



VDP

36. *Glorreiche Rheingau Tage*

4.–13. NOVEMBER 2022

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 und ebenso um Ihr Verständnis, dass Corona-Regeln eingehalten werden müssen, wenn die Situation im November dies erfordert. Sollten Absagen unumgänglich sein, werden sich die Veranstalter bemühen, diese rechtzeitig anzukündigen. Wir alle freuen uns auf Ihren Besuch zu genussvollen Stunden im Rahmen der **36. „Glorreichen Rheingau Tage“**. Seien Sie sehr herzlich willkommen!

FREITAG | 4. NOVEMBER 2022

乾杯 „Kanpai und Prosit“

Geerdet durch die Rheingauer Wurzeln seiner Familie im **Haus Neugebauer** unternimmt **Simon Neugebauer** einen kulinarischen Brückenschlag zur japanischen Küche im schöpferischen Einklang mit Erzeugnissen aus unserer Region. Ihrer Rheingauer Wurzeln ebenso gewiss, bringt die Winzerfamilie Eser aus dem Keller ihres **VDP.Weinguts Johannishof** jugendfrisch kecke wie gereifte Rieslinggewächse mit, um die Aromen und geschmacklichen Texturen der fernöstlichen Gerichte zu stimulieren. Allerlei Wissenswertes zu geschmacklichen Feinheiten dieser einmaligen Johannisberger Kombination vermitteln **Sabine und Johannes Eser. Zum Wohl!**

Hotel Restaurant Haus Neugebauer, Johannisberg
18.30 Uhr, € 109,00 pro Person
(Aperitif, Fünf-Gänge-Menü, begleitende Weine)

Anmeld.: Hotel Restaurant Haus Neugebauer
65366 Geisenheim-Johannisberg
Tel. 06722/96 05 0 Markus Neugebauer
WhatsApp: 01520 2360607
E-mail: info@hotel-neugebauer.de
www.hotel-neugebauer.de

BARTH & FRIENDS – Live statt virtuell!

Unter diesem Motto laden wir drei befreundete Winzerkollegen sowie einen Spitzenkoch zu einem exklusiven Abend in unsere Vinothek ein. Mit von der Partie sind in diesem Jahr **Theresa Breuer** vom **Weingut Georg Breuer** aus Rüdesheim, **Alexander Jung** vom **VDP.Weingut Jakob Jung** aus Erbach und **Christian Dautel** vom **VDP.Weingut Dautel** aus Baden-Württemberg, die bereits während der Pandemie als Gastwinzer an unseren BARTH & Friends Online-Proben teilgenommen haben. Jetzt laden wir für Sie alle Drei live in die BARTH Vinothek nach Hattenheim. Zu feinen Weinen und Sekt darf das korrespondierende Essen nicht fehlen. **Johannes Frankenbach und sein Team aus dem Restaurant „Jean“** in Eltville werden uns an diesem Abend kulinarisch verwöhnen. Bei namhaften Meisterköchen gelernt, kocht er bereits seit vielen Jahren in seinem eigenen, mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten, Restaurant „Jean“. Die drei Winzer und die Winzerin werden Ihnen zu einem ungesetzten Vier-Gänge-Flying-Menü ihre Kreationen auf sympathische und offene Art näherbringen. Erleben Sie einen bunten und abwechslungsreichen Abend im ausgezeichneten **Wein- und Sektgut Barth**.

Wein- und Sektgut Barth Vinothek
Bergweg 20, Eltville-Hattenheim
19.00 Uhr, € 129,00 pro Person
(Vier-Gänge-Flying-Menü,
Sekt, Wein und Wasser)

Anmeldung: Wein- und Sektgut Barth
Tel. 06723 – 25 14 Meike Kammerer
Fax 06723 – 43 75
E-mail: mail@weingut-barth.de
www.weingut-barth.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 Rüdesheim am Rhein wird begleitet von den Weinen der **VDP.Weingüter Wegeler** und **Krone Assmannshausen**, moderiert vom **Weinguts-Sommelier Herwig Hacker**. Neben allen Grossen Gewächsen® Rothenberg, Schlossberg, Jesuitengarten und Höllenberg bieten wir Ihnen als zusätzliches Schmankerl eine kleine 3er Geheimrat „J“-Vertikale. Genuss & Kulinarik pur zum Beginn der 36. Glorreichen Rheingau Tage. **Moderation Herwig Hacker und Peter Häfner**.

Das Menü mit den begleitenden Weinen ist ungefähr vier Wochen vor der Veranstaltung auf <https://www.hotel-trapp.de/entenstube/einsehbar>.

Restaurant Entenstube im Hotel Trapp
Kirchstraße 7, 65385 Rüdesheim am Rhein
19.00 Uhr, € 99,00 pro Person
(Aperitif, Vier-Gänge-Menü,
alle Weine, Wasser, Espresso)

Anmeldung:
Restaurant Entenstube im Hotel Trapp
65385 Rüdesheim am Rhein
Tel. 06722 – 91114 – 0 Peter Häfner
Fax 06722 – 47745
E-mail: info@hotel-trapp.de
www.hotel-trapp.de

Rubinrote Symphonie | Assmannshausen & Friends

Große Spätburgunderprobe im historischen Bahnhof in Rüdesheim

Rheingau gleich Riesling und Franken gleich Silvaner?

So leicht kommen Sie uns nicht davon! Seit dem Jahr 1108 hegen und pflegen wir den Rotwein in Assmannshausen, und in Franken gibt es seit Jahren ein Spätburgunderwunder vom Feinsten. Was uns vereint, ist die Liebe zum Pinot Noir. Weit ab vom Mainstream spiegeln unsere Spätburgunder ihr Terroir – eigenständig, eigenwillig, einzigartig!

Aus dem Rheingau: Walter Altenkirch, Bischöfliches Weingut Rüdesheim, Block & Brömser, Georg Breuer, Chat Sauvage, Corvers-Kauter, Diefenhardt, Goldatzel, Hessische Staatsweingüter Domäne Assmannshausen, Klaus König, Robert König, Krone Assmannshausen, Künstler, Laquai, Mohr, Thilo Strieth. **Unsere Gäste aus Franken:** Rudolf Fürst, Steintal, Schmitt's Kinder, Josef Walter.

Mein Bahnhof

Am Rottland 1

65385 Rüdesheim am Rhein

Zeit: 11.00 bis 17.00 Uhr, € 28,00 pro Person

(Spätburgunder, Brot, Mineralwasser)

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

Limitiertes Kartenkontingent.

RHEINGAU MONUMENTE

Die Schatzkammern des Rheingaus

Eintauchen in die Vergangenheit und Zukunft von Schloss Johannisberg, Schloss Vollrads und Kloster Eberbach. Kommen Sie in den Genuss, die Schatzkammern und Bibliotheken der drei RHEINGAU MONUMENTE – der VDP.Weingüter Schloss Johannisberg, Kloster Eberbach und Schloss Vollrads – zu besichtigen, und verkosten Sie je zwei besondere Weine der Weingüter. Zum krönenden Abschluss kredenzen wir am Abend die Großen Gewächse® aller drei RHEINGAU MONUMENTE im Rahmen eines Fünf-Gänge-Menüs aus der **Gutsküche auf Schloss Vollrads** mit unterhaltsamer **Moderation der Gutsdirektoren Ralf Bengel, Dieter Greiner und Stefan Doktor**.

Beginn 14.00 Uhr: Riesling-Shuttle zwischen Schloss Vollrads, Schloss Johannisberg und Kloster Eberbach. Dinner im Herrenhaus von Schloss Vollrads im direkten Anschluss.

Treffpunkt: Schloss Vollrads,

Oestrich-Winkel

14.00 Uhr, € 299,00 pro Person

(Raritätenverkostung auf den Weingütern, Shuttle, Fingerfood, Dinner mit Weinen, Live Musik)

Anmeldung:

Schloss Vollrads GmbH & Co. Besitz KG

65375 Oestrich-Winkel

Tel. 067 23/66 0 Claudia Kox

E-mail: info@schlossvollrads.com

www.schlossvollrads.com

Kaufmann & Friends #1 Original Schweizer Käsefondue und Rheingauer Weine

Anlässlich der Glorreichen Rheingau Tage begrüßt **Urban Kaufmann**, der Rheingauer Winzer mit Schweizer Akzent, an **7 Terminen** seine Winzerkollegen aus dem VDP.Rheingau zu seinen legendären **Käsefondue-Abenden** im Weingut. Freuen Sie sich heute auf das **VDP.Weingut August Eser** mit **Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen** aus Oestrich als Gastweingut. Nach einem typischen Swiss Apéro mit Sekt und Bündner Schinkenspezialitäten genießen Sie das genüssliche 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, € 78,00 pro Person

(Apéro, Fondue, Dessert, Wasser, Weinprobe)

Anmeldung: Weingut Kaufmann

Bitte per E-mail:

e.raps@kaufmann-weingut.de

Tel. für Rückfragen: 067 23 – 24 75

www.kaufmann-weingut.de

RIESLING FIRST! – Gala-Dinner

Der Riesling ist wieder die Nr.1 der Weißwein-Rebsorten weltweit. Zu einem Fünf-Gang-Galamenü von **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.GROSSE LAGEN® bis hin zum edelsüßen Spitzengewächs wie Beereauslese oder Eiswein. Zum Hauptgang große Rheingauer Spätburgunder.

Moderation: **Ingo Swoboda**, internationaler Weinjournalist.

Hotel & Restaurant KRONENSCHLÖSSCHEN, Hattenheim

19.00 – 22.30 Uhr, € 135,00 pro Person

(Aperitif, Fünf-Gang-Galamenü, alle Weine,

Liz Mineralwasser, Lavazza Café)

Anmeld.: Hotel & Restaurant KRONENSCHLÖSSCHEN

Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim

Tel. 067 23/640 Johanna Ullrich, Ilka Richter

Fax 067 23/76 63

E-mail: info@kronenschloesschen.de

www.kronenschloesschen.de

Ente gut – alles gut!

Was kann es Schöneres geben?

Dieses Motto können wir nach so vielen Jahren erfolgreicher Zusammenarbeit der legendären ENTE im Nassauer Hof in Wiesbaden mit unserem VDP.Weingut Familie Allendorf blind unterschreiben. Zum Ende dieses Tages verwöhnt uns **Michael Kammermeier** mit den Highlights der letzten Jahre aus seiner **Sterneküche**. Ihre passenden Lieblingsstücke holen **Uli Allendorf** und **Max Schönleber** für Sie aus dem Keller und stellen die Weine persönlich vor. Unser Überraschungsgast lässt alle Sinne tanzen. Freuen Sie sich auf einen inspirierenden Abend!

Hotel Nassauer Hof

Kaiser-Friedrich-Platz 3, 65183 Wiesbaden

19.00 Uhr, € 250,00 pro Person

(Genussvolles Sechs-Gänge-Menü inkl. Weine,

Mineralwasser, Kaffee und Digestif)

Anmeld.: Weingut Familie Allendorf

Kirchstraße 69, 65375 Oestrich-Winkel

Tel. 067 23/91 85 0 Judith Roßberg

E-mail: j.rossberg@allendorf.de

www.allendorf.de

Rheingauer Edelsektparade, die Sechzehnte

Die wahren Künstler der Sektbereitung treffen sich wiederum in den Salons der Sektmanufaktur Schloss VAUX. Renommiertere 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 aus Rheinhessen sind das **Wein- und Sektgut Braune-well** sowie die **Sektmanufaktur Strauch**. 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 Str. 18A, Eltville

12.00 – 16.00 Uhr, € 125,00 pro Person

(Sektparade mit sekttypischen Köstlichkeiten

aus Fluss und Meer, aus Wald und Flur)

Anmeld.: Sektmanufaktur Schloss VAUX AG

65343 Eltville

Tel. 06123/6206 0

Torsten Koch und Maria Deckers

Fax 06123/6333 9

E-mail: kontor@schloss-vaux.de

www.schloss-vaux.de

(Begrenzte Teilnehmerzahl)

Kaufmann & Friends #2 Original Schweizer Käsefondue und Rheingauer Weine

Urban Kaufmann, der Rheingauer Winzer mit Schweizer Akzent, begrüßt seine Winzerkollegen aus dem VDP.Rheingau zu seinen legendären **Käsefondue-Abenden** im Weingut. Heute ist das **VDP.Weingut Prinz aus Hallgarten** zu Gast. (Mehr unter Kaufmann & Friends #1 am Sa. 5. 11. 2022)

Weingut Kaufmann, Rheinallee 6, 65347 Hattenheim

18.00 Uhr, € 78,00 pro Person

(Apéro, Fondue, Dessert, Wasser, Weinprobe)

Anmeldung: Weingut Kaufmann

info@kaufmann-weingut.de

Tel. 067 23 – 24 75

MONTAG | 7. NOVEMBER 2022

Kaufmann & Friends #3 Original Schweizer Käsefondue und Rheingauer Weine

Urban Kaufmann begrüßt Winzerkollegen aus dem VDP.Rheingau zu seinen legendären Käsefondue-Abenden im Weingut. Heute ist das **VDP.Weingut Robert Weil aus Kiedrich** zu Gast. (Mehr unter Kaufmann & Friends #1 am Samstag, 5. 11. 2022)

Weingut Kaufmann, Rheinallee 6, 65347 Hattenheim
19.00 Uhr, € 78,00 pro Person
(Apéro, Fondue, Dessert, Wasser, Weinprobe)
Anmeldung: Weingut Kaufmann
info@kaufmann-weingut.de
Tel. 06723 – 2475

DIENSTAG | 8. NOVEMBER 2022

Kaufmann & Friends #4 Original Schweizer Käsefondue und Rheingauer Weine

Urban Kaufmann begrüßt Winzerkollegen aus dem VDP.Rheingau zu seinen legendären Käsefondue-Abenden im Weingut. Heute ist das **VDP.Weingut von Oetinger aus Erbach** zu Gast. (Mehr unter Kaufmann & Friends #1 am Samstag, 5. 11. 2022)

Weingut Kaufmann, Rheinallee 6, 65347 Hattenheim
19.00 Uhr, € 78,00 pro Person
(Apéro, Fondue, Dessert, Wasser, Weinprobe)
Anmeldung: Weingut Kaufmann
info@kaufmann-weingut.de
Tel. 06723 – 2475

MITTWOCH | 9. NOVEMBER 2022

Kaufmann & Friends #5 Original Schweizer Käsefondue und Rheingauer Weine

Urban Kaufmann begrüßt Winzerkollegen aus dem VDP.Rheingau zu seinen legendären Käsefondue-Abenden im Weingut. Heute ist das **VDP.Weingut Künstler aus Hochheim** zu Gast. (Mehr unter Kaufmann & Friends #1 am Samstag, 5. 11. 2022)

Weingut Kaufmann, Rheinallee 6, 65347 Hattenheim
19.00 Uhr, € 78,00 pro Person
(Apéro, Fondue, Dessert, Wasser, Weinprobe)
Anmeldung: Weingut Kaufmann
info@kaufmann-weingut.de
Tel. 06723 – 2475

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 unseres Küchenchefs **Sascha Settmacher**. Die **Winzer und Repräsentanten der Rheingauer VDP.Weingüter**: Johannes Eser – Weingut Johannishof, Johannisberg, Ulrich Allendorf – Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel, Johannes Leitz – Weingut Leitz, Rüdesheim, Fred Prinz – Weingut Prinz, Hallgarten, 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 (Vier-Gänge-Menü, Wein, Wasser, Kaffee, Moderation)
Anmeldung: Relais & Château
Hotel Burg Schwarzenstein
Rosengasse 32, 65366 Geisenheim-Johannisberg
Tel. 06722 – 99 500 Lars Stolzheise
Fax 06722 – 99 50 99
E-mail: info@burg-schwarzenstein.de
www.burg-schwarzenstein.de

DONNERSTAG | 10. NOVEMBER 2022

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, Flick, Freimuth, Johannishof, Jakob Jung, Baron Knyphausen, Spreitzer, Wegeler und Robert Weil.

Weingut Baron Knyphausen
Draiser Hof, Eltville-Erbach
18.00 Uhr, € 69,00 pro Person
(CHARTA-Weine, Flying Buffet, Winter-BBQ, Mineralwasser und Live Musik)
Anmeld.: Weingut & Gutshotel Baron Knyphausen
Erbacher Str. 28, 65346 Eltville-Erbach
Tel. 06123 – 79071 – 0
Fax 06123 – 79071 – 18
E-mail: wein@baron-knyphausen.de
www.baron-knyphausen.de

Putting Green trifft Reben aus dem Rheingau und der Pfalz

Auf Tuchfühlung mit feinen Tropfen und Georgenthaler Herbstküche

Wenn Gastgeber **Cem Yoldas** ins **Giorgios im Hofgut Georgenthal** lädt, dann trifft höchster Genuss vor allem auf Lockerheit, viel Spaß und die Leidenschaft, gerne ein Gastgeber zu sein. Letztendlich geht es um die Gunst, gemeinsam einen fantastischen Abend mit Gleichgesinnten zu verbringen. Eine Disziplin, die im Golfhotel zur kulinarischen Platzeife zählt. Genießen Sie also mit uns das vielfältige Flying-Fünf-Gänge-Menü von **Chefkoch Mo** und die Präsentation unserer korrespondierenden Weinauswahl mit den VDP Exzellenzen **Andreas** und **Bernd Spreitzer vom Rheingauer Weingut Josef Spreitzer** aus Oestrich sowie dem **VDP.Weingut Von Winning** aus Deidesheim/Pfalz. Hier gehen kreativste Winzer und unsere Gourmetküche auf Tuchfühlung mit jenen, die sich diesen einzigartigen Abend gönnen wollen. Glorreich? Nicht selten auch das. **Viel Spaß dabei!**

Hofgut Georgenthal, Hohenstein
18.30 Uhr, € 130,00 pro Person
(Flying-Fünf-Gänge-Menü, Aperitif, Wein, Wasser, Kaffee)
Anmeldung: Hofgut Georgenthal
Georgenthal 1
65329 Hohenstein
Tel. 06128/94 30
Fax 06128/94 33 33
E-mail: info@hofgut-georgenthal.de
www.hofgut-georgenthal.de

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. Sind Sie neugierig geworden und möchten wissen, um wen es sich handelt? Wir sagen: lassen Sie sich überraschen! Denn bekanntlich gibt es ja nichts Schöneres als ein wenig Nervenkitzel und den freudigen Moment, wenn das Geheimnis gelüftet wird. Seien Sie gespannt, und freuen Sie sich auch in diesem Jahr 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 erneut überraschen, was der legendäre Riesling Ihnen an aromatischer Vielfalt bietet.

Restaurant ENTE im Hotel Nassauer Hof Wiesbaden
18.30 Uhr, € 185,00 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
E-mail: ente@hommage-hotels.com
www.nassauer-hof.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** wurde aktuell durch Robert Parker herausragend bewertet, 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 mit einem Fünf-Gänge-Menü mit begleitenden Weinen den Anspruch, Wein und Speisen in perfekter Harmonie zu präsentieren.

Restaurant „Jean“

Wilhelmstraße 13, Eltville
18.30 Uhr, € 169,00 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

Kaufmann & Friends #6 Original Schweizer Käsefondue und Rheingauer Weine

Urban Kaufmann, der Rheingauer Winzer mit Schweizer Akzent, begrüßt seine Winzerkollegen aus dem VDP.Rheingau zu seinen legendären **Käsefondue-Abenden** im Weingut. Freuen Sie sich heute auf das **VDP.Weingut Wegeler aus Oestrich** als Gastweingut. Nach einem typischen Swiss Apéro mit Sekt und Bündner Schinkenspezialitäten genießen Sie das genussliche 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, € 78,00 pro Person
(Apéro, Fondue, Dessert, Wasser, Weinprobe)

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

FREITAG | 11. NOVEMBER 2022

Gala-Tasting

„The Antinori World of Wine on Schloss Johannisberg“

Im Rahmen der Glorreichen Rheingau Tage präsentiert **Marchese Piero Antinori** die persönlichen Favoriten aus seiner renommierten Weinkollektion auf **Schloss Johannisberg**. Lassen Sie sich verführen von puristischen toskanischen bis hin zu internationalen Weinstilen aus seinen Weingütern rund um den Erdball, gespickt mit Anekdoten und Geschichten in einem einzigartigen Panel Tasting in englischer Sprache ohne Übersetzung im historischen Ambiente des Fürst von Metternich Saals.

Fürst-von-Metternich-Saal
auf Schloss Johannisberg

18.00 Uhr € 75,00 pro Person (Aperitif,
Verkostung von 8 Weinen, Mineralwasser)

Anmeldung: Domäne Schloss Johannisberg
65366 Geisenheim-Johannisberg
Tel. 0 67 22 - 70 09 22 Michael Liebhardt
Tickets online buchbar:
www.schloss-johannisberg.de

Gala-Dinner

„Schloss Johannisberg meets Marchese Antinori“

Im Anschluss an das Tasting im Fürst von Metternich Saal laden **Schloss Johannisberg und Marchese Antinori** zum Gala-Dinner in der **Schlossschänke auf Schloss Johannisberg** ein. Begleitet werden die Kreationen des Küchenteams von korrespondierenden Weinen aus dem Hause Antinori und der Domäne Schloss Johannisberg. Erleben Sie Kulinarik auf höchstem Niveau auf unserer verglasten Terrasse, kombiniert mit einem fantastischen Ausblick über die Weinberge und das Rheintal.

Restaurant Schlossschänke auf
Schloss Johannisberg, 20.30 Uhr,
€ 120,00 pro Person (Aperitif, Vier-Gänge-Menü,
korrespondierende Weine von Antinori und
Schloss Johannisberg, Mineralwasser & Kaffee)

Anmeldung: Domäne Schloss Johannisberg
65366 Geisenheim-Johannisberg
Tel. 0 67 22 - 70 09 22 Michael Liebhardt
Tickets online buchbar:
www.schloss-johannisberg.de

Bretagne trifft Rheingau

Bretonische Köstlichkeiten und Rheingauer Wein

Professorin Dr. Monika Christmann, Ehrenpräsidentin der Internationalen Organisation für Rebe und Wein zu Paris, präsentiert exklusiv Weine verschiedener Jahrgänge und Rebsorten ihres **VDP.Weinguts der Hochschule Geisenheim University**, ausgewählt, um in perfekter Kombination mit bretonischen Spezialitäten einen genussreichen Abend zu garantieren.

Sébastien Loison ist gebürtiger Bretone und Koch aus Leidenschaft. Bereits mit drei Jahren beschloss er, eines Tages diesen Beruf zu ergreifen. Seine Begeisterung für gute Küche und einzigartige Events ist Ansporn, täglich sein Bestes zu geben. Die bretonische Küche ist bekannt für zahlreiche Spezialitäten wie Meeresfrüchte und Crêpes. Obwohl Wein in Frankreich stets eine große Rolle spielt, sind es in der Bretagne viel mehr Bier und Cidre, die eine gelungene Untermalung des schmackhaften Essens bieten. Wir probieren die Alternative mit Rheingauer Weinen im Geisenheimer Unikeller, der seit kurzem auch die Geisenheimer Alumni-Weinschatzkammer beheimatet.

Geisenheimer Unikeller, Hochschule Geisenheim
University, Von-Lade-Straße 1, Geisenheim
18.00 Uhr, € 135,00 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
Tel. 0 67 22 - 50 21 73 Oliver Weis
Fax 0 67 22 - 50 21 70
E-mail: weinverkauf@hs-gm.de
www.unikeller.de

„Glorious Night“

Feiern Sie mit uns die „Glorious Night“ im Gutshaus des **VDP.Weinguts Balthasar Röss** in Hattenheim. Gemeinsam mit befreundeten Weingütern präsentieren wir aktuelle Weine, Big Bottles sowie ein **Schatzkammer-Tasting** mit Weinen aus drei Jahrzehnten von Balthasar Röss und „**Grafschaft Liköre**“ sowie **Nine Peaks Single Malt Rheingau**.

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 mit den Weinen des Abends und Drinks von „The Spiritists“. Einen **Mitternachtssnack** können Sie im Gutshaus genießen. **Weingüter des Abends** zu Gast bei Balthasar Röss: Schwedhelm Zellertal, Heitlinger, Burg Ravensburg, von Othegraven, Miraval, Nyetimber und weitere Weingüter der Veritable Vins & Domaines.

Weingut Balthasar Röss Gutshaus
Rheinallee 7, Hattenheim
Abendkarte ab 18.30 Uhr € 159,00 pro Person
(Schatzkammer-Tasting, Walking Dinner,
Koch-Events, alle Speisen, alle Weine, Drinks,
Cocktails, Mineralwasser, Live Musik)
Partykarte ab 22.00 Uhr € 39,00 pro Person
(Weine im Gewölbekeller, Drinks, Mineral-
wasser, Mitternachtssnacks, Live Musik)

Anmeldung: Weingut Balthasar Röss
Rheinallee 50, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 0 67 23 / 91 95 180 Dominic Nebel
Tickets nur online buchbar:
dominic.nebel@balthasar-ress.de
Tickets online buchbar:
www.Balthasar-Röss.de/termine



Kaufmann & Friends #7 Original Schweizer Käsefondue und Rheingauer Weine

Urban Kaufmann begrüßt Winzerkollegen aus dem VDP.Rheingau zu seinen legendären Käsefondue-Abenden im Weingut. Heute ist das **VDP.Weingut August Kessler aus Assmannshausen** zu Gast. (Mehr unter Kaufmann & Friends am Samstag, 5. 11. oder Donnerstag, 10.11. 2022)

Weingut Kaufmann, Rheinallee 6, 65347 Hattenheim
 19.00 Uhr, € 78,00 pro Person
(Apéro, Fondue, Dessert, Wasser, Weinprobe)
 Anmeldung: Weingut Kaufmann
 info@kaufmann-weingut.de
 Tel. 06723 – 2475

Goethe-Dinner im Brentanohaus

„Solong man nüchtern ist, gefällt das Schlechte; wie man getrunken hat, weiß man das Rechte ...“
 Ein Dinner bei Allendorfs im Brentanohaus – sollten wir da nicht Goethe einladen?
 Sicherlich, Herr Geheimrat, es gibt ein Menü mit Wein – es lädt schließlich eine Winzerfamilie ein.
 Und langweilig wird es sicher nicht, denn **Prof. Dr. Leo Gros** lässt Goethe lebendig werden und kann genussvoll Speisen preisen. Die passenden Weine kommen direkt aus Keller und Schatzkammer und werden wortgewaltig sowie kenntnisreich von **Uli Allendorf** vorgestellt.

Weinlokal Allendorf im Brentanohaus
 Lindenplatz 2, Oestrich-Winkel
 19.00 Uhr, € 99,00 pro Person
(Vier-Gänge inkl. Weine, Mineralwasser, Kaffee und Digestif)
 Anmeldung: Weingut Familie Allendorf
 E-mail: j.rossberg@allendorf.de
 www.allendorf.de

Die Weil'schen Kellergeister!

Im November erwacht neue Meisterkunst im Weinkeller! Unsere „Kellergeister“ leisten Höchstarbeit! 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 Rieslinge von vier fantastischen Winzerkollegen 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#CELLAR#LIGHTSHOW#ST.ANTONY#KUEHLINGILLOT
 #BATTENFELDSPANIER#BARONSDEROTHSCHILD#CHAMPAGNER#DJJOBBO
 #COMEONFOLKS#OPENAIR#WINEBAR#FOODLOVERS

Weingut Robert Weil, Kiedrich
 19.00 Uhr, € 120,00 pro Person
(Weine, Speisen und Musik)
 Anmeldung: Weingut Robert Weil
 Mühlberg 5, 65399 Kiedrich
 Tel. 06123 – 23 08 Jan Christensen
 Fax 06123 – 1546
 E-mail: info@weingut-robert-weil.com
 www.weingut-robert-weil.com

GIGANTEN

Der traditionelle Abend im **Kronenschlösschen** vor dem Ausklang 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 **Roland Gorgosilich** begleitet – fein abgestimmt – die Wein-Spezialitäten. Moderation: **Kai Schattner**



Hotel & Restaurant **KRONENSCHLÖSSCHEN**,
 Hattenheim
 19.00 Uhr, € 135,00 (Aperitif, Fünf-Gang-Menü,
 alle Weine, Liz Mineralwasser, Lavazza Café)
 Anmeldung:
 Hotel & Restaurant KRONENSCHLÖSSCHEN
 Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim
 Tel. 06723 – 640 Johanna Ullrich, Ilka Richter
 Fax 06723 – 7663
 E-mail: info@kronenschloesschen.de
 www.kronenschloesschen.de

RIESLING GALA

Alle Vorbereitungen laufen, damit die traditionsreiche **Riesling-Gala** in diesem Jahr zum 31. Mal stattfinden kann. Das Gala-Menü der 31. 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 Weinanbauregionen: alles wird bereit sein zur Riesling-Gala, dem Höhepunkt und Finale der **Glorreichen Rheingau Tage!**



Laiendormitorium im Kloster Eberbach
 11.00 bis ca. 18.00 Uhr, € 270,00 pro Person
(Aperitif, Gala-Menü mit begleitenden Weinen, Dessert, Kaffee)
 Anmeldung: VDP.Rheingau
 Mühlberg 5, 65399 Kiedrich
 Tel. 06123/6768 12 Mathias Ganswohl
 E-mail: info@vdp-rheingau.de
 www.vdp-rheingau.de



VDP.Rheingau e.V.
Mühlberg 5
D-65399 Kiedrich im Rheingau
Tel. 06123/676812
E-mail: info@vdp-rheingau.de
www.vdp-rheingau.de

19 10
VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
RHEINGAU

26. Rheingau Gourmet & Wein Festival

23. Februar – 12. März 2023
<https://www.rheingau-gourmet-festival.de/>

**Weinpräsentation VDP.Rheingau
mit dem Gastland Portugal**
im Laiendormitorium im Kloster Eberbach

Sonntag, 26. Februar 2023
VDP-Rheingau e.V. | Mühlberg 5 | 65399 Kiedrich | Tel. 06123/676812
e-mail: info@vdp-rheingau.de

VDP. AUKTION. RÉSERVE Weinversteigerung 2023 Weingut Kloster Eberbach Weingüter VDP.Rheingau

Versteigerungsort:
Laiendormitorium Kloster Eberbach

Samstag, 11. März 2023, ab 13.00 Uhr (Vorprobe 9.30 – 11.30 Uhr)

Information und Anmeldung:
Weingut Kloster Eberbach
65346 Eltville am Rhein
Tel. 06723/6046225 Birgit Weinhold
Fax 06723/6046420
E-mail: weinhold@weingut-kloster-eberbach.de

VDP.Rheingau
Mühlberg 5
65399 Kiedrich
Tel. 06123/676812 Mathias Ganswold
oder 0172/6183705
E-mail: info@vdp-rheingau.de

37. Glorreiche Rheingau Tage

3.–12. November 2023 www.vdp-rheingau.de
Als Abschluss wird am 12. November 2023 die Riesling-Gala gefeiert.

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

CONSORTIUM
GASTRONOMIE

ZWIESEL KRISTALLGLAS

GEROLSTEINER
Das Wasser mit Stern

RHEINGAUER VOLKSBANK
nah | direkt | persönlich

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 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

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

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 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

Gutshotel Baron Knyphausen

Erbacher Straße 2 · Draiser Hof
65346 Eltville-Erbach
Tel. 06123/601930
hotel@baron-knyphausen.com
www.gutshotel-baron-knyphausen.de

Hotel Tillmanns · Erbach

Hauptstraße 2 · 65346 Eltville-Erbach
Tel. 06123/92330
Fax 06123/923366
info@hotel-tillmanns.de
www.hotel-tillmanns.de

Hotel Trapp · Rüdesheim

Kirchstr. 7 · 65385 Rüdesheim am Rhein
Tel. 06722/91114 – 0 Peter Häfner
Fax 06722/47745
E-mail: info@hotel-trapp.de
www.hotel-trapp.de

Hotel Kloster Eberbach

Kloster Eberbach · 65346 Eltville
Tel. 06723/9178240
hotel@kloster-eberbach.de
www.kloster-eberbach.de

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 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 NASSAUER HOF · Kiedrich

Bingerpforten Straße 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 Fine Lounge HOTEL

Hauptstraße 1
65375 Oestrich-Winkel
Tel. 06723/99020
Fax 06723/990280
rezeption@naeglers-hotel.de
www.naeglers-hotel.de

Hotel Restaurant Haus Neugebauer

*Ihr familiäres Wanderhotel
direkt am Rheinsteig*
65366 Johannisberg im Rheingau
Tel. 06722/96050 Markus Neugebauer
WhatsApp: 01520 2360607
info@hotel-neugebauer.de
www.hotel-neugebauer.de

Hotel Hofgut Georgenthal

Georgenthal 1
65329 Hohenstein
Tel. 06128/9430
Fax 06128/943333
info@hofgut-georgenthal.de
www.hofgut-georgenthal.de
www.facebook.com/HofgutGeorgenthal

Residenz

Weingut Schloss Reinhartshausen
Hauptstraße 39
65346 Eltville-Erbach
Tel. 06123/7504825 Natascha Wilhelmi
info@residenz-schloss-reinhartshausen.de

Romantik Hotel Schloss Rettershof

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