



VDP



31.

Glorreiche Rheingau Tage

3.–12. NOVEMBER 2017



Willkommen im Rheingau

19



10

VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
RHEINGAU

VDP.Ortswein-Party & Friends

Pre-Opening für die „Glorreichen Rheingau Tage“

Zum zweiten Mal zeigt Ihnen der VDP.Rheingau seine großartigen Ortsweine, die „Botschafter bester Böden“ in entspannter Party-Stimmung im **VDP.Weingut Künstler** in Hochheim. Für musikalische Power sorgen in diesem Jahr unsere Live-Acts und DJs, die auch zum Tanzen einladen. Dazu gibt es kleine Snacks und Leckereien der **11ten GENERATION**. Trinken und tanzen Sie sich durch fast alle Rheingauer Weinbauorte und genießen Sie die Stimmung im ganzen Weingut. Verpassen Sie nicht diese außergewöhnliche Wein-Party und einen ganz besonderen Freitagabend!

Weingut Künstler, Geheimrat-Hummel-P., Hochheim
 19.00 Uhr, pro Person: Vorverkauf € 20,-/Abendkasse € 25,- (zusätzl. Weine u. Speisen nach Verzehr)

Anmeldung & Kartenverkauf: Weingut Künstler
 Geheimrat-Hummel-Platz 1a, 65239 Hochheim
 Tel. 0 6146/83860, Fax 0 6146/73 35
 E-mail: info@weingut-kuenstler.de
 www.weingut-kuenstler.de
 Kartenverkauf auch bei allen teilnehmenden Weingütern und im Anleger 511 in Eltville.

Vom Käse zum Wein ... das soll wieder so sein!!!

Zum zweiten Mal gibt sich **Urban Kaufmann**, ein ehemaliger Schweizer Käsehersteller und Rheingauer Neuwinzer (**VDP.Weingut Hans Lang - Urban Kaufmann**, Hattenheim), gemeinsam mit seinen **VDP.Winzerkollegen Stigler** (Baden) und **Fritz Groebe** (Rheinhessen) die Ehre mit originalem Schweizer Käsefondue, dazu große Stücke im Ganzen auf dem Grill, zubereitet von **Benjamin Gillert**. Diese würzige Mischung garantiert einen ganz besonderen Abend mit jungen und gereiften Weinen, spannenden Geschichten im traumhaften Ambiente des **Parkhotel Tillmanns** in Erbach.

Parkhotel Tillmanns, Erbach
 18.30 Uhr, € 89,00 pro Person (Käsefondue mit Fleischgängen, 10 Weine, Aperitif, Soft-/Heißgetränke)

Anmeldung: Parkhotel Tillmanns
 Hauptstraße 2, 65346 Eltville-Erbach
 Tel. 0 61 23/92 33 20 Herr Benjamin Gillert
 Fax 0 61 23/92 33 66
 E-mail: info@parkhotel-tillmanns.de
 www.parkhotel-tillmanns.de

Von Ausgekocht bis Zankapfel

Kulinarische Wörter erzählen Geschichten!

Wir erfahren nicht nur, aber auch, was es mit Backfisch, Pustekuchen, Suppenkasper und Spanferkel auf sich hat. Wenn uns einer einen Storch braten soll, der behauptet, das Ei des Kolumbus gefunden zu haben, dann muss er oder sie schon wissen, wo Barthel den Most holt! Klar wie Kloßbrühe: Wer dieses Menü bucht, macht keine Milchmädchenrechnung und ist anschließend pappsatt! Nein, wir raspeln kein Süßholz, wenn wir sagen: Dieser Abend wird das Gelbe vom Ei! Der Hobby Wortforscher **Leo Gros** entführt uns in das Dickicht der Sprachgeschichte. Es kocht für uns die Crème de la Crème im **Nassauer Hof: Michael Kammermeier, 1 Stern** und **Thomas Janser. Ulrich Allendorf** schenkt uns zu jedem Gang mehr als reinen Wein seines **VDP.Weinguts Fritz Allendorf** ein und lässt uns teilhaben an der Entstehung der köstlichen Tropfen.

Hotel Nassauer Hof
 Kaiser-Friedrich-Platz 3, 65183 Wiesbaden
 19.00 Uhr, € 135,00 pro Person
 (Sechs-Gänge-Menü, Weine, Kaffee u. Digestif)

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

Côtes du Rhône, Bordeaux & Rheingau

Château Brun - Saint Emilion Grand Cru - im Familienbesitz der Familie Brun seit 1571

Maison Nicolas Perrin - nördliche Rhône

Château de Beaucastel - südliche Rhône - im Familienbesitz der Familie Perrin seit 1549

Château Guiraud - 1er Grand Cru Classé Sauternes

Serviert wird ein Vier-Gänge-Menü von **Franz Keller jun.**, begleitet und kommentiert durch die **Gastwinzer aus Frankreich**, die **Rheingauer VDP.Weingüter Jakob Jung** aus Erbach, **Spreitzer** aus Oestrich und **Balthasar Röss** aus Hattenheim sowie durch das **Weingut Chat Sauvage** aus Johannisberg.

Adler Wirtschaft Franz Keller, Hattenheim
 19.00 Uhr, € 120,00 pro Person (Vier-Gänge-Menü inkl. begleitender Weine, Wasser und Espresso)

Anmeldung: Adler Wirtschaft - Franz Keller
 Hauptstraße 31, 65347 Eltville-Hattenheim
 Tel. 0 67 23/79 82 Jan Kalita
 Fax 0 67 23/8 78 67
 E-mail: adlerwirtschaft@franzkeller.de
 www.franzkeller.de, www.adlerwirtschaft.de

8 Winzer - 8 Köche auf der Burg Crass

Die Tradition lebt weiter: Acht Winzer mit erlesenen Rheingauer Weinen!

Acht Köche mit kulinarischen Köstlichkeiten!

Auch in diesem Jahr verwöhnen wir Sie wieder mit einem köstlichen **Acht-Gänge-Flying-Menü** unserer acht Spitzenköche, das von den wunderbaren Weinen unserer acht Winzer begleitet wird. Genießen Sie ein Glas Sekt zum Aperitif und zu den Köstlichkeiten die korrespondierenden Weine des renommierten **Weingutes Schloss Reinhartshausen** sowie der **Weingüter des VDP.Rheingau: Jakob Jung, Hans Lang - Urban Kaufmann, Balthasar Röss, Josef Spreitzer, Toni Jost, Allendorf** und **Hamm**. Verbringen Sie mit uns einen unvergesslich schönen Abend, an dem Sie das wunderschöne Ambiente der Burg Crass genießen, während Sie durch die Räumlichkeiten flanieren und der **Live Musik** von **Rick Cheyenne** lauschen.

Burg Crass, Eltville
 Freygässchen 1, Einfahrt Wallufer Straße
 19.00 bis ca. 23.00 Uhr

€ 119,00 pro Person (Aperitif, Acht-Gänge-Flying-Menü, Weine, Mineralwasser, Kaffee und Live Musik)

Anmeldung: Burg Crass GmbH
 Freygässchen 1, 65343 Eltville am Rhein
 Tel. 0 61 23/97 51 122 Christin Nicolai
 E-mail: info@burgcrass.de
 www.burgcrass.de

Große Weine des Weingutes GEORG MÜLLER

Stiftung zur internationalen Küche des FRANKS

Das Ende des 19. Jahrhunderts in Hattenheim gegründete Weingut, die heutige „Georg Müller Stiftung“, verfügt über eine lange Weinbautradition dank hervorragender Spitzenlagen des Rheingaus. International prämierte Weine des **VDP.Weingutes Georg Müller Stiftung** inspirierten **Küchenmeister Thomas Steinbeiß**, Küchenchef im **FRANKS in Wiesbaden**, bei seiner meisterhaften Komposition eines Menüs in sechs Gängen auf der Basis hochwertiger, internationaler Produkte. Ihr Gastgeber und Patron **Mario Zaleski** wird Sie willkommen heißen, und **Peter Winter**, Inhaber des Weingutes Georg Müller Stiftung, wird das Menü mit den besten Weinen aus seiner Schatzkammer begleiten.

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

Anmeldung: FRANKS Fine Dine Restaurant
 Kreuzberger Ring 36, 65205 Wiesbaden
 Tel. 0 611/94 20 42 00, Fax 0 611/94 20 42 22
 E-mail: info@franks-wiesbaden.de
 www.frank-wiesbaden.de
 www.georg-mueller-stiftung.de

„Two and a Half Rheingauer...“ Episode 5 einer Kellerparty

Drei Jungwinzer, die einst zusammen die Schulbank drückten, stehen für die neue Generation dreier renommierter VDP.Betriebe: **Mark Barth** vom **VDP.Wein- und Sektgut Barth** mit seinen handgemachten Sekten, **Max Schönleber** vom **VDP.Weingut Allendorf** mit steilen Burgundern sowie der Wahlrheingauer **Markus Roll** vom **VDP.Weingut Leitz** mit den international renommierten Rieslingen aus Rudesheim. Zu ihnen gesellt sich der waschechte Rheingauer **Johannes Frankenbach**. Der Jungkoch hat bei namhaften Meisterköchen wie Eckart Witzgmann 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 „Jungs“ werden Ihnen an diesem Abend bei einem ungesetzten Vier-Gänge-Flying-Menü ihre Weine und Sekte auf humorvolle Art und Weise näherbringen. Erleben Sie einen bunten und abwechslungsreichen Abend in unserer ausgezeichneten Vinothek im **Wein- und Sektgut Barth!**

Wein- und Sektgut Barth, Hattenheim
 19.30 Uhr, € 89,00 pro Person
 (Vier-Gänge-Flying-Menü, Weine und Sekt, Wasser, Musik)

Anmeldung:
 Wein- und Sektgut Barth
 Bergweg 20, 65347 Eltville-Hattenheim
 Tel. 0 67 23/25 14 Meike Kammerer
 Fax 0 67 23/43 75
 E-mail: mail@weingut-barth.de
 www.weingut-barth.de



Rubinrote Symphonie

Große Spätburgunderpräsentation in BREUER'S Kellerwelt

Die Rotweinwinzer aus Assmannshausen haben befreundete Winzerkollegen aus dem gesamten Rheingau zur gemeinsamen Präsentation ihrer Spätburgunder in **BREUER'S Kellerwelt** in Rüdesheim eingeladen. **Teilnehmende Weingüter:** Fritz Allendorf, Walter Altenkirch, Bischöfliches Weingut, Georg Breuer, Chat Sauvage, Diefenhardt'sches Weingut, Goldatzel, Hessische Staatsweingüter Domäne Assmannshausen, August Kessler, Klaus König, Robert König, Krone Assmannshausen, Künstler, Hans Lang – Urban Kaufmann, Laquai, Georg Müller Stiftung, G. H. von Mumm, Thilo Strieth.

BREUER'S Kellerwelt
Grabenstraße 8, 65385 Rüdesheim am Rhein
13.00 bis 18.00 Uhr, € 25,00 pro Person
(Spätburgunder, Brot, Mineralwasser)

Die Präsentation kann gerne ohne Voranmeldung besucht werden.

Tageskasse

Von Ausgekocht bis Zankapfel

Kulinarische Wörter erzählen Geschichten!

Wir erfahren nicht nur, aber auch, was es mit Backfisch, Pustekuchen, Suppenkasper und Spanferkel auf sich hat. Wenn uns einer einen Storch braten soll, der behauptet, das Ei des Kolumbus gefunden zu haben, dann muss er oder sie schon wissen, wo Barthel den Most holt! Klar wie Kloßbrühe: Wer dieses Menü bucht, macht keine Milchmädchenrechnung und ist anschließend pappsatt! Nein, wir raspeln kein Süßholz, wenn wir sagen: Dieser Abend wird das Gelbe vom Ei!

Der Hobby Wortforscher Leo Gros entführt uns in das Dickicht der Sprachgeschichte. Es kocht für uns die Crème de la Crème im **Nassauer Hof: Michael Kammermeier, 1 Stern** und **Thomas Janser. Ulrich Allendorf** schenkt uns zu jedem Gang mehr als reinen Wein seines **VDP.Weinguts Fritz Allendorf** ein und lässt uns teilhaben an der Entstehung der köstlichen Tropfen.

Hotel Nassauer Hof
Kaiser-Friedrich-Platz 3, 65183 Wiesbaden
19.00 Uhr, € 135,00 pro Person
(Sechs-Gänge-Menü, Weine, Kaffee u. 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

Grill & Health Gourmetmenü im Wandel(n)

Sowohl in der Küche als auch im neu gestalteten Restaurant der Villa Rothschild Kempinski bereiten **Sebastian Prüßmann**, Küchenchef der Villa Rothschild Kempinski, und **Oliver Heberlein**, Küchenchef des Falkenstein Grand Kempinski, vor den Augen der Gäste ein Acht-Gänge-Menü zu. Flanieren Sie durch die Räumlichkeiten und genießen Sie das neue Casual Fine Dining Konzept. Die jeweils passenden Weine dürfen in diesem Rahmen natürlich nicht fehlen und werden von den **Rheingauer VDP.Weingütern Robert Weil und Kaufmann – Hans Lang** sowie von den **Württemberg VDP.Weingütern Aldinger und Dautel** gereicht.

Restaurant Villa Rothschild Kempinski
Im Rothschildpark 1, Königstein im Taunus
19.00 Uhr, € 129,00 pro Person
(Sekttempfang, 8 live zubereitete Speisen, Wein
auswahl von 4 Weingütern, Wasser, Kaffee, Digestif)

Anmeldung: Villa Rothschild Kempinski
Im Rothschildpark 1, 61462 Königstein i.Ts.
Tel. 06174/909928
E-mail: event-rothschild@villa-rothschild.com
www.kempinski.com/villarothschild

Riesling-Renaissance – Gala-Dinner

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

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

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

WEIN KULTUR GENUSS KREUZFAHRT

Weingut Familie Allendorf geht auf Genießer-Rhein-Kreuzfahrt

Wir reisen von Amsterdam nach Köln auf der **MS Grace**, einem Schiff der ***** Klasse. Die Reise beginnt in der Heimat der **Reederei Scylla**. Freuen Sie sich auf eine genussvolle und entspannte Reise nach Köln. Natürlich hat **Ulrich Allendorf** wieder für jede Menge vinologische und kulturelle Überraschungen gesorgt. Genießen Sie die Flusskreuzfahrt mit vier Übernachtungen, Menüs inklusive Weinbegleitung, vier zusätzlichen Weinproben und Ausflügen.



Sonntag, 5. bis Donnerstag, 9. November 2017
VDP.CHARTA-Suite ab € 1.069,00 pro Person

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

Duell der Könige

Riesling – der König der Weißweine – fordert die Haute Cuisine heraus!

Das Ledertapetenzimmer bietet den herrschaftlichen Rahmen für einen kulinarisch-vinologischen Schlagabtausch der Extraklasse. Das Team des Gutsrestaurants legt mit feinen, variationsreichen Klassikern der Haute Cuisine mächtig vor! Kann das Weingut mit bewusst oder gewagt zusammengestellten Rieslingflights ausgleichen? Rare edelsüße Weine sowie unsere hochwertigsten, trockenen Weine setzen jeweils entweder bewusste Gegenpole oder verschmelzen mit ihnen in perfekter Harmonie! Parallel und vergleichend genossen ergibt sich so ein kontrastreiches Programm, das die Vollradser Tradition für außergewöhnliche Menü- und Weinkombinationen fortsetzt. Durch die informativ-amüsante Moderation von Gutsdirektor **Dr. Rowald Hepp** bleiben Sie stets auf der Höhe des Genusses – lassen Sie sich verwöhnen und überraschen!

Herrenhaus Schloss Vollrads, Winkel
11.00 Uhr, € 180,00 pro Person (max. 28 Pers.)
(inklusive Aperio, Fünf-Gänge-Menü,
begleitende Weine, Wasser, Kaffee, Digestif)

Anmeld.: Veranstaltungsbüro Schloss Vollrads
65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723/660, Fax 06723/6667
E-mail: info@schlossvollrads.com
oder über den Veranstaltungskalender auf
unserer Homepage www.schlossvollrads.com

Rheingauer Edelsektparade, die Elfte

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 gleicher Augenhöhe mit Champagner. An dieses hohe Niveau anknüpfend, präsentieren die Rheingauer **Sektwinzer Bardong, Barth, Solter** und das **VDP.Weingut F.B. Schönleber** gemeinsam mit der **Sektmanufaktur Schloss VAUX** und dem **Wein- und Sektgut Wilhelmshof**, dem besonderen Gast aus der Pfalz, ihre besten Sekte – Edelsekte aus Riesling- und Burgundertrauben, die ausnahmslos nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung auf der Hefe reifen. Erleben Sie die feinsten Perlen der Sektkunst zu Speisekreationen 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, € 115,00 pro Person
(Sektparade mit sekttypischen Köstlichkeiten
aus Fluss und Meer, aus Wald und Flur)

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



ACH – DU DICKE RÜBE! WAS FÜR EIN KÄSE!

Eine ungewöhnliche Liaison in acht Gängen

Katharina Sroka, Kulinaristikerin und Inhaberin des **Käseladens in Eltville**, kombiniert edle Rohmilchkäse mit den vielfältigen Spielarten der Rübe zu einer köstlichen und nicht ganz vegetarischen Menüfolge. Die Speisen werden von Weinen des früheren Käsemachers **Urban Kaufmann (VDP.Weingut Hans Lang)** begleitet. Es erwartet Sie ein genussvoller, unterhaltsamer Nachmittag mit allerhand Hintergründen zu Käse, Rübe und Wein.

Vinothek WEINPUNKT Hattenheim
12.00 Uhr, € 98,00 pro Person (Aperitif, acht kleine Gänge, Weinbegleitung, Wasser, Kaffee)
Anmeldung: Vinothek WEINPUNKT
Hauptstr. 25, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. u. Fax 06723/913960
E-mail: mail@weinpunkt-vinothek.de
www.weinpunkt-vinothek.de
www.weingut-hans-lang.de

Kulinarische Weinreise um die Welt!

Marchesi Antinori – Die vinologische Stimme Italiens

Die großen Weingüter der Welt zu Gast im Rheingau! Unter diesem Motto laden **Josef Laufer** sowie **Bernd** und **Andreas Spreitzer** ein. Erleben Sie im Traditions Gasthaus „**Zum Krug**“ dieses Jahr eine Dynastie, wie es sie in Italien kein zweites Mal gibt: Die **Marchesi Antinori** prägen den Weinbau auf dem „Stiefel“ und das schon seit 26 Generationen. Tauchen Sie mit uns ein in den Mythos Antinori und freuen Sie sich auf deren spektakulären Super Tuscan **Tignanello**, den **Bocca di Lupo** aus Apulien und die piemontesischen Weine des Weingutes **Prunotto**, gepaart mit den großartigen Weinen des **VDP.Weingutes Spreitzer**. Josef Laufer mit seinem Team begleitet diese grandiosen Weine mit einem Menü aus seiner Hattenheimer „Krug“ Küche, das sich an den Klassikern der italienischen Trattorien von Neapel über Florenz, Alba und Genua bis Venedig orientiert. Unser Motto: *Pronto, Cin Cin und WEIN INS VERGNÜGEN.*

Weinhaus „Zum Krug“, Eltville-Hattenheim
17.00 Uhr, € 105,00 pro Person
(Aperitif, Menü, korrespondierende Weine und Mineralwasser)
Anmeldung: Weinhaus „Zum Krug“
Hauptstraße 34
65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06723/99680
E-mail: info@zum-krug-rheingau.de
www.zum-krug-rheingau.de

MONTAG | 6. NOVEMBER 2017



„In nobler Tradition“

Charaktervoll und unverwechselbar präsentieren sich die fitnessreichen Weine des **VDP.Weingutes Prinz von Hessen** – genauso wie das historische Ambiente des **Schlosshotels Kronberg**. Zahlreiche Anerkennungen im In- und Ausland reflektieren das Top-Niveau dieses Weingutes. Begleitet wird die Weinverkostung von einem Fünf-Gänge-Gourmet-Menü – kreiert und zubereitet von Küchenchef **Jörg Lawrenz** und seinem Team. Die Weine werden in einer kurzweiligen und unterhaltsamen Moderation durch das Weingut vorgestellt. Zur Einstimmung in den Abend wird Ihnen die Geschichte des ehemaligen **Schloss Friedrichshof** bei einer historischen, unterhaltsamen Hausführung des Schlosshistoriker-Ehepaares nähergebracht.

Schlosshotel Kronberg
18.30 Uhr, € 110,00 pro Person
(Aperitif, Fünf-Gänge-Gourmet-Menü mit korrespondierenden Weinen, alkoholfreie Getränke und Kaffee)
Anmeldung: Schlosshotel Kronberg
Hainstraße 25, 61476 Kronberg im Taunus
Tel. 06173/701564, Fax 06173/701565
banqueting@schlosshotel-kronberg.de
www.schlosshotel-kronberg.de

Take 5 Vol. 1 5 Winzer, 5 Sinne, 5 Orte, 5 Jahrzehnte, 5 Gänge

„Take Five“ erleben Sie unter der Patronage von **Thomas Becker** aus Oestrich und mit Zugriff auf seinen einzigartigen und schier unerschöpflichen Bestand an Rheingauer Spitzenweinen im Kaminzimmer in **Stiebler's Central Hotel** in Rüdesheim. Fünf Gänge werden von Küchenchef **Stefan Henning** perfekt auf die Weine abgestimmt.

Teilnehmende Winzer: Theresa Breuer (Weingut Georg Breuer, Rüdesheim) und die VDP.Weingüter: Dr. Rowald Hepp (Schloss Vollrads, Winkel), Fred Prinz (Weingut Prinz, Hallgarten), Bernd Spreitzer (Weingut Josef Spreitzer, Oestrich) und Frederik zu Knyphausen (Weingut Baron Knyphausen, Erbach).

Kaminzimmer in Stiebler's Central Hotel, Rüdesheim
18.30 Uhr, € 116,00 pro Person (max. 30 Pers.)
(Fünf-Gänge-Menü, Weinbegleitung aus fünf Jahrzehnten, Wasser und Kaffee)
Anmeldung: Stiebler's Central Hotel
Kirchstraße 6, 65385 Rüdesheim am Rhein
Tel. 06722/9120 Sabine u. Klemens Stiebler
E-mail: info@centralhotel.net
www.centralhotel.net

Prickelndes auf der Zunge – Genussvolles am Gaumen

Wir freuen uns auf einen genussvollen Abend mit dem Chef de Cave der traditionsreichen **Champagnerhäuser Bollinger & Ayala** sowie mit dem **Sekthaus Solter** aus Rüdesheim, der **Sektmanufaktur Schloss VAUX** aus Eltville und dem **VDP.Wein- und Sektgut Barth** aus Hattenheim. Erleben Sie Prickelndes zum Menü von **Franz Keller jun.** in der **Adler Wirtschaft** in Hattenheim.

Adler Wirtschaft Franz Keller, Hattenheim
19.00 Uhr, € 120,00 pro Person (Vier-Gänge-Menü inkl. begleitender Weine, Wasser und Espresso)
Anmeldung: Adler Wirtschaft – Franz Keller
Hauptstraße 31, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06723/7982 Jan Kalita, Fax 06723/87867
E-mail: adlerwirtschaft@franzkeller.de
www.franzkeller.de, www.adlerwirtschaft.de

DIENSTAG | 7. NOVEMBER 2017



Links und rechts des Rheins ...

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

Sternekoche 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.

Sandhof – Restaurant Dirk Maus, Heidesheim
19.00 Uhr € 99,00 pro Person
(Fünf-Gänge-Menü mit zehn Weinen, Wasser und Kaffee)
Anmeldung: Dirk Maus
Landgasthaus & Gourmetrestaurant
Sandhof 7, 55262 Heidesheim am Rhein
Tel. 06132/4368333
E-mail: info@dirk-maus.de
www.dirk-maus.de

WWW.Riesling

Die Botschaft dieser internationalen Chiffre lautet hier und heute: **WeilWeinWeltweit!** Getreu der Tatsache, dass „der Kiedricher Berg des gelehrten Dr. Weil nicht nur auf der Karte des deutschen Kaiserhofes prangt, sondern auch die ausländischen Höfe, die der Kaiser besucht, für ihren Gast seinen Lieblingswein zu beziehen veranlaßt“ (Hamburger Nachrichten, 1912), leitet ein Rückblick auf solche glorreiche Weinzeiten über zu spannenden Einblicken in die aktuelle Erfolgsgeschichte des **VDP.Weingutes Robert Weil**. Den genussvollen kulinarischen Akzent setzt ein wilhelminisch inspiriertes Kaisermenü, dargeboten von **Sebastian Lühr** und seiner Crew, begleitet von hochwertigen Rieslinggewächsen aus dem Weil'schen Guts Keller und erläuternden Worten von **Wilhelm Weil** und **Gerhard Becker**.

Weingut Robert Weil, Kiedrich
19.00 Uhr, € 160,00 pro Person
(Menü mit sechs Gängen einschließlich Weinen, Sektempfang und Kaffee)
Anmeldung: Weingut Robert Weil
Mühlberg 5, 65399 Kiedrich
Tel. 06123/2308 Rhonda Lixfeld
Fax 06123/1546
E-mail: info@weingut-robert-weil.com
www.weingut-robert-weil.com



Riesling Schlösser & Friends

Die zwei Rheingauer Schlösser und zugleich weltbekannten Riesling-Institutionen, die **VDP.Weingüter Schloss Johannisberg** und **Schloss Vollrads**, laden Sie zu einem Gourmet-Abend in die ENTE nach Wiesbaden ein. Erleben Sie die beiden Schlossherren **Stefan Doktor** und **Dr. Rowald Hepp**, die in diesem Jahr gemeinsam mit dem Fürstlich Castell'schen Domänenamt durch einen genussvoll-unterhaltsamen Abend führen. Das **Fürstlich Castell'sche Domänenamt** ist eines der ältesten Weingüter Deutschlands, dessen Weinberge rund um den Ort Castell in Unterfranken am Rande des Steigerwaldes erstmals 1266 erwähnt wurden. Das VDP.Weingut arbeitet nach den Vorgaben des Naturverbandes und bewirtschaftet 70 ha Weinberge, von denen 40% mit Silvaner bestockt sind, der seinen Ursprung wahrscheinlich in dieser Region hatte. Jahrtausende einschlägiger Weinbauerfahrung dieser drei legendären Weinbau-Institutionen und deren großartige Weine begleiten das Fünf-Gänge-Menü des bekannten Sternekochs **Michael Kammermeier**.

Restaurant ENTE im Nassauer Hof, Wiesbaden
19.00 Uhr, € 160,00 pro Person
(Fünf-Gänge-Menü inkl. Wein, Wasser, Kaffee)

Anmeldung: Hotel Nassauer Hof
Restaurant ENTE
Kaiser-Friedrich-Platz 3-4
65183 Wiesbaden
Tel. 06 11/133 603 Thorsten Sander
Fax 06 11/133 86 16
E-mail: ente@nassauer-hof.de
www.nassauer-hof.de

Feine Weine von Rhein und Ahr und leckere Schweinereien

Familie Neugebauer präsentiert unter der Leitung der Küchenmeister **Simon Neugebauer** und **André Krüger** leckere Spezialitäten von Edelschwein, Wildschwein und regionalem Fisch in Begleitung von feinen Rheingauer Weißweinen des **VDP.Weingutes Johannishof-Johannes Eser** (*Riesling ist unsere Passion*) und Rotweinen von der Ahr aus dem **VDP.Weingut Meyer-Näkel** (*Wein ist eine leidenschaftliche Näkelsache*).

Hotel Haus Neugebauer, Johannisberg
18.30 Uhr, € 89,00 pro Person (Fünf-Gänge-Menü, Aperitif, korrespondierende Weine, Mineralwasser, Kaffee, Espresso, Weinhefebrand)

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



CHARTA-Party 1.7

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, A. Eser – Inh. Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen, Flick, Freimuth, Jakob Jung, Johannishof, Baron Knyphausen, Lorenz H. Kunz, Lang – Urban Kaufmann, Spreitzer, Wegeler, Weil.

Wein.Erlebnis.Welt
Weingut Fritz Allendorf, Winkel
19.00 Uhr, € 49,00 pro Person (Weinpräsentation, Flying Buffet, Mineralwasser, Live Musik)
Anmeldung: Weingut Fritz Allendorf
Kirchstraße 69, 65375 Oestrich-Winkel
Tel. 06723/91850 Judith Roßberg
Fax 06723/918540
j.rossberg@allendorf.de, www.allendorf.de

Sieben auf einen Streich Walk around Dinnerparty

Cooking Aces & Kochwerkstatt Wiesbaden live im VDP.Weingut Baron Knyphausen

Genießen Sie ein Feuerwerk des Genusses in der Alten Kelterhalle sowie im Alten Fasslager, untermalt mit Clubbeats von **DJ Eparé** und begleitet von Spitzengewächsen aus verschiedenen Jahrzehnten. An fünf Live-Cooking-Stationen bieten **René Kalobius** (Sternekoch Parkhotel Surenburg), **Maximilian Schultz** (Bester Nachwuchskoch Deutschlands 2017), **Daniel Nöller** (Lindenwirt, Rüdesheim), **Dominik Wetzel** (TV Koch) und **Gregor Raimann** (Showkoch) spannende Köstlichkeiten. Den Abschluss bildet **Bernd Zehner** mit seinem URSPRUNG-Käsebuffet mit Spezialitäten aus der ganzen Welt. Die Weine werden von **Frederik zu Knyphausen** präsentiert.

Weingut Baron Knyphausen, Draiser Hof, Eltville-Erbach
19.30 Uhr, € 129,00 pro Person
(Kulinarik, Weine, Wasser, Aperitif, Digestif)

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



MUSCHEL trifft SCHIEFER ...Terroir kann man schmecken!

„Große Rieslinge vom Schiefer an der Nahe und vom Muschelkalk im oberen Rheingau“ – unter diesem Motto treffen sich zwei hochkarätige VDP.Weingüter im **Romantik Hotel Schloss Rettershof** zum kulinarischen Stelldichein. Bereits zum fünften Mal präsentiert das **Weingut Domdechant Werner aus Hochheim** seine Rieslinge gemeinsam mit dem diesjährigen **Gastweingut Prinz Salm von der Nahe**. Genießen Sie ein verführerisches Fünf-Gänge-Menü des Küchenteams um **Philipp Raubach** zusammen mit den korrespondierenden Weinen der renommierten Winzerkollegen: Fünf Gänge, zehn Weine sowie eine VDP.GROSSE GEWÄCHS®-Probe. Finden Sie selbst heraus, welcher Wein Ihr Favorit ist, und verbringen Sie mit uns einen unvergesslich schönen Abend bei angeregten Gesprächen und kulinarisch-vinologischen Genüssen im wunderbaren Ambiente von Schloss Rettershof.

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 u. 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

„Liaison culinaire“

Ein (frei)herrlicher Abend in der Rosenstadt

Zum bereits vierten Male paart sich die klassische französische Küche von Küchenchef **Johannes Frankenbach** mit den ausgesuchten Rieslingen des **VDP.Weingutes Freiherr Langwerth von Simmern**. Jährlich mit neuen Elementen und dabei immer mit der Verpflichtung, auf erlesene heimische Produkte zu achten. Freuen Sie sich auf ein erneutes Zusammenspiel von Tradition und Moderne in Eltville, und genießen Sie fünf ausgesuchte Gänge mit korrespondierenden Weinen. **Andrea Freifrau Langwerth von Simmern** wird Sie durch den Abend führen und ihre Weine präsentieren.

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

Anmeldung: Restaurant „Jean“
Wilhelmstraße 13, 65343 Eltville am Rhein
Tel. 06123/9040 Anne Christ
Fax 06123/63602
E-mail: info@hotel-frankenbach.de
www.hotel-frankenbach.de

„Rheingau trifft Württemberg“

Fünf Gänge Württembergische und Rheingauer Küche, interpretiert von Michael Auerswald im Dialog mit dem Spitzenwinzer **Alexander Jung, VDP.Weingut Jakob Jung** – Rheingau – und Gutskomplize **Guido Goldmann, Weingut Sonnenhof** – Württemberg. Kurzweilige Anekdoten über die unterschiedlichen Lebensarten, Rebsorten, Böden und Typen. Im Gepäck haben die beiden Winzer ihre besten Weine.

Parkhotel Tillmanns, Erbach
19.00 Uhr, € 89,00 pro Person (Fünf-Gänge-Menü, elf Weine, Wasser, Kaffee und Moderation)

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



KRÜGER ROCKT! – den Riesling

Rieslingparty im Gutsrestaurant mit Gastwinzerin Steffi Weegmüller

Zum Empfang begrüßt das Team des **Gutsrestaurants Schloss Vollrads** die Gäste mit einer vielfältigen Fingerfood-Lustmach-Amuse bouche-Auswahl, gefolgt von den unterschiedlichsten Fisch-, Fleisch- und vegetarischen Gerichten – allesamt frisch und à-la-minute vor Ihren Augen zubereitet und angerichtet, zum Teil direkt in der Restaurantküche! Desserts dürfen zum Abschluss natürlich nicht fehlen! Die passenden Rieslingweine von **Schloss Vollrads** sowie unserer Gastwinzerin **Stefanie Weegmüller** aus der Pfalz halten wir an den Weinbars für Sie bereit. Eat & Enjoy & Rock 'n' Roll mit fetzigen Hits von **KRÜGER ROCKT!**

Gutsrestaurant Schloss Vollrads, Winkel
19.00 Uhr, € 89,00 pro Person (Speisen und Weine, Mineralwasser und Kaffee, Live Musik)

Anmeld.: Veranstaltungsbüro Schloss Vollrads
65375 Oestrich-Winkel
Tel. 0 67 23 / 66 0, Fax 0 67 23 / 66 67
E-mail: info@schlossvollrads.com
oder über Veranstaltungskalender unter
www.schlossvollrads.com

Eine Gala der Großen Gewächse

Genießen Sie die großen Weine der **VDP.Spitzenwinzer Deutschlands**. Durch den Abend führen **Familie Eser** vom **Weingut Johannishof**, **Peter Jakob Kühn** vom gleichnamigen Weingut, **Jochen Becker-Köhn** vom **Weingut Robert Weil** sowie **August Kessler**. Als Gastwinzer begrüßen wir das **Weingut Rebholz** aus der Pfalz, das **Weingut am Stein – Ludwig Knoll** aus Franken sowie das **Weingut Dr. Loosen** von der Mosel und das **Weingut Salwey** aus Baden. Genießen Sie eine Gala mit einem Vier-Gänge-Menü von **Franz Keller jun.** in der **ADLER Wirtschaft** in Hattenheim.

Adler Wirtschaft Franz Keller, Hattenheim
19.00 Uhr, € 120,00 pro Person (Vier-Gänge-Menü inkl. begleitender Weine, Wasser und Espresso)

Anmeldung: Adler Wirtschaft – Franz Keller
Hauptstraße 31, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06723/7982 Jan Kalita, Fax 06723/87867
E-mail: adlerwirtschaft@franzkeller.de
www.franzkeller.de, www.adlerwirtschaft.de

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 **Marco Stenger**. Die **Winzer und Repräsentanten der Rheingauer VDP.Weingüter**: Johannes Eser, Weingut Johannishof, Johannishof – August Kessler, Weingut August Kessler, Assmannshausen – Johannes Leitz, Weingut Leitz, Rüdesheim – Fred Prinz, Weingut Prinz, Hallgarten – Dr. Tom Drieseberg, Weingüter Geheimrat J. Wegeler, Oestrich-Winkel – Wilhelm Weil, Weingut Robert Weil, Kiedrich. Moderation: **Jochen Becker-Köhn**

Burgrestaurant Burg Schwarzenstein, Johannishof
19.00 Uhr, € 169,00 pro Person (Sechs-Gänge-Menü, korrespondierende Weine, Aperio, Wasser und Kaffee)

Anmeldung: Relais & Châteaux
Hotel Burg Schwarzenstein
Rosengasse 32, 65366 Geisenheim-Johannishof
Tel. 06722/99500 Stephanie Teigelkamp
Fax 06722/995099
E-mail: restaurant@burg-schwarzenstein.de
www.burg-schwarzenstein.de

GIGANTEN

Die traditionelle Veranstaltung im Rahmen 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, zum Teil aus Großflaschen. GIGANTISCH. Die Repräsentanten der **VDP.Weingüter** stellen persönlich ihre Weine vor. Ein Galamenü von **Simon Stirnal** begleitet – fein abgestimmt – die Wein-Spezialitäten. Moderation: **Kai Schattner**.

Restaurant Hotel KRONENSCHLÖSSCHEN, Hattenheim
19.30 – 23.00 Uhr, € 130,00 pro Person (Pauschalpreis f. Aperitif, Galamenü, Weiß-, Rotweine, Wasser, Café)

Anmeld.: Restaurant Hotel Kronenschloßchen
Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06723/640, Fax 06723/7663
E-mail: info@kronenschloesschen.de
www.kronenschloesschen.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 2016** 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. 061 23/67 68 12 Mathias Ganswohl
Fax 061 23/67 68 13
E-mail: info@vdp-rheingau.de
www.vdp-rheingau.de

Berufung – der Weg Passion – die Leidenschaft, mit der er beschritten wird Tradition – erschaffene Werte achten und stets „à jour“ bewahren

Der Dreiklang beschreibt die Philosophie der Gastgeber, die Sie an diesem Abend in **Fraund's Restaurant »Zehntenhofschanke«** in Oestrich-Winkel begrüßen dürfen. **Gregor Breuer** als Repräsentant des **VDP.Weinguts Künstler** stellt Gewächse der besten Lagen und Jahrgänge von Rhein und Main vor. **Mathias Ganswohl**, Geschäftsführer des **VDP.Rheingau**, präsentiert dazu einige seiner VDP.Liebblingsweine. Lassen Sie sich überraschen! Für das Fünf-Gänge-Menü verwendet **Thomas Fraund** gerne besondere Produkte, die er auf seinen Genussreisen sammelt und von denen nur die Besten den Sprung auf Ihre Teller schaffen. Wie, das erklärt er Ihnen selbst.

Die Zehntenhofschanke – Thomas Fraund
Hauptstraße 68, Oestrich-Winkel
19.00 Uhr, € 115,00 pro Person
(Aperitif, Fünf-Gänge-Menü inkl. begleitender Weine, Wasser und Kaffee)

Reservierungen gerne per E-Mail oder schriftlich:
Die Zehntenhofschanke
Hauptstraße 68, 65375 Oestrich-Winkel
Tel. 06723/88 86 52
E-mail: info@thomas-fraund.de
www.thomas-fraund.de



RIESLING GALA

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

Laiendormitorium im Kloster Eberbach
11.00 bis ca. 18.00 Uhr, € 230,00 pro Person
(Aperitif, Gala-Menü mit begleitenden Weinen, Dessert, Kaffee und „after-wine-session“ mit weiteren herzhaften Köstlichkeiten)

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



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

22. Rheingau Gourmet & Wein Festival

Donnerstag, 22. Februar bis Sonntag, 11. März 2018

Kloster Eberbacher Weinversteigerung der Hessischen Staatsweingüter und des VDP.Rheingau

Samstag, 10. März 2018
Vorprobe 9.30–11.30 Uhr € 25,00
Versteigerung 13.00 Uhr € 45,00 (mit Vorprobe)

Information und Anmeldung:

VDP.Rheingau, Mühlberg 5, 65399 Kiedrich
Tel. 06123/676812 Mathias Ganswohl, Fax 06123/676813
E-mail: info@vdp-rheingau.de

Hessische Staatsweingüter GmbH Kloster Eberbach

65346 Eltville am Rhein

Große Weinpräsentation des VDP.RHEINGAU im Rahmen des Rheingau Gourmet & Wein Festivals im Laiendormitorium von Kloster Eberbach

Sonntag, 11. März 2018, 11.00 bis 17.00 Uhr
Karten à € 32,00 pro Person
Rheingau Gourmet & Wein Festival
Kronenschlösschen Tel. 06723/640

Tre Torri

GAGGENAU

ZWIESEL KRISTALLGLAS



GEROLSTEINER®
Das Wasser mit Stern

RHEINGAUER
VOLKSBAK
nah | direkt | persönlich

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



VDP.DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
RHEINGAU

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 8616
info@nassauer-hof.de
www.nassauer-hof.de

HOTEL KRONENSCHLÖSSCHEN

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

Villa Rothschild Kempinski

Im Rothschildpark 1, 61462 Königstein
Tel. 06174/909928, Fax 06174/909090
event-rothschild@villa-rothschild.com
www.kempinski.com/villarothschild

Schlosshotel Kronberg

Hainstraße 25, 61476 Kronberg im Taunus
Tel. 06173/70101, Fax 06173/701267
info@schlosshotel-kronberg.de
www.schlosshotel-kronberg.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

Hotel BREUER^S Rüdeshheimer Schloss

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

Parkhotel Tillmanns · Erbach

Hauptstraße 2, 65346 Eltville-Erbach
Tel. 06123/923320 Benjamin Gillert
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 NASSAUER HOF · Kiedrich

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

Hotel Frankenbach

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

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

Gutshotel Baron Knyphausen

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

Hotel Haus Neugebauer

Ihr familiäres Wanderhotel
direkt am Rheinsteig
65366 Johannisberg im Rheingau
Tel. 06722/96050 Martina Neugebauer
Fax 06722/9605144
info@hotel-neugebauer.de
www.hotel-neugebauer.de

Stiebler's Central Hotel

Kirchstraße 6
65385 Rüdeshheim am Rhein
Telefon 06722/9120
info@centralhotel.net
www.centralhotel.net