

16. RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL

23.2. – 7.3.2012



www.rheingau-gourmet-festival.de
info@kronenschloesschen.de

48 Michelin-Sterne, 79 Hauben, 488,5 Gault-Millau-Punkte, 101,5 Feinschmecker-F



Winzer, die ihre Weingüter persönlich präsentieren



Hotel-Festival-Arrangements

Die Gäste der Arrangements wohnen im Hotel Kronenschlösschen. Im Arrangement-Preis (alle Preise pro Person) sind Übernachtung im Doppelzimmer, Frühstücksbuffett 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:

Tel. 067 23 - 6 40, Fax 067 23 - 76 63
info@kronenschloesschen.de



I Lifestyle

23.2. – 26.2. (3 Übernachtungen)

23.2. Welcome Party

9 Kochstars aus Rhein-Main kochen live.
21 Weingüter an ihren Ständen.
3 Live Bands

24.2. Lunch: Die besten deutschen Spätburgunder Patrik Kimpel ★

**Galadinner: Versteigerungsspitzen +
Schatzkammerweine**

25.2. Tasting + Lunch: Sekt-Raritäten im Schloss VAUX (Audi-Limousinen-Service ab Kronenschlösschen)

Galadinner: SÜDTIROL Jörg Trafoier ★
11 Weingüter aus Südtirol

26.2. Lunch: 2-Sterne-Koch Jean-Claude Bourgueil ★★

Weingüter Robert Weil / Markus Schneider

Pauschalpreis 1.320 Euro

II Dreimal 3-Sterne-Küche (Elverfeld / Erfort / Bau)

**Dreimal 2-Sterne-Küche
(Bourgueil / Becker / Bühner)**
26.2. – 29.2. (3 Übernachtungen)

26.2. Lunch: 3-Sterne-Koch Jean-Claude Bourgueil ★★

Weingüter Robert Weil / Markus Schneider

Galadinner: Sven Elverfeld ★★★

Veuve Clicquot / Chapellat / Cline (California) /
Georg Müller Stiftung

27.2. Hummer aus Maine, Bretagne + Helgoland Patrik Kimpel ★

Weißburgunder + Chardonnay aus USA, Frankreich
(Meursault, Puligny Montrachet) und Deutschland.

Galadinner: Klaus Erfort ★★★

Champagne Bollinger / Artadi, Rioja /
Melville, California / Gessami, Rioja /
Weingüter Johannishof / Spreitzer

28.2. Lunch: 2-Sterne-Koch Becker ★★

Champagne Laurent-Perrier /
Weingüter August Eser / Becker

Tasting: CELLINI Caffè Spezialitäten

Galadinner: Christian Bau ★★★

Chateau Palmer / Dunn / Weil / Ress

29.2. Lunch: Thomas Bühner ★★

Schloss VAUX / Numanthia, Spanien /
Weingüter Altenkirch / Dönnhoff

Pauschalpreis 1.700 Euro

III Starköche aus Italien + Deutschland (Cerea / Wissler / Bühner)

Trüffel / Berliner Meisterköche
29.2. – 2.3. (2 Übernachtungen)

29.2. Lunch: Thomas Bühner ★★

Schloss VAUX / Numanthia, Spanien /
Weingüter Altenkirch / Dönnhoff

Galadinner: Enrico Cerea ★★★

Franciacorta Ricci Curbastro / Castello di Ama /
Weingüter Allendorff / Künstler

1.3. Trüffel-Lunch:

Patrick Bittner ★ + Patrik Kimpel ★

Franciacorta Curbastro / Guerrieri-Rizzardi /
Weingut Prinz

Galadinner: Joachim Wissler ★★★

Franciacorta Curbastro / Guerrieri-Rizzardi /
Weingüter Kühn / Schloss Johannisberg

2.3. Lunch: Berlin im Rheingau Marco Müller ★ / Michael Kempf ★

Langwerth von Simmern / Schloss
Reinhartshausen / Schloss Schönborn /
Hessische Staatsweingüter

2.3. Tasting: Guerrieri-Rizzardi

Pauschalpreis 1.175 Euro

IV Italien / Österreich / Südafrika / Frankreich

2.3. – 4.3. (2 Übernachtungen)

2.3. Tasting: Guerrieri-Rizzardi

Galadinner: Johannes King ★★

& Dominique Symington
Große Ports und alte Madeiras

3.3. Lunch: Mario Lohninger ★

Österreichs Küche & Wein (Carnuntum)

Galadinner: Südafrika im Rheingau

**Roland Gorgosilich, Grande Roche Paarl;
Matthias Schmidt ★**
Champagne Deutz / Springfontain /
Mont du Toit / Bischöfliches Weingut /
Hans Lang

4.3. Lunch: Käse & Wein, Maître Antony

Domaine Schlumberger / Domaine Trimbach

4.3. Tasting: Südafrika

Pauschalpreis 915 Euro

V Koch-Legenden: Anton Mosimann, London / Harald Wohlfahrt / Jean-Georges Klein

4.3. – 7.3. (3 Übernachtungen)

4.3. Tasting: Südafrika

Galadinner: Anton Mosimann, London
Champagne Pommery / Tenuta Roberto Voerzio /
Weingüter Georg Breuer / Prinz von Hessen /
Hans Lang

5.3. Tasting: Koch-Show mit Anton Mosimann

Tasting: Roberto Voerzio

Galadinner: Harald Wohlfahrt ★★★
Champagne Roederer / Fattoria Nittardi /
Weingüter Leitz / Graf von Kanitz

6.3. Tasting: Sous-Vide mit Claudio Urru ★

Wein- und Sektgut Bart

Galadinner: Jean-Georges Klein ★★★

Champagne Laurent-Perrier /
Weingüter Manincor / Schloss Schönborn /
Jakob Jung / Georg Müller Stiftung

7.3. Lunch: Eric Bordelet:

Die besten Cidres und Poirées der Welt

Alternativ: Audi-Landpartie
(Aufpreis 150 Euro)

Pauschalpreis 1.425 Euro



KRONENSCHLÖSSCHEN

Hotel & Restaurant

Tel. 067 23-6 40, Fax 067 23-76 63
info@kronenschloesschen.de
www.kronenschloesschen.de
www.rheingau-gourmet-festival.de

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 €.

Das Genussprogramm 2012

Alle Preise sind **Pauschalpreise**. Bei Lunch und Dinner schließen sie **folgende Leistungen** ein: Begrüßungsempfang im Zelt mit Aperitif (Fürst von Metternich Riesling Sekt) zu Amuse-Bouche. Vier-Gänge-Menü beim Lunch und Fünf-Gänge-Galamenü beim Dinner. Alle im Programm genannten Weißweine und Rotweine, Apollinaris Mineralwasser VIO und SELECTION, Cellini Espresso/Caffè mit Pralinen und Petit Fours. Jeden Abend ab 23 Uhr Live-Musik im Bistro, am Piano „Dr. Feelgood jr.“. An der Bar mixen unsere Barkeeper coole Drinks und zapfen Bitburger Pils vom Fass.

Do 23.02.

Opening

19.00 Uhr
Weingut Balthasar Röss
Eltville-Hattenheim

145 Euro

Welcome Party mit den Starköchen aus dem Rhein-Main-Gebiet

Patrick Bittner*
Frank Buchholz*
André Großfeld*
Oliver Heberlein
Michael Kammermeier*
Mario Lohninger*
Christoph Rainer**
Matthias Schmidt*
Patrik Kimpel*

Metzgerei Brauer

Das Festival 2012 startet mit der traditionellen WELCOME PARTY in allen Räumen des romantischen Weinguts Balthasar Röss (*keine festen Sitzplätze*). **Neun Spitzenköche aus dem Rhein-Main-Gebiet kochen live an ihren Ständen:** Die Sterneköche **Patrick Bittner*** (Français, Frankfurter Hof) / **Frank Buchholz*** (Buchholz, Mainz) / **André Großfeld*** (Leib + Seele, Friedberg-Dorheim) / **Michael Kammermeier*** (Ente im Nassauer Hof, Wiesbaden) / **Mario Lohninger*** (Silk Bed Restaurant) / **Christoph Rainer**** (Villa Rothschild, Königstein) / **Matthias Schmidt*** (Villa Merton, Frankfurt), **Patrik Kimpel*** (Kronenschlösschen) sowie **Oliver Heberlein** (Kempinski, Königstein).

Ab 22.30 Uhr Weißwürste mit Brez'n und süßem Senf von Hessens Metzger Nr. 1, der Metzgerei Brauer, Wiesbaden-Delkenheim.

21 Rheingauer Wein- und Sektstände mit den Sektkellereien und Weingütern:

Fritz Allendorf / Friedrich Altenkirch / Bardong / Barth / Bischöfliches Weingut / Stefan Breuer / **Chat Sauvage** / Schlossgut Diel / The Garage Winery / Georg Müller Stiftung / Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach / Jakob Jung / **Robert König** / Peter Jakob Kühn / Langwerth von Simmern / Balthasar Röss / Josef Spreitzer / **Fred Strieth** / Von Oetinger / Robert Weil und die **Fattoria Nittardi** mit Rotweinen aus der Toscana und dem Chianti.

Drei Live-Bands: Gail Duncan & Word Up Quintett. / Waymond Harding & Rick Cheyenne / Dr. Feelgood jr. Piano & Saxophon

Fr 24.02.

Lunch + Tasting

12.00 Uhr
Kronenschlösschen
Eltville-Hattenheim

150 Euro

Die besten deutschen Spätburgunder Patrik Kimpel*

Friedrich Becker, Pfalz
Diefenhard, Rheingau
Paul Fürst, Franken
Dr. Heger, Kaiserstuhl
Hessische Staatsweingüter
Kloster Eberbach, Rheingau
Jakob Jung, Rheingau
Franz Keller, Kaiserstuhl
Johannes Kleinmann, Pfalz
Werner + Volker Knipser, Pfalz
Robert König, Rheingau
Franz Künstler, Rheingau
Hans Lang, Rheingau
Meyer-Näkel, Ahr
Markus Molitor, Mosel
Georg Müller Stiftung, Rheingau
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, aus Franken, Württemberg, von der Ahr und der Mosel sowie aus dem Rheingau, die **von den Inhabern persönlich präsentiert** werden. Sterne Koch **Patrik Kimpel*** (Kronenschlösschen) kocht ein 4-Gang-Gourmetmenü in perfekter Abstimmung zu den Pinot Noirs von: **Friedrich Becker** (2009 Sankt Paul Großes Gewächs, Monopol) / **Diefenhardt** (2006 Martinthaler Wildsau Spätburgunder Erstes Gewächs) / **Fürst** (2006 Spätburgunder Centgrafenberg) / **Dr. Heger** (2009 Ihringer Winklerberg Spätburgunder Großes Gewächs) / **Hessische Staatsweingüter** (2009 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder trocken aus dem „Cabinetkeller“) / **Jakob Jung** (2007 Alexander Johannes „R“ Spätburgunder) / **Franz Keller** (2009 Spätburgunder Selection A) / Ökonomierat **Johannes Kleinmann** (2009 SIGNATUR Spätburgunder Auslese trocken, Birkweiler Kastanienbusch) / **Knipser** (2008 Kirschgarten Spätburgunder Großes Gewächs) / **Robert König** (2009 Assmannshäuser Frankenthal Spätburgunder Auslese) / **Franz Künstler** (2009 Hochheim Reichstal Spätburgunder Erstes Gewächs) / **Hans Lang** (2002 Johann Maximilian Spätburgunder „R“) / **Meyer-Näkel** (2009 Dernauer Pfarrwingert Spätburgunder Großes Gewächs) / **Markus Molitor** (2007 Brauneberger Klostergarten Pinot Noir**) / **Georg Müller Stiftung** (2009 Hattenheimer Engelmansberg Spätburgunder Erstes Gewächs) / **Schnaitmann** (2009 Fellbacher Lämmeler Spätburgunder Großes Gewächs) / **Jean Stodden** (2008 Recher Herrenberg Spätburgunder Großes Gewächs) / **Ziereisen** (2008 „Jaspis“ Pinot Noir)

Moderation: **Kai Schattner**

➤ Anlässlich des 25-jährigen Jubiläums von California Wines Margot Schmitt (München) präsentieren Margot und Dr. Jost Schmitt in drei Tastings, einem Lunch und einem Dinner einige ihrer besten kalifornischen Weingüter beim diesjährigen Festival.

Tasting

16.00 – 18.00 Uhr
Georg Müller Stiftung
Eltville-Hattenheim

35 Euro

Cline Cellars (Sonoma, California)

Fred Cline, Gründer und Inhaber dieses renommierten Weinguts und einer der Pioniere der kalifornischen „**Rhône Ranger**“-Bewegung, stellt zehn weiße und rote Rhône-Rebsorten-Weine vor (Viognier, Marsanne, Roussanne, Mourvèdre, Carignane, verschiedene Syrah-Weine). Eingerahmt wird die Verkostung von drei Mourvèdre-Raritäten: 2010 Mourvèdre Rosé, 1999 Mourvèdre „Small Berry Vineyard“ und 2009 Mourvèdre „Late Harvest“. Eine Präsentation weit abseits ausgetretener Wein-Pfade vor dem Hintergrund einer großen Erfolgsgeschichte.

Moderation: **Dr. Jost Schmitt** (California Wines Margot Schmitt)

Raritäten-Dinner

19.30 Uhr
Kronenschlösschen
Eltville-Hattenheim

245 Euro

Versteigerungsspitzen & Schatzkammerweine

Patrik Kimpel*

Hessische Staatsweingüter
Kloster Eberbach

Im Kronenschlösschen präsentiert der Chef der Hessischen Staatsweingüter **Dieter Greiner** Riesling-Raritäten, die Höhepunkte früherer Versteigerungen waren und in der legendären Schatzkammer von Kloster Eberbach liegen, sowie Spitzenweine der am Samstag, 25.2.2012 anstehenden Versteigerung. Nach einem Aperitif mit einer 1959 Rauenthaler Wieshell Riesling Spätlese stellt Markus del Monego, Sommelier-Weltmeister, in fünf Flights ein Feuerwerk von Wein-Raritäten vor, die perfekt auf das 5-Gang-Gourmetmenü von Sterne Koch **Patrik Kimpel*** abgestimmt sind. Zu den ersten drei Menügängen steht die Nobellage „*Rauenthaler Baiken*“ im Zenit mit ihren acht Spätlesen aus den Jahren 2007 / 2002 / 1998 / 1993 / **1967** (45 Jahre) / **1959** / **1942** (70 Jahre) und **1937** (75 Jahre). Zum Hauptgang gibt es aus dem Jahrgang 2002 die Spätburgunder Assmannshäuser Höllenberg Spätlese trocken und Auslese trocken, anschließend einen Weingang mit der **Weltrarität 1937** Assmannshäuser Höllenberg Rot-Weiß Edelbeerenauslese. Krönender Abschluss sind neun (!) Eisweine aus dem Jahrgang 1992: Käse mit Höllenberg Spätburgunder-Eiswein und Centgericht Riesling Eiswein, zum Dessert Riesling Eisweine der Lagen Baiken, Marcobrunn, Domdechany, Bischofsberg, Steinkopf, Kalkgasse und Streichling. Ein faszinierendes Wein-Erlebnis.

Moderation: **Markus del Monego**, Sommelier-Weltmeister

Sa 25.02.

Degustation + Lunch

11.30 – 14.30 Uhr
Schloss VAUX
Elville

125 Euro

Sekt-Raritäten auf Schloss VAUX

Patrik Kimpel*
Schloss VAUX

Limitierte Gästezahl

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 Aperitif-Sekt und weilt 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 **Patrik Kimpel*** (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**. Streng limitiert, tragen die exquisiten Lagensekte als sichtbares „Prädikat“ die handgefertigten VAUX-Siegel.

Moderation: **Graf von Plettenberg** (Schloss VAUX)

Lunch

12.00 – 15.00 Uhr
Kronenschlösschen
Elville-Hattenheim

150 Euro

„Das beste Fleisch der Welt“

WAGYU, US-Beef, Deutsches Angus und Chianina Rind (Italien) & Kalifornische Spitzenweine

Nils Jorra (OTTO Gourmet)
Patrik Kimpel*

Weingut Georg Breuer
Cline Cellars, Sonoma, Cal.
White Oak Winery, Healdsburg, Cal.
Weingut Hammond
The Garage Winery

Patrik Kimpel* (Kronenschlösschen), Sternekoch und Präsident der Jeunes Restaurateurs Deutschland, kocht zusammen mit **Nils Jorra** (Otto Gourmet) nach Amuse-Gueule zu **Georg Breuer Brut** ein raffiniertes Fünf-Gänge-Menü mit den Super-Fleischsorten WAGYU, US BEEF, DEUTSCHES ANGUS und CHIENINA Rind, die gemeinsam mit KOBE BEEF zum besten Fleisch der Welt zählen. Nach dem Aperitif „Georg Breuer Brut“ begleiten die kalifornischen Spitzenweingüter **Cline Cellars**, persönlich vertreten durch Inhaber **Fred Cline**, und **White Oak Winery**, präsentiert von Dr. Jost Schmitt, die Menügänge mit perfekt darauf abgestimmten Rotweinen der Rebsorten Mourvèdre & Zinfandel (Cline Cellars) sowie Merlot & Cabernet Sauvignon (aus den Napa Valley Weinbergen der White Oak Winery). Zum Dessert präsentiert Anthony Hammond fruchtige Rieslinge aus seinem Weingut **The Garage Winery**.

Moderation: **Wolfgang Otto** (Otto Gourmet) und **Dr. Jost Schmitt**, California Wines Margot Schmitt

Versteigerung

13.00 Uhr
Kloster Eberbach
Laiendormitorium

45 Euro

Frühjahrs-Weinversteigerung

9.30 – 11.30 Uhr Allgemeine Vorprobe

10.30 Uhr Führung durch das Kloster

12.00 Uhr Nach alter Tradition erhält jeder Teilnehmer einen rustikalen Eintopf (inkl. 1 Schoppen Wein 6.50 Euro)

13.00 Uhr Weinversteigerung mit dem Auktionator Prof. Dr. Leo Gros

Information, Katalog und Anmeldung: 06723 60 46 225 (Birgit Weinhold)

Tasting

16.00 Uhr
Georg Müller Stiftung
Elville-Hattenheim

48 Euro

Melville Winery
(Lompoc, California)

„Dieses sensationelle Weingut der Melville-Familie in den Santa Rita Hills macht ganz großartige Weine“, so leitet **Robert Parker** seine Besprechung der jüngsten Melville-Weine im Herbst 2010 ein – und bewertet sie ausnahmslos mit 91– 98 Punkten. Gründer und Inhaber **Ron Melville**, begleitet von seinem Winemaker Greg Brewer, stellt persönlich seine acht Weine (Viognier, zwei Chardonnays, zwei Syrahs, drei Pinot Noirs sowie zwei ältere Jahrgänge Chardonnay und Pinot Noir) vor. Lehrreich und unterhaltsam beschreibt er die Erfolgs-Voraussetzungen für seine Weine: Geographie, Topographie und klimatische Besonderheiten des Anbaugebiets.

Moderation: **Dr. Jost Schmitt**, California Wines Margot Schmitt

Dinner

19.30 Uhr
Kronenschlösschen
Elville-Hattenheim

210 Euro

SÜDTIROL

Jörg Trafoier*
& Südtiroler Spitzenweine

Arunda Sektkellerei

Erste + Neue
Alois Lageder
Nals Margreid
Kellerei Meran Burggräfler
Ritterhof Weingut
Kellerei Schreckbichl
Stachlburg
Kellerei Terlan
Kellerei Tramin
Elena Walch

Nach seiner Ausbildung in renommierten Restaurants in Italien und der Schweiz eröffnete **Jörg Trafoier*** zusammen mit seiner Frau Sonya Egger 1988 das Restaurant „Kuppelrain“ in Kastelbell, Südtirol. Innerhalb weniger Jahre führten sie den Traditionsgasthof zur Topadresse in Südtirol. Der Michelin-Stern seit 2001 und Gault-Millau-Hauben sind Ausdruck internationaler Anerkennung. Die Philosophie seiner Küche beschreibt Jörg Trafoier so einfach wie treffend: „Große Küche mit besten einheimischen Produkten auf Spitzenniveau immer wieder kreativ neu interpretieren.“ Einige der besten Südtiroler Weingüter begleiten das Gourmetmenü. Nach dem Aperitif Cuvée Marianna (**Arunda** Sektkellerei) zu Amuse-Bouche präsentieren **alle Winzer persönlich** ihre Weiss- und Rotweine. Zur Vorspeise 2010 Prunar Weißburgunder (**Erste + Neue**) sowie 2010 Cardellino Chardonnay von **Elena Walch**. Zum ersten Zwischengang stellen **Alois Lageder** seinen Pinot Grigio und die **Kellerei Terlan** ihren Terlaner vor. 2010 Vernatsch Galea (**Nals Margreid**) und 2009 Vinschgau Blauburgunder (**Stachlburg**) begleiten das zweite Zwischengericht, den Hauptgang 2007 Manus Lagrein (**Ritterhof Weingut**) und 2007 Cornelius Merlot-Cabernet Sauvignon der Kellerei **Schreckbichl**. Zum Dessert folgen 2010 Sissi Goldmuskateller Passito (Kellerei **Meran Burggräfler**) und 2009 Roan Gewürztraminer Spätlese (**Tramin**).

Moderation: **Natalie Lumpp**, Sommelière und Autorin
Sonya Egger, Sommelière und Autorin

So 26.02.

Tasting

11.00 – 17.00 Uhr
Kloster Eberbach

29 Euro

Große VDP Weinpräsentation mit der Gastregion SÜDTIROL

VDP Rheingau (30 Güter)
SÜDTIROL (20 Güter)

Auf historischem Rheingauer Weinboden im Laiendormitorium von Kloster Eberbach präsentieren 30 Weingüter des VDP Rheingau ihre Spitzenrieslinge, vom Ersten Gewächs über CHARTA bis hin zu edelsüßen Spitzen, ebenso rare Spätburgunder. Südtirol stellt sich mit zwanzig seiner Spitzenweingüter und Winzern vor, u. a. Alois Lageder / Arunda Sektkellerei / Baron Di Pauli / Elena Walch / Erste & Neue / Franz Gojer Glögglhof / Haderburg / Weinhof Kobler / Landesweingut Laimburg / Weingüter Lentsch / Loacker / Manincor / Kellerei Meran Burggräfler / Nals Margreid / Ritterhof Weingut / Weingut Schmid Oberrautner / Kellerei Schreckbichl / Stachlburg / Kellerei Terlan / Kellerei Tramin. Das Preis-Leistungsverhältnis dieser Veranstaltung ist phänomenal: 150-180 Weine zur Verkostung für pauschal 29 Euro

Koch-Show
11.00 – 12.00 Uhr
Kronenschlösschen
Eltville-Hattenheim

Jörg Trafoier*

Arunda Sektkellerei

48 Euro

Der Südtiroler Sternekoch **Jörg Trafoier*** beherrscht die hohe Kunst perfekt, regionale Produkte auf Spitzenniveau zu veredeln. Seine Rezepte sind Kompositionen von einfacher Ursprünglichkeit mit Raffinesse. So harmonisiert die Jacobsmuschel mit Vintschgauer Gerste auf ebenso kongeniale Weise wie das Lamm mit Kichererbsenpüree. **Jörg Trafoier*** demonstriert zwei seiner Lieblingsgerichte – zum Nachkochen (mit Rezepten). Kleine Verkostung beider Gerichte, begleitet von der **Arunda Sektkellerei**.

Lunch
12.30 Uhr
Kronenschlösschen
Eltville-Hattenheim

Jean-Claude Bourgueil**

Champagne Alfred Gratien

Weingut Robert Weil
Weingut Markus Schneider

150 Euro

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, wurde 2009 als „Spitzenkoch des Jahres“ gewählt und kocht besser denn je. Nach dem Aperitif mit **Champagne Alfred Gratien** zu Amuse-Bouche präsentieren zu einem virtuellen Gourmetmenü die Winzerfreunde **Wilhelm Weil** („Winzer des Jahres“, ausgezeichnet mit fünf Trauben im Gault Millau = „Weltklasse“) und **Markus Schneider** (Pfalz) ihre berühmten Weißweine und kraftvoll-eleganten Rotweine. Zur Vorspeise 2010 Kiedrich Klosterberg und 2010 Kiedrich Turmberg, jeweils Riesling trocken. Zum Zwischengang stellt Markus Schneider seinen südafrikanische Rotwein 2009 „Vet Rooi Olifant“, Stellenbosch, vor und zum Hauptgang 2009 Merlot und 2009 Syrah, Markus Schneider, Pfalz. Zum Dessert verwöhnt Wilhelm Weil mit einem seiner großartigen edelsüßen Rieslinge: 2006 Kiedrich Gräfenberg Riesling Auslese.

Moderation: **Natalie Lumpp**, Sommelière und Autorin

Tasting
16.00 – 18.00 Uhr
Georg Müller Stiftung
Eltville-Hattenheim

Chardonnays & Pinot Noirs aus Kalifornien

Brewer-Clifton, Lompoc, Cal.
Dutton-Goldfield, Sebastopol, Cal.

45 Euro

Mit ihren Chardonnays und Pinot Noirs aus berühmten Einzellagen in den Sta. Rita Hills haben Greg Brewer und Steve Clifton im letzten Jahrzehnt für Furore in der kalifornischen Weinszene gesorgt. Weniger spektakulär, aber ebenso an höchsten Standards von terroir-geprägtem „wine making“ orientiert, erzeugen Dan Dutton und Dan Goldfield im Russian River Valley große Chardonnays und Pinot Noirs. Den faszinierenden Vergleich der Weine aus sehr verschiedenen kalifornischen „Burgunder“-Anbaugebieten präsentieren Inhaber **Greg Brewer** (erstmals persönlich in Deutschland) und für **Dutton-Goldfield** Dr. Jost Schmitt. Je zwei Chardonnays und je drei Pinot Noirs – insgesamt 10 Weine – aus den Jahrgängen 2006 – 2009 werden vorgestellt, u. a. aus den Einzellagen „Mount Carmel“, „Cargasacchi“, „Freestone Hill“ und „Sanchiotti“.

Moderation: **Dr. Jost Schmitt**, California Wines Margot Schmitt

Dinner
19.30 Uhr
Kronenschlösschen
Eltville-Hattenheim

Sven Elverfeld***

Champagne Veuve Clicquot

Chappellet, California
Cline Cellars, California
Weingut Georg Müller Stiftung

250 Euro

Nach Abschluss seiner Ausbildung als Konditor und Koch, u. a. bei Dieter Müller (Schloss Lerbach), begann **Sven Elverfeld***** seine Karriere bei Ritz-Carlton im La Baie (Dubai) und eröffnete für Ritz Carlton 2000 das „Aqua“ im Ritz-Carlton in Wolfsburg. In kürzester Zeit erhielt er vielfache Auszeichnungen u. a. als „Aufsteiger des Jahres“, „Restaurant des Jahres“ und „Koch des Jahres“ (Gault Millau 2004, Feinschmecker 2007), als „Kreativster Koch des Jahres“ (Bunte 2005). 2006 errang er den zweiten Michelin-Stern. Seit 2009 zählt Elverfeld mit 3-Michelin-Sternen zu den besten Köchen der Welt und steht auf Rang 25 der Liste „100 Beste Köche der Welt“. Mit seiner kreativen, gradlinigen und aromenbetonten Küche gilt er als Trendsetter. Nach Amuse-Bouche zu **Champagne Veuve Clicquot** kocht Sven Elverfeld ein raffiniertes Menü in fünf Gängen zu trockenen und edelsüßen Top-Rieslingen des Rheingauer Weinguts Georg Müller Stiftung, dessen Weine vom Inhaber **Peter Winter** persönlich vorgestellt werden, und zu kalifornischen Rotweinen der Extraklasse. Inhaber **Fred Cline (Cline Cellars)** präsentiert persönlich sein Rhône-Rebsorten Spitzencuvée CASHMERE und seinen Ancient Vines Zinfandel. Dr. Jost Schmitt stellt das traditionsreiche, für seine Cabernet Sauvignons aus den Pritchard Hill-Hanglagen berühmte Weingut **Chappellet Vineyards** mit zwei Jahrgängen des Napa Valley „Signature“ Cabernet Sauvignon vor.

Moderation: **August F. Winkler**, Autor und internationaler Weinexperte

Mo 27.02.

Lunch
12.00 Uhr
Kronenschlösschen
Eltville-Hattenheim

HUMMER & Weißburgunder, Chardonnays

Patrik Kimpel*

Brewer-Clifton, Lompoc, Cal.
Dutton Goldfield, Sebastopol, Cal.
Melville Winery, Lompoc, Cal.
Domaine Bouzereau
Domaine Louis Latour
Weingut Schloss Reinhartshausen

150 Euro

Die besten Hummer aus **Maine (USA) / Bretagne (Frankreich)** und **Helgoland (Deutschland)**. Sternekoch **Patrik Kimpel*** (Kronenschlösschen) kocht vier feinste Gänge mit Hummer aus den berühmten Fanggebieten in USA, Deutschland und Frankreich. Begleitet werden die vier Hummergänge von jeweils heimischen Weinen: Kalifornische Einzellagen-Chardonnays von **Melville, Brewer-Clifton** und **Dutton Goldfield**, Rheingauer 2011 Weißburgunder & Chardonnay trocken von der Insel Mariannenaue vom Weingut **Schloss Reinhartshausen** sowie französische Weißburgunder Meursault und Puligny Montrachet der **Domaines Bouzereau** und **Louis Latour**. Zum Dessert als fünftem Gang präsentiert **Walter Bibo**, Gutsdirektor von Schloss Reinhartshausen, seine feine Riesling Auslese 2003 Erbacher Schlossberg.

Moderation: **August F. Winkler**, Weinjournalist und Autor

Tasting
16.30 Uhr
Georg Müller Stiftung
Eltville-Hattenheim

ARTADI Bodegas Artadi, Rioja

65 Euro

Bodegas Artadi gehört zu den besten Erzeugern der Rioja. Robert Parker und Rene Gabriel bestätigen diese Stellung Jahr für Jahr mit hochkarätigen Bewertungen. Artadis „Vina el Pison“, stets samtig und mit urwüchsiger Kraft, ist der vielleicht beste Wein ganz Spaniens. Ebenso herausragend ist der „Pagos Viejos“ aus uralten Reben. Mit dem Jahrgang 2009 machte Weinmacher **Juan Carlos de la Calle** einen weiteren Quantensprung und baute erstmals die Einzellagen aus dem „Pagos Viejos“ separat unter ihren Lagennamen aus: El Carretil, La Poza und Valdegines.

Heute stellt Juan Carlos de la Calle beim Festival in einer **Deutschland-Premiere** seine Spitzenweine persönlich vor, die nur zu hohen Preisen (bis zu 180 € pro Flasche) erhältlich sind, aber ein hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis bieten: 2007 Santa Cruz de Artazu (Navarra) / 2007 El Sequé (Alicante) / 2007 Vinas de Gain (Rioja) / 2006 Pagos Viejos (Rioja) / 2006 Vina el Pison (Rioja) und als Deutschland-Premiere die neuen Lagenweine von Artadi aus Rioja: 2009 El Carretil / 2009 La Poza / 2009 Artadi Valdegines.

Moderation: **David Schwarzwälder**, Weinjournalist, Autor und Spanien-Spezialist

Dinner
19.30 Uhr
Kronenschlösschen
Eltille-Hattenheim

Gala-Dinner Klaus Erfort***

Champagne Bollinger
Artadi, Rioja
Melville Winery, Lompoc, Cal
Gessami Gramona, Rioja
Weingut Johannishof
Weingut Spreitzer

250 Euro

Klaus Erfort*** (Gästehaus Klaus Erfort, Saarbrücken) erlebt eine atemberaubende Karriere. 2002 machte er sich selbständig. Schnell erkochte er sich zwei Michelin Sterne, seit 2008 ist er mit drei Sternen ausgezeichnet und gehört damit zu den besten Köchen der Welt. Er wurde als „Koch des Jahres in Deutschland“ ausgezeichnet (Gault Millau, Der Feinschmecker) und erhielt den Award für „Das beste Restaurant in Deutschland 2011/2012“. Nach Amuse-Bouche zu **Champagne Bollinger** komponiert Klaus Erfort auf dem Teller die Aromen. Er verbindet souverän die große Klassik mit raffinierter Moderne zu einem spektakulären Menü in fünf Gängen. Vorspeise und erstes Zwischengericht werden begleitet von den großen trockenen Rieslingen 2009 Rüdesheim Berg Rottland ERSTES GEWÄCHS und 2010 Oestricher Lenchen „Rosengarten“ ERSTES GEWÄCHS der **Weingüter Johannishof** und **Spreitzer**, persönlich präsentiert von Johannes Eser und Andreas Spreitzer, sowie von einem der besten Sauvignon Blancs, dem **Gessami** von Gramona. Zum zweiten Zwischengericht präsentiert Weingutsinhaber **Ron Melville** seinen 2009 Pinot Noir „Estate“ aus den Hanglagen der **Melville Winery** in den Sta. Rita Hills, einem der berühmtesten Anbaugelände für Burgunder-Rebsorten in Kalifornien. **Juan Carlos de la Calle**, Weinmacher von **Artadi**, dem Kult-Weingut aus Rioja, stellt seine Spitzen-Rotweine vor: 2007 Vinas de Gain / 2007 Santa Cruz / 2006 Pagos Viejos. Zum Dessert gibt es edelsüße Rheingauer Riesling-Raritäten: 2002 Johannisberger Klaus Beerenauslese (Johannishof) und 2010 Oestricher Doosberg Riesling Eiswein (Spreitzer).

Moderation: **David Schwarzwälder**, Weinjournalist und Autor

Di 28.02.

Lunch
12.00 Uhr
Kronenschlösschen
Eltille-Hattenheim

Wolfgang Becker** Vier Fische – Vier Weine

Champagne Laurent-Perrier
Weingut Becker
Weingut August Eser

130 Euro

Zum ersten Mal dabei, kommt **Wolfgang Becker**** (Becker's Restaurant, Trier) gleich doppelt zum Einsatz: als Koch und als Winzer. Der Zwei-Sterne-Koch und Inhaber des Designhotels „Becker's“ hat mit Thunfisch Wildlachs, Steinbutt und Skrei vier wandlungsfähige Fische ausgewählt, die er in einem außergewöhnlichen Menü ausdrucksstark und authentisch auf den Teller bringt. Das Spiel mit Kontrasten ist Beckers große Stärke und wird Sie begeistern. Auch bei den Weinen geht Becker keine Kompromisse ein. Als gelernter Winzer übernimmt er im eigenen Weingut den Feinschliff der kraftvollen Weine, die perfekt mit seinen Gerichten harmonieren. Nach dem Aperitif **Champagne Laurent-Perrier** wird zur Vorspeise neben dem Grauburgunder vom **Weingut Becker** ein Riesling vom **Weingut August Eser** gereicht, im Zwischengang stellt Becker Ihnen seinen Weißburgunder vor, ein Chardonnay begleitet den Hauptgang. Zum Dessert erwartet Sie ein edelsüßer Riesling von Desirée Eser.

Moderation: **Ingo Swoboda**, Weinjournalist und Autor

Tasting
16.00 Uhr
Georg Müller Stiftung
Eltille-Hattenheim

Deutschland- und Europa-Premiere DUNN Vineyards

165 Euro

Lange bevor einige Boutique-Weingüter im Napa Valley begannen, um 100 Parker-Punkte zu wetteifern und viele hundert Dollar für eine Flasche Cabernet Sauvignon zu verlangen, hatte Randy Dunn bereits mit seinen beiden Cabernet Sauvignons aus dem Napa Valley und seinem eigenen Weinberg am Howell Mountain seinen großen Ruf als **Weinproduzent der Weltklasse** erworben. Unbeeindruckt von der Hyper-Publizität für voluminöse, sofort trinkbare Weine, ist er seinem Ideal vom endlos komplexen, immer weiter entwicklungsfähigen und für ein langes Leben strukturierten Rotwein treu geblieben. Den Begriff „**Kult-Wein**“ hört Randy Dunn nicht gerne, aber dem Ruf, eine kalifornische Cabernet Sauvignon-Ikone zu sein, kann er sich nicht entziehen. **Randy Dunn** erweist dem Rheingau Gourmet & Wein Festival die Ehre, erstmals in Europa seine Weine in einer Vertikal-Verkostung persönlich zu präsentieren. Er wird **zehn** Howell Mountain Cabernet Sauvignons aus den Jahren 2007 – 1987 vorstellen und kommentieren. Ein wein-historisches Ereignis, unverzichtbar für Liebhaber großer Rotweine.

Moderation: Dr. **Jost Schmitt**, California Wines Margot Schmitt

Tasting
16.30 – 18.00 Uhr
Kronenschlösschen
Eltille-Hattenheim

CELLINI Espresso- und Caffè-Spezialitäten

24 Euro

Die Zubereitung eines perfekten Espresso: Klein, stark, heiß – und schmeckt betörend! Auf der goldbraun marmorierten 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? Lernen Sie, einen Espresso und artverwandte Caffè-Spezialitäten perfekt zuzubereiten – und degustieren Sie Espresso von außergewöhnlicher Qualität: CELLINI-Qualität. Dazu feines Gebäck und eine üppige Kuchentafel aus der Patisserie Kronenschlösschen.

Moderation: **Erik Puchert**

Dinner
19.30 Uhr
Kronenschlösschen
Eltille-Hattenheim

Christian Bau*** Château Palmer DUNN Vineyards

Champagne Ruinart
Dunn Vineyards, Angwin Cal.
Château Palmer, Margaux
Weingut Robert Weil
Weingut Balthasar Ress

295 Euro

Die Küche von **Christian Bau***** (Schloss Berg in Perl/Nennig), seit 2005 mit 3-Michelin-Sternen im Olymp der Kochstars, ist welttoffen, leicht und zeitgemäß. Mit authentischen Produkten, ausgefeilten Techniken sowie dem diffizilen Spiel mit Kontrasten vermittelt Bau ungeahnte Genuss-Erlebnisse. Nach Amuse-Bouche zu **Champagne Ruinart** präsentieren zur Vorspeise und zum ersten Zwischengericht **Wilhelm Weil** (Weingut Robert Weil) 2008 Kiedrich Gräfenberg Riesling Erstes Gewächs und **Stefan Ress** (Weingut Balthasar Ress) 2010 Balthasar Ress Rüdesheimer Berg Schlossberg trocken. **Randy Dunn**, Inhaber des kalifornischen Kult-Weinguts **Dunn Vineyards**, präsentiert persönlich zwei seiner ganz großen Rotweine, die er aus der „eisernen Reserve“ seiner Schatzkammer geholt hat (1989 Cabernet Sauvignon „Napa Valley“ und 1982 Cabernet Sauvignon „Howell Mountain“). **Bernard de Laage de Meux** stellt seine spektakulären Rotweine von **Château PALMER** vor (Alter Ego 2005, Château Palmer 1998). Zum Dessert gibt es die edelsüßen Rieslinge 2009 Balthasar Ress Rüdesheim Berg Rottland Auslese und 2007 Kiedrich Gräfenberg Riesling Auslese (Weingut Robert Weil).

Moderation: **Jan Paulson**, Autor und internationaler Weinexperte

Mi 29.02.

Lunch
12.00 Uhr
Kronenschlösschen
Eltille-Hattenheim

Thomas Bühner**

Schloss VAUX
Weingut Altenkirch
Weingut Dönnhoff
Numanthia

165 Euro

Thomas Bühner** (La Vie, Osnabrück), einer der kreativsten Kochkünstler Deutschlands, seit Jahren mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet und offizieller Anwärter auf den dritten Stern, lädt zu einem spektakulären Mittags-Gourmetmenü in vier Gängen. Nach einem Aperitif am Tisch mit der Spezialität 2009 **Schloss VAUX** Pinot Blanc aus ökologischem Weinbau zu Amuse-Bouche präsentieren **Andreas von Rosen** (Weingut Altenkirch) seinen Grauschiefer Riesling und die Pfaffenwies Riesling Auslese und **Herrmann Dönnhoff**, dessen Weingut mit der Auszeichnung „Fünf Trauben“ zu den besten in Deutschland gehört, Kahlenberg Riesling trocken 2010 sowie Oberhäuser Brücke Riesling Auslese 2003. Zum Hauptgang werden die großen spanischen Rotweine **Numanthia 2008** und **Numanthia Termes 2009**, Toro serviert.

Moderation: **Ingo Swoboda**, Weinjournalist und Autor



Tasting
16.00 – 18.00 Uhr
Georg Müller Stiftung
Eltville-Hattenheim

Château Palmer
2ieme Grand Cru

Eines der spektakulärsten Châteaux in Bordeaux ist Château Palmer. Die Weine sind rar und wertvoll. Bereits bei der Subskription kostet eine einzige Flasche Palmer rund 300 Euro. Der Directeur **Bernard de Laage de Meux** stellt zum Teil aus letzten Reserven des Schatzkellers acht Rotweine aus seinem berühmten Château vor: Alter Ego 2007 + 2004, Château Palmer 2008 / 2005 / 2000 / 1999 / 1996 / 1995

Moderation: **Jan Paulson**, Autor und internationaler Weinexperte

185 Euro

Dinner
19.30 Uhr
Kronenschlösschen
Eltville-Hattenheim

Enrico Cerea***
Lombardei, Toscana & Rheingau

Franciacorta Ricci Curbastro
Weingut Fritz Allendorf
Weingut Künstler
Castello di Ama

Enrico Cerea*** führt das 3-Sterne-Ristorante „Da Vittorio“ in Brusaporto / Lombardei zusammen mit seinem Bruder Roberto als Restaurantleiter. Ein Landhaus-Imperium, in dem es so herzlich zugeht wie in einer Trattoria. Im Lauf der Jahre hat sich Enrico Cerea an die Weltspitze gekocht, – wenn es an die Desserts geht, hätte er gar vier Sterne verdient, wenn es sie denn gäbe. Zu einem phänomenalen 3-Sterne-Menü gibt es ebenso spektakuläre Weine. Champagner stand Pate, als die ersten Franciacortas in der gleichnamigen Region Italiens produziert wurden. Heute stehen sie in Qualität und im Preis dem Champagner gleich. Nach Franciacorta Dosagio Zero Gualberto 2004 zur Vorspeise, den **Ricci Curbastro** persönlich vorstellt, präsentiert **Ulrich Allendorf** zum Zwischengericht seine Rieslinge 2010 Allendorf CHARTA und 2009 Winkeler Hasensprung Erstes Gewächs, **Gunther Künstler** zum zweiten Zwischengericht sein vielfach ausgezeichnetes 2008 Hochheim Hölle Riesling Erstes Gewächs. **Castello di Ama**, das legendäre Weingut aus der Toscana, begleitet den Hauptgang mit seinem exzellenten Jahrgang 2004. Die perfekte Ergänzung zum Dessert sind die edelsüßen Rieslinge 2010 Hochheimer Hölle Auslese (Weingut Künstler) und 2007 Winkeler Hasensprung Beerenauslese (Allendorf).

Moderation: **Steffen Maus**, Weinjournalist und Italien-Spezialist

250 Euro

Do 01.03.

Koch-Show
10.30 – 12.00 Uhr
Kronenschlösschen
Eltville-Hattenheim

Enrico Cerea***

Prosecco Carpenè Malvolti

Der italienische Drei-Sterne-Koch aus der Lombardei kocht zwei seiner Lieblingsgerichte und gibt seine Rezepte preis (Wolfsbarsch auf Lavastein gedünstet / Taube mit Foie Gras). Kleine Verkostung beider Gerichte, dazu Prosecco Carpenè Malvolti. Eine spektakuläre kleine Kochschule.

65 Euro

Lunch
12.30 Uhr
Kronenschlösschen
Eltville-Hattenheim

Trüffel & Große Weine

Ralf Bos (Bos Food)
Patrik Kimpel*
Patrick Bittner*

Franciacorta Ricci Curbastro
Guerrieri Rizzardi
Weingut Prinz

Schwarze Périgord-Trüffel aus Frankreich zählen neben den Weißen Trüffeln aus Italien zu den hochwertigsten und damit auch teuersten Trüffelsorten der Welt. Sie sind extrem rar und teuer. Durch die Klimaveränderung und die Industrialisierung der Landwirtschaft sind die Erntemengen in den letzten Jahren drastisch gesunken. Während früher in Frankreich bis zu 1.000 Tonnen jährlich geerntet wurden, sind es heute nur noch 30 bis 50 Tonnen. Die wenigen, die es noch gibt, werden meist unter der Hand verkauft. Stattdessen wechseln auf den Marktplätzen ganz andere Knollen die Besitzer: Trüffel aus China. Sie sehen den Périgord Trüffeln zum Verwechseln ähnlich, das ist aber schon alles. Geschmacklich liegen sie so weit auseinander wie Champagner und Mineralwasser. Im Einkauf kosten die China-Trüffel nur einen Bruchteil: Werden für Périgord-Trüffel bis zu 2.000 Euro/kg gezahlt, kostet ein Kilo der geschmacksfaden China-Knollen nur rd. 80 – 140 Euro. Das Problem ist, dass selbst Spezialisten die China-Ware im Aussehen kaum von den französischen Trüffeln unterscheiden können. **Sie können sicher sein, dass Sie heute beim Festival mit französischen Trüffeln bester Qualität verwöhnt werden.** Dafür steht Ralf Bos (Bos Food), denn er ist der Experte schlechthin. Er beliefert 8.500 Top-Gastronomen in Deutschland und Österreich, 80 % aller in Deutschland verkauften Trüffel werden von ihm geliefert. Außerdem hat er das erfolgreichste deutschsprachig Fachbuch seiner Preisklasse aller Zeiten geschrieben („Trüffel und andere Edelpilze“). In einer großen Präsentation vermittelt er beim Festival das „Mysterium Trüffel“. Anschließend erwartet Sie ein faszinierender „Trüffel-Lunch“ der Sterneköche **Patrick Bittner*** (Français, Frankfurter Hof) und **Patrik Kimpel*** (Kronenschlösschen) Nach dem Aperitif mit **Franciacorta Ricci Curbastro** Satèn Brut Museum Release 2004 präsentiert **Guisepppe Rizzardi** seine Spitzenweine 2011 Bardolino + 2010 TACCHETTO / 2008 Clos ROARETI + 2009 POJEGA sowie 2008 Castello + 2007 AMARONE Villa Rizzardi. Aus dem Rheingau präsentiert **Fred Prinz** seine Rieslinge 2010 Hallgarten Jungfer Erstes Gewächs sowie 2007 Hallgartener Jungfer Auslese.

Moderation: **Ralf Bos** (Bos Food)

165 Euro

Tasting
16.30 Uhr
Georg Müller Stiftung
Eltville-Hattenheim

Kult-Weine aus der Neuen Welt

Cloudy Bay
Cape Mentelle
Newton
Terrazas
Cheval des Andes

Neuseeland, Australien, Kalifornien und Argentinien

Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2011 und Te Koko 2008, Neuseeland / **Cape Mentelle** Sauvignon Blanc Sémillon 2011 und Shiraz 2009, Australia / **Terrazas Reserva** Malbec 2008, Argentinien und **Cheval des Andes** 2006, Argentinien / **Newton** Unfiltered Chardonnay 2007 und Unfiltered Merlot 2005 / Kalifornien

Moderation: **Hendrik Thoma**, Master-Sommelier und Autor

36 Euro



Dinner
19.30 Uhr
Kronenschlösschen
Eltsville-Hattenheim

250 Euro

Joachim Wissler*** & Guerrieri Rizzardi

Franciacorta Ricci Curbastro
Guerrieri Rizzardi
Weingut Peter Jakob Kühn
Weingut Schloss Johannisberg

Joachim Wissler*** (Vendôme im Grandhotel Schloss Bensberg, Bergisch Gladbach) wird in allen Gourmet-Guides mit Höchstbewertungen genannt, unter anderem mit drei Michelin-Sternen und 19.5 Punkten im Gault Millau. Die hundert besten Köche Deutschlands wählten Wissler 2008 zu ihrer Nummer 1, knapp vor Harald Wohlfahrt. In der Weltrangliste steht Wissler als bester deutscher Koch auf Rang 21, mit Tendenz ganz nach oben. Mit einem Galamenu in fünf Gängen zeigt er seine brillante Kochkunst. Als Aperitif begleiten **Franciacorta Ricci Curbastro** Extra Brut 2005 und die Rarität 1964 Schloss Johannisberger Riesling Grünlack Spätlese das Amuse-Bouche. Zu den ersten Gängen präsentieren **Peter Kühn** 2004 Oestrich Doosberg Riesling Qualitätswein trocken und Domänenverwalter **Christian Witte** 2008 Schloss Johannisberger Riesling Silberlack Erstes Gewächs. Das italienische Weingut **Guerrieri Rizzardi**, präsentiert vom Inhaber, zeigt 2010 TACCHETTO + 2009 MUNUS / 2008 CLOS ROARETI + 2009 POJEGA, sowie 2007 AMARONE Villa Rizzardi und 2006 AMARONE CALCAROLE. Zum Dessert gibt es edelsüße Spitzenweine aus dem **Weingut Peter Jakob Kühn** 2003 Oestrich Lenchen Riesling Eiswein und von der **Domäne Schloss Johannisberg** 2007 Schloss Johannisberger Rosa-Goldlack Beerenauslese.
Moderation: **Hendrik Thoma**, Master-Sommelier und Autor

Fr 02.03.

Raritäten-Lunch
12.00 Uhr
Kronenschlösschen
Eltsville-Hattenheim

130 Euro

BERLIN & RHEINGAU Berliner Meisterköche zu Gast im Erbacher Marcobrunn

Marco Müller*
Michael Kempf*

Schloss Reinhartshausen
Schloss Schönborn
Langwerth von Simmern
Staatsweingüter Kloster Eberbach

Michael Kempf* (Restaurant „Facil“) wurde 2010 zum „Berliner Meisterkoch“ gekürt, **Marco Müller*** (Weinbar Rutz) erkornte sich 2011 diese hohe Auszeichnung. Beide Köche stehen für Raffinesse und perfekte Aromenkombinationen. Das ist das Stichwort für den „Erbacher Marcobrunn“, eine der berühmtesten Weinlagen im Rheingau, der seinen Weinen feinste unterschiedliche Aromen vermittelt, die von den Meisterköchen perfekt zu ihren Menügängen kombiniert werden. Nicht nur das Terroir des Erbacher Marcobrunn prägt die Aromen, auch die Jahrgänge und der unterschiedliche Ausbau der Weine durch die vier renommierten Weingüter, die alle in dieser Lage Parzellen haben, sind entscheidend. Heute nehmen Sie an einem bislang einmaligen Genusserebnis teil. Nach feinen Rieslingsekten zu Amuse-Bouche präsentieren die Winzer persönlich zur Vorspeise **Spätlesen** der Jahrgänge 2008 (Schloss Reinhartshausen) / 2000 (Langwerth von Simmern) / 1993 (Schloss Schönborn) und 1966 (Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach). Zum Zwischengericht werden 2011 **Kabinett trocken** (Langwerth von Simmern, Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach) / **Spätlesen trocken** der Jahrgänge 2009 (Schloss Reinhartshausen) und 2007 (Schloss Schönborn) serviert. Zum Hauptgang **ERSTE GEWÄCHSE** 2010 (Langwerth von Simmern) / 2009 (Kloster Eberbach) / 2005 (Schloss Reinhartshausen) und 2001 (Schloss Schönborn). Zum Dessert werden **edelsüße Auslesen** kredenz: 2010 (Kloster Eberbach) / 2006 (Schloss Reinhartshausen) / 2003 (Schloss Schönborn) und 2002 (Langwerth von Simmern).
Moderation: **Bernd Matthies**, Gourmet-Journalist und Foodkritiker, Berlin

Tasting
16.00 Uhr
Georg Müller Stiftung
Eltsville-Hattenheim

36 Euro

Guerrieri – Rizzardi Tenuta Rizzardi

Guerrieri-Rizzardi wurde Anfang des 19. Jahrhunderts von zwei berühmten Familien aus Verona gegründet, Graf Guerrini aus Bardolino und Graf Rizzardi aus Negra. Giuseppe Rizzardi übernahm 1998 die Verantwortung für das Weingut, seine Weine wurden bald mit Ehrungen überhäuft, z. B. mit den berühmten „Tres Bicchieri“ des Gambero Rosso. Die Weinberge liegen in den vier DOC Classico Gebieten Bardolino, Valpolicella, Soave und Valdadige-Terra dei Forti. **Giuseppe Rizzardi** stellt heute zehn seiner großen Weine vor: Soave / Costeggiola / Bardolino / Tacchetto / Munus / Pojega / Clos Roareti / Amarone Villa Rizzardi / Amaraone Calcarole und Recioto di Soave Costeggiola.
Moderation: **Steffen Maus**, Weinjournalist und Italien-Spezialist

Dinner
19.30 Uhr
Kronenschlösschen
Eltsville-Hattenheim

210 Euro

Johannes King** Portwein & Madeira-Gala

Symington Portweine
Dow's
Graham's
Quinta do Vesuvio
Madeira Bual
Madeira Sercial Colheita

Johannes King** (Hotel Söl'ringhof, Sylt) ist nach Stationen bei und mit Georges Blanc, Joel Robuchon, Alain Chapel, Eckart Witzigmann und Heinz Winkler seit 2000 Zwei-Sterne-Koch & Gastgeber im luxuriösen Landhotel Söl'ringhof auf Sylt. Zu seinen besonderen Spezialitäten gehören Portweine, die er fassweise in Sylt anlanden lässt. Beim Festival kocht er sein berühmtes „Galamenü mit Portweinen und alten Madeiras“: Spektakulär. **Dominic Symington**, zu dessen Firmenimperium etliche Portweinfirmen gehören, stellt seine ganz großen Ports und alte Madeiras zu den Menügängen vor. Zu Mandeln, Oliven und Schinken gibt es als Aperitif Port Tonic mit Lime+Minze und Blandys Madeira Sercial Colheita 1995. Zur Vorspeise „Meeresfrüchte-Salat“ präsentiert Dominique Symington Graham's Extra Dry White, zum „Risotto mit kandierter Rote Beete“ Graham's The Tawny, und zu den Zwischengerichten Dow's Vintage 2000 + Graham's 2007 sowie Graham's 10 years Tawny + 20 years Tawny und den extrem raren Madeira Terrantez 1976. Der berühmte Hauptgang „Schlemmerschnitte à la King“ wird begleitet von Graham's Vintage 1970 + Vesuvio Vintage 1994. Zum Abschluß Madeira Bual 1920 zu Nüssen, Nougat & Karamell.
Moderation: **Kai Schattner**, Sommelier des Jahres, Autor

Weltraritäten-Dinner
19.00 Uhr
Kronenschlösschen
Eltsville-Hattenheim

1.390 Euro

Weltraritäten

Patrik Kimpel*
Johannes King**

Limitierte Gästezahl

Erleben Sie einen glanzvollen Abend mit Weltraritäten aus dem Rheingau, Burgund und Bordeaux. Nach einem Aperitif zu Amuse-Bouche mit Champagne 1998 De Saint Gall Prestige Cuvée Orpale, präsentieren der Chef der Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach, Dieter Greiner, und Jan Paulson die großen Weine zu einem Galadinner in sechs Gängen von **Johannes King**** (Söl'ring Hof, Sylt) und **Patrik Kimpel***.

- 1. Flight Erbacher Marcobrunn „Cabinet“** 2010 / 2000 / 1942
- 2. Flight Rieslinge aus dem großen Jahrgang 1937**
Eltviller Taubenberg „Cabinet“ / Rauenthaler Baiken Spätlese / Rauenthaler Steinhafen Auslese
- 3. Flight Burgunder 1947 + 1945**
1947 Chambertin Clos de Bèze, Drouhin Larose / 1947 Corton, Faiveley / 1945 Volnay, Clos de Chènes, Monier
- 4. Flight Château Cheval Blanc**
Die fabelhaften Jubiläumsjahrgänge 1982 (30 Jahre) / 1962 (50 Jahre) / 1952 (60 Jahre)
- 5. Flight Bordeaux Château Mouton Rothschild** 1961 / 1953 Magnum
- 6. Flight Rudesheimer Berg Schlossberg Riesling Beerenauslesen** 2010 / 1967 / 1933

Moderation: **Jan Paulson**, Weinjournalist und Autor und **Dieter Greiner**, Chef der Hessischen Staatsweingüter

Sa 03.03.

Raritätenprobe

11.30 Uhr
Kronenschlösschen
Eltvile-Hattenheim

1.590 Euro

CHÂTEAU MARGAUX

Premier Grand Cru

20 Jahrgänge

Patrik Kimpel*

Champagne Roederer Cristal

Limitierte Gästezahl

Château Margaux ist einer der besten und begehrtesten Weine der Welt. Gerade wurde er für den Jahrgang 2010 mit 100 Punkten ausgezeichnet und erzielte in der Subskription den horrenden Preis von 1.000 € pro Flasche: ein Wein, der erst in zwei Jahren ausgeliefert wird und in ca. 15 Jahren seine Trinkreife erreicht. Der Wein war auch zu diesem Preis sofort ausverkauft, ebenso wie die älteren Jahrgänge, die nur noch auf Auktionen zu haben sind. Die sensationellen 20 Jahrgänge der Verkostung 2000 / 1996 / 1995 / 1990 / 1989 / 1988 / 1986 / 1984 / 1983 / 1982 / 1981 / 1975 / 1970 / 1966 / 1964 / 1961 / 1959 / 1955 / 1947 / 1929. Zum Empfang und Amuse-Gueule servieren wir Champagne Roederer Cristal Vintage 2002. Um 11.45 Uhr beginnt das Tasting der 20 Jahrgänge Château Margaux. Im Anschluss servieren wir gegen 13.45 Uhr einen feinen Drei-Gänge-Lunch von **Patrik Kimpel*** mit ausgesuchten Weißweinen.

Moderation: **Jan Paulson**, Autor und internationaler Weinspezialist

Wenn zwei 2 Personen beim Wein-Tasting ein Glas teilen, zahlt die zweite Person nur 350 €.

Lunch

12.00 Uhr
Kronenschlösschen
Eltvile-Hattenheim

130 Euro

Die österreichische Weinregion

CARNUNTUM

Mario Lohninger*

Familie Artner / Johann Böheim /
Walter Glatzer / Hans + Philipp Grassl /
Gerhard Markowitsch / Lukas Markowitsch /
Muhr-Van der Niepoort / Robert Nadler /
Franz + Christine Netzl / Stefan Ott /
Gerhard Pimpel / Franz Taferner /
Johannes Trapl / Franz Oppelmayer

Österreichische Spezialitäten: Wein & Küche

Sternekoch und „Koch des Jahres 2011 in Deutschland“ **Mario Lohninger*** (Silk Bed Restaurant, Micro, Lohninger, Frankfurt) kocht seine traditionelle, in Österreich verwurzelte Küche, allerdings hoch raffiniert. Nach Amuse-Gueule zum Aperitif wird das feine Gourmetmenü in vier Gängen begleitet von Weiß- und Rotweinen aus Carnuntum – der österreichischen Weinregion, die national wie international für Furore sorgt. 14 Winzer sind persönlich anwesend.

Moderation: **Dorli Muhr** (Wine & Partners, Wien)

Weinseminar +Tasting

16.00 Uhr
Georg Müller Stiftung
Eltvile-Hattenheim

22 Euro

CARNUNTUM

Vor 200 Jahren siedelten sich römische Legionen am Donauufer an und gründeten ein Städtchen, das zu seiner Zeit die gleiche Größe wie London und Paris hatte. Zum Glück ist Carnuntum nicht zu einer Großstadt ausgewachsen, sondern zu einem kleinen, feinen Weinbaugbiet. Vor allem in den letzten 10 Jahren sind die Rotweine aus Carnuntum in aller Munde: die geschmeidigen Zweigelt, samtig mit erfrischender Kirschfrucht, oder die mächtigen Cabernets, die im idealen Klima zwischen Donau, Leithagebirge und Neusiedlersee heranreifen. Oder die würzigen Blaufränkisch, die auf den Kalkböden der Berge im Osten gedeihen. Die erfrischenden Weißweine bieten viel Schmelz und markante Struktur. Dank seines besonderen Terroirs bietet Carnuntum für jeden Geschmack das Richtige. Geniessen Sie heute ein spannendes Weinseminar über das Weinbaugbiet mit anschließender Degustation der Weine von 15 Gütern, die von den Winzern persönlich präsentiert werden.

Moderation: **Dorli Muhr**, wine & partners, Wien

Dinner

19.30 Uhr
Kronenschlösschen
Eltvile-Hattenheim

210 Euro

SÜDAFRIKA im RHEINGAU

Roland Gorgosilich, Paarl
Matthias Schmidt*

Champagne Deutz
Mont du Toit
Springfontein
Bischöfliches Weingut Rudesheim
Weingut Hans Lang

Das Hotel „Grande Roche“ in Paarl, Südafrika, zählt zu den schönsten Hotels der Welt (Conde Nast: The 29th Best Property in the World and the 5th Best Resort in Africa), sein Restaurant „Bosman's“ mit Chef **Roland Gorgosilich** gehört ebenfalls zu den Besten in Südafrika. Zusammen mit dem Frankfurter Sternekoch **Matthias Schmidt*** (Villa Merton, Frankfurt) kocht Roland Gorgosilich ein faszinierendes Gourmetmenü zu Spitzenweinen aus Südafrika und dem Rheingau. Nach dem Aperitif **Champagne Deutz** Brut Classic stellen die Inhaber des Weinguts Springfontein, Anja und Jost Weber, ihre südafrikanischen Terroir-geprägten Weißwein-Spezialitäten der Rebsorten Sauvignon Blanc und Chenin Blanc vor sowie ihre Rotweine Pinotage, Bordeaux Blend und Ulumbaza Shiraz / Mouvédré. Das renommierte Weingut **Mont du Toit** präsentiert sich mit seinen Rotweinen Hawequas, Mont du Toit und der Spitzencuvée Le Sommet. Zum Dessert gibt es heimische edelsüß Rieslinge vom **Weingut Hans Lang** 2009 Hattenheimer Hassel Auslese und vom **Bischöflichen Weingut Rudesheim** 2009 Rudesheimer Auslese.

Moderation: **Silvio Nitzsche**, Dresden, Sommelier und Autor

So 04.03.

Weinraritäten-Lunch

12.00 – 15.00 Uhr
Kronenschlösschen
Eltvile-Hattenheim

450 Euro

Château Lynch Bages

12 Jahrgänge aus vier Jahrzehnten

Patrik Kimpel*

Champagne De Saint Galle
1998 Orpale Grand Cru
CHÂTEAU LYNCH BAGES
Weingut Robert Weil

Limitierte Gästezahl

Nach einem Champagner-Empfang mit der Prestige Cuvée De Saint Galle 1998 Orpale kocht **Patrik Kimpel*** ein auf die großen Weine perfekt abgestimmtes 5-Gänge-Menü. Zur Vorspeise gibt es Riesling Erstes Gewächs von Robert Weil. Zum ersten Zwischengericht **Château Lynch Bages** der Jahrgänge 1970, 1975, 1976 und 1978, zum zweiten Zwischengericht die Jahrgänge 1982, 1983, 1984 und 1986, zum Hauptgang die Jahrgänge 1989, 1992, 1999 und 2003. Zum Dessert präsentiert das Weingut Weil eine seiner spektakulären Auslesen.

Moderation: **Silvio Nitzsche**, Dresden, Sommelier und Autor

Wenn zwei Personen sich die Lynch Bages Rotweine teilen, zahlt die zweite Person nur 190 EUR.

Lunch+Verkostung

12.15 Uhr
Kronenschlösschen
Eltvile-Hattenheim

110 Euro

Käse & Wein

**Maitre Bernard Antony –
Affineur der Könige,
König der Affineure**

Domaine Schlumberger
Domaine Trimbach

Ein „Maitre Fromager Affineur“, in Frankreich hat dieser Beruf eine lange Tradition, ist ein „Käse-Verfeinerer“. Der Affineur spürt die besten Käse auf und pflegt diese Rohkäse in seinen eigenen Reifekellern, bis sie im idealen Klima das typische Aroma und den gewünschten Reifegrad haben. Jeder Affineur hat seinen ganz persönlichen Stil, was „seinen“ Käse so einzigartig macht. **Bernard Antony** aus dem Elsaß (Sundgauer Käs-Kaller) ist weltweit der renommierteste Affineur, zu seinen Kunden gehören mehr als zwanzig 3-Sterne-Restaurants sowie zahlreiche Königshäuser. Die weltweite Nachfrage nach seinem Käse übersteigt bei Weitem das Angebot. Käse und der passende Wein können spektakuläre Sinneseindrücke vermitteln. Wein und Käse sollten sich in ihrer perfekten Kombination gegenseitig ergänzen und damit eine harmonische Einheit bilden. Zuweilen kommt es zu Kombinationen, die einfach nur als „magisch“ bezeichnet werden können. Heute tragen dazu bei die sehr raren und wertvollen „Grand Cru“ Gewürztraminer, Pinot Gris und Rieslinge der **Domaines Schlumberger** (Gewürztraminer Cuvée Christine, Vendanges Tardives, / Gewürztraminer Cuvée Anne, Sélection de Grains Nobles, / Pinot Gris Grand Cru Kitterle / Pinot Gris Cuvée Clarisse, Sélection de Grains Nobles) und **Trimbach** (2006 Riesling „Cuvée Frédéric Emile“, 2005 Pinot Gris „Réserve Personnelle“ und 2005 Gewürztraminer „Cuvée des Seigneurs de Ribeaupierre“, persönlich präsentiert vom Inhaber **Francois Wilhelm**).

Moderation: **Maitre Antony**

Tasting
16.00 Uhr
Georg Müller Stiftung
Eltville-Hattenheim

SÜDAFRIKA

Mont du Toit
Fleur du Cap
Springfontein

26 Euro

Das Weinhandelshaus Segnitz vertritt seit Jahren mit großem Erfolg die drei südafrikanischen Weingüter, die auch international Beachtung finden. Der **Wine Spectator** bezeichnet beispielsweise die Rotweine von Mont du Toit als „atemberaubend, samtig“. Im Tasting werden von den beiden Gütern Fleur du Cap und Springfontein Weißweine der Rebsorten Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Semillon und Chardonnay verkostet sowie von allen drei Gütern Rotweine der Rebsorten Pinotage, Shiraz-Mouvèrdre, Merlot, Cabernet Sauvignon und Bordeaux Blend. Insgesamt 15 Weine bieten Ihnen heute einen schönen Überblick über die Qualitäten in Südafrika.

Moderation: **Heinz Josef Klaeren**

Dinner
19.30 Uhr
Kronenschlösschen
Eltville-Hattenheim

Anton Mosimann, London Gala mit der Kochlegende

Champagne Pommery
Weingut Georg Breuer
Weingut Prinz von Hessen
Weingut Hans Lang
Tenuta Roberto Voerzio

250 Euro

Anton Mosimann ist eine lebende Legende. Seine Erfolge aufzuzählen, würde bedeuten, Eulen nach Athen zu tragen. Der geborene Schweizer war als Chef im Dorchester, London, der erste Zwei-Michelin-Sterne-Koch außerhalb Frankreichs, bevor er sich 1988 im Club „Belfry“ im Nobelquartier Belgravia in London selbständig machte mit seinem Restaurant „Mosimann’s“. Hier verwöhnt er Königliche Hoheiten, Präsidenten, Premierminister, Staatschefs und sonstige Gäste aus der High Society. Mosimann kennt sie alle persönlich, seien es Kofi Annan, Elton John Jassir Arafat, Bill Clinton, Königin Rania von Jordanien, Bob Geldorf, Pele, Liz Hurley, Tony Blair, Prinz Charles oder die Königin Elizabeth. In England heißt es „*The history of food in Great Britain divides neatly into two: before Mosimann and after Mosimann*“. Mosimann ist hoch geehrt: Für seine Verdienste um die Gastronomie wurde ihm von Queen Elizabeth der „Order of the British Empire“ verliehen, vom französischen Präsidenten erhielt er den „National Ordre du Mérite Agricole“. Er ist Honorar-Professor der Thames Valley University London und Ehrendoktor der Wales University of Charleston, USA. Seine Kochkünste sind aktuell gefragter denn je: **Am 29. April 2011 kochte er im Buckingham Palast das Menü für die Hochzeit von Prinz William und Catherine Middleton.** Nach dem Aperitif am Tisch mit **Champagne Pommery Brut Royale** zu Amuse-Bouche präsentieren zum Galamenü Gutsverwalter Dr. Clemens Kiefer (**Weingut Prinz von Hessen**) 2009 Johannisberg Klaus Riesling ERSTES GEWÄCHS sowie **Hans Lang** 2007 Hattenheim Wisselbrunnen Riesling Erstes Gewächs. Es folgt aus dem **Weingut Georg Breuer** die Monopol-Lage 2008 Nonnenberg, Rheingau trocken. **Davide Voerzio** stellt persönlich seine berühmten Rotweine vor: Zum zweiten Zwischengericht 2010 Dolcetto d’Alba DOC „Priavino“ und 2008 Nebbiolo Langhe DOC, zum Hauptgang die sehr raren 2000 Barbera d’Alba DOC Riserva „Pozzo dell’Annunziata“ und aus der Schatzkammer 2005 Barolo DOCG Cerequio. Das Dessert wird von edelsüßen Riesling-Spezialitäten aus dem Rheingau begleitet: 2005 Nonnenberg Auslese Goldkapsel (Georg Breuer) und 1989 Johannisberger Klaus Riesling Beerenauslese (Prinz von Hessen).

Moderation: **Christoph Teuner**, Chefmoderator n-tv, Gastronomiejournalist

Mo 05.03.

Workshop
Cooking Demo
10.30 – 12.00 Uhr
Kronenschlösschen
Eltville-Hattenheim

Anton Mosimann, London
Bischöfliches Weingut
Rüdesheim

68 Euro

Anton Mosimann ist ein genialer Koch, der seine Philosophie in den Sätzen zusammenfasst: „Don’t try to overdo things or use too many ingredients. Leave the taste of what it is. So many people try to overpower good produce. Keep it simple. Chicken should taste like chicken and fish like fish. That’s vital.“ „Mosimann’s Academy“, in der er mit seinem Team Kochkurse veranstaltet, gehört zu den besten Kochschulen Europas. Heute haben Sie die einmalige Gelegenheit, den Superstar **Anton Mosimann** persönlich live in einer Cooking Demonstration zu erleben. Nach der Vorführung gibt es eine kleine Degustation, begleitet vom 2010 Rüdesheimer Berg Roseneck Riesling QbA trocken (Bischöfliches Weingut Rüdesheim).

Lunch
12.30 Uhr
Kronenschlösschen
Eltville-Hattenheim

Anton Mosimann & Patrik Kimpel*

Sektkellerei Ohlig
Weingut Domdechant Werner
Weingut Langwerth von Simmern
Weingut Georg Müller Stiftung

145 Euro

Aus dem Menü, das Anton Mosimann anlässlich der **Hochzeit von Prinz William und Catherine Middleton** am 29.4. 2011 im Buckingham Palast kochte, präsentiert er heute zwei Gerichte, **Patrik Kimpel*** kocht die beiden weiteren Menügänge. Nach dem Aperitif am Tisch mit der Spezialität „Anton Ohlig“ vom Rheingauer Sekthaus Ohlig zu Amuse-Bouche stellt Dr. Franz Michel aus seinem renommierten Weingut **Domdechant Werner** den eleganten Riesling 2008 Domdechaney ERSTES GEWÄCHS vor (Sieger in der Internationalen Wine Challenge London 2010) und die wunderbar gereifte 1983 Hochheimer Domdechaney Riesling Auslese. **Baron Langwerth von Simmern** zeigt seine Rieslinge 2010 Hattenheimer Mannberg Erstes Gewächs (zählt zu den besten trockenen Weißweinen Deutschlands) und 2009 Erbacher Marcobrunn Auslese. Der Hauptgang wird begleitet vom Spitzen-Spätburgunder des Weinguts **Georg Müller Stiftung**.

Moderation: **Sebastian Georgi**, Chef-Sommelier, Hotel Kronenschlösschen

Tasting
16.30 Uhr
Georg Müller Stiftung
Eltville-Hattenheim

Roberto Voerzio
Tenuta Roberto Voerzio

48 Euro

Davide Voerzio präsentiert seine phänomenalen Rotweine:

2010 Dolcetto d’Alba DOC Priavino / 2007 Barbera d’Alba DOC Ceretto / 2000 Barbera d’Alba Riserva Pozzo del Annunziata / 2008 Nebbiolo Langhe DOC / 2005 Barolo DOCG Cerequio und 2000 Barolo DOCG La Serra.

Moderation: **Hans-Josef Klaeren**

Dinner
19.30 Uhr
Kronenschlösschen
Eltville-Hattenheim

Harald Wohlfahrt***

Champagne Louis Roederer
Weingut Leitz
Weingut Graf von Kanitz
Fattoria Nittardi

250 Euro

Seit mehr als 14 Jahren führt **Harald Wohlfahrt***** mit 3 Michelin-Sternen und 19,5 Punkten im Gault Millau die Spitze der deutschen Köche an. Nach Amuse-Bouche zu **Champagne Louis Roederer Brut Premier** hat Wohlfahrt sein raffiniertes 5-Gänge-Menü perfekt auf die großen Weiß- und Rotweine dieses Abends abgestimmt. Zur Vorspeise und zum ersten Zwischengericht präsentieren **Johannes Leitz** 2010 Rüdesheimer Berg Schlossberg „Ehrenfels“ trocken und das Weingut **Graf von Kanitz** 2009 Lorch Pfaffenwies Riesling Erstes Gewächs. **Peter Femfert** und seine Frau Dr. Stefania Canali, Inhaber der **Fattoria Nittardi**, die eine jahrhundert alte Tradition hat und im 16. Jahrhundert zum Besitz von Michelangelo gehörte, stellen zum zweiten Zwischengang ihren hoch prämierten 2008 AD ASTRA und zum Hauptgang 2008 Chianti Classico Nittardi Riserva Selezionata vor. Zum Dessert gibt es Rheingauer edelsüße Spezialitäten: 2010 Geisenheimer Drachenstein Riesling Auslese (Leitz) sowie die Rarität 1976 Lorcher Bodental-Steinberg Auslese (Graf von Kanitz).

Moderation: **Bernd Matthies**, Journalist und Restaurant-Kritiker



Di 06.03.

Workshop + Lunch
11.00 – 14.00 Uhr
Kronenschlösschen
Eltville-Hattenheim

125 Euro

Claudio Urru*

Wein- und Sektgut Barth

Sous-vide: – die Zukunft des Genießens mit KitchenAid

Sous-Vide-Garen hat in den letzten Jahren die Sterneküche geprägt und das professionelle Kochen revolutioniert. Das Verfahren erobert nun auch die heimischen Küchen, denn es verkörpert die moderne Koch-Philosophie: gesunde und fettarme Ernährung, dabei aber aromenintensiv und zeitsparend zuzubereiten. KitchenAid hat mit „Chef Touch“ eine Gerätekombination speziell für Endverbraucher entwickelt, mit der feines Gemüse, aromatische Wildgerichte und zarte Lammfilets ebenso perfekt gelingen wie Desserts. **Claudio Urru***, Sternekoch aus dem Stuttgarter Restaurant „Top Air“, demonstriert Ihnen die Kunst des Sous-Vide-Garens, gibt Ihnen Tipps und nimmt Sie beim anschließenden Lunch mit auf einen kulinarischen Höhenflug. Lernen Sie bei der Koch-Demonstration die neueste Küchentechnik kennen und genießen Sie anschließend den raffinierten Lunch. Norbert Barth, Inhaber des **Wein- und Sektguts Barth**, verwöhnt Sie zur Koch-Demo mit seinem Spitzensekt „Barth Ultra“, die drei Menügänge beim Lunch begleitet er mit seinen Rieslingen aus den Hattenheimer Lagen Wisselbrunnen, Schützenhaus und Hassel.

Moderation: **Ingo Swoboda**, Weinjournalist und Autor

Dinner
19.30 Uhr
Kronenschlösschen
Eltville-Hattenheim

250 Euro

Jean-Georges Klein***

Champagne Laurent-Perrier
Weingut Manincor
Weingut Schloss Schönborn
Weingut Jakob Jung

Jean-Georges Klein*** (L' Arnsbourg, Baerenthal / Elsass), ausgezeichnet mit 3-Michelin-Sternen und in der Liste der 100 besten Köche der Welt, ist eine der wichtigsten Kochpersönlichkeiten in Frankreich. In den letzten Jahren hat er die Festivalgäste stets mit grandiosen Gourmetmenüs begeistert. Nach **Champagne Laurent-Perrier** Brut zu Amuse-Bouche kocht er höchst raffiniert in perfekter Harmonie zu den Spitzengewächsen der renommierten Rheingauer Weingüter **Schloss Schönborn**. (2007 Pfaffenberger Riesling Spätlese und 2005 Erbacher Marcobrunn Riesling Beerenauslese), **Jakob Jung** (2008 Erbach Siegelberg Riesling Erstes Gewächs und 2007 Erbacher Michelmark Riesling Beerenauslese) und der **Georg Müller Stiftung**. Michael Graf Goëss-Enzenberg, Inhaber des österreichischen Weinguts **Manincor**, präsentiert seine großen biodynamischen Rotweine 2009 Lagrein und 2009 Cassiano Cuvée Rot IGT.

Moderation: **Ingo Swoboda**, Weinjournalist und Autor

Mi 07.03.

10.00 Uhr Abfahrt im
Kronenschlösschen,
Hattenheim, Rückfahrt
gegen 15.30 Uhr

225 Euro

**AUDI Landpartie
nach Klingenberg am Main**

Ludger Helbig*
„Zum Alten Rentamt“, Klingenberg
Weingut Rudolf Fürst

Kräuter- und Aromenwelt – Burgunder der Spitzenklasse

Mit zehn eleganten Audi-Limousinen starten wir im Kronenschlösschen unsere traditionelle, gemütliche Landpartie. Ziel ist der malerische Ort Klingenberg am Main, ein Zentrum für Genuss und Aromen. Wir besuchen das Weingut **Rudolf Fürst** („Winzer des Jahres“, Gault Millau) in Bürgstadt und verkosten einen Flight Spätburgunder Großes Gewächs. Anschließend fahren wir zum Mittagessen zu Sternekoch **Ludger Helbig***, Inhaber des Restaurants „Zum Alten Rentamt“ in Klingenberg. Er entdeckte schon früh, wie vielfältig die Aromenwelt ist und keineswegs bei Salz und Pfeffer endet. Seinen Traum hat er sich seit 2007 im eigenen Restaurant erfüllt und bringt dort seine Gewürzküche zur Perfektion. Daneben gehört sein Herz dem hauseigenen Gewürzlädchen. Genießen Sie sein raffiniertes „Gewürzmenü“ in vier Gängen, begleitet von eleganten Weiß- und Rotweinen des Weinguts Rudolf Fürst, persönlich vorgestellt von **Paul Fürst**.

Eric Borgelet war viele Jahre lang Head-Sommelier im 3-Sterne-Restaurant Arpège in Paris, bevor er in seine Heimat zurückging und begann, große Schaumweine aus den Früchten der dortigen Obstgärten zu produzieren. Auf 10,5 ha werden 20 Sorten Äpfel und 14 Sorten Birnen nach biodynamischen und biologischen Methoden mit ganz geringen Erträgen angebaut, alles in Handarbeit. Das Ergebnis dieser harten Arbeit sind einzigartige Cidre und Poiré mit berauschendem Aroma nach reifem Obst, gepaart mit feiner Säure. Zu vier Menügängen vom Sternekoch **Patrik Kimpel*** präsentiert **Eric Borgelet**, unumstrittener Star der Szene, seine raren Spezialitäten 2010 Poiré Authentique / 2010 Poiré Granit Poiré de Poiriers Anciens sur Granit / 2009 Sydre Argette Cidre sur Schiste und 2007 Sydre doux. Zum Cellini Caffé folgt als Digestif ein alter Calvados.

Moderation: **Kai Schattner**, Sommelier des Jahres und Autor

Tasting + Lunch
12.00 – 14.30 Uhr
Kronenschlösschen
Eltville-Hattenheim

110 Euro

Eric Borgelet:
**Die besten Cidre und
Poiré der Welt**

Patrik Kimpel*

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 neun Spitzenköche der Jeunes Restaurateurs Deutschland live an ihren Ständen: Jens Dannenfeld*** (Restaurant L'Escalier, Köln) / **David Fehrenbacher*** (Hotel Restaurant Adler, Lahr) / **Sebastian Hadrys** (Landhaus Hadrys, Magdeburg) / **Ludger Helbig*** (Restaurant zum Alten Rentamt, Klingenberg) **Joachim Kaiser*** (Restaurant und Wirtshaus Meyers Keller, Nördlingen) / **Michael Philipp*** (Restaurant Philipp, Sommerhausen, Franken) / **Anton Schmaus*** (Historisches Eck, Regensburg) **Achim Schwekendiek***, (Schlosshotel Münchhausen, Aerzen) und **Patrik Kimpel*** (Kronenschlösschen). Deutsche See, Partner des Rheingau Gourmet & Wein Festivals, präsentiert ein großes Austern-Buffett. Otto Gourmet bietet Mini WAGYU-Burger und Steak Tatar an. Das Wiesbadener Obst-Früchtehaus Bartholmeß verwöhnt mit Gemüsen und Früchten bester Qualität, dazu gibt es Käse-Spezialitäten. Ab 22.30 Weißwürste mit Brez'n und süßem Senf von Hessens „Metzgerei Nr. 1“, der Metzgerei Brauer in Wiesbaden-Delkenheim. **25 Rheingauer Sekt- und Weingüter** präsentieren an Ständen ihre Sekte und Weine: Sektellerei Bardong / Wein- und Sekthaus Barth / Ohlig Sekt / Georg Breuer / **Chat Sauvage** / Diefenhardt / Schlossgut Diel / Domdechant Werner / August Eser / Friedrich Fendel / **Georg Müller Stiftung** / Johannishof / Jakob Jung / Graf von Kanitz / **Robert König** / Gunter Künstler / Fred Prinz / Prinz von Hessen / Hans Lang / Johannes Leitz / Balthasar Röss / Schloss Schönborn / Schloss Reinhartshausen / Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach und **Fred Strieth**.

3-Live-Bands: Flavius & Eurosound, Andy Rühl (Udo Jürgens), **Dr. Feelgood, Piano & Saxophon**

19.00 Uhr
Kronenschlösschen
Eltville-Hattenheim

150 Euro

Haus- und Küchenparty

Jeunes Restaurateurs:

Jens Dannenfeld*
David Fehrenbacher*
Sebastian Hadrys
Ludger Helbig*
Joachim Kaiser*
Michael Philipp*
Anton Schmaus*
Achim Schwekendiek*
Patrik Kimpel*

Metzgerei Brauer
Deutsche See
Obst-Früchtehaus Bartholmeß
Otto Gourmet

Wir danken unseren Sponsoren für die großzügige Unterstützung:

3-Sterne-Partner ★★★



Audi
Zentrum Wiesbaden
 Rossel Automobil GmbH www.audi-rossel.de



2-Sterne-Partner ★★



1-Stern-Partner ★



Medienpartner



Reservierung:

Tel. 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:

Gourmet Connection GmbH
 Susanne Drexler, Christine Seeger
 Münchener Straße 45
 60329 Frankfurt am Main
 Tel: +49-69-25 78 12 8-0
 Fax: +49-69-25 78 12 8-11
 www.gourmet-connection.de
 info@gourmet-connection.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 2012 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: Micheal Herrmann
 Veranstaltungsorganisation: Hotel Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim
 Gestaltung: Q Kreativgesellschaft mbH, www.q-home.de
 Druck: Konradin Druck GmbH, Auflage: 600.000
 Stand: 02. November 2011
 Änderungen vorbehalten



VDP Rheingau

Partner des Rheingau Gourmet & Wein Festivals



KRONENSCHLÖSSCHEN

Hotel & Restaurant