

25. JUBILÄUM

# RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL

DONNERSTAG, 25. FEBRUAR BIS SONNTAG, 14. MÄRZ 2021



SÜDAFRIKA  
Bertus Basson | Stellenbosch

SCHWEIZ  
Rolf Fliegau\*\* | Ascona/St. Moritz

NIEDERLANDE  
Erik van Loo\*\* | Rotterdam

ÖSTERREICH  
Andreas Döllner | Salzburg-Golling

SPANIEN  
Kim Toro | Mallorca

ITALIEN  
Vincenzo Candiano\* | Sizilien

SCHWEIZ  
Daniel Zeindlhofer | Zürich

DEUTSCHLAND  
Roland Gorgosilich | Hattenheim



DEUTSCHLAND  
Christian Bau\*\*\* | Perl/Nennig

DEUTSCHLAND  
Joachim Wissler\*\*\* | Bensberg

DEUTSCHLAND  
Tohru Nakamura\*\* | München

DEUTSCHLAND  
Hans Stefan Steinhilber\*\* | Bad Neuenahr

DEUTSCHLAND  
Thomas Martin\*\* | Hamburg

DEUTSCHLAND  
Hubert Obendorfer\*\* | Neunburgvorm Wald

DEUTSCHLAND  
Andree Köthe\*\* | Nürnberg

DEUTSCHLAND  
Anton Geschwendner\*\* | Stuttgart



DEUTSCHLAND  
Jean-Claude Bourgueil | Düsseldorf

DEUTSCHLAND  
Benjamin Gallein\* | Burgwedel

DEUTSCHLAND  
Cornelia Poletto | Hamburg

DEUTSCHLAND  
Sebastian Junge\* | Hamburg

DEUTSCHLAND  
Carmelo Greco\* | Frankfurt

DEUTSCHLAND  
Dominik Käßler\* | München

DEUTSCHLAND  
Thomas Kellermann\* | Tegernsee

DEUTSCHLAND  
Yannic Stockhausen\* | Berlin

## Internationale Winzer, die ihre Weingüter persönlich präsentieren



PORTUGAL  
Dirk van der Niepoort | Niepoort

ITALIEN  
Valentina Abbona | Marchesi di Barolo

ITALIEN  
Elisabetta Geppetti | Fattoria Le Pupille

ITALIEN  
Axel Heinz | Ornellaia

ITALIEN  
Julia Walch | Elena Walch

ÖSTERREICH  
Heidi Schrock

ÖSTERREICH  
Alexander Rainer | Rochelt

SPANIEN  
Rocio Osborne | Osborne



FRANKREICH  
Nicolas Glumineau | Pichon Lalande Contesse

FRANKREICH  
Comte de Neipperg | La Mondotte

FRANKREICH  
Brioc de la Morandière | Domaine Leflaive

FRANKREICH  
Manoncourt | Figeac

FRANKREICH  
Vincent Girardin | Domain Girardin

FRANKREICH  
Carole Doyard | Champagne Doyard

FRANKREICH  
Jolana Novotna | Maison Joseph Drouhin

DEUTSCHLAND  
Sandra Sauer | Weingut Horst Sauer



DEUTSCHLAND  
Katharina Prüm | J.J. Prüm

DEUTSCHLAND  
Wilhelm Weil | Robert Weil

DEUTSCHLAND  
Dieter Greiner | Kloster Eberbach

DEUTSCHLAND  
Theresa Breuer | Georg Breuer

DEUTSCHLAND  
Peter Bernhard Kühn | Peter Jakob Kühn

DEUTSCHLAND  
Erni Loosen | Dr. Loosen

DEUTSCHLAND  
Philipp Wittmann | Wittmann

DEUTSCHLAND  
HO Spanien | Battenfeld-Spanier



# FESTIVAL-HOTEL-ARRANGEMENTS



**KRONENSCHLÖSSCHEN**  
Hotel & Restaurant

## **I WELCOME im Kloster Eberbach | Südafrika Lunch | 2-Sternekoch Rolf Fliegau**

**Sterne Koch Vincenzo Candiano (Sizilien) & Frescobaldi**

[25.–27. Februar | 2 Übernachtungen]

- 25.2. WELCOME im Kloster Eberbach – 8 Kochstars | 30 Winzer | Live Band
- 26.2. Südafrika Lunch mit Superstar Bertus Basson | Dinner mit Rolf Fliegau\*\* (Ascona)
- 27.2. Lunch Vincenzo Candiano\* (Sizilien) & Frescobaldi

**Pauschalpreis € 950,-**

## **II Starköche aus Holland und Italien | „Grüner“ Sterne Koch | „Les Grands Chais de France“ | Ornellaia | Niepoort | J.J. Prüm | Dr. Loosen | Weil**

[27.2.–1.3. | 2 Übernachtungen]

- 27.2. Galadinner Erik van Loo\*\*, Rotterdam | Niepoort | Weil | Dr. Loosen | J.J. Prüm
- 28.2. Lunch Erik van Loo\*\* & „Les Grands Chais de France“ | Dinner Vincenzo Candiano\* (Sizilien) & Ornellaia
- 1.3. Lunch Grüner Sterne Koch Sebastian Junge\* & Gewürzmühle Rosenheim

**Pauschalpreis € 1.020,-**

## **III Gewürzmühle Rosenheim | Schloss VAUX | Villa Mumm**

**2-Sterne Koch Tohru Nakamura | Cornelia Poletto & POWERFRAUEN | Otto Gourmet**

**Château Pichon Lalande Comtesse**

[1.–3. März | 2 Übernachtungen]

- 1.3. Workshop Gewürzmühle Rosenheim | Dinner Tohru Nakamura & Château Pichon Lalande
- 2.3. Lunch im Schloss VAUX | Dinner Cornelia Poletto & Power Frauen
- 3.3. Otto Gourmet in der Villa Mumm Lunch: 5 Länder–5 Spezialitäten

**Pauschalpreis € 1.060,-**

## **IV 2-Sterne Köche: Hans Stefan Steinheuer & Christian Binder | Thomas Martin & Trüffel**

**Domaine Comte de Thun | Chianti Classico**

[3.–5. März | 2 Übernachtungen]

- 3.3. Tasting Domaine du Comte de Thun | Dinner 2-Sterne Köche Hans Stefan Steinheuer\*\* & Christian Binder\*\*
- 4.3. Tasting & Lunch Chianti Classico & Carmelo Greco\* | Trüffel-Dinner Thomas Martin\*\*

**Pauschalpreis € 875,-**

## **V Cordo Berlin | showroom München | Ole DeeLe Burgwedel**

**Sterne Köche: Benjamin Gallein\* | Yannic Stockhausen\* | Dominik Käppler\***

**Errazuriz | Österreich Wein | Sizilien | Pfalz | Rheingau | FAZ Weinliebinger**

[5.–7. März | 2 Übernachtungen]

- 5.3. Dinner Ole DeeLe & Errazuriz
- 6.3. Österreich Lunch & Cordo Berlin | Galadinner Dominik Käppler\* & Sizilien, Rheingau, Pfalz
- 7.3. Lunch Jean Claude Bourgueil & FAZ „Weinliebinger 2020“

**Pauschalpreis € 930,-**

## **VI Koch-Superstars**

**Joachim Wissler\*\*\* | Christian Bau\*\*\* | Jean-Claude Bourgueil | Andreas Döllerer**

**Österreich Wein | Ribera del Duero | Comte de Neipperg**

[7.–10. März | 3 Übernachtungen]

- 7.3. Lunch Jean-Claude Bourgueil & FAZ „Weinliebinger 2020“ | Dinner Andreas Döllerer (Salzburg) & ÖSTERREICH WEIN
- 8.3. Lunch Riedel Glas | Dinner 3-Sterne Koch Joachim Wissler\*\*\* & Ribera del Duero
- 9.3. Tasting & Lunch mit Graf Neipperg | Dinner 3-Sterne Koch Christian Bau\*\*\* & Comte de Neipperg

**Pauschalpreis € 1.550,-**

## **VII Sterne Koch Thomas Kellermann | HUMMER**

**Château Figeac | Domaines: Girardin | Leflaive | Drouhin**

[10.–12. März | 2 Übernachtungen]

- 10.3. Dinner Sterne Koch Thomas Kellermann\* & Champagne | Burgund | Bordeaux
- 11.3. Petit Dejeuneur á la Bourgogne mit Joseph Drouhin
- HUMMER DINNER: 2-Sterne Koch Anton Gschwendtner\*\* & Domaine Leflaive
- 12.3. Cidre bis Champagner Bratbirne (Lunch)

**Pauschalpreis € 975,-**

## **VIII 2-Sterne Köche: Hubert Obendorfer\*\* | Andree Köthe\*\***

**CALIFORNIA | OYSTERS & SPARKLINGS FISCH & KRUSTENTIERE**

[12.–14. März | 2 Übernachtungen]

- 12.3. California Dinner mit Kim Toro
- 13.3. Lunch Oysters & Fingerfood & Sparklings Dinner Fisch & Krustentiere mit 2-Sterne Koch Hubert Obendorfer\*\* Champagne Roederer | Domaine Ott | Delas | Maximin Grünhaus
- 14.3. Lunch 2-Sterne Koch Andree Köthe\*\* & Champagne | Franken | Rioja | Rheingau

**Pauschalpreis € 950,-**

## **IX FAREWELL**

[14.–15. März | 1 Übernachtung]

- 14.3. Lunch 2-Sterne Koch Andree Köthe\*\* Dinner FAREWELL

**Pauschalpreis € 450,-**

### **Aufpreis pro Person und Nacht:**

Juniorsuite € 25 | Suite € 40 | Maisonette-Suite € 60 | Turmsuite € 110 | Doppelzimmer als Einzelzimmer € 60 | Juniorsuite als EZ € 120 | Suite als EZ € 150

### **Reservierung:**

Telefon 067 23 / 640  
Fax 067 23 / 76 63  
E-Mail info@kronenschloesschen.de  
Web kronenschloesschen.de  
rheingau-gourmet-festival.de

**Im Arrangement-Preis** (alle Preise pro Person) sind Übernachtung im Doppelzimmer, Frühstücksbuffet und die Teilnahme an den genannten Veranstaltungen enthalten. Bei Veranstaltungen außer Haus genießen unsere Arrangement-Gäste einen kostenfreien Limousinen-Service für die Hin- und Rückfahrt.

# 25. RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL

## DONNERSTAG, 25. FEBRUAR – SONNTAG, 14. MÄRZ 2021

### DAS GENUSSPROGRAMM 2021

#### DONNERSTAG | 25. FEBRUAR

19:00 bis 23:30 UHR | OPENING

Laiendormitorium, Kloster Eberbach

€ 195,-

#### WELCOME – DIE ERÖFFNUNG ZUM 25 JÄHRIGEN JUBILÄUMSFESTIVAL

In der atemberaubend schönen Atmosphäre von Kloster Eberbach gibt es im großen Laiendormitorium ausschließlich Sitzplätze, alles nach geltenden Corona-Vorschriften ausgerichtet, im vorgeschriebenen Abstand. Leider wird dadurch nur die Hälfte der bisherigen Besucherzahl möglich sein. Speisen und Getränke werden an den rund 30 Ständen von den Köchen und den Winzern persönlich ausgegeben. Eine Tanzfläche gibt es nicht, zur musikalischen Unterhaltung spielt als „Wander-Quartett“ die Band „Walkin' Act – Bamsi Kosaken“ aus Hamburg. Ab 22:30 Uhr Weißwürste, Brez'n & süßer Senf von der Metzgerei Brauer aus Wiesbaden-Delkenheim. Dazu 27 Sekt- und Weinstände, alle von den Winzern persönlich betreut. Alkoholfrei: Dr. Peter van Nahmen präsentiert Spezialitäten seiner Obstkelterei.

**KÖCHE** Bertus Basson, OVERTURE Stellenbosch, Südafrika | Rolf Fliegau\*\*\*, „Ecco“ Hotel Giardino, Ascona | Daniel Zeindhofer, Igniv by Andreas Caminada, Zürich | Vincenzo Candiano\*, Ragusa, Sizilien | Silvio Lange\*, Alte Pfarrey, Neuleiningen | Dirk Schröder\*, Weinschänke Schloss Groenesteyn, Kiedrich | Roland Gorgosilich, Kronenschlösschen, Hattenheim | Benedikt Faust, TV & Starkoch

**WEINE & WEINGÜTER** **Sektkellerei Geldermann:** Carte Blanche Brut | **Allendorf:** 2019 CHARTA Riesling + 2016 Quercus Spätburgunder | **Bardong:** 2014 Erbacher Honigberg extra brut + 2001 Bardong Reserve brut | **Bibo Runge:** Provokateur rosa Riesling Sekt + 2018 Kleiner Revoluzzer Riesling | **Georg Breuer:** 2019 „Estate“ Lorch.Riesling trocken + 2019 GB Charm Rheingau Riesling halbtrocken + 2018 Spätburgunder – Pinot Noir. Rheingau trocken | **Corvers-Kauter:** 2019 Rauenthaler Baiken Riesling Terroirwein trocken + 2017 Rudesheimer Berg Roseneck Große Lage trocken | **Diefenhardt:** 2019 CHARTA Riesling + 2017 Martinthaler Wildsau Pinot Noir | **Carl Ehrhard:** 2017 Rudesheimer Berg Rottland Riesling trocken + 2017 Rudesheimer Berg Roseneck Riesling trocken Große Lage | **Jung:** 2019 Erbacher Steinmorgen Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE + 2016 Alexander Johannes Spätburgunder | **Graf von Kanitz:** 2019 Lorcher Pfaffenwies Riesling trocken Schiefer + 2018 Lorcher Bodental-Steinberg Riesling trocken Quarzit | **Kaufmann:** 2018 UNO Weißburgunder & Chardonnay + 2018 Riesling Kabinett feinherb | **Kloster Eberbach:** 2019 Wiesbadener Neroberg Crescentia Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE + 2019 Domäne Bergstraße Weißburgunder trocken VDP.Gutswein | **Robert König:** 2017 Frankenthal Spätburgunder EMPOR + 2017 Höllenberg Spätburgunder EMPOR | **Peter Jakob Kühn:** 2018 Oestricher Klosterberg Riesling VDP.ERSTE LAGE + 2018 Hallgarten Riesling „Rheinschiefer“ VDP.Ortswein | **Künstler:** 2019 Hochheimer Herrnberg Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE + 2019 Hochheimer Hölle, „Im Neuenberg“ Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE + 2019 Kostheim Weiss Erd Riesling trocken VDP.GROSSE LAGE + 2018 Hochheimer Stein Spätburgunder trocken VDP.ERSTE LAGE | **Leitz:** 2019 Magic Mountain + 2016 Berg Roseneck GG Rudesheimer Riesling trocken „Katerloch“ | **Mohr:** 2019 Rheingau Riesling trocken Alte Reben + 2019 Rheingau Weißburgunder trocken Bio | **Georg Müller Stiftung:** 2018 Hallgartener Jungfer Riesling GG VDP.GROSSE LAGE + 2018 Auxerrois VDP.GUTSWEIN + 2017 Art Edition Pinot Noir VDP.GUTSWEIN | **Schloss Schönborn:** 2018 Hattenheimer Pfaffenberg RGG + 1997 Hattenheimer Pfaffenberg 1. Gewächs | **F.B. Schönleber:** 2019 „Alte Reben“ Oestricher Klosterberg Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE + Cuvée Katharina Riesling Sekt brut VDP.Gutssekt | **Robert Weil:** 2019 Kiedrich Turmberg Riesling trocken | **YThe Flying Winemakers:** Y Riesling Gold 2015 Hattenheimer Wisselbrunnen + Hattenheimer Schützenhaus Rheingau Qualitätswein trocken, Doppelmagnum + Y Pinot Noir Réserve 2015 Rheingau QbA trocken, Doppelmagnum | **Bürgerspital zum hl. Geist:** 2019 Würzburger Silvaner trocken VDP.ORTSWEIN + 2019 Würzburger Pfaffenberg Silvaner trocken VDP.ERSTE LAGE + 2018 Würzburger Stein-Harfe Silvaner trocken VDP.GROSSE LAGE | **Fürstlich Castell'sches Domänenamt:** 2019 Kugelspiel Silvaner VDP.ERSTE LAGE | **St. Antony:** 2019 Rotschiefer Riesling trocken VDP.GUTSWEIN + 2019 Orbel Riesling trocken VDP.GROSSE LAGE | **Thörle:** 2017 Saulheim Spätburgunder Kalkstein trocken + 2018 Schlossberg Riesling trocken | **Frescobaldi:** 2019 Alie Rosé Toscana IGT + 2016 Nipozzano Vecchie Viti Chianti Rufina Riserva + 2016 Tenuta Perano Chianti Classico Riserva DOCG | **Marques de Riscal:** 2020 Sauvignon Blanc Organic, Rueda + 2015 Marqués de Riscal Reserva XR + 2016 Próximo by Marques de Riscal | **Masi:** 2016 Campofiorin Rosso del Veronese IGT + 2019 Masianco Pinot Grigio delle Venezie DOC + 2019 Rosa dei Masi Rosato Trevenezie IGT)

**Van Nahmen** mit einer Auswahl alkoholfreier Seccos und Säften.

**MUSIK** Walkin' Act „Bamsi Kosaken“, Hamburg

#### FREITAG | 26. FEBRUAR

12:00 UHR | LUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 175,-

#### SÜDAFRIKA-LUNCH

Bertus Basson's Küchenphilosophie ist tief verwurzelt mit der traditionellen Südafrikanischen Küche, trumpft aber mit modernen Einflüssen auf. Mittlerweile betreibt er 5 Restaurants, nebenbei tritt er als Juror bei verschiedenen TV-Shows auf. 2019 wurde er „Eat out“ und S. Pellegrino „Young Chef of the Year“.

**KOCH** Bertus Basson, OVERTURE, Stellenbosch

**APERITIF** Pongracz Rosé Sekt Méthode Cap Classique Pinot Noir und Inverroche Verdant Gin mit Fitch & Leeds Indian Tonic Water; John Ross VirGin distilled botanicals mit Barker & Quin Indian Tonic

**WEINE & WEINGÜTER** De Wetshof: 2016 The Site Chardonnay W.O. Robertson + 2019 Limestone Hill Chardonnay W.O. Robertson | Klein Constantia: „Metis“ Sauvignon Blanc Western Cape | Meerlust: 2010 Rubicon/Mont Du Toit: 2007 Mont du Toit | Schloss Johannisberg: Riesling 2017 Silberlack GG + 2012 Rosalack Auslese

**DIGESTIF** Cruxland Gin (Südafrika), aromatisiert mit Kalahari Trüffel

**MODERATION** Giuseppe Lauria, Chefredakteur WeinWisser

16:00 UHR | MASTERCLASS

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 85,-

#### VERTIKALE: SAFFREDI, FATTORIA LE PUPILLE

Weinmacherin Elisabetta Geppetti vereint in unnachahmlicher Weise Qualitätsstreben und absolute Leidenschaft. Mit Saffredi, dem Kultwein ihres Weinguts Le Pupille, hat sie einen der berühmten „Super Tuscans“ geschaffen. Heute präsentiert sie acht Jahrgänge ihres Spitzenweines.

**WEINE** 2018 | 2015 | 2014 | 2012 | 2008 | 2004 | 2001 | 2000

**MODERATION** Giuseppe Lauria, Chefredakteur WeinWisser

**FREITAG | 26. FEBRUAR**

19:30 UHR | GALADINNER  
**ROLF FLIEGAUF\*\***

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 265,-

Rolf Fliegau\*\* ist im Sommer Küchenchef im „Ecco“ in Ascona (Hotel Giardino), im Winter im „Ecco“ in St. Moritz. Seit 2011 hat er, mit damals 29 Jahren jüngster Chef in Europa, zwei Michelin-Sterne für beide Betriebe. Mit seiner „puristischen Aromenküche“ behält jedes Produkt seinen eigenen Geschmack, raffiniert aufeinander abgestimmt, Meisterwerke für Augen und Gaumen.

**KOCH** Rolf Fliegau\*\* „Ecco“, Hotel Giardino, Ascona  
**APERITIF** Champagne Charles Heidsieck  
**WEINE & WEINGÜTER** Peter Jakob Kühn: 2018 Hallgartener Hendelberg VDP.ERSTE LAGE + 2018 Doosberg VDP.Großes Gewächs | Weingut Horst Sauer: 2018 Escherndorf am Lumpen 1655 Silvaner GG + 2019 Escherndorfer Lump Silvaner Trockenbeerenauslese | Weingut Philipp Kuhn: 2018 Schwarzer Herrgott Riesling GG + 2017 Kirschgarten Pinot Noir GG | Fattoria Le Pupille: 2016 Poggio Valente + 2016 Saffredi  
**DIGESTIF** Etter Vieux Poire Williams  
**MODERATION** Hendrik Thoma, Mastersommelier, Wein am Limit, Hamburg

19:00 UHR | RARITÄTENDINNER  
**HARLAN ESTATE**

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 1.480,-

Limitierte Personenzahl

Harlan Estate, 1984 von Bill Harlan gegründet, umfasst 100 Hektar, davon sind 17 Hektar mit Weinreben bepflanzt, traumhaft gelegen in den Hügeln von Oakville, oberhalb von Martha's Vineyard. Bill Harlans Ziel war es, einen kalifornischen Rotwein aus den klassischen Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc zu produzieren, der es mit den allerbesten 1er Grand Crus aus Frankreich aufnehmen kann. Schnell war auch Robert Parker begeistert, die Nachfrage stieg explosionsartig. Ebenso die Preise, die jüngsten Jahrgänge werden für 1600 Euro pro Flasche angeboten, ältere Jahrgänge sind überhaupt nicht zu bekommen. Das Menü in fünf Gängen kochen Rolf Fliegau\*\* und Roland Gorgosilich.

**KÖCHE** Rolf Fliegau\*\* „Ecco“ Hotel Giardino, Ascona | Roland Gorgosilich, Kronenschlösschen  
**APERITIF** 2012 Ermitage Brut, Roederer Estate  
**JAHRGÄNGE** 2016 | 2015 | 2014 | 2012 | 2011 | 2009 | 2006 | 2005 | 2004 | 2003 | 2002 | 1999 | 1998 | 1993 | 1992.  
**SÜSSWEIN** 1994 Beerenauslese Grand Cuvée Kracher, Magnum  
**DIGESTIF** Etter Vieille Orange  
**MODERATION** Florian Richter, Head Sommelier Kronenschlösschen

**SAMSTAG | 27. FEBRUAR**

11:30 UHR | RARITÄTENLUNCH  
**KULTWEINE: CHARDONNAY & CABERNET SAUVIGNON**

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 595,-

Limitierte Personenzahl

Bertus Basson, Superstar aus Südafrika, und Roland Gorgosilich kochen gemeinsam ein Gourmetmenü in vier Gängen. In einer spektakulären Blindprobe mit 30 Kultweinen stimmen Sie über Ihren persönlichen Favoriten ab.

**KOCH** Bertus Basson, OVERTURE, Stellenbosch | Roland Gorgosilich, Kronenschlösschen  
**APERITIF** Champagne Laurent-Perrier Prestige Cuvée Grand Siècle  
**WEINE & WEINGÜTER**  
**Chardonnay Jahrgang 2015** Bentrock, Sandhi Wines, California | Billaud-Simon, Burgund, Chablis Grand Cru Bougros | Domaine Bouchard, Burgund, Meursault 1er Cru Genevrières | Clay Shales, Südafrika, Crystallum | Marc Colin, Burgund, Chassagne Montrachet 1er Cru Les Caillets | Ebner-Ebenhauer, Österreich, Black Edition | Faiveley, Burgund, Corton-Charlemagne | Gran Moraine, Oregon | Huber, Baden, Bienenberg | Louis Jadot, Burgund, Beaune 1er Cru Bressandes | Jülg, Pfalz, Schweiger Sonnenberg | Künstler, Rheingau | Monteverro, Toskana | Wittmann, Rheinhessen, Chardonnay Reserve  
**Cabernet Sauvignon Jahrgang 1997** Bacio Divino, California | Beringer, California, Private Reserve | Dominus, California | Frescobaldi, Toskana, Mormoreto | Haut Brion, Graves | Margaux (RP 100) | Marques de Grillon, Spanien, Emeritus | Montelena, California | Mouton Rothschild | Château Musar, Libanon | Opus One | Pichon Comtesse de Lalande | Palacios, L'Ermite | Ridge, California, Montebello | San Leonardo, Trentino  
**DIGESTIF** Ramos Pinto 1994 Single Quinta de Evamora, Vintage Port  
**MODERATION** Jan Erik Paulson, Raritätenhändler und internationaler Weinexperte

12:00 UHR | LUNCH  
**VINCENZO CANDIANO\* & FRESCOBALDI | MOLITOR | VAN VOLXEM**

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 175,-

Der Koch-Stil des sizilianischen Sternekochs Vincenzo Candiano ist voll von Erinnerungen und Geschmäckern der sizilianischen und hybläischen Tradition. Heute kocht er sein Menü für die großen Rotweine des Hauses Frescobaldi und für deutsche VDP-Spitzenweine.

**KOCH** Vincenzo Candiano\*, Relais&Châteaux Locanda Don Serafino, Ragusa  
**APERITIF** 2015 Frescobaldi Leonia Rosé Pomino Spumante DOC  
**WEINE & WEINGÜTER** Markus Molitor: 2018 Pinot Blanc Einstern\* + 2018 Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese trocken + 2015 Graacher Himmelreich Riesling Auslese | Van Volxem: 2018 Riesling Alte Reben trocken + 2018 Goldberg Riesling VDP.GROSSE LAGE | Frescobaldi: 2016 Mormoreto Toscana IGT + 2016 Montesodi Toscana IGT + 2015 Castelgiondo Brunello di Montalcino DOCG + 2015 Lamaione Toscana IGT  
**DIGESTIF** Frescobaldi Castel Giocondo Grappa di Brunello  
**MODERATION** Hendrik Thoma, Mastersommelier, Wein am Limit, Hamburg

19:30 UHR | DINNER  
**ERIK VAN LOO\*\* & NIEPOORT | WEIL | DR. LOOSEN | JOH. JOS. PRÜM**

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 290,-

Der holländische 2-Sterne Koch Erik Van Loo\*\* zählt nicht nur zu den besten Köchen in Holland, sondern in ganz Europa. In Grundzügen kocht er die klassische französische Küche, allerdings auf heutigem höchstem Stand, raffiniert und filigran.

**KOCH** Erik Van Loo\*\*, Parkheuvel, Rotterdam  
**APERITIF** Champagne Alfred Gratien  
**WEINE & WEINGÜTER** Joh. Jos. Prüm: 2016 Zeltinger Sonnenuhr Spätlese + 2003 Wehlener Sonnenuhr Auslese | Weingut Dr. Loosen: 2018 Kinheimer Rosenberg Riesling GG + 2014 Ürziger Würzgarten GG RÉSERVE Alte Reben | Weingut Robert Weil: 2017 Kiedrich Gräfenberg Riesling trocken GG + 2016 Kiedrich Gräfenberg Riesling Eiswein | Niepoort: Poirinho Garrafeira 2015 + Batuta 2014 + Port Vintage 2015 + Colheita 1997  
**DIGESTIF** Penderyn Portwood Edition, Welsh Single Malt Whisky  
**MODERATION** Ingo Swoboda, Weinjournalist und Autor

**19:00 UHR | WELTRARITÄTENDINNER  
KLOSTER EBERBACH & GRANGE**

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 690,-

Limitierte Personenzahl

Zum 6-Gängemenü von Roland Gorgosilich und seinem Team präsentiert Dieter Greiner, Geschäftsführer des Weinguts Kloster Eberbach, einzigartige bis zu fast 100 Jahre gereifte Raritäten aus der wertvollsten deutschen Wein-Schatzkammer. Höhepunkt des Dinners ist die Weltrarität 1948 Assmannshäuser Höllenberg Frühburgunder. Neben den Raritäten der Staatsweingüter gibt es einen Flight mit dem australischen Kultwein Penfolds Grange in 5 Jahrgängen.

**KOCH** Roland Gorgosilich, Kronenschlösschen  
**APERITIF** 2009 Steinberger Riesling aus dem Cabinetkeller  
**WEINE & WEINGÜTER**  
**Flight 1** 2017 Rüdesheimer Hinterhaus *Crescentia* Riesling trocken Goldkapsel und Rüdesheimer Berg Rottland Riesling 1952 | 1946 | 1944 | 1934  
**Flight 2** Berg Schlossberg Riesling Spätlese 2017 | 1998 | 1967 | 1966 | 1953  
**Flight 3** Assmannshäuser Höllenberg Frühburgunder: 2018 (Goldkapsel) | 2013 (Goldkapsel) | 2009 (Goldkapsel) | 1964 | 1948  
**Flight 4** Penfolds Grange 1994 | 1993 | 1992 | 1991 | 1990  
**Weingang** 2011 Steinberger Riesling Trockenbeerenauslese Goldkapsel  
**Flight 5** Rauenthaler Baiken Riesling Eiswein 1991 | 1986 | 1985 | 1983  
**DIGESTIF** Penderyn Madeira Finished, Welsh Single Malt Whisky  
**MODERATION** Dieter Greiner, Geschäftsführer des Weinguts Kloster Eberbach und Jan Paulson, internationaler Weinexperte

**SONNTAG | 28. FEBRUAR****11:45 UHR | RARITÄTENLUNCH  
CHÂTEAU PICHON-COMTESSE DE LALANDE IN 25 JAHRGÄNGEN**

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 695,-

Limitierte Personenzahl

**KOCH** Roland Gorgosilich, Kronenschlösschen  
**APERITIF** Champagne Veuve Clicquot Prestige Cuvee 1993 La Grand Dame  
**WEINGUT** Château Pichon Longueville-Comtesse de Lalande

**JAHRGÄNGE** 2017 | 2014 | 2010 | 2009 | 2008 | 2005 | 2003 | 2002 | 2000 | 1999 | 1997 | 1996 | 1995 | 1990 | 1989 | 1988 | 1986 | 1985 | 1982 | 1981 | 1975 | 1966 | 1949 | 1947 | 1945  
**SÜSSWEIN** 1998 Château Suduiraut  
**MODERATION** Jan Paulson, internationaler Weinexperte und Florian Richter, Head Sommelier Kronenschlösschen

**12:00 UHR | LUNCH**

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 165,-

**ERIK VAN LOO\*\* & LES GRANDS CHAIS DE FRANCE**

Der holländische 2-Sternekoch Erik van Loo\*\* war bereits 2016 und 2017 beim Festival dabei und hat unsere Gäste begeistert. Sein raffiniertes Gourmetmenü wird begleitet von Weinen der Elsässer Weinmacherfamilie Helfrich, einer der heute führenden Weinfamilien Frankreichs. Der Fokus der Probe liegt auf den Bordelaiser Besitzungen und lädt zur Entdeckungsreise kleiner und großer Châteaux-Weine ein.

**KOCH** Erik van Loo\*\*, Restaurant Parkheuvel, Rotterdam  
**APERITIF** Moillard Crémant de Bourgogne Chardonnay Brut Prestige  
**WEINE & WEINGÜTER** 2019 Confidence de Bastor Lamontagne, Bordeaux blanc | 2018 Château Saint Robert – Poncet Deville, Grave blanc | 2018 Château Faizeau, Montagne, Saint Emilion | 2018 Château Cantin, Saint Emilion Grand Cru | Château Sergant, Lalande Pomerol | Château Clos Beaugard, Pomerol | Château Bastor Lamontagne 2017 und 2005 | Weingut Graf von Kanitz: 2018 Lorcher Bodental Steinberg Riesling trocken Quarzit VDPERSTE LAGE + 2017 Lorcher Krone Riesling Auslese fruchtig Erste Lage.  
**DIGESTIF** Macvin du Jura, Domaine de Savigny  
**MODERATION** Markus Del Monego, Sommelier-Weltmeister

**16:30 UHR | TASTING**

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 125,-

**ORNELLAIA IN ALLEN FACETTEN**

Zum 25. Festival-Jubiläum präsentiert der langjährige Weinmacher der Tenuta dell'Ornellaia, Axel Heinz, eine großartige Verkostung des legendären Supertuscans. 7 Jahrgänge Ornellaia und dreimal Le Serre Nuove d'Ornellaia.

**MODERATION** Giuseppe Lauria, Chefredakteur WeinWisser

Limitierte Personenzahl

**19:30 UHR | GALADINNER**

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 285,-

**VINCENZO CANDIANO\* & ORNELLAIA**

Sterne Koch Vincenzo Candiano\*, gebürtiger Sizilianer, führt das Restaurant in der Relais&Châteaux Locanda Don Serafino in Ragusa/Sizilien, Teil des Weltkulturerbes der Unesco. In jungen Jahren haben ihn die Großmütter und Tanten mit ihren alten Familienrezepten versorgt, inzwischen gehen seine Inspirationen weit darüber hinaus, ohne die sizilianischen Wurzeln zu vergessen.

**KOCH** Vincenzo Candiano\*, Relais&Châteaux Locanda Don Serafino, Ragusa, Sizilien  
**APERITIF** Champagne Roederer Rosé  
**WEINE & WEINGÜTER** Tenuta dell'Ornellaia: 2018 Poggio alle Gazze dell'Ornellaia + 2018 & 2014 Le Serre Nuove Dell'Ornellaia (Doppelmagnums) + 2017 & 2014 Ornellaia + 2016 Ornus Dell'Ornellaia | Maximin von Schubert: 2017 Abtsberg Riesling GG + 2018 Herrenberg Riesling Auslese Nr. 72 | Weingut Prinz Salm: 2015 Wallhausen Felseneck Riesling GG + 2018 Bingen Scharlachberg Riesling Auslese  
**DIGESTIF** Eligo Dell'Ornellaia Grappa  
**MODERATION** Martin Maria Schwarz, Journalist

**MONTAG | 1. MÄRZ****12:00 UHR | LUNCH**

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 145,-

**SEBASTIAN JUNGE\* & GEWÜRZMÜHLE ROSENHEIM**

Ein sehr spannender junger Chef, der vom Michelin eine ganz besondere Auszeichnung erhalten hat: einen „grünen“ Stern. Sebastian Junge\* liegt damit voll im Trend. Partner des Lunchs ist die Gewürzmühle Rosenheim, dessen Inhaber Simon Mendel das Thema „König der Gewürze – Pfeffer“ in das Menü einbettet: botanische Diversifizierung (echte/unechte Pfeffer; Pfeffer grün, weiß und rot) | Kulinarische Vielfalt und Verwendung | Verkostung verschiedener Pfeffersorten | Heilkraft & traditionelle Medizin.

**KOCH** Sebastian Junge\*, Restaurant Wolfs Junge, Hamburg  
**APERITIF** Weingut F.B. Schönleber: CREATION Riesling/Spätburgunder Brut VDPGUTSSEKT  
**WEINE & WEINGÜTER** Weingut F.B. Schönleber: 2019 Alte Reben, Oestricher Klosterberg Riesling trocken VDPERSTE LAGE | Y|Wine: Y Riesling Alte Reben 2018 Lorcher Schlossberg Erste Lage (Imperial-Großflasche) + Y Noir Cuvée Reserve 2016 | Weingut August Eser: 2017 Rauenthaler Rothenberg Riesling trocken VDPERSTE LAGE + 2011 Hattenheim Wesselbrunnen Riesling Auslese edelsüß VDPGRASSE LAGE | Urban Kaufmann: 2018 UNO Chardonnay & Weißburgunder + 2018 Pinot Noir  
**DIGESTIF** Etter Aprikose Royal Luizet  
**MODERATION** Simon Mendel, Inhaber Gewürzmühle Rosenheim

**MONTAG | 1. MÄRZ**

16:30 UHR | WORKSHOP

**GEWÜRZMÜHLE ROSENHEIM**

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 48,-

Ein Familienunternehmen seit mehr als 60 Jahren, das altes Wissen & solides Handwerk vereint. Gewürze werden hier mit Fokus auf die Verwendung bester Qualität in traditionellen handwerklichen Prozessen mit Sachverstand und Herz erzeugt. Erfahren Sie mehr über Sensorik, Geschichte der Mühle und das Erleben der Gewürze. Es ist pure Natur: Blüten, Pollen, Rinden, Wurzeln, duftende Kräuter, feurige Chilis oder die Mischung ferner Länder – tauchen Sie ab in die Welt der Gewürze.

**APERITIF** Geldermann Brut  
**WEINE & WEINGÜTER** Weingut Matthias Crass: 2019 Erbacher Riesling trocken + 2016 Erbacher Siegelsberg Riesling Schatzkammer  
**DIGESTIF** Mamont Vodka  
**MODERATION** Simon Mendel, Inhaber Gewürzmühle Rosenheim

19:30 UHR | DINNER

**TOHRU NAKAMURA \*\* & CHATEAU PICHON-COMTESSE DE LALANDE**

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 290,-

Tohru Nakamura zählt seit Jahren zu den besten Chefs in Deutschland und fasziniert seit 2013 mit seiner französisch-asiatischen Küche. Nach der Corona-bedingten Schließung seines bisherigen Restaurants „Werneckhof by Geisel“ hat er im Oktober 2020 sein eigenes Pop-up-Gourmetrestaurant „Salon Rouge“ in der Münchner Altstadt eröffnet. Zuletzt wurde er ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, 19 Punkten im Gault&Millau und als „Koch des Jahres“ in Deutschland. Im Juni 2020 erhielt er vom japanischen Ministerium die Auszeichnung als „Japanese Cuisine Goodwill Ambassador“.

**KOCH** Tohru Nakamura\*\*, Salon Rouge, München  
**APERITIF** Champagne Roederer Blanc de Blancs Brut  
**WEINE & WEINGÜTER** Emrich-Schönleber: 2019 Monzinger Niederberg Riesling VDP:ERSTE LAGE + 2016 HALENBERG Riesling Auslese VDP:GROSSE LAGE | Balthasar Röss: 2016 Hattenheimer Nussbrunnen GG + 1992 DOOSBERG Riesling Auslese | Georg Müller Stiftung: 2017 Hattenheimer Hassel Riesling GG VDP:Großes Gewächs + 2015 „Hommage à George, Auxerrois“ + 2015 Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Auslese Goldkapsel VDP:GROSSE LAGE | Château de Pez 2015 & 2016 | Château Pichon Longueville-Comtesse de Lalonde: Réserve de Pichon Comtesse 2017 + Réserve de la Comtesse 2016 + Château Pichon Longueville-Comtesse de Lalonde 2005 & 2010  
**DIGESTIF** Delamain Pale & dry Centenaire  
**MODERATION** Giuseppe Lauria, Chefredakteur WeinWisser

**DIENSTAG | 2. MÄRZ**

12:00 UHR | LUNCH

**SCHLOSS VAUX & ROLAND GORGOSILICH**

Schloss VAUX, Eltville

€ 145,-

In der eleganten BELETAGE bittet die traditionsreiche Eltviller Sektmanufaktur Schloss VAUX zu einem erlesenen Gourmet-Lunch, begleitet von Sekt-Raritäten aus großen Rheingauer Weinbergslagen. Nikolaus Graf von Plettenberg empfängt seine Gäste in den Sektgewölben mit einem live degorgierten Aperitif-Sekt und weicht ein in die hohe Kunst des Sekthandwerks. Als Champagnerhaus 1868 im französischen Metz gegründet, stellt Schloss VAUX noch heute alle seine Sekte nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung her.

**KOCH** Roland Gorgosilich, Kronenschlösschen  
**APERITIF** Schloss VAUX blanc de blanc brut  
**WEINE** Erbacher Marcobrunn Riesling Brut + Geisenheimer Rothenberg Riesling Brut + Assmannshäuser Spätburgunder Brut + Rosé Reserve Spätburgunder Brut + Riesling Réserve Brut  
**DIGESTIF** MOZART Chocolate Cream  
**MODERATION** Nikolaus Graf von Plettenberg, Schloss VAUX

19:30 UHR | DINNER

**CORNELIA POLETTO & POWER FRAUEN**

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 240,-

Die langjährige Sterneköchin Cornelia Poletto ist nicht nur durch ihre Kochkunst und ihre vielfältigen Kochkurse berühmt, sondern auch durch ihre TV-Präsenz. In unzähligen Shows hat sie mitgewirkt und war als Coach und Jurorin unterwegs – eine echte POWERFRAU.

**KOCH** Cornelia Poletto, Hamburg  
**APERITIF** Bailén Oloroso Sherry, Osborne  
**WEINE & WEINGÜTER** Caroline Diel, Schlossgut Diel: 2018 Cornelia Poletto & Diel Riesling Sonderabfüllung + 2013 Goldloch Riesling Auslese | Theresa Breuer, Weingut Georg Breuer: 2018 Terra Montosa + 2016 Berg Roseneck | Julia Walch, Weingut Elena Walch: 2018 Pinot Grigio Vigna Castel Ringberg + 2016 Lagrein Riserva Vigna Castel Ringberg | Valentina Abbona, Marchesi di Barolo: Roero Arneis 2019 + Barbera d'Alba Peiragal 2017 + Barolo Sarmassa 2014 + Barolo Sarmassa 10 years Edition 2010 | Rocio Osborne: 2011 Montecillo Gran Reserva  
**DIGESTIF** Carlos I | 1520 Brandy de Jerez Gran Reserva, Osborne  
**MODERATION** Desirée Schröder, Sales & Marketing Weingut Dr. Loosen (und auch eine Powerfrau)

## MITTWOCH | 3. MÄRZ

12:00 UHR | LUNCH

Villa Mumm, Eltville

€ 195,-

**OTTO GOURMET: 5 LÄNDER – 5 SPEZIALITÄTEN**

Eines der schönsten Häuser am gesamten Rheinufer ist die „Villa Mumm“ in Eltville. Die sorgsam renovierte Villa mit dem Flair der Jahrhundertwende im zauberhaften Park unmittelbar am Rheinufer entspricht dem, was heute Mittag an bester Kulinarik geboten wird. Die Gebrüder Otto gründeten 2006 den ersten Online Shop in Deutschland für Fleisch der weltweit besten Züchter. Heute präsentieren Inhaber Wolfgang Otto und „Lucki“ Maurer das Menü „5 Länder – 5 Spezialitäten“ in fünf Gängen: Joselito Iberico Bellota (Spanien), Tatar vom Hereford Prime Beef (Irland) | Kabeljau (Portugal), Mieral Schwarzfederhuhn (Frankreich), US Beef (Uruguay).

**KOCH** Stefan Schneider mit dem Otto Gourmet Team**APERITIF** 2018 MASI Moxxé Spumante Brut**WEINE & WEINGÜTER** Markgraf von Baden: Durbacher Schloss Staufenberg Sauvignon Blanc VDP. ERSTE LAGE + Durbacher Schloss Staufenberg „K“ Klingelberger Riesling | Weingut Masi: 2019 Rosa die Masi Rosato Trevenezie + 2019 Colbaraca Soave Classico Superiore DOCG + 2016 Campofiorin Rosso del Veronese IGT + 2016 Brolo Campofiorin Oro Rosso del Veronese IGT + 2015 Angelorum Recioto della Valpolicella DOCG.**DIGESTIF** Sibona, Grappa di Barolo Invecchiata 5 Anni**MODERATION** Wolfgang Otto, Inhaber Otto Gourmet und „Lucki“ Maurer, Züchter

16:30 UHR | MASTERCLASS

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 38,-

**DOMAINE DU COMTE DE THUN, GAILLAC**

Tasting mit zehn Weinen aus der Region Gaillac im Südwesten Frankreichs

**WEINE** Décroche la Lune 2019 | Choche le Coc 2017 | La Parrazal 2012 & 2010 | La Maze 2012 & 2009 | La Cabane 2012 & 2010 | La Tarabelle 2012 & 2008**MODERATION** Frank Roeder, Master of Wine

19:30 UHR | DINNER

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 265,-

**HANS STEFAN STEINHEUER\*\* & CHRISTIAN BINDER\*\***

Das Restaurant „Zur Alten Post“, Bad Neuenahr-Ahrweiler ist ausgezeichnet mit 19 Punkten im Gault&Millau und mit zwei Michelin-Sternen. Hans Stefan Steinheuer\*\* und sein Schwiegersohn Christian Binder\*\* zählen zu den besten Köchen Deutschlands.

**KÖCHE** Hans Stefan Steinheuer\*\* & Christian Binder\*\*, Restaurant „Zur Alten Post“, Bad Neuenahr-Ahrweiler**APERITIF** Champagne Pol Roger**WEINE & WEINGÜTER** Tablas Creek: Esprit de Tablas blanc 2016 + Patelin de Tablas 2017 + Tablas Creek Syrah 2017 + Esprit de Tablas 2014 | Maison Les Alexandrins: Hermitage 2018 + Crozes-Hermitage rouge 2016 + Côte Rotie 2015 | Weingut Wittmann: 2018 Westhofener Riesling trocken VDP. aus Ersten Lagen + 2018 Chardonnay RESERVE | Weingut Battenfeld-Spanier: 2018 Frauenberg GG Riesling + 2018 Pinot Blanc „Louis“ | Domaine de Bréseye: Brezeme Côtes du Rhône 2016**DIGESTIF** Domaine Tariquet, Armagnac XO**MODERATION** Kai Schattner, „Sommelier des Jahres“

## DONNERSTAG | 4. MÄRZ

11:30 UHR | MASTERCLASS

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

nur TASTING € 58,-

13:00 UHR | LUNCH

anschließend LUNCH € 125,-

**CHIANTI CLASSICO REVIVAL, ROCCA DELLE MACIE**

reduzierter Gesamtpreis € 170,-

Carmelo Greco\* (Frankfurt) wird seit mehr als 10 Jahren mit einem Michelin-Stern und hohen Bewertungen im Gault&Millau ausgezeichnet. Heute kocht er einen kleinen, raffinierten Lunch.

**KOCH** Carmelo Greco\*, Frankfurt**WEINE & WEINGÜTER****TASTING** Rocca delle Macie: 2019 Chianti Classico „Famiglia Zingarelli“ DOCG + 2018 Chianti Classico Tenuta Sant'Alfonso DOCG + 2017 Chianti Classico „Famiglia Zingarelli“ Riserva + 2015 Chianti Classico Riserva Sergioveto DOCG + 2016 Chianti Classico Gran Selezione Riserva di Fizzano DOCG + 2015 Chianti Classico Gran Selezione Riserva di Fizzano DOCG + 2016 Chianti Classico Gran Selezione Sergio Zingarelli DOCG + 2015 Chianti Classico Gran Selezione Sergio Zingarelli DOCG**ZUM MENÜ** Ricci Curbastro: Franciacorta | Roccatò: 2015 Cabernet Sauvignon + 2012 Vin Santo del Chianti Toscana.**MODERATION** Giuseppe Lauria, Chefredakteur WeinWisser

16:30 UHR | TASTING

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 38,-

**OSBORNE SHERRY**

Osborne, 1772 vom Engländer Thomas Osborne gegründet, ist eines der ältesten Familienunternehmen Spaniens. Es ist eine mehr als 200 Jahre alte Erfolgsgeschichte des Sherry: Grundprodukt ist ein Weißwein aus Andalusien, der im Solera-Verfahren verarbeitet wird. Den Namen „Sherry“ darf er nur tragen, wenn er aus dem Dreieck um Jerez de la Frontera kommt. Symbol für den Osborne-Sherry ist der schwarze Stier, er vermittelt das Image: kraftvoll – stolz – leidenschaftlich.

**WEINE** Fino Quinta | 10 RF Medium halbtrocken | Bailén Oloroso | Rare Oloroso Medium mit den Solera-Verfahren „BC200“ | „PAP“ und „India“.**MODERATION** Rocio Osborne, Mitglied der Eigentümerfamilie

## DONNERSTAG | 4. MÄRZ

19:30 UHR | DINNER

## TRÜFFELDINNER: THOMAS MARTIN\*\*\*, RALF BOS &amp; COMTE DE THUN

€ 250,-

Sternekoch Thomas Martin\*\* arbeitete mit den Besten der Besten zusammen, bevor er 1997 „Jacobs Restaurant“ im Hotel Louis C. Jacob in Hamburg übernahm. Seit 2011 mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet, „Koch des Jahres“ und 18 Punkte im Gault&Millau. Er sieht seinen Kochstil nicht als abstrakte Kunst, sondern einzigartig als „Einfachheit auf höchstem Niveau“. Heute kocht er ein Galadinner in fünf Gängen, bei dem Trüffel-Papst Ralf Bos persönlich diese so raren Delikatessen über die Menü-Spezialitäten hobelt. Schwarze Périgord-Trüffel aus Frankreich zählen neben den weißen Trüffeln aus Italien zu den hochwertigsten, teuersten Trüffelsorten der Welt.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

**KOCH** Thomas Martin\*\*, „Jacobs Restaurant“ im Hotel Louis C. Jacob, Hamburg**APERITIF** Franciacorta Ricci Curbastrò**WEINE & WEINGÜTER** Domaine du Comte de Thun: La Maze 2012 + La Cabane 2012 + La Cabane 2010 + La Tarabelle 2008 + La Tarabelle 2007 + La Maze 2001 | Weingut Künstler: 1998 Hochheimer Kirchenstück Riesling Auslese trocken (Doppelmagnum) + 2018 Rüdeshheimer Berg Roseneck Riesling Spätlese | Weingut Allendorf: 2017 Winkler Riesling (Jeroboam) + 2018 Hasensprung Riesling Auslese.**DIGESTIF** Lustau Brandy de Jerez, Solera Gran Reserva**MODERATION** Ralf Bos und Frank Roeder, Master of Wine

## FREITAG | 5. MÄRZ

11:45 UHR | LUNCH

## LEGENDÄRER LUNCH: DIE BESTEN DEUTSCHEN SPÄTBURGUNDER &amp; ROLAND GORGOSILICH

€ 210,-

Deutsche Spätburgunder genießen mittlerweile Welt- ruf. Sie stehen auf gleicher Qualitätsstufe mit den berühmten Burgundern aus Frankreich, die preislich unerschwinglich geworden sind. In Deutschland sind die Handelspreise für Top-Spätburgunder wesentlich niedriger. Die Crème de la Crème der deutschen Pinot Noir-Winzer präsentiert heute persönlich ihre so raren Spätburgunder. Roland Gorgosilich und sein Team vom Kronenschlösschen kochen ein Gourmetmenü in perfekter Abstimmung zu den Pinot Noirs.

**KOCH** Roland Gorgosilich, Kronenschlösschen**WEINGÜTER** Allendorf, Rheingau: 2017 Assmannshäuser Frankenthal VDP.ERSTE LAGE Spätburgunder | Weingut Bercher, Kaiserstuhl: 2013 Burkheim Feuerberg Kesselberg Spätburgunder GG VDP.GROSSE LAGE | Schlossgut Dieb, Nahe: 2017 Pinot Noir CAROLINE | Dr. Heger, Baden: 2016 Ihringen Vorderer Winklerberg Spätburgunder VDP.GROSSE LAGE | Huber, Baden: 2017 Bienenberg Spätburgunder GG | Jülg, Südpfalz: 2018 Spätburgunder Sonnenberg trocken | Jakob Jung, Rheingau: 2015 ALEXANDER JOHANNES-R Spätburgunder | Kleinmann, Pfalz: 2017 SIGNATUR Spätburgunder Birkweiler Kastanienbusch QbA trocken | Knipser, Pfalz: 2014 Kirschgarten Spätburgunder trocken GG | Robert König, Rheingau: 2016 Pinot Noir Edition B QbA trocken | Künstler, Rheingau: 2016 Hochheimer Reichsthal Spätburgunder GG | Philipp Kuhn, Pfalz: 2017 Pinot Noir Kirschgarten GG | Kloster Eberbach, Rheingau: 2015 Assmannshäuser Höllenberg Crescentia Spätburgunder trocken Goldkapsel „Versteigerungsrrarität“ | Meyer-Näkel, Ahr: 2018 PFARRWINGERT Spätburgunder GG | Georg Müller Stiftung, Rheingau: 2017 Hommage à George, VDP.GUTSWEIN Spätburgunder | Schnaitmann, Württemberg: 2018 Lämmle Spätburgunder VDP.Großes Gewächs | Seeger, Baden: 2018 Heidelberger Herrenberg Blauer Spätburgunder trocken.VDP. 1.Lage | Jean Stodden, Ahr: 2018 Herrenberg Spätburgunder GG | Martin Waßmer, Baden: 2017 Ehrenstetter Ölberg Spätburgunder >GC< trocken | Ziereisen, Baden: 2017 Jaspis Pinot Noir**MODERATION** Kai Schattner, „Sommelier des Jahres“

19:00 UHR | RARITÄTENDINNER

## SCHATZKAMMER-WEINE KLOSTER EBERBACH &amp; CASTELLO FONTERUTOLI

€ 250,-

Limitierte Personenzahl

Ein Raritätendinner in fünf Menügängen von Roland Gorgosilich, begleitet von einem Feuerwerk an Schatzkammerweinen. Eine exklusive Selektion dieser Spitzengewächse kann am Samstag, 6. März 2021 in der Kloster Eberbacher Weinversteigerung ersteigert werden. Das italienische Weingut Fonterutoli ist Partner des Raritätendinner. Seit Jahrhunderten gehört das Weingut aus der Region von Florenz den Marchesi Mazzei. Die Weine werden weltweit geschätzt und setzen im Chianti Classico Maßstäbe.

**KOCH** Roland Gorgosilich, Kronenschlösschen**APERITIF** 2017 Rüdeshheimer Hinterhaus Crescentia Riesling trocken Goldkapsel „Versteigerungsrrarität“**WEINE & WEINGÜTER****Flight 1** Steinberger Crescentia Riesling trocken Goldkapsel der Jahrgänge 2013, 2015, 2017 und 2019 („Versteigerungsrrarität“)**Flight 2** Steinberger Riesling Kabinett 1988 & 1989 | Steinberger Crescentia Riesling Kabinett Goldkapsel 2018 & 2019 („Versteigerungsrrarität“)**Flight 3** Castello di Fonterutoli mit 1988 „Concerto“/ 1996 Castello di Fonterutoli | 2005 „Siepi“ | 2016 „Ipsus“**Flight 4** Riesling Eisweine aus dem Jahr 1991: Heppenheimer Centgericht | Bensheimer Streichling | Raenthaler Baiken („Versteigerungsrrarität“) | Steinberger**Flight 5** Rieslinge Jahrgang 2011: Wiesbadener Neroberg Beerenauslese & drei Trockenbeerenauslesen: Steinberger (Versteigerungsrrarität) | Raenthaler Baiken | Raenthaler Gehr**DIGESTIF** Lustau Rare Amontillado „Escuadrilla“**MODERATION** Markus Del Monego, Sommelier-Weltmeister und Dieter Greiner, Geschäftsführer des Weinguts Kloster Eberbach

19:30 UHR | DINNER

## BENJAMIN GALLEIN\* &amp; ERRAZURIZ

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 225,-

Benjamin Gallein\* aus dem denkmalgeschützten Landhotel „Ole Deelee“ in Burgwedel, ist hoch dekoriert, nicht nur seit 2011 mit einem Michelin-Stern, sondern auch mit herausragenden 18 Punkten im Gault&Millau. Mit seinem regionalen, saisonalen Küchenstil kocht er heute ein einzigartiges Menü in fünf Gängen.

**KOCH** Benjamin Gallein\*, Landhotel „Ole Deelee“, Burgwedel**APERITIF** 2015 Gusbourne Rosé Brut**WEINE & WEINGÜTER** Weingut Johannishof: 2015 Rüdeshheim Berg Rottland Riesling GG VDP. GROSSE LAGE + 2018 Johannisberger Hölle Riesling Auslese | Weingut Jakob Jung: 2016 HOHENRAIN Riesling GG VDP.GROSSE LAGE + 2011 Erbacher Michelmark Riesling Auslese „S“ VDP.ERSTE LAGE | Errazuriz: Las Pizzaras Chardonnay Jahrgänge 2017 & 2016 + Las Pizzaras Pinot Noir & Syrah 2017 + 2015 Don Maximiano Founder's Reserve + 2015 Kai Carmenere**DIGESTIF** Benromach Distillery, 15 years Single Malt Whisky Scotch Speyside**MODERATION** Ingo Swoboda, Weinjournalist und Autor

## SAMSTAG | 6. MÄRZ

AB 9:30 UHR

## VDP.AUKTION.RÉSERVE

Laiendormitorium, Kloster Eberbach

Limitierte Personenzahl

inkl. Vorprobe € 50,-

nur Vorprobe € 30,-

9:30 bis 11:30 Uhr Vorprobe zur Weinversteigerung im Laiendormitorium Kloster Eberbach.  
 ab 10:15 Uhr Führungen durch das Kloster  
 11:30 Uhr Mittagstisch: Eintopf und ein Glas Wein für die Versteigerungsteilnehmer/-innen im Gesellschaftsraum „Gästehaus Kloster Eberbach“ (nicht im Kartenpreis enthalten).

13:00 bis ca. 16:30 Uhr Weinversteigerung im Laiendormitorium Kloster Eberbach, Auktionator: Prof. Dr. Leo Gros

Information und Anmeldung: Weingut Kloster Eberbach, Telefon 06723 60 46 225 | weinhold@weingut-kloster-eberbach.de

11:30 UHR | RARITÄTENLUNCH

## KULTWEINE: 15 RIESLINGE UND 15 PINOT NOIRS

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 495,-

Limitierte Personenzahl

Begleitet von einem Gourmetmenü in vier Gängen, stimmen Sie in einer Blindprobe über Ihren persönlichen Favoriten ab, das Ergebnis wird zum Ende der Veranstaltung bekannt gegeben. Die Verkostung der Weine wird in das raffinierte 4-Gang-Menü von Roland Gorgosilich integriert.

**KOCH** Roland Gorgosilich, Kronenschlösschen**APERITIF** Champagne Pol Roger Prestige Cuvée Winston Churchill Vintage 2009**WEINE & WEINGÜTER**

**Rieslinge Jahrgang 2012** Battenfeld-Spanier, Rheinhessen: C.O. Liquid Earth | Georg Breuer, Rheingau: Berg Schlossberg | Schlossgut Diel, Nahe: BURGBERG GG | Dönnhoff, Nahe: Felsenberg „Felsentürmchen“ GG | Forstmeister Geltz-Zilliken, Mosel: Rausch GG | Eva Fricke, Rheingau: Lorcher Schlossberg | Hirtzberger, Wachau: Singerriedel Smaragd | Kloster Eberbach, Rheingau: Berg Schlossberg GG | Kühn, Rheingau: Doosberg GG | Künstler, Rheingau: Hochheim Hölle GG | Dr. Loosen, Mosel: Ürziger Würzgarten GG Alte Reben | Fürst Löwenstein, Franken: Coronilla | F.X. Pichler, Wachau: Loibner Berg Smaragd | Horst Sauer, Franken: Escherndorfer Lump GG | Robert Weil, Rheingau: Kiedrich Gräfenberg GG.

**Pinot Noir Jahrgang 2011** Henri Boillot, Burgund: Volnay 1er Cru „Les Caillerets“ | Meo Camuzet, Burgund: Clos de Vougeot Grand Cru | Joseph Drouhin, Burgund: Clos de Vougeot | Joseph Faiveley, Burgund: Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Les Damodes“ | Fürst, Franken: Centgrafenberg GG | Gantenbein, Graubünden: Pinot noir | Dr. Heger, Baden: Ihringen Winklerberg GG trocken | Kloster Eberbach, Rheingau: Assmannshäuser Höllenberg Cabinetkeller Mauerwein GK Versteigerungsrarität | Huber, Baden: Bienenberg GG | Knipser, Pfalz: Kirschgarten GG | Künstler, Rheingau: Reichsthal EG | Kusuda, Neuseeland: Pinot noir | Meyer-Näkel, Ahr: Kräuterberg GG | Markus Molitor, Mosel: Brauneberg Klostergarten\*\* | Schnaitmann, Württemberg: Bergmandel GG

**DIGESTIF** Port Fonseca 10 Years Tawny**MODERATION** Florian Richter, Head-Sommelier Kronenschlösschen

12:00 UHR | LUKULLISCHE MATINEE

## CORDO TRIFFT ÖSTERREICH WEIN

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 160,-

Sternkoch Yannic Stockhausen\* ist nach Stationen im Manoir de Rétilval, „Haerlin“ im Vier Jahreszeiten Hamburg und dem „Aqua“ im Ritz Carlton Wolfsburg seit 2019 Chef im Cordo, der weiterentwickelten ehemaligen Kultweinbar in Berlin Mitte. Gerhard Retter, Miteigentümer des Cordo, beschreibt die Küchenlinie als „nordisch by nature“, geprägt von der Heimat des gebürtigen norddeutschen Küchenchefs. Österreichische Weine sind die perfekten Begleiter zu dieser Küche.

**KOCH** Yannic Stockhausen\*, Cordo, Berlin**APERITIF** 2016 Österreich „Fuchs & Hase im Wunderland“, Schlumberger Reserve Pinot Noir 2015**WEINE & WEINGÜTER**

Weingut Potzinger: 2019 Südsteiermark DAC Sauvignon Blanc Ried Czamillonberg | Weingut Leo Aumann: 2019 Thermenregion Zierfandler Ried | Weingut Pichler-Krutzler: 2019 Wachau Grüner Veltliner Kellerberg | Weingut Rudi Pichler: 2019 Wachau Smaragd Weißburgunder Ried Kollmütz | Weingut Tinhof: 2017 Burgenland Blaufränkisch Ried Gloriette | Weingut Markowitsch: 2017 Carnuntum Cuvée Ried Rosenberg TÖTW | Weingut Kracher: 2017 Burgenland No. 4 Zweigelt Trockenbeerenauslese | Weingut Feiler Artinger: 2017 Burgenland Ruster Ausbruch Pinot Cuvée

**MODERATION** Gerhard Retter, „Cordo“, Berlin

16:00 UHR | LESUNG

## „DRAUSSEN NUR KÄNNCHEN“

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 48,-

Ein amüsanter literarischer Streifzug durch die wunderbare Welt der Kulinarik, mit den Journalisten und Autoren Martin Maria Schwarz und Ingo Swoboda. Zur Begrüßung als Aperitif BARTH Sekt Riesling Extra Brut, Wein- und Sektgut Barth, zur Lesung Fingerfood & Riesling vom Wein- und Sektgut Barth.

**WEINGUT** Barth, Rheingau**DIGESTIF** Pallini Limoncello**MODERATION** Martin Maria Schwarz & Ingo Swoboda

16:30 UHR | TASTING

## ERRAZURIZ

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 68,-

Das chilenische Weingut wurde 1870 gegründet und gilt als eines der besten in Südamerika. Die klimatischen Verhältnisse sind perfekt: wärmer als im Bordelais, aber kühler als in Kalifornien, geschweige denn in Australien. Deshalb sagt der Inhaber Eduardo Chadwick (in fünfter Generation): „Wir wollen nicht Bordeaux oder Kalifornien kopieren, sondern wir wollen mit unseren Weinen die Eleganz der Bordeaux-Weine mit der Frucht der Weine aus Kalifornien oder Australien kombinieren.“

**WEINE** 2017 Las Pizzaras Chardonnay | 2017 Aconcagua Costa Pinot Noir | 2015 Las Pizzaras Pinot Noir | 2016 Max Reserva Shiraz | 2014 Aconcagua Costa Syrah | 2017 Las Pizzaras Syrah | 2013 Errazuriz Shiraz La Cumbre | 2016 Kai Carmenere.

**MODERATION** Moritz Lüke, Brand Manager Schlumberger Vertriebsgesellschaft

**SAMSTAG | 6. MÄRZ**

19:30 UHR | GALADINNER

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 225,-

**DOMINIK KÄPPELER\*: SIZILIEN | RHEINGAU | PFALZ**

Nach Stationen am Tegernsee kam Dominik Käppeler\* 2015 nach München ins legendäre „Schweiger2“ und erkochte sich sofort einen Michelin-Stern. Wenig später kaufte er das Restaurant zusammen mit seiner Frau und nannte es „showroom“, eine Show für alle Sinne.

**KOCH** Dominik Käppeler\*, showroom, München  
**APERITIF** Champagne Roederer Brut Vintage 2012  
**WEINE & WEINGÜTER** Tenuta delle Terre Nere: 2018 Etna Bianco Santo Spirito BIO + 2018 Etna Bianco Calderara Sottana + 2017 Calderara Sottana Etna Rosso | Weingut Fred Prinz: 2017 Hallgartener Hendelberg Riesling trocken VDPERSTE LAGE + 2015 JUNGFER Riesling Auslese VDP.GROSSE LAGE | Weingut Bernhard Koch: 2019 Chardonnay Réserve trocken + 2017 Pinot Noir Réserve trocken | Tenuta Rapitala: 2016 „Hugonis“ Cabernet Sauvignon Nero d'Avola IGT | Gaja: 2018 IDDA Etna Rosso  
**DIGESTIF** Grappa di Barbaresco, Gaja  
**MODERATION** Kai Schattner, „Sommelier des Jahres“

19:00 UHR | SPEISEN & WEIN

Gutshaus Balthasar Ress, Eltville-Hattenheim

€ 85,-

**RHEINGAUER RUNDGANG**

Der Rheingau präsentiert sich beim großen Festival mit seiner regionalen Seite. Der Rheingauer Volksbank liegt „ihre“ Region am Herzen, sie fördert das Event im Kaminsaal des historischen Gutshauses der Familie Ress.

**KÖCHE** Kazuya Fukuhira, Kazuya, Schlangenbad | Roland Gorgosilich, Kronenschlösschen | Josef Laufer, „Zum Krug“, Hattenheim | Dirk Schritt, Restaurant 22, Geisenheim | Gabi Würtz, Catering Ress  
**WEINE & WINZER**  
 Bausch: 2019 Hattenheimer Riesling trocken + 2016 Hattenheimer Wisselbrunnen Spätlese edelsüß  
 George: 2016 Trio - Rudesheimer Berg Roseneck Riesling trocken + 2018 - Pinot Noir JX trocken  
 Dillmann: 2019 CLASSIC Riesling feinherb + 2019 Geisenheimer KLÄUSERWEG Riesling trocken  
 Egert: 2019er Hommage à Jean, Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling Spätlese trocken + 2019er Erbacher Siegelsberg Spätlese feinherb  
 Ress: Riesling Sekt brut + 2018 Hattenheimer Engelmansberg Riesling trocken | VDP.ERSTE LAGE + 2018 Hallgartener Hendelberg Riesling Spätlese | VDPERSTE LAGE

**SONNTAG | 7. MÄRZ**

TASTING

Kloster Eberbach

€ 32,-

**VDP.RHEINGAU UND DAS GASTLAND ÖSTERREICH**

65 Weingüter des VDP Rheingau und der Gastregion ÖSTERREICH präsentieren auf historischem Rheingauer Weinboden im Laiendormitorium von Kloster Eberbach ihre Spitzenweine, weiß wie rot.

**WEINGÜTER** **Burgenland:** Wächter Wiesler | Kiss | Esterhazy | MAD Haus Marienberg | Günter & Regina Trieubaumer | Ernst Trieubaumer | Wellanschitz | Hundsdorfer | Zantho | Umatham und Nittnaus  
**Carnuntum:** Netzl | Böheim **Kamptal:** Weixelbaum | Schloss Gobelsbeurg **Kremstal:** Bründlmayer | Nigl  
**Thermenregion:** Johanneshof Reinisch | Biegler **Wachau:** Fischer | Alzinger | Domäne Wachau **Wagram:** Bernhard Ott | Stift Klosterneuburg **Weinviertel:** Taubenschuss | Dürnberg | Jungmayr **Südsteiermark:** Muster.gamlitz | Gross | Sattlerhof **Steiermark:** Krispel | Winkler-Hermaden **Weststeiermark:** Langmann  
**Wien:** Fuhrgassl-Huber | Mayer am Pfarrplatz & Rotes Haus **Rheingau:** Familie Allendorf | Wein- und Sektgut Barth | Diefenhardt | August Eser | Fendel | Flick | Alexander Freimuth | Georg Müller Stiftung | Hamm | Kloster Eberbach | Johannishof | Toni Jost | Jakob Jung | Kaufmann | August Kessler | Baron Knyphausen | Krone | Peter Jakob Kühn | Künstler | Leitz | von Oetinger | Prinz | Prinz von Hessen | Balthasar Ress | Schloss Johannisberg | Schloss Vollrads | Wein- und Sektgut F. B. Schönleber | Josef Spreitzer | Wegeler | Robert Weil | Domdechant Werner'sches Weingut.

**3 Zeitzonen: 10:30–12:30 Uhr**  
**13:00–15:00 Uhr**  
**15:30–17:30 Uhr**

11:30 UHR | RARITÄTENLUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 490,-

**BURGUND IN FÜNF GÄNGEN – EXTREM RAR & WERTVOLL**

Limitierte Personenzahl

Acht weiße Burgunder aus: Chablis | Pouilly Fuissé | Meursault | Puligny-Montrachet | Chassagne-Montrachet. 8 rote Burgunder der Lagen: Clos de Mouche | Mercurey | Gevrey-Chambertin | Chambolle-Musigny | Corton | Echezeaux

**KOCH** Roland Gorgosilich, Kronenschlösschen  
**APERITIF** Prestige Cuvée Pol Roger Winston Churchill 2009  
**WEINE & WEINGÜTER** Domaine Billaud Simon: 2018 Chablis „Montée de Tonnerre“ + 2016 Chablis „Valmure“ | Château Fuissé: 1996 Pouilly Fuissé | Domaine Antonin Guyot: 2017 Meursault-Charmes „Les Charmes Dessus“ 1er Cru | Domaine Faiveley: 2016 Mercurey Le Clos du Roy 1er Cru + 2013 Corton Clos des Cortons Grand Cru + 2016 Meursault + 2017 Puligny-Montrachet „Champpains“ 1er Cru | Domaine Henri Magnien: 2018 Gevrey-Chambertin „Vieille Vignes“ + 2018 Gevrey-Chambertin „Les Cazetiers“ 1er Cru | Domaine Jean Grivot: 2017 Chambolle-Musigny „La Come d'Orveau“ | Benjamin Leroux: 2017 Gevrey-Chambertin Grand Cru + 2017 Chassagne-Montrachet „Les Embazées“ | Antonin Guyon: 2016 Corton „Bressandes“ Grand Cru | Drouhin: 2009 Clos de Mouches | Mongeard Mugneret: 1975 Echezeaux Grand Cru  
**MODERATION** Florian Richter, Head Sommelier, Kronenschlösschen

12:00 UHR | LUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 175,-

**JEAN CLAUDE BOURGUEIL & FAZ: „UNSERE WEINLIEBLINGE DES JAHRES 2020“**

Bereits 1987 wurde Jean Claude Bourgueil mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet, die er 19 Jahre lang unangefochten hielt. Zu seinem raffinierten Gourmetmenü präsentiert Silvio Nitzsche die Weine, die in der Weihnachtsausgabe 2020 der FAZ Sonntagszeitung als „Unsere Lieblinge des Jahres“ vorgestellt werden, mit den Rubriken: „Aufsteiger-Winzer“ | „Winzer-Entdeckung“ | „Schaumwein“ | „Weißwein“ | „Rotwein“ | „Preis-Leistung“ | „Winzer des Jahres“.

**KOCH** Jean Claude Bourgueil, Restaurant Im Schiffchen, Düsseldorf-Kaiserswerth  
**WEINE & WEINGÜTER** Werden im Dezember bekannt gegeben  
**MODERATION** Silvio Nitzsche, Sommelier, Weinspezialist, Wein/Kultur/Bar, Dresden

19:30 UHR | DINNER

**ANDREAS DÖLLERER & ÖSTERREICH**

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 250,-

Vor den Toren Salzburgs bietet Andreas Döllerer seinen Gästen Hochkultur auf dem Teller. Mit seiner „Cuisine Alpine“ und regionalen Zutaten aus den Bergen, Tälern, Almen und Flüssen hat er sich in der Spitze aller Restaurantführer platziert. Ausgezeichnet wurde er mit der „Trophée Gourmet“ für kreative Küche, als „Koch des Jahres“ (Gault&Millau) und als „Gastronom des Jahres“ (Falstaff). Der Restaurantführer „A la carte“ kürte ihn dreimal in Folge als „Bestes Restaurant in Österreich“, Falstaff vergibt an ihn die Höchstwertung mit 99 Punkten.

**KOCH** Andreas Döllerer, Genusswelten, Golling**APERITIF** Schlumberger Große Reserve Chardonnay Brut**WEINE & WEINGÜTER** Hannes Schuster: 2019 Burgenland Cuvée „Aus den Dörfern“ | Gross: 2018 Südsteiermark DAC Ehrenhausen Weißburgunder | Lichtenberger-Gonzales: 2019 Leithaberg DAC Weiß-Neuburger | Johanneshof-Reinisch: 2016 Thermenregion Rotgipfler Ried Satzing | Erwin Sabathi: 2018 Südsteiermark DAC Grauburgunder Ried Jägerberg 1STK | Kollwenz: 2017 Burgenland Chardonnay Ried Katterstein | Uwe Schiefer: 2017 Burgenland Weißer Schiefer S | Ott: 2015 Wagram Grüner Veltliner Ried Rosenberg | Ploder Rosenberg: „Überschäumend“.**MODERATION** Alexander Koblinger, Master-Sommelier**MONTAG | 8. MÄRZ**

12:00 UHR | TASTING &amp; LUNCH

**RIEDEL GLAS**

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 130,-

Christian Kraus, Geschäftsführer von Riedel Glas Deutschland, präsentiert die neue Gläser-Kollektion WINEWINGS der Tiroler Glasmanufaktur Riedel. Bei der Glas-Weinprobe werden zwei Weißweine sowie zwei Rotweine aus insgesamt vier verschiedenen Gläsern verkostet. Die danach folgende Kombination von Wein/Schokolade/Glas zeigt, wie Sie ein perfektes Match sicherstellen. Erleben Sie, wie sich Duft und Geschmack eines Weines verändern, je nachdem, welches Glas Sie benutzen. Staunen Sie über die Unterschiede, die verschiedene Gläser bei demselben Wein bewirken können. Sie müssen kein Weinexperte sein, um diese Verkostungen zu genießen. Im Anschluss an das Tasting wird ein feines 3-Gänge-Menü von Roland Gorgosilich (Kronenschlösschen) serviert.

**KOCH** Roland Gorgosilich, Kronenschlösschen**APERITIF** 2014 Assmannshäuser Hinterkirch, Blanc de Noirs Brut, Sektmanufaktur Bardong**WEINE & WEINGÜTER** Bodegas Asenjo & Manso: 2016 Silvanus Crianza | Bodegas y Viñedos Gallego Zapatero: 2013 Yotuel Finca de Valdepalacios | Weingut Künstler: 2019 Chardonnay im Holzfass ausgebaut | Weingut St. Antony: Riesling**MODERATION** Christian Kraus, Geschäftsführer Riedel Glas Deutschland

16:30 UHR | MASTERCLASS

**RIBERA DEL DUERO**

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 38,-

Das Weinbaugebiet im Norden Spaniens hat eine lange Tradition, richtig „entdeckt“ wurde es jedoch erst in den 80er und 90er Jahren. In dem kargen Hochlandklima östlich von Valladolid, durchzogen vom Rio Duero, sind die Tage extrem heiß, die Nächte kalt. Ideale Bedingungen für die Rebsorte Tempranillo, die sich hier unglaublich konzentriert entwickelt. Bei geringen Erträgen sind die Weine fast schwarz und sehr kraftvoll. Neben weltberühmten Namen wie Vega Sicilia und Pingus gibt es eine große Zahl kleinerer, oftmals nicht bekannter Weingüter, deren Qualität hoch ist. Diese Weine aus der Rebsorte Tempranillo, andere Rebsorten gibt es hier kaum, sind die Klassiker unter den spanischen Rotweinen.

**WEINGÜTER** Pinea del Duero | Virtus | Trus | Peñafiel | Hnos. Pérez Pascuas | Dehesa de los Canónigos | Bodegas y Viñedos Valderiz | Lagar de Proventus | Dominio Basconcillos | Explotaciones Valduero**MODERATION** David Schwarzwälder, Fachjournalist für Iberische Weine

19:30 UHR | DINNER

**JOACHIM WISSLER\*\*\* & RIBERA DEL DUERO**

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 320,-

Joachim Wissler\*\*\* wird in allen Gourmetguides mit Höchstbewertungen ausgezeichnet, u. a. mit 3-Michelin-Sternen im Michelin und 19,5 Punkten im Gault&Millau. In der Weltrangliste landete Wissler 2013 auf Rang 10. Mit einem Galamenü in fünf Gängen zeigt er beim Festival seine brillante Kochkunst, perfekt abgestimmt auf die Weine des heutigen Abends. Nach dem Aperitif mit Amuse Gueules gibt es zur Vorspeise zwei trockene Weißweine aus der Appellation Ribera del Duero, die erstmalig seit 2019 dort angebaut werden.

**KOCH** Joachim Wissler\*\*\*, Vendôme, Grandhotel Schloss Bensberg**APERITIF** Champagne Bollinger Special Cuvée**WEINE & WEINGÜTER** 2019 López Cristóbal Albillo, Bodegas López Cristóbal | 2019 Nabal Albillo, Bodegas Navarro Balbas | 2017 Protos '27 | 2018 Tercera Generacion, Casado Alvides | 2015 Hacienda Vitulia, Bodegas Vitulia | 2018 Proventus, Lagar de Proventus | 2014 Vinas Viejas Vina Valera, Bodega Coop. Virgen De La Asuncion | 2014 Pinna Fidelis Gran Reserva, Cocope | 2017 Dominio Romano, Dominio Romano | 2014 Virtus Alma, Bodegas Virtus | 2014 Jacobus, Comenge Bodegas y Viñedos | 2012 Figuero Tinus, Viñedos y Bodegas Garcia Figuero | 2012 Oestricher Lenchen Auslese VDP.GROSSE LAGE, Weingut Spreitzer | 2015 GEYERSBERG Auslese, Weingut Dreissigacker**DIGESTIF** Nonino Grappa Riserva, 8 Jahre alt**MODERATION** David Schwarzwälder, Fachjournalist für Iberische Weine

**DIENSTAG | 9. MÄRZ**

11:30 UHR | MASTERCLASS & LUNCH Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim nur TASTING € 85,-  
 nur LUNCH € 125,-  
**GRAF NEIPPERG – COMTE DE NEIPPERG** Reduzierter Gesamtpreis € 190,-

Tasting mit acht Weinen aus dem Neipperg Portfolio Deutschland, Bulgarien und Frankreich, vom Grafen persönlich präsentiert. Im Anschluss kochen Roland Gorgosilich und sein Team vom Kronenschlösschen einen feinen Lunch.

**KOCH** Roland Gorgosilich, Kronenschlösschen  
**WEINE & WEINGÜTER**  
**TASTING** Schlossberg Weißburgunder GG 2019 | Clos Marsalette Blanc 2018 | Schlossberg Spätburgunder GG 2018 | Schlossberg Lemberger GG 2018 | Château d'Aiguilhe 2016 | Enira Reserve 2015 (Domaine Bessa Valley, Bulgarien) | Château Canon La Gaffeliere 2011 | La Mondotte 2011  
**ZUM MENÜ** 2019 Neipperger Sauvignon blanc, VDP-PORTSWEIN | 2016 Clos Marsalette rouge, Pessac-Leognan | 2016 Petit Guiraud, Sauternes.  
**DIGESTIF** Nonino Grappa Il Merlot „Monovitigno“  
**MODERATION** Florian Richter, Head-Sommelier, Kronenschlösschen

19:30 UHR | DINNER Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 320,-  
**CHRISTIAN BAU\*\*\* & COMTE DE NEIPPERG | DÖNNHOFF | GELTZ-ZILLIKEN**

Christian Bau\*\*\*, seit 2005 mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet und zum 16. Mal beim Festival dabei – sein Stil wird von unseren Gästen geliebt –, zählt zu den besten Köchen der Welt. Seine Küche ist weltoffen, leicht und zeitgemäß. Inspiriert von japanischer Küche und Philosophie vollendet er den Brückenschlag von europäischer zu asiatischer Kochkultur höchst raffiniert und unnachahmlich.

**KOCH** Christian Bau\*\*\*, Victor's Fine Dining by christian bau, Perl/Nennig  
**APERITIF** Champagne Roederer Blanc de Blancs Brut  
**WEINE & WEINGÜTER** Weingut Geltz-Zilliken: 2010 RAUSCH Riesling Auslese + 2009 RAUSCH Riesling GG, Magnum, VDP-GROSSE LAGE | Weingut Dönnhoff, Nahe: 2007 Oberhäuser Brücke Riesling Auslese + 2015 Roxheimer Höllenpfad Riesling trocken | Graf Neipperg: 2014 Clos d'Oratoire + 2016 Château d'Aiguilhe + 2018 Schlossberg Lemberger GG | Château Canon La Gaffeliere 2016 & 2011 | 2017 Château Guiraud, Sauternes  
**DIGESTIF** Etter Vielle Kirsch  
**MODERATION** Florian Richter, Head Sommelier, Kronenschlösschen

**MITTWOCH | 10. MÄRZ**

12:00 UHR | LUNCH Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 295,-  
**CAVIAR HOUSE & PRUNIER & CHAMPAGNE ROEDERER | KÜHLING-GILLOT | HERITIERS DE COMTES DE LAFON**

Caviar & Champagner: Caviar steht für Genuss schlechthin, aber wild aus dem Kaspischen Meer gibt es ihn kaum noch. Genießen Sie heute großzügig vier Sorten Prunier Caviar, begleitet von feinsten Champagnern aus dem Hause Roederer. **Covid-konform erhält jeder Gast seine eigene 15 Gramm Dose von jeder Caviar-Sorte:** Prunier Caviar „Ossietra“ | Prunier Caviar „Tradition“ | Prunier Caviar „St. James“ | Prunier Caviar „Malossol“. Nach der Degustation folgt ein 3-Gang-Menü von Roland Gorgosilich mit Balik Lachs „Tsar Nikolaj“, Steinbutt mit Caviar und Dessert.

**KOCH** Roland Gorgosilich, Kronenschlösschen  
**APERITIF** Champagne Roederer Brut Premier  
**WEINE & WEINGÜTER** 2012 Roederer Brut | 2014 Roederer Brut Rosé | 2013 Roederer Blanc de Blancs Brut | 2012 Roederer Brut Nature | Weingut Kühling-Gillot: 2016 Nierstein Riesling trocken + 2016 Hipping Riesling GG + 2017 Pettenthal Riesling Auslese | Domaine Heritiers de Comtes de Lafon: 2018 Mâcon-Uchizy Les Maranches + 2018 Pouilly Fuissé  
**MODERATION** Frank Brömmelhaus, Geschäftsführer Caviar House & Prunier

19:30 UHR | DINNER Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim € 275,-  
**THOMAS KELLERMANN\* & CHAMPAGNE | BURGUND | BORDEAUX | BURGENLAND**

Thomas Kellermann\* wurde bereits 2003 als „Berliner Meisterkoch“ mit einem Stern ausgezeichnet, 2011 sodann mit zwei Sternen. 2018 wechselte er ins Relais & Châteaux Park-Hotel „Egerner Höfe“ am Tegernsee, wo er weiterhin mit einem Stern gekrönt ist. Unsere Festivalgäste lieben seine feine, raffinierte Küche. KATE & KON (Konstantin Wolf), das in zweiter Generation von Katharina, ihrem Mann Florian und Konstantin Wolf geführte Familienunternehmen, ist spezialisiert auf Wein, Champagner und Feinkost. Diese Weinspezialisten vom österreichischem Attersee präsentieren aus ihrem Programm vier ihrer großen Winzer zum Jubiläumsfest.

**KOCH** Thomas Kellermann\*, Relais&Châteaux Park-Hotel „Egerner Höfe“, Rottach-Egern  
**APERITIF** Champagne AYALA Brut Majeur  
**WEINE & WEINGÜTER** Domaine Girardin: Puligny-Montrachet 2017 + Meursault 1er Cru Les Perrières 2015 + Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes 2013 + Corton-Charlemagne Quintessence 2016 | Château Figeac: Petit Figeac Vintage 2016, 2014, Château Figeac Vintage 2011, 2009 | Heidi Schröck: 2017 Ruster Ausbruch „Auf den Flügeln der Morgenröte“  
**DIGESTIF** Trausner's Reserve aus dem Barrique, 1995 Zwetschge  
**MODERATION** Ingo Swoboda, Journalist und Autor

## DONNERSTAG | 11. MÄRZ

11:30 UHR | MASTERCLASS &amp; LUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

Tasting € 65,-

Lunch € 115,-

**JOSEPH DROUHIN: „PETIT DEJEUNER A LA BOURGOGNE“**

Reduzierter Gesamtpreis € 165,-

Die Maison Joseph Drouhin, 1880 in Beaune gegründet und heute in vierter Generation von der Familie geleitet, steht für die Vielfalt des Burgunds. Beste Lagen in mehr als 90 Appellationen, die den Weinen durch das Terroir einen einzigartigen Charakter verleihen. Ausgeprägte Mineralität mit reifen Aromen, fruchtig und elegant. Jolana Novotna (Maison Drouhin) präsentiert acht Weine im Tasting. Anschließend folgt ein 3-Gänge-Lunch von Roland Gorgosilich mit traditionellen burgundischen Gerichten und Burgundern, weiß und rot.

**KOCH** Roland Gorgosilich, Kronenschlösschen  
**WEINE** 2018 Chablis „Reserve de Vaudon“ & 2018 Chablis Premier Cru „Montmais“ | 2017 Côte de Beaune Blanc & 2017 Chassagne-Montrachet blanc | Fleurie, Hospices de Belleville | 2016 Côte de Beaune rouge | 2016 Vosne-Romanée | 2016 Beaune Premier Cru „Cras“  
**WEINE ZUM MENÜ** 2017 Pouilly-Vinzelles blanc | 2017 Savigny-Les-Beaune „Clos de Godeaux“ und 2016 Gevrey-Chambertin  
**DIGESTIF** Marc de Bourgogne  
**MODERATION** Ingo Swoboda, Journalist und Autor

19:30 UHR | DINNER

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 250,-

**HUMMER DINNER MIT 2-STERNEKOCH ANTON GSCHWENDTNER\*\* & DOMAINE LEFLAIVE**

Aufgewachsen ist der 2-Sternekoch Anton Gschwendtner\*\* im elterlichen Gastronomie-Betrieb mit Stationen im Bareiss, Le Val d'Or und im Bayerischen Hof, heute bezeichnet er sich selbst als Traditionalisten. Der Fokus seiner Gerichte liegt immer auf der Hauptkomponenten. Heute Abend dreht sich alles um Hummer aus den berühmten Fanggebieten in Maine (USA), der Bretagne (Frankreich) und Irland.

**KOCH** Anton Gschwendtner\*\*, Gourmetrestaurant Olivo, Steigenberger Graf Zeppelin, Stuttgart  
**APERITIF** 2018 Mâcon-Verzé (Magnum)  
**WEINE & WEINGÜTER** Domaine Leflaive: 2018 Mâcon-Verzé Les Chênes | 2018 Mâcon-Verzé Le Monté | 2018 Pouilly-Fuissé | 2015 Auxey-Duresses | 2017 Rully Premier Cru | Château Sigalas Rabaud: 1997 Sauternes  
**DIGESTIF** Penderyn Icon of Wales Rhiannon Single Malt Whisky  
**MODERATION** Florian Richter, Head Sommelier, Kronenschlösschen, Brice de la Morandière Domaine Leflaive

## FREITAG | 12. MÄRZ

11:45 bis 15:00 UHR | RARITÄTENLUNCH Villa Mumm, Eltville

1.590,- €

**JAHRHUNDERTJAHRGANG 1961: RARITÄTEN AUS ALLER WELT**

Limitierte Personenzahl

Eines der schönsten Häuser am gesamten Rheinufer ist die „Villa Mumm“ in Eltville. Die Firma Rotkäppchen-Mumm öffnet für diese exklusive Veranstaltung ihre sorgsam renovierte Villa im zauberhaften Park, unmittelbar am Rheinufer gelegen. In der exklusiven Villa mit dem Flair der Jahrhundertwende gibt es ein feines Gourmetmenü von Roland Gorgosilich.

**KOCH** Roland Gorgosilich, Kronenschlösschen  
**APERITIF** Champagne Piper Heidsieck Prestige Cuvee 2006 Rare  
**WEINE & WEINGÜTER** 1961 Champagne Roederer Cristal | 1961 Champagne Dom Perignon | 1961 Steinberger Riesling Cabinet, Weingut Kloster Eberbach | 1961 Berg Bronnen Cabinet, Weingut Wegele  
**Flight 1** Château Giscours, Margaux | Château Cantenac Brown, Margaux | Château Rauzan-Segla, Margaux | L'Eglise Clinet, Pomerol  
**Flight 2** Château Lagrange, St. Julien | Château Branaire Ducru, St. Julien | Château Ducru Beaucaillou, St. Julien | Château Leoville Las Cases, St. Julien  
**Flight 3** Château Phelan Segur, St. Estephe | Château Cos d'Estournel, St. Estephe | Château Fombrauge, St. Emilion | Château Figeac, Saint Emilion  
**Flight 4** Château Lafite-Rothschild, Pauillac | Château Latour, Pauillac | Château Ausone, St. Emilion | Château Margaux, Margaux  
**Flight 5** Vosne Romanée „La Grand Rue“ 1er Cru Domaine Henri Lamarche | Clos de Vougeot Grand Cru, Poulet Pere et Fils | Pommard, Domaine Leroy  
**Flight 6** Clos du Bourg Moelleux, Domaine Huet, Loire | Port Krohn  
**DIGESTIF** Remy Martin LOUIS XIII  
**MODERATION** Jan Erik Paulson, Raritätenhändler und internationaler Weinexperte

12:00 UHR | LUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 145,-

**VON CIDRE BIS CHAMPAGNER BRATBIRNE**

Es ist der Trend: rare Obst-Spezialitäten, zum Teil von jahrhundertealten Bäumen, werden nach biodynamischen und biologischen Methoden mit ganz geringen Erträgen, alles in Handarbeit, gepflegt und geerntet. Das Ergebnis dieser harten Arbeit sind einzigartige Spezialitäten mit berauschendem Aroma nach reifem Obst, gepaart mit feiner Säure.

**APERITIF** van Nahmen: Frucht-Secco Apfel-Quitte | Sparkling Juicy Tea Rose-Darjeeling-Rhabarber  
**GETRÄNKE** Johanna Cecillon: 2018 „Cidre Divona“ + 2018 Perry Bélénos | Cidre du Vulcain: Premiers Emois 2019 + Trois Pépins (Cuvee aus Apfel, Birne, Quitte) 2018 | Eric Bordelet: 2010 Sydre Argelette + 2008 Sydre Argelette | Jörg Geiger: Champagner Bratbirne 2003, naturherb, Zero Dosage und eine entalkoholisierte Variante aus der Magnum | Andreas Schneider: 2019 Ananasrenette + 2008 Bohnapfel 47  
**DIGESTIF** MEZAN Rum Chiriqui, Panama  
**MODERATION** Andreas Schneider, Obsthof am Steinberg

19:30 UHR | DINNER

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 220,-

**KIM TORO & CALIFORNIA**

Kim Toro, Küchenchef im Reserva Rotana in Manacor stand schon bei etlichen Feinschmeckeradressen in Deutschland sowie im legendären sterngekrönten Tristan in Portals Nous am Herd. In seiner Küche verwendet er gerne regionale und saisonale Zutaten, teilweise sogar aus der eigenen Landwirtschaft des Anwesens.

**KOCH** Kim Toro, Reserva Rotana, Mallorca  
**APERITIF** Roederer Estate Sparkling  
**WEINE & WEINGÜTER** Weingut Leitz: 2009 Berg Kaisersteinfels Riesling aus Magnums + 2018 Rüdeshheimer Drachenstein Riesling Auslese | 2018 Twomey Cellars Sauvignon Blanc | 2018 Spottswoode Sauvignon Blanc | 2018 Merry Edwards Sauvignon Blanc | 2018 Kistler Chardonnay Les Noisetiers | 2018 Merry Edwards Pinot Noir Sonoma County | 2018 Merry Edwards Pinot Noir Russian River | Lydenhurst Cabernet Sauvignon Jahrgänge 2014 & 2015  
**DIGESTIF** Heaven's Door Bourbon Whiskey  
**MODERATION** Martin Maria Schwarz, Journalist

**SAMSTAG | 13. MÄRZ**

12:00 UHR | TASTING & LUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 145,-

**ROCHELT – DIE EINZIGARTIGE KUNST DES SCHNAPSBRENNENS**

Alexander Rainer, Inhaber der weltweit berühmten Schnapsbrennerei Rochelt, präsentiert seine so selten und wertvollen Spezialitäten. Erlesenes, perfekt gereiftes Obst wird in exquisite Brände verwandelt, die Aromen verbinden sich mit dem Alkohol und bilden eine köstliche Harmonie. Zunächst präsentiert Alexander Rainer einen „Aromen-Parcour“ mit Grundprodukten und Duftstoffen zum Riechen, anschließend gibt es zu jedem der sieben Obstbrände eine geschmacklich raffinierte, fein abgestimmte kleine Köstlichkeit aus der Kronenschlösschen-Küche in sieben Gängen. Als begleitende Trinkweine zum Menü präsentiert Andreas Ehl vom Winzerhof Stahl 2019 Chardonnay Fass 500 und Sauvignon Blanc, Weingut Winzerhof Stahl.

**APERITIF** Champagne Taittinger Brut Réserve (Magnum)  
**BRÄNDE** Wachauer Marille | Schwarze Ribisel | Basler Süßkirsche | Gravensteiner Apfel | Williamsbirne | Mirabelle | Muskattraube  
**WEINE ZUM MENÜ** Winzerhof Stahl: 2019 Chardonnay Fass 500 + Sauvignon Blanc  
**MODERATION** Martin Maria Schwarz, Journalist

12:00 UHR | LUNCH

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

€ 125,-

**OYSTERS, FINGERFOOD & SPARKLINGS**

Austern und Fingerfood begleitet von spektakulären Sparklings.

**KOCH** Roland Gorgosilich, Kronenschlösschen  
**WEINE & WEINGÜTER** Champagne Doyard Mahé: Cuvée Empreinte Blanc de Blancs Brut Premier Cru + Cuvée Desir Blanc de Blancs Extra Brut Premier Cru + Brut Rosé Premier Cru + 2014 Millésime Blanc de Blancs Extra Brut Premier Cru | Gusbourne Estate: Gusbourne Brut Réserve + Rosé Brut + Blanc de Blancs Brut  
**MODERATION** Florian Richter, Head-Sommelier, Kronenschlösschen

11:45 UHR | RARITÄTENLUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 650,-

**SPEKTAKULÄRE KALIFORNIER**

Kalifornien im Glas bedeutet eine abenteuerliche, spannende und wechselhafte Weinbaugeschichte von den ersten Reben im 18. Jahrhundert bis heute. Als kalifornische Cabernets und Chardonnays in der legendären Pariser Blindprobe „The Judge“ 1976 die großen Namen aus Bordeaux und Burgund auf die Plätze verwiesen, war der Aufschrei groß – und die Aufmerksamkeit der Weinliebhaber aus aller Welt spontan da. Seither gibt es einen meist respektvollen und freundschaftlichen Wettkampf um die besten Weine der Welt. Genießen wir zusammen „Best Of“, spektakuläre Weine Kaliforniens.

**KOCH** Roland Gorgosilich, Kronenschlösschen  
**APERITIF** Sparkling Chardonnay Blanc de Blancs Santa Rita Hills, Sandhi Wines  
**Flight 1** 2018 Sauvignon Blanc „Fidelio“, Realm Cellars, Napa Valley | 2014 Chardonnay Private Reserve, Beringer | 2006 Chardonnay Mount Eden Valley | 2006 Chardonnay Ritchie Vineyard, Ramey  
**Flight 2** Jahrgang 1999: Château Montelena | Dunn Howell Mountain | Phelps Insignia | Dominus | Caymus Special Selection und Opus One  
**Flight 3** Jahrgang 2005 und 2004: Caymus Special Selection | Dominus | Opus One  
**Flight 4** Verité: 2008 La Muse (Merlot) | 2008 La Joie (Cabernet Sauvignon) | 2008 Le Desir  
**MODERATION** Michael Grimm, Dipl. Oenologe, „Weinhändler des Jahres“, Bacchus Vinothek, Rottweil

19:30 UHR | DINNER

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 245,-

**2-STERNEKOCH HUBERT OBENDORFER | FISCH & KRUSTENTIERE & DOMAINE OTT | DELAS**

Hubert Obendorfer\*\* aus seinem Birkenhof, Neunburg vorm Wald, Gourmetrestaurant „Eisvogel“, kocht ein raffiniertes 6-Gängemenü.

**KOCH** Hubert Obendorfer\*\*, Restaurant Eisvogel, Der Birkenhof, Neunburg vorm Wald  
**APERITIF** Champagne Roederer Rosé Brut Vintage 2014  
**WEINE & WEINGÜTER** Delas Frères: 2017 Condrieu La Galopine + 2017 Condrieu Cru Clos Boucher | 2019 Domaines Ott Blanc Clos Mireille | 2019 Domaines Ott Rosé Clos Mireille | 2017 Hermitage Blanc Domaine des Tourettes | 2019 Domaines Ott Rosé Romassan | 2019 Etoile Rosé | Weingut Maximin Grünhaus: 2018 Abtsberg Spätlese  
**DIGESTIF** ROCHELT, Wachauer Marille  
**MODERATION** Erwin Seitz, Gourmetjournalist, Kulturhistoriker, Connaisseur

**SONNTAG | 14. MÄRZ**

12:00 UHR | LUNCH

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 185,-

**2-STERNEKOCH ANDREE KÖTHE: CHAMPAGNE | FRANKEN | RHEINGAU | RIOJA**

2-Sternekoch Andree Köthe\*\* zählt gemeinsam mit seinem Küchenchef Yves Ollech zu den besten Köchen Deutschlands. Seit mehr als zehn Jahren werden sie mit zwei Michelin-Sternen und mit 18 Punkten im Gault&Millau ausgezeichnet. Sie haben sich der Gemüse-Küche verschrieben, ergänzt durch etwas Fisch und Fleisch. Im Vordergrund steht der unnachahmliche Geschmack unverfälschter Natur.

**KOCH** Andree Köthe\*\*, Essigbrätlein, Nürnberg  
**APERITIF** Champagne Laurent-Perrier La Cuvée  
**WEINE & WEINGÜTER** Weingut Eva Fricke: 2019 KIEDRICH Riesling trocken + 2018 SELIGMACHER Riesling feinherb | Weingut Wirsching: 2017 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner Großes Gewächs trocken + 2018 Iphöfer Scheurebe Auslese | Weingut Zehnthof 2017 Sulzfelder Spätburgunder | Marques de Riscal: 2018 Baron de Chirel Verdejo Vinas Centenarias + 2015 Baron de Chirel Reserva, Rioja + 2014 Marques de Riscal Gran Reserva, Rioja DOCa  
**DIGESTIF** Nonino Grappa di Picolit „Monovitigno“  
**MODERATION** Erwin Seitz, Gourmetjournalist, Kulturhistoriker, Connaisseur

19:00 UHR | FAREWELL

**FAREWELL BIS ZUM WIEDERSEHEN IN 2022**

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

€ 195,-

Das Festival swingt aus. In diesem Jahr feiern wir keine Party, sondern alle Gäste haben, alles nach den geltenden Corona-Vorschriften ausgerichtet, in allen Räumen des Kronenschlösschens ausschließlich Sitzplätze im vorgeschriebenen Abstand. Leider wird dadurch nur die Hälfte der bisherigen Besucherzahl möglich sein, allerdings sehr viel individueller. Speisen und Getränke werden an den insgesamt rund 30 Ständen von den Köchen und den Winzern, die alle persönlich anwesend sind, ausgegeben. Eine Tanzfläche gibt es nicht, aber zur musikalischen Unterhaltung spielt Flavius & Euro-sound. Es kochen sieben Kochstars live an ihren Ständen.

**KÖCHE** Beate Braun, Stanley, Frankfurt | Andree Köthe\*\*\*, Essigbrätlein, Nürnberg | Hubert Obendorfer\*\*, Der Birkenhof, Neundorf vorm Wald | André Großfeld\*, Villa Merton, Frankfurt | Anton de Bruyn, Emma Metzler, Frankfurt | Philipp Liebisch\*, Naturresort Schindelbruch, Südharz | Roland Gorgosilich, Kronenschlösschen, Hattenheim. Am Grill: Otto Gourmet mit den legendären Wagyu-Beef-Burgern

**WEINE & WEINGÜTER**

**Baden** Sektkellerei Geldermann, Carte Blanche Brut

**Rheingau** Barth, BARTH Pinot Rosé Brut + 2013 BARTH ULTRA Pinot Brut nature | Bausch, 2019 Rheingau Ortswein Hattenheimer Riesling trocken + 2015 Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling Spätlese | Crass, 2019 Erbacher Steinmorgen Riesling trocken + 2018 Erbacher Michelmark Merlot trocken | Domdechant Wernersches Weingut, 2015 Hochheimer Domdechane VDP.ERSTE LAGE + 2018 Hochheimer Hölle Riesling Spätlese | August Eser, 2019 „Vom Löss“ Oestrich Riesling trocken VDP.ORTSWEIN + 2019 Rauenthaler Riesling feinherb VDP.ORTSWEIN | Joachim Flick, 2020 Gelber Muskateller trocken + 2017 Wicker Nonnberg Riesling trocken | Kloster Eberbach, 2019 Wiesbadener Neroberg Crescentia Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE + 2019 Domäne Bergstraße Weißburgunder trocken VDP.Gutswein | Johannishof, 2019 Johannishof CHARTA Riesling + 2019 FINESSE Riesling feinherb VDP.ORTSWEIN | Georg Müller Stiftung, 2019 Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling GG + 2019 Perfect match VDP.Gutswein + 2018 DANIEL, Spätburgunder trocken VDP.GUTSWEIN | Prinz, 2019 Sauvignon Blanc trocken VDP.Gutswein + 2017 Hallgartener Hengelberg Spätburgunder Rotwein trocken VDP.ERSTE LAGE | Prinz von Hessen, Riesling Classic VDP.GUTSWEIN + Prinz von Hessen Rosé feinherb VDP.GUTSWEIN | Schloss Schönborn, 2009 Hochheim Domdechane Riesling EG in der 12 L-Flasche + 2019 Rüdeshheim Berg Rottland Riesling trocken | Sohns, 2018 Geisenheimer Kläuserweg Riesling Alte Reben + 2019 Geisenheimer Riesling trocken | Spreitzer, 2019 Oestrich „Muschelkalk“ VDP.ORTSWEIN + 2019 Riesling 101 VDP.Gutswein + 2017 CHARTA Riesling | Balthasar Ress, 2019 Hattenheim Riesling VDP.Ortswein + 2018 Hattenheimer Engelmansberg Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE | Schloss Vollrads, 2019 Schloss Vollrads Riesling trocken + 2014 Schloss Vollrads Riesling Kabinett

**Rheinhessen** Gunderloch, 2016 Rothenberg Riesling VDP.GROSSES GEWÄCHS + 2016 Rothenberg Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE

**Pfalz** Metzger, 2019 Chardonnay St. Stephan Réserve + 2017 Pinot Noir Arthos | Neiss, 2018 Weißburgunder „Schlossberg“ Alte Reben + 2018 Frühburgunder „Vogelsang“

**Mosel** Mönchhof Erben, 2019 Ürziger Würzgarten Spätlese trocken, Alte Reben + 2019 Ürziger Würzgarten Spätlese feinherb, Fass 33)

**International** Schlumberger Klassik Brut + Schlumberger Rosé + Schlumberger Grüner Veltliner | Louis Vale, Südafrika

**Alkoholfrei** Obsthof am Steinberg | DR. HÖHL'S alkoholfreier BIO-Aperitif

**Live Band** Flavius & Eurosound begeistert unsere Gäste seit vielen Jahren

**Allgemeine Hinweise**

Die im Programm genannten Preise sind Pauschalpreise einschließlich aller Getränke. Mit der Reservierungsbestätigung sind die Teilnahmekosten zur Zahlung fällig. Bei Überweisungen geben Sie bitte den Titel der Veranstaltung an. Stornierungen (ausschließlich in Schriftform) sind bis zum 10. Januar 2021 kostenfrei, spätere Stornierungen sind nicht mehr möglich.

**CORONA Sonderbedingungen**

Gesetzliche Vorgaben werden vom Veranstalter genau beachtet. Werden Veranstaltungen vom Gesetzgeber untersagt oder nur eingeschränkt zugelassen, ist der Veranstalter nicht nur berechtigt, sondern verpflichtet, die entsprechenden Folgerungen zu ziehen. Wird eine gebuchte Reservierung aus Corona-Gründen, die vom Gesetzgeber vorgegeben sind, storniert, hat der Kunde keinen Erfüllungsanspruch. In diesem Fall stehen dem Kunden nach seiner Wahl folgende Ersatzansprüche zu: Entweder nimmt er in Höhe seiner bereits geleisteten Zahlung zu 100% vom Veranstalter einen Gutschein entgegen, der innerhalb von 36 Monaten wahlweise beim Festival oder im Hotel Kronenschlösschen in Anspruch genommen werden kann (jeweils auch in Teilbeträgen), oder er erhält eine sofortige Rückzahlung in Höhe von 85% der geleisteten Summe. Programm-Änderungen sind vorbehalten.

# Wir danken den Sponsoren für die großzügige Unterstützung: 3-Sterne-Partner\*\*\*



## 2-Sterne-Partner\*\*



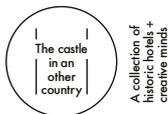
## 1-Stern-Partner\*



## Medienpartner



## Partner Vereinigungen



**Reservierung**  
Telefon 06723 640 / Fax 06723 7663  
info@kronenschloesschen.de  
www.kronenschloesschen.de  
www.rheingau-gourmet-festival.de

**Bankverbindung**  
Rheingauer Volksbank  
Konto 100 81 61 / BLZ 510 915 00  
IBAN DE54 5109 1500 0001 0081 61  
BIC GENODE51RGG

**Pressekontakt**  
KPRN network GmbH  
Büro München  
Silke Warnke-Rehm  
Bauerstrasse 34  
80796 München  
Telefon 089 287023 00  
warnke-rehm.silke@kprn.de

**HOTEL KRONENSCHLÖSSCHEN**  
Rheinallee  
65347 Eltville-Hattenheim  
Tel. 06723-640  
Fax 06723-7663  
info@kronenschloesschen.de  
www.kronenschloesschen.de

### Allgemeine Hinweise

Die im Programm genannten Preise sind Pauschalpreise einschließlich aller Getränke. Mit der Reservierungsbestätigung sind die Teilnahmekosten zur Zahlung fällig. Bei Überweisungen geben Sie bitte den Titel der Veranstaltung an. Stornierungen (ausschließlich in Schriftform) sind bis zum 10. Januar 2021 kostenfrei, spätere Stornierungen sind nicht mehr möglich. Programmänderungen vorbehalten.

**Corona-Sonderbedingungen:** Siehe Vorderseite.

### Impressum

Herausgeber & Veranstalter:  
RGWF GmbH & Co KG,  
Rheinallee in 65347 Eltville-Hattenheim  
Geschäftsführung & Konzeption:  
Hans B. Ullrich & Johanna Bächstädt  
Veranstaltungsorganisation:  
Hotel Kronenschlösschen, 65347 Eltville-Hattenheim  
Gestaltung: CPA! Communications- und Projektagentur,  
Wiesbaden  
Druck: NEOGRAFIA

Stand: Oktober 2020 / Änderungen vorbehalten



KRONENSCHLÖSSCHEN

Hotel & Restaurant

**FINE**  
DAS WEINMAGAZIN



VDP. Die Prädikatsweingüter

RHEINGAU

Partner des Rheingau Gourmet & Wein Festivals