



VDP



39. *Glorreiche Rheingau Tage*

31. OKTOBER – 9. NOVEMBER 2025

VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
RHEINGAU

Liebe Weinfreunde und Weinfreundinnen, sehr geehrte Damen und Herren,

seit 1987 pflegen die Rheingauer VDP.Weingüter und TOP-Gastronomen die Tradition, nach der Weinlese gemäß dem Vorbild der burgundischen Weinfesttage „Trois Glorieuses“ das Beste aus ihren Kellern und Küchen anzubieten und mit ihren Gästen die „**Glorreichen Rheingau Tage**“ zu feiern. Mit großer Freude präsentieren wir Ihnen mit diesem Programm einen Reigen genussvoller, unterhaltsamer Veranstaltungen im Rheingau und in der Rhein-Main-Region.

Alle Veranstalter schätzen sich glücklich, auch in diesem Jahr wieder Gäste bewirten und verwöhnen zu dürfen. Wie üblich bitten die Veranstalter für alle Events um Anmeldung und Platzreservierung. Wir alle freuen uns auf Ihren Besuch zu genussvollen Stunden im Rahmen der **39. „Glorreichen Rheingau Tage“**. Seien Sie sehr herzlich willkommen!

Terminvorschau 2026

VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
RHEINGAUVDP.Rheingau e.V.
Mühlberg 5D-65399 Kiedrich im Rheingau
Tel. 06123/676812E-mail: info@vdp-rheingau.de
www.vdp-rheingau.de

29. Rheingau Gourmet & Wein Festival

Donnerstag, 19. Februar bis Sonntag, 8. März 2026

Anmeldung & Kartenverkauf: Tel. 06723/640 | www.rheingau-gourmet-festival.de

Große Weinpräsentation VDP.Rheingau und SWISS WINE im Kloster Eberbach

Sonntag, 22. Februar 2026Information: VDP.Rheingau e.V.; Tel. 06123/676812; info@vdp-rheingau.de
Anmeldung und Karten: Tel. 06723/640; www.rheingau-gourmet-festival.de

VDP. AUKTION. RÉSERVE Weinversteigerung des Weinguts Kloster Eberbach & des VDP.Rheingau

Samstag, 7. März 2026 Auktionator: Ulrich Allendorf

9.30 – 11.30 Uhr Vorprobe zur Weinversteigerung im **Limitierte Personenzahl**
Laiendormitorium Kloster Eberbach
ab 10.15 Uhr Führungen durch das Kloster Eberbach
11.30 – 12.30 Uhr Mittagstisch: Eintopf inkl. ein Glas Wein, Mineralwasser, Brötchen
für die Versteigerungsteilnehmer/-innen im Gesellschaftsraum
„Gästehaus Kloster Eberbach“ (im Kartenpreis enthalten).
13.00 – ca. 16.30 Uhr Weinversteigerung im Laiendormitorium Kloster Eberbach
80 € Vorprobe, Führung durch das Kloster, Mittagstisch, Weinversteigerung
(inkl. Mineralwasser, Brötchen)

Anmeldung
& Infos über
den QR-Code
oder unter:<https://www.vdp.de/de/termine/veranstaltung/2721>

40. Glorreiche Rheingau Tage

Freitag, 30. Oktober, bis Sonntag, 8. November 2026 www.vdp-rheingau.de
Als Abschluss wird am 8. November 2026 die 35. Riesling-Gala gefeiert.

Impressum: Koordination: Büro Datt, 65366 Geisenheim · Druck: Druckerei Meier, 65385 Rüdesheim · Titelbild: iStock – emson

CONSORTIUM
GASTRONOMIE

„BARTH & FRIENDS“...

... unter diesem Motto lädt das **VDP.Wein- und Sektgut Barth** aus Hattenheim befreundete Winzerkollegen zu einem exklusiven Abend in das **Sternrestaurant „Jean“** nach Eltville ein. **Johannes Frankenbach** und sein Team werden uns an diesem Abend mit einem Vier-Gänge-Menü kulinarisch verwöhnen. **Mark Barth** wird zusammen mit den **VDP.Weingütern Robert Weil** und **Johannishof Eser** das Menü mit ausgewählten Weinen begleiten. Erleben Sie einen abwechslungsreichen Abend mit spannenden Winzerpersönlichkeiten.

Restaurant „Jean“, Eltville am Rhein
18.30 Uhr, € 189,00 pro Person
(Aperitif, Vier-Gänge-Menü mit Wein- und Sektbegleitung, Mineralwasser, Kaffee)
 Anmeldung: Restaurant „Jean“
 im Hotel Frankenbach
 Wilhelmstr. 13, 65343 Eltville am Rhein
 Tel. 06123 / 90 40 Anne Christ
 Fax 06123 / 63 602
 E-Mail: info@hotel-frankenbach.de
 www.hotel-frankenbach.de

250 Jahre Spätlese – Eine genussvolle Zeitreise Die drei Rheingau Monumente laden ein

Im neugestalteten **Baiken by Schröer** erwartet Sie ein genussvoller Abend mit den **drei Rheingau Monumenten**, den **VDP.Weingütern Schloss Vollrads, Schloss Johannisberg** und **Kloster Eberbach**. Freuen Sie sich auf eine exklusive Raritätenprobe aus den Schatzkammern der drei renommierten Weingüter inklusive unterhaltsamer Moderation mit spannenden Geschichten rund um die Spätlese-Tradition im Rheingau. Als besonderes Highlight wird eine **1934er Rauenthaler Langenstück Spätlese** geöffnet – eine einmalige Gelegenheit, Weingeschichte im Glas zu erleben. Im Anschluss genießen Sie ein raffiniertes Fünf-Gänge-Menü von **Küchenchef Dirk Schröer**, perfekt auf die ausgewählten Weine abgestimmt.

Restaurant Baiken by Schröer, Domäne Rauenthal
Anfahrt über Wiesweg, Eltville
18.30 Uhr, € 199,00 pro Person
(Sekttempfang, Raritätenprobe inkl. Moderation, Fünf-Gänge-Menü, alle Weine, Mineralwasser)
 Anmeldung: Restaurant Baiken by Schröer
 Wiesweg 86, 65343 Eltville
 Tel. 06123 / 75 000 28 Amila Begic-Schröer
 E-mail: info@baiken.de
 www.baiken.de

Ying & Yang – Essen & Wein – Riesling & Pinot Die VDP.Weingüter Wegeler & Krone Assmannshausen zu Gast im Bees Restaurant

Es erwartet Sie ein Abend mit außergewöhnlichen Rot- und Weißweinen, die paarweise jeden Gang des abgestimmten Ying & Yang-Menüs – kreiert von **Chefkoch René Bildesheim** – begleiten. Bei dieser Konstellation sind neue Geschmacks- und Genusslebnisse garantiert. Moderiert wird der Abend von **Herwig Hacker** und **Gastgeberin Naomi Burgardt**. Wir freuen uns darauf, Sie zu diesem einzigartigen Abend begrüßen zu dürfen. Bitte sichern Sie sich einen der limitierten Plätze und seien Sie herzlich willkommen in Rüdesheim am Rhein im gastfreundlichen **Bees Restaurant**.

Bees Restaurant | Am Rottland 6, Rüdesheim
(in der Asbachgasse gegenüber dem Bahnhof)
18.30 Uhr, € 189,00 pro Person
(Vier-Gänge-Menü mit acht begleitenden Weinen und zwei Sekten, Wasser, Kaffee, Digestif)
 Anmeldung: Bees Restaurant
 Am Rottland 6, 65385 Rüdesheim/Rhein
 Tel. 06722 / 419 19 16 Naomi Burgardt
 E-Mail: info@beesrestaurant.de
 www.rheinweinwelt.de

Captains Dinner am Rhein

„Lasst mich euch eine Geschichte erzählen, die schon seit Generationen an Bord unserer Schiffe erzählt wird. Es geht um den Schatz der alten Kapitänin Eleonore, die vor über hundert Jahren hier auf dem Rhein unterwegs war“. Dies ist nur ein kurzer Beginn eines Abends mit reichlich Seemannsgarn. Freuen Sie sich auf einen genussvollen Abend in maritimer Atmosphäre, bei dem Sie ein Fünf-Gänge-Menü erwartet, das von perfekt abgestimmten Weinen des **VDP.Weinguts Familie Allendorf** begleitet wird. Das Captains Dinner bietet Gelegenheit, in geselliger Runde maritime Geschichten zu hören und den Blick auf den Rhein zu genießen.

„Allendorf am Rhein“
in der Alten Kiesverladestelle
An der B 42, 65375 Oestrich-Winkel
19.00 Uhr, € 89,00 pro Person
(Fünf-Gänge-Menü inkl. Weine, Wasser u. Kaffee)
 Anmeldung: Weingut Familie Allendorf
 65375 Oestrich-Winkel
 Tel. 06723 / 91 85-0
 E-mail: j.rossberg@allendorf.de
 www.allendorf.de

Rubinrote Symphonie Assmannshausen & Friends

Große Spätburgunderprobe im historischen Bahnhof in Rüdesheim · Ein Fest für Geologen

Entlang des Neckars und seiner Zuflüsse – Kocher, Jagst, Murr, Enz und Rems – hat die Natur über Millionen von Jahren eindrucksvolle Terroirs geschaffen. Jura, Keuper, Muschelkalk und vulkanisches Gestein wechseln sich ab und prägen den Charakter der Weine. Schicht um Schicht erzählen Jura, Keuper, Muschelkalk und vulkanisches Gestein ihre ganz eigene Geschichte. Der Rheingau ergänzt das geologische Spektrum mit Taunusquarzit und Phyllitschiefer. Noch nie in der über zwanzigjährigen Geschichte der Rubinroten Symphonie gab es eine solche Vielfalt an Böden, vereint durch eine Rebsorte: den Spätburgunder. Ein wahres Füllhorn an Charakter, Tiefe und Authentizität. Ein Fest für Neugierige, Entdecker und Liebhaber. **Aus dem Rheingau:** Altenkirch, Bischöfliches Weingut Rüdesheim, Block & Brömser, Chat Sauvage, Corvers-Kauter, Diefenhardt, Goldatzt, Weingut Kloster Eberbach Domäne Assmannshausen, Kaufmann, Klaus König, Robert König, Krone Assmannshausen, Künstler, Laquai, Balthasar Röss, Solveig, Thilo Strieth. **Unsere Gäste aus Württemberg:** Aldinger, Dautel, Kessler Sekt, Graf Neipperg, Wöhrwag.

Mein Bahnhof
Am Rottland 1
65385 Rüdesheim am Rhein
11.00 – 17.00 Uhr, € 30,00 pro Person
(Spätburgunder, Brot, Mineralwasser)
Weitere Informationen zum Ablauf und zu Ihrer Anmeldung finden Sie unter:
www.rubinrote-symphonie.de.

Limitiertes Kartenkontingent

Goethes Lunch mit Allendorf im Brentanohaus Die Geheimnisse der Brentano-Männer

Erleben Sie faszinierende Geschichten rund um die Männer der Familie Brentano – wahre Schätze an Anekdoten, die Sie überraschen werden! Wie gelangte der Italiener Pietro Antonio nach Frankfurt? Wer nannte ihn warum einen „wunderlichen Heiligen“ – und warum warnte seine Frau ihre Tochter, den Vater erst dann loszulassen, wenn er endlich „JA“ sagt? Auf wessen Seite standen die zwei Engel der Unschuld und der Einfalt? Wer schickte seine Stiefmutter auf eine Brautschau nach Wien? Lassen Sie sich von einer Geschichte verzaubern, in der ein Mann so viel Wein trinken wollte, dass seine innigsten Gedanken vertrieben würden. Wer notierte die Visionen einer Nonne, die Wundmale trug? Und wer gab einem Freund den Rat, sich entweder kastrieren zu lassen oder eine junge, reiche, immer schöne Frau zu heiraten? Was geschah, als einer „Räuberches“ spielte und sich beim Küssen verzählte? Tauchen Sie ein in die Welt der Brentano-Männer, bei einem unvergesslichen Erlebnis mit **Leo Gros**, der uns in diese spannenden Geschichten entführt. Die **Allendorf-Männer** sorgen dafür, dass Sie die köstlichen **Allendorf-Weine** in vollen Zügen genießen können, während ein feiner, exquisiter „Lunch“ aus der **Brentanohaus-Küche** den Genuss perfekt abrundet. Seien Sie dabei und lassen Sie sich von einer Mischung aus Geschichte, Wein und kulinarischen Genüssen verzaubern!

Weinlokal Allendorf im Brentanohaus
Lindenplatz 2, 65375 Oestrich-Winkel
 Die Veranstaltung findet im Gartenpavillon und im Restaurant statt.
11.30 Uhr, € 115,00 pro Person
(Goethemenü in vier Gängen inkl. Weine, Mineralwasser, Kaffee und Digestif)
 Anmeldung: Weingut Familie Allendorf
 65375 Oestrich-Winkel
 Tel. 06723 / 91 85-0
 E-mail: j.rossberg@allendorf.de
 www.allendorf.de

RIESLING FIRST!

Der Riesling ist weltweit wieder die Nr. 1 der Weißwein-Rebsorten. Zu einem Fünf-Gänge-Gala-Menü von **Küchenchef Marcus Langer** präsentieren der **VDP.Rheingau-Vorsitzende Wilhelm Weil** und weitere **acht Top-Winzer des VDP** persönlich ihre großartigen Rieslinge: gereifte, rare Spätlesen, exzellente GROSSE GEWÄCHSE® und Weine aus VDP.GROSSEN LAGEN® bis hin zum edelsüßen Spitzengewächs wie Beerenauslese oder Eiswein. Zum Hauptgang große Rheingauer Spätburgunder. Diese Veranstaltung ist immer frühzeitig ausgebucht – sichern Sie sich Ihren Platz!
Moderation: **Ingo Swoboda** – Journalist und Autor.

Hotel & Restaurant **KRONENSCHLÖSSCHEN**, Hattenheim
19.00 Uhr, € 165,00 pro Person
(Aperitif, Fünf-Gänge-Gala Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café und Moderation)
Anmeld.: Hotel & Restaurant KRONENSCHLÖSSCHEN
Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 0 6723/640, Fax 0 6723/76 63
E-mail: info@kronenschloesschen.de
www.kronenschloesschen.de



CHARTA.Party

Feiern Sie mit uns die alljährliche **CHARTA.Party** im charmanten Ambiente des **Draiser Hofs!** In dem **VDP.Weingut Baron Knyphausen** in Erbach präsentieren die **dreizehn CHARTA-Weingüter** ihre aktuellen Jahrgänge sowie gereifte Raritäten. Freuen Sie sich auf ein kulinarisches Erlebnis mit **Live Cooking vom Grill** sowie einem **Flying Sushi Buffet** vom **Restaurant MyChiChi** und stimmungsvoller **Live-Musik**, die die Verkostung begleitet. Im Anschluss wird im Gewölbekeller mit DJs getanzt.

Teilnehmende CHARTA.Weingüter: Allendorf, Barth, Diefenhardt, August Eser, Flick, Freimuth, Johannishof, Jakob Jung, Baron Knyphausen, Kloster Eberbach, Spreitzer, Wegeler und Robert Weil.

Für Zimmer-Reservierung in unserem Gutshotel Baron Knyphausen schreiben Sie uns bitte unter hotel@baron-knyphausen.de

Weingut Baron Knyphausen, Draiser Hof
Erbacher Straße 26–28, Eltville-Erbach
18.30 Uhr bis 1.30 Uhr
€ 99,00 pro Person (CHARTA-Weine,
Flying Sushi Buffet und Live Cooking vom Grill,
Mineralwasser und Live Musik)

Anmeldung: Weingut Baron Knyphausen
Frederik zu Knyphausen
Erbacher Str. 26–28, 65346 Eltville-Erbach
Tel. 0 6123-79071-0, Frederik zu Knyphausen
E-mail: wein@baron-knyphausen.de
www.baron-knyphausen.de

1 Ein Fest für Genießer

Glorreiche Rheingau Tage mit Les deux Dienstbach im Weingut Künstler

Erleben Sie ein ganz besonderes kulinarisches Highlight! Wir laden Sie ein, ein außergewöhnliches Degustationsmenü zu genießen, das von edlen Tropfen der renommierten **VDP.Weingüter Wegeler und Künstler** begleitet wird. Lassen Sie sich mit einem exquisiten Fünf-Gänge-Menü verwöhnen, das – perfekt auf die ausgewählten Weine abgestimmt – höchste Ansprüche erfüllt und jeden Gourmet begeistert, sobald sich eine harmonische Verbindung aus Geschmack, Raffinesse und Tradition entfaltet. Verbringen Sie mit uns und Gleichgesinnten einen unvergesslichen Mittagslunch der Extraklasse voller Genuss, Eleganz und Gastfreundschaft. Wir freuen uns darauf, diesen „Glorreichen Tag“ mit Ihnen zu feiern.

Les deux Dienstbach
Restaurant im Weingut Künstler, Geheimrat-Hummel-Platz 1a, 65239 Hochheim am Main
12.00 Uhr, € 179,00 pro Person (Aperitif, Fünf-Gänge-Menü, begleitende Weine, Wasser, Espresso)
Anmeldung: Les deux Dienstbach
Weingut Künstler
Geheimrat-Hummel-Platz 1a
65239 Hochheim am Main
Tel. 06146/525 92 28 Jennifer Dienstbach
E-mail: bienvenue@les-deux-dienstbach.de
www.les-deux-dienstbach.de
www.weingut-kuenstler.de

Rheingauer Edelsektparade, die Neunzehnte

Die wahren Künstler der Sektbereitung treffen sich wiederum in den **Salons der Sektmanufaktur Schloss VAUX**. Renommierte Spitzenwinzer präsentieren ihre Gutssekte im Konzert mit Schloss VAUX bei Sonntagsjazz und Gourmetlunch. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts genoss deutscher **Rieslingsekt** weltweite Anerkennung auf Augenhöhe mit dem französischen Nachbarn. Ihre besten Sekte präsentieren, an dieses hohe Niveau anknüpfend, die Rheingauer **Sektwinzer Barth, F.B. Schönleber** und das **Johannisberger Sekthaus** gemeinsam mit **Schloss VAUX**. Besondere Gäste sind die Sektmacher vom **Sekthaus Raumland** und **Motzenbäcker by Marie Menger-Krug**.

Es sprudeln hochwertige Sekte aus Riesling- und Burgundertrauben, die ausnahmslos nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung auf der Hefe reifen. Erleben Sie die feinsten Perlen der Sektkunst zu Speisenkreationen aus Fluss & Meer und Wald & Flur der kreativen „**Hofköche**“ aus Wiesbaden, begleitet von kultigem Jazz der „**Frankfurt Swing All Stars**“.

In den Salons der Sektmanufaktur
Schloss VAUX, Kiedricher Straße 18A, Eltville
12.00 – 16.00 Uhr, € 145,00 pro Person
(Sektparade mit sekttypischen Köstlichkeiten aus Fluss, Meer, Wald und Flur)
Anmeld.: Sektmanufaktur Schloss VAUX AG
65343 Eltville, Kiedricher Straße 18 A
Tel. 0 6123/62 06 0 Torsten Koch
Fax 0 6123/633 39
E-mail: kontor@schloss-vaux.de
www.schloss-vaux.de
Begrenzte Teilnehmerzahl!

„Eine Rheingauer Geschichte!“ ALLERLEI – DREIERLEI!

Eine Rheingauer Freundschaft findet zurück zu ihren Anfängen

Wir, die **Familien LAUFER** und **SPREITZER**, feiern die „Glorreichen Rheingau Tage“ nun seit dem Jahre 2002 gemeinsam. DREI Freunde, die mit Ihnen einen kulinarischen „Dreisprung“ wagen möchten! Damals – wie auch heute – unter dem Motto ALLERLEI – DREIERLEI!!! Seien Sie gespannt, wie wir Sie an diesem Abend verwöhnen und inspirieren wollen. Wir nehmen Sie mit auf einen „Dreisprung“ durch Küche und Keller.

Andreas und Bernd Spreitzer sowie **Josef Laufer** mit seinem Team des **Traditionsgasthauses „ZUM KRUG“** verführen Sie mit einer außergewöhnlichen Wein- und Speisenfolge. „HERZLICH WILLKOMMEN“ und dreimal WEIN INS VERGNÜGEN!

Weinhaus „Zum Krug“
Hauptstraße 34, 65347 Hattenheim
16.00 Uhr, € 125,00 pro Person
(Aperitif, Menü, korrespondierende Weine, und Mineralwasser)
Anmeldung: Weinhaus „Zum Krug“
Hauptstraße 34
65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 0 67 23 / 99 68 0
E-mail: info@hotel-zum-krug.de
www.hotel-zum-krug.de

Die Facetten des Rheingaus – 30 Jahre Rheingau-Flöte!

In diesem Jahr feiert das **VDP.Weingut Schloss Vollrads** ein besonderes Jubiläum – 30 Jahre Rheingau-Flöte! Die Flasche wurde 1995 von **Erwein Graf Matuschka Greiffenclau** als Vision für den gesamten Rheingau eingeführt. Sie erfreut sich bis heute großer Beliebtheit bei Weinliebhabern. Gemeinsam mit weiteren Weinfreunden und Verfechtern der Rheingau-Flöte betrachtet unser **Weingutsdirektor Ralf Bengel** die Zeit seit ihrer Einführung sowie die Entwicklung in der Weinbranche und im Weltgeschehen. Dazu werden selbstverständlich hervorragende gereifte Vollrads Rieslinge und Kollegenweine aus dieser Zeit und aus der Neuzeit verkostet. Der **Küchenchef von Schloss Vollrads, Alex Ehrigott**, zaubert mit einem Vier-Gänge-Menü die korrespondierenden Speisen zu den Weinen aus vier Jahrzehnten.

Herrenhaus von Schloss Vollrads,
65375 Oestrich-Winkel
17.00 Uhr, € 150,00 pro Person
(inkl. Aperitif, Vier-Gänge-Menü, alle Weine,
Mineralwasser, Espresso, Moderation)
Anmeldung: Schloss Vollrads GmbH & Co. Besitz KG
65375 Oestrich-Winkel
Tel. 0 6723 / 66 20 Claudia Kox
E-mail: veranstaltungen@schlossvollrads.com
www.schlossvollrads.com



Kaufmann & Friends – zum Ersten

Original Schweizer Käsefondue & Rheingauer Weine

Anlässlich der Glorreichen Rheingau Tage begrüßt **Urban Kaufmann**, der Rheingauer Winzer mit Schweizer Akzent, an drei Terminen Winzerkollegen aus dem VDP.Rheingau zu seinen legendären **Käsefondue-Abenden** im Weingut. Freuen Sie sich heute auf das **VDP.Weingut Peter Jakob Kühn** aus Oestrich als Gastweingut. Nach einem typischen Swiss Apéro mit Sekt und Schinkenspezialitäten genießen Sie das köstliche Käsefondue mit frischem und geröstetem Brot und kleinen Beilagen. Ein leckeres Dessert rundet den kulinarischen Part des Schweizer Abends ab. Umrahmt wird das Ganze von einer ausgiebigen Weinprobe aus den Kellern beider Winzer.

Weingut Kaufmann
 Rheinallee 6, 65347 Eltville-Hattenheim
 19.00 Uhr, € 89,00 pro Person
(Apéro, Fondue, Dessert, Wasser, Weinprobe)
 Anmeldung: Weingut Kaufmann
 Bitte per E-mail:
 e.raps@kaufmann-weingut.de
 Tel. für Rückfragen: 06723 – 2475
 www.kaufmann-weingut.de

#2 Ein Fest für Genießer

Glorreiche Rheingau Tage im Chamamé in der Weinbar Künstler

Erleben Sie ein außergewöhnliches kulinarisches Ereignis! Wir laden Sie ein, ein einzigartiges Degustationsmenü zu genießen, das in Kombination mit den edlen **Weinen aus Argentinien** und des **VDP.Weinguts Künstler** eine wahre Geschmacksexplosion verspricht. Freuen Sie sich auf ein exquisit komponiertes Fünf-Gänge-Menü, das höchsten kulinarischen Ansprüchen gerecht wird und selbst anspruchsvollste Gaumen verwöhnt. Jedes Gericht wird perfekt auf die edlen Tropfen abgestimmt, so dass ein harmonisches Zusammenspiel von Aromen entsteht – eine perfekte Gelegenheit, Ihre Sinne auf eine kulinarische Entdeckungsreise zu entführen. Sichern Sie sich Ihren Platz, denn das Angebot ist begrenzt. Wir freuen uns, diesen besonderen Abend mit Ihnen zu feiern!

Restaurant Chamamé in der Weinbar Künstler
 Hauptstr. 53, 65347 Eltville-Hattenheim
 19.00 Uhr, € 169,00 pro Person
(Aperitif, Fünf-Gänge-Menü, begleitende Weine, Wasser, Espresso)
 Anmeldung: Chamamé
 in der Weinbar Künstler
 Hauptstr. 53, 65347 Eltville-Hattenheim
 Tel. 06723/998 25 00
 E-mail: reservierung@chamame.de
 www.weingut-kuenstler.de



Kaufmann & Friends – zum Zweiten ...

Original Schweizer Käsefondue & Rheingauer Weine

... heute begrüßt **Urban Kaufmann**, der Rheingauer Winzer mit Schweizer Akzent, seine Winzerkollegen **Andreas oder Bernd Spreitzer** aus dem **VDP.Weingut Spreitzer** zu seinem legendären **Käsefondue-Abend** im Weingut. Nach einem typischen Swiss Apéro mit Sekt und Schinkenspezialitäten genießen Sie das köstliche Käsefondue mit frischem und geröstetem Brot und kleinen Beilagen. Ein leckeres Dessert rundet den kulinarischen Part des Schweizer Abends ab. Umrahmt wird das Ganze von einer ausgiebigen Weinprobe aus den Kellern beider Weingüter.

Weingut Kaufmann
 Rheinallee 6, 65347 Eltville-Hattenheim
 19.00 Uhr, € 89,00 pro Person
(Apéro, Fondue, Dessert, Wasser, Weinprobe)
 Anmeldung: Weingut Kaufmann
 Bitte per E-mail:
 e.raps@kaufmann-weingut.de
 Tel. für Rückfragen: 06723 – 2475
 www.kaufmann-weingut.de

#3 Ein Fest für Feinschmecker

Glorreiche Rheingau Tage mit Les deux Dienstbach im Weingut Künstler

Tauchen Sie ein in ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis für Feinschmecker, das zu einem unvergesslichen Abend werden wird. Lassen Sie sich von einem exquisiten Degustationsmenü mit erlesenen Weinen der **VDP.Weingüter Salwey aus Baden** und **Künstler aus dem Rheingau** verwöhnen. Freuen Sie sich auf ein raffiniertes Fünf-Gänge-Menü, das mit seiner Vielseitigkeit und Eleganz selbst höchste Gourmetansprüche übertrifft. Jede Kreation wird kunstvoll mit den edelsten Weinen zu einer außergewöhnlichen Geschmackserfahrung kombiniert. Erleben Sie im stilvollen Ambiente einen Abend der Spitzenklasse voller Genuss, Atmosphäre und Geselligkeit. Wir freuen uns darauf, diesen besonderen Abend mit Ihnen zu teilen.

Les deux Dienstbach
 Restaurant im Weingut Künstler, Geheimrat-Hummel-Platz 1a, 65239 Hochheim am Main
 19.00 Uhr, € 179,00 pro Person **(Aperitif, Fünf-Gänge-Menü, begleitende Weine, Wasser, Espresso)**
 Anmell.: Les deux Dienstbach, Weingut Künstler
 Geheimrat-Hummel-Platz 1a
 65239 Hochheim am Main
 Tel. 06146/525 92 28 Jennifer Dienstbach
 E-mail: bienvenue@les-deux-dienstbach.de
 www.les-deux-dienstbach.de
 www.weingut-kuenstler.de



Kaufmann & Friends – zum Dritten ...

Original Schweizer Käsefondue & Rheingauer Weine

... heute begrüßt **Urban Kaufmann**, der Rheingauer Winzer mit Schweizer Akzent, seinen Winzerkollegen **Ralf Bengel** von dem **VDP.Weingut Schloss Vollrads** zu seinem legendären **Käsefondue-Abend** im Weingut. Nach einem typischen Swiss Apéro mit Sekt und Schinkenspezialitäten genießen Sie das köstliche Käsefondue mit frischem und geröstetem Brot und kleinen Beilagen. Ein leckeres Dessert rundet den kulinarischen Part des Schweizer Abends ab. Umrahmt wird das Ganze von einer ausgiebigen Weinprobe aus den Kellern beider Weingüter.

Weingut Kaufmann
 Rheinallee 6, 65347 Eltville-Hattenheim
 19.00 Uhr, € 89,00 pro Person
(Apéro, Fondue, Dessert, Wasser, Weinprobe)
 Anmeldung: Weingut Kaufmann
 Bitte per E-mail:
 e.raps@kaufmann-weingut.de
 Tel. für Rückfragen: 06723 – 2475
 www.kaufmann-weingut.de

Fair'n Green im Glas und auf dem Teller

Das Anliegen der **Fair'n Green**-Organisationsgruppe konzentriert sich auf die Verantwortung für Mensch, Natur und Klima für die nachhaltige Produktion auf der Weide und im Weinberg. Durch den Abend führen die VDP.Weingüter **Baron Knyphausen, Leitz, Schloss Johannisberg** und die Rheingauer Weingüter **Georg Breuer, Bibo Runge, Laquai und Crass**. In der **Adler Wirtschaft** servieren wir Ihnen ein regionales **Degustationsmenü** in Begleitung der vielschichtigen Kostbarkeiten der **Fair'n Green Rheingau Weingüter**.

Die Adler Wirtschaft, Eltville-Hattenheim
 19.00 Uhr, € 125,00 pro Person **(Degustationsmenü, begleitende Weine, Wasser, Espresso)**
 Anmell.: Adler Wirtschaft – Franz & Franz Keller
 Hauptstraße 31, 65347 Eltville-Hattenheim
 Tel. 06723/79 82 Thorsten Großchen
 Fax 06723/8 78 67
 E-mail: adlerwirtschaft@franzkeller.de
 www.franzkeller.de, www.adlerwirtschaft.de



Geheimrat »J«ean

Der Rheingauer **Sternekoch Johannes Frankenbach** würdigt den **Geheimrat »J«** der **Weingüter Wegeler** als Icon-Wein und Vorläufer der **VDP.GROSSEN GEWÄCHSE®**. Sie sind beide hochdekoriert, und eine gewisse Verbundenheit im Anspruch an die Qualität heimischer Produkte lässt sich nicht leugnen: Das **VDP.Weingut Wegeler** wurde durch das Magazin Falstaff mit der „Kollektion des Jahres 2018“ ausgezeichnet, und Küchenchef Johannes Frankenbach trägt seit 2014 die Auszeichnung eines Sterns im Guide Michelin. **Herwig Hacker**, Sommelier und Prokurist der **VDP.Weingüter Wegeler** und **Krone Assmannshausen**, präsentiert ausgewählte Rieslinge und Spätburgunder, die durch eine ausgeprägte Jahrgangstiefe und Harmonie bestechen. Natürlich darf dabei **Geheimrat »J«** als Urvater der **VDP.GROSSEN GEWÄCHSE®** nicht fehlen. Johannes Frankenbach unterstreicht mit einem Fünf-Gänge-Menü den Anspruch, Wein & Speisen in perfekter Harmonie zu präsentieren.

Restaurant „Jean“

Wilhelmstraße 13, 65343 Eltville
18.30 Uhr, € 189,00 pro Person
(Aperitif, Fünf-Gänge-Menü mit Weinbegleitung, Wasser und Kaffee)
 Anmeldung: Restaurant „Jean“
 Wilhelmstraße 13,
 65343 Eltville am Rhein
 Tel. 06123/90 40 Anne Christ
 Fax 06123/6 36 02
 E-mail: info@hotel-frankenbach.de
 www.hotel-frankenbach.de

Das sollten Sie sich anhören ...

Wein, Vinyl, Kulinarik & Geschichten

Dreiklänge gehen immer gut ins Ohr, Vierklänge verzaubern alle Sinne. Kommen Sie mit auf eine einzigartige Genuss-Reise und schlendern Sie durch die unterschiedlichen Räume der stilvollen **Villa Belvedere in Eltville**, in denen **Hausherr Markolf Heimann** feinste Vinyl-Klangwelten verschiedenster Musikrichtungen auf High End Hifi Geräte auflegt. Zum beeindruckenden Sound präsentieren **Urban Kaufmann** vom **VDP.Weingut Kaufmann** und **Verena Schöttle** vom **Weingut Chat Sauvage** ihre jeweils passenden Weine. **Christoph Holderrieth** und **Mig Schäfer** von den **Hofköchen** untermalen den Hör- und Trinkgenuss mit feinstem Finger-Food. Abgerundet wird die Tour durch die Villa Belvedere mit einem Potpourri von Geschichten zum Schmunzeln und Staunen aus der fabelhaften Welt der Kulinarik, dargebracht von „**Les Croque Monsieurs**“ **Martin Maria Schwarz** und **Ingo Swoboda**. Im flotten Wechsel vorgetragen, mit Biss kommentiert und ergänzt aus dem reichen Schatz der eigenen Erfahrungen mit Küche und Keller.

Villa Belvedere

Wallufer Straße 2, 65343 Eltville am Rhein
19.00 Uhr, € 125,00 pro Person
(Aperitif, Finger-Food-Menü, Weinprobe, Wasser, Kaffee und Digestif)
 Anmeldung: Weingut Kaufmann
 Buchung bitte per E-mail:
 e.raps@kaufmann-weingut.de
 Tel. für Rückfragen: 06723 – 24 75
 www.kaufmann-weingut.de

Prickelndes auf der Zunge, Genussvolles am Gaumen

Exklusive Sekt- und Champagnergenüsse in der Adler Wirtschaft

Freuen Sie sich auf einen genussvollen Abend, der edle Schaumweine, kulinarische Raffinesse und spannende Geschichten vereint. **Mark Barth**, Pionier der deutschen Lagensekte, präsentiert exzellenter Sekte seines **VDP.Wein-und Sektgutes Barth** – darunter charakterstarke **VDP.Prestige.Sekte** aus Ersten und Großen Lagen. An seiner Seite **Sébastien Gastebois** (Moderation Veritable) und **Arthur Camut** aus dem weltweit bekannten, traditionsreichen **Champagnerhaus Pol Roger**. Er hat für Sie auch seltene Vintage-Champagner dabei. Begleitet wird die prickelnde Auswahl von einem Vier-Gänge-Menü aus der Küche von **Franz Keller-Wohl** – raffiniert, saisonal, regional verwurzelt.

Die Adler Wirtschaft, Eltville-Hattenheim
19.00 Uhr, € 189,00 pro Person (Vier-Gänge-Menü inkl. begleit. Sekte & Champagner, Wasser, Espresso)
 Anmnd.: Die Adler Wirtschaft – Franz & Franz Keller
 Hauptstraße 31
 65347 Eltville-Hattenheim
 Tel. 06723/79 82 Thorsten Großchen
 Fax 06723/8 78 67
 E-mail: adlerwirtschaft@franzkeller.de
 www.franzkeller.de, www.adlerwirtschaft.de

FREITAG | 7. NOVEMBER 2025

„4. Glorious Night“ Walking Dinner & Weinparty

Feiern Sie mit uns die „4. Glorious Night“ im **Balthasar Ress Gutshaus**, in unserem Eventkeller, der Schatzkammer und der Veritable Lounge. Befreundete deutsche sowie internationale Weingüter präsentieren mit uns aktuelle Weine – **Big Bottles** neben anderen besonderen und raren Weinen innerhalb unserer Timeline sowie ein **Schatzkammer Tasting** mit Weinen des **VDP.Weinguts Balthasar Ress** und internationalen Weinen der **Veritable Gruppe**. Feine Speisen bieten wir als **Walking Dinner** an verschiedenen Kochstationen der **Kochwerkstatt Wiesbaden** und von dem **Meisenheimer Hof*** sowie eine **Käsestation von Edelpilzkäse** aus Eltville an. Während des Dinners als Walking Act spielt das Trio „**Cantina Lounge**“, und anschließend ab 21.30 Uhr beginnt die Party im Gewölbekeller mit der Live Band „**Late Lounge**“ und abwechselnden Beats von **DJ Julez** sowie mit weiteren Top Weinen aus **Big Bottles** und köstlichem Gin Tonic. Weitere Highlights sind **Sven Wengerter Magic** und **Thomas Weinsheimers** Bilderausstellung sowie eine „**Fotobox**“. Genießen Sie zudem einen **Mitternachtssnack** im Gutshaus. Weingüter des Abends: **Balthasar Ress** (Rheingau), **Dreissigacker** (Rheinhessen), **Hans Wirsching** (Franken), **Salentein** (Argentinien), **Kiefer** (Baden), **PIWI KOLLEKTIV** (Baden), **Miraval** (Provence), **Pol Roger** (Champagne) und weitere Weine der **Veritable Gruppe**.



Weingut Balthasar Ress Gutshaus,
Rheinallee 7, 65347 Eltville-Hattenheim

Abendkarte: Ab 18.30 Uhr € 179,00 pro Person
(inkl. aller Weine, Mineralwasser, Speisen, Mitternachtssnack, Live-Musik, Party im Eventkeller)

Partykarte: Ab 21.30 Uhr € 69,00 pro Person
(inkl. Getränke im Eventkeller, Mitternachtssnack, Live Musik)

Anmeldung: Weingut Balthasar Ress
 Rheinallee 50
 65347 Eltville-Hattenheim
 Tel. 06723/91 95 0 Dominic Nebel
 Tickets ausschließlich online buchbar:
 www.Balthasar-Ress.de/termine

Wein & Kunst Ein Fünf-Gänge-Menü als sinnliches Kunstwerk

Kunst kann man sehen, hören – und schmecken. Ein Abend, der alle Sinne berührt – kulinarisch, poetisch, bildgewaltig. **Prof. Dr. Monika Christmann**, Sensorikexpertin, eröffnet den Abend mit Impulsen zur Kunst des Schmeckens. **Sébastien Loison**, französischer Koch, interpretiert diese Gedanken in einem exklusiven Fünf-Gänge-Menü, bei dem jeder Gang einem Kunstwerk gleicht. **Michael Apitz**, Künstler und Autor, begleitet den Abend mit Wort und Bild – inspiriert vom Wein, dem Rheingau und dem Leben selbst. **Die Weine stammen aus dem Weingut der Hochschule Geisenheim** – vinifiziert mit wissenschaftlichem Know-how und viel Herzblut. Jeder Gang wird von einem sorgfältig abgestimmten Wein begleitet, oft aus studentischen Projekten hervorgegangen. **Ein Abend für Geist, Gaumen und Gemüt – exklusiv für 25 Gäste.**

Geisenheimer Unikeller, Hochschule Geisenheim University, Von-Lade-Straße 1, 65366 Geisenheim
18.00 Uhr, € 150,00 pro Person
(Aperitif-Sekttempfang, Fünf-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen, Wasser)

Anmeldung: Veranstalter GMAssist UG
 im Auftrag der HGU
 Buchung unter:
 https://www.geisenheimer-unikeller.de
 Info: hochschulbeziehungen@hs-gm.de

GRAF VON KANITZ & FRIENDS im Bees Restaurant in Rüdesheim am Rhein

An diesem besonderen Abend begrüßen wir das Rheingauer **VDP.Weingut Graf von Kanitz** und das renommierte **Château Lascombes aus Margaux, Bordeaux** – ein Gastweingut von Weltruf. Gemeinsam begleiten sie ein exklusives Dinner mit außergewöhnlichen Weinen beider Häuser, die durch Charakter, Eleganz und Herkunft überzeugen. **Sommelier Florian Richter**, ausgezeichnet als **Bester Deutscher Sommelier**, führt mit seiner Expertise und feinem Gespür für Genuss durch den Abend. Unterstützt wird er dabei von **Marc Leitis**, dem Betriebsleiter des Weinguts Graf von Kanitz, der Einblicke in Philosophie und Stilistik beider Weingüter gewährt. Kulinarisch verwöhnt werden die Gäste mit einem raffinierten Vier-Gänge-Menü, zubereitet im **Bees Restaurant**, das für moderne Küche mit regionalem Bezug und nachhaltigem Anspruch steht. Freuen Sie sich auf ein Fest der Sinne bei der Reise durch zwei große Weinwelten – voller Inspiration, Austausch und vinophiler Entdeckungen.

Bees Restaurant (in der Asbachgasse gegenüber dem Bahnhof)
Am Rottland 6, 66385 Rüdesheim/Rhein
19.00 Uhr, € 149,00 pro Person (Vier-Gänge-Menü m. begleitenden Weinen, Wasser u. Kaffee)

Anmeldung: Weingut Graf von Kanitz
 Rheinstraße 49, 65391 Lorch
 Tel. 06726/346 Marc Leitis
 E-Mail: info@weingut-kanitz.de
 www.weingut-kanitz.de
 www.rheinweinwelt.de



Genussgipfel mit Blick auf den Rhein - und weit darüber hinaus - im WALD.WEIT mit dem Weingut Robert Weil

Hoch oben, wo sich der Himmel über den Reben öffnet und der Blick über den Rheingau bis nach Mainz schweift, erwartet Sie ein Abend der Extraklasse: Das neu eröffnete **WALD.WEIT Hotel & Retreat** thront über Kiedrich – ein Ort, an dem Wein, Kulinarik und Natur in besonderer Harmonie verschmelzen. Im stilvollen **WALD.FEIN-Restaurant** interpretiert **Küchenchef Falk Richter** die „Essenz des Rheingaus“ auf seine ganz eigene Weise – regional verwurzelt, kreativ verfeinert und weltoffen im Geschmack. Exklusiv zu den Glorreichen Rheingau Tagen erleben Sie ein Vier-Gänge-Menü, das Falk Richter speziell für diesen Anlass komponiert hat. Dazu: feinste Rieslinge vom Kiedricher Berg – von dem **VDP.Weingut Robert Weil**, begleitet von echten Raritäten aus dem Wein.Archiv des Weinguts. Eine charmante Moderation führt Sie durch den Abend – mit spannenden Geschichten zur Historie, Herkunft und Magie der präsentierten Weine. Ein Abend für alle Sinne – mit WEITBLICK, WALD.GEFÜHL und Rheingau ON TOP.

Restaurant WALD.FEIN
im **WALD.WEIT Rheingau Hotel & Retreat**
Am Hahnwald 1, 65399 Kiedrich
19.00 Uhr, € 149,00 pro Person
(inkl. Vier-Gänge-Menü mit
begleitenden Weinen, Wasser und Kaffee
sowie einem Highlight zum Abschluss)
Anmeld.: WALD.WEIT Rheingau Hotel & Retreat
Am Hahnwald 1, 65399 Kiedrich
Tel. 061 23 - 18445-0
E-mail: reservierung@wald-weit.com
www.wald-weit.com

**Plätze limitiert – sichern Sie sich Ihren
Platz am Gipfel des Geschmacks!**

SAMSTAG | 8. NOVEMBER 2025



TASTE OF AFRICA 4G Wines zu Gast bei Baron Knyphausen

Lassen Sie sich mit einem raffinierten Vier-Gänge-Menü auf eine kulinarische Reise von Nord- bis Südafrika entführen. Inspiriert von den vielfältigen Aromen des afrikanischen Kontinents, präsentiert unsere Küche einen Abend voller außergewöhnlicher Geschmackserlebnisse. Begleitet wird das Menü von den exklusiven Weinen von **4G Wine Estate**, einem der renommiertesten Boutique-Weingüter Südafrikas. **Winemaker Philipp G. Axt** persönlich führt Sie durch die Welt dieser strenglimitierten, international gefeierten Spitzenweine und gibt spannende Einblicke in Herkunft, Philosophie und Handwerk. **Frederik Baron zu Knyphausen**, Besitzer des traditionsreichen **VDP.Weinguts Baron Knyphausen**, wird neben den südafrikanischen Spitzenweinen an diesem Abend auch ausgewählte Spitzenweine aus seinem eigenen Weingut präsentieren – ein seltenes Zusammentreffen zweier Weinwelten auf höchstem Niveau. Wir freuen uns darauf, Sie zu diesem besonderen Abend willkommen zu heißen und Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bereiten.

Weingut Baron Knyphausen
Erbacher Straße 26–28, Eltville-Erbach
19.00 Uhr, € 169,00 pro Person
(Vier-Gänge-Menü, Weinbegleitung,
Wasser & Espresso, Aperitif)

Anmeldung: Weingut Baron Knyphausen
Erbacher Str. 26–28, 65346 Eltville-Erbach
Tel. 061 23/79 07 1–0 Frederik zu Knyphausen
E-mail: wein@baron-knyphausen.de
www.baron-knyphausen.de

**Wir bieten 14 Hotelzimmer in unserem Gutshotel.
Bitte kontaktieren Sie uns für Reservierungen
unter hotel@baron-knyphausen.de**

GIGANTEN

Der traditionelle Abend im **Kronenschlösschen** vor dem großen Finale der „Glorreichen Rheingau Tage“ mit einer „gigantischen“ Auswahl bester Rheingauer CHARTA-Weine, Rieslinge aus **VDP.ERSTER®** und **VDP.GROSSER LAGE®** sowie Spätburgunder und edelsüße Rieslinge von Mitgliedern des **VDP.RHEINGAU**, zum Teil in Großflaschen. **GIGANTISCH**. Die Repräsentanten der **VDP.Weingüter** stellen persönlich ihre Weine vor. Ein Gala-Menü von **Marcus Langer** begleitet – fein abgestimmt – die Wein-Spezialitäten. Moderation: **Kai Schattner** – Sommelier des Jahres.

Restaurant & Hotel KRONENSCHLÖSSCHEN, Hattenheim
19.00 Uhr, € 165,00 pro Person
(Aperitif, Fünf-Gang-Gala-Menü, alle Weine,
Mineralwasser, Café, Moderation)

Anmeld.: Restaurant & Hotel KRONENSCHLÖSSCHEN
Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06723/640 Annett Hagen
Fax 06723/76 63
E-mail: info@kronenschloesschen.de
www.kronenschloesschen.de

SONNTAG | 9. NOVEMBER 2025

RIESLING-GALA

Sie ist der traditionsreiche Schlussakkord der **GLORREICHEN RHEINGAU TAGE**, die 34. **RIESLING-GALA** mit anschließender „after-wine-session“. Das Gala-Menü wird von den **CONSORTIUM Sterne-Köchen** und ihren **Kollegen aus der Region** in Szene gesetzt. Die Rieslinge kommen wieder von den Weingütern des **VDP.Rheingau** gemeinsam mit denen ihrer berühmten **Kollegen anderer Weinbauregionen**: alles wird bereitet sein zur Riesling-Gala, dem Höhepunkt der **39. Glorreichen Rheingau Tage!**



Laiendormitorium im Kloster Eberbach
11.00 bis ca. 18.00 Uhr, € 300,00 pro Person
(Aperitif, Gala-Menü mit begleitenden Weinen,
Dessert, Kaffee und „after-wine-session“)

Anmeldung: VDP.Rheingau
Mühlberg 5, 65399 Kiedrich
Tel. 061 23/6768 12 Mathias Ganswohl
E-mail: info@vdp-rheingau.de
www.vdp-rheingau.de

RESERVIERUNGSHINWEIS

Bitte reservieren Sie die Veranstaltungen 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 & Restaurant KRONENSCHLÖSSCHEN
Rheinallee · 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06722/90500
info@kronenschloesschen.de
www.kronenschloesschen.de
Doppelzimmer ab 140 €

BREUER'S RÜDESHEIMER SCHLOSS
Steingasse 10 · 65385 Rüdesheim/Rhein
Tel. 06722/90500
Fax 06722/905050
info@ruedesheimer-schloss.com
www.ruedesheimer-schloss.com

Hotel Kloster Eberbach
Kloster Eberbach · 65346 Eltville
Tel. 067 23/9178 240 Sebastian Schubert
hotel@kloster-eberbach.de
www.kloster-eberbach.de

Wald.Weit Rheingau Hotel & Retreat
Am Hahnwald 1 · 65399 Kiedrich
Tel. 06123/18 44 5-0
reservierung@wald-weit.com
info@wald-weit.com
www.wald-weit.com

Hotel Frankenbach
Hotel & Gastronomie GbR
Wilhelmstraße 13 · 65343 Eltville/Rhein
Tel. 06123/9040 Anne Christ
Fax 06123/63602
info@hotel-frankenbach.de
www.hotel-frankenbach.de

Hotel Weinhaus ZUM KRUG
Hauptstr. 34 · 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06723/99680
info@zum-krug-rheingau.de
www.zum-krug-rheingau.de

HOTEL-RESERVIERUNGEN

Die nachfolgenden Hotels bieten den Gästen der **Glorreichen Rheingau Tage** Übernachtungsmöglichkeiten an. Bitte setzen Sie sich mit dem Hotel Ihrer Wahl in Verbindung unter dem Kennwort „Glorreiche Rheingau Tage“.

NÄGLER'S Fine Lounge HOTEL
Hauptstr. 1 · 65375 Oestrich-Winkel
Tel. 06723/99020
Fax 06723/990280
rezeption@naeglers-hotel.de
www.naeglers-hotel.de

Gutshotel Baron Knyphausen
Draiser Hof · Erbacher Str. 26
65346 Eltville-Erbach
Tel. 06123/601930
hotel@baron-knyphausen.de
www.baron-knyphausen.de

Hotel TRAPP Rüdesheim am Rhein
Kirchstraße 7 · 65385 Rüdesheim/Rhein
Tel. 06722/91140
Fax 06722/91141
info@hotel-trapp.de
www.hotel-trapp.de

Haus Neugebauer · Hotel garni
Ihr familiäres Haus
direkt am Rheinsteig
Inh. Markus Neugebauer
65366 Johannisberg/Rheingau
Tel. +49(0)6722/96050
oder +49(0)6722/9703999
hausneugebauer@outlook.de
www.neugebauer-garni.de

Hotel und Weinstube
Wein- und Sekthaus F. B. Schönleber
Hauptstraße 1b
65375 Oestrich-Winkel
Tel. 06723/91760
Bettina Schönleber
hotel@fb-schoenleber.de
www.fb-schoenleber.de