

Gourmet-Festival 2021: Rausch-Riesling & Rotweine vom Grafen

Christian Bau und

Comte Neipperg:

Drei Sterne Küche

Famose Weine

Es ist beachtlich, wie engagiert sich das Rheingau Gourmet & Wein-Festival ins Zeug legt und auf seine Events im Februar/März 2021 aufmerksam macht. Die Nachfrage, so Hans. B. Ulrich, sei größer denn je, noch bevor das Programm gedruckt wurde, gingen bereits 2000 Buchungen ein. Ein solches Großereignis kann man nur engagiert aufziehen oder gleich absagen. Die Köche und Winzer kommen aus aller Welt und müssen eingeflogen werden, der Aufwand an Kosten und Logistik ist enorm. Der Schaden, sollte alles anders laufen, ebenso. Lebensfrohe Veranstaltungen wie das Gourmet-Festival vermitteln Hoffnung und verschaffen Vorfreude. Natürlich lassen sich längst alle Lunch & Dinner-Plätze sowie Weinverkostungen buchen. Das St. Moritz Gourmet Festival , das vom 28. Januar bis 5. Februar stattfinden sollte, wurde abgesagt. Ganz zuversichtlich blickt dagegen der Gründer des Rheingau Gourmet & Wein-Festivals, Hans B. Ullrich, in die Zukunft: „Trotz aller Corona-Probleme wollen wir das Festival 2021 durchführen. Wir gehen davon aus, dass sich die Situation

bis Ende Februar/Anfang März beruhigt hat.“ Das Rheingau Gourmet & Wein-Festival soll vom 25. Februar bis 14. März 2021 stattfinden. Die ProWein in Düsseldorf (19.-23. März) wurde inzwischen ebenfalls abgesagt, ein Grund mehr, im Rheingau ein paar gute Flaschen zu trinken.

Es gibt beim großen Genuss-Event im Rheingau sehr viele spannende Festival-Veranstaltungen, eine sei stellvertretend vorgestellt. Der Drei-Sterne-Koch Christian Bau ist zwar schon zum 16. Mal beim Gourmet Festival dabei, doch sein Küchenstil ist jetzt ein anderer als damals, wobei er heute noch mehr variiert und sich in aller Welt orientiert. Wäre doch interessant, war er jetzt so auf die Teller bringt.



Stephan & Sigweis von Neipperg

Ein köstlicher Wein-Graf, auf den man sich wegen seiner charakterlichen und vinologischen Eigenschaften besonders freuen kann, ist Comte Neipperg, der so deutsch wie nötig und so französisch wie möglich ist. Neipperg, der einem Alexandre Dumas-Roman entsprungen scheint und dem Erscheinen nach der vierte Musketier sein müsste, bringt einige seiner besten Flaschen mit in den Rheingau und zeigt auch, was aus einem vermeintlich schlichten Lemberger werden kann. Wir kennen außer dem seligen Weinjournalisten August F. Winkler keinen mit solchen Fähigkeiten und Qualitäten, denen der Titel des besten Wein-Conférencier zustünde.

Und so sieht der Ablauf des Abends aus: Nach dem Aperitif mit **Champagne Roederer** Blanc de Blancs Brut begleiten die Vorspeise **Dorothee Zilliken** (Weingut **Geltz-Zilliken**) mit 2010

RAUSCH Riesling Auslese und Helmut Dönnhoff (Weingut Dönnhoff, Nahe) mit 2007 Oberhäuser Brücke Riesling Auslese, zum ersten Zwischengericht folgen 2015 Roxheimer Höllenspfad Riesling trocken, **Weingut Dönnhoff** und 2009 RAUSCH Riesling GG, Magnum, VDP.Grosse Lage **Weingut Geltz-Zilliken**. Zum zweiten Zwischengericht präsentiert **Graf Neipperg** persönlich seine 2014 **Clos d'Oratoire**, 2016 **Château d'Aiguilhe** und 2018 **Schlossberg Lemberger GG, Weingut Graf Neipperg** sowie zum Hauptgericht **Château Canon La Gaffeliere** 2016 + 2011. Zum Dessert 2017 **Château Guiraud**, Sauternes. Moderation: **Florian Richter**, Head Sommelier, Kronenschlösschen

Dienstag, 9. März 2021, 19.30 Uhr

Hotel Kronenschlösschen in

Eltville-Hattenheim www.kronenschloesschen.de

Tel. 06723 640

320 € Pauschalpreis: Empfang im Begrüßungszelt ab 19.00 Uhr mit Sekt und Amuse Gueules / Aperitif am Tisch Champagne Roederer / 5-Gänge-Gourmetmenü / Weißweine und Rotweine / Mineralwasser / Lavazza / Digestif Etter.

Photocredit: Graf von Neipperg

Liebe Freunde und Kunden,
in Fragen rund um die Immobilie

Kauf/Verkauf/Bewertungen

bleiben wir auch in dieser Krise und nach 56 Jahren Beständigkeit
für Sie jederzeit erreichbar.

Telefonisch können Sie uns für Fragen und Terminvereinbarung wie
gewohnt unter der Telefonnummer (06105) 7 10 55
direkt erreichen, auch am Wochenende.

Bleiben Sie gesund und geben Sie gut auf sich und Ihre Lieben acht.

Ihr Nicos Hornivius

Jourdanallee 16 · 64546 Mörfelden-Walldorf · Tel. (06105) 7 10 55
info@hornivius.de · www.hornivius.de