



VDP

35. *Glorreiche Rheingau Tage*

5.–14. NOVEMBER 2021



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, in der Rhein-Main-Region und auf der gegenüber liegenden Seite des Rheins. Alle Veranstalter schätzen sich glücklich, nach den starken Einschränkungen durch die Corona-Pandemie wieder Gäste bewirten und verwöhnen zu dürfen. Um bei der Personenzahl pro Veranstaltung Schwierigkeiten zu vermeiden, ist eine Anmeldung und Platzreservierung unbedingt erforderlich. Die Veranstalter bitten um die Befolgung aller Corona-Richtlinien und werden eventuelle Änderungen der Bestimmungen oder erforderliche Absagen rechtzeitig ankündigen. Wir alle freuen uns auf Ihren Besuch mit genussvollen Stunden im Rahmen der **35. „Glorreichen Rheingau Tage“**. Seien Sie herzlich willkommen!

FREITAG | 5. NOVEMBER 2021

„Ebbes Gudes“ aus Wasser, Wald und Flur

Vom herbstlich gewandeten Johannisberger Forst eingerahmt, dürfen wohlgenute Gäste auf heimische saisonale Überraschungen aus **Simon Neugebauers Küche**, serviert in fünf Gängen, gespannt sein.

„Ebbes Gudes“ aus dem Keller haben **Sabine und Johannes Eser** aus ihrem **VDP.Weingut Johannishof** dazu mitgebracht und stellen diese Komposition im familiären Weinwissensgeplauder unterhaltsam vor.

Hotel Restaurant Haus Neugebauer, Johannisberg
18.30 Uhr, € 99,00 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

GROSSE RIESLING-PROBE zum Jubiläum 190 Jahre „Zur Krone“ in Löhnberg, präsentiert von der Hochheimer Winzerfamilie Domdechant Werner

Bei festlichem Kerzenschein verkosten wir den strahlenden Hochheimer „König Riesling“ aus verschiedenen Jahrgängen vom VDP.Gutsriesling bis zum VDP.Großen Gewächs® oder edelsüßen Riesling Auslese. Das Ganze begleitet von einem Fünf-Gänge-Menü, zubereitet von unserer **KRONE-Küchencrew** mit Frischprodukten aus der heimischen Region. So treffen sich Küche und Keller im Dialog als glückliche Paarung! Auf Ihre Reservierung und den damit verbundenen genussreichen Abend im Hotel „ZUR KRONE“ in Löhnberg freuen wir uns sehr.

Hotel „ZUR KRONE“ Löhnberg nahe Limburg/ Lahn

18.30 Uhr, € 95,00 pro Person

(Riesling-Probe, Fünf-Gänge-Menü, Aperitif, begleitende Weine und Mineralwasser)

Anmeldung: Hotel „ZUR KRONE“

Obertorstraße 1, 35792 Löhnberg

Tel. 0 64 71/60 70

E-mail: info@hotel-zurkrone.de

www.hotel-zurkrone.de

Heimfahr-Service: im Umkreis von 25 km

mit Voranmeldung € 5.00 pro Person

Übernachtungsmöglichkeit:

20% Rabatt auf jede Zimmerkategorie

Von Nahe und Rheingau – Wein, Kulinarik und Kunst

Genießen Sie im einzigartigen Kunstkeller sowie im neugestalteten, historisch-stilvollen Riesenfasskeller des **VDP.Weinguts Georg Müller Stiftung** einen unvergesslichen Abend. Von der Nahe kommt **Frank Schönleber**, Inhaber des renommierten **VDP.Weinguts Emrich-Schönleber**. Wir bereiten Ihnen ein Erlebnis für alle Sinne mit kulinarischen Überraschungen im eleganten Rahmen des Riesenfasskellers, umgeben von der aktuellen Ausstellung des bekannten zeitgenössischen Künstlers **Andreas Amrhein**. **Spitzenkoch Roland Gorgosilich** und das Team des **Hotels & Restaurants Kronenschlösschen** aus Hattenheim kochen ein phantastisches Vier-Gänge-Menü. Korrespondierend zum Menü schenken wir spannende Weine aus zwei Regionen aus. Durch den Abend führen **Frank Schönleber**, Inhaber **Peter Winter** und Kellermeister **Tim Lilienström**.

Weingut Georg Müller Stiftung, Hattenheim
19.00 Uhr, € 125,00 pro Person

(Sekttempfang, kulinarische Kunstkellerführung, Vier-Gänge-Menü, korrespondierende Weine, Wasser)

Anmeldung:

Weingut Georg Müller Stiftung

Eberbacher Straße 7–9

65347 Eitville-Hattenheim

Tel. 067 23/2020 Viola Müller

E-mail: info@georg-mueller-stiftung.de

www.georg-mueller-stiftung.de



Rubinrote Symphonie Assmannshausen & Friends

**Große Spätburgunderprobe
im historischen Bahnhof in Rüdesheim
Wer A sagt, muss auch B sagen!**

Wenn Assmannshausen & Friends auf **Baden** trifft, leuchten die Augen der Spätburgunder Freunde. Beschützt von Schwarzwald und Taunus wächst Pinot Noir vom Feinsten! Das Terroir reicht von Muschelkalk über Vulkangestein bis zum Phyllitschiefer – authentisch und 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, Fred Prinz, Thilo Strieth.

Unsere Gäste aus Baden: Dr. Heger, Johner, Klumpp, Salwey, Zierysen.

**Mein Bahnhof
Am Rottland 1
65385 Rüdesheim am Rhein
11.00 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.**

Die Genussgebote im Kloster Saisonales und Rares aus unseren Schatzkammern

Genuss war auch für Mönche nichts Unbekanntes. Mit variantenreichen Gerichten lassen wir die Gebote der damaligen Küche wieder aufleben. Ganz im aktuellen Trend und wie früher – saisonal und regional. **Chefkoch Falk Richter** führt uns in fünf modern interpretierten Gängen durch die Genusswelt der Zisterzienser, begleitet von jeweils zwei Weinen aus aktuellen Jahrgängen und gereiften Raritäten des Weinguts Kloster Eberbach. Moderiert wird die Genussreise von **Sven Messerschmidt, Kathrin Puff** und **Dieter Greiner**.

**Gesellschaftsraum im Hotel Kloster Eberbach
18.30 Uhr, € 149,00 pro Person
(Aperitif, Fünf-Gänge-Menü, Weine,
Wasser, Kaffee)**

Anmeldung: Weingut Gastronomie
Kloster Eberbach
65346 Eltville am Rhein
Tel. 067 23 / 60 46 233 Carolin Groß
Fax 067 23 / 60 46 456
E-mail:
marketing@weingut-kloster-eberbach.de
www.kloster-eberbach.de

Alles bleibt Anders! Nur der Allendorf-Wein und die Enten-Küche bleiben!

In der legendären **ENTE im NASSAUER HOF in Wiesbaden** überrascht uns **Michael Kammermeier** mit einem ungewöhnlich anderen Menü aus seiner hervorragenden Sterneküche. **Ulrich Allendorf** und **Max Schönleber** präsentieren ihr **VDP.Weingut Familie Allendorf** und erzählen von Kunst, ihrem Handwerk und etwas Zauberei im Weinglas. Unser Überraschungsgast macht die Treppe der ENTE zu seiner Bühne. Freuen Sie sich auf einen großen Auftritt.

**Hotel Nassauer Hof
Kaiser-Friedrich-Platz 3
65183 Wiesbaden
19.00 Uhr, € 250,00 pro Person
(Genussvolles Sechs-Gänge-Menü inkl. aller
Weine, Mineralwasser, Kaffee und Digestif)**
Anmeldung: Weingut Familie Allendorf
Kirchstraße 69
65375 Oestrich-Winkel
Tel. 067 23 / 91 85 0 Judith Roßberg
Fax 067 23 / 91 85 40
E-mail: j.rossberg@allendorf.de
www.allendorf.de

RIESLING FIRST! – Gala-Dinner

Der Riesling ist wieder die Nr.1 Weißwein-Rebsorte weltweit. Zu einem Fünf-Gänge-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 Beerenauslese 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-Gänge-Galamenü, alle Weine,
Selters Mineralwasser, Lavazza Café)**
Anmeld.: Hotel & Restaurant KRONENSCHLÖSSCHEN
Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06723/640 Ilka Richter
Fax 06723/76 63
E-mail: info@kronenschloesschen.de
www.kronenschloesschen.de



Rheingauer Edelsektparade, die *Fünfte*

Die wahren Künstler der Sektbereitung treffen sich wiederum in den Salons der **Sektmanufaktur Schloss VAUX**. Renommierte Spitzenwinzer präsentieren ihre Gutssekte im Konzert mit Schloss VAUX bei Sonntagsjazz und Gourmetlunch. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts genoss deutscher Rieslingsekt weltweite Anerkennung auf Augenhöhe mit dem französischen Nachbarn. Ihre besten Sekte präsentieren, an dieses hohe Niveau anknüpfend, die **Rheingauer Sektwinzer Bardong, Barth** und **F.B. Schönleber** gemeinsam mit der **Sektmanufaktur Schloss VAUX**. Besondere Gäste sind das **Sekthaus Krack** aus der Pfalz sowie die **Privat-Sektkellerei Reinecker** aus Baden. 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, € 125,00 pro Person
(Sektparade mit sekttypischen Köstlichkeiten
aus Fluss und Meer, aus Wald und Flur)

Anmeldung:
Sektmanufaktur Schloss VAUX AG
65343 Eltville
Tel. 06123/62060
Torsten Koch und Maria Deckers
Fax 06123/63339
E-mail: kontor@schloss-vaux.de
www.schloss-vaux.de

„Riesling – Matinée“

Reise in die Vergangenheit des Rieslings

Begleiten Sie uns auf der Entdeckungstour durch die Raritäten unseres Kellers und erleben Sie besondere gereifte Weine aus den letzten Jahrzehnten. Sie dürfen gespannt sein auf erlesene Schätze aus dem gesamten Rheingau und von unseren befreundeten Winzerkollegen. Nach einer exklusiven Weinprobe genießen Sie in den historischen Räumlichkeiten im Herrenhaus von **Schloss Vollrads** ein köstliches Fünf-Gänge-Menü unseres **Küchenchefs Alexander Ehr Gott** mit moderierter Weinbegleitung. Er präsentiert passend zu den gereiften Weinen neu interpretierte Klassiker aus den entsprechenden Jahrzehnten. Abgerundet wird der Nachmittag durch dezente Live-Musik. Ein Erlebnis für alle Sinne!

Schloss Vollrads – Herrenhaus, Oestrich-Winkel
11.00 – 16.00 Uhr, € 189,00 pro Person
(Aperitif und Fingerfood, Weinprobe,
Fünf-Gänge-Menü, Raritätenweine und
alkoholfreie Getränke, Live-Musik)
(Exklusive Veranstaltung mit limitierter Gästezahl)

Anmeld.: Schloss Vollrads GmbH & Co. KG
65375 Oestrich-Winkel
Tel. 06723/660 Claudia Kox
Fax 06723/6667
E-mail: info@schlossvollrads.com
www.schlossvollrads.com

Goethes Lunch mit Allendorf im Brentanohaus Oft ließ Goethe verlauten, Lunch sei sein Wunsch!

Tun wir es ihm nach! Genussvoll wird es in jedem Falle. Die Küche des **Brentanohauses** verwöhnt und verückt Sie mit feinen Speisen aus der Rheingauer Sonntagsküche. Während die **Familie Allendorf** und **Schönleber** ihre besten Rieslinge und Spätburgunder aus dem Keller holen, bringen sie Ihnen bei Tisch ihre Philosophie zum Wein näher. Ein Sonntagmittag voller Genuss mit überraschenden und spannenden Anekdoten zu Goethe, erzählt von **Prof. Dr. Leo Gros** auf seine unnachahmliche Art und Weise.

Allendorf im Brentanohaus
Lindenplatz 2, Oestrich-Winkel
11.30 Uhr, € 79,00 pro Person (Vier Gänge
inkl. Weine, Wasser, Kaffee und Digestif)

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

Kulinarische Weinreise um die Welt!

RHEINGAU, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE und das RHÔNETAL Die großen Weine der Welt zu Gast im Rheingau!

Unter diesem Motto laden **Josef Laufer** sowie **Bernd und Andreas Spreitzer** Sie auch in diesem Jahr wieder gerne ein, die Vielfaltigkeit der Weinwelt kennenzulernen. Wo im 14. Jahrhundert schon die Päpste erkannt haben, dass das Terroir einzigartig ist, wo große, sonnengewärmte Steine auf den nach Süden ausgerichteten Terrassen eine sanfte Hitze verbreiten und so den Saft der Trauben konzentrieren lassen. Hier vinifizieren **Daniel und Frédéric Coulon** von der **DOMAINE DE BEAURENARD** schon in der siebten Generation des Weinmachens ihre ausdrucksstarken Gewächse. Durch diese AOC-typische „**Symphonie der 13 Rebsorten**“ lassen sie aus biologisch-dynamisch kultivierten, auf die Natur abgestimmten Reben Weine entstehen, die mit aromatischer Komplexität, Stärke, Ausgewogenheit und Finesse glänzen. Erleben Sie den unverwechselbaren Roten Klassiker aus **Châteauneuf-du-Pape** sowie das weiße Pendant, einen besonders seltenen Weißwein aus dieser Appellation. Dazu die großartigen und feinen Rieslinge aktueller Jahrgänge sowie auch die gereiften Schätze aus den Kellern des **VDP.Weingutes Spreitzer. Ricarda und Josef Laufer** mit ihrem Team des Traditionsghautes „**ZUM KRUG**“ werden Sie in die Zeit der klassischen französischen Küche entführen. Erleben Sie die Nouvelle Cuisine der großen Kochlegenden aus dem Land der unbegrenzten kulinarischen Möglichkeiten! Folgen Sie unserem Motto: BONJOUR, SANTÉ und WEIN INS VERGNÜGEN!

Weinhaus „Zum Krug“, Hattenheim
17.00 Uhr, € 115,00 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



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

Restaurant Burg Schwarzenstein,
Johannisberg
19.00 Uhr, € 169,00 pro Person
(Fünf-Gänge-Menü, Wein, Wasser, Kaffee,
Moderation)

Anmeldung: Relais & Châteaux
Hotel Burg Schwarzenstein
Rosengasse 32
65366 Geisenheim-Johannisberg
Tel. 06722/99500
Fax 06722/995099
E-mail: info@burg-schwarzenstein.de
www.burg-schwarzenstein.de



„50 Köche – 50 Meisterwerke“

Meisterkoch Janko Hilliges im Geisenheimer Unikeller

Im exklusiven Geisenheimer Unikeller des früheren Wohn- und Arbeitshauses von Professor Müller-Thurgau präsentiert **Prof. Dr. Monika Christmann**, ehemalige Präsidentin des OIV zu Paris, ihre Weine des **VDP.Weinguts der Hochschule Geisenheim** gemeinsam mit **Küchenmeister Janko Hilliges** und Freunden zu kulinarischen Meisterwerken in vier Gängen, ausgewählt aus dem titelgebenden Kochbuch. Sie werden den Köchen über die Schulter schauen und in geschichtlichem Ambiente den Geisenheimer Spirit von Weinen und Speisen erleben.

Geisenheimer Unikeller,
Hochschule Geisenheim University,
Von-Lade-Straße 1, Geisenheim
18.00 Uhr, € 135,00 pro Person
(Aperitif-Sektempfang, Vorspeise in der
Küche, Vier-Gänge-Menü mit korres-
pondierenden Weinen, Wasser)

Anmeldung:
VEG Geisenheim, Alumni Association e.V.
c/o Hochschule Geisenheim University
65366 Geisenheim
Buchung über:
www.geisenheimweh-shop.de
Kontakt: 07622/502741
E-mail: info@geisenheimer.de
www.unikeller.de

Putting Green trifft Rheingau Rebe Herbstliches vom Weinberg bis ins Georgenthal

Im 20. Jubiläumsjahr des **Hofguts Georgenthal** lädt Gastgeber **Cem Yoldas** zum Genießen ein. In fünf Gängen wird ein herbstliches, regional inspiriertes Menü, komponiert unter anderem mit Taunus-Hirsch und Krebsen aus heimischen Flüssen, kreiert und präsentiert aus der Hofgut-Küche von **Jörg Holl** und **Johannes Eggemeier**. Korrespondierend begleitet und stimmungsvoll dargeboten werden die einzelnen Gänge mit den hochwertigen Weinen von **Andreas und Bernd Spreitzer**, Inhaber des **VDP.Weinguts Josef Spreitzer** in Oestrich, sowie **Tim Lilienström**, Betriebsleiter und Kellermeister des **VDP.Weinguts Georg Müller Stiftung** (Inhaber Peter Winter) in Hattenheim. Andreas Spreitzer präsentiert eine passende Auswahl seiner VDP.GROSSEGEWÄCHSE®, CHARTA-Weine und edelsüße Rieslinge. Tim Lilienström fokussiert sich auf den Rheingau abseits des Rieslings und bringt Weine und Sekte aus Auxerrois und Spätburgunder mit. Vereint begrüßen wir Sie im Restaurant des Hofguts Georgenthal und freuen uns auf einen lockeren, informativen und definitiv glorreichen Abend.

Hofgut Georgenthal, Hohenstein
18.30 Uhr, € 105,00 pro Person
(Fünf-Gänge-Menü, Aperitif, Wein,
Wasser, Kaffee)

Anmeldung:
Hofgut Georgenthal
Georgenthal 1
65329 Hohenstein
Tel. 06128/9430
Fax 06128/943333
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 auf einen großartigen Abend. Wie immer werden Sie in fünf Gängen von **Sternekoch Michael Kammermeier** kulinarisch verwöhnt und korrespondierend durch die Diversität der unterschiedlichen Stilistiken unserer Winzer und des Terroirs der einzelnen Anbaugebiete begleitet. Lassen Sie sich erneut überraschen, was der legendäre Riesling Ihnen dieses Jahr an aromatischer Vielfalt mitbringt.

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. 0611/133666
Fax 0611/133683
E-mail: ente@hommage-hotels.com
www.nassauer-hof.de

CHARTA.Party 2.1



Wir feiern die CHARTA-Party in der **Wein.Erlebnis.Welt** des **VDP.Weingutes Familie 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.

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

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

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



Riesling und Silvaner – zwei Klassiker im Duett

Rheingau und Franken gesellen sich als die geographisch nächsten Weinbaugebiete zu Frankfurt und zum Taunus. Erleben Sie während eines Fünf-Gänge-Menüs Gemeinsamkeiten wie markante Unterschiede der beiden Rebsorten und der beiden Anbauggebiete, repräsentiert durch die **VDP.Weingüter Domdechant Werner** aus Hochheim im oberen Rheingau und **Hans Wirsching** aus Iphofen in Franken. Die Kochkunst von **Milosz Troka** tritt in den Dialog ein mit jeweils zwei Weinen pro Gang und wird gekrönt durch eine exzellente VDP.GROSSE GEWÄCHS®-Probe. Genießen Sie dies alles in dem charmanten Ambiente des **Romantik Hotels Schloss Rettershof**.

**Romantik Hotel Schloss Rettershof,
Kelkheim**

**18.30 Uhr, € 109,00 pro Person
(Aperitif im Kaminzimmer, Fünf-Gänge-Menü mit
zehn Weinen; VDP.GROSSE GEWÄCHS®-Probe,
Wasser und Kaffee)**

Anmeld.: Romantik Hotel Schloss Rettershof
Rettershof 5, 65779 Kelkheim
Tel. 06174/29090 Magnus von Hopffgarten
Fax 06174/25352
E-mail: info@schlosshotel-rettershof.de
www.schlosshotel-rettershof.de

„Dinner à la Schloss Johannisberg“ Für alle Sinne ein Genuss

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

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

Anmeldung: Domäne Schloss Johannisberg
65366 Geisenheim-Johannisberg
Tel. 06722/70 09 29 Stefan Eiser
Fax 06722/70 09 33
Tickets online buchbar:
www.schloss-johannisberg.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 der **Jahrgänge 2019/2020** sowie Spitzenweine vorheriger Jahrgänge. Die Teilnahme an Rheingau Open wird nur nach der 2G-Regel [geimpft oder genesen] möglich sein.

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

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

GIGANTEN

Der traditionelle Abend im **Kronenschlösschen** vor dem Ausklang der „**Glorreichen Rheingau Tage**“. Die **Weingüter des VDP.Rheingau** präsentieren im stilvollen Ambiente des Kronenschlösschens eine „gigantische“ Auswahl bester Rheingauer CHARTA-Weine, Rieslinge aus VDP.ERSTER und VDP.GROSSER LAGE® sowie Spätburgunderweine und edelsüße Rieslinge, zum Teil in Großflaschen. GIGANTISCH. Die Repräsentanten der VDP.Weingüter stellen persönlich ihre Weine vor. Ein Galamenü von **Roland Gorgosilich** begleitet – fein abgestimmt – die Wein-Spezialitäten.

Moderation: **Kai Schattner**.

**Hotel & Restaurant KRONENSCHLÖSSCHEN,
Hattenheim**

**19.00 – 22.30 Uhr, € 130,00 pro Person
(Aperitif, Fünf-Gänge-Galamenü, alle Weine,
Selters Mineralwasser, Lavazza Café)**

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

RIESLING GALA

Alle Vorbereitungen laufen, damit die so traditionsreiche Riesling-Gala in diesem Jahr zum 31. Mal stattfinden kann. Allerdings muss die mögliche Gästezahl im Laiendormitorium von Kloster Eberbach sehr limitiert werden, und eine Teilnahme wird nur nach der 2G-Regel [geimpft oder genesen] möglich sein.

Das Gala-Menü der 31. Riesling-Gala wird von sechs Sterne-Köchen aus dem Team von **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. Damit ist die Riesling-Gala wieder der Höhepunkt und das Finale der Glorreichen Rheingau Tage!



**Laiendormitorium im Kloster Eberbach
11.00 bis ca. 18.00 Uhr, € 250,00 pro Person
(Aperitif, Gala-Menü mit begleitenden Weinen,
Dessert, Kaffee)**

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

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 „ZUR KRONE“

Obertorstraße 1, 35792 Löhnberg
Tel. 06471/6070, Fax 06471/6076 07
info@hotel-zurkrone.de
www.hotel-zurkrone.de
(20% Rabatt auf jede Zimmerkategorie)

Hotel Breuer's RÜDESHEIMER SCHLOSS

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

Gutshotel Baron Knyphausen

Erbacher Straße 26 · 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 Kloster Eberbach

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

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

NAGLER'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



TERMINVORSCHAU 2022

25. Rheingau**Gourmet & Wein Festival**

Donnerstag, 24. Februar bis Mittwoch, 16. März 2022

www.rheingau-gourmet-festival.de**VDP. AUKTION. RÉSERVE****Weinversteigerung****Weingut Kloster Eberbach****Weingüter VDP. Rheingau**

Samstag, 5. März 2022

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 Ganswohl
Fax 06123/676813
E-mail: info@vdp-rheingau.de

36. Glorreiche Rheingau Tage

Freitag, 4. bis Sonntag, 13. November 2022

www.vdp-rheingau.de

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

