

# 23. Glorreiche Rheingau Tage

31. Oktober – 8. November 2009

## Willkommen im Rheingau

### Rheingau Open

Die gemeinsame Jahrespräsentation des VDP-Rheingau bildet traditionell den Auftakt der GLORREICHEN RHEINGAU TAGE. Die Rheingauer VDP-Weingüter stellen Weine des Jahrganges 2008 sowie Spitzenweine vorheriger Jahrgänge vor und freuen sich sehr, Winzerkollegen des VDP-Franken mit großen Silvaner- und Burgunder-Weinen als Gäste zu begrüßen.

Fürst-von-Metternich-Saal auf Schloss Johannisberg  
14.00 – 18.00 Uhr, € 29,00 pro Person

Anmeldung: VDP-RHEINGAU  
Mühlberg 5, 65399 Kiedrich  
Telefon 06123/676812 Frau Büchner  
Telefax 06123/676813  
E-mail: vdp-rheingau@vr-web.de

### „Klassisch – Kultig – Kulinarisch“

Klassisch – zeitlos \* Kultig – modern \* Kulinarisch – raffiniert  
Rohe Speisen wie bei den Höhlenmenschen? Wenn schon, dann Carpaccio!

Woher kommt unser „kulinarisches Erbe“? Welche Speisen sind für uns Klassiker? Gibt es kultige Gerichte? Heißt kulinarisch wirklich einfach „aus der Küche“? und welche Küchen zaubern Aahs und Oohs auf unsere Lippen? Wir nehmen die drei großen „K’s“ beim Wort – in Küche und Keller. Sie inspirieren Ulrich Allendorf, feine und große Weine aus dem Keller zu holen. Die Küchen von Michael Kammermeier (Ente) und Klaus Weingartz (Orangerie) kreieren dazu raffinierte Genüsse. Leo Gros bringt uns die großen „K’s“ auf intensive, unterhaltsame Weise näher.

Hotel Nassauer Hof  
Kaiser-Friedrich-Platz 3, 65183 Wiesbaden  
19.00 Uhr, € 120,00 pro Person  
(Sechs-Gang-Menü inkl. Aperitif, Wein und Digestif)

Anmeldung: Weingut Fritz Allendorf  
Kirchstraße 69, 65375 Oestrich-Winkel  
Telefon 06723/91850 Judith Roßberg  
Telefax 06723/918540  
E-mail: j.rossberg@allendorf.de

### Fleischlich-sinnliche Genüsse

Die diesjährige kulinarische Weinreise des Kempinski Hotel Falkenstein zusammen mit Spitzenwinzer Hans Lang, Hattenheim, führt zum unbestrittenen Glanzlicht der Weinbauregion Sachsen: Schloss Proschwitz. Mit dabei: Wolfgang Otto von Otto-Gourmet. Der Fleischkenner demonstriert und moderiert die verschiedensten Nuancen seines Metiers und beweist eindrucksvoll, dass Fleisch nicht gleich Fleisch ist. Kempinski-Küchenchef Oliver Heberlein verbindet die feinsten Fleischsorten – vom US Prime Beef über das Simmentaler Rind bis hin zum Ibérico Schwein – mit den vielfältigen Aromen seiner Küche und auf seine ganz eigene Weise zu einem effektvollen und markanten Menü. Ein besonderes Erlebnis für Fleischliebhaber und solche, die es werden wollen.

Kempinski Hotel Falkenstein, Königstein-Falkenstein i.T.  
19.00 Uhr, € 120,00 pro Person  
(inklusive Sektempfang mit kleinen Köstlichkeiten, Fünf-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen, Moderation, Wasser, Digestif und Kaffee)

Anmeldung: Kempinski Hotel Falkenstein  
Debusweg 6-18  
61462 Königstein-Falkenstein im Taunus  
Tel. 06174/909900, Telefax 06174/909912  
E-mail: banquet@kempinski-falkenstein.com  
www.kempinski-falkenstein.com

### „Sekt-Laune und Riesling-Inspiration“

Zu Beginn werden Sie auf der fackelbeleuchteten Terrasse romantisch empfangen. Anschließend erwartet Sie ein feines Fünf-Gang-Menü von Klaus Sinz mit regionalen Rheingauer Gerichten im liebevoll dekorierten Restaurant. Dazu lassen sich der Sektspezialist Helmut Sturm (Sekthaus Reuter & Sturm) und der Spitzenwinzer Gunter Künstler (Weingut Künstler) wie immer eine launige Sekt- und Weinbegleitung einfallen. Hier bekommen Sie natürlich viele aktuelle Weine zu verkosten. Sie erhalten aber auch einen weinseligen Blick in die Schatzkammern beider Häuser. Den Abend begleiten Andreas Leuck und Stefan Zier (Organist und Tenor der Mainzer Hofsänger) mit ihrem großen Können auf gefühlvolle und beschwingte Weise.

Weinhaus Sinz, Wiesbaden-Frauenstein  
19.00 Uhr, € 111,00 pro Person (Fünf-Gang-Menü inkl. Wein, Sekt, Wasser, Kaffee und Digestif)

Anmeldung: Weinhaus Sinz  
Herrenbergstraße 17-19  
65201 Wiesbaden-Frauenstein  
Telefon 0611/942890 Fr. Sinz  
Telefax 0611/9428940  
E-mail: weinhausinz@t-online.de

### Riesling-Renaissance

Rieslinge erleben weltweit eine Renaissance ihres großartigen Images, wie sie es schon vor mehr als 100 Jahren hatten. Zu einem Fünf-Gang-Galamenü von Patrik Kimpel präsentieren VDP-Rheingau-Präsident Wilhelm Weil und weitere acht Top-Winzer des VDP persönlich ihre großartigen Rieslinge: gereifte, rare Spätlesen, exzellente trockene ERSTE GEWÄCHSE bis hin zu edelsüßen Spitzengewächsen wie der Beerenauslese oder dem Eiswein. Zum Hauptgang große Rheingauer Spätburgunder. Moderation August F. Winkler.

Restaurant Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim  
19.30 Uhr, € 120,00 pro Person  
(Pauschalpreis für Aperitif, Menü und alle Getränke)

Anmeldung:  
Restaurant Hotel KRONENSCHLÖSSCHEN  
Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim  
Telefon 06723/640, Telefax 06723/7663  
E-mail: info@kronenschloesschen.de

### 1001 – Feuerwerk der Aromen

Dass unsere Rheingauer Weine der Winzer Barth und Lang nicht nur mit heimischer Küche perfekt harmonisieren, zeigt Ihnen das Team vom Hattenheimer WEINPUNKT. Aromatische hausgemachte Gewürzmischungen aus Asien und dem Orient, eingebaut in ein Sechs-Gang-Menü, begleitet von korrespondierenden Weinen, lassen diesen Sonntagmittag zu einem ganz besonderen Erlebnis werden. Norbert Barth, Hans Lang sowie Ihr Gastgeber und Sommelier Benjamin Gillert werden Sie kurzweilig mit kleinen Anekdoten rund um das Thema Harmonie von Speise und Wein unterhalten.

WEINPUNKT Barth & Lang, Hattenheim  
11.30 – 16.00 Uhr, € 59,00 pro Person (Sechs-Gang-Menü inkl. Sekt, Wein, Wasser und Kaffee)

Anmeldung: Vinothek WEINPUNKT  
Barth & Lang – Benjamin Gillert  
Hauptstraße 25, 65347 Hattenheim  
Telefon 06723/913960 (ab 16.00 Uhr)  
Mobil 0160/7205723  
E-mail: mail@weinpunkt-vinothek.de  
www.weinpunkt-vinothek.de, www.weingut-hans-lang.de

### Tafeln über den Keltern im Steinbergkeller

Auf dem Steg, der durch eines der modernsten Kelterhäuser Europas führt, servieren Ihnen „DIE KÖCHE“ unter Leitung von Kazuya Fukuhira und Rolf Laudenbach ein Wein-Menü in fünf Gängen. Neben Informationen über die moderne Weinbereitung erleben Sie den historischen Qualitätsanspruch im Steinbergkeller mit perfekt abgestimmten Spitzenweinen der Staatsweingüter Kloster Eberbach. Das Essen endet in einer lockeren Party bei Musik, Dessert vom Büffet, Sekt und Weinspezialitäten.

Steinbergkeller bei Kloster Eberbach  
11.30 – 17.00 Uhr, € 120,00 pro Person  
(Fünf-Gang-Menü inkl. Dessertbüffet und aller Getränke)

Anmeldung: Hessische Staatsweingüter GmbH  
Kloster Eberbach  
Schwalbacher Straße 56-62, 65343 Eltville  
Telefon 06123/923023, Simone Roth  
E-mail: roth@weingut-kloster-eberbach.de

### Rheingauer Edelsektparade, die dritte

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts genoss deutscher Rieslingsekt weltweite Anerkennung und spielte im Konzert mit dem Champagner auf gleicher Augenhöhe. An dieses hohe Niveau anknüpfend, präsentieren Ihnen die Rheingauer Wein- und Sektgüter Barth, Georg Breuer, Künstler, Wilhelm Mohr Erben, F. B. Schönleber, Sekthaus Solter und das Weingut Robert Weil gemeinsam mit der Sektmanufaktur Schloss VAUX ihre besten Sekt: Edelsekte aus Rheingauer Riesling- und Burgundertrauben, die ausnahmslos nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung versetzt wurden. Erleben Sie in den Salons von Schloss VAUX die feinsten „Perlen“ des Rheingaus zu Speisenkreationen der legendären KRONE aus Assmannshausen, begleitet von den „Frankfurt Swing All Stars“.

Sektmanufaktur Schloss VAUX AG, Eltville  
12.00 – 16.00 Uhr, € 79,00 pro Person  
(Sektparade und „8 fliegende Teller“ mit sekttypischen Köstlichkeiten aus Fluss und Meer, aus Wald und Flur)

Anmeldung:  
Sektmanufaktur Schloss VAUX AG  
Kiedricher Straße 18a, 65343 Eltville  
Telefon 06123/62060 Torsten Koch  
Telefax 06123/63339  
E-mail: torsten.koch@schloss-vaux.de

### Frauen-Power – Power-Frauen

Sie sind in Sachen Wein und Essen auf dem Vormarsch. Wie stark das vermeintlich „schwache Geschlecht“ ist, stellen sie jeden Tag im Weinberg, im Keller und am Herd unter Beweis. Erleben Sie einen aufregenden Sonntag mit zwölf Winzerinnen und ihren Partnerinnen am Herd in den Privaträumen des Herrenhauses von Schloss Vollrads. Die Winzerinnen: Roy Blankenhorn, Theresa Breuer, Verena Clüsserath, Caroline Diel, Christina Hengerer-Müller, Carolin Hofmann, Meike & Dörte Meyer-Näkel, Sabine Mosbacher-Düringer, Luise von Racknitz-Adams, Carolin Spanier-Gillot, Stefanie Weegmüller-Scherr und Dorothee Zilliken ... und ihre Köchinnen: Iris Bettinger, Katja Burgwinkel, Eva Eppard, Sigrun Essenpreis, Kristina Kedak, Cornelia Poletto, Michaela Rielmann, Petra Roth-Püngeler, Christiane Schäfer-Detemple, Claudia Schröter, Kimberley Unser und Ute Völker. Genießen Sie zwölf köstliche Gerichte mit den korrespondierenden Weinen, die an wechselnden Buffets von den Damen persönlich präsentiert werden. Künstlerisch zusammengestellt von Alfred Ernst im Buchkalender „Essen Wein Kultur“ für 2010, den jeder Gast zur Erinnerung erhält.

Herrenhaus Schloss Vollrads, Winkel  
12.00 bis ca. 17.00 Uhr, € 115,00 pro Person  
(Aperitif, Köstlichkeiten, Weine, Kaffee und Buchkalender)

Anmeldung: Schloss Vollrads  
65375 Oestrich-Winkel  
Telefon 06723/6620 Ulla Ernst  
Telefax 06723/6666  
E-mail: info@schlossvollrads.com

# x 25 Jahre = 100% Riesling CHARTA

Der klassische Rheingau Riesling Typ feiert sein Geburtsjahr

Die Qualitätsgeschichte seiner Gründung, 1984 bis ins Jubiläumsjahr 2009, **25 Jahre** perfekte Harmonie von **Gaumenfreuden und Riesling CHARTA**. Eine Auswahl legendärer CHARTA-Jahrgänge von 1983 bis 2008 aus der Schatzkammer des Weingutes Spreitzer und weiterer erlesener Weingüter der ersten CHARTA Stunde. Ein traditionell bis modern inspiriertes Rheingau Menü aus der Küche von Josef Laufer junior untermalt die Vielfältigkeit dieses Riesling „Allrounders“. **Wein ins Vergnügen!**

## Sage mir Muse vom Schmause...

Essen und Trinken wie bei Heinrich Heine

Essen und Trinken waren – neben Frauen und Politik – für den großen Spötter und feinsinnigen Ästhet Heinrich Heine die elementaren Dinge des Lebens. So gibt es z.B. wohl kaum ein literarisches Werk des 19. Jh., das so von Küchendüften und Weinbuketts durchzogen ist wie die „Memoiren des Herren von Schnabelewopski“. Gerhard Becker zitiert und moderiert in heiterer, lockerer Form durch den Abend um Heinrich Heine – begleitet von den Löwenstein'schen Weinen. Matthias Böhler kreiert dazu ein Fünf-Gang-Menü frei nach Heine-Rezepturen.

## KÜCHE, KUNST UND WEIN

Geschwister der Romantik – Fanny und Felix Mendelssohn

Eine musikalisch-literarische Begegnung – Menü von Patrik Kimpel

Nach einer Führung durch den Wein- und Kunstkeller liest Karl Michael Vogler, durch fast 200 Rollen einer der meistbeschäftigten Darsteller des deutschen Fernsehens, aus der Korrespondenz der Komponisten-Geschwister Fanny und Felix Mendelssohn. Die renommierte Konzertpianistin Monica Gutman spielt Werke von Fanny und Felix. Patrik Kimpel, Küchenchef des Kronenschlossens, verwöhnt uns mit einem Vier-Gang-Gourmet-Dinner. Dazu gibt es in perfekter Abstimmung die feinsten Weine der Georg Müller Stiftung.

Weinhaus „Zum Krug“, Hattenheim  
18.00 Uhr, € 90,00 pro Person (Menü und Getränke)  
Anmeldung: Weinhaus „Zum Krug“  
Hauptstraße 34  
65347 Hattenheim  
Telefon 06723/99680

Vinothek Weingut Fürst Löwenstein, Oestrich-Winkel  
18.00 Uhr, € 115,00 pro Person  
(Fünf-Gang-Menü inkl. Weine, Aperitif und Digestif)

Anmeldung:  
Weingut Fürst Löwenstein  
Heide Hennecken  
Markt 14, 65375 Oestrich-Winkel  
Telefon 06723/999770, Fax 06723/999771  
E-mail: weingut@loewenstein.de

Historischer Riesenfasskeller  
im Weingut Georg Müller Stiftung, Hattenheim  
18.00 Uhr, € 125,00 pro Person (Lesung, Konzert,  
kulinarische Kunstführung, Vier-Gang-Gourmet-Dinner,  
Weine, Wasser, Kaffee, Digestif)

Anmeldung: Weingut Georg Müller Stiftung  
Eberbacher Str. 7-9, 65347 Eltville-Hattenheim  
Telefon 06723/2020  
Telefax 06723/2035  
E-mail: info@georg-mueller-stiftung.de

## „Kaisers Geburtstag“

Wie in den meisten Monarchien galt im Deutschen Reich das Wiegenfest des Herrschers als nationaler Feiertag. Von 1889 bis 1918 war dies der 27. Januar, der Tag, an dem Wilhelm II. vor nunmehr 150 Jahren geboren wurde. Eine Sammlung originaler Menükarten zu besonderen Anlässen am Hofe des letzten deutschen Kaisers, einstmals prominenter Kunde des Weingutes Robert Weil, inspiriert die Küchenbrigade um Egbert Engelhardt zur Kreation einer historischen Speisenfolge in modernem Gewande. Das Geburtstagsjubiläum in dem zeitgenössischen Ambiente des Gutshauses, ohne Verklärung, dafür mit einem imperialen Salut Weil'scher Kreszenzen gefeiert, wird kommentierend begleitet von Gerhard Becker.

Weingut Robert Weil, Kiedrich  
19.00 Uhr, € 130,00 pro Person  
(Menü mit sechs Gängen einschließlich Weinen,  
Sektempfang und Kaffee)

Anmeldung: Weingut Robert Weil  
Mühlberg 5, 65399 Kiedrich  
Telefon 06123/2308 Rhonda Lixfeld  
Telefax 06123/1546  
E-mail: info@weingut-robert-weil.com

## RIESLING-SCHLÖSSER IN DER ENTE

Machen Sie zusammen mit den Gutsverwaltern Walter Bibo (Schloss Reinhartshausen), Christian Witte (Schloss Johannisberg) und Rowald Hepp (Schloss Vollrads) einen „Spaziergang mit den Sinnen“ durch die renommierten Lagen dieser weltbekannten Schlossweingüter. Erschmecken Sie die Besonderheiten verschiedener Weinjahrgänge und die „Handschriften“ der Winzer- und Kellermeister im direkten Vergleich und mit Hilfe der fachkundigen, amüsanten Erläuterungen der drei Verwalter. Lassen Sie sich von einem Fünf-Gang-Menü aus der ENTENküche verwöhnen, und entscheiden Sie selbst, welcher der ausgewählten Weine die Küchenkreationen am besten ergänzt. Seien Sie gespannt auf die Geheimnisse des Küchenchefs Michael Kammermeister, und genießen Sie ganz schlosslike!

Restaurant ENTE im Nassauer Hof, Wiesbaden  
19.00 Uhr, € 135,00 pro Person (Aperó, Fünf-Gang-  
Menü, begleitende Weine, Kaffee und Digestif)

Anmeldung:  
Restaurant ENTE im Nassauer Hof  
Kaiser-Friedrich-Platz 3-4  
65183 Wiesbaden  
Telefon 0611/133666 Cem Yoldas  
Telefax 0611/133632  
E-mail: ente@nassauer-hof.de

## Lust am Leben! Beethoven, Thomas Mann & Co. und ihre Weine!

Begleiten Sie uns auf einer Reise durch Literatur und Musik. Erfahren Sie, wieso Brahms gerne ein Glas Beethoven getrunken hätte und ein Rudesheimer Bergwein in Beethovens Leben eine tragische Rolle gespielt hat. Warum hat Fußball-Weltmeister Helmut Rahn seinem Trainer eine Doctor Trockenbeerenauslese weggetrunken, und was denkt ein schwedischer Geheimagent von Geheimrat »J«? Dr. Tom Drieseberg von den Weingütern Wegeler hat einige literarische Leckereien mit einem unterhaltenden historischen Bezug ausgegraben, mit denen er ein exklusives Fünf-Gang-Menü von **Jens Kottke**, Küchenchef des Hotel KRONE Assmannshausen, begleitet. Dazu werden große Rieslinge und Spätburgunder der Weingüter KRONE Assmannshausen und WEGELER (Mosel und Rheingau) gereicht. Lassen Sie sich für einen Abend entführen. Wir beginnen mit dem Aperitif um 19 Uhr mit Geheimrat »J« Riesling Sekt, mit dem auch schon Königin Elisabeth II. von unserem Bundespräsidenten empfangen wurde. Im Anschluss an die Veranstaltung, ab ca. 22.45 Uhr, gibt es die Möglichkeit, sowohl Koch als auch Winzer in einem zwanglosen Rahmen persönlich kennenzulernen.

Hotel KRONE Assmannshausen  
19.00 Uhr, € 95,00 pro Person  
(inkl. Aperitif, Fünf-Gang-Menü mit je zwei  
korrespondierenden Weinen, Wasser und Digestif)

Anmeldung: Hotel KRONE Assmannshausen  
Rheinuferstraße 10  
65385 Rudesheim-Assmannshausen  
Telefon 06722/4030, Telefax 06722/3049  
E-mail: bankett@hotel-krone.com

## „KÖNIGlich-wilde BOCKShornjagd“ Teil 3 Aller guten Dinge sind DREI

Wildbret aus heimischer Jagd ist für Fleischzähne das schiere Vergnügen. Zumal ausgewählte Burgunderweine aus den Assmannshäuser Steillagen von Robert König das Schüsseltreiben anheizen. Das Rebbang-Team verspricht als Zugabe einen traumhaften Blick über das herbstliche Rheintal.

Hotel-Restaurant „Zum Rebbang“, Hallgarten  
19.00 Uhr, € 69,00 pro Person  
(Vier-Gang-Menü, Aperitif, Weine, Wasser, Kaffee)

Anmeldung: Hotel „Zum Rebbang“  
Familie Bocks, Rebbangstraße 53  
65375 Oestrich-Winkel/Hallgarten  
Telefon 06723/2166 Christof Bocks  
Telefax 06723/1813  
E-mail: info@hotel-zum-rebbang.de

## Küchenparty im Gutsrestaurant Schloss Vollrads

Die Party geht in die zweite Runde! Nach dem großen Erfolg der Premiere 2008 ist das Weingut **Schwarzer Adler** aus Oberbergen am Kaiserstuhl mit seinem Chef Fritz Keller wieder zu Gast in **Schloss Vollrads**. **Alexander Ehrgott** und das Kochteam des Gutsrestaurants sowie **Anival Strubinger**, Küchenchef vom Schwarzen Adler kochen Badisches und Sympathisches; die Riesling- und Burgunderweine der beiden befreundeten Weingüter stehen ergänzend dazu Spalier.

Nach dem Aperitif können sich die Gäste an zahlreichen Kochstationen, die sich über den gesamten Bereich der Küche und der Orangerie erstrecken, die Speisen à la Minute vor den eigenen Augen zubereiten lassen. Derweil kann man sich mit einem Gläschen Wein die Zeit kurzweilig gestalten und mit anderen Gästen fachsimpeln oder schwätzen. Neben Sitzplätzen stehen den Gästen auch Bistrotische in Küche und überdachtetem Innenhof für den kleinen Snack zwischendurch zur Verfügung. Digestifs aus eigener Herstellung der beiden Weingüter runden das Angebot ab. Die bewährte musikalische Begleitung werden „Die Küchenbullen“ sicherstellen. Dieser Abend könnte länger dauern...

Gutsrestaurant Schloss Vollrads, Winkel  
19.00 Uhr, € 98,00 pro Person  
(Köstlichkeiten inkl. Getränke)

Anmeldung:  
Gutsrestaurant Schloss Vollrads  
65375 Oestrich-Winkel  
Telefon 06723/5270 Astrid Nagel  
Telefax 06723/60216999  
E-mail: info@gutsrestaurant-schlossvollrads.de

## TERMINVORSCHAU

Gemeinsame Weinversteigerung der  
Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach  
und der privaten VDP-Weingüter  
im Laiendormitorium von Kloster Eberbach

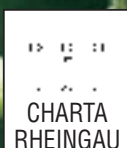
Samstag, 26. September 2009  
Vorprobe 9.30 – 11.30 Uhr Vorprobe € 20,00  
Versteigerung 13.00 Uhr Versteigerung (mit Vorprobe) € 40,00

Information und Anmeldung:  
Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach, 65343 Eltville  
Telefon 06123/923052, Birgit Weinhold, Fax 06123/923090  
E-mail: weinhold@weingut-kloster-eberbach.de

VDP-Rheingau, Mühlberg 5, 65399 Kiedrich  
Telefon 06123/676812, Friedericke Büchner, Fax 06123/676813  
E-mail: vdp-rheingau@vr-web.de

## VDP-Rheingau

Mitglied im Verband deutscher  
Prädikats- und Qualitätsweingüter e.V.  
Mühlberg 5  
D-65399 Kiedrich im Rheingau  
Telefon 06123/676812  
Telefax 06123/676813  
E-mail: vdp-rheingau@vr-web.de  
www.vdp-rheingau.de



Wir freuen uns, Ihnen die **24. GLORREICHEN RHEINGAU TAGE** ankündigen zu dürfen  
vom 6. – 14. November 2010

## Let's Jazz im Jesuitengarten

Die drei »K« – Jesuitengarten, Juristenband & Josef Spreitzer laden zur Jazz Gala

Swingen Sie in lockerer und persönlicher Atmosphäre mit der legendären Wiesbadener Juristenband durch einen Abend der Genüsse. Ob Dixieland oder klassischer Swing – die jazzenden Juristen sind weltweit bekannt für ihre mitreißenden Live-Auftritte. Passend zur Musik sorgt der „Jesuitengarten“ mit einem Flying Dinner für Ihr leibliches Wohl. Die regionalen Köstlichkeiten werden von ausgezeichneten Weinen aus dem Hause Josef Spreitzer begleitet. Weingut Spreitzer zählt zu den besten Weingütern Deutschlands und wird Sie an diesem Abend – passend zum Thema „Jazz im Jesuitengarten“ – mit besonders ausgewählten Weinen aus der Lage Winkeler Jesuitengarten und anderen wohlbekannten Rheingauer Weinbergslagen verwöhnen.

## Generationswechsel in Winzerkellern und Kellers Küche

Erleben Sie einen genussreichen Abend in der „Adler Wirtschaft“ in Hattenheim im Rheingau. Wir servieren Ihnen ein Vier-Gang-Menü aus der wurzelechten „Adler“-Küche, getreu dem Motto „vom Einfachen das Beste“, zubereitet von **Franz Keller junior**. Es freuen sich auf Sie die jungen Winzer **Alexander Jung** aus dem Hause Jakob Jung in Erbach/Rheingau und **Friedrich Becker junior** vom Weingut Becker in Schweigen/Pfalz, die das Menü des jungen „Adler“-Küchenchefs mit perfekt abgestimmten Weinen aus ihren Weingütern begleiten.

advena Hotel Jesuitengarten, Oestrich-Winkel  
19.00 Uhr - Musik ab 20.00 Uhr, € 69,00 pro Person  
(inkl. Flying Dinner, Wein, Wasser und Kaffee)

Anmeldung:  
advena Hotel Jesuitengarten  
Hauptstraße 1, 65375 Oestrich-Winkel  
Telefon 06723/99020, Felix Niederberger  
Telefax 06723/990280  
E-mail: hotel.jesuitengarten@advenahotels.com

**Adler Wirtschaft, Hattenheim**  
19.00 Uhr, € 98,00 pro Person  
(Vier-Gang-Menü, Aperitif, korrespondierende Weine,  
Mineralwasser, Kaffee/Espresso)

Anmeldung: Adler Wirtschaft  
Hauptstraße 33, 65347 Eltville-Hattenheim  
Telefon 06723/7982  
Telefax 06723/87867  
E-mail: adlerwirtschaft@franzkeller.de  
www.franzkeller.de

## „Gräfenberg trifft Baiken“

Ein kulinarisch heiterer Abend im Gutsausschank „Baiken“ mit Gerichten des Teams „DIE KÖCHE“ und Weinen aus den beiden Rheingauer Toplagen Rauenthaler Baiken und Kiedricher Gräfenberg – präsentiert von den Spitzenweingütern Robert Weil und den Hessischen Staatsweingütern Kloster Eberbach. **Der Abend beginnt am Nachmittag** im Weingut Robert Weil in Kiedrich bei erlesenen Rieslingen mit einer Kellerführung sowie mit Spezialitäten der „11ten Generation“. Danach wandern Sie am Gräfenberg entlang zum Baiken. Im Gutsausschank „Baiken“ erwarten Sie Repräsentanten der beiden Weingüter zu einem Abendessen in fünf Gängen, begleitet von Weinen aus den beiden Spitzenlagen. Frühstarter: Treffpunkt 16.00 Uhr im Gutsausschank „Baiken“; von dort geht es mit dem Shuttle-service zum Weingut Robert Weil nach Kiedrich zum Auftakt des Programms mit einer Kellerführung. Spätesteiger finden sich um 19.00 Uhr direkt im Gutsausschank „Baiken“ ein. Die Zufahrt zum „Baiken“ führt über den Wiesweg am Ende der Schwalbacher Straße in Eltville.

Gutsausschank „Baiken“, Eltville, Zufahrt über Wiesweg  
16 Uhr Frühstarter: Treffpunkt im „Baiken“

19 Uhr Spätesteiger: direkt im Gutsausschank „Baiken“  
€ 110,00 pro Person (Shuttleservice, Kellerführung,  
Spezialitäten, Wanderung, Abendessen  
in fünf Gängen inkl. aller Getränke)

€ 90,00 pro Person (Abendessen in fünf Gängen  
inkl. aller Getränke)

Anmeldung: Gutsausschank „Baiken“  
65343 Eltville  
Telefon 06123/900345 Vera Förster  
Telefax 06123/900778  
E-mail: info@baiken.de / www.baiken.de

## „Dreiklang im Kloster Johannisberg“

Edle Weine, Orgelmusik und kulinarische Köstlichkeiten vereinen sich wieder, um Ihnen einen unvergesslichen Abend in der ehemaligen Klosterkirche zu bereiten.

Ein harmonischer Dreiklang entsteht durch das perfekte Zusammenspiel dreier Töne: André Büsselberg, Küchenchef des Hotel Restaurant Kloster Johannisberg, entführt Sie in die Welt der Gaumenfreuden. Dr. Clemens Kiefer, Direktor des Weingutes Prinz von Hessen, stellt erlesene Weine des traditionsreichen Hauses vor. Dr. Christopher Klein, Orgel, und Theo Ruppert, Geige, verzaubern Sie mit passend zu den Weinen und Speisen ausgewählten Kompositionen.

Hotel Restaurant Kloster Johannisberg  
18.00 Uhr, € 110,00 pro Person (Menü mit  
begleitenden Weinen, Tafelwasser und Kaffee)

Anmeldung: Hotel Restaurant  
Kloster Johannisberg, Badpfad 1,  
65366 Geisenheim-Johannisberg  
Telefon 06722/497910, Frau Schwarz  
Telefax 06722/4979179  
E-mail: info@kloster-johannisberg.de

## „Küchenparty – reloaded“ im Hotel KRONE Assmannshausen

Das Hotel KRONE Assmannshausen öffnet wieder den Blick hinter die Kulissen. Schauen Sie unserem Küchenchef Jens Kottke und seiner Brigade sowie ausgewählten Gastköchen, wie z.B. Wolfgang Becker (Becker's Restaurant, zwei Sterne Michelin, 17 P Gault Millau, Trier), über die Schulter. Lassen Sie sich von den kulinarischen Highlights verwöhnen, und genießen Sie dabei korrespondierende Weine der Prädikatsweingüter VDP-Rheingau: Josef Leitz und Johannishof, der Sektmanufaktur Schloss VAUX sowie ausgewählte Weine anderer Winzer (J.B. Becker und Anthony R. Hammond/Rheingau, Meyer-Näkel/Ahr, Zimmerling/Sachsen und Becker/Mosel).

Hotel KRONE Assmannshausen  
18.30 Uhr, € 90,00 pro Person  
(inkl. kulinarischer Köstlichkeiten, Sekt, Wein,  
Wasser und Kaffee, Musik)

Anmeldung: Hotel KRONE Assmannshausen  
Rheinuferstraße 10  
65385 Rudesheim-Assmannshausen  
Telefon 06722/4030  
Telefax 06722/3049  
E-mail: bankett@hotel-krone.com

## Explosiv Exklusiv: Rheingauer Burgunder

Tauchen Sie ein in die Burgunderwelten von Norbert Bardong und Robert König: Prickelnd, samtig, genussvoll ... Edelste Sekte und feinste Weine aus besten Lagen des Rheingaus vermählen sich mit köstlichen Speisen. Das Menü komponiert und bereitet Küchenchef Matthias Böhrler. Durch den Abend führen Norbert Bardong und Robert König. Die exclusive Begegnung findet statt im historischen Gewölbe der Sektkellerei Bardong in Geisenheim. Freuen Sie sich auf spannende und explosive Erlebnisse!

Sektkellerei Bardong, Geisenheim  
19.00 Uhr, € 82,00 pro Person  
(Vier-Gang-Menü inkl. Aperitif, begleitender Sekte  
und Weine, Mineralwasser, Kaffee und Digestif)

Anmeldung: Sektkellerei Bardong  
Bahnstraße 7, 65366 Geisenheim  
Telefon 06722/47136, Fax 06722/47555  
E-mail: info@bardong.de, www.bardong.de  
www.weingut-robert-koenig.de

## 1000 Jahre Mainzer Dom & der Hochheimer Domdechant

Der Abend beginnt mit einem prickelnden Empfang mit Riesling Sekt und kulinarischen Appetithäppchen im Gutshaus des Domdechant Werner'schen Weingutes und wird gegenüber im Hochheimer Hof in der Mainzer Straße fortgesetzt. Genießen Sie die großartige Veranstaltung und lassen Sie sich vom Geist des Domdechanten einfangen. Wenn der Domdechant isst, trinkt und lacht, zitiert er Jesaja 40.20: „Wein und (Koch-)Künste – sie stimmen froh das Herz.“ Lukullische Köstlichkeiten werden von ersten und heiteren Texten mit Musik, vorgetragen vom Kirchenkabarettisten Stefan Herok, begleitet. Drei Köche verwöhnen Sie mit einem exzellenten Sechs-Gang-Menü, und Dr. Franz Werner Michel präsentiert seine ausgesuchten Riesling- und Spätburgunder-Weine aus dem Domdechant Werner'schen Weinkeller.

19.00 Uhr Empfang mit elegantem Riesling Sekt im  
Weingut Domdechant Werner, Rathausstr., Hochheim

19.30 Uhr Kurfürstensaal im Hochheimer Hof  
€ 95,00 pro Person (Sekt Empfang mit kulinarischen  
Häppchen, Sechs-Gang-Menü und alle Getränke )

Anmeldung: Hochheimer Hof GmbH  
Mainzer Straße 22-26, 65239 Hochheim  
Tel. 06146/8487160, Fax 06146/8487161  
E-mail: info@hochheimer-hof.de  
www.hochheimer-hof.de

## 7 Winzer – 7 Köche in der Burg Crass

Sie sind wieder da: sieben Winzer und erlesene Rheingauer Weine, sieben Köche und kulinarische Köstlichkeiten!

Im besonderen Ambiente entführen wir unsere Gäste am Abend traditionell in die historischen Gemäuer der Burg Crass in Eltville. Dabei begleiten wir sie mit einem einzigartigen Sieben-Gang-Flying-Menü, kreiert von unseren sieben Spitzenköchen. Sieben Winzer – auch **Die Glorreichen Sieben** genannt – werden ihre korrespondierenden edlen Tropfen erneut persönlich dazu präsentieren. Freuen Sie sich auf einen genussvollen und spannenden Abend sowie zahlreiche informative Gespräche.

Burg Crass, Eltville  
Freygässchen 1, Einfahrt über Wallufer Straße  
19 – ca. 23 Uhr, € 85,00 pro Person (inkl. Aperó, Sieben-  
Gang-Flying Menü, Weine, Mineralwasser und Kaffee)

Anmeldung: Burg Crass  
Freygässchen 1, 65343 Eltville am Rhein  
c/o Food affairs GmbH – Veranstaltungen  
Tel. 06196/4789194, Fax 06196/4789195  
E-mail: events@burgcrass-eltville.de

## 50 Jahre Hotel Schloss Reinhartshausen

Menü in fünf Gängen mit einzigartiger Weinprobe aus fünf Jahrzehnten

Als vor 50 Jahren Prinz Friedrich von Preußen am 1. Juni das Hotel im Schloss eröffnete, wusste er noch nicht, dass 50 Jahre später ein Luxushotel entstanden sein sollte. Wir laden Sie ein, mit uns diesen Geburtstag zu feiern. Dazu servieren wir Ihnen ein einzigartiges Fünf-Gang-Menü, bei welchem jeder Gang ein Jahrzehnt repräsentiert. Das schlosseigene Weingut öffnet dazu seine Schatzkammer. Erleben Sie ausgesuchte Spitzenweine der letzten 50 Jahre, abgestimmt auf die kulinarische Zeitreise unseres Küchenchefs Bernd Körber, und genießen Sie einen exquisiten Abend.

Hotel Schloss Reinhartshausen Kempinski,  
Eltville-Erbach  
19.30 Uhr, € 125,00 pro Person (Fünf-Gang-Menü  
inklusive begleitender Weine und Getränke)

Anmeldung:  
Hotel Schloss Reinhartshausen Kempinski  
Hauptstraße 41, 65346 Eltville-Erbach  
Telefon 06123/6760, Fax 06123/676400  
E-mail: reservierung.reinhartshausen@kempinski.com

## „Rubinrote Symphonie“

Große Verkostung Assmannshäuser Rotweine aus allen Assmannshäuser Lagen: Höllenberg, Frankenthal und Hinterkirch. An der Rotweinpräsentation werden sich alle führenden Assmannshäuser Winzerbetriebe beteiligen.  
Ein Shuttle-Service von Bus und Bahn zur Staatsdomäne wird bereitgestellt.

Hessische Staatsweingüter Domäne Assmannshausen  
Höllenbergstr. 10, 65385 Rudesheim-Assmannshausen  
14.00 – 18.00 Uhr, € 20,00 pro Person  
(Rotweine, Brot und Mineralwasser)

Anmeldung: Hessische Staatsweingüter  
Kloster Eberbach, Tel. 06123/92300  
E-mail: ubengel@weingut-kloster-eberbach.de

## Zu Gast bei Freunden: Baden im Rheingau

Die Schatzkammerweinprobe am Kamin ist seit langer Zeit eines der kulinarischen Highlights im Weingut Balthasar Röss. Dieses Jahr ist das Top-Weingut Salwey aus Baden zu Gast und präsentiert neben seinen Spätburgunder Rotweinen – ergänzend zu unseren Rieslingen – auch vollmundig kräftige sowie angenehm schmelzige Weiß- und Grauburgunderweine. „Baden im Rheingau“ heißt somit auch im wörtlichen Sinne: sich komplett entspannen und den Abend im Rheingau genießen. Gleichzeitig ist „Baden im Rheingau“ aber auch ein Treffen von David und Goliath: 15.000 Hektar Rebfläche in Baden, dem drittgrößten Weinbaugbiet der Bundesrepublik, gegenüber 3.000 Hektar im Rheingau. Ein interessantes Vergleichen, das entsprechend der Juvenes Restaurateurs-Philosophie perfekt auf Patrik Kimpels Fünf-Gang-Menü abgestimmt ist, welches er zusammen mit Gastkoch Thomas Merkle aus Endingen präsentiert.

Gutshaus Balthasar Röss, Hattenheim  
19.00 Uhr, € 115,00 pro Person  
(inkl. Weinprobe, Dinner und Getränke)  
Anmeldung: Weingut Balthasar Röss  
Rheinallee 7, 65347 Hattenheim  
Telefon 06723/91950  
Telefax 06723/919591  
E-mail: events@balthasar-ross.de

Herrenhaus Schloss Vollrads, Winkler

## Südafrika zu Gast in Schloss Vollrads

Durch die Fußball-WM 2010 richtet sich der Blick der Welt auf Südafrika; wir stimmen Sie bereits multisensorisch darauf ein! Alexander Ehr Gott, seit 2008 Küchenchef im Gutsrestaurant Schloss Vollrads, war vorher Küchenchef im „Afrika! Afrika!“-Festival und hat in dieser Zeit an einem afrikanischen Kochbuch mitgearbeitet. Seine spannendsten Kreationen werden Sie an diesem Abend in Verbindung mit südafrikanischen Top-Weinen und Vollrads' Rieslingen genießen können. Lynne Sheriff, MW und Vice President des Instituts of Masters of Wine und Südafrikas Weinexpertin Nr. 1 führt Sie zusammen mit Dr. Rowald Hepp, Weingutsdirektor auf Schloss Vollrads, durch den Abend. Auch musikalisch wird der Ball zwischen Südafrika und Deutschland hin und her gespielt.

## Wild & leidenschaftlich: schwarzer Pfeffer – weißer Wein

Ingo Holland zu Gast bei Achim von Oetinger

Wir präsentieren einen Abend, der Nasen und Gaumen auf Trab hält. Abgestimmt auf die Schätze des Weinkellers von Achim von Oetinger zaubert Ingo Holland seine außergewöhnlichen Kreationen rund um den Pfeffer. Dabei entstehen exotische und unerwartete Kreationen, die zugleich seltsam vertraut erscheinen. Geruch, Geschmack, Gewürz, Genuss machen den Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis voller Spannung, Bewegung und Kommunikation.

## „Wir schwärmen aus in alle Himmelsrichtungen“

Nehmen Sie Platz an unserer Tafel und lassen Sie sich entführen zu kulinarischen **Köstlichkeiten aus fünf Ländern Europas**. Miguèl Sattlers innovative Küche trifft auf Rheingauer Spitzenweine des Weinguts Jakob Jung. Genießen Sie die Harmonie internationaler Speisen mit Rheingauer Riesling und Burgunder. Durch den Abend begleiten Sie Alexander Johannes und Ludwig Jung mit viel Wissenswertem und Unterhaltsamem zum Thema Wein und Speisen. Erleben Sie mit uns kurzweilige Stunden bei Kerzenschein und Gaumenfreuden.

## „Rheingauer Melange“

Österreichische Schmankerl mit Rheingauer Spitzenweinen

Da kommt zusammen, was zusammenpasst. Mit Fingerfood und einem Vier-Gang-Menü wird die klassische österreichische Küche neu interpretiert und mit Weinen der international ausgezeichneten VDP-Weingüter Robert Weil und Schloss Vollrads zu einem harmonischen Geschmackserlebnis der ganz besonderen Art verbunden. Eine sinnliche Inszenierung mit musikalischer Begleitung im stilvoll gestalteten Restaurant M in der Wiesbadener Taunusstraße. Die Winzer beider Weingüter werden persönlich anwesend sein und ihre Weine vorstellen.

## LASS DIE MOLEKÜLE RASEN – was sie auch zusammenknobeln!

Eine Begegnung „traditioneller“ und „molekularer“ Küche.

Das naturbelassene Produkt und die kulinarisch verfeinerte, wenn nicht verfremdete Speise auf dem Teller – ein „Nebeneinander“ oder ein „Miteinander“? Gibt es eine „molekülfreie Küche“? Was erlebt ein Eiweißmolekül beim Garen von Fleisch? Was müssen gute Köche über Moleküle wissen? Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Jens Kottke und seiner Brigade in die Welt der Kochkunst einführen. Mit Anekdoten, kurzweiligen Erklärungen über das Rasen und Knobeln der Moleküle und seinem ganz speziellen „Charme & Esprit“ begleitet Sie Prof. Dr. Leo Gros durch den Abend. Weingüter: Jakob Jung, August Kessler, Schloss Johannisberg, Ökonomierat Rebholz (Pfalz), Becker (Mosel), Paul Achs (Neusiedlersee/Österreich).

## VINTAGE PARTY... die neue Generation ist da!

Breuer's Kellerwelt öffnet wieder ihre Türen, um mit Ihnen zu feiern! Perfekt abgestimmt auf die Weine der Weingüter Georg Breuer, Jakob Jung und Meyer-Näkel (Ahr) sorgen die Kochstationen von Matthias Böhler (BEL Gastronomie) und dem Team des Top-Restaurants „Credo“ in Trondheim (Norwegen) dafür, dass die Party zu einem lukullischen Highlight wird. Flotte Live-Musik wird dafür sorgen, dass auf der Vintage-Party auch das Tanzbein geschwungen werden kann!

## „Riesling, Burgunder & Co.“

Hans Lang im Dialog mit Ernst Dautel

**Ernst Dautel**, Bönningheim/Württemberg, ist wie **Hans Lang**, Hattenheim/Rheingau, Mitglied im kleinen, aber feinen Deutschen Barriqueforum und einer der Top-Rotwein-Spezialisten in Württemberg. Er erzeugt aber auch weitere Burgundersorten ... und Riesling! Beide Winzer lassen Sie an ihren besonderen Ansichten und Einsichten vom Wein teilhaben und stellen ihre besten Erzeugnisse zum Dialog-Menü von Patrik Kimpel, Kronenschlösschen/Hattenheim, zur Verfügung.

## VDP-Versteigerungsspitzen

Zu einer exklusiven Weinprobe laden der VDP-Rheingau und als Gäste Winzerkollegen vom VDP-Nahe gemeinsam ein. Präsentiert wird eine erlesene Kollektion edelsüßer Raritäten aus den Spitzenjahrgängen des Rheingaus und von der Nahe. Die Weine werden von den Winzern persönlich vorgestellt und kommentiert – durch die Probe führt Christian Witte, Gutsverwalter auf Schloss Johannisberg.

## RHEINGAUER GIGANTEN

Zum Finale der „Glorreichen Rheingau Tage“ präsentieren die Weingüter des VDP-Rheingau im stillvollen Ambiente der historischen KRONE Assmannshausen eine „gigantische“ Auswahl bester Rheingauer CHARTA-Rieslinge sowie ERSTER GEWÄCHSE, Spätburgunder und edelsüßer Rieslinge zu einem Fünf-Gang-Gala-Menü, zubereitet von Jens Kottke und seiner Brigade. Vorgestellt und kommentiert werden die „Großen“ Weine von ihren Erzeugern und dem Rheingauer Weinschmecker Gerhard Becker aus Winkel.

## RIESLING-GALA

*Letztes Jahr konnten die Prädikatsweingüter mit Riesling-Freunden aus aller Welt den Höhepunkt der GLORREICHEN RHEINGAU TAGE mit der 20. RIESLING-GALA im Laiendormitorium von Kloster Eberbach feiern. In diesem Jahr haben wir uns gemeinsam mit unseren gastronomischen Partnern zu einer „schöpferischen Pause“ entschlossen, um die nächste RIESLING-GALA als eine besondere Gala zum 100jährigen Geburtstag der Prädikatsweingüter Deutschland am 14. November 2010 zu zelebrieren. Umso mehr möchten wir Ihnen für dieses Jahr die großartigen Veranstaltungen auf unseren Weingütern und bei unseren gastronomischen Freunden empfehlen: ein lukullischer Veranstaltungsreigen der besonderen Art!*

### Reservierungshinweis

Bitte reservieren Sie die Veranstaltungen zuerst telefonisch, per Fax oder E-mail bei den angegebenen Anmeldeadressen, bevor Sie zur endgültigen Buchung die Zahlung leisten. Reservierungen sind nur nach Vorauszahlung möglich.

### Hotel-Reservierungen

Die nachfolgenden Hotels bieten den Gästen der GLORREICHEN RHEINGAU TAGE einen Freundschaftsrabatt auf ihre Listenpreise. Bitte setzen Sie sich mit dem Hotel Ihrer Wahl direkt in Verbindung.

#### Hotel Schloss Reinhartshausen Kempinski

Hauptstraße 41, 65346 Eltville-Erbach  
Tel. 0 61 23/676 0, Fax 0 61 23/676 400  
E-mail: reservierung.reinhartshausen@kempinski.com  
www.schloss-hotel.de

#### Hotel KRONE Assmannshausen

Rheinuferstraße 10, 65385 Rüdesheim  
Tel. 0 67 22/4030, Fax 0 67 22/3049  
E-mail: info@hotel-krone.com, www.hotel-krone.com  
Sonder- und Treuearrangements verfügbar

#### Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim  
Tel. 0 67 23/640, Fax 0 67 23/7663  
E-mail: info@kronenschloesschen.de  
www.kronenschloesschen.de  
Freundschaftsrabatt ab 2 Übernachtungen

#### Hotel BREUERs Rüdeshheimer Schloss

Steingasse 10, 65385 Rüdesheim am Rhein  
Tel. 0 67 22/90 500 Susanne Breuer, Fax 0 67 22/90 50 50  
E-mail: info@ruedesheimer-schloss.com  
www.ruedesheimer-schloss.com

#### Gästehaus & Klosterschänke im Kloster Eberbach

65346 Eltville, Tel. 0 67 23/99 30, Fax 0 67 23/99 3100  
E-mail: info@klostereberbach.com  
www.klostereberbach.com

#### Hotel Zum Rebhang

Familie Bocks  
Rebhangstr. 53, 65375 Oestrich-Winkel – Hallgarten  
Tel. 0 67 23/21 66, Fax 0 67 23/18 13  
E-mail: info@hotel-zum-rebhang.de  
www.hotel-zum-rebhang.de

#### Burg Crass, Eltville

Freygässchen 1, Einfahrt Wallufer Str., 65343 Eltville  
Tel. 0 61 23/975 110, Fax 0 61 23/975 11 29  
E-mail: welcome@burgcrass-eltville.de  
www.burgcrass-eltville.de

#### Kempinski Hotel Falkenstein

Debusweg 6-18, 61462 Königstein-Falkenstein/Ts.  
Tel. 0 61 74/90 90 40, Fax 0 61 74/90 90 10  
E-mail: info@kempinski-falkenstein.com  
www.kempinski-falkenstein.com

Herrenschloss Vollrads, Winkel  
19.00 Uhr, € 120,00 pro Person  
(Aperitif, Sechs-Gang-Menü, begleitende Weine, Kaffee und Digestif)

Anmeldung: Schloss Vollrads  
65375 Oestrich-Winkel  
Telefon 0 67 23/66 20 Ulla Ernst  
Telefax 0 67 23/66 66  
E-mail: info@schlossvollrads.com

Weingut „zum jungen Oetinger“, Erbach  
19.00 Uhr, € 112,00 pro Person (Wandering Dinner inkl. Sekt, begleitender Weine und Surprise)

Anmeldung:  
Weingut „zum jungen Oetinger“  
Rheinallee 1-3, 65346 Eltville-Erbach  
Telefon 0 61 23/6 25 28  
Telefax 0 61 23/6 26 91  
E-mail: info@zumjungenoetinger.de

Restaurant Weinpump, Eltville  
19.00 Uhr, € 88,00 pro Person (Fünf-Gang-Menü inkl. Aperitif, Wein, Wasser, Kaffee und Digestif)

Anmeldung: Restaurant Weinpump  
Rheingauer Straße 3, 65343 Eltville  
Telefon 0 61 23/79 54 49, Familie Sattler  
Telefax 0 61 23/79 54 53  
E-mail: schlemmen@weinpump-eltville.de

M Restaurant-Bar-Lounge im Hotel de France  
Taunusstraße 49, Wiesbaden  
19.00 Uhr, € 108,00 (inkl. aller Speisen und Getränke)

Anmeldung: Restaurant M  
Taunusstraße 49, 65183 Wiesbaden  
Telefon 0 61 1/20 48 765  
Telefax 0 61 1/53 16 892  
E-mail: sales@mrestaurant.de  
www.mrestaurant.de

Hotel KRONE Assmannshausen  
19.00 Uhr, € 105,00 pro Person  
(inkl. Sieben-Gang-Menü und aller Tischgetränke)

Anmeldung: Hotel KRONE Assmannshausen  
Rheinuferstraße 10  
65385 Rüdesheim-Assmannshausen  
Telefon 0 67 22/40 30  
Telefax 0 67 22/30 49  
E-mail: bankett@hotel-krone.com

Breuer's Kellerwelt, Rüdesheim am Rhein  
19.00 Uhr, € 65,00 pro Person  
(Norwegische und Rheingauer Köstlichkeiten inkl. Aperitif und begleitender Getränke)

Anmeldung: Breuer's Kellerwelt  
Grabenstraße 8, 65385 Rüdesheim am Rhein  
Telefon 0 67 22/47 22 5, Fax 0 67 22/91 03 13  
E-mail: vinothek@georg-breuer.com

Restaurant Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim  
19.30 Uhr, € 110,00 pro Person  
(Pauschalpreis für Aperitif, Fünf-Gang-Gourmetmenü einschließlich aller Weine, Mineralwasser und Kaffee)

Anmeldung:  
Restaurant Hotel KRONENSCHLÖSSCHEN  
Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim  
Telefon 0 67 23/640, Fax 0 67 23/76 63  
E-mail: info@kronenschloesschen.de

Spiegelsaal auf Schloss Johannisberg  
14.00 – ca. 17.00 Uhr, € 95,00 pro Person

Anmeldung: VDP-RHEINGAU  
Mühlberg 5, 65399 Kierdorf  
Telefon 0 61 23/67 68 12, Friedericke Büchner  
Telefax 0 61 23/67 68 13  
E-mail: vdp-rheingau@vr-web.de

Hotel KRONE Assmannshausen  
19.30 Uhr, € 110,00 pro Person  
(inkl. Fünf-Gang-Gala-Menü und aller Tischgetränke)

Anmeldung: Hotel KRONE Assmannshausen  
Rheinuferstraße 10  
65385 Rüdesheim-Assmannshausen  
Telefon 0 67 22/40 30, Fax 0 67 22/30 49  
E-mail: bankett@hotel-krone.com

#### Hotel Nassauer Hof, Wiesbaden

Kaiser-Friedrich-Platz 3-4, 65183 Wiesbaden  
Tel. 0 61 1/133-0, Fax 0 61 1/133 632  
E-mail: info@nassauer-hof.de, www.nassauer-hof.de

#### advena Hotel Jesuitengarten

Hauptstraße 1, 65375 Oestrich-Winkel  
Tel. 0 67 23/99 02 0, Fax 0 67 23/99 02 80  
E-mail: hotel.jesuitengarten@advenahotels.com  
www.advenahotels.com

#### Hotel Restaurant Kloster Johannisberg

Badpfad 1, 65366 Geisenheim-Johannisberg  
Tel. 0 67 22/49 79 10, Fax 0 67 22/49 79 179  
E-mail: info@kloster-johannisberg.de  
www.kloster-johannisberg.de

#### Gästehaus – Weinhaus Sinz

Herrenbergstraße 17, 65201 Wiesbaden-Frauenstein  
Tel. 0 61 1/94 28 90 Frau Sinz, Fax 0 61 1/94 28 940  
E-mail: weinhausinz@t-online.de, www.weinhaus-sinz.de

#### Hotel de France, Wiesbaden

Taunusstraße 49, 65183 Wiesbaden  
Tel. 0 61 1/95 97 30, Fax 0 61 1/95 97 374  
Stichwort: Glorreiche Rheingau Tage 2009  
E-mail: welcome@hoteldefrance.de, www.hoteldefrance.de

Gestaltung: Quirin Grafikdesign, 65186 Wiesbaden  
Koordination: Büro-Service Datt, 65375 Hallgarten  
Druck: Druckerei Meier, 65385 Rüdesheim