



33. *Glorreiche Rheingau Tage*

1.–10. NOVEMBER 2019



Willkommen im Rheingau



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
RHEINGAU



Weltkugelrund

Querfeldein über Europa nach Asien, durch Südamerika und Russland, zurück nach Johannisberg verläuft die kulinarische Vergnügungsreise in fünf Gängen.

Zum globalen Reiseproviand aus **Simon Neugebauers Kombüse** auf großer Fahrt präsentieren **Sabine und Johannes Eser** vom **VDP.Weingut Johannisshof** weltläufig ihren facettenreichen Riesling vom 50. Breitengrad.

Hotel Haus Neugebauer, Johannisberg
18.30 Uhr, € 99,00 pro Person (Fünf-Gänge-Menü, begleitende Weine, Aperitif, Wasser, Kaffee)

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

Meister der sinnlichen Verführung

Erfahren Sie den Zauber von Austern, Schokolade und Zitronen. **Michael Kammermeier***, ein Meister der feinen Küchenverführung, und sein Team aus der „Ente“ im **Nassauer Hof** entfachen unsere Phantasie durch harmonische, überraschende Kompositionen. **Ulrich Allendorf** betört Sie mit den Rieslingen seines **VDP.Weingutes Fritz Allendorf** so fein, dass sie über den Gläsern schweben. **Prof. Dr. Leo Gros**, der Großmeister der charmanten Plaudereien, entführt Sie in das Reich von Prosa und Lyrik. Genießen Sie sechs Gänge Glück an einem einmaligen Abend in Wiesbaden.

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

Das perfekte Match: Fleisch und Wein – das muss sein!

Ein gemeinsames Hobby von drei Freunden: Gute Weine und das PERFЕКTE Stück Fleisch! Zwei von uns, **Alexander Johannes Jung, VDP.Weingut Jakob Jung** und **Guido Goldmann, Gutskomplizen.de** – **VDP.Weingut Blankenhorn**, sorgen für fulminante Weine aus dem Rheingau und dem Markgräflerland – Baden. Die Winzer übernehmen selbst die Moderation ihrer Weine. Der Dritte im Bunde, **Benjamin Gillert**, Gastgeber im **Parkhotel Tillmanns** in Erbach, bedient die Grills. Vom regionalen Taunus-Wild über das Irish Hereford Rind 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, € 93,00 pro Person
(Premium Fleisch, raffinierte Beilagen, Premium Weine, Moderation der Winzer)

Anmeldung: Parkhotel Tillmanns
Hauptstraße 2, 65346 Eltville Erbach
Tel. 06123/92330 Benjamin Gillert
Fax 06123/923366
E-mail: info@parkhotel-tillmanns.de
www.parkhotel-tillmanns.de

„Two and a Half Rheingauer ...“ Episode Sieben 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 Wahrheingauer **Markus Roll** vom **VDP.Weingut Leitz** mit den international renommierten Rieslingen aus Rüdeseim.

Zu ihnen gesellt 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 französisch 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 der ausgezeichneten Vinothek im **Wein- und Sektgut Barth**.

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

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

RHEINGAU TRIFFT NORDBADEN

2 x 2 = vierfacher Genuss

Unternehmen Sie eine kulinarische Weinreise mit den **VDP.Spitzenweingütern Kaufmann** und **Robert Weil** aus dem Rheingau und **Heitlinger** und **Burg Ravensburg** aus Baden. Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen, genauer gesagt in die Küche des Restaurants **Villa Rothschild Grill & Health**, wo wir Sie zu Apéro und Vorspeisen begrüßen. Schauen Sie dem Gespann der Küchenchefs **Sebastian Prußmann** und **Oliver Heberlein** beim Kochen über die Schulter, und genießen Sie die einzelnen Gänge im gemütlichen Ambiente des Restaurants. Erleben Sie Live-Musik, die angeregte Gespräche zulässt. Kurz gesagt: Seien Sie entspannt, und lassen Sie sich die Winzer-Party der Glorreichen Rheingau Tage über den Dächern Frankfurts nicht entgehen! Ob im Restaurant, an der Bar oder in der Küche – machen Sie sich gemeinsam mit uns einen schönen Abend!

Restaurant Villa Rothschild Grill & Health, Königstein im Taunus
19.00 Uhr, € 139,00 pro Person
(Sektempfang, live zubereitete Speisen, Weinauswahl, Wasser, Kaffee)

Anmeldung & Information:
Villa Rothschild Kempinski
Im Rothschildpark 1
61462 Königstein im Taunus
Tel. 06174/909928
E-mail: event-rothschild@villa-rothschild.com
www.kempinski.com/villarothschild

Rubinrote Symphonie – Assmannshausen & Friends

Große Spätburgunderpräsentation im historischen Bahnhof in Rüdesheim

Zwei Flüsse – eine Mission: Verkosten Sie hochkarätige, charakterstarke und terroirgeprägte Spätburgunder von Ahr und Rhein. Erleben Sie mit uns die wunderbare Welt des Pinot Noir. Wild- und Käsespezialitäten aus dem Taunus sowie feinste Schokolade runden das Angebot ab.

Aus dem Rheingau: Walter Altenkirch, Bischöfliches Weingut Rüdesheim, Georg Breuer, Chat Sauvage, Corvers-Kauter, Diefenhardt, Goldatzel, Hessische Staatsweingüter Domäne Assmannshausen, Klaus König, Robert König, Krone Assmannshausen, Künstler, Laquai, Mohr, Fred Prinz und Thilo Strieth.

Von der Ahr: Burggarten, Deutzerhof, J. J. Adeneuer, Kreuzberg, Meyer-Näkel und Jean Stodden.

Mein Bahnhof
Am Rottland 1
65385 Rüdesheim am Rhein
13.00 bis 18.00 Uhr, € 25,00 pro Person
(Spätburgunder, Brot, Mineralwasser)

Tageskasse
keine Anmeldung erforderlich

KRONE Traditionsmenü

Genießen Sie im **Hotel KRONE Assmannshausen** ein Drei-Gänge-Menü, wie es 1990 zum Treffen des deutschen Kanzlers mit dem französischen Präsidenten François Mitterrand auf Wunsch von Bundeskanzler Helmut Kohl gereicht wurde. Das Menü wird von den damals ausgeschenkten Weinen – allerdings aus neuerem Jahrgang – aus den Kellern der **VDP.Weingüter KRONE Assmannshausen** und **Weingüter Wegeler** begleitet. Der Abend wird heiter und vergnügt von **Dr. Tom Drieseberg** moderiert.

Hotel KRONE Assmannshausen
19.00 Uhr, € 99,00 pro Person
(Aperitif, Drei-Gänge-Menü mit begleitenden Weinen, Wasser, Kaffee)
Anmeldung: Hotel KRONE Assmannshausen
Rheinuferstraße 10
65385 Rüdesheim-Assmannshausen
Tel. 067 22 / 40 30 Peter Mutschler
Fax 067 22 / 40 33 99
E-mail: info@hotel-krone.com
www.hotel-krone.com

Meister der sinnlichen Verführung

Erfahren Sie den Zauber von Austern, Schokolade und Zitronen. **Michael Kammermeier***, ein Meister der feinen Küchenverführung, und sein Team aus der „Ente“ im Nassauer Hof entfachen unsere Phantasie durch harmonische, überraschende Kompositionen. **Ulrich Allendorf** betört Sie mit den Rieslingen seines **VDP.Weingutes Fritz Allendorf** so fein, dass sie über den Gläsern schweben. **Prof. Dr. Leo Gros**, der Großmeister der charmanten Plaudereien, entführt Sie in das Reich von Prosa und Lyrik. Genießen Sie sechs Gänge Glück an einem einmaligen Abend in Wiesbaden.

Hotel Nassauer Hof
Kaiser-Friedrich-Platz 3, 65183 Wiesbaden
19.00 Uhr, € 139,00 pro Person
(Aperitif, Fünf-Gänge-Galamenü, 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
www.allendorf.de

RIESLING FIRST! – Gala-Dinner

Aus „Riesling Renaissance“ wird jetzt „Riesling First!“, denn wir schauen nicht mehr in die Vergangenheit, sondern in die Zukunft. Der Riesling ist wieder die Weißwein-Rebsorte Nr. 1 weltweit. Zu einem Fünf-Gänge-Galamenü von **Simon Stürnal** präsentieren der **VDP.Rheingau-Vorsitzende Wilhelm Weil** und **weitere acht Top-Winzer des VDP** persönlich ihre großartigen Rieslinge: gereifte, rare Spätlesen, exzellente GROSSE GEWÄCHSE® und Weine aus VDP.GROSSE LAGEN® bis hin zum edelsüßen Spitzengewächs wie Beerenauslese oder Eiswein. Zum Hauptgang große Rheingauer Spätburgunder. Moderation: **Ingo Swoboda**, internationaler Weinjournalist.

Hotel & Restaurant KRONENSCHLÖSSCHEN, Hattenheim
19.30 – 22.30 Uhr, € 135,00 pro Person
(Aperitif, Fünf-Gänge-Galamenü, alle Weine, San Pellegrino/Acqua Panna)
Anmeld.: Hotel & Restaurant KRONENSCHLÖSSCHEN
Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 067 23 / 640, Fax 067 23 / 76 63
E-mail: info@kronenschloesschen.de
www.kronenschloesschen.de

WEIN KULTUR GENUSS KREUZFAHRT

Weingut Familie Allendorf geht auf Genießer-Rhein-Kreuzfahrt

Wir reisen von Basel in den wunderschönen Rheingau auf der **MS GRACE**, einem Schiff der *****Klasse. Drei Länder und fünf Weinbaugebiete liegen vor uns. Freuen Sie sich auf eine genussvolle und entspannte Reise. Selbstverständlich haben wir wieder für jede Menge vinologische und kulturelle Überraschungen gesorgt. Genießen Sie die Flusskreuzfahrt mit vier Übernachtungen, Mittag- und Abend-Menüs inklusive Weinbegleitung, Weinproben und Ausflüge.

Sonntag, 3. bis Donnerstag, 7. November 2019
VDP.CHARTA-Suite ab € 1.165,00 pro Person
Anmeldung: Weingut Fritz Allendorf
Kirchstr. 69, 65375 Oestrich-Winkel
Tel. 067 23 / 91 850 Judith Roßberg
Fax 067 23 / 91 85 40
E-mail: j.rossberg@allendorf.de
www.allendorf.de

Rheingauer Edelsektparade, die Dreizehnte

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 Augenhöhe mit dem französischen Nachbarn. Ihre besten Sekte präsentieren, an dieses hohe Niveau anknüpfend, die **Rheingauer Sektwinzer Bardong, Barth, F. B. Schönleber** und das **Sekthaus Solter** gemeinsam mit **Schloss VAUX** und **Reichsrat von Buhl**, dem Pfälzer Weingut aus Deidesheim. Es sprudeln 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 „**Hofköche**“ 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 Torsten Koch
Fax 06123/63339
E-mail: torsten.koch@schloss-vaux.de
www.schloss-vaux.de

Kulinarische Weinreise um die Welt!

Monsoon Valley Vineyard Thailand – Weine kurz vor dem Äquator

Die großen Weingüter der Welt zu Gast im Rheingau! Unter diesem Motto laden **Josef Laufer** sowie **Bernd** und **Andreas Spreitzer** aufs Neue ein. **Kathrin Puff**, heute die vinologische Leiterin des **VDP.Weingutes Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach**, hat über zehn Jahre die Weine der **Monsoon Valley Vineyard**, einem 60ha-Betrieb in Hua Hin, vier Stunden südlich der Hauptstadt Bangkok, vinifiziert und zu vielen internationalen Auszeichnungen gebracht. Tauchen Sie mit uns ein in die Vielfalt der Weine der neuen Welt: Chenin Blanc, Colombard, Shiraz Rosé und die Spitze des Monsoon Valley – die Sangiovese Cuvée. Gepaart mit großen Weinen aktueller Jahrgänge und den gereiften Rieslingen aus der Schatzkammer des **VDP.Weingutes Spreitzer** sowie den besten Gewächsen aus Lagen mit Weltruf des **VDP.Weingutes Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach** wird das ein außergewöhnlicher Weingenuss. **Josef Laufer** freut sich ganz besonders, für dieses Menü seinen Freund und Lehrmeister in thailändischer Küche, **Gerd Eis**, an seiner Seite zu haben. Beide haben in der „**Ente**“ in Wiesbaden über lange Zeit die Gäste mit authentischsten Gerichten überrascht. Sie dürfen auf die Vielfalt aus Fernost gespannt sein. Folgen Sie dem Motto: „**JINDI DON RAB**“ 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



Links und rechts des Rheins...

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

Sterne Koch 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
(Empfang, 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

„Ein Fall für Zwei“

Schönleber – dem Rheingau so Nahe

Zweimal Schönleber, zweimal beste Weine und Sekte aus dem Rheingau und von der Nahe. Die Brüder **Bernd und Ralf Schönleber** vom **VDP.Weingut F. B. Schönleber** im Rheingau sowie **Frank Schönleber** vom **VDP.Weingut Emrich-Schönleber** an der Nahe laden Sie ein, beste Spitzenprodukte kombiniert mit einem hochwertigen Fünf-Gänge-„Zweierlei“-Menü zu genießen.

Wein- und Sekthaus F. B. Schönleber
Hauptstr. 1b (Navi: Hermannstr. 1) 65375 Oestrich-Winkel
19.00 Uhr € 135,00 pro Person

(Aperitif, Fünf-Gänge-Menü mit exklusiven Schönleber-Weinen und -Sekten, Wasser, Kaffee)
Anmeldung: Wein- und Sektgut F. B. Schönleber
Tel. 06723/34 75 Susanne Schönleber
Fax 06723/47 59
E-mail: weingut@fb-schoenleber.de
www.fb-schoenleber.de

Rheingau goes Frankfurt!

Zwischen Dom und Römer sind in Frankfurt in den letzten Jahren, in einem mehrfach preisgekrönten städtebaulichen Projekt, die Altstadt der Main-Metropole wiedererstanden. Dort findet man am alten Hühnermarkt, im Schatten des Stoltze-Brunnens, das „Wirtshaus am Hühnermarkt“. Der Wirt, **Hans Peter Zarges**, hat zu den „Glorreichen Rheingau Tagen“ die **VDP.Weingüter Künstler, Leitz, Prinz** und **Robert Weil** eingeladen. Sie bringen aus dem Rheingau ihre Rieslinge und Spätburgunder mit und kombinieren sie zu einem Fünf-Gänge-Menü der „feinen Frankfurter Wirtshaus-Küche“. Lassen Sie sich von dem Küchenchef und den Winzern „Saisonales.Regionales.Hausgemachtes“ präsentieren.

Wirtshaus am Hühnermarkt, Frankfurt am Main
19.00 Uhr € 98,00 pro Person (Fünf-Gänge-Menü inkl. korrespondierender Weine, Wasser u. Kaffee)

Anmeldung: Wirtshaus am Hühnermarkt
Markt 16–18, 60311 Frankfurt am Main
Tel. 069/2990 30 Hans Peter Zarges/Mark Minn
Fax 069/2990 33 88
E-mail: wirtshaus@amhuehnermarkt.com
www.amhuehnermarkt.com

MITTWOCH | 6. NOVEMBER 2019

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 Senger**. 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 Tim Buchmann
Fax 0 67 22/99 50 99
E-mail: restaurant@burg-schwarzenstein.de
www.burg-schwarzenstein.de

DONNERSTAG | 7. NOVEMBER 2019

Riesling Schlösser & Friends

Zwei Rheingauer Schlösser und zugleich weltbekannte 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 Schlossgut Diel** durch einen genussvoll-unterhaltsamen Abend führen. Zu Füßen des historischen Ensembles der Burg Layen befindet sich das Schlossgut Diel, welches zu den renommierten Weingütern der Naherregion zählt. Neben erstklassigen Riesling- und Burgunderweinen werden hier auch erlesene Sekte und Destillate erzeugt. In den steilen Dorsheimer Spitzlagen gedeihen Riesling-Weine von Weltruf. Das faszinierende Wechselspiel der unterschiedlichen Gesteinsarten ermöglicht höchst unterschiedliche Geschmackstypen. Jahrtausende einschlägiger Weinbauerfahrung dieser drei legendären Weinbau-Institutionen und deren großartige Weine begleiten das Fünf-Gänge-Menü des bekannten Sterne Kochs **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 **Sterne Koch Johannes Frankenbach** würdigt den **Geheimrat „J“** der **Weingüter Wegeler** als Icon-Wein und Vorläufer 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 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.GROSSEN 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, € 139,00 pro Person
(Aperitif, Fünf-Gänge-Menü inkl. korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee)

Anmeldung: Restaurant „Jean“
Wilhelmstraße 13
65343 Eltville am Rhein
Tel. 06123/90 40 Anne Christ
Fax 06123/6 36 02
E-mail: info@hotel-frankenbach.de
www.hotel-frankenbach.de



CHARTA.Party 1.9

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 Buffet. 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 Robert Weil.

Wein.Erlebnis.Welt
Weingut Fritz Allendorf, Winkel
19.00 Uhr, € 59,00 pro Person (CHARTA-Weine, Flying Buffet, Mineralwasser und Live Musik)

Anmeldung: Weingut Fritz Allendorf
Kirchstraße 69, 65375 Oestrich-Winkel
Tel. 06723/91 850 Judith Roßberg
Fax 06723/91 85 40
j.rossberg@allendorf.de, www.allendorf.de



Gipfeltreffen von Rheingau und Steiermark

Besteigen Sie mit uns den Gipfel der Wein-Pyramide. Vom Gutswein zum Ortswein bis hin zu den GROSSEN GEWÄCHSEN® bzw. Riedweinen.

Die Steiermark hat kürzlich ein ähnliches Klassifizierungssystem wie der VDP eingeführt. Das Qualitätsstreben des **VDP.Weingutes Domdechant Werner aus dem Rheingau** und des **Weingutes Polz aus der Steiermark** lässt spannende Wein-Dialoge erwarten. Auch in diesem Jahr werden die Weine des Gastweingutes Polz aus der Steiermark den Weinen des VDP.Weingutes Domdechant Werner aus dem oberen Rheingau gegenübergestellt, gepaart mit einem Fünf-Gänge-Menü des Teams um Küchenchef **Philipp Raubach** im **Romantik Hotel Schloss Rettershof**. 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

„Dinner à la Schloss Johannisberg“

Für alle Sinne ein Genuss

Genießen Sie im Wintergarten der **Schlossschänke Schloss Johannisberg** einen fantastischen Blick über die Weinberge und das Rheintal mit einem ausgewählten Vier-Gänge-Menü des **Chefkochs Christian Steuer**. Tauchen Sie in die Geschichte von **Schloss Johannisberg** ein, dem ersten Riesling-Weingut der Welt, und lassen Sie sich in das harmonische Zusammenspiel von Weinen des VDP.Weinguts Schloss Johannisberg und feinen Speisen aus der **Schlossschänke** entführen. Ein Dinner, das alle Ihre Sinne wecken wird.

Schlossschänke Schloss Johannisberg
18.30 Uhr, € 99,00 pro Person
(Aperitif, Vier-Gänge-Menü, korrespondierende Weine, Mineralwasser und Kaffee)

Anmeldung: JWG Johannisberger Weinvertrieb KG
Schloss Johannisberg
65366 Geisenheim-Johannisberg
Tel. 0 6722 / 70 09 29 Stefan Eiser
Fax 0 6722 / 70 09 33
E-mail: stefan.eiser@schloss-johannisberg.de
www.schloss-johannisberg.de

Pauillac, Ningxia und Hattenheim

Feines und Gegensätzliches aus alter und neuer Weinwelt

Zu einem international modernen Sechs-Gänge-Menü, komponiert von FRANKS Küchenchef **Thomas Steinbeiß**, begleiten Sie **Peter Winter**, Inhaber der **Georg Müller Stiftung**, **Tim Lilienström**, Gutsverwalter der **Georg Müller Stiftung**, und **Mario Zaleski**, Patron des **FRANKS**, mit spannenden Geschichten, viel Erfahrung und erstklassigen Weinen aus diesen sehr gegensätzlichen Weinregionen. Erleben Sie einen unvergesslichen kulinarischen Abend in entspannter Atmosphäre mit viel Neuem und manch Unbekanntem aus der internationalen Weinwelt.

FRANKS Fine Dine Restaurant,
Wiesbaden, Kreuzberger Ring 36
19.00 Uhr, € 125,00 pro Person (Sechs-Gänge-Menü, korrespondierende Weine, Wasser, Kaffee)

Anmeldung: FRANKS Fine Dine Restaurant
Kreuzberger Ring 36, 65205 Wiesbaden
Tel. 0611/94 20 42 00, Fax 0611/9420 42 22
E-mail: info@franks-wiesbaden.de
www.franks-wiesbaden.de
www.georg-mueller-stiftung.de

#DieWEILSchenKellergeister

#HerbstStimmung #NebelSchleier #KellerTreppe #WeinKeller #Ambiente #WeinFässer #LightShow #WeinDuftLuft #WeinGüter #St.Antony #Dr.Loosen #RobertWeil #Champagner #Bollinger #LongdrinkBar #SipsmithGin #FoodTruck #DieKöcheConsortium #Lecker #Locker #LiveMucke #DJKlingtGut #Let'sRock #PartyAtmo #Let'sDance #MeetingPoint #Weinbar #BeGeisterung #BabyIt'sColdOutside[♪] #DressCode[FürOpenairUndKeller] #ComeOnFolks #WillKommen!!!
[Mehr Infos auf www.weingut-roboter-weil.com – Ihr Besuch]

Weingut Robert Weil, Kiedrich
19.00 Uhr, € 99,00 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-roboter-weil.com
www.weingut-roboter-weil.com

Das perfekte Match: Fleisch und Wein – das muss sein!

Die Begeisterung für Wein und perfektes Fleisch ist international allgegenwärtig, wie auch unsere Winzerzusammenstellung. Ein Schweizer, **Urban Kaufmann**, der sich im Rheingau mit seinem **VDP.Weingut Kaufmann** den Traum vom Winzer erfüllt, **Alexander Hecht** (Smart-Wines GmbH), der die international bekannte **Azienda Poliziano** aus der Toskana vertritt, und der Dritte im Bunde, **Benjamin Gillert**, Gastgeber im **Parkhotel Tillmanns**, der die Grills bedient. Vom regionalen Taunus Wild über das Irish Hereford Rind bis zum 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, € 93,00 pro Person
(Premium Fleisch, raffinierte Beilagen, Premium Weine, Moderation der Winzer)

Anmeldung: Parkhotel Tillmanns
Hauptstraße 2, 65346 Eltville-Erbach
Tel. 06123/92330 Benjamin Gillert
Fax 06123/923366
E-mail: info@parkhotel-tillmanns.de
www.parkhotel-tillmanns.de

Riesling Move! auf Schloss Vollrads

An diesem Abend ist nicht nur Bewegung im Glas!

Zum Sound unseres **Walking-Act-Movimento** bewegen Sie sich durch die verschiedenen Räume des **Gutsrestaurants Schloss Vollrads**. Hier erwarten Sie tolle Weine, kreatives Essen und Live-Musik, die zum Tanzen animiert. Als Highlight bieten wir Live-Cooking direkt in der Restaurantküche mit unserem Küchenchef **Alexander Ehr Gott** und unseren Gastköchen **Willi Mittler** von der Mosel und **Wolfgang Klein** vom Kloster Eberbach. An der Weinbar warten leckere **Schloss Vollrads Rieslinge** auf Sie und Weine unseres diesjährigen **Gastweinguts Reh** aus Schleich an der Mosel. Riesling Move! Ein Event, das bewegt.

Gutsrestaurant Schloss Vollrads, Winkel
19.30 Uhr, € 95,00 pro Person (Speisen, Getränke und Musik). Keine festen Sitzplätze!

Anmeldung: GIS Gastronomie im Schloss GmbH
Schloss Vollrads, 65375 Oestrich-Winkel
Tel. 06723/660 Claudia Kox
Fax 06723/6667
E-mail: claudia.kox@schlossvollrads.com
www.schlossvollrads.com

Revolution – Sturm auf den Draiser Hof!

Walk-around Dinnerparty auf dem Draiser Hof des VDP.Weingutes Baron Knyphausen

Erleben Sie die Kulinarik der Deutschen Revolutionen. Eine kulinarische Reise vom Mauerfall 1989 über die Märzrevolutionen von 1848 bis zum Deutschen Bauernkrieg von 1525.

Anlässlich der 30jährigen Wiederkehr des Mauerfalls lädt **Frederik zu Knyphausen** zusammen mit der **Kochwerkstatt Wiesbaden** sowie den **Cooking Aces** und **Euro-Toques** wieder verschiedene Spitzenköche ein, die uns „revolutionäre“ Gerichte kreieren werden. Aus den Revolutionszeitaltern gibt es je eine Interpretation des „Herrschergerichtes“ und des „Revolutionär-Gerichtes“. Passend dazu haben wir **Markus Bonsels** vom Weingut **BIBO RUNGE** eingeladen, der uns unter anderem seinen REVOLUZZER-Riesling präsentieren wird, sowie **Hans-Joachim Klose** von **werk2**, dessen Craft Beer Revolutionen aus Riesling- und Sauvignon Blanc-Hefen ebenfalls zu den Revolutionsgerichten probiert werden können.

Erleben Sie an den verschiedenen Gourmet-Stationen die kreativen Interpretationen der Revolutionsküche, untermalt mit Clubbeats und passenden Weinen aus den Kellern des **VDP.Weingutes Baron Knyphausen**, des **Revolutionär-Weingutes BIBO RUNGE** sowie der **Biermanufaktur werk2**.

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

Anmeldung:
Weingut & Gutshotel Baron Knyphausen
Erbacher Straße 28
65346 Eltville-Erbach
Tel. 06123/790710 oder 06123/601930
E-mail: hotel@baron-knyphausen.de
www.baron-knyphausen.de
www.catering-kochwerkstatt.de

RHEINGAU OPEN

VDP.Rheingau mit seinen Freunden

Zur traditionellen Jahrespräsentation 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 2018** 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)
Anmeld.: VDP.Rheingau, Mühlberg 5, 65399 Kiedrich
Tel. 06123/676812 Mathias Ganswohl
Fax 06123/676813
E-mail: info@vdp-rheingau.de
www.vdp-rheingau.de

Assmannshäuser Roter, Freiligrath und die Revolution

175 Jahre ist es her, dass **Ferdinand Freiligrath**, einer der bekanntesten deutschen Dichter, und seine **Frau Ida** in der **KRONE** logierten. Er verfasste und vervollständigte hier sein berühmtes Manifest „Ein Glaubensbekenntnis“ und gab damit dem Assmannshäuser Roten eine besondere Weihe, denn er verglich beides, Wein und Gedicht, als feurig und berauschend. Gedichte aus der vorrevolutionären Zeit von Ferdinand Freiligrath, vorgetragen von **Ulrike Nerath**, verbunden mit einigen der besten Assmannshäuser Rotweine und einem historischen Drei-Gänge-Menü aus der traditionellen **KRONE-Küche**.

Hotel KRONE Assmannshausen
19.30 – 23.00 Uhr, € 99,00 pro Person
(Aperitif, Drei-Gänge-Menü
mit begleitenden Weinen, Wasser, Kaffee)

Anmeldung: Hotel KRONE Assmannshausen
Rheinuferstraße 10
65385 Rüdesheim-Assmannshausen
Tel. 06722/4030 Peter Mutschler
Fax 06722/403399
E-mail: info@hotel-krone.com
www.hotel-krone.com

GIGANTEN

Der traditionelle Abend im **Kronenschlösschen** vor dem großen Finale der „Glorreichen Rheingau Tage“, der **Riesling-Gala**. Im stilvollen Ambiente des Hotel & Restaurant Kronenschlösschen präsentieren die Mitglieder des **VDP.Rheingau** eine „gigantischen“ Auswahl bester Rheingauer CHARTA-Weine, Rieslinge aus VDP.ERSTER und VDP.GROSSER LAGE® sowie Spätburgunderweine und edelsüße Rieslinge, 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 – 22.30 Uhr, € 130,00 pro Person
(Aperitif, Fünf-Gänge-Galamenu, alle Weine,
San Pellegrino/Acqua Panna)

Anmeldung:
Hotel & Restaurant KRONENSCHLÖSSCHEN
Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06723/640, Fax 06723/7663
E-mail: info@kronenschloesschen.de
www.kronenschloesschen.de

RIESLING GALA

Die **Riesling-Gala im Kloster Eberbach, Höhepunkt und Finale der Glorreichen Rheingau Tage**, wird in diesem Jahr zum 30. Male gefeiert. Im einzigartigen historischen Ambiente des Dormitoriums der Eberbacher Laienbrüder, diesem längsten Profanraum romanischer Baukunst nördlich der Alpen mit seinen 800 Jahre alten Kreuzgratgewölben, wartet die lange, festliche Tafel auf die Gäste der Riesling-Gala. Auch in diesem Jahr sind die **Weingüter des VDP.Rheingau** Gastgeber für berühmte europäische Winzerkollegen. Zu den Rieslingen dieser Winzer-Paare wird das große Riesling-Gala-Jubiläums-Menü von **sechs Spitzenköchen**, deren Herde allesamt rund um den Rheingau in der Metropolregion RheinMain stehen, in Zusammenarbeit mit **Consortium Gastronomie** in Szene gesetzt. Das begrenzte Kartenkontingent für die Riesling-Gala wird über die VDP.Rheingau-Weingüter vergeben. [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. 06123/676812 Mathias Ganswohl
Fax 06123/676813
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. 0611/133 640
Fax 0611/133 632
info@nassauer-hof.de
www.nassauer-hof.de

Hotel & Restaurant KRONENSCHLÖSSCHEN

Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06723/640, Fax 06723/7663
info@kronenschloesschen.de
www.kronenschloesschen.de
Spezialrate ab 2 Übernachtungen

Hotel Weinhaus ZUM KRUG

Hauptstraße 34
65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06723/99680, Fax 06723/996825
info@zum-krug-rheingau.de
www.zum-krug-rheingau.de

HOTEL KRONE Assmannshausen

Rheinuferstraße 10
65385 Rüdesheim-Assmannshausen
Tel. 06722/4030 Peter Mutschler
Fax 06722/403399
direktion@hotel-krone.com
www.hotel-krone.com

Villa Rothschild Kempinski

Im Rothschildpark 1
61462 Königstein
Tel. 06174/909800, Fax 06174/909090
event-rothschild@villa-rothschild.com
www.kempinski.com/villarothschild
www.villarothschild-restaurant.com

Relais & Châteaux Hotel

Burg Schwarzenstein
Rosengasse 32
65366 Geisenheim-Johannisberg
Tel. 06722/9950-0 Tim Buchmann
Fax 06722/995099
info@burg-schwarzenstein.de
www.burg-schwarzenstein.de

Hotel Breuer's RÜDESHEIMER SCHLOSS

Steingasse 10, 65385 Rüdesheim/Rhein
Tel. 06722/90500 Susanne Breuer
Fax 06722/905050
info@ruedesheimer-schloss.com
www.ruedesheimer-schloss.com

Gutshotel Baron Knyphausen · Draiser Hof

Erbacher Str. 26, 65346 Eltville-Erbach
Tel. 06123/601930
hotel@baron-knyphausen.com
www.gutshotel-baron-knyphausen.de

Parkhotel Tillmanns · Erbach

Hauptstraße 2, 65346 Eltville-Erbach
Tel. 06123/923340
info@parkhotel-tillmanns.de
www.parkhotel-tillmanns.de

Gästehaus & Klosterschänke im Kloster Eberbach

65346 Eltville, Tel. 06723/9930
Fax 06723/993100
info@klostereberbach.com
www.klostereberbach.com

Hotel Frankenbach

Wilhelmstraße 13, 65343 Eltville/Rhein
Tel. 06123/9040 Anne Christ, Fax 06123/63602
info@hotel-frankenbach.de
www.hotel-frankenbach.de

Hotel NASSAUER HOF · Kiedrich

Bingerporten Str. 17, 65399 Kiedrich
Tel. 06123/999360, Fax 06123/99936100
info@hotel-nassauerhof.de
www.hotel-nassauerhof.de

Hotel Wein- und Sekthaus F. B. Schönleber

Hauptstraße 1b, 65375 Oestrich-Winkel
Tel. 06723/91760, Fax 06723/917616
hotel@fb-schoenleber.de
www.fb-schoenleber.de

NÄGLER'S HOTEL

Hauptstraße 1, 65375 Oestrich-Winkel
Tel. 06723/99020, Fax 06723/9902080
rezeption@naeglers-hotel.de
www.naeglers-hotel.de

Hotel Haus Neugebauer

65366 Johannisberg im Rheingau
Tel. 06722/96050 Markus Neugebauer
Fax 06722/9605144
info@hotel-neugebauer.de
www.hotel-neugebauer.de

Romantik Hotel Schloss Rettershof

Rettershof 5, 65779 Kelkheim
Tel. 06174/29090
Fax 06174/25352 Daniela Schwarz
info@schlosshotel-rettershof.de
www.schlosshotel-rettershof.de

Wir freuen uns, Ihnen die

34. Glorreichen Rheingau Tage
ankündigen zu dürfen:

30. Oktober – 8. November 2020



VDP.Rheingau e.V.

Mühlberg 5

D-65399 Kiedrich im Rheingau

Tel. 06123/676812

Fax 06123/676813

E-mail: info@vdp-rheingau.de

www.vdp-rheingau.de

TERMINVORSCHAU 2020

24. Rheingau Gourmet & Wein Festival

Donnerstag, 20. Februar bis Sonntag, 8. März 2020

www.rheingau-gourmet-festival.de

Welcome Party im Kloster Eberbach

Donnerstag, 20. Februar 2020, 19.00 Uhr

Rheingau Gourmet & Wein Festival | Karten à € 175,00 pro Person

Kronenschlösschen Tel. 06723/640 | E-mail: info@kronenschloesschen.de

Große Weinpräsentation des VDP.RHEINGAU

Sonntag, 1. März 2020

im Laiendormitorium von Kloster Eberbach | Karten à € 32,00 pro Person

Kronenschlösschen Tel. 06723/640 | E-mail: info@kronenschloesschen.de

VDP.AUKTION RÉSERVE Weinversteigerung der Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach und des VDP.RHEINGAU

Samstag, 29. Februar 2020

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

Hessische Staatsweingüter GmbH

Kloster Eberbach

65346 Eltville am Rhein

Tel. 06723/6046225 Birgit Weinhold

Fax 06723/6046420

E-mail: weinhold@weingut-kloster-eberbach.de

Satz: Quirin Grafikdesign, 65187 Wiesbaden

Koordination: Büro Datt, 65375 Hallgarten

Druck: Druckerei Meier, 65385 Rüdesheim

Mit freundlicher Unterstützung von:

CONSORTIUM
GASTRONOMIE

ZWIESEL KRISTALLGLAS



GEROLSTEINER



Das Wasser mit Stern

**RHEINGAUER
VOLKSBANK**



nah | direkt | persönlich

19 10



**VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
RHEINGAU**