



VDP

37. Glorreiche Rheingau Tage

3.–12. NOVEMBER 2023



19 10

VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
RHEINGAU

Liebe Weinfreunde und Weinfreundinnen, sehr geehrte Damen und Herren,

seit 1987 pflegen die Rheingauer VDP.Weingüter und TOP-Gastronomen die Tradition, nach der Weinlese gemäß dem Vorbild der burgundischen Weinfesttage „Trois Glorieuses“ das Beste aus ihren Kellern und Küchen anzubieten und mit ihren Gästen die „Glorreichen Rheingau Tage“ zu feiern. Mit großer Freude präsentieren wir Ihnen mit diesem Programm einen Reigen genussvoller, unterhaltsamer Veranstaltungen im Rheingau und in der Rhein-Main-Region. Alle Veranstalter schätzen sich glücklich, nach den starken Einschränkungen durch die Corona-Pandemie wieder Gäste bewirten und verwöhnen zu dürfen. Wie gewohnt bitten die Veranstalter um Anmeldung und Platzreservierung. Wir alle freuen uns auf Ihren Besuch zu genussvollen Stunden im Rahmen der 37. „Glorreichen Rheingau Tage“. Seien Sie sehr herzlich willkommen!

FREITAG | 3. NOVEMBER 2023

BARTH & FRIENDS im Restaurant „Jean“

In das Sterne-Restaurant „Jean“ nach Eltville lädt Wein- und Sektwinzer **Mark Barth** vom **VDP.Wein- und Sektgut Barth** aus Hattenheim seine befreundeten Winzerkollegen **Dirk Würtz** vom **VDP.Weingut St. Antony** in Nierstein sowie **August Kessler** vom **VDP.Weingut August Kessler** in Assmannshausen ein. Beide Gäste sind renommierte Steillagenwinzer aus Leidenschaft. Dirk Würtz in den bekannten Niersteiner Spitzenlagen am Rhein, indes steilste Rheingauer Weinberge in Assmannshausen und im Rudesheimer Berg die Heimat von August Kessler sind. Dirk Würtz ist eine der schillerndsten Personen der Weinszene, engagiert im Netz und ein großartiger Weinmacher. Der charismatische August Kessler gehört zu den besten Rotweinerzeugern Deutschlands. **Spitzenkoch Johannes Frankenbach** und sein Team werden uns mit einem Vier-Gänge-Menü zu insgesamt zwölf Weinen und Sekt kulinarisch verwöhnen. Bei namhaften Meisterköchen gelernt, kocht er bereits seit vielen Jahren in seinem eigenen, mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten **Restaurant „Jean“**.

Restaurant „Jean“

Wilhelmstraße 13, 65343 Eltville

18.30 Uhr, € 179,00 pro Person

(Aperitif, Vier-Gänge-Menü mit Amuse Bouche, Weinbegleitung der Weingüter zu jedem Gang, Mineralwasser, Kaffee)

Anmeldung: Restaurant „Jean“

im Hotel Frankenbach

Wilhelmstr. 13, 65343 Eltville am Rhein

Tel. 06123 / 90 40 Anne Christ

Fax 06123 / 63 602

E-Mail: info@hotel-frankenbach.de

www.hotel-frankenbach.de

GROSSE WEINE AUS GROSSEN LAGEN Ein Streifzug durch die Rheingauer Terroirs

Das Vier-Gänge-Menü von **Mathias Kretschmer** aus dem **Restaurant Entenstube im Hotel Trapp** in Rudesheim am Rhein wird begleitet von den Weinen der **VDP.Weingüter Wegeler** und **Krone Assmannshausen**, moderiert vom **Weinguts-Sommelier Herwig Hacker**. Neben all den Großen Gewächsen® Rothenberg, Schlossberg, Jesuitengarten und Höllenberg bieten wir Ihnen als zusätzliches Schmanckerl eine kleine 3er Geheimrat »J«-Vertikale. Genuss & Kulinarik pur zum Beginn der 37. Glorreichen Rheingau Tage. **Moderation Herwig Hacker** und **Peter Häfner**. Das Menü mit den begleitenden Weinen ist ca. vier Wochen vor der Veranstaltung auf <https://www.hotel-trapp.de/entenstube> einsehbar.

Restaurant Entenstube im Hotel Trapp

Kirchstraße 7, 65385 Rudesheim am Rhein

19.00 Uhr, € 109,00 pro Person (Aperitif,

Vier-Gänge-Menü, alle Weine, Wasser, Espresso)

Anmeldung:

Restaurant Entenstube im Hotel Trapp

65385 Rudesheim am Rhein

Tel. 06722 – 91140 Ulla Häfner

Fax 06722 – 91141

E-mail: info@hotel-trapp.de

www.hotel-trapp.de

ENTENDINNER!

Das **Sterne-Restaurant ENTE im Nassauer Hof** – seit knapp vier Jahrzehnten eine kulinarische Institution in Wiesbaden – gehört zu den bekanntesten Gourmet-Restaurants in Deutschland und ist mit einem Michelin-Stern und 16 Punkten bei Gault Millau ausgezeichnet.

An diesem Abend überzeugt uns Küchenchef **Michael Kammermeier** mit einer modern inspirierten Küche, während **Ulrich Allendorf** und **Max Schönleber** die Weine ihres **VDP.Weinguts Familie Allendorf** gekonnt zum Essen kombinieren. Erleben Sie einen genussreichen Abend mit vielen kleinen und großen Höhepunkten. Freuen Sie sich auf einen inspirierenden Abend!

Restaurant ENTE im Hotel Nassauer Hof, Wiesbaden

19.00 Uhr, € 250,00 pro Person

(Genussvolles Sechs-Gänge-Menü mit begleitenden Weinen, Mineralwasser, Kaffee und Digestif)

Anmeldung: Weingut Familie Allendorf

Kirchstraße 69, 65375 Oestrich-Winkel

Tel. 06723 – 9 18 50 Judith Roßberg

E-mail: j.rossberg@allendorf.de

www.allendorf.de



Rubinrote Symphonie Assmannshausen & Friends

Große Spätburgunderprobe im
historischen Bahnhof in Rüdesheim
Die deutsche Toskana zu Gast im Rheingau

Geschützt durch Pfälzer Wald und Taunus entstanden über Jahrhunderte zwei Kulturlandschaften, die ihresgleichen suchen. So unterschiedlich die Terroirs mit Terra Rosa, Kalkstein, Buntsandstein und Phyllitschiefer sind, so ist die Leidenschaft für einzigartige Pinot Noirs bei allen Winzern die Antriebskraft, Jahr für Jahr sinnliche und herkunftsprägen Pinots zu erzeugen, großartig, einzigartig!
Aus dem Rheingau: Walter Altenkirch, Bischöfliches Weingut Rüdesheim, Block & Brömser, Georg Breuer, Chat Sauvage, Corvers-Kauter, Diefenhardt, Goldatzel, Weingut Kloster Eberbach Domäne Assmannshausen, Klaus König, Robert König, Krone Assmannshausen, Künstler, Laquai, Mohr, Prinz, Thilo Strieth.
Unsere Gäste aus der Pfalz: Friedrich Becker, Jülg, Knipsner, Rebholz, Rings.

Mein Bahnhof
Am Rottland 1
65385 Rüdesheim am Rhein
11.00 Uhr, € 30,00 pro Person
(Spätburgunder, Brot, Mineralwasser)

Weitere Informationen zum Ablauf und
zu Ihrer Anmeldung finden Sie unter:
www.rubinrote-symphonie.de.

Limitiertes Kartenkontingent.

Steinberg und Höllenberg im „Groenesteyn“ Große Lagen – Große Weine

Lassen Sie sich von den Kreationen des Rheingauer Sternekochs **Dirk Schroer** in seinem **Restaurant „Groenesteyn“** in Kiedrich mit einem Fünf-Gänge-Menü verwöhnen, begleitet durch Rieslinge und Spätburgunder aus den Großen Lagen des altherwürdigen Steinbergs und des berühmten Höllenbergs des **VDP.Weinguts Kloster Eberbach**.

Fachkundig führt Sie **Dieter Greiner**, Geschäftsführer des Weinguts Kloster Eberbach, auf eine Reise durch verschiedene Jahrzehnte der Großen Lagen. Wir freuen uns darauf, Sie zu diesem außergewöhnlichen Event begrüßen und Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis bereiten zu dürfen.

Weinschänke Schloss Groenesteyn
Oberstraße 36/37, Kiedrich
18.30 Uhr, € 179,00 pro Person
(Sektempfang, Fünf-Gänge-Menü,
alle Weine, Mineralwasser)

Anmeldung:

Weinschänke Schloss Groenesteyn
Oberstraße 36/37, 65399 Kiedrich
Tel. 06123 – 15 33 Amila Begic
E-mail: info@groenesteyn.net
www.groenesteyn.net

GROSSE Weine – GROSSE Speisen # 1

Dreiklang des guten Geschmacks: Maus, Kaufmann, Künstler

Fünfmal laden **Sterne-Koch Dirk Maus** (Sandhof, 3 Kochhauben) und **VDP.Winzer Gunter Künstler** aus Hochheim zusammen mit einem befreundeten Weingut zum kulinarischen Hochgenuss in die Weinbar und Vintothek Künstler in Hattenheim. Der Dritte im Bunde an diesem Tag ist **Urban Kaufmann** von dem **Demeter- und VDP.Weingut Kaufmann** in Hattenheim.

Dirk Maus gehört seit Jahrzehnten zur absoluten Elite deutscher Köche, verzaubert mit seinen preisgekrönten Menüs Augen und Gaumen und bereitet ein saisonales Wein-Menü, zu dem die Weltklasse-Weine der Rheingauer **VDP.Weingüter Künstler** und **Kaufmann** passend ausgewählt wurden.

Urban Kaufmann stieg als Schweizer Käser quer in die Weinwelt ein und machte aus seinem ersten Weingut innerhalb weniger Jahre eines der besten und ganz sicherlich ökologisch vorbildlichsten im Land. Wir freuen uns auf diesen Dreiklang des guten Geschmacks in der historischen Monopollage **Pfaffenberg**. Hier isst das Auge beim Blick über den Rhein und den Rheingau mit.

Weinbar Künstler, Hauptstr. 53, Hattenheim
19.00 Uhr, € 125,00 pro Person
(Vier-Gänge-Menü, begleitende Weine,
Wasser, Espresso, Moderation)
limitierte Teilnehmerzahl

Anmeldung:

Weinbar Künstler
Hauptstraße 53
65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06723 – 9982500
E-mail: info@weinbar-kuenstler.de
www.weinbar-kuenstler.de

RIESLING FIRST! – Gala-Dinner

Der Riesling ist weltweit wieder die Nr. 1 der Weißwein-Rebsorten. Zu einem Fünf-Gang-Gala-Menü von 3-Hauben-Koch **Roland Gorgosilich** präsentieren **VDP.Rheingau-Vorsitzender Wilhelm Weil** und **weitere acht Top-Winzer des VDP** persönlich ihre großartigen Rieslinge: gereifte, rare Spätlesen, exzellente GROSSE GEWÄCHSE® und Weine aus VDP.GROSSEN LAGEN® bis hin zum edelsüßen Spitzengewächs wie Beerenauslese oder Eiswein. Zum Hauptgang große Rheingauer Spätburgunder. Diese Veranstaltung ist immer frühzeitig ausgebucht – sichern Sie sich Ihren Platz!

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

Hotel & Restaurant KRONENSCHLÖSSCHEN, Hattenheim
19.00 – 22.30 Uhr, € 150,00 pro Person
(Aperitif, Fünf-Gang-Gala Menü, alle Weine,
Mineralwasser, Café)

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



Goethe-Lunch im Brentanohaus mit Familie Allendorf

„Solang man nüchtern ist, gefällt das Schlechte;
wie man getrunken hat, weiß man das Rechte ...“

Sicherlich, Herr Geheimrat, es gibt ein Menü mit Wein – es lädt schließlich eine Winzerfamilie ein. Und langweilig wird es sicherlich nicht, denn **Prof. Dr. Leo Gros** lässt Goethe lebendig werden und genussvoll Speisen preis. Die passenden Weine kommen direkt aus Keller und Schatzkammer des **VDP.Weinguts Familie Allendorf** und werden wortgewaltig sowie kenntnisreich von **Ulrich Allendorf** vorgestellt.

Weinlokal Allendorf im Brentanohaus
Lindenplatz 2, Oestrich-Winkel
11.30 Uhr, € 99,00 pro Person (Vier Gänge
inkl. Weine, Mineralwasser, Kaffee u. Digestif)
Anmeld.: Weingut Familie Allendorf
Tel. 06723/91 85 0
E-mail: j.rossberg@allendorf.de
www.allendorf.de

Rheingauer Edelsektparade, die Siebzehnte

Die wahren Künstler der Sektbereitung treffen sich wiederum in den **Salons der Sektmanufaktur Schloss VAUX**. Renommierete 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** und **F.B. Schönleber** gemeinsam mit **Schloss VAUX**. Besondere Gäste sind die Sektmacher **Schlossgut Diel** von der Nahe und das Weingut **Schloss Sommerhausen** aus Franken. 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, Kiedricher Straße 18A, Eltville
12.00 – 16.00 Uhr, € 145,00 pro Person
(Sektparade mit sekttypischen Köstlichkeiten
aus Fluss und Meer, aus Wald und Flur)
Anmeld.: Sektmanufaktur Schloss VAUX AG
65343 Eltville, Kiedricher Straße 18A
Tel. 06123/6206 0
Torsten Koch und Jonas Fritz
Fax 06123/6333 9
E-mail: kontor@schloss-vaux.de
www.schloss-vaux.de
(Begrenzte Teilnehmerzahl)



„Eine Rheingauer Geschichte!“

Eine Hommage der Junioren an die Senioren Familie Laufer und Familie Spreitzer

Unter diesem Motto laden Sie **Josef Laufer** sowie **Bernd und Andreas Spreitzer** in diesem Jahr gerne ein, die Geschichte ihrer Familien auf dem Teller, im Glas und mit den Ohren zu erleben. Wir nehmen Sie mit auf eine Reise jahrzehntelanger Familiengeschichte. Genießen Sie feine Rieslinge aktueller Jahrgänge und gereifte Schätze aus den Kellern des **VDP.Weinguts Josef Spreitzer** und des Weinguts **Josef Laufer**. **Ricarda und Josef Laufer** werden Sie dazu mit ihrem Team des Traditionsrestaurants „Zum Krug“ in die Kulinariik der Krug-Küche vergangener Zeiten entführen.

Folgen Sie unserem Motto: „HERZLICH WILLKOMMEN“ und „WEIN INS VERGNÜGEN“!

Weinhaus ZUM KRUG

Hauptstraße 34, Hattenheim

17.00 Uhr, € 125,00 pro Person (Aperitif, Menü, korrespondierende Weine und Mineralwasser)

Anmeldung: Weinhaus „Zum Krug“
Hauptstraße 34
65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 067 23/99 68 00
E-mail: info@zum-krug-rheingau.de
www.zum-krug-rheingau.de

GROSSE Weine – GROSSE Speisen #2

Dreiklang des guten Geschmacks: Maus, Heger, Künstler

Zum zweiten Mal laden **Sterne-Koch Dirk Maus** und **VDP.Winzer Gunter Künstler** aus Hochheim, heute zusammen mit **Joachim Heger** vom **VDP.Weingut Dr. Heger** aus Baden, zum kulinarischen Hochgenuss in die Weinbar und Vinothek Künstler in Hattenheim.

Dirk Maus bereitet ein saisonales Wein-Menü auf feinstem Niveau, zu dem die Weltklasse-Weine der Weingüter Künstler und Dr. Heger passend ausgesucht wurden.

Joachim Hegers hochgerühmte Weinlagen am Kaiserstuhl vereinen dreierlei: extrem steil, extrem heiß und extrem steinig. Weinkenner verbeugen sich vor seinem Ihringer Winklerberg oder dem Achkarrer Schlossberg. Die Belohnung: volle Punktzahl bei Eichelmann und Vinum.

Weinbar Künstler, Hauptstr. 53, Hattenheim

19.00 Uhr, € 145,00 pro Person

(Vier-Gänge-Menü, begleitende Weine, Wasser, Espresso, Moderation)

limitierte Teilnehmerzahl

Anmeldung: Weinbar Künstler
Hauptstr. 53. 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 067 23 – 9982500
E-mail: info@weinbar-kuenstler.de
www.weinbar-kuenstler.de

DIENSTAG | 7. NOVEMBER 2023

Kaufmann & Friends zum Ersten

Original Schweizer Käsefondue & Rheingauer Weine

Anlässlich der Glorreichen Rheingau Tage begrüßt **Urban Kaufmann**, der Rheingauer Winzer mit Schweizer Akzent, seine **VDP.Winzerkollegen aus Hattenheim** zu seinen legendären **Käsefondue-Abenden** im Weingut. Am 7. November freuen Sie sich auf das **VDP.Weingut Balthasar Ress** als Gastweingut. Nach einem typischen Swiss Apéro mit Sekt und Bündner Schinkenspezialitäten genießen Sie das köstliche Käsefondue mit frischem und geröstetem Brot und kleinen Beilagen. Ein leckeres Dessert rundet den kulinarischen Part des Schweizer Abends ab. Umrahmt wird das Ganze von einer ausgiebigen Weinprobe beider Winzer.



Weingut Kaufmann

Rheinallee 6, 65347 Hattenheim

19.00 Uhr, € 85,00 pro Person

(Apéro, Fondue, Dessert, Wasser, Weinprobe)

Anmeldung: Weingut Kaufmann
Bitte per E-mail:
e.raps@kaufmann-weingut.de
Tel. für Rückfragen: 067 23 – 2475
www.kaufmann-weingut.de

MITTWOCH | 8. NOVEMBER 2023

Kaufmann & Friends zum Zweiten

Anlässlich der Glorreichen Rheingau Tage begrüßt **Urban Kaufmann**, der Rheingauer Winzer mit Schweizer Akzent, seine **VDP.Winzerkollegen aus Hattenheim** zu seinen legendären **Käsefondue-Abenden** im Weingut. Am 8. November freuen Sie sich auf das **VDP.Wein- und Sektgut Barth**. (Mehr Informationen unter **Kaufmann & Friends am Dienstag, 7. November 2023**)



Weingut Kaufmann, Hattenheim

19.00 Uhr, € 85,00 pro Person

(Apéro, Fondue, Dessert, Wasser, Weinprobe)

Anmeldung: Weingut Kaufmann
Per E-mail: e.raps@kaufmann-weingut.de
Tel. 067 23 – 2475

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 **Ralf Bengel**.

Auch in diesem Jahr haben wir wieder ein außergewöhnliches Weingut zu uns eingeladen, welches Sie, an der Seite unserer Schlossherren, durch den Abend begleitet. Lagendiversität, Erfahrung und naturnahe Arbeit sind drei Stichworte, die unsere Gäste beschreiben. Freuen Sie sich gemeinsam mit unseren drei renommierten Gastgebern auf einen großartigen Abend. Wie immer werden Sie in fünf Gängen von Sternekoch **Michael Kammermeier** kulinarisch verwöhnt und von unseren Winzern durch die Diversität der unterschiedlichen Stilistiken und die vielfältigen Terroirs der Anbaugebiete begleitet. Lassen Sie sich überraschen, was der legendäre Riesling Ihnen an aromatischer Vielfalt bietet.

Restaurant ENTE im Hotel Nassauer Hof Wiesbaden

18.30 Uhr, € 200,00 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, Fax 06 11/13 36 83
ente.nassauerhof@hommage-hotels.com
www.nassauer-hof.de

Die vier Gs GROSSE GEWÄCHSE® & 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 unseres Küchenchefs **Christofer Kokozska**.

Die Winzer und Repräsentanten der Rheingauer VDP.Weingüter:

Johannes Eser – Weingut Johannishof, Johannisberg, Ulrich Allendorf – Weingut Familie Allendorf, Oestrich-Winkel, Johannes Leitz – Weingut Leitz, Rudesheim, Fred Prinz – Weingut Prinz, Hallgarten, Richard Grosche – Weingüter Wegeler, Oestrich, 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

(Fünf-Gänge-Menü, Wein, Wasser, Kaffee, Moderation)

Anmeldung: Relais & Châteaux
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

GROSSE Weine – GROSSE Speisen #3

Dreiklang des guten Geschmacks: Maus, Jung, Künstler

Zum dritten Mal laden **Sterne-Koch Dirk Maus** und **VDP.Winzer Gunter Künstler** aus Hochheim, heute zusammen mit **Alexander Jung** vom **VDP.Weingut Jakob Jung** (Erbach), zum kulinarischen Hochgenuss in die Weinbar und Vinothek Künstler in Hattenheim.

Dirk Maus bereitet ein saisonales Wein-Menü auf feinstem Niveau, zu dem die Weltklasse-Weine der Rheingauer Weingüter Künstler und Jakob Jung passend ausgesucht wurden.

Das **Weingut Jakob Jung** steht seit 1799 für höchsten Trinkspaß. Die Weine sind einfach zugänglich, aber niemals banal. Wie ein gutes Kartenspiel. Man lernt es schnell, und dann lässt es einen nicht mehr los. Wir freuen uns auf diesen Dreiklang des guten Geschmacks.

Weinbar Künstler, Hauptstr. 53, Hattenheim

19.00 Uhr, € 125,00 pro Person

(Vier-Gänge-Menü, begleitende Weine, Wasser, Espresso, Moderation)

limitierte Teilnehmerzahl

Anmeldung:
Weinbar Künstler
Hauptstr. 53, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 067 23 – 9982500
E-mail: info@weinbar-kuenstler.de
www.weinbar-kuenstler.de



CHARTA.Party im Weingut Baron Knyphausen



Wir feiern die CHARTA.Party im Draiser Hof des **VDP.Weingutes Baron Knyphausen**. Die CHARTA-Weingüter des **VDP.Rheingau** präsentieren ihre aktuellen Jahrgänge und gereifte CHARTA-Weine. Das Küchenteam der Weinbar 1818 serviert raffinierte und ausgefallene Köstlichkeiten als Flying Buffet – hinzu kommt ein deftiges Winter-BBQ vom Feuerring. Für Live Musik ist bestens gesorgt – sowohl Band als auch DJ sorgen für musikalische Highlights am Abend – es darf getanzt werden!

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

Weingut Baron Knyphausen
Draiser Hof, Eltville-Erbach
18.00 Uhr, € 79,00 pro Person
(CHARTA-Weine, Flying Buffet, Winter-BBQ,
Mineralwasser und Live Musik)

Anmeld.: Weingut & Gutshotel Baron Knyphausen
Erbacher Str. 28, 65346 Eltville-Erbach
Tel. 0 61 23 – 790 71 – 0
Fax 0 61 23 – 790 71 – 18
E-mail: weingut@baron-knyphausen.de
www.baron-knyphausen.de

Geheimrat »J«ean

Der Rheingauer **Sternkoch 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** ist mit Auszeichnungen hochdekoriert und Küchenchef **Johannes Frankenbach** trägt seit 2014 die Auszeichnung eines Sterns im Guide Michelin. Herwig Hacker, Sommelier und Prokurist der **VDP.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 in seinem Restaurant „Jean“ mit einem Fünf-Gänge-Menü den Anspruch, Wein und Speisen in perfekter Harmonie zu präsentieren.

Restaurant „Jean“
Wilhelmstraße 13, Eltville
18.30 Uhr, € 189,00 pro Person
(Aperitif, Fünf-Gänge-Menü
inkl. korrespondierender Weine,
Mineralwasser und Kaffee)

Anmeldung: Restaurant „Jean“
Wilhelmstr. 13, 65343 Eltville am Rhein
Tel. 0 61 23 – 90 40 Anne Christ
Fax 0 61 23 – 6 36 02
E-mail: info@hotel-frankenbach.de
www.hotel-frankenbach.de

Kaufmann & Friends zum Dritten

Original Schweizer Käsefondue & Rheingauer Weine

Anlässlich der Glorreichen Rheingau Tage begrüßt **Urban Kaufmann**, der Rheingauer Winzer mit Schweizer Akzent, seine **VDP.Winzerkollegen aus Hattenheim** zu seinen legendären **Käsefondue-Abenden** im Weingut. Am 9. November freuen Sie sich auf das **VDP.Weingut Georg Müller Stiftung**. (Mehr Informationen unter Kaufmann & Friends am Dienstag, 7. November 2023)

Weingut Kaufmann
Rheinallee 6, 65347 Hattenheim
19.00 Uhr, € 85,00 pro Person
(Apéro, Fondue, Dessert, Wasser, Weinprobe)

Anmeldung: Weingut Kaufmann
Per E-mail: e.raps@kaufmann-weingut.de
Tel. 067 23 – 24 75

GROSSE Weine – GROSSE Speisen # 4

Dreiklang des guten Geschmacks: Maus, Weil, Künstler

Zum vierten Mal laden **Sterne-Koch Dirk Maus** und **VDP.Winzer Gunter Künstler** aus Hochheim, heute zusammen mit **Wilhelm Weil** vom **VDP.Weingut Robert Weil** (Kiedrich), zum kulinarischen Hochgenuss in die Weinbar und Vinothek Künstler in Hattenheim. **Dirk Maus** bereitet ein saisonales Wein-Menü auf feinstem Niveau, zu dem die Weltklasse-Weine der Rheingauer Weingüter Künstler und Robert Weil passend ausgesucht wurden.

Wilhelm Weil ist seit Jahrzehnten internationaler Botschafter für den Rheingauer Riesling und somit für den klassischen deutschen Wein. Seine herausragenden Gewächse stehen weltweit auf den Weinkarten der Spitzenrestaurants. Wir freuen uns auf diesen Dreiklang des guten Geschmacks.

Weinbar Künstler, Hauptstr. 53, Hattenheim
19.00 Uhr, € 145,00 pro Person
(Vier-Gänge-Menü, begleitende Weine,
Wasser, Espresso, Moderation)
limitierte Teilnehmerzahl

Anmeldung:
Weinbar Künstler
Hauptstr. 53, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 067 23 – 998 2500
E-mail: info@weinbar-kuenstler.de
www.weinbar-kuenstler.de



Weine und Speisen aus der Vogelperspektive

Professorin Dr. Monika Christmann, Ehrenpräsidentin der Internationalen Organisation für Rebe und Wein zu Paris, präsentiert Rieslinge verschiedener Jahrgänge aus dem „Krähennest“ ihres **VDP.Weinguts der Hochschule Geisenheim University**. In diesem besonderen Weinberg der Hochschule Geisenheim pflegt auch der Präsident gerne persönlich die Reben in Handarbeit, wobei hierdurch das Studierendenprojekt „Biologischer Anbau und Biodiversität der Rebsorte Riesling in rekultivierten alten Terrassenanlagen“ unterstützt wird. Ausgebaut werden die Trauben im hochschuleigenen Weingut, wo sie zu Spitzenweinen verarbeitet werden.

Bei dem Vier-Gänge-Menü aus der „Vogelperspektive“ werden kulinarische Gerichte verschiedener Geflügelarten von Sébastien Loison innovativ zubereitet und mit aromatischem Gemüse gepaart. Begleitet werden diese Speisen von exklusiven Rieslingen verschiedener Jahrgänge aus dem „Krähennest“, welche auf Magnumflaschen im Keller der Hochschule auf besondere Anlässe warten.

Geisenheimer Unikeller, Hochschule Geisenheim
University, Von-Lade-Straße 1, Geisenheim
18.00 Uhr, € 150,00 pro Person (Aperitif-Sekt-
empfang, Vorspeise in der Küche, Vier-Gänge-
Menü mit korrespondierenden Weinen, Wasser)

Anmeldung:
Hochschule Geisenheim University
65366 Geisenheim
Buchungen über:
www.geisenheimweh-shop.de
Telefon 067 22 – 502 741
E-mail: cellarmaster@geisenheimer.de
www.unikeller.de

Vegan Fine Dining im Restaurant „Zwei und Zwanzig“ mit den Weingütern Barth/Rheingau und St. Antony/Rheinhessen

Seien Sie mit dabei, wenn ein kreativer Koch, ein leidenschaftlicher Sektmacher und eine schillernde Weinpersönlichkeit aufeinander treffen. Das **Restaurant Zwei und Zwanzig** in Geisenheim hat sich über die Tore des Rheingaus hinaus für seine feine vegane Küche einen Namen gemacht. **Dirk Schritt** ist ein kreativer Meister der pflanzlichen und saisonalen Küche, die an diesem Abend von den **VDP.Weingütern Barth** und **St. Antony** begleitet wird. **Dirk Schritt** und seine beiden Freunde **Mark Barth** vom **Wein- und Sektgut Barth** in Hattenheim und **Dirk Würtz** vom **Weingut St. Antony** in Nierstein verbindet eine lange Partnerschaft, die an diesem Abend gebührend gefeiert wird.

Restaurant Zwei und Zwanzig
Lindenplatz 1, Geisenheim
18.00 Uhr, € 129,00 pro Person
(Aperitif, Vier-Gänge-Menü, Brot, doppelte
Weinbegleitung je Gang, Wasser, Espresso)

Anmeldung: Ticketverkauf im
Restaurant Zwei und Zwanzig
Lindenplatz 1, 65366 Geisenheim
Telefon 067 22 – 710 83 12
E-mail: info@zwei-und-zwanzig.de
www.zwei-und-zwanzig.de



„Glorious Night“

Nach dem großen Erfolg des letzten Jahres gehen wir in die zweite Runde. Feiern Sie mit uns die „Glorious Night“ im Gutshaus des **VDP.Weinguts Balthasar Ress** in Hattenheim. Gemeinsam mit befreundeten Weingütern präsentieren wir aktuelle Weine, **Big Bottles** sowie ein **Schatzkammer-Tasting** mit Weinen aus drei Jahrzehnten von Balthasar Ress. „**Grafschaft Liköre**“ präsentiert feinste Kräuter. Wir begrüßen die Rheingauer Weinmajestäten. Kleine Vernissage der Rheingauer Künstlerin „molylepke“. **[Body Office]** sorgt wieder für kurzweilige Entspannung. Feine Speisen als Walking Dinner bieten wir an verschiedenen Kochstationen von der **Kochwerkstatt Wiesbaden** und von **Kazuja Fukuhira** aus Schlangenbad in unserer **Veritable Lounge**. Dazu spielen **zwei Live Bands**, und ab 22.00 Uhr beginnt die **Party im Gewölbekeller**. Einen **Mitternachtssnack** können Sie im Gutshaus genießen. **Weingüter des Abends** zu Gast bei **Balthasar Ress** (Rheingau): **Dr. H. Thanisch** (Mosel), **Bernhard** (Rheinessen), **Fürstlich Castell'sches Domänenamt** (Franken), **Jurtschitsch** (Kamptal/Österreich) und **Miraval, Nyetimber** und weitere Weine der **Veritable Group**.

Weingut Balthasar Ress Gutshaus
Rheinallee 7, Hattenheim

Abendkarte ab 18.30 Uhr € 169,00 pro Person
(Schatzkammer-Tasting, alle Weine, Speisen, Mineralwasser, 2 x Live Musik und Party im Gewölbekeller)

Partykarte ab 22.00 Uhr € 45,00 pro Person
(Weine im Gewölbekeller, Mineralwasser, Mitternachtssnacks, Live Musik)

Anmeldung: Weingut Balthasar Ress
Rheinallee 50, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06723-91950
Tickets online buchbar:
www.Balthasar-Ress.de/termine

GROSSE Weine – GROSSE Speisen # 5

Dreiklang des guten Geschmacks: Maus, Meyer-Näkel, Künstler

Zum fünften Mal laden **Sterne-Koch Dirk Maus** und **VDP.Winzer Gunter Künstler** aus Hochheim, heute zusammen mit **Dörte und Meike Näkel** vom **VDP.Weingut Meyer-Näkel** (Dernau an der Ahr), zum kulinarischen Hochgenuss in die Weinbar und Vinothek Künstler in Hattenheim.

Dirk Maus bereitet ein saisonales Wein-Menü auf feinstem Niveau, zu dem die Weltklasse-Weine der Weingüter Künstler und Meyer-Näkel passend ausgesucht wurden. Die beiden Schwestern Dörte und Meike übernahmen das legendäre **VDP.Weingut Meyer-Näkel** von ihrem Vater Werner Näkel. Ihre Spätburgunder gehören zur internationalen Spitzenklasse, ihre Ausflüge nach Südafrika und Portugal zu den spannendsten Weinprojekten. Und das alles „Hand-in-Hand“. Der Lohn: volle Punktzahl bei Eichemann und Vinum. Wir freuen uns auf diesen Dreiklang des guten Geschmacks.

Weinbar Künstler

Hauptstr. 53, Hattenheim

19.00 Uhr, € 145,00 pro Person
(Vier-Gänge-Menü, begleitende Weine, Wasser, Espresso, Moderation)

limitierte Teilnehmerzahl

Anmeldung:
Weinbar Künstler
Hauptstr. 53, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06723-9982500
E-mail: info@weinbar-kuenstler.de
www.weinbar-kuenstler.de

Die WEIL'schen Kellergeister

Im November erwacht neue Meisterkunst im Weinkeller! Unsere „Kellergeister“ leisten Höchstleistung! Der neue Jahrgang gärt und blubbert in unseren Fässern! Der betörende Duft des jungen Rieslings zieht durch die heiligen Hallen auf **Weingut Robert Weil**! Auf Sie warten die Weine von drei fantastischen Winzerkollegen, Champagner Bollinger und natürlich die Kollektion unserer Robert Weil Rieslinge. **Consortium Gastronomie** wird Sie kulinarisch verwöhnen! **DJ Jobbo** wird unsere „Kellergeister“ und Sie mit den richtigen Beats versorgen!

#HARVESTVIBES#OPENAIR#CELLAR#LIGHTSHOW#ST.ANTONY
#LEFTBANK#ERNST#AUSTRIA#BOLLINGER#CHAMPAGNE#AMSTEIN
#WUERZBURG#ROBERTWEIL#RIGHTBANK#CONSORTIUM
#GASTRONOMIE#DJIJOBBO#COMEONFOLKS#WINEBAR#FOODLOVERS

Ort: Weingut Robert Weil, Kiedrich

19.00 Uhr, € 140,00 pro Person

(Weine, Speisen und Musik)

Anmeldung: Weinhaus Robert Weil
Mühlberg 5, 65399 Kiedrich
Tel. 06123-93744-0
E-mail: info@weinhaus-robert-weil.com

Mehr Infos auf:
www.weingut-robert-weil.com – Ihr Besuch

SAMSTAG | 11. NOVEMBER 2023



RHEINGAU MONUMENTE – aller guten Dinge sind 3! 3 Monumente – 3 Jahrzehnte – 3-facher Genuss

Kloster Eberbach, Schloss Vollrads und Schloss Johannisberg – das sind die wohl bekanntesten Kulturgüter im Rheingau. Auch in diesem Jahr bieten wir ein gemeinsames Erlebnis, dieses Mal im herrlichen Ambiente von Schloss Johannisberg. Das Event beginnt mit einem Empfang und anschließender Weinverkostung aus 3 Jahrzehnten im Spätlesereitersaal. Genießen Sie im Anschluss daran im Geisenheimer Zimmer der Schlossschänke einen Mittag lang die Schätze aus den 3 Kellern der Monumente, präsentiert von den 3 Weingutsleitern: Ralf Bengel (Schloss Vollrads), Stefan Doktor (Schloss Johannisberg), Dieter Greiner (Kloster Eberbach).

Treffpunkt: Spätlesereitendenkmal

im Schlosshof, Schloss Johannisberg

11.00 Uhr – Dauer fünf Stunden

€ 249,00 pro Person (Weinverkostung, alle Getränke, Fingerfood, Menü und Musik)

Anmeldung: Schloss Johannisberg
65366 Geisenheim-Johannisberg
Tel. 06722-700922 Michael Liebhardt
E-mail: info@schloss-johannisberg.de
michael.liebhardt@schloss-johannisberg.de
www.schloss-johannisberg.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.PERSTER®** und **VDP.GROSSER LAGE®** sowie Spätburgunder und edelsüße Rieslinge von Mitgliedern des **VDP.RHEINGAU**, zum Teil in Großflaschen. **GIGANTISCH**. Die Repräsentanten der **VDP.Weingüter** stellen persönlich ihre Weine vor. Ein Gala-Menü von **Roland Gorgosilich** und **seinem Team** begleitet – fein abgestimmt – die Wein-Spezialitäten. Moderation: **Kai Schattner** – „**Sommelier des Jahres**“

Hotel & Restaurant KRONENSCHLÖSSCHEN, Hattenheim

19.00 Uhr, € 150,00 (Aperitif, Fünf-Gang-Gala-Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café)

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

SONNTAG | 12. NOVEMBER 2023



RIESLING GALA

Alle Vorbereitungen laufen, damit die traditionsreiche **Riesling-Gala** mit anschließender „after-wine-session“ in diesem Jahr zum 32. Mal stattfinden kann. Das Gala-Menü der Riesling-Gala wird von den Sterne.Köchen rund um **Consortium.Die Köche** in Szene gesetzt, und die Rieslinge kommen wieder von den Weingütern des **VDP.Rheingau** gemeinsam mit denen ihrer berühmten Kollegen anderer Weinbauregionen: alles wird bereit sein zur Riesling-Gala, dem Höhepunkt und Finale der **Glorreichen Rheingau Tage!**

Laienditorium im Kloster Eberbach

11.00 bis ca. 18.00 Uhr, € 290,00 pro Person

(Aperitif, Gala-Menü mit begleitenden Weinen, Dessert, Kaffee und „after-wine-session“)

Anmeldung: VDP.Rheingau
Mühlberg 5, 65399 Kiedrich
Tel. 06123/676812 Mathias Ganswohl
E-mail: info@vdp-rheingau.de
www.vdp-rheingau.de

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.

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 Weinhaus ZUM KRUG

Hauptstraße 34
65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06723/99 680
Fax 06723/99 6825
info@zum-krug-rheingau.de
www.zum-krug-rheingau.de

Hotel Trapp · Rüdesheim

Kirchstraße 7
65385 Rüdesheim am Rhein
Tel. 06722/91 140 Ulla Häfner
Fax 06722/91 141
E-mail: info@hotel-trapp.de
www.hotel-trapp.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

Hotel & Restaurant**KRONENSCHLÖSSCHEN**

Rheinallee
65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06723/640 Ilka Richter
Fax 06723/7663
info@kronenschloesschen.de
www.kronenschloesschen.de

BREUER'S RÜDESHEIMER SCHLOSS

Steingasse 10
65385 Rüdesheim am Rhein
Tel. 06722/90500 Maresa Nieten
Fax 06722/905050
info@ruedesheimer-schloss.com
www.ruedesheimer-schloss.com

Hotel Kloster Eberbach

Kloster Eberbach
65346 Eltville
Tel. 06723/9178 240
hotel@kloster-eberbach.de
www.kloster-eberbach.de

NÄGLER'S Fine Lounge HOTEL

Hauptstraße 1, 65375 Oestrich-Winkel
Tel. 06723/99 020
Fax 06723/99 0280
rezeption@naeglers-hotel.de
www.naeglers-hotel.de

Relais & Châteaux Hotel**Burg Schwarzenstein**

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

Gutshotel Baron Knyphausen

Erbacher Straße 26 · Draiser Hof
65346 Eltville-Erbach
Tel. 06123/601930
hotel@baron-knyphausen.com
www.gutshotel-baron-knyphausen.de

Hotel Frankenbach**Hotel & Gastronomie GbR**

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

Hotel Restaurant Haus Neugebauer

Ihr familiäres Wanderhotel direkt am Rheinsteinig
65366 Johannisberg im Rheingau
Tel. 06722/96050 Markus Neugebauer
WhatsApp: 01520 2360 607
info@hotel-neugebauer.de
www.hotel-neugebauer.de

Residenz Weingut Schloss Reinhartshausen

Hauptstraße 39 · 65346 Eltville-Erbach
Tel. 06123/75048 25 Natascha Wilhelmi
info@residenz-schloss-reinhartshausen.de

Terminvorschau 2024



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
RHEINGAU

VDP. Rheingau e.V.

Mühlberg 5

D-65399 Kiedrich im Rheingau

Tel. 06123/6768 12

E-mail: info@vdp-rheingau.de

www.vdp-rheingau.de

**27. Rheingau
Gourmet & Wein Festival**

Donnerstag, 22. Februar bis Sonntag, 10. März 2024

Anmeldung & Kartenverkauf: Tel. 06723/604 | www.rheingau-gourmet-festival.de

**Große Weinpräsentation
VDP.Rheingau und das Gastland
Kalifornien im Kloster Eberbach**

Sonntag, 3. März 2024

Information: VDP.Rheingau e.V.; Tel. 06123/6768 12; info@vdp-rheingau.de
Anmeldung und Karten: Tel. 06723/640; www.rheingau-gourmet-festival.de

**VDP.AUKTION.RÉSERVE
Weinversteigerung des Weinguts
Kloster Eberbach & des VDP.Rheingau**

Samstag, 2. März 2024 Auktionator: Ulrich Allendorf

9.30–11.30 Uhr Vorprobe zur Weinversteigerung im Laiendormitorium Kloster Eberbach

ab 10.15 Uhr Führungen durch das Kloster Eberbach

11.30–12.30 Uhr Mittagstisch: Eintopf inkl. ein Glas Wein, Mineralwasser, Brötchen für die Versteigerungsteilnehmer/-innen im Gesellschaftsraum „Gästehaus Kloster Eberbach“ (im Kartenpreis enthalten).

13.00–ca.16.30 Uhr Weinversteigerung im Laiendormitorium Kloster Eberbach

80 € Vorprobe, Führung durch das Kloster, Mittagstisch, Weinversteigerung (inkl. Mineralwasser, Brötchen)

Anmeldung & Infos unter:

www.vdp.de/de/termine
oder direkt über
den QR Code >

Limitierte Personenzahl

**38. Glorreiche Rheingau Tage**

Freitag, 1. bis Sonntag, 10. November 2024 www.vdp-rheingau.de

Als Abschluss wird am 10. November 2024 die Riesling-Gala gefeiert.

Koordination: Büro Datt, 65375 Hallgarten · Druck: Druckerei Meier, 65385 Rüdesheim