

Der Rheingau tischt wieder auf

Das 26. Genuss-Festival 2023 mit Wein-Raritäten, Topköchen und guter Butter

Im Rheingau wird wieder groß aufgetischt. Das neue Programm für das Gourmet & Wein-Festival 2023 liegt vor. Es gibt wieder spannende und hochpreisige Raritäten-Dinner, die wie stets zuerst ausgebucht sind. Es stehen aber auch Events mit speziellen Avantgarde-Köchen und jungen Winzern an. Für eine Veranstaltung schon jetzt größtes Lob: den Butter- Workshop, der zeigen soll wie wichtig und erstklassig Butter sein kann. Besinnung auf die Grundqualitäten des Lebens.

„Weine, die man in seinem Leben getrunken haben muss“, heißt ein besonders spannendes Raritäten-Dinner mit herausragenden Weinen von Guigal, Mouton-Rothschild oder Vega Sicilia Unico. Der Pinot Noir von Ganzenbein aus der Schweiz dürfte nur Fachtrinkern bekannt sein, ebenso der fabelhafte Clos Mogador aus dem Priorat. Zu den geheimen Giganten zählt auch das Burgunder-Weingut Coche-Dury, das mit einem Chardonnay vertreten ist. Gemessen an diesen und anderen extrem hochpreisigen Weinen, die an diesem Abend serviert werden, ist der Pauschalpreis von 580 € inklusive 5-Gangmenü als angenehm zu empfinden.



Die
Preis
spann
e
reich
t von
45 €
für
ein
Tasti
ng
bis
zu

1.350 € für das Raritäten-Dinner mit dem legendären Chateau Margaux. Es werden gleich stattliche 25 Jahrgänge zwischen 1955 und 2003 zu verkosten sein, was es in dieser Form noch nie gegeben haben dürfte.

Butter bietet ein wundervolles Streichkonzert. Vorausgesetzt die Qualität stimmt. Beim Gourmet & Wein Festival gibt es die Weltklasse-Butter von Jean-Yves Bordier aus der Bretagne. Er gehört zu den ganz wenigen, der einzigartige handwerkliche Butter nach alter Väter Sitte herstellt. Geschlagen und geknetet unter Verwendung von Holzzylindern und viel Ruhe. Nach ganz bestimmten Mondphasen. Durch diesen drei Tage lang dauernden Entstehungsprozess erhält die Butter eine einzigartige Struktur und ein volles komplexes Aroma. Basis dieser Edelbutter ist natürlich allerbeste Kuhmilch. Ein Genusshandwerker wie Jean-Yves Bordier gehört zu den stillen Stars des Festivals. Von seiner Manufaktur wird es verschiedene Butter und insgesamt zehn Sorten zu verkosten geben, darunter Fassbutter mit Madagaskar-Vanille, Yuzu oder Piment d'Espelette.



Das Festival-Programm wurde bei Carmelo Greco in Frankfurt präsentiert, bei dem

er und der Küchenchef des Kronenschlösschens Roland Gorgosilich ein schönes Menü an die Tische schickten. Festival-Gründer HB Ullrich und seine inzwischen für das Hotel Kronenschlösschen verantwortliche Tochter Johanna (beide oben im Bild) führten kurzweilig durch das kommende Genuss-Festival, das vom 23. Februar bis 12. März 2023 stattfinden wird – an verschiedenen Orten, vor allem aber im Kronenschlösschen in Hattenheim.

[Zum ganzen Festival-Programm geht es hier mit einem Klick](#)



WEIN
— AM —
LIMIT