein- und Sektgut F. B. Schönleber  
Tel. 06723 / 3475 Susanne Schönleber  
Fax 06723 / 4759  
E-mail: susanne@fb-schoenleber.de  
www.fb-schoenleber.de

## Links und rechts des Rheins...

... das ist das Motto unserer Veranstaltung, die in diesem Jahr in die fünfte Runde geht.

**Sternekoch Dirk Maus** lädt gemeinsam mit dem **VDP.Weingut Jakob Jung** aus dem Rheingau zu einem Fünf-Gänge-Menü in die stilvoll restaurierte Mühle des Sandhofs in Heidesheim. Die außergewöhnlichen Kreationen der Küche *links des Rheins* werden von Weinen des **Weinguts Jakob Jung rechts des Rheins** – exakt gegenüberliegend – begleitet. Das **VDP.Weingut Wagner-Stempel** aus Siefersheim in Rheinhessen wird als Gastwinzer den gemeinsamen Austausch an diesem Abend mit seinen charaktervollen Weinen bereichern. Die Weine dieser beiden Betriebe schlagen in ihrer Unterschiedlichkeit eine Brücke zu den leidenschaftlichen Kreationen von Dirk Maus. Freuen Sie sich auf eine genussvolle Veranstaltung, bei der die Winzer ihre Weine persönlich präsentieren und Sie kurzweilig durch den Abend begleiten.

**Sandhof – Restaurant Dirk Maus, Heidesheim**  
19.00 Uhr € 99,00 pro Person  
(Fünf-Gänge-Menü mit zehn Weinen, Wasser und Kaffee)

Anmeldung: Dirk Maus  
Landgasthaus & Gourmetrestaurant  
Sandhof 7, 55262 Heidesheim am Rhein  
Tel. 06132 / 43 68 333  
E-mail: info@dirk-maus.de  
www.dirk-maus.de

MITTWOCH | 7. NOVEMBER 2018



## Die vier Gs

### GROSSE GEWÄCHSE® und Grandiose Genüsse

Verkosten Sie im **Burgrestaurant** auf **Burg Schwarzenstein** GROSSE GEWÄCHSE® der besten Winzer des Rheingaus, und genießen Sie dazu ein auf die Weine abgestimmtes Menü unserer Küchenchefs **Falk Richter** und **Marco Stenger**.

**Die Winzer und Repräsentanten der Rheingauer VDP.Weingüter:**

Johannes Eser – Weingut Johannishof, Johannisberg, Ulrich Allendorf – Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel, Johannes Leitz – Weingut Leitz, Rudesheim, Fred Prinz – Weingut Prinz, Hallgarten, Dr. Tom Drieseberg – Weingüter Geheimrat J. Wegeler, Oestrich-Winkel, Wilhelm Weil und Jochen Becker-Köhn – Weingut Robert Weil, Kiedrich. Moderation: **Jochen Becker-Köhn**

**Restaurant Burg Schwarzenstein, Johannisberg**  
19.00 Uhr, € 169,00 pro Person  
(Sechs-Gänge-Menü inkl. korrespondierender Weine, Aperitif, Wasser und Kaffee)

Anmeldung: Relais & Châteaux  
Hotel Burg Schwarzenstein  
Rosengasse 32  
65366 Geisenheim-Johannisberg  
Tel. 0 67 22 / 99 50 0 Stephanie Teigelkamp  
Fax 0 67 22 / 99 50 99  
E-mail: restaurant@burg-schwarzenstein.de  
www.burg-schwarzenstein.de



## Riesling Schlösser & Friends

Die zwei Rheingauer Schlösser und zugleich weltbekannten Riesling-Institutionen, die **VDP.Weingüter Schloss Johannisberg** und **Schloss Vollrads**, laden Sie zu einem Gourmet-Abend in die **ENTE** nach Wiesbaden ein. Erleben Sie die beiden Schlossherren **Stefan Doktor** und **Dr. Rowald Hepp**, die in diesem Jahr gemeinsam mit dem **VDP.Weingut Schloss Proschwitz – Prinz zur Lippe** durch einen genussvoll-unterhaltsamen Abend führen. Schloss Proschwitz, das älteste private Weingut Sachsens, verfügt über Weinberge oberhalb der Elbe mit Blick auf die weltbekannte Porzellanstadt Meißen. Die Weine reifen auf rotem Granit- und Syenitfelsen mit starker Lössauflage; das kontinental geprägte Mikroklima der Weinberge sowie modernste Kellertechnik gewährleisten eine optimale Qualität der Proschwitzer Weine. Seit 1996 ist Schloss Proschwitz Mitglied des VDP.Saale-Unstrut/Sachsen. Jahrtausende einschlägiger Weinbauerfahrung dieser drei legendären Weinbau-Institutionen und deren großartige Weine begleiten das Fünf-Gänge-Menü des bekannten Sternekochs **Michael Kammermeier**.

**Restaurant ENTE im Nassauer Hof, Wiesbaden**  
**18.30 Uhr, € 165,00 pro Person**  
**(Aperitif, Fünf-Gänge-Menü mit begleitenden Weinen, Wasser, Kaffee)**

Anmeldung:  
 Hotel Nassauer Hof · Restaurant ENTE  
 Kaiser-Friedrich-Platz 3–4  
 65183 Wiesbaden  
 Tel. 06 11/13 36 66 Marcella Schaefer  
 Fax 06 11/13 36 83  
 E-mail: marcella.schaefer@nassauer-hof.de  
 E-mail: ente@nassauer-hof.de  
 www.nassauer-hof.de

## Geheimrat „J“ean

Der Rheingauer **Sternkoch Johannes Frankenbach** würdigt den **Geheimrat „J“ der Weingüter Wegeler** als Icon-Wein und Vordenker der VDP.GROSSEN GEWÄCHSE®.

Sie sind beide hochdekoriert, und eine gewisse Verbundenheit im Anspruch an die Qualität heimischer Produkte lässt sich nicht leugnen: Das **VDP.Weingut Wegeler** wurde jüngst durch das Magazin Falstaff mit der „Kollektion des Jahres 2018“ ausgezeichnet, und Küchenchef Johannes Frankenbach trägt seit 2014 die Auszeichnung eines Sterns im Guide Michelin.

**Herwig Hacker**, Sommelier und Prokurist der Weingüter Wegeler und des **VDP.Weingutes KRONE Assmannshausen**, präsentiert ausgewählte Rieslinge und Spätburgunder, die durch eine ausgeprägte Jahrgangstiefe und Harmonie bestechen. Natürlich darf dabei Geheimrat „J“ als Urvater der VDP.GROSSE GEWÄCHSE® nicht fehlen. **Johannes Frankenbach** unterstreicht mit seiner kulinarischen Begleitung den Anspruch, Wein und Speisen in perfekter Harmonie zu präsentieren. Genießen Sie im **Restaurant „Jean“** ein Fünf-Gänge-Menü mit Aperitif, begleitenden Weinen, Wasser und Kaffee.

**Restaurant „Jean“, Eltville**  
**18.30 Uhr, € 129,00 pro Person**  
**(Aperitif, Fünf-Gänge-Menü inkl. korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee)**

Anmeldung: Restaurant „Jean“  
 Wilhelmstraße 13  
 65343 Eltville am Rhein  
 Tel. 061 23/ 90 40 Anne Christ  
 Fax 061 23/ 6 36 02  
 E-mail: info@hotel-frankenbach.de  
 www.hotel-frankenbach.de



## CHARTA.Party 1.8

Wir feiern die CHARTA-Party in der **Wein.Erlebnis.Welt** des **VDP.Weingutes Fritz Allendorf**. Die CHARTA-Weingüter des VDP.Rheingau präsentieren ihre aktuellen Jahrgänge. Die Gutsküche serviert deftige und raffinierte Köstlichkeiten als **Flying Dinner**.

Dazu gibt es Live Musik für junge und jung gebliebene Riesling Fans – es darf getanzt werden!

**Teilnehmende CHARTA-Weingüter:** Allendorf, Barth, Diefenhardt, August Eser, Flick, Freimuth, Johannishof, Jakob Jung, Baron Knyphausen, Spreitzer, Wegeler und Weil.

**Wein.Erlebnis.Welt**  
**Weingut Fritz Allendorf, Winkel**  
**19.00 Uhr, € 49,00 pro Person (CHARTA-Weine, Flying Dinner, Mineralwasser und Live Musik)**

Anmeldung: Weingut Fritz Allendorf  
 Kirchstraße 69, 65375 Oestrich-Winkel  
 Tel. 067 23/ 91 85 0 Judith Roßberg  
 Fax 067 23/ 91 85 40  
 E-mail: j.rossberg@allendorf.de  
 www.allendorf.de

## Reifeprüfung – GROSSE GEWÄCHSE®

Die höchste Klassifikation für trockene Weine setzt entsprechendes Terroir und einen speziellen Rebschnitt voraus. Wie verhält sich der gereifte Wein gegenüber den jüngeren Jahrgängen? Das wollen wir herausfinden. Die Rheingauer **VDP.Weingüter Balthasar Ress** und **Leitz** bringen ihre österreichischen Freunde mit: das **Weingut Ott** aus dem Wagram und das **Weingut Stågard** aus dem Kremstal. Passend dazu gibt es ein korrespondierendes Fünf-Gang-Menü.

Moderation: Sommelier **Florian Richter**.

**Hotel & Restaurant KRONENSCHLÖSSCHEN, Hattenheim**  
**19.30–23.00 Uhr, € 125,00 pro Person**  
**(Pauschalpreis für Aperitif, Fünf-Gänge-Menü, alle Weine, San Pellegrino/Acqua Panna & Lavazza Kaffee)**

Anmeldung:  
 Hotel & Restaurant KRONENSCHLÖSSCHEN  
 Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim  
 Tel. 067 23/ 640, Fax 067 23/ 76 63  
 E-mail: info@kronenschloesschen.de  
 www.kronenschloesschen.de



## Ein Rheingauer trifft Südafrika im Rettershof

Der Rheingauer Unternehmer **Paul Barth** entdeckte vor einigen Jahren seine Leidenschaft für Südafrika, und er träumte von einem eigenen Weingut. Inzwischen kann man seine in der Nähe von Stellenbosch angepflanzten Weine verschiedener Rebsorten verkosten. Wem der Weg zu **Paul Barths Weingut Kunjani** zu weit ist, der hat die wundervolle Gelegenheit, die Weine im **Romantik Hotel Schloss Rettershof** zu probieren.

Die Weine der südlichen Hemisphäre werden den Weinen des **VDP.Weingutes Domdechant Werner** aus dem oberen Rheingau gegenübergestellt, gepaart mit einem Fünf-Gänge-Menü des Teams um **Philipp Raubach**. Seien Sie gespannt auf den anregenden Dialog von zehn ausgewählten Weinen zu fünf Gängen höchster Kochkunst – sowie auf eine exzellente VDP.GROSSE GEWÄCHS®-Probe.

**Romantik Hotel Schloss Rettershof, Kelkheim**  
18.30 Uhr, € 99,00 pro Person (Aperitif im Kaminzimmer, Fünf-Gänge-Menü mit zehn Weinen; VDP.GROSSE GEWÄCHS®-Probe, Wasser und Kaffee)

Anmeldung:  
Romantik Hotel Schloss Rettershof  
Rettershof 5, 65779 Kelkheim  
Tel. 06174/29090 Daniela Schwarz  
Fax 06174/25352  
E-mail: info@schlosshotel-rettershof.de  
www.schlosshotel-rettershof.de

## Hattenheim trifft China im FRANKS

Erleben Sie einen einmaligen Kulturaustausch von zwei Weinwelten, die unterschiedlicher nicht sein können und doch eines gemeinsam haben – die Leidenschaft für Qualität. Die „Neue Weinwelt“ China, vertreten durch die **Kanaan Winery aus Ningxia** und deren Inhaberin, **Frau Wang Fang** (in Fachkreisen „Crazy Fang“ genannt), ist Garant für wohlschmeckende Tropfen und hochgeschätzte Weine. Sie präsentiert persönlich ihre herausragenden Rot- und Weißweine, korrespondierend zu einem Menü, welches von **Küchenchef Thomas Steinbeiß** chinesisch inspiriert komponiert wurde. Serviert wird Ihnen ein Sechs-Gang-Menü, kreiert als schmackhafte Folge zeitgemäßer, harmonischer Kompositionen mit sehr hochwertigen, internationalen Produkten. Aus der „Alten Weinwelt“ präsentiert **Peter Winter**, Inhaber des **VDP.Weingutes Georg Müller Stiftung**, seine international prämierten Rieslinge und Spätburgunder. Gastgeber und **Patron Mario Zaleski** wird Sie willkommen heißen und den Abend gemeinsam mit den beiden Spitzenwinzern moderieren. Ein wahrhaft einmaliges Erlebnis erwartet Sie.

**FRANKS Fine Dine Restaurant, Wiesbaden, Kreuzberger Ring 36**  
19.00 Uhr, € 125,00 pro Person  
(Chinesisch inspiriertes Sechs-Gänge-Menü, korrespondierende Weine, Aperitif, Wasser, Digestif, Kaffee und Tee)

Anmeldung: FRANKS Fine Dine Restaurant  
Kreuzberger Ring 36, 65205 Wiesbaden  
Tel. 0611/94 20 4200,  
Fax 0611/9420 42 22  
E-mail: info@franks-wiesbaden.de  
www.frank-wiesbaden.de  
www.georg-mueller-stiftung.de

## Die WEILschen Kellergeister

Im November ist Leben im Weinkeller! Gute „Kellergeister“ tun ihre Arbeit! Der neue Jahrgang gärt und blubbert im Fass! Der Duft des jungen Weins zieht durch die Kellerräume! Es ist ein Fest für alle Wein-Sinne und das perfekte Ambiente für unser Kellergeister-Fest auf Weingut Robert Weil! Auf Sie warten die Rieslinge der **VDP.Weingüter Dr. Loosen** und **Robert Weil**, Pinot Noirs aus Oregon von **J. Christopher** und die steirischen Weine der **Weingüter LacknerTinnacher** und **Neumeister**. Die **Consortium Gastronomie** kocht und grillt für Sie, und **DJ „KLINGT GUT“** lässt die Kellergeister und Sie tanzen! Lassen Sie sich be-geist-ern auf Weingut Robert Weil!

**Weingut Robert Weil, Kiedrich**  
19.00 Uhr, € 89,00 pro Person  
(Weine, Speisen und Musik)

Anmeldung: Weingut Robert Weil  
Mühlberg 5, 65399 Kiedrich  
Tel. 06123/2308 Jan Christensen  
Fax 06123/1546  
E-mail: info@weingut-robert-weil.com  
www.weingut-robert-weil.com

## Biologisch – Dynamisch – Respektvoll Rheingau trifft Kamptal zum Käsefondue

Der ehemalige Schweizer Käsemacher und nun Rheingauer (Jung-)VDP.Winzer **Urban Kaufmann** trifft seinen renommierten Kollegen **Fred Loimer** aus dem österreichischen Kamptal. Während Sie ein original Schweizer Käsefondue genießen, verraten Ihnen die beiden qualitätsversessenen Winzer einiges über den Einfluss der Ideen des Naturwissenschaftlers und Anthroposophen **Rudolph Steiner** auf das ökologische Gleichgewicht in ihren Weinbergen. **Benjamin Gillert**, Gastgeber im **Parkhotel Tillmanns**, sorgt für die kulinarische Rahmenhandlung des nicht ganz vegetarischen Abends. Diese würzige Mischung garantiert einen besonderen Abend mit jungen und gereiften Weinen, spannenden Geschichten im traumhaften Ambiente des Parkhotel Tillmanns.

**Parkhotel Tillmanns, Erbach**  
19.00 Uhr, € 89,00 pro Person  
(Käsefondue mit kulinarischer Rahmenhandlung, 10 Weine, Wasser)

Anmeldung: Parkhotel Tillmanns  
Hauptstraße 2  
65346 Eltville-Erbach  
Tel. 06123/923320 Benjamin Gillert  
Fax 06123/923366  
E-mail: info@parkhotel-tillmanns.de  
www.parkhotel-tillmanns.de

## KRÜGER ROCKT! – den Riesling Rieslingparty im Gutsrestaurant mit JUWEL – Juliane Eller Weine als Gastwinzer

Zur Rieslingparty auf Schloss Vollrads begrüßt Sie das Team des **Gutsrestaurants von Schloss Vollrads** mit Sekt und einer vielfältigen Fingerfood-Auswahl, gefolgt von den unterschiedlichsten Fisch-, Fleisch- und vegetarischen Gerichten – allesamt frisch und à la minute vor Ihren Augen zubereitet und angerichtet, zum Teil direkt in der Restaurantküche. Desserts dürfen zum Abschluss natürlich nicht fehlen! Die passenden Riesling-Weine vom **VDP.Weingut Schloss Vollrads** sowie von unserem diesjährigen **Gastweingut JUWEL-Juliane Eller Weine** aus Rheinhessen halten wir an den Weinbars für Sie bereit. Die fetzigen Hits von **KRÜGER ROCKT!** machen feste Sitzplätze obsolet, es hält sowieso niemanden auf den Stühlen. **Eat & Enjoy & Rock 'n' Roll!**

**Gutsrestaurant Schloss Vollrads, Winkel**  
19.30 Uhr, € 95,00 pro Person  
(inkl. Speisen, Getränke und Musik)

Anmeldung:  
Veranstaltungsbüro Schloss Vollrads  
65375 Oestrich-Winkel  
Tel. 06723/660 Claudia Kox  
Fax 06723/6667  
E-mail: info@schlossvollrads.com  
www.schlossvollrads.com



# RHEINGAU OPEN

## VDP.Rheingau mit seinen Freunden

Zur traditionellen Jahresrepräsentation des **VDP.Rheingau** heißen auch in diesem Jahr die Rheingauer Winzer berühmte Kollegen willkommen. Gemeinsam präsentieren sie auf Schloss Johannisberg ihre Weine des aktuellen **Jahrgangs 2017** sowie Spitzenweine vorheriger Jahrgänge.

**Fürst-von-Metternich-Saal auf Schloss Johannisberg**  
13.00 – 17.00 Uhr, € 32,00 pro Person (Verkostung  
ca. 200 Weine, Mineralwasser und Brötchen)

Anmeldung: VDP.Rheingau  
Mühlberg 5, 65399 Kiedrich  
Tel. 061 23/67 68 12 Mathias Ganswohl  
Fax 061 23/67 68 13  
E-mail: info@vdp-rheingau.de  
www.vdp-rheingau.de

## GIGANTEN

Der traditionelle Abend im **Kronenschlösschen** vor dem großen Finale der „Glorreichen Rheingau Tage“ mit einer „gigantischen“ Auswahl bester Rheingauer CHARTA-Weine, Rieslinge aus VDP.ERSTER® und VDP.GROSSER LAGE® sowie Spätburgunderweine und edelsüße Rieslinge von Mitgliedern des **VDP.Rheingau**, zum Teil in Großflaschen. GIGANTISCH.

Die Repräsentanten der **VDP.Weingüter** stellen persönlich ihre Weine vor.

Ein Galamenu von **Simon Stirnal** begleitet – fein abgestimmt – die Wein-Spezialitäten.

Moderation: **Kai Schattner**.

**Hotel & Restaurant KRONENSCHLÖSSCHEN, Hattenheim**  
19.30 – 23.00 Uhr, € 130,00 pro Person  
(Arrangement inkl. Gala-Menü und aller Getränke)

Anmeldung:  
Hotel & Restaurant KRONENSCHLÖSSCHEN  
Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim  
Tel. 067 23/640, Fax 067 23/76 63  
E-mail: info@kronenschloesschen.de  
www.kronenschloesschen.de

## RIESLING GALA

Die **Riesling-Gala im Kloster Eberbach** ist zugleich Höhepunkt und **Finale der Glorreichen Rheingau Tage**. Sie ist ein kulinarisches wie gesellschaftliches Ereignis, zu dem sich Wein-Enthusiasten aus aller Welt an der großen Tafel in der historischen Kulisse des Eberbacher Laiendormitoriums, dem längsten Raum romanischer Baukunst nördlich der Alpen, versammeln, um die edelste aller Reben, den Riesling, zu feiern. Auch in diesem Jahr sind die Weingüter des VDP.Rheingau Gastgeber für berühmte Winzerkollegen. Zu den Rieslingen dieser Winzer-Paare wird das große Riesling-Gala-Menü von Spitzenköchen, mit zahlreichen gastrosophischen Sternen geehrt, in den eindrucksvollen Räumen von Kloster Eberbach in Szene gesetzt. Das begrenzte Kartenkontingent für die Riesling-Gala wird über die **VDP.Rheingau-Weingüter** abgegeben (nähere Informationen und den detaillierten Gala-Flyer über den VDP.Rheingau).

**Laiendormitorium im Kloster Eberbach**  
11.00 bis ca. 18.00 Uhr, € 250,00 pro Person  
(Aperitif, Gala-Menü mit begleitenden Weinen,  
Dessert, Kaffee und „after-wine-session“  
mit weiteren herzhaften Köstlichkeiten)

Anmeldung:  
VDP.Rheingau  
Mühlberg 5, 65399 Kiedrich  
Tel. 061 23/67 68 12 Mathias Ganswohl  
Fax 061 23/67 68 13  
E-mail: info@vdp-rheingau.de  
www.vdp-rheingau.de

### RESERVIERUNGSHINWEIS

#### Bitte reservieren Sie die Veranstaltungen

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* Übernachtungsmöglichkeiten an. Bitte setzen Sie sich mit dem Hotel Ihrer Wahl in Verbindung unter dem Kennwort „*Glorreiche Rheingau Tage*“.

#### Hotel NASSAUER HOF · Wiesbaden

Kaiser-Friedrich-Platz 3–4  
65183 Wiesbaden  
Tel. 06 11/133 640  
Fax 06 11/133 632  
info@nassauer-hof.de  
www.nassauer-hof.de

#### Hotel & Restaurant KRONENSCHLÖSSCHEN

Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim  
Tel. 067 23/640, Fax 067 23/7663  
info@kronenschloesschen.de  
www.kronenschloesschen.de  
Spezialrate ab 2 Übernachtungen

#### Hotel Weinhaus ZUM KRUG

Hauptstr. 34, 65347 Eltville-Hattenheim  
Tel. 067 23/99 68 0, Fax 067 23/99 68 25  
info@zum-krug-rheingau.de  
www.zum-krug-rheingau.de

#### HOTEL KRONE Assmannshausen

Rheinuferstraße 10  
65385 Rüdesheim-Assmannshausen  
Tel. 067 22/4030, Fax 067 22/403399  
direktion@hotel-krone.com  
www.hotel-krone.com

#### Villa Rothschild Kempinski

Im Rothschildpark 1, 61462 Königstein  
Tel. 061 74/90 98 00, Fax 061 74/90 90 90  
event-rothschild@villa-rothschild.com  
www.kempinski.com/villarothschild  
www.villarothschild-restaurant.com

#### Schlosshotel Kronberg

Hainstraße 25, 61476 Kronberg im Taunus  
Tel. 061 73/70 10 1, Fax 061 73/70 12 67  
info@schlosshotel-kronberg.de  
www.schlosshotel-kronberg.de

#### Hotel BREUER<sup>S</sup> Rüdesheimer Schloss

Steingasse 10, 65385 Rüdesheim/Rhein  
Tel. 067 22/90 50 0 Susanne Breuer  
Fax 067 22/90 50 50  
info@ruedesheimer-schloss.com  
www.ruedesheimer-schloss.com

#### Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein

Rosengasse 32, 65366 Geisenheim-Johannisberg  
Tel. 067 22/99 50-0, Fax 067 22/99 50 99  
info@burg-schwarzenstein.de  
www.burg-schwarzenstein.de

#### Gutshotel Baron Knyphausen · Draiser Hof

Erbacher Str. 26, 65346 Eltville-Erbach  
Tel. 061 23/60 19 30  
hotel@baron-knyphausen.com  
www.gutshotel-baron-knyphausen.de

#### Parkhotel Tillmanns · Erbach

Hauptstraße 2, 65346 Eltville-Erbach  
Tel. 061 23/92 33 20 Benjamin Gillert  
info@parkhotel-tillmanns.de  
www.parkhotel-tillmanns.de

#### Gästehaus & Klosterschänke im Kloster Eberbach

65346 Eltville, Tel. 067 23/99 30  
Fax 067 23/99 31 00  
info@klostereberbach.com  
www.klostereberbach.com

#### Hotel Frankenbach

Wilhelmstraße 13, 65343 Eltville/Rhein  
Tel. 061 23/90 40 Anne Christ  
Fax 061 23/63 60 2  
info@hotel-frankenbach.de  
www.hotel-frankenbach.de

#### Hotel NASSAUER HOF · Kiedrich

Bingerpforten Str. 17, 65399 Kiedrich  
Tel. 061 23/99 93 60, Fax 061 23/99 93 61 00  
info@hotel-nassauerhof.de  
www.hotel-nassauerhof.de

#### Hotel Wein- und Sekthaus F. B. Schönleber

Hauptstraße 1b, 65375 Oestrich-Winkel  
Tel. 067 23/91 76 0, Fax 067 23/91 76 16  
hotel@fb-schoenleber.de  
www.fb-schoenleber.de

#### FINE LIVING HOTEL

Hauptstraße 1, 65375 Oestrich-Winkel  
Tel. 067 23/99 02 0, Fax 067 23/99 02 80  
rezeption@finelivinghotel.de  
www.finelivinghotel.de

#### Hotel Haus Neugebauer

65366 Johannisberg im Rheingau  
Tel. 067 22/96 05 0 Martina Neugebauer  
Fax 067 22/96 05 144  
info@hotel-neugebauer.de  
www.hotel-neugebauer.de

#### Romantik Hotel Schloss Rettershof

Rettershof 5, 65779 Kelkheim  
Tel. 061 74/2 90 90  
Fax 061 74/2 53 52 Daniela Schwarz  
info@schlosshotel-rettershof.de  
www.schlosshotel-rettershof.de



Wir freuen uns, Ihnen die  
33. Glorreichen Rheingau Tage  
ankündigen zu dürfen  
vom 1.– 10. November 2019



**VDP.Rheingau e.V.**

Mühlberg 5  
D-65399 Kiedrich im Rheingau  
Tel. 06123/676812  
Fax 06123/676813  
E-mail: [info@vdp-rheingau.de](mailto:info@vdp-rheingau.de)  
[www.vdp-rheingau.de](http://www.vdp-rheingau.de)

## TERMINVORSCHAU 2019

### 23. Rheingau Gourmet & Wein Festival

Donnerstag, 21. Februar bis Sonntag, 10. März 2019  
[www.rheingau-gourmet-festival.de](http://www.rheingau-gourmet-festival.de)

### Welcome Party im Kloster Eberbach

Donnerstag, 21. Februar 2019, 19.00 Uhr  
Rheingau Gourmet & Wein Festival | Karten à € 175,00 pro Person  
Kronenschlösschen Tel. 06723/640 | E-mail: [info@kronenschloesschen.de](mailto:info@kronenschloesschen.de)

### Große Weinpräsentation des VDP.Rheingau und der Gastregion Weinviertel Österreich

Sonntag, 3. März 2019, 11.00 – 17.00 Uhr  
im Laiendormitorium von Kloster Eberbach | Karten à € 32,00 pro Person  
Kronenschlösschen Tel. 06723/640 | E-mail: [info@kronenschloesschen.de](mailto:info@kronenschloesschen.de)

### Kloster Eberbacher Weinversteigerung der Hessischen Staatsweingüter und des VDP.Rheingau

Samstag, 9. März 2019  
Vorprobe 9.30 – 11.30 Uhr € 30,00  
Versteigerung 13.00 Uhr € 50,00 (mit Vorprobe)

**Information und Anmeldung:**  
**VDP.Rheingau**, Mühlberg 5  
65399 Kiedrich  
Tel. 06123/676812 Mathias Ganswohl  
Fax 06123/676813  
E-mail: [info@vdp-rheingau.de](mailto:info@vdp-rheingau.de)

**Hessische Staatsweingüter GmbH  
Kloster Eberbach**  
65346 Eltville am Rhein  
Tel. 06723/6046225 Birgit Weinhold  
Fax 06723/6046420  
E-mail: [weinhold@weingut-kloster-eberbach.de](mailto:weinhold@weingut-kloster-eberbach.de)

Satz: Quirin Grafikdesign, 65187 Wiesbaden  
Koordination: Büro Datt, 65375 Hallgarten  
Druck: Druckerei Meier, 65385 Rüdesheim

Mit freundlicher Unterstützung von:

**GAGGENAU**

ZWIESEL KRISTALLGLAS



**GEROLSTEINER®**  
  
Das Wasser mit Stern

**RHEINGAUER  
VOLKSBANK**   
nah | direkt | persönlich

19 10



**VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER  
RHEINGAU**