

RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL

Das 19. Festival vom 26. Februar bis 11. März 2015



Winzer, die ihre Weingüter persönlich präsentieren



Hotel-Festival-Arrangements



KRONENSCHLÖSSCHEN

Hotel & Restaurant

Die Gäste der Arrangements wohnen im Hotel Kronenschlösschen. Im Arrangement-Preis (alle Preise pro Person) sind Übernachtung im Doppelzimmer, Frühstücksbuffet und die Teilnahme an den genannten Veranstaltungen enthalten. Bei Veranstaltungen außer Haus bieten wir unseren Arrangement-Hotelgästen einen kostenlosen Audi-Limousinen-Service für die Hin- und Rückfahrt.

Reservierung: Telefon 0 67 23 / 6 40, Fax 0 67 23 / 76 63, E-Mail info@kronenschloesschen.de, www.kronenschloesschen.de, www.rheingau-gourmet-festival.de

I. Welcome Party / Frauenpower aus Thailand & Südafrika / Zwei-Sterne-Köche aus Kalifornien & Holland

26.02. – 01.03.2015 (3 Übernachtungen)

- 26.02. **Welcome Party im Kloster Eberbach (VIP-Transfer)**
10 internationale und nationale Kochstars kochen live.
25 Weingüter an ihren Ständen. 2 Live Bands
- 27.02. **Lunch Thailand – Rheingau** mit Renu Homsombat,
Spitzenköchin aus Bangkok / Rieslinge aus dem Rheingau
- California-Dinner** mit Zwei-Sterne-Koch David Kinch**
Champagne Ruinart, Château Mont-Redon, Georg Müller
Stiftung
- 28.02. **Cooking Demonstration** mit Renu Homsombat:
Thai-Spezialitäten
- Südafrika-Lunch** mit Alicia Giliomee, Spitzenköchin aus
Paarl / Weingüter aus Südafrika, Rheingau, Pfalz
- Galadinner** mit Zwei-Sterne-Koch Onno Kokmeijer**,
Amsterdam mit Champagne Alfred Gratien / Weingüter aus
Andalusien, der Toscana und dem Rheingau
- 01.03. **Lunch** mit Zwei-Sterne-Koch Jean Claude Bourgueil**
& FAZ „Weinliebende des Jahres“

Pauschalpreis 1.450 €

II. Drei-Sterneköche: Sven Elverfeld*** Klaus Erfort*** / Christian Bau***

01.03. – 04.03. (3 Übernachtungen)

- 01.03. **Tasting** „Entdeckungsreise Spanien“
- Galadinner** mit dem Drei-Sterne-Koch Sven Elverfeld***
Champagne Bollinger / Weingüter Robert Weil (Rheingau),
Ernst F. Loosen (Mosel), Tenuta Passopisciaro (Atna), BRAIDA
- 02.03. **Tasting** BRAIDA, Piemont
- Galadinner** mit dem Drei-Sterne-Koch Klaus Erfort***
Champagne Laurent-Perrier / Domäne Schloss Johannisberg,
Schlossgut Diel, Weingut Allendorf / Antinori
- 03.03. **Lunch:** Sekrariitäten auf Schloss VAUX
- Galadinner** mit dem Drei-Sterne-Koch Christian Bau***
Champagne Piper-Heidsieck / Weingüter Rouvinez (Schweiz)
und Josef Leitz (Rheingau)
- 04.03. **Hummer Lunch MAINE / BRETAGNE / IRLAND**
Kochstars Edouard Loubet** und Sebastian Lühr*
Bardong Sekt / Weingüter von der Loire, aus Kalifornien,
vom Kaiserstuhl und aus dem Rheingau

Pauschalpreis 1.495 €

III. Südfrankreich – Trüffel – Die besten deutschen Spätburgunder / Zwei-Sterneköch Edouard Loubet** / Drei-Sterneköch Thomas Bühner***

04.03. – 06.03. (2 Übernachtungen)

- 04.03. **Galadinner** mit Zwei-Sterne-Koch Edouard Loubet**
Champagne Louis Roederer / Domaines Ott* / Weingut Graf
von Kanitz / Port Ramos Pinto
- 05.03. **Trüffel Lunch** mit Reto Mathis (St. Moritz) &
Sebastian Lühr*
- Tasting** Madeira (Henriques & Henriques)
- Galadinner** mit dem Drei-Sterne-Koch Thomas Bühner***
Franciacorta Ricci Curbastro / Weingüter Georg Breuer
(Rheingau), Drautz-Able (Pfalz / Vina Real (Rioja), Vina
Imperial (Rioja)
- 06.03. **Lunch & Tasting:** Die besten deutschen Spätburgunder
(18 TOP-Weingüter)

Pauschalpreis 1.050 €

IV. Kloster Eberbach – Mexico City – Hongkong

06.03. – 08.03. (2 Übernachtungen)

- 06.03. **Raritäten-Dinner Kloster Eberbach**
Versteigerungsspitzen & Schatzkammer
- 07.03. **Lunch mit Superstar** Enrique Olvera, Mexico City
Nr. 1 in Mexico und Nr. 20 der Weltrangliste
Champagne Billecart-Salmon / Rheingau, Rheinhessen,
Spanien
- Galadinner** mit Richard Ekkebus** Hongkong,
Nr. 1 in Hongkong und Nr. 24 der Weltrangliste
Weiß- und Rotweine aus dem Burgenland
- 08.03. **Große Weinpräsentation Kloster Eberbach:**
30 VDP Rheingau Weingüter – 30 Weingüter aus dem
Burgenland

Pauschalpreis 950 €

V. Drei-Sterne-Köche Kevin Fehling*** und Harald Wohlfahrt*** / Dinner ORIGINAL KOBE BEEF / Gewürzmenü / Mallorca Lunch

08.03. – 11.03. (3 Übernachtungen)

- 08.03. **Galadinner** mit dem Drei-Sterne-Koch Kevin Fehling***
Weiß- und Rotweine aus dem Burgenland
- 09.03. **Lunch:** Gewürzmenü mit Sebastian Lühr*
Gewürztraditionen aus Deutschland, Südostasien, Japan
und mediterranen Ländern. Perfekte Wein-Abstimmung mit
klassischen Aroma-Rebsorten
- Galadinner** mit Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt***
Champagne Lenoble / Weingüter Mosel-Saar, Rheingau,
Rioja, OMINA ROMANA (Albaner Berge)
- 10.03. **Mallorca Lunch** mit Marc Fosh, Miquel Gelabert, 4Kilos,
Biniagual, Anima Negra
- Galadinner ORIGINAL KOBE BEEF**
Sebastian Lühr* & Otto Gourmet: Cava Gramona
Bodega Chacra (Patagonien) / Roda (Rioja)
Prinz von Hessen (Rheingau)

Pauschalpreis 1.450 €

VI. Galadinner ORIGINAL KOBE BEEF / Riedel Glas Tasting / Lunch Haus- und Küchenparty

10.03. – 12.03. (2 Übernachtungen)

- 10.03. **Galadinner ORIGINAL KOBE BEEF** Sebastian Lühr*
& Otto Gourmet: Champagne Veuve Clicquot / Bodega
Chacra (Patagonien) / Roda (Rioja) / Carpineto (Toscana)
G.H. von Mumm (Rheingau)
- 11.03. **Lunch & Tasting: Riedel Glas**
Drei spannende Verkostungen, anschließend Gourmetmenü
- Haus- und Küchenparty** Sterne- / Spitzenköche
kochen live / 25 Weingüter / 2 Live-Bands

Pauschalpreis 720 €

Aufpreis pro Person und Nacht:

Juniorsuite 25 € / Suite 40 € / Maisonette-Suite 60 € / Turmsuite 110 €
Aufpreis pro Nacht für Doppelzimmer als Einzelzimmer 85 €
Juniorsuite als Einzelzimmer 120 € / Suite als Einzelzimmer 150 €



TASTE

RHEINGAU GOES FRANKFURT

MONTAG, 19. JANUAR 2015 UM 19 UHR
IM GESELLSCHAFTSHAUS PALMENGARTEN

19 SPITZENKÖCHE MIT 18 MICHELIN-STERNEN KOCHEN LIVE
28 TOP-WEINGÜTER AUS DEUTSCHLAND, BORDEAUX, RHÔNE,
VENETIEN, ALTO ADIGE
175 EURO PAUSCHALPREIS/195 EURO MIT GARANTIERTEM SITZPLATZ



Das Genussprogramm 2015

Alle Preise sind **Pauschalpreise**. Bei Lunch und Dinner schließen sie folgende Leistungen ein: Begrüßungsempfang im Zelt mit Apéritif (**Geldermann Brut**) zu Amuse Bouchés, Vier-Gänge-Menü beim Lunch und Fünf-Gänge-Menü beim Dinner. Alle im Programm genannten Champagner, Sekte, Weißweine und Rotweine. **San Pellegrino Mineralwasser** und **San Pellegrino Aqua Panna**, **Cellini Espresso Caffè** mit Pralinen oder Petit Fours. Nach dem Dinner: jeden Abend ab 23 Uhr Live-Musik im Bistro, am Piano „Dr. Feelgood jr.“. An der Bar mixen unsere Barkeeper coole Drinks und zapfen Bier-Spezialitäten von **Ayinger**, der berühmten bayrischen Privatbrauerei.

DO 26.02.

Opening

19:00 Uhr
Kloster Eberbach, Laiendormitorium
165,00 Euro

Welcome Party

Alicia Giliomee, Südafrika
Renu Homsombat, Thailand
David Kinch**, Kalifornien
Joachim Buggle*
Michael Kammermeier*
Mario Lohninger
Sebastian Lühr*
Michael Simon Reis
André Großfeld*
Oliver Heberlein
FrischeParadies
Metzgerei Brauer

In der sensationell schönen Atmosphäre von Kloster Eberbach kochen drei internationale Kochstars und sieben nationale Sterne-Spitzenköche live an ihren Ständen. **Alicia Giliomee** (Executive Chef Rhebokskloof Wine Estate, Paarl, Südafrika) / **Renu Homsombat** (Restaurant Saffron, Banyan Tree Hotel, Bangkok) / Zwei-Sterne Koch **David Kinch**** (Manresa, Los Gatos Kalifornien, Nr. 62 der Weltrangliste) / **Joachim Buggle*** (Landhotel zum Bären, Balduinstein) / **Michael Kammermeier*** (Restaurant Ente, Hotel Nassauer Hof, Wiesbaden) / **Mario Lohninger** (Restaurant Lohninger, Restaurant Holbein's, Frankfurt) / **Michael Simon Reis** (Restaurant Johanns, Waldkirchen) / **André Großfeld*** (Restaurant Villa Merton, Frankfurt) / **Oliver Heberlein** (Hotel Kempinski Falkenstein) und **Sebastian Lühr*** (Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim). Das **FrischeParadies** serviert Spezialitäten aus seinem Programm. Ab 22.30 Uhr Weißwürste mit Brez'n und süßem Senf von Hessens Metzger Nr. 1, der **Metzgerei Brauer** aus Wiesbaden-Delkenheim. 27 Sekt- und Weinstände, alle von den Inhabern besetzt. **Gonzáles Byass** „Venenciador Sherry-Präsentation“ / Sektellereien **Bardong / Barth** und **Ohlig** / Weingüter **Allendorf / BattenfeldSpanier** / **Bischöfliches Weingut / Stefan Breuer / Chat Sauvage / Crass / Diefenhardt / Heyl** zu **Herrnsheim** / **Hessische Staatsweingüter** / **Jakob Jung / Robert König** / **Kühling-Gillot** / **Georg Müller Stiftung** / **Prinz von Hessen** / **Schloss Schoenborn** / **Schloss Reinhartshausen** / **Balthasar Röss** / **Spreitzer** / **Strieth** / **JTC Stückfass**, Jürgen **Tullius** / **Robert Weil** / **Nittardi** (Toscana) / **Beronia** (Rioja) / **Vinas del Vero** (Somontano) / **Gonzáles Byass**. Dr. Peter **van Nahmen** präsentiert sortenreine Spezialitäten aus seiner berühmten Obstkellerei vom Niederrhein. Zwei Live-Bands: **DA CAPO MUSIC** (Quartett) / **Rick Cheyenne & Friends** (Piano & Saxophon)

FR 27.02.

Lunch

12:00 Uhr
Kronenschlösschen,
Eltville-Hattenheim
145,00 Euro

THAILAND – RHEINGAU

Renu Homsombat
Weingut F.B. Schönleber
Weingut Fritz Allendorf
Weingut August Eser

Renu Homsombat ist Chefin im Restaurant Saffron im luxuriösen Banyan Tree Hotel, Bangkok. Sie zählt zu den besten Köchen Thailands. Auch nach 20 Jahren Erfahrung mit der feinen Thai-Küche ist sie immer auf der Suche nach neuen Innovationen, bewahrt dabei die Authentizität der wundervollen Thai-Aromen, interpretiert sie allerdings auf raffinierte Art immer wieder neu. Nach einem Apéritif mit 2012 Creation Riesling- und Spätburgundersekt Brut (**Weingut F.B. Schönleber**) begleiten feine Rieslinge aus dem Rheingau die Thai-Menügänge: **Ulrich Allendorf** (Weingut Fritz Allendorf) präsentiert die Großen Gewächse 2013 Winkel Hasensprung Riesling und 2013 Winkel Jesuitengarten sowie 2012 Winkel Hasensprung Spätlese. **Bernd Schönleber** zeigt 2013 Mittelheim Edition Riesling feinherb und 2013 Oestrich Doosberg Riesling Großes Gewächs. **Desirée Eser** (**Weingut August Eser**) begleitet das Menü mit 2013 Oestrich Lenchen Riesling Kabinett feinherb und 2007 Oestrich Lenchen Riesling Auslese. Moderation: **Prof. Leo Gros**

Workshop & Tasting

16:30 Uhr
Kronenschlösschen,
Eltville-Hattenheim
28,00 Euro

Workshop CELLINI: Espresso- und Caffè- Spezialitäten

Limitierte Gästeanzahl

Zubereitung eines perfekten Espresso: Klein, stark, heiß – und schmeckt betörend! Auf der goldbraun marinierten Crema etwas Zucker, der erst Sekunden später nach unten sinkt – so zeigt sich der Espresso von seiner besten Seite. Er gilt als Sinnbild italienischen Lebensgefühls: anregend und temperamentvoll. Aber was macht den „Kleinen Schwarzen“ zum wirklichen Espresso? In einem Workshop für einen Kreis von nur 20 Gästen lernen Sie einen Espresso und artverwandte Caffè-Spezialitäten perfekt zuzubereiten und degustieren Espresso von außergewöhnlicher Qualität: CELLINI-Qualität. Dazu feines Gebäck und eine Kuchenauswahl

Weltraritäten- Dinner

19:00 Uhr
Kronenschlösschen,
Eltville-Hattenheim
1.190,00 Euro

Jahrhundertjahrgänge

Sebastian Lühr*
Renu Homsombat

Limitierte Gästeanzahl
Champagne DOM PÉRIGNON | Hessische
Staatsweingüter Kloster Eberbach | Château
Haut-Brion | **La Mission Haut-Brion** |
Margaux | **Montrose** |
Domaine Romanée | **Conti** | **Grange**

Ein glanzvoller Abend mit Raritäten aus dem Rheingau, aus Bordeaux, aus Burgund und aus der Neuen Welt. Nach einem Apéritif mit **DOM PÉRIGNON Vintage 1990** präsentiert **Dieter Greiner**, Chef der **Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach**, zu raffinierten Menüängen von Sternekoch **Sebastian Lühr*** und der asiatischen Spitzenköchin **Renu Homsombat** Weltraritäten aus der Schatzkammer von Kloster Eberbach: **Der extrem seltene Jahrgang 1935** mit seinen großartigen Riesling-Raritäten Eltviller Steinmächer, Rauenthaler Baiken Beerenauslese, Hattenheimer Mannberg und Rüdeseheimer Hinterhaus Auslese sowie ein 1935er Assmannshäuser Höl- lenberg Spätburgunder. Es folgt eine Jahrgangsprobe der Spitzenlage Domdechany aus dem „Cabinetkeller“ mit den großen Gewächsen der Jahre **1942, 1949, 1959, 2008 und 2012**. Es folgt aus **Bordeaux der Jahrgang 1966**. Das berühmteste Weingut der Welt, **Domaine Romanée Conti**, ist vertreten mit Grand Echezeaux 2002, 2001, 1999 und 1998. Den Reigen der Weltklasseweine beschließt **Grange** von Penfolds mit 2001, 1999, 1997 und 1995. Moderation: **Dieter Greiner**, Chef der Hessischen Staatsweingüter und **Jan Paulson**, internationaler Weinexperte

Dinner

19:30 Uhr

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

250,00 Euro

Galadinner

David Kinch**

Champagne Ruinart

Château MONT-REDON

Weingut Georg Müller Stiftung

David Kinch** ist Chef des Restaurants MANRESA in Los Gatos, California. Seit sechs Jahren ist er mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet und zählt zu den besten Köchen der Welt. Ausgezeichnet wurde er mit dem Award „Best Chef in America“, „20 Most Important Restaurants in America“ und „Chef of the Year 2011“. Sein Kochstil wird geprägt von französischen, katalanischen und japanischen Einflüssen, am wichtigsten für ihn sind allerdings die kalifornischen „sense of place of the California Coast“. Eine perfekte Verbindung zu seinem Kochstil sind Weine von der Rhône und aus dem Rheingau. Nach dem Apéritif mit **Champagne Ruinart Blanc de Blancs** präsentiert **Jérôme Abeille**, die neue Generation der Inhaber-Familien Fabre und Abeille von **Château MONT-REDON**, seine Weiß- und Rotweine. Château Mont-Redon ist mit rd. 100 ha Weinbergen nicht nur das größte, sondern auch das bedeutendste Weingut im südlichen Rhôneetal. Seit Jahrhunderten produziert es dort nur zwei Weine: einen roten **Châteauneuf du Pape** und einen Châteauneuf du Pape Blanc. Einige Weinberge besitzt Mont-Redon auch in Lirac. Zur Vorspeise gibt es 2013 Châteauneuf du Pape Blanc und 2013 Lirac Blanc. Zu den weiteren Gängen folgen aus Lirac 2012 und 2010 Rouge, sowie Châteauneuf du Pape Rouge der Jahrgänge 2010 und 2006. **Peter Winter**, Inhaber der **Georg Müller Stiftung**, präsentiert 2013 Auxerrois, Rheingau – der es mit mit den besten Weißweinen Burgunds aufnehmen kann – und 2012 Hattenheimer Nußbrunnen Riesling GG VDP. GROSSES GEWÄCHS sowie zum Dessert 2007 Katharina, Riesling Auslese. Moderation: **Ingo Swoboda**, Weinjournalist und Autor

SA 28.02.

Cooking Demonstration

10:30 bis 11:30 Uhr

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

58,00 Euro

Cooking Demonstration mit Renu Homsombat

Chef **Renu Homsombat** (Restaurant Saffron, Banyan Tree Hotel, Bangkok) hat ihre Kochkunst und ihr filigranes Verständnis für die hohe Thai-Küche bereits mehrfach als Gastköchin international gezeigt, z. B. in Südkorea (Sheraton), Kuala Lumpur (Shangri La), Indien (Oberoi Hotel), Malediven (Banyan Tree) und in der Schwarzwaldstube Traube Tonbach. Sie präsentiert die Zubereitung von zwei typischen thailändischen Gerichten: TOM YUM GOONG (Traditional Spicy Prawn soup / Lemongras / Galangal / Mushroom / Coriander) und GAENG KIEW WAN GAI (Gentle braised Chicken Green Curry / Thai Eggplants / Thai Basil Leaves). Es gibt kleine Probierhäppchen, Riesling und die Rezepte.

Raritäten-Tasting & Lunch

11:30 Uhr

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

890,00 Euro

Roederer Cristal in 11 Jahrgängen

Sebastian Lühr*

Montrachet | **Château Lafleur** |

Château D'Yquem

Ein Tasting mit **Roederer Cristal** in elf Jahrgängen (2006 / 2005 / 2004 / 2002 / 2000 / 1999 / 1995 / 1994 / 1993 / 1979 / 1961). Anschließend folgt ein Lunch mit Montrachet-Weißweinen: 2005 **Puligny-Montrachet** 1er Cru „La Garenne“, Marc Colin / 1995 **Chassagne-Montrachet** „Boudriotte“ 1er Cru, Domaine Ramonet, 1992 **Batard-Montrachet**, Grand Cru, Louis Jadot und 2007 **Le Montrachet** Grand Cru, Marc Colin. Als Rotwein gibt es **Lafleur** (Pomerol), der lt. Robert Parker einer der ausdrucksvollsten, exotischsten und großartigsten Weine nicht nur von Pomerol, sondern der ganzen Welt ist, und der nicht nur beständig mit Petrus konkurrieren kann, sondern ihn bisweilen übertrifft. **Château Lafleur** 2001, 1998, 1995, 1986. Zum Abschluss 1971 **Château d'Yquem** und 1973 Oestricher Lenchen Riesling Eiswein, Weingut Wegeler Erben. Moderation: **Jan Paulson**, internationaler Weinexperte

Lunch

12:30 Uhr

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

145,00 Euro

Südafrika Lunch

Alicia Giliomee

Weingut Georg Breuer

Weingut Münzberg

Bischöfliches Weingut

Springfontein Estate

Weingut Mont du Toit

Alicia Giliomee (Executive Chef Rhebokskloof Wine Estate, Paarl) zählt zu den besten Chefs in Südafrika. Im Laufe ihrer Karriere war sie in zahlreichen Fünf-Sterne-Hotels und hat in deren Restaurants Erfolge gefeiert. Den Award „Fine Dining“ hat sie u.a. als Chef im Relais & Châteaux „Sand Restaurant“, Plettenberg, gewonnen. Auf ideale Weise gelingt es ihr, südafrikanische Spezialitäten mit der klassischen französischen Küche zu verbinden. Nach dem Apéritif mit **Georg Breuer Brut** Vintage präsentieren zu ihrem Menü **Gunter Kessler** vom **Weingut Münzberg** / Pfalz 2011 Weißer Burgunder Schlangenpfiß GG trocken und 2009 Chardonnay Spätlese trocken, **Silke Trick** vom renommierten **Bischöflichen Weingut** 2012 Rudesheim Berg Roseneck „Alte Reben“ Riesling QbA trocken und 2011 Rudesheim Riesling Auslese. Zum Zwischengericht und zum Hauptgang stellt **Josef Klaeren**, Chef vom Weinhandelshaus Segnitz, 2011 Chenin Blanc Terroir Selection, W.O. Walker Bay, **Springfontein Estate** und die Rotweine vom Weingut **Mont du Toit** vor: 2012 Hawequas und 2008 Mont du Toit. Moderation: **Natalie Lump**, Sommelière und Autorin

Dinner

19:00 Uhr

Georg Müller Stiftung, Eltville-Hattenheim

175,00 Euro

Galadinner im Kunstkeller

Sebastian Lühr*

Raritäten aus der Schatzkammer

Weingut Georg Müller Stiftung

Drei Menügänge werden an verschiedenen Stationen im Kunstkeller serviert, drei weitere Gänge im im historischen Riesenfasskeller. 1983 Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling Spätlese / 1985 Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Spätlese / 2009 Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling ERSTES GEWÄCHS, Doppelmagnum / 2007 M&A Auxerrois, Doppelmagnum / 2012 Hattenheimer Hassel Riesling GROSSES GEWÄCHS Magnum / 2007 Daniel Spätburgunder, Doppelmagnum / 2012 Hattenheimer Hassel Spätburgunder GROSSES GEWÄCHS, Doppelmagnum / 2009 Hattenheimer Schützenhaus Riesling Beerenauslese / 2011 Hattenheimer Schützenhaus Riesling Trockenbeerenauslese (Best Riesling of the Challenge Canberra, Australia 2013). Moderation: **Natalie Lump**

Dinner

19:30 Uhr

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

250,00 Euro

Galadinner mit Onno Kokmeijer**

Champagne Alfred Gratien

Domänenweingut Schloss Schönborn

Garage Winery

Finca Moncloa

Tenuta Nittardi

Onno Kokmeijer** (Restaurant Ciel Bleu, Hotel Okura, Amsterdam) ist der einzige Zwei-Sterne Chef in Amsterdam, er gehört zu den holländischen Superstars. Mit seinem Küchenchef Arjan Speelman, mit dem er bereits seit mehr als 10 Jahren zusammenarbeitet, ist er das „Herz“ des Restaurants Ciel Bleu. Früher war sein Kochstil klassisch französisch, mittlerweile hat er eigenständig kreative Elemente entwickelt aus allen Teilen der kulinarischen Welt. Raffiniert gekocht, mit unnachahmlichen Geschmacksnoten, puristisch und in coolen Design. Nach dem Apéritif mit **Champagne Alfred Gratien** aus Magnums begleiten das Gourmetmenü das Domänenweingut **Schloss Schönborn** mit 2013 Erbach Marcobrunn Riesling Erstes Gewächs, eine der berühmtesten Lagen des Rheingaus, und 2007 Hattenheim Pfaffenberg Riesling Beerenauslese. **Anthony Hammond** von der **Garage Winery** stellt vor: 2012 „Old School“ Rudesheimer Berg Roseneck Riesling Spätlese Alte Reben trocken und 2011 Rudesheimer Berg Roseneck Riesling Beerenauslese. Aus Cadiz (Andalusien) kommt **José Manuel Pinedo** mit seinen Rotweinen der **Finca Moncloa**, 2010 Moncloa Tinta und 2008 Moncloa 11 Barricas, sowie mit dem roten Süßwein 2011 Tintilla de Rota, perfekt zur Schokolade. **Dr. Stefania Canali**, Inhaberin des Weinguts **Nittardi**, präsentiert Casanuova di Nittardi 2012 Chianti Classico DOCG und Ad Astra IGT Toscana 2012. Moderation: **Martin Maria Schwarz**, Journalist



SO 01.03.

Raritäten-Lunch

11:30 Uhr
Kronenschlösschen,
Eltville-Hattenheim

980,00 Euro

30 Jahrgänge: Château Leoville-Las-Cases

Jean Claude Bourgueil
Sebastian Lühr***

Limitierte Gästeanzahl

Champagne Veuve Clicquot
Weingut Prinz von Hessen
Weingut Georg Breuer

Nach dem Apéritif mit **Champagne Veuve Clicquot Prestige Cuvée** La Grande Dame Vintage 1990 verwöhnen Zwei-Sterne-Koch **Jean Claude Bourgueil**** und Sternekoch **Sebastian Lühr*** mit Gourmet-Köstlichkeiten als Begleitung zu 30 Jahrgängen **Château Leoville-Las-Cases**. Leoville-Las-Cases gehört zu den besten Weingütern im Bordelais, es ist den 1er Grand Crus ebenbürtig, oft sogar überlegen. Fast alle guten Jahrgänge werden von Robert Parker mit mehr als 95 Punkten, bis zu 100 Punkten, bewertet. 1937 / 1939 / 1945 / 1952 / 1959 / 1961 / 1962 / 1964 / 1970 / 1975 / 1978 / 1979 / 1982 / 1983 / 1985 / 1986 / 1988 / 1989 / 1990 / 1993 / 1994 / 1995 / 1996 / 1999 / 2000 / 2001 / 2002 / 2003 / 2005. Zum Dessert gibt es eine 1975 Johannisberger Klaus Riesling Beerenauslese, **Weingut Prinz von Hessen**, und 1992 Rüdeshheimer Bischofsberg Riesling Eiswein, **Weingut Georg Breuer**. Moderation: **Jan Paulson**, internationaler Weinexperte

Lunch

12:00 Uhr
Kronenschlösschen,
Eltville-Hattenheim

175,00 Euro

Jean Claude Bourgueil
FAZ „Wein-Liebliche des Jahres“**

Bereits 1987 wurde **Jean-Claude Bourgueil** (Im Schiffchen, Düsseldorf Kaiserswerth) mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet, die er 19 Jahre lang unangefochten hielt. Mittlerweile hat er zwei Sterne und kocht besser denn je. Zu einem virtuoson Gourmetmenü präsentiert **Justin Leone**, Chef-Sommelier im Tantris, die Weine, die in der Weihnachtsausgabe der FAZ-Sonntagszeitung als **„Unsere Liebliche 2014“** vorgestellt wurden. Es sind u. a. **„Schaumwein des Jahres“**, **„Trockener Weißwein des Jahres“**, **„Rotwein des Jahres“**, **„Preis-Leistung des Jahres“**, **„Süßwein des Jahres“** und Weine des **„Winzer des Jahres“**. Moderation: **Justin Leone**, Chef-Sommelier Tantris, München

Tasting

16:00 Uhr
Georg Müller Stiftung,
Eltville-Hattenheim

45,00 Euro

**Entdeckungsreise
Spanien**

Faszinierend mineralische Weine sowie Cava, Sherry & Co aus dem flächenmäßig größten Weinbauland der Erde. 2010 Cava Brut Nature Reserva, **Vilanau** / 2013 Verdejo „52“, **Finca Constanca**, Toledo / 2010 Moncloa Tinta, **Finca Moncloa**, Cadiz / 2008 Mazuelo Reserva, **Beronia**, Rioja / 2007 Seleccion „198 Barricas“, **Beronia**, Rioja / 2010 Secastilla, **Vinas del Vero**, Somontano / 2009 Bleuca, **Vinas del Vero**, Somontano / Leonor Palo Cortado Sherry, **Gonzáles Byass**, Jerez. Zum Abschluss Edelbrände der berühmten **Schnapsbrennerei Gölles** aus der Steiermark (Österreich).

Dinner

19:30 Uhr
Kronenschlösschen,
Eltville-Hattenheim

265,00 Euro

**Galadinner
Sven Elverfeld***
(Nr. 28 Weltrangliste)**

Champagne Bollinger
Weingut Robert Weil
Weingut Dr. Loosen
**Tenuta Passopisciaro
BRAIDA**

Der Drei-Sterne-Koch wurde vielfach ausgezeichnet, u. a. vom Gault-Millau und vom Feinschmecker als „Aufsteiger des Jahres“, „Restaurant des Jahres“, „Koch des Jahres“ und auch als „Kreativster Koch des Jahres“ (Bunte). Er zählt zu den besten Köchen der Welt. Nach dem Apéritif mit **Champagne Bollinger** präsentieren die vom Gault-Millau jeweils als „Winzer des Jahres“ ausgezeichneten **Wilhelm Weil** (Weingut Robert Weil) und **Ernst F. Loosen** (Weingut Dr. Loosen) ihre TOP-Gewächse 2011 Kiedrich Gräfenberg Riesling trocken Erstes Gewächs und 2007 Kiedrich Gräfenberg Riesling Auslese sowie 2012 Wehlener Sonnenuhr Riesling Großes Gewächs und 1998 Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese. Zum Zwischengang präsentiert **Andrea Francetti** von der **Tenuta Passopisciaro** seine Rotweine aus den Regionen des Ätna auf Sizilien, diese Weinregion ist z. Zt. wohl die angesagteste Region in Europa, von der internationalen Presse gefeiert: 2012 Contrada Guardiola Terre Siciliane Rosso und 2012 Passopisciaro IGT Sicilia Rosso. Zum Hauptgang präsentiert **Dr. Norbert Reinisch**, Exportdirektor und Ehemann von Raffaella Bologna, aus deren hoch renommiertem Familienweingut **BRAIDA** 2013 MONTEBRUNA Barbera d'Asti DOCG und 2012 BRICCO DELL'UCCELLONE Barbera d'Asti DOCG. Moderation: **Justin Leone**, Chef-Sommelier Tantris, München

MO 02.03

Lunch

12:00 Uhr
Kronenschlösschen,
Eltville-Hattenheim

290,00 Euro

**Kaviar &
Champagne Taittinger
Sebastian Lühr***

Caviar House & Prunier
Champagne Taittinger
Weingut Fred Prinz

Kaviar steht für Genuss schlechthin, aber es gibt Kaviar „wild“ nicht mehr. Der Handel von Stören und Kaviar ist weltweit verboten, Prunier hat sich zum Glück seit Jahrzehnten auf das Farmen von Stören spezialisiert. Die idealen Begleiter der schwarzen Perlen sind die feinsten Champagner-Perlen von **Taittinger**, zuletzt wieder einmal ausgezeichnet als einer der besten Champagner. Nach einem Apéritif mit Champagne **Taittinger Brut Réserve** präsentiert **Frank Brömmelhaus**, Geschäftsführer von **Caviar House & Prunier**, die Degustation, bei der sich jeweils vier Personen eine 50 g-Dose jeder Kaviar-Sorte teilen. Zu jeder Kaviar-Sorte wird, fein abgestimmt, ein spezieller Champagner ausgeschenkt: Prunier Caviar „PARIS“ & **Taittinger Les Folies de la Marquetterie** / Prunier Caviar „Boerij Classic“ & **Taittinger Brut Réserve** / Prunier Caviar „St. James“ & **Taittinger Brut Prestige Rosé** / Prunier Caviar „Malasol“ & **Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2005**. Nach der Degustation folgt ein Drei-Gang-Menü vom Sternekoch **Sebastian Lühr*** mit **Balik Lachs** „Zar Nikolaj“, einem absoluten Luxusprodukt aus der Schweizer Balik-Manufaktur – nicht vergleichbar mit einem „normalen“ Lachs. Balik kommt mit nichts anderem in Berührung als mit Quellwasser, Salz und Rauch aus einem Holzfeuer, das nach altem russischem Brauch mit eigens dafür ausgesuchtem Holz entfacht wird. Nach dem milden, feinen Balik Lachs folgt zum Hauptgang Steinbutt mit Prunier Caviar, begleitet von 2013 Hendelberg Riesling trocken VDP. Erste Lage, **Weingut Fred Prinz**, dessen 2007 Jungfer Riesling Auslese VDP Großes Gewächs das Dessert begleitet. (*Allein der Warenwert für Kaviar bei Tasting und Lunch einschließlich aller Getränke liegt bei rd. 400 € pro Person*). Moderation: **Frank Brömmelhaus**, Geschäftsführer Caviar House & Prunier und **Mikael Falkmann**, Champagne Taittinger

Tasting

16:30 Uhr
Georg Müller Stiftung,
Eltville-Hattenheim

59,00 Euro

BRAIDA

Dr. Norbert Reinisch vom hoch renommierten Familienweingut **BRAIDA** präsentiert mit dem 2013 La REGINA Langhe Nascetta DCC eine seltene autochthone Weißweinsorte des Piemont und seine roten Kultweine 2013 Regina Di FICRI Langhe Nascetta DCC / 2013 IL BACIALE' Monferrato Rosso DCC / 2013 MONTEBRUNA Barbera d'Asti DCCG / 2012 BRICCO DELL'UCCELLONE DOCG / Jahrgänge 2011, 2009, 2006 von Bricco della Bigotta Barbera d'Asti DCCG / 2012 Al SUMA Barbera d'Asti DCCG. Moderation: **Kai Schattner**, Sommelier des Jahres

Dinner

19:30 Uhr
Kronenschlösschen,
Eltville-Hattenheim

265,00 Euro

Galadinner Klaus Erfort***

Champagne Laurent-Perrier
Domäne Schloss Johannisberg
Schlossgut Diel
Weingut Fritz Allendorf
Antinori

Seit 2008 mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet, wurde er im gleichen Jahr vom Gault-Millau auch zum „Koch des Jahres“ gewählt. 2011 wurde er für das „Menü des Jahres“ ausgezeichnet. Mit drei Sternen und 19,5 Punkten im Gault-Millau gehört er national wie international zu den besten Köchen. Nach dem Apéritif mit **Champagne Laurent-Perrier** (Thomas Schreiner) präsentieren Domänenverwalter **Christian Witte** von der **Domäne Schloss Johannisberg** 2013 Schloss Johannisberger Riesling Silberlack Großes Gewächs und **Armin Diel** vom **Schlossgut Diel** 2012 Goldloch Riesling Großes Gewächs. **Ulrich Allendorf** zeigt als Weltpremiere 2013 SAKRILEG Riesling trocken, eine Cuvée aus drei Großen Gewächsen sowie sein 2007 Winkel Hasensprung Riesling Erstes Gewächs. Das berühmte Weinhaus **Antinori** präsentiert mit 2011 **Tignanello**, Toscana IGT und 2009 Chianti Classico DOCG Gran Riserva, **Badia a Passignano** sowie den neuen Starwein 2011 **Guado al Tasso**, Bolgheri DOC Superiore, von Robert Parker für den Jahrgang 2010 mit 97 Punkten bewertet. Zum Dessert folgen 2009 Schloss Johannisberg Rosalack Auslese und 2006 Pittermännchen Riesling Auslese, **Schlossgut Diel**. Moderation: **Dr. Jens Priewe**, Journalist und Autor

DI 03.03.

Degustation + Lunch

12:00 Uhr
Schloss VAUX, Eltville

135,00 Euro

Sektraritäten auf Schloss VAUX Sebastian Lühr*

Limitierte Gästeanzahl

In die elegante BEL ETAGE bittet die traditionsreiche Eltviller Sektmanufaktur **Schloss VAUX** Kenner und Genießer 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 Apéritif-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 (in Frankreich: „Méthode Champenoise“). Ein von Sternekoch **Sebastian Lühr*** (Kronenschlösschen) komponiertes Gourmetmenü in vier Gängen wird in den eleganten Salons serviert, perfekt abgestimmt auf die vom klangvollen Terroir geprägten Premium-Sekte Erbacher Marcobrunn, Steinberger, Rüdeshheimer Berg Schlossberg und Assmannshäuser Höllenberg sowie einen Sekt aus Rheingauer Grünem Veltliner. Streng limitiert, tragen die exquisiten Lagensekte als sichtbares „Prädikat“ die handgefertigten VAUX-Siegel. Moderation: **Graf von Plettenberg**, Schloss VAUX

Präsentiert werden die Weingüter **Castello della Sala** (2012 Cervaro della Sala, Umbria IGT) / **Tormaresca** (2008 Bocca di Lupo, Castel del Monte DOC) / **Prunotto** (2010 Bric Turot, Barbaresco DOCG, 2008 Barolo Bussia DOCG und 2008 Vigna Colonnello Barolo Riserva Bussia DOCG) / **Pian delle Vigne** (2009 Brunello di Montalcino DOCG) / **Badia a Passignano** (2009 Chianti Classico DOCG Gran Riserva) / **Tenuta Tignanello** (2011 Solaia, Toscana IGT). Moderation: **Dr. Jens Priewe**, Journalist und Autor

Tasting

16:30 Uhr
Georg Müller Stiftung,
Eltville-Hattenheim

59,00 Euro

Tasting: Reise durch die Weinwelt Antinori

Dinner

19:30 Uhr
Kronenschlösschen,
Eltville-Hattenheim

265,00 Euro

Galadinner Christian Bau***

Champagne Piper-Heidsieck
Domaines Leitz
Domaines Rouvinez

Die Küche von **Christian Bau***** (Schloss Berg in Perl / Nennig), seit 2005 mit drei Michelin-Sternen im Olymp der Kochstars, ist weltoffen, leicht und zeitgemäß, sie führt zu ungeahnten Genuss-Erlebnissen. Nach dem Apéritif mit **Champagne Piper-Heidsieck** begleiten die Weine des Rheingauer Weinguts **Leitz** und die des berühmten Schweizer Weinguts **Domaines Rouvinez** das spektakuläre Menü. Deren Rebstöcke wachsen im Wallis an den Sonnenhängen entlang der Rhône. Die Vorliebe dieses Familienbetriebs gilt alten Walliser Rebsorten wie Petite Arvine, Cornalin und Humagne Rouge, die man wiederentdeckt hat. Eine Pionierrolle hat das Weingut übernommen bei Assemblage-Weinen (La Trömaille, Le Tourmentin, Chateau Lichten). Ziel ist dabei, mit diesen neuen Grand Crus tanninhaltige, vollmundige und aromareiche Weine zu produzieren. **Philippe Rouvinez** präsentiert an diesem Abend die TOP-Spezialitäten, Weißweine und Rotweine, aus seinem Weingut. Aus dem Rheingau zeigt **Josef Leitz** seinen 2011 Rüdeshheimer Berg Schlossberg Ehrenfels Riesling trocken. Das Wein-Erlebnis beschließen zum Dessert die beiden edelsüßen Weine 2005 Les Grains Nobles (Assemblage von Petite Arvine, Marsanne und Pinot Gris) und 2004 Rüdeshheimer Kirchenpfad Riesling Auslese. Moderation: **Hendrik Thoma**, Master-Sommelier

MI 04.03.

Lunch

12:00 Uhr
Kronenschlösschen,
Eltville-Hattenheim

175,00 Euro

Hummer Lunch MAINE / BRETAGNE / IRLAND

Edouard Loubet** Sebastian Lühr*

Sekthaus Bardong | Comte Lafond |
Château Montelena | Weingut Franz Keller |
Weingut Eva Fricke

Edouard Loubet** und **Sebastian Lühr*** kochen vier feinste Menügänge mit Hummer aus den berühmten Fanggebieten in Maine (USA), Bretagne (Frankreich) und Irland. Nach einem Apéritif mit **Bardong** 2006 Chardonnay Brut werden die vier Hummergänge begleitet von Spitzenweinen von der Loire (2013 **Comte Lafond** Sancerre Blanc), aus Kalifornien (**Château Montelena** Chardonnay) und Deutschland (2012 Weißburgunder Auslese, **Weingut Franz Keller** sowie **Eva Fricke** mit 2013 Kiedricher Riesling QbA trocken). Moderation: **Hendrik Thoma**, Master-Sommelier

Dinner

19:30 Uhr
Kronenschlösschen,
Eltville-Hattenheim

250,00 Euro

Galadinner mit Edouard Loubet**

Champagne Louis Roederer
Domaines Ott*
Weingut Graf von Kanitz
Ramos Pinto

Edouard Loubet** hat sein Handwerk bei den ganz Großen wie Alain Chapel, Pierre Oray und Philippe Chavent gelernt. Beim legendären Marc Veyrat, seinem Mentor, der als einziger Koch jemals vom Gault-Millau mit der Höchstpunktzahl 20 ausgezeichnet wurde, entdeckte er die Liebe zu wilden Kräutern. Er gilt als der große Aromenkoch, er verbindet erstklassige Produkte mit sensationellen Aromen von Kräutern und Blüten. Loubet ist der höchst ausgezeichnete Spitzenkoch Südfrankreichs. Nach einem Apéritif mit **Champagne Louis Roederer Premier Brut** begleiten das raffinierte Dinner Weine aus der Provence und von der Côte d'Azur. **Christophe Renard (Domaines Ott*)** präsentiert die Weißweine 2013 und 2012 Clos Mireille Blanc de Blancs, Cru Classé, Côtes de Provence. Es folgen das Rheingauer Weingut **Graf von Kanitz** mit 2013 Lorcher Krone Riesling ALTE REBEN trocken VDP. ERSTE LAGE und die Domaines Ott* mit 2012 Château de Selle Rosé Coeur de Grain, Côtes de Provence aus der Doppelmagnum. Zum zweiten Zwischengericht gibt es die berühmten Rosé Weine 2013 Clos Mireille Rosé Coeur de Grain, Cru Classé, Côtes de Provence und 2013 Château Romassan Rosé Coeur de Grain, Bandol. Den Hauptgang begleiten 2011 und 1997 Château Romassan Bandol Rouge, bevor der denkwürdige Gala-Abend mit 2013 Lorcher Pfaffenwies Riesling Auslese VDP. GROSSE LAGE, **Graf von Kanitz** und dem Port Tawny 10 years old, Late bottled vintage von **Ramos Pinto**, ausklingt. Moderation: **Ingo Swoboda**, Weinjournalist und Autor



DO 05.03.

Lunch

12:00 Uhr
*Kronenschlösschen,
Eltville-Hattenheim*

195,00 Euro

Trüffel-Lunch

**Reto Mathis &
Sebastian Lühr***

Bos Food
Ricci Curbastro
Weingut Fürst Löwenstein
Weingut Domdechant Werner
Tenuta Endrizzi

Schwarze Perigord-Trüffel aus Frankreich zählen neben den weißen Trüffeln aus Italien zu den hochwertigsten, teuersten Trüffelsorten der Welt und sind extrem rar. Die Erntemengen sind in den letzten Jahren drastisch gesunken. Während früher in Frankreich bis zu 1.000 Tonnen jährlich geerntet wurden, sind es jetzt nur noch 30 bis 40 Tonnen. Heute werden Sie mit französischen Trüffeln bester Qualität verwöhnt. Und zwar vom Trüffel-Papst Ralf Bos (Bos Food) persönlich, dem mit unzähligen Auszeichnungen bedachten Delikatessen-Experten, der auch viel beachtete und prämierte Bücher über die Faszination dieser Edelpilze verfasst hat. Er wird beim Festival das „Mysterium Trüffel“ kenntnisreich und spannend vermitteln. Anschließend erwartet Sie ein faszinierender „Trüffel-Lunch“ mit **Reto Mathis** und **Sebastian Lühr***. Wer aus den illustren Kreisen kennt nicht Reto Mathis? Auf der **Corviglia in St. Moritz** betreibt er, 2.486 Meter über dem Meer, Europas höchst gelegenes Gourmetrestaurant „La Marmite“. Bereits 2014 hat er beim Festival grandios gekocht, auch heute verwöhnen er und Sternekoch Sebastian Lühr die Festival-Gäste mit raffinierten Trüffelgerichten. Nach dem Apéritif mit **Franciacorta Ricci Curbastro** begleiten den Trüffel-Lunch weiße und rote Spitzenweine. **Dr. Stephanie Erbprinzessin zu Löwenstein** präsentiert 2012 Homburg Kallmuth CORONILLA Riesling Großes Gewächs trocken und 2009 Homburg Kallmuth ASPHODILL Silvaner Großes Gewächs trocken. **Dr. Franz Michel** zeigt aus seinem Weingut **Domdechant Werner** 2008 DOMDECHANEY Hochheim Riesling Erstes Gewächs trocken und 2006 Hochheimer Kirchenstück Riesling Auslese. Den Rotwein-Part übernimmt **Dr. Paolo Endrici**, der aus seiner **Tenuta Endrizzi** 2012 MASETTO DUE Vigneti delle Dolomiti IGT und 2010 GRAN MASETTO Vigneti delle Dolomiti präsentiert. (Der 2007er wurde von Mundus Vini zum besten Rotwein Europas gewählt.) Moderation: **Ralf Bos**

Tasting

16:30 Uhr
*Georg Müller Stiftung,
Eltville-Hattenheim*

36,00 Euro

Madeira

Henriques & Henriques

Steil ragt die zu Portugal gehörende Insel Madeira aus dem Atlantik hervor. Von hier brachten schon im 18. Jahrhundert holländische Kaufleute große Mengen der Inselweine in die Neue Welt. Die Äquatortaufe vermittelt den Weinen einen besonderen Geschmack und Duft. Das Haus Henriques & Henriques wurde 1850 gegründet und ist heute der größte unabhängige Madeira-Hersteller mit eigenen Weinbergen. **Humberto Jardim**, Geschäftsführer von Henriques & Henriques, präsentiert die Spezialitäten seines Hauses aus den typischen Rebsorten Serival, Bual und Malrasia in allen Varianten, von Extra Dry über Medium, Sweet und Single Harvest; von 10 und 15 Jahre alten Madeiras bis zum Jahrgang 1957. Moderation: **David Schwarzwälder**, internationaler Weinjournalist

Dinner

19:30 Uhr
*Kronenschlösschen, Eltville-
Hattenheim*

250,00 Euro

Galadinner

Thomas Bühner***

Ricci Curbastro
Weingut Georg Breuer
Weingut Drautz-Able
Vina Real
Vina Imperial

2006 eröffnete **Thomas Bühner*****, einer der kreativsten Köche Deutschlands, das „La Vie“ in Osnabrück, im gleichen Jahr wurde er zum „Koch des Jahres“ gewählt. Inzwischen ist er mit drei Sternen im Michelin, mit 19 Punkten im Gault-Millau und mit weiteren Höchstnoten ausgezeichnet. Er zählt damit zu den besten Köchen der Welt. Nach dem Apéritif mit **Franciacorta Ricci Curbastro** begleiten das spektakuläre Gourmet-Dinner **Theresa Breuer (Weingut Georg Breuer)** mit ihrem 2011 Nonnenberg, Rheingau Riesling QbA und mit der Parade-Lage 2008 Berg Schlossberg, Rüdeseim Riesling Auslese Goldkapsel. **Markus Drautz** vom Württemberger **Weingut Drautz-Able** präsentiert 2013 Sauvignon Blanc und 2012 Sauvignon Blanc edelsüß. **Victor Zaragoza** (Weingüter **Vina Real** und **Vina Imperial** aus der Rioja) präsentiert zur Vorspeise die Weißweine 2013 Verdejo Blanco D.O. Ruedo, CUNE und 2013 Blanco Monopole D.O. Rioja. Zum Zwischengericht die großen Rotweine 2010 Vina Real Crianza D.O.C. Rioja, 2009 Vina Real Reserva D.O.C. und 2009 Imperial Reserva D.O.C. Zum Hauptgang folgen 2007 Vina Real Gran Reserva D.O.C., 2007 Imperial Gran Reserva D.O.C. und 2004 Pagos de Vina Real D.O.C. Moderation: **David Schwarzwälder**, Weinjournalist und Spanien-Experte

FR 06.03.

Lunch

11:45 Uhr
*Kronenschlösschen,
Eltville-Hattenheim*

175,00 Euro

**Die besten deutschen
Spätburgunder: Lunch
mit Sebastian Lühr***

Diefenhardt, Rheingau | **Paul Fürst**, Franken | **Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach**, Rheingau | **Huber**, Baden | **Jakob Jung**, Rheingau | **Franz Keller**, Kaiserstuhl | **Johannes Kleinmann**, Pfalz | **Werner + Volker Knipser**, Pfalz | **Robert König**, Rheingau | **Künstler**, Rheingau | **Hans Lang**, Rheingau | **Meyer-Näkel**, Ahr | **Markus Molitor**, Mosel | **Georg Müller Stiftung**, Rheingau | **Seeger**, Baden | **Jean Stodden**, Ahr | **Rainer Schnaitmann**, Württemberg | **Ziereisen**, Baden

Ein einzigartiges Erlebnis für die Fans deutscher Rotweine: **18 Top-Spätburgunder der besten deutschen Weingüter** aus Baden, der Pfalz, Württemberg, von der Ahr und der Mosel sowie aus dem Rheingau werden **von den Inhabern persönlich präsentiert**. Sternekoch Sebastian Lühr* (Kronenschlösschen) kocht ein Vier-Gänge-Gourmetmenü in perfekter Abstimmung zu den Pinot Noirs, allesamt Große Gewächse oder Auslesen, von: **Diefenhardt / Fürst / Hessische Staatsweingüter / Huber / Jakob Jung / Franz Keller / Johannes Kleinmann / Knipser / Robert König / Künstler / Lang / Meyer-Näkel / Molitor / Georg Müller Stiftung / Seeger / Jean Stodden / Schnaitmann / Ziereisen**
Moderation: **Kai Schattner**, Sommelier des Jahres

Raritäten-Dinner

19:30 Uhr
Kloster Eberbach

280,00 Euro

Versteigerungsspitzen & Schatzkammerweine

Sebastian Lühr*

Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach
Limitierte Gästeanzahl

Der Chef der Hessischen Staatsweingüter **Dieter Greiner** präsentiert Riesling-Raritäten, die Höhepunkte früherer Versteigerungen waren und in der legendären Schatzkammer von Kloster Eberbach liegen, sowie Spitzenweine der am Samstag, 7.3.2015, anstehenden Versteigerung. Nach einem Apéro im Hospitalkeller mit einer *1975 Assmannshäuser Hölleberg Spätburgunder Weißherbst Eiswein Beerenauslese* stellt **Markus del Monego**, Sommelier-Weltmeister, in fünf Flights ein Feuerwerk von Wein-Raritäten vor, die perfekt auf das Fünf-Gang-Gourmetmenü von Sternekoch **Sebastian Lühr*** abgestimmt sind. Im Mittelpunkt steht der hervorragende **Jahrgang 1970** mit den berühmten Riesling-Lagen „*Rauenthaler Baiken*“ (*Spätlese Heilig Abend und Auslese*) und „*Steinberger*“ (*Auslese und Eiswein-Auslese*). Es folgt die Lage „*Hochheimer Domdechaney*“ mit den Qualitäten *Auslese, Sylvester-Eiswein und Heilige Drei Könige Eiswein*, zum zweiten Zwischengang gibt es Spätburgunder aus dem *Assmannshäuser Hölleberg* mit den Qualitäten *Cabinet, Spätlese und Auslese*. Es folgen die großartigen Spätburgunder-Qualitäten *Beerenauslese, Eiswein-Auslese und Eiswein-Beerenauslese*, allesamt aus 1970. Zum grandiosen Abschluss stehen Rieslinge aus dem Jahrgang 1995 im Mittelpunkt: *Rauenthaler Baiken Spätlese, Hattenheimer Engelmansberg Auslese, Rüdeshheimer Berg Rottland Beerenauslese, Heppenheimer Centgericht Eiswein und Rüdeshheimer Berg Schlossberg Trockenbeerenauslese*. Ein faszinierendes, denkwürdiges Wein-Erlebnis. Moderation: **Markus del Monego**, Sommelier-Weltmeister

Dinner

19:30 Uhr
Kronenschlösschen,
Elville-Hattenheim

265,00 Euro

Galadinner Enrique Olvera

Champagne Duval-Leroy
Weingut Prinz von Hessen
Weingut Johannishof
Weingut Beronia (Rioja)
Weingut Vietti (Piemont)
Schnapsbrennerei Rochelt

Enrique Olvera, 1976 in Mexiko geboren, hat seine Koch-Ausbildung im Culinary Institute of America absolviert. Dank seiner außergewöhnlichen Leistungen wurde er ausgezeichnet mit der Goldmedaille der New Yorker Societé Culinaire Philantropique und mit dem Jacob Rosenthal Leadership Award. Nach ersten Erfahrungen in der amerikanischen Gastro-Top-Szene kehrte er nach Mexiko zurück und eröffnete das Restaurant **Pujol** in Mexico City. Sein Ziel war es, die traditionelle mexikanische Küche zu erneuern, auf höchsten kulinarischen Standard zu bringen und diesen neuen Stil in einem „coolen“ Restaurant anzubieten. Olvera hat mit seinem Pujol in kürzester Zeit national und international für Begeisterung gesorgt. „**Pujol**“ ist die **Nr. 1 in Mexiko und in der Weltrangliste steht Olvera auf Rang Nr. 20**. Er eröffnete ein zweites Restaurant in Puebla und in diesem Jahr das „Cosme“ in New York. Er ist der Star der internationalen Szene, das Magazin „Food & Wine“ bezeichnet ihn als einen der 10 spektakulärsten Köche weltweit. Nach dem Apéritif mit **Champagne Duval-Leroy 1er Cru Brut** begleiten die Weißweine der Rheingauer Weingüter **Künstler, Prinz von Hessen** und **Johannishof** das Gourmetmenü. **Gunter Künstler** (2011 Hochheimer Kirchenstück Riesling „GG“ trocken VDP. Große Lage sowie 2013 Hochheimer Stielweg „Alte Reben“ Riesling trocken), **Dr. Clemens Kiefer** (2010 PRINZ VON HESSEN Riesling Dachsfilet) und **Johannes Eser** (2012 Johannisberg Hölle Riesling VDP. Großes Gewächs) präsentieren ihre Rieslinge. **Matias Calleja** vom Weingut **Beronia** (Rioja) zeigt 2010 Vinas Viejas Tempranillo und 2007 Seleccion 198 Barricas unfiltered. **Mario Cordero (Vietti)**, ein 5*-Winzer, einer der besten Italiens mit 100-Parker-Punkte-Weinen, präsentiert aus dem Piemont 2011 Barbera d'Alba DOC Scarrone Vigna Vecchia und 2010 Barolo DOCG Castiglione. Zum Dessert folgen die Raritäten 2011 Prinz von Hessen Riesling Goldstück Beerenauslese und 1998 Johannisberger Goldatzel Riesling Eiswein, **Johannishof**. Nach dem Dessert präsentiert **Alexander Rainer**, Inhaber der weltberühmten **Schnapsbrennerei Rochelt**, seine Spezialitäten. Moderation: **Prof. Leo Gros**

SA 07.03.

Versteigerung

Kloster Eberbach, Laiendormitorium

45,00 Euro

Frühjahrs- Weinversteigerung

9.30 bis 11.30 Uhr: Allgemeine Vorprobe (Laiendormitorium). 10.30 Uhr: Führung durch das Kloster. 12.00 Uhr: Nach alter Tradition erhält jeder Teilnehmer einen rustikalen Eintopf inklusive einem Schoppen Wein (im Gästehaus Kloster Eberbach, nicht im Preis enthalten). 13.00 Uhr: Weinversteigerung mit dem Auktionator Prof. Dr. Leo Gros. Information, Katalog und Anmeldung: Hessische Staatsweingüter GmbH Kloster Eberbach, Telefon 0 67 23 60 46 225, weinhold@weingut-kloster-eberbach.de

Lunch

12:00 Uhr
Kronenschlösschen,
Elville-Hattenheim

125,00 Euro

Rochelt Lunch mit Sebastian Lühr*

Schnapsbrennerei Rochelt

Alexander Rainer, Inhaber der Tiroler **Schnapsbrennerei Rochelt**, präsentiert seine so raren und wertvollen Spezialitäten: *Schwarze Ribisel / Waldhimbeere / Rote Williamsbirne / Weichselkirsche / Gravensteiner Apfel / Muskattraube / Wachauer Marille und Schwarzer Holunder*. Sternekoch **Sebastian Lühr*** kocht eine Vielzahl lukullischer Köstlichkeiten, die perfekt auf die raren Edelbrände der wohl berühmtesten Schnapsbrennerei der Welt abgestimmt sind. Moderation: **Martin Maria Schwarz**, Journalist

Lunch

12:00 Uhr
Kronenschlösschen, Elville-
Hattenheim

165,00 Euro

Enrique Olvera (Restaurant Pujol, Mexico City Nr. 20 Weltrangliste)

Champagne Billecart-Salmon
Weingut Hans Lang
Weingut Jakob Jung
Weingut Heyl zu Herrnsheim
Weingut Vinas del Vero

Enrique Olvera ist der neue Superstar der internationalen Kochszene. Die traditionelle regionale mexikanische Küche hat er quasi revolutioniert. Er hat die alten Wurzeln der mexikanischen Koch-Philosophie gesucht und mit feinsten modernen Techniken und Produkten bester Qualität auf einen Höchststandard gehoben. Zu seinem raffinierten Menü präsentieren, nach einem Apéritif mit **Champagne Billecart-Salmon**, Urban Kaufmann (**Weingut Hans Lang**) und Alexander Jung (**Weingut Jakob Jung**) ihre trockenen Spitzenrieslinge 2007 Wisselbrunnen Riesling Großes Gewächs und 2011 Erbach Siegelsberg Riesling Erstes Gewächs. Das Traditionsgut **Heyl zu Herrnsheim** zeigt 2013 Nierstein Brudersberg Riesling Große Lage. Anschließend werden 2011 Blaufränkisch Reserve (**Heyl zu Herrnsheim**) und 2012 Blaufränkisch Neuberg aus dem **Burgenland** serviert. Der Hauptgang wird begleitet vom Rotwein des nordspanischen Weingut **Vinas del Vero**, Somontano mit 2010 Secastilla Garnacha (aus 100jährigen Garnacha-Reben) und 2009 Bleuca, das Dessert wird begleitet von den edelsüßen Raritäten 2005 Nobilis Beerenauslese, Weingut Lang und 2005 Erbach Michelmark Riesling Beerenauslese, Weingut Jakob Jung. Moderation: **Kai Schattner**, Sommelier des Jahres

Tasting

16:00 Uhr
Georg Müller Stiftung,
Elville-Hattenheim

48,00 Euro

Autochthone Rebsorten aus dem **Piemont**

Winzer und Sommelier **Jürgen Tullius** präsentiert die piemonteser Spitzenweingüter **Fenocchio** und **Bera**. Als Apéritif Su Reimond **Moscato d'Asti** von Bera, anschließend der Weißwein 2013 **Arneis** Langhe, Bera. Es folgen die Rotweine 2013 **Dolcetto d'Alba**, Fenocchio / 2010 **Barbera d'Alba** La Lena, Bera / 2010 **Sassisto** Langhe, Bera / 2009 **Nebbiolo** Alladio Langhe, Bera / 2009 **Barbaresco**, Bera / 2009 **Barolo** Vigneto Bussia, Fenocchio. Zum Abschluss Edelbrände der berühmten **Schnapsbrennerei Göles** aus der Steiermark (Österreich). Moderation: Sommelier **Jürgen Tullius**, Nahe und Ricardo Bera, Tenuta Bera

Raritäten-Dinner

18:30 Uhr
Kronenschlösschen,
Elville-Hattenheim

1.700,00 Euro

30 Jahrgänge Château Mouton Rothschild

Richard Ekkebus**

Limitierte Gästeanzahl

Champagne Bollinger

Richard Ekkebus (Restaurant Amber, The Landmark Mandarin Oriental, Hongkong), Nr. 24 der Weltrangliste, kocht ein Gourmetmenü mit seiner unnachahmlichen Fähigkeit, asiatisch-europäische Kochstile perfekt zu kombinieren. Er begleitet damit eine Raritätenprobe von **Château Mouton Rothschild**, einem Monument in der internationalen Wein-Szene. Die großen Jahrgänge sind nicht nur äußerst rar, sondern auch immens teuer geworden. Nach dem Apéritif mit **Champagne Bollinger Prestige-Cuvée La Grande Année** werden 30 Jahrgänge Mouton Rothschild verkostet: 1900 / 1948 / 1949 / 1950 / 1960 / 1961 / 1964 / 1966 / 1969 / 1970 / 1971 / 1973 / 1975 / 1976 / 1977 / 1978 / 1979 / 1981 / 1982 / 1983 / 1985 / 1986 / 1988 / 1989 / 1990 / 1991 / 1995 / 1996 / 1997 / 1999
Moderation: **Jan Paulson**, internationaler Weinexperte

Dinner

19:30 Uhr
Kronenschlösschen,
Elville-Hattenheim

265,00 Euro

Galadinner Richard Ekkebus**

Weingut Feiler-Artinger

Weingut Giefing

Weingut Goldenits

Weingut Lassl

Weingut MAD Haus Marienberg

Weingut Nittnaus

Weingut Pöckl

Weingut Prieler

Weingut Rittsteuer

Weingut Triebaum

Weingut Umathum & Zantho

Weingut Unger

Weingut Wurzinger

Der in Holland geborene **Richard Ekkebus** begann seine Ausbildung bei heimischen Sterneköchen, bevor er seine Kochkunst bei den französischen Weltstars Alain Passard, Guy Savoy und Pierre Gagnaire verfeinerte. Nach Stationen im Royal Palm (Mauritius) und Sandy Lane (Barbados) ging er 2005 nach Hongkong, der Stadt, die alle Megatrends verbindet. Die Philosophien, die ihn bisher geprägt hatten, sind ein Spiegelbild der Kulturen, die in der Weltstadt Hongkong zusammentreffen. Im exklusiven **The Landmark Mandarin Oriental**, verantwortlich für alle Küchen in diesem Luxushotel, hat er für sein **Restaurant AMBER** schon vor Jahren zwei Sterne erköcht. Er führt nicht nur das beste Restaurant von Hongkong, sondern zählt auch zur Spitze der „Asia's 50 Best Restaurants“ und liegt in „The World's 50 Best Restaurants“ auf Rang 24. Sein raffiniertes Menü begleiten weiße und rote Spitzengewächse aus dem Burgenland, um an diesem Abend eine weitere Variante des perfekten Zusammenspiels verschiedener Kulturen zu offenbaren. Nach dem Apéritif Pink Bliss 2014 (**Weingut Mad**, Haus Marienberg) folgen Pinot Blanc und Chardonnay der Weingüter **Unger** und **Wurzinger, Lassl** und **Rittsteuer, Prieler** und **Nittnaus**. Das Wagyu-Beef begleiten Blauer Zweigelt (**Goldenits**), Sankt Laurent Reserve (**Umathum**), Blaufränkisch Mariental (**Triebaum**) und Admiral von **Pöckl**. Zum Dessert folgen Beerenauslese (**Giefing**) und Gelber Muskateller Ruster Ausbruch (**Feiler Artinger**).
Moderation: **Christian Zechmeister**, Geschäftsführer Wein Burgenland

SO 08.03.

Cooking Demonstration

10:30 bis 11:30 Uhr
Kronenschlösschen,
Elville-Hattenheim

68,00 Euro

Cooking Demonstration Enrique Olvera

Der beste Koch von Mexio hält mit seinem Restaurant „Pujol“ in Mexico City nicht nur Rang 20 in der Liste „The World's Best 50 Restaurants“ inne, sondern wird wegen seiner gastronomischen Trends zu den 10 wichtigsten Koch-Persönlichkeiten weltweit gerechnet. Bei der international bedeutendsten Gastro-Messe „Madrid Fusión“ ist er einer der Hauptredner. Sein Kochbuch „Uno“, mit dem **Olvera** die neue Trendküche Mexicos darstellt, umfasst mehr als 100 Rezepte. Es ist uns eine Ehre, diesen Trendsetter beim Festival vorstellen zu können. Er zeigt zwei seiner speziellen Gerichte, mit Rezepten und Probier-Häppchen, begleitet von Neusiedlersee DAC Reserve Zweigelt Zeiselberg (**Weingut Kummer**), Blaufränkisch Neuberg 2012 (**Koppitsch**) und 2012 Leithaberg DAC Chardonnay (**Esterhazy Wein**).
Moderation: **Romana Echensperger**, Sommelière und Journalistin

Tasting

11:00 bis 17:00 Uhr
Kloster Eberbach, Laiendormitorium

32,00 Euro

Große Weinpräsentation Kloster Eberbach

Burgenland, Österreich

VDP Rheingau

Auf historischem Rheingauer Weinboden im Laiendormitorium von Kloster Eberbach präsentieren **30 Weingüter des VDP Rheingau** ihre Spitzenrieslinge, von VDP. Große Lage und VDP. Erste Lage über edelsüße Spitzen bis hin zu raren Spätburgundern: Wein- und Sektgut Barth / Weingüter: Fritz Allendorf / Diefenhardt / Joachim Flick / Alexander Freimuth / Georg Müller Stiftung / Hamm / Prinz von Hessen / Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach / Johannishof / Toni Jost / Jakob Jung / Graf von Kanitz / Baron Knyphausen / Robert König / Peter Jakob Kühn / Künstler / Lorenz. H. Kunz / Hans Lang / Leitz / Achim von Oetinger / Balthasar Röss / Schloss Johannisberg / G.H. von Mumm / Schloss Vollrads / F.B. Schönleber / Josef Spreitzer / Robert Weil / Domdechant Werner. Als Gäste begrüßen wir **30 Weingüter aus dem Weinbaugebiet Burgenland**, die für ihre großartigen Rotweine weltberühmt sind: Bernthaler + Bernthaler / Esterhazy Wein / Feiler-Artinger / Giefing / Goldenits / Groszer Wein / Hans Iglar / Jalits / JbN / Koppitsch / Kummer / Herbert Lassl / Leberl / Leo Hillinger / MAD Haus Marienberg / Nehrer / Nittnaus / Pöckl / Prieler / Reumann / Rittsteuer / Schützenhof / Seewinkelhof / Salz / Lehner / Triebaum / Umathum & Zantho / Unger / Wellanschitz / Weninger / Wurzinger.

Lunch

12:30 Uhr
Kronenschlösschen,
Elville-Hattenheim

165,00 Euro

Richard Ekkebus** Sebastian Lühr*

Champagne Moët & Chandon

De Ladoucette

Weingut Spreitzer

Villa Vallumbrosa

Weingut Bera

Richard Ekkebus** gehört zu den besten Köchen der Welt. An seinem Herd in Hongkong verschmelzen die Kulturen: Zutaten aus Frankreich, Australien oder Japan und natürlich auch aus Hongkong sind Bestandteile seiner raffinierten Gerichte. Seine Menüs sind so vielseitig wie seine Koch-Philosophien. Nach dem Apéritif mit **Champagne Moët & Chandon** begleiten 2011 **De Ladoucette** Pouilly Fumé und 2012 **Villa Vallumbrosa**, Côte de Provence Rosé, die Vorspeise. **Andreas Spreitzer** präsentiert zum Zwischengang 2013 Oestricher Rosengarten Riesling Großes Gewächs und 2008 Oestricher Lenchen Riesling Erstes Gewächs. Zum Hauptgang stellt **Ricardo Bera** Spezialitäten aus seinem Weingut **Bera** vor: 2011 Barbera d'Alba La Lena und 2010 Nebbiolo Alladio Langhe. Zum Dessert zeigt das Weingut **Spreitzer** seine 2011 Oestricher Lenchen Riesling Auslese.
Moderation: **Romana Echensperger**, Sommelière und Journalistin

Tasting

16:30 Uhr
Georg Müller Stiftung,
Elville-Hattenheim

48,00 Euro

Ramos Pinto

Weine und Portweine aus dem Douro-Tal

1880 gegründet, machten die hochqualitativen Ports und Weine **Ramos Pinto** bereits seit Anfang des 20. Jahrhunderts zu einem Marktführer. Heute steht der Name für Tradition, aber auch Innovation. Es sind die Weinbaugebiete im Herzen des Douro-Tales, die den Portweinen von Ramos Pinto Eleganz und Finesse, Struktur und Komplexität verleihen. Derzeit erlebt Portwein eine Renaissance, wobei insbesondere kräftige Ports im Trend liegen. Das Tasting beginnt mit jeweils zwei Weiß- und Rotweinen aus dem Douro-Tal. Es folgt dann Portwein in den Variationen: White / Ruby / Tawny und Collector Reserva; Tawny im gereiften Alter von 10, 20 und 30 Jahren sowie Late bottled Vintage; letztlich Vintage Ports 2011, 2000 und 1983. Moderation: **Romana Echensperger**, Sommelière und Journalistin



Dinner

19:30 Uhr
Kronenschlösschen,
Eltville-Hattenheim

265,00 Euro

Galadinner Kevin Fehling***

Weingut Bernthaler + Bernthaler
Weingut Groszer Wein
Weingut Hans Iglar
Weingut Jalits
Weingut JbN
Weingut Leberl
Weingut Lehner
Weingut Leo Hillinger
Weingut Nehrer
Weingut Reumann
Seewinkelhof Salz
Weingut Wellanschitz
Weingut Weninger

2012 wurde **Kevin Fehling***** (Restaurant La Belle Epoque, Columbia Hotels & Resorts Travemünde) der dritte Michelin-Stern verliehen, es ist das nördlichste Drei-Sterne-Restaurant der Welt. Beim letzten Festival hat Kevin Fehling ein grandioses Menü gekocht, das die Gäste in Begeisterung versetzt hat. Heute abend wird sein spektakuläres Menü von Weiß- und Rotweinen aus dem Burgenland begleitet – perfekt abgestimmt: Nach dem Apéritif am Tisch mit Secco Pink Ribbon (**Leo Hillinger**) folgen Gemischter Satz 2014 (**Groszer Wein**) und Chardonnay Heideboden 2014 (**Thomas Lehner**), 2013 Bio-Chardonnay (**Bernthaler + Bernthaler**) und 2011 Leithaberg / Chardonnay, Grüner Veltliner, **Nehrer**. Zweites Zwischengericht und Hauptgang begleiten 2012 Blaufränkisch Kalkofen 2012 (**Weninger**), 2011 Mittelburgenland DAC Reserve Blaufränkisch V-Max (**Reumann**) und 2011 Mittelburgenland DAC Reserve Blaufränkisch Biiri (**Iglar**), 2011 Blaufränkisch Reisbühel (Lehner), 2011 Blaufränkisch Sonnensteig (**Wellanschitz**) und Blaufränkisch Diabas (**Jalits**). Zum Dessert 2010 Rosolo Babbino Caro (Weingut **JbN**) und 2012 Sämling 88 Trockenbeerenauslese (**Seewinkelhof Salz**). Moderation: **Christian Zechmeister**, Geschäftsführer Wein Burgenland

MO 09.03.

Lunch

12:00 Uhr
Kronenschlösschen,
Eltville-Hattenheim

145,00 Euro

Gewürzmenü mit Sebastian Lühr*:

Reise um die Welt

Champagne Lenoble
Weingut Abril
Weingut Freiherr von und zu Franckenstein
Weingut Graf von Kanitz
Weingut Hans Wirsching
Weingut Crass
Weingut Schützenhof

Nach dem Apéritif mit **Champagne Lenoble Blanc de Blancs** beginnt eine Reise um die Welt, bei der Gewürze im Mittelpunkt stehen: mild / mediterran / asiatisch. Von Gang zu Gang wechselt die Herkunft der Gewürze mit Gegensätzen, die die Phantasie beflügeln. Der Abend beginnt mit mitteleuropäisch-deutscher Gewürztradition und Aromen wie Kümmel, Wachholder, Speck und Lindenblütenhonig. Es folgt die mediterran-italienische Würze mit Safran, Tomate, Basilikum, Olive und Balsamico. Weiter geht es mit der südostasiatischen Tradition in Indien und Thailand: Curry, Kokos, Zitronengras, Ingwer und Sesam. Fehlen dürfen nicht die japanischen Würzen Soja, Mirin, Miso, Dashi und Wasabi. Ein raffiniertes Menü in vier Gängen vom Sternekoch **Sebastian Lühr***, dazu perfekt abgestimmte Weine der klassischen Aroma-Rebsorten, die sich bestens mit Gewürzen vertragen: **Muskateller** (2014 Muskateller trocken, Weingut **Crass**, Rheingau und 2014 Muskat, Weingut **Abril**, Baden), **Scheurebe** (2013 Iphöfer Scheurebe trocken-ALTE REBEN – Erste Lage Weingut **Hans Wirsching**, Franken), **Traminer** (2013 Neugesetz Traminer Spätlese, Weingut **Freiherr von und zu Franckenstein**, Baden) und **Gewürztraminer** (2013 Gewürztraminer Spätlese trocken, Weingut **Abril**, Baden und 2009 Lorcher Pfaffenwies Gewürztraminer Auslese, Weingut **Graf von Kanitz**, Rheingau) sowie **Blaufränkisch** (2012 Eisenberg DAC Blaufränkisch „Pur“, **Schützenhof**, Burgenland). Moderation: **Erwin Seitz**, Gourmetjournalist; Kulturhistoriker, Connoisseur

Dinner

19:30 Uhr
Kronenschlösschen,
Eltville-Hattenheim

275,00 Euro

Galadinner Harald Wohlfahrt***

Champagne Lenoble
Weingut Von Othegraven
Weingut Peter Jakob Kühn
Weingut Balthasar Ress
Bodega La Horra
OMINA ROMANA

Seit beinahe 20 Jahren führt **Harald Wohlfahrt** mit drei Michelin-Sternen, 19,5 Punkten im Gault Millau und Höchstbewertungen auch in den anderen Gourmet-Guides die Spitze der deutschen Köche an. Nach Amuse Boüches zu **Champagne Lenoble Rosé Brut**, persönlich präsentiert von Inhaberin **Anne Malassagne**, hat Harald Wohlfahrt sein raffiniertes Fünf-Gänge-Menü perfekt auf die großen Weiß- und Rotweine dieses Abends abgestimmt. Die **Eheleute Jauch** stellen aus ihrem Familienweingut **Von Othegraven** 2012 ALTE REBEN Riesling feinherb und 2011 ALTENBERG Riesling Spätlese Alte Reben vor. **Angela Kühn (Weingut Peter Jakob Kühn)** und **Christian Ress (Weingut Balthasar Ress)** präsentieren ihre trockenen Spitzenweine 2006 Doosberg VDP. Grosse Lage Riesling Trocken und 2013 Hattenheim Nussbrunnen Riesling trocken, VDP. Großes Gewächs. Aus Ribera del Duero begleiten die Rotweine 2011 Corimbo und 2010 Corimbo I von der feinen, exklusiven **Bodega La Horra** das zweite Zwischengericht. Das Weingut **OMINA ROMANA** aus den Albaner Bergen in Latium präsentiert zum Hauptgang seine einzigartigen Premium-Rotweine 2011 Diana Nemorensis I und 2011 Janus Geminus I. Zum Dessert gibt es 2009 Hattenheim Nussbrunnen Riesling Auslese VDP. Große Lage, Weingut Balthasar Ress und die Rarität 2004 Lenchen VDP. Grosse Lage Riesling Beerenauslese, Weingut Kühn. Den Abend krönt zum Abschluss Madame Malassagne mit ihrem Jahrgangschampagner 2006 Lenoble Gentilhomme Grand Cru Prestige Cuvée. Moderation: **August F. Winkler**, internationaler Weinjournalist

DI 10.03.

Lunch

12:00 Uhr
Kronenschlösschen,
Eltville-Hattenheim

150,00 Euro

Mallorca-Lunch Marc Fosh

Cava Gramona
Es Fangar
4 Kilos
Bodega Biniagual
Miquel Gelabert
Anima Negra

Der englische Starkoch **Marc Fosh** hat 14 Jahre lang im Reads Hotel auf Mallorca gekocht, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern, bevor er sich in einem alten Kloster in Palma mit zwei Restaurants selbstständig machte. Seine große Kochkunst präsentiert er jetzt als faszinierende mediterrane Küche, cool und stylish in lässiger Atmosphäre. Nach einem Apéritif mit dem wohl besten Cava Spaniens, **Cava Gramona Imperial Brut** 2008, begleiten das raffinierte Menü die **TOP-Winzer Mallorcas**: Weißweine von **Es Fangar** (2012 Sa Fita Tres) und vom Kultwinzer **Miquel Gelabert** (2011 Chardonnay Roure), Rotweine von **4 Kilos** (2011) / **Bodega Biniagual** (2009 Gran Veran) / **Miquel Gelabert** (2005 Torrent Negre Seleccio Privada Cabernet Sauvignon aus Magnums) und **Anima Negra** (2001 AN /1 aus Doppelmagnums). Moderation: **August F. Winkler**, internationaler Weinjournalist

Tasting

16:30 Uhr

Georg Müller Stiftung,
Eltville-Hattenheim

28,00 Euro

OMINA ROMANA

Das familiengeführte Weingut OMINA ROMANA liegt in den Albaner Bergen im italienischen Latium, knapp 40 km von Rom entfernt. Auf 80 Hektar werden elf autochthone Rotweine und sieben Weißweinsorten angebaut. Mit der Wahl dieses Anbaugebiets für seine einzigartigen Premiumweine knüpft OMINA ROMANA an eine jahrhundertealte Tradition an, denn in Latium werden seit jeher edle Weine angebaut. Rebstöcke auf vulkanaschehaltigen Böden, Lagerung in Barriquefässern und der sorgsame, schonende Ausbau der Weine bilden die Grundlage für deren unverwechselbaren Charakter: Eine Manufaktur im Einklang mit der Natur und den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen. Die OMINA ROMANA-Weine zeichnen sich durch eine elegante und harmonische Note aus. Verkostet werden acht Spezialitäten des Weinguts: Spumante Bellone / 2013 Chardonnay / 2011 Viognier / 2012 Rosato Merlot / 2011 Merlot / 2011 Cabernet Sauvignon / 2011 Diana Nemorensis / 2011 Ceres Anesidora

Dinner

19:30 Uhr

Kronenschlösschen,
Eltville-Hattenheim

210,00 Euro

Original KOBE BEEF

Kon'nichiwa KOBE — den
Gipfel des Genusses erleben!

Otto Gourmet & Sebastian Lühr*

Nils Jorra

Stefan Schneider

Champagne Veuve Clicquot

Weingut G.H. von Mumm

Bodega Chacra

Carpineto

Roda

Es hat über 150 Jahre gedauert (seit Juli 2014 ist der Export erlaubt), bis es aus dem fernen, geheimnisvollen Japan endlich zu uns nach Europa gekommen ist: **KOBE – das beste und teuerste Rindfleisch** weltweit. Das kostbare Kobe-Beef stammt ausschließlich von reinrassigen Tajima-Rindern aus der japanischen Präfektur Hyogo, die in kleinen Herden auf sattgrünen Weiden leben und eine ganz spezielle Ernährung u. a. aus Birtreber-Silage, reinstem Quellwasser und Reisstroh genießen. Die japanische Delikatesse KOBE beeindruckt mit einer derart feinen Fettmarmorierung und cremig-buttrigen Konsistenz, wie man sie in der Fleischwelt kein zweites Mal findet. Eine herausragende und einzigartige Qualität. Die Küchenchefs von Otto Gourmet **Nils Jorra** und **Stefan Schneider** kochen gemeinsam mit Sternekoch **Sebastian Lühr*** ein faszinierendes Menü mit dem sagenhaften original KOBE BEEF aus Japan. Nach dem Apéritif mit **Champagne Veuve Clicquot** werden die fünf Gänge begleitet von Rieslingen aus dem **Weingut G.H. von Mumm** (trocken + Beerenauslese) und großen Pinot Noirs von Marchese **Piero Incisa della Rocchetta (Bodega Chacra, Patagonien / Argentinien)**. **Michael Zaccheo (Carpineto)** präsentiert 2009 Chianti Classico Riserva DOCG und 2004 Poggio Sant'Enrico. Die spanischen TOP-Weine aus der Rioja, 2009 **Roda** Reserva und 2004 **Roda I** ergänzen das Weinerlebnis. Moderation: **Stephan Otto**, Mitgründer und Inhaber Otto Gourmet

MI 11.03.

Lunch

12:00 bis 14:30 Uhr

Kronenschlösschen,
Eltville-Hattenheim

145,00 Euro

Riedel Glas: Degustation & Lunch

Sebastian Lühr*

Champagne Lenoble

Erleben Sie die herausragende Glas-Philosophie des Hauses RIEDEL. Zum Fingerfood gibt es als **Apéro Champagne Lenoble Blanc de Blancs Chouilly Brut** – fachmännisch kommentiert von Sommelier Jürgen Tullius. Anschließend wird die Gläser-Kollektion VERITAS der Tiroler Glasmanufaktur Riedel präsentiert. Bei der Glas-Weinprobe gibt es drei Verkostungen: Wasser (ohne Ablenkung durch Aromen), Wein mit den drei Rebsorten-spezifischen Weinen Pinot, Syrah und Cabernet sowie Schokolade in drei Geschmacksvariationen. Erleben Sie, wie sich Duft und Geschmack eines Weines verändern, je nachdem, welches Glas Sie benutzen. Staunen Sie über die Unterschiede, die ein Glas beim selben Wein bewirken kann. Sie müssen kein Weinexperte sein, um diese Verkostungen zu genießen. Im Anschluss an das Tasting wird ein feines Drei-Gänge-Menü des Sternekochs **Sebastian Lühr*** serviert mit dazu speziell ausgesuchten Weinen. **Jeder Gast erhält als Geschenk drei Gläser der Serie VERITAS (Wert 75 €)**. Moderation: **Christian Kraus**, Geschäftsführer Riedel Glas Deutschland

Party

19:00 Uhr

Kronenschlösschen,
Eltville-Hattenheim

165,00 Euro

Haus- und Küchenparty

Marc Fosh, Mallorca

Thomas Macyszyn*

Sebastian Lühr*

Nico Sackmann

Burkhard Schork

Simon Stinal*

Otto Gourmet

FrischeParadies

Metzgerei Brauer

Das Festival swingt aus! Wir feiern in allen Räumen des Kronenschlösschens die legendäre Haus- und Küchenparty (Küche, Patisserie, Kochschule, Festzelt, Restaurant, Bistro, Rheinsaal, Roter Salon, Gelber Salon und Hotelhalle). Es kochen die Sterne- und Spitzenköche **Marc Fosh** (Mallorca) / **Thomas Macyszyn*** (Navette, Hotel COLUMBIA, Rüsselsheim) / **Nico Sackmann** (Restaurant Schlossberg** im Hotel Sackmann, Baiersbrunn) / **Burkhard Schork** (Hotel Friedrich von Schiller, Bietigheim-Bissingen) / **Simon Stinal*** (Schloss Loersfeld) / **Sebastian Lühr*** (Kronenschlösschen Eltville) / **Otto Gourmet** mit Mini-WAGYU-Burger und Steak-Tatar / **FrischeParadies** serviert Spezialitäten aus seinem Programm. Ab 22.30 Weißwürste mit Brez'n und süßem Senf von Hessens Metzger Nr. 1, der **Metzgerei Brauer** aus Wiesbaden-Delkenheim. 25 Wein- und Sektstände, alle von den Winzern persönlich betreut: **Vilarnau Cava** und die Weingüter **Georg Breuer** / **Stefan Breuer** / **Clemens Busch** / **Carpineto** (Toscana) / **Crass** / **Josten & Klein** / **Georg Müller Stiftung** / **Hammond** / **Hessische Staatsweingüter** / **Johannis-hof** / **JTC Stückfass** / **Strieth** / **Jakob Jung** / **Klumpp** / **Künstler** / **Lang** / **Leitz** / **Ohlig** / **Prinz** / **Prinz von Hessen** / **Schloss Reinhartshausen** / **Balthasar Ress** / **Strieth** / **Jürgen Tullius**, Nahe / **Wageck-Pfaffmann** / **Obsthof am Steinberg** „Apfelwein weltweit“, **Andreas Schneider**.

Zwei Live Bands: **Flavius & Eurosound** / **Dr. Feelgood & Friends**



Wir danken unseren Sponsoren für die großzügige Unterstützung:

3-Sterne-Partner ★★★



2-Sterne-Partner ★★



1-Stern-Partner ★



Medienpartner



Reservierung:
Telefon 0 67 23 / 6 40, Fax 0 67 23 / 76 63
info@kronenschloesschen.de
www.kronenschloesschen.de
www.rheingau-gourmet-festival.de
Bankverbindung: Rheingauer Volksbank
Konto 100 81 61, BLZ 510 915 00

Pressekontakt:
KPRN – Gourmet Network
Hamburger Allee 45
60486 Frankfurt a. M.
Telefon 069 / 719 136 25
Fax 069 / 719 136 51
montgelas.marie@gourmetnetwork.de
www.kprn.de

Allgemeine Hinweise:

Die im Programm genannten Preise sind Pauschalpreise einschließlich aller Getränke. Mit der Reservierungsbestätigung sind die Teilnehmekosten zur Zahlung fällig. Bei Überweisungen geben Sie bitte den Titel der Veranstaltung an. Stornierungen (ausschließlich in Schriftform) bis zum 15. Januar 2015 sind kostenfrei, spätere Stornierungen sind nicht mehr möglich. Programmänderungen vorbehalten.

Impressum:

Herausgeber & Veranstalter: RGWF GmbH & Co.KG, Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim
Geschäftsführung & Konzeption: Hans B. Ullrich
Beirat der Gesellschaft: Michael Herrmann
Veranstaltungsorganisation: Hotel Kronenschloesschen, Eltville-Hattenheim
Gestaltung: Q Kreativgesellschaft mbH, www.q-home.de
Druck: KOMMINFORM Print und Produktions GmbH, Auflage: 600.000
Stand: 4. November 2014 | Änderungen vorbehalten.



Partner des Rheingau Gourmet & Wein Festivals



KRONENSCHLÖSSCHEN
Hotel & Restaurant