

24.

Glorreiche Rheingau Tage

6.-14. November 2010

Willkommen im Rheingau

„Marcobrunn trifft Baiken“

Ein kulinarisch heiterer Abend im Gutsausschank „Baiken“: Die Repräsentanten der beiden Spitzenweingüter **Schloss Reinhartshausen** und **Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach** präsentieren die Giganten unter den Rheingauer Toplagen „Marcobrunn“ und „Baiken“.

Der Abend beginnt für Bewegungsfreudige bereits am Nachmittag im „Baiken“ bei einem Glas Sekt und Deftigem. Danach wandern Sie (ca. 1,5 Std.) nach Schloss Reinhartshausen. Dort erwartet Sie eine Kellerführung mit Weinprobe und Spezialitäten der 11ten Generation.

Ein Shuttleservice bringt Sie wieder zum „Baiken“. Im Gutsausschank kocht **Migüel Sattler** ein Menü in fünf Gängen der Rheingauer und Preußischen Küche, begleitet von Weinen aus den bewanderten Spitzlagen. Die Zufahrt zum „Baiken“ führt über den Wiesweg am Ende der Schwalbacher Straße in Eltville.

Gutsausschank „Baiken“, Eltville, Wiesweg 86
Frühstarter: Beginn 15.00 Uhr im „Baiken“ – Wanderung durch die Weinberge nach Schloss Reinhartshausen
€ 110,00 pro Person inkl. Speisen, Getränke, Shuttleservice
Späteinsteiger: Beginn 19.00 Uhr im „Baiken“
Abendessen mit „Marcobrunn“ und „Baiken“
€ 95,00 pro Person inkl. Speisen und Getränke

Anmeldung: Gutsausschank „Baiken“

Wiesweg 86, 65343 Eltville/Rhein

Telefon 06123/900345 Vera Förster

Telefax 06123/900778

E-mail: info@baiken.de / www.baiken.de

„Der Kaiser von China, Allendorf, Goethe – und der Zauber der Farben“

„Auch zu schmecken ist die Farbe...“ (Goethe: Maximen und Reflexionen 1301)

Isst und trinkt das Auge wirklich mit? Mit allen Sinnen genießen – geht das? Beeinflussen die Farben der Gerichte unsere Auswahl beim Essen? Der Gelbe Kaiser der Chinesen lehrte schon vor 3000 Jahren, man solle in einem Essen „fünf Farben, fünf Geschmacksrichtungen und fünf Duftstoffe“ kombinieren. Begeistert beschreibt Goethe die Farben der Dinge und Speisen, die ihm auf seiner Italienreise begegnen. Seine „Farbenlehre“ hielt er für mindestens so wichtig wie den „Faust“.

Ulrich Allendorf, der „Harry Potter der Winzer“, führt seit Jahren die Besucher der Wein.Erlebnis.Welt „hinters Licht“. Wissen Sie, dass das gar keine Zauberei ist, sondern inzwischen wissenschaftlich untersucht? Genießen Sie farbige Speisen von **Klaus Weingartz** und **Michael Kammermeier** und dazu die passenden Weine aus dem **Weingut Allendorf**. Durch den bunten Reigen führt Prof. Dr. Leo Gros mit einer Prise Wissenschaft, einem Sack voll Anekdoten und einem Augenzwinkern.

Hotel Nassauer Hof
Kaiser-Friedrich-Platz 3, 65183 Wiesbaden
19.00 Uhr, € 125,00 pro Person
(Zauber-Farben-Menü inkl. Aperitif, Wein und Digestif)

Anmeldung: Weingut Fritz Allendorf

Kirchstraße 69, 65375 Oestrich-Winkel

Telefon 06723/91850 Judith Roßberg

Telefax 06723/918540

E-mail: j.rossberg@allendorf.de

Surf & Turf mit Skylineblick

Im stilvoll-gastlichen Ambiente des Restaurants Siesmeyer, mit großartigem Blick auf die Skyline von Frankfurt, vertreiben wir Ihnen den November-Blues.

Das Fünf-Gang-Menü unseres kreativen Küchenchefs **Oliver Heberlein** mit Edelfischen und Meeresfrüchten des exklusiven Select Sortiments der „Deutsche See“-Fischmanufaktur und feinsten Fleischsorten wird Sie begeistern. Dazu servieren wir Ihnen die besten Weine der renommierten Weingüter **Hans Lang** /Rheingau und **Toni Jost** /Mittelrhein. Lassen Sie sich von den beiden Fachleuten im doppelten Wortsinn „reinen Weini einschenken!“

Falkenstein Grand Kempinski, Königstein-Falkenstein
19.00 Uhr, € 120,00 pro Person (inkl. Moderation, Fünf-Gang-Menü mit zwei verschiedenen Weinen pro Gang, Sekttempfang mit „kulinarischem Meeres-gelüster“, Kaffee, Wasser, Digestif)

Anmeldung: Falkenstein Grand Kempinski

Debusweg 6-18, 61462 Königstein-Falkenstein Ts.

Telefon 06174/909824

E-mail: sales@kempinski-falkenstein.com

www.kempinski-falkenstein.com

„Olio Vino“

Olivenöl und Wein – „flüssiges Gold“ von Mittelmeer und Rhein

Ein kulinarisch unterhaltsamer Abend im Klosterhof Drais rund um die „göttlichen Gaben“ aus Reststock und Olivenbaum. Zu Gast beim Hausherrn Gerko Freiherr zu Knyphausen und seinen Weinen ist Tina Ottmann mit ihren Olivenölen von „zait“. Dazu kreiert Sébastien Loison ein mediterranes Fünf-Gang-Menü.

Klosterhof Drais, Eltville-Erbach
19.00 Uhr, € 118,00 pro Person (Fünf-Gang-Menü inkl. Weine, Olivenölprobe, Aperitif und Digestif)

Anmeldung: Weingut Baron Knyphausen,

Klosterhof Drais, Heide Hennecken

Erbacher Str. 26, 65346 Eltville-Erbach

Telefon 06123/62177, Fax 06123/4315

E-mail: events@baron-knyphausen.de

Riesling-Renaissance

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

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

Anmeldung:

Restaurant Hotel KRONENSCHLÖSSCHEN

Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim

Telefon 06723/640, Telefax 06723/7663

E-mail: info@kronenschloessen.de

1002 – Feuerwerk der Aromen

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

WEINPUNKT Barth & Lang, Hattenheim
11.30 Uhr, € 69,00 pro Person (Sechs-Gang-Menü, Wein, Wasser, Kaffee und Moderation)

Anmeldung: Vinothek WEINPUNKT
Barth & Lang – Benjamin Gillert
Hauptstraße 25, 65347 Eltville-Hattenheim
Telefon/Fax 067 23/913960 (ab 16.00 Uhr)
Mobil 0160/7205723
E-mail: mail@weinpunkt-vinothek.de
www.weinpunkt-vinothek.de, www.weingut-hans-lang.de

Rheingauer Edelsektparade, die vierte

Die wahren Künstler der Sektbereitung treffen sich in den Salons der Sektmanufaktur Schloss VAUX. Rheingauer Spitzenwinzer präsentieren ihre Gutssekte gemeinsam mit Schloss VAUX bei Sonntagsjazz und Gourmetlunch. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts genoss deutscher Rieslingsekt weltweite Anerkennung und spielte im Konzert mit dem Champagner auf gleicher Augenhöhe. An dieses hohe Niveau anknüpfend, präsentieren die Rheingauer Wein- und Sektgüter Bardong, Barth, Georg Breuer, Künstler, Wilhelm Mohr Erben, F. B. Schönleber und das Sekthaus Solter gemeinsam mit der Sektmanufaktur Schloss VAUX ihre besten Sekte: Edelsekte aus Rheingauer Riesling- und Burgundertrauben, die ausnahmslos nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung versckett wurden. Erleben Sie die feinsten „Perlen“ des Rheingaus zu Speisekreationen aus „Fluss und Meer sowie Wald und Flur“ der legendären „Krone Assmannshausen“, begleitet von den „Frankfurt Swing All Stars“.

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

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

Zwölf Rebsorten auf kulinarischer Deutschlandreise

Erleben Sie die Vielfalt der Rebsorten aus deutschen Anbaugebieten.

Wir präsentieren eine interessante Auswahl, die von den Klassikern Riesling und Spätburgunder bis zu den regionalspezifischen Sorten wie Trollinger oder Elbling reicht. Die Winzer stellen Ihnen ihre vielfältigen Rebsorten-Weine persönlich vor. Dazu gesellen sich zwölf köstliche Gerichte deutscher Spitzenköche, die an wechselnden Buffets vor den Gästen angerichtet werden. Freuen Sie sich auf eine kulinarische Weinprobe der ganz besonderen Art. Ein aufregender Sonntag in den Privaträumen des Herrenhauses von Schloss Vollrads. Künstlerisch zusammengestellt von Alfred Ernst im Buchkalender „Essen Wein Kultur“ für 2011, den jeder Gast zur Erinnerung erhält.

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

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

Gros'es Ver-Steigerungs Menü

„Wie hoch kommt er?“ so lautet die erwartungsvoll gestellte Frage bei den traditionellen Rheingauer Weinversteigerungen, wenn wenige Flaschen eines großen Jahrgangs ausbezogen werden. Da drängt sich hier die Frage auf: Wie hoch kommt Josef Laufer jun. mit nur einem Produkt in einem außergewöhnlichen Steigerungs Menü aus seiner „Krug“-Küche, und wie tief werden wohl Bernd und Andreas Spreitzer in ihren Keller steigen, um damit den diesjährigen hundertsten Geburtstag der VDP-Weingüter in Deutschland zu feiern?!

Herzlich willkommen zu einem Abend voller kulinarischer und vinologischer Steigerungen: Das Menü von Josef Laufer im Hattenheimer Weinhaus „Zum Krug“ begleiten das Weingut Spreitzer mit ausgesuchten Weinen und Auktionator Prof. Dr. Leo Gros mit Anekdoten zu den Weinversteigerungen der letzten 100 Jahre auf Kloster Eberbach. **Wein ins Vergnügen!!**

Weinhaus „Zum Krug“, Eltville-Hattenheim
18.00 Uhr, € 90,00 pro Person (Menü und Getränke)

Anmeldung: Weinhaus „Zum Krug“
Hauptstraße 34
65347 Eltville-Hattenheim
Telefon 06723/99680

KÜCHE, KUNST UND WEIN

Nanette Scriba, Chansonsängerin und Songpoetin präsentiert Lieder aus ihrem französischen Repertoire – Gala-Dinner von Patrik Kimpel

Nanette Scriba, die bekannte Chansonsängerin und Songpoetin par excellence, präsentiert das Beste aus eigener Feder und das Schönste aus ihrem französischen Repertoire. Chansons voller Esprit und Sinnlichkeit, Gefühl und Raffinesse. Lieder, die von den magischen und ironischen Momenten des Lebens erzählen. Der kulinarische Teil des Abends beginnt mit drei kleinen Leckerbissen und korrespondierenden Weinen, abgestimmt auf die Farben der Objekte des Kunstkellers unter dem Weingut. Große Küche wird von **Patrik Kimpel**, Küchenchef des Kronenschlosschens, in einem Vier-Gang-Gourmet-Dinner dargeboten. Dazu gibt es die feinsten Weine der Georg Müller Stiftung – darunter den „best Riesling of Europe“.

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

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

„Rheingau trifft Baden“ Junge Köche – Junge Winzer

Erleben Sie einen genussreichen Abend in der Adler Wirtschaft in Hattenheim. Wir servieren Ihnen ein Vier-Gang-Weinmenü, gemeinsam zubereitet von Sternköchin Douce Steiner* („Geschmack pur“) aus dem Restaurant Hirschen in Sulzburg und Franz Keller jun. („Vom Einfachen das Beste“) von der Adler Wirtschaft in Hattenheim. Die jungen Winzer Hermann Dörflinger vom Weingut Dörflinger in Müllheim/Baden und Alexander Johannes Jung aus dem Weingut Jakob Jung in Erbach/Rheingau begleiten das Menü mit perfekt abgestimmten Weinen.

„Adler Wirtschaft“ Franz Keller, Hattenheim
19.00 Uhr, € 124,00 pro Person
(Menü mit vier Gängen inkl. aller Getränke)

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

„Ach, Luise“

Als sie im Juli 1810 34jährig starb, war die anmutige, volksnahe Gemahlin des Königs von Preußen und Mutter des nachmaligen ersten Hohenzollern-Kaisers, Wilhelm I., eine Ikone in deutschen Landen. Vom französischen Usurpator Napoléon verunglimpft, unterstützte sie mit instinktiver Sympathie das Wirken der preußischen Reformen um den Freiherrn vom und zum Stein. Einer von ihnen, der Korsenbezwinger Feldmarschall von Blücher, schrieb sich als „Rächer der Königin Luise“ in die preußischen Geschichtsbücher ein. In Memoriam der zweihundertsten Wiederkehr ihres Todestages zelebrieren Egbert Engelhardt und die Seinen das traditionelle Kaiserermenü im historischen Ambiente des Weil'schen Gutshauses, begleitet von noblen Rieslingkreszenzen zu Ehren Ihrer Majestät. Gerhard Becker erinnert zwischen den einzelnen Gängen an die unvergessene „Königin der Herzen“ (A. W. Schlegel).

Die drei RIESLING-SCHLÖSSER begehen ihr „100 Jahre VDP-Jubiläum“ in der ENTE

Anlässlich der 100-Jahr-Feier des VDP laden die drei VDP-Gründungsmitglieder Schloss Johannisberg, Schloss Reinhartshausen und Schloss Vollrads zu einem Jubiläumsmenü in die ENTE nach Wiesbaden ein. Genießen Sie die geballte Erfahrung von über 2900 Jahren Weinbautradition mit exzellenten Creszenzen dieser drei Rheingauer Flaggschiffe zu einem wunderbaren Fünf-Gänge-Menü, kreiert von ENTE-Küchenchef Michael Kammermeier. Die Schlossherren Christian Witte, Walter Bibo und Rowald Hepp werden Ihnen bei der schon zur Tradition gewordenen Veranstaltung einen vergnüglichen und unterhaltsamen Abend bereiten.

In nobler Tradition

Fürstlicher Riesling-Genuss in kaiserlichem Ambiente

Charaktervoll und unverwechselbar präsentieren sich die finessenreichen Rieslinge des Weinguts Prinz von Hessen – genauso wie das historische Ambiente des Schlosshotels Kronberg. Das Schlosshotel Kronberg ist, ebenso wie das Weingut Prinz von Hessen, im Besitz des Landgrafen und der Prinzen von Hessen und seit 1954 ein luxuriöses Landhotel. Im Auftrag von Victoria Kaiserin Friedrich erbaut und 1893 fertiggestellt, ist Schloss Friedrichshof heute eines der eindrucksvollsten deutschen Schlösser und bietet seinen Gästen Geschichte zum Anfassen. Eine exklusive Führung durch das Schloss stimmt Sie auf einen besonderen Abend ein: Gekrönt von einem Fünf-Gang-Menü von Küchenchef Enrico Schreier mit korrespondierenden Weinen des Weinguts Prinz von Hessen. Gutsdirektor Dr. Clemens Kiefer führt durch den Abend und stellt die Weine vor.

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

Anmeldung: Weingut Robert Weil
Mühlberg 5
65399 Kiedrich
Telefon 06123/23 08 Rhonda Lixfeld
Telefax 06123/15 46
E-mail: info@weingut-robert-weil.com

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

Anmeldung:
Restaurant ENTE im Nassauer Hof
Kaiser-Friedrich-Platz 3-4
65183 Wiesbaden
Telefon 0611/13 36 66 Cem Yoldas
Telefax 0611/13 36 32
E-mail: ente@nassauer-hof.de

Schlosshotel Kronberg
19.00 Uhr, € 88,00 pro Person
(Aperitif, Schlossführung, Fünf-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen, Wasser und Kaffee)

Anmeldung: Schlosshotel Kronberg
Hainstraße 25
61476 Kronberg im Taunus
Telefon 06173/70101
Telefax 06173/701267
E-mail: info@schlosshotel-kronberg.de
www.schlosshotel-kronberg.de

„Frauen in den Keller, Männer in die Küche!“

Unter diesem provokanten Motto zeigen Christine Barth und Désirée Eser der renommierten Weingüter Barth und August Eser, wie viel Frauen-Power in ihren Weinen steckt. Dazu verbannen die jungen Frauen den Mann an den Herd. Lassen Sie sich verzaubern von den Weinen der Winzerinnen zu den korrespondierenden Speisen des Zehn-Gang-Menüs des Weinpunkt-Gastgebers Benjamin Gillert!

Ein Abend mit viel Charme, Witz, Aroma, Genuss und vielem mehr... Unser Dream-Team möchte Sie gerne verwöhnen und begeistern...

WEINPUNKT Barth & Lang, Eltville-Hattenheim
18.30 Uhr, € 66,00 pro Person (Flying Dinner in zehn Gängen, alle Getränke sowie die Moderation)

Anmeldung: Vinothek WEINPUNKT
Barth & Lang – Benjamin Gillert
Hauptstraße 25, 65347 Eltville-Hattenheim
Telefon/Fax 06723/913960
Mobil 0160/7205723
E-mail: mail@weinpunkt-vinothek.de
www.weinpunkt-vinothek.de,
www.weingut-hans-lang.de, www.eser-wein.de

„RHEINGAUER WILDFANG“

Eric Elbert von der Weinschänke Schloss Groenesteyn und Johannes Eser vom Weingut Johannishof laden Sie ein zu einer Symbiose von heimischem Wild und Fisch in kulinarischer Vollendung. Es erwartet Sie ein genussvoller Abend mit einem Fünf-Gang-Menü aus der Küche von Eric Elbert, begleitet von einer großartigen Weinauswahl aus den Kellern von Wolfgang Hehle vom Weingut Deutzerhof/Ahr und den Rieslingen vom Johannishof/Rheingau. Zum Thema Jagd und Wild wird Sie der Rüdeshheimer Jäger Thomas Dichtl durch den Abend begleiten.

Weinschänke Schloss Groenesteyn, Kiedrich
18.30 Uhr, € 90,00 pro Person (Fünf-Gang-Menü, Weine, Wasser, Kaffee und Digestif)

Anmeldung: Weinschänke Schloss Groenesteyn
Oberstraße 36, 65399 Kiedrich
Telefon 06123/1533, Fax 06123/630824
E-mail: weinschaenke-elbert@t-online.de
www.weinschaenke-schlossgroenesteyn.de

TERMINVORSCHAU

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

Samstag, 25. September 2010
Vorprobe 9.30 – 11.30 Uhr € 25,00
Versteigerung 13.00 Uhr € 45,00 (mit Vorprobe)

Information und Anmeldung:

Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach,
65343 Eltville
Telefon 06723/6046225, Birgit Weinhold,
Telefax 06723/6046420
E-mail: weinhold@weingut-kloster-eberbach.de

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



VDP. Die Prädikatsweingüter

100 Jahre

Mit freundlicher Unterstützung von



VDP-RHEINGAU

Mitglied im Verband deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter e.V.

Mühlberg 5
D-65399 Kiedrich im Rheingau
Telefon 06123/676812
Telefax 06123/676813
E-mail: vdp-rheingau@vr-web.de
www.vdp-rheingau.de

Gestaltung: Quirin Grafikdesign, 65186 Wiesbaden
Titelbild: www.weinberggleuchten.de
Koordination: Büro-Service Datt, 65375 Hallgarten
Druck: Druckerei Meier, 65385 Rüdeshheim

Wir freuen uns, Ihnen die **25. GLORREICHEN RHEINGAU TAGE** ankündigen zu dürfen
vom 5.–13. November 2011

„KÖNIGliche BOCKShornjagd“

Alle Jahre wieder: Von Berg zu Berg!

Das Weingut Robert KÖNIG kommt mit seinen Burgunderweinen aus Assmannshäuser Steillagen auf den Rebhang nach Hallgarten. Bei traumhaftem Blick über das herbstliche Rheintal gibt es ein leckeres Vier-Gang-Menü aus der Küche des REBHANG-Teams unter der Leitung der Familie BOCKS.

Hotel-Restaurant „Zum Rebhang“, Hallgarten
19.00 Uhr, € 69,00 pro Person
(Vier-Gang-Menü, Aperitif, Weine, Wasser, Kaffee)
Anmeldung: Hotel „Zum Rebhang“,
Familie Bocks, Rebhangstraße 53
65375 Oestrich-Winkel/Hallgarten
Telefon 067 23/2166 Christof Bocks
Telefax 067 23/1813
E-mail: info@hotel-zum-rebhang.de

Gutsrestaurant – Küchenparty

Die Party geht in die dritte Runde!

Nach dem großen Erfolg der Premiere 2008 ist das **Weingut Schwarzer Adler** aus Oberbergen am Kaiserstuhl wieder zu Gast in **Schloss Vollrads**. **Alexander Ehr Gott** und das Küchenteam des Gutsrestaurants kochen Badisches und Sympathisches; die Riesling- und Burgunderweine der beiden befreundeten Weingüter stehen ergänzend dazu Spalier.

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

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

Anmeldung: Gutsrestaurant Schloss Vollrads
65375 Oestrich-Winkel
Telefon 067 23/6620 Astrid Nagel
Telefax 067 23/6666
E-mail:
info@gutsrestaurant-schlossvollrads.de
www.gutsrestaurant-schlossvollrads.de

Künstler und Keller in der Adler Wirtschaft

Franz Kellers Gastwinzer, Gunter Künstler aus Hochheim, zeigt seine besten trockenen Weine von Riesling, Spätburgunder und Chardonnay, darunter auch die Weine aus den Toplagen Hochheimer Hölle, Hochheimer Kirchenstück und Hochheimer Domdechaney.

Dazu brilliert die Adler Wirtschaft mit einem fein abgestimmten Weinmenü in vier Gängen, darunter das exzellente Fleisch vom Charolais-Rind aus dem Falkenhof im Taunus und andere regionale Spitzenprodukte.

„Adler Wirtschaft“ Franz Keller, Hattenheim
19.00 Uhr, € 108,00 pro Person (Vier-Gang-Menü mit begleitenden Weinen, Wasser und Kaffee)

Anmeldung: Adler Wirtschaft
Hauptstraße 33, 65347 Eltville-Hattenheim
Telefon 067 23/7982, Telefax 067 23/87867
E-mail: adlerwirtschaft@franzkeller.de
www.franzkeller.de

„Rheingauer in aller Welt in die weite, weite Welt“

Aus dem Rheingau oder aus Nassau verschlug es sie nach Spanien, England, Amerika, Österreich und in die Niederlande. Wer kennt noch die Namen Valentin Zobus, Ernst Freiherr Langwerth von Simmern, Gustav und Ernst Dresel, Henriette und Wilhelm von Nassau? Begleiten Sie mit uns diese Menschen des 19. Jahrhunderts auf ihren teils abenteuerlichen, teils dynastischen Wegen in Nachbar- und fernere Länder – mit Prof. Dr. Leo Gros als Reiseführer. Was hat sie fortgetrieben, weggelockt oder eingeladen? Was haben sie fern der Heimat erlebt und geleistet? Kamen sie heil nach Hause? Natürlich machen wir jeweils Station in ihren Zielländern und schmausen Gerichte nach Landesart, zu denen Küchenchef Jens Kottke sich inspirieren ließ – nicht ohne einen ordentlichen Anteil seiner kulinarischen Kreativität dabei auszuleben. Sommelier Jan Kalita hat dazu genau die richtigen Weine ausgesucht. Sie dürfen gespannt und werden überrascht sein, wie die weltoffene, traditionsreiche KRONE die Reisen für Ihre Ohren, Augen, Nasen und Gaumen erfahrbar macht.

Teilnehmende Weingüter: Weingut Mayer-Näkel/Ahr, Weingut Dönnhoff/Nahe, Weingut Huber/Baden, Weingut Wittmann/Rheinhessen, Weingut Becker/Pfalz sowie die Rheingauer Weingüter August Kessler, Spreitzer, J. B. Becker, Künstler und Georg Breuer.

Hotel KRONE Assmannshausen
19.00 Uhr, € 98,00 pro Person (Fünf-Gang-Menü, korrespondierende Weine, Wasser und Kaffee)

Anmeldung: Hotel KRONE Assmannshausen
Rheinuferstraße 10
65385 Rüdeshheim-Assmannshausen
Telefon 067 22/4030
Telefax 067 22/3049
E-mail: bankett@hotel-krone.com

„Gans einfach, Gans genial, Gans JUNG!“

Wenn an Sankt Martin die Gänse auf die Tafel kommen, laden wir Sie ein, in der Weinschänke „Zur Weinpump“ unsere Gäste zu sein. Genießen Sie mit uns ein Fünf-Gang-Menü, zelebriert von Küchenchef André Krüger, mit allen Köstlichkeiten rund um die Gans. Ludwig und Alexander Johannes Jung aus dem VDP-Weingut Jakob Jung umrahmen das Menü mit ihren Spitzengewächsen von Riesling und Burgunder und begleiten Sie mit viel Wissenswertem sowie Unterhaltsamem zum Thema Wein und Speisen durch den Abend.

Die neue Hausherrin der „Weinpump“, Daisy Kogelnik, freut sich auf Ihren Besuch und möchte Sie zusammen mit ihren Drillingsschwestern Dagmar Weidenfeller und Doris Sinz in der gemütlichen Atmosphäre am Kaminfeuer in der traditionsreichen „Weinpump“ in Eltville ganz besonders genussvoll verwöhnen.

„Zur Weinpump“, Eltville
19.00 Uhr, € 79,00 pro Person
(Fünf-Gang-Menü inkl. Aperitif, Wein, Wasser, Kaffee und Digestif)

Anmeldung: „Zur Weinpump“
Rheingauer Straße 3
65343 Eltville
Telefon 06123/704100

„Die Reifepfung“

Edle Küchenkreationen & Gereifte Gewächse

Im Zusammenspiel mit einer raffinierten Speisefolge kommt eine alte Rheingauer Weinschmeckerweisheit zur Geltung: Es muss nicht immer junger Riesling sein.

Ingo Holland, bekannter Sternekoch und als „Gewürz-Guru“ in der Feinschmeckerszene zu Recht verehrt, zeigt zusammen mit **Achim von Oetinger**, dass große Kochkunst und gereifte Gewächse ideal miteinander harmonisieren und voneinander profitieren.

Weingut „zum jungen Oetinger“, Erbach
19.00 Uhr, € 97,00 pro Person (Sieben-Gang-Menü mit begleitenden Weinen, Wasser und Kaffee)

Anmeldung:
Weingut „zum jungen Oetinger“
Rheinallee 1-3, 65346 Eltville-Erbach
Telefon 06123/62528, Telefax 06123/62691
E-mail: info@zumjungenoetinger.de
www.zumjungenoetinger.de

Hommage an die Sankt Martinsgans

Genießen und erleben Sie die GANS EINMAL GANZ ANDERS

Wir eröffnen den kulinarischen Genuss mit einem Amuse-Gueule der besonderen Art. Es folgt ein Cappuccino von der Schwarzwurzel und Chili mit geräucherter Gänsebrust. Als nächstes präsentieren wir Wan-Tan gefüllt mit Gans und Zitronengras auf Shiitake-Pilzen. Zwischendurch erfrischt die Kombination Hot-Gin-Fizz und Sorbet von Apfel und Salbei den Gaumen. Der Hauptgang zeigt das Beste der Gans an einem Mandarinen-Chutney mit Rosenkohlpuralinen und gebratenen Knödelblättern. Als süßes Dessert erwartet Sie ein Rotwein-Schokoladenschäum an Sauerkirschsoufflé. Und zum guten Schluss krönen köstliche Petits Fours die Speisefolge. Zu diesem Menü werden die ausgezeichneten, einfühligen auf die Speisen abgestimmten Weine aus dem Hause Josef Spreitzer, einem der führenden Weingüter Deutschlands, zelebriert. Lauschen Sie der feinfühligsten und virtuos vorgetragenen böhmischen Folklore des Ensembles Kocurek & Sohaj – mit Jan am Akkordeon, Dagmar am Cello, Bohumil an der Cimbale und Karel auf der Geige – getragen von der Liebe zur Musik und der Liebe zum Leben.

advena Hotel Jesuitengarten, Oestrich-Winkel
19.00 Uhr, € 69,00 pro Person
(Gänse-Menü mit begleitenden Weinen, Wasser und Kaffee)

Anmeldung:
advena Hotel Jesuitengarten
Hauptstraße 1, 65375 Oestrich-Winkel
Telefon 067 23/99020, Andreas Ohrt
Telefax 067 23/990280
E-mail:
hotel.jesuitengarten@advenahotels.com

„Rubinrote Symphonie“

Große Verkostung Assmannshäuser Rotweine aus allen Assmannshäuser Lagen: Höllenberg, Frankenthal und Hinterkirch. An der Rotweinpräsentation werden sich alle führenden Assmannshäuser Winzerbetriebe beteiligen.

Hessische Staatsweingüter Domaine Assmannshausen
Höllenbergstr. 10, 65385 Rüdesheim-Assmannshausen
Taxi-Shuttle von Bus und Bahn von Rüdesheim zur
Staatsdomäne Assmannshausen wird bereitgestellt.
14.00–18.00 Uhr, € 20,00 pro Person
(Rotweine, Brot und Mineralwasser)

Anmeldung: Hessische Staatsweingüter
Kloster Eberbach

Telefon 06723/60460, Fax 06723/6046420

E-mail: weingut@kloster-eberbach.de

„KRONE WINZER PARTY“

Die etwas andere Party – Lassen Sie sich überraschen!

Im Rahmen der Winzerparty erwarten Sie in der KRONE Assmannshausen kulinarische Genüsse von unserem Sternekoch, Jens Kottke, in Form eines Flying-Dinners sowie vinologische Köstlichkeiten an zahlreichen Ständen uns verbundener, hervorragender Winzer.

Musikalisch werden Sie mit Jazz-Arrangements verzaubert, die vermischt mit modernen Stilelementen den ganzen melodiosen Zauber der alten Jazzlegenden zu neuem Leben erwecken – gleich einer beschwingten Sommernacht: leise, lau bis stürmisch, heiß. Es steht uns also ein abwechslungsreicher, ausgelassener, tanzbarer und von kulinarischen und önologischen Eindrücken geprägter Partyabend bevor. **Teilnehmende Weingüter:** Weingut Stigler/Baden, Weingut Mayer-Näkel/Ahr sowie die Rheingauer Güter Jakob Jung, Krone, Wilhelm Mohr Erben, Sektmanufaktur Schloss VAUX und die Fürst von Metternich-Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg.

Hotel KRONE Assmannshausen

18.00 Uhr, € 96,00 pro Person (inkl. Flying Dinner, Wein, Sekt, Wasser, Kaffee & Tee sowie Musik)

Anmeldung: Hotel KRONE Assmannshausen
Rheinuferstraße 10

65385 Rüdesheim-Assmannshausen

Telefon 06722/4030

Telefax 06722/3049

E-mail: bankett@hotel-krone.com

„Back to the roots“ oder „Auf Thomas Jefferson's Spuren“

222 Jahre nach dem historischen Besuch von Thomas Jefferson in Hochheim, zitiert Dr. Franz Werner Michel die weinkulinarische Spurensuche des III. Präsidenten der Vereinigten Staaten – stimmungsgewaltig wird er begleitet von Gene Williams mit Gospels und Spirituals.

Sektempfang im historischen Gutshaus, festliches Sechs-Gang-Diner im Hochheimer Hof, bereitet von Stefan Petermann, mit einem Vergleich edler Rieslinge und Burgunder aus der Alten und der Neuen Welt.

Hochheimer Hof, Hochheim

**18.30 Uhr Empfang im Weingut Domdechant Werner,
Rathausstraße, mit elegantem Riesling Sekt
€ 95,00 pro Person (Begrüßungssekt,
Sechs-Gang-Menü, Weine, Mineralwasser, Kaffee)**

Anmeldung: Hochheimer Hof

Herr Vogt, Familie Weiß

Mainzer Straße 22-26, 65239 Hochheim

Telefon 06146/8487160, Fax 06146/8487161

E-mail: info@hochheimer-hof.de

www.hochheimer-hof.de

Genuss für Genießer: 13 Gedichte, 5 Gänge und 2 Spitzenköche

„Raum wird Traum. Und Rausch wird Dichtung“ schrieb Erich Kästner, und genau dieses Gefühl wollen wir während unserer diesjährigen Schatzkammerweinprobe am Kamin im Weingut Balthasar Ress wieder vermitteln. Martin Seidler liest 13 Gedichte von Kästner, während der Jeunes Restaurateurs-Präsident Patrik Kimpel (Kronenschlösschen Hattenheim) und der Gastkoch Tim Meierhans (Favorite Parkhotel Mainz) passend dazu auf höchst „philosophischem Niveau“ ein Fünf-Gang-Menü kreieren. An entsprechenden Weinen wird es selbstverständlich nicht fehlen: So stellen wir große Weine aus fünf Jahrzehnten des Ress'schen Kellers vor – darunter einmalige Raritäten in der Klasse Eiswein und Beerenauslesen. Neben unseren eigenen Tropfen präsentieren wir dieses Jahr einige edle Weine von der anderen Seite des Rheins. Die Weingüter Kühling-Gillot und Battenfeld-Spanier aus Rheinhessen sind am Abend zu Gast im Rheingau. Zusammen zeigen wir, dass sich „Rausch und Dichtung“ mit Flaschen von beiden Seiten des Rheins verbinden.

Gutshaus Balthasar Ress, Hattenheim

**19.00 Uhr, € 135,00 pro Person
(inkl. Schatzkammerweine, Dinner und Getränke)**

Anmeldung: Weingut Balthasar Ress
Rheinallee 7

65347 Eltville-Hattenheim

Telefon 06723/91950

Telefax 06723/919591

E-mail: events@balthasar-ress.de

8 Winzer – 8 Köche in der Burg Crass

**Sie sind wieder da: Acht Winzer mit erlesenen Rheingauer Weinen!
Acht Köche mit kulinarischen Köstlichkeiten!**

In das besondere Ambiente, das sich im historischen Gemäuer der Burg Crass zu Eltville erschließt, entföhren wir traditionell unsere Gäste zum Schauen, Schmausen und Plauschen. Flanieren Sie an diesem Abend durch alle Räumlichkeiten der Burg Crass, und lassen Sie sich von einem einzigartigen Acht-Gang-Flying-Menü, kreiert von unseren acht Spitzenköchen, verzaubern. Korrespondierend präsentieren acht Winzer, darunter die Weingüter Hans Lang, Robert Weil, Freiherr Langwerth von Simmern, Josef Spreitzer, Diefenhardt, Jakob Jung und Künstler, persönlich ihre edlen Tropfen. Freuen Sie sich auf einen genussvollen und unterhaltsamen Abend mit Live Musik sowie zahlreichen interessanten Gesprächen mit unseren Gästen, Köchen und Winzern.

Burg Crass, Eltville

Freygässchen 1, Einfahrt über Wallufer Straße

**19.00 – ca. 23.00 Uhr, € 109,00 pro Person
(inkl. Aperitif, Acht-Gang-Flying Menü, Weine,
Mineralwasser und Kaffee)**

Anmeldung: Burg Crass

Freygässchen 1, 65343 Eltville am Rhein

Telefon 06123/975110

Telefax 06123/9751129

E-mail: burgcrass@lps.de

„Zeig mir das Land, wo die Zitronen blühen...“ Italien zu Gast auf Schloss Vollrads

Entdecken Sie mit uns die ursprüngliche Küche der Regionen Italiens, die „Cucina Casalinga“. Auf einem Streifzug von den Alpen bis nach Sizilien interpretiert Küchenchef **Alexander Ehrhgart** nicht nur Klassiker, sondern auch einige weniger bekannte Gerichte, deren Basis stets die regionalen Zutaten sind. **Christian Cavallo** präsentiert ausgesuchte Weine renommierter italienischer Winzer und (natürlich) Vollradser Rieslinge.

Laetitia Cropp (Mezzosopran) und **Petra Woisetschläger** (Piano) entführen Sie auch musikalisch nach Italien... Buon viaggio e buon appetito!

Herrenhaus Schloss Vollrads, Winkel

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

Anmeldung: Schloss Vollrads

65375 Oestrich-Winkel

Telefon 06723/6620, Ulla Ernst

Telefax 06723/6666

E-mail: info@schlossvollrads.com

www.schlossvollrads.com

„Johannisberger Spitzen“

Wenn sich die edlen Gewächse der Weingüter Johannisberg, Prinz von Hessen und der Domäne Schloss Johannisberg mit der kreativen Küche von Sternekoch Sven Messerschmidt messen, schmeckt man schnell: Hier treffen die Spitzen aus Johannisberg zusammen.

Johannes Eser, Dr. Clemens Kiefer und Christian Witte begleiten mit ihren Weinen ein Fünf-Gang-Menü, kreiert von Sternekoch Sven Messerschmidt. Genießen Sie mit uns den Aperitif auf der Burgterrasse mit Blick über die Rheinebene, und erleben Sie – im Zusammenspiel mit der kreativen Küche auf Burg Schwarzenstein – die Spitzenweine aus den Johannisberger Toplagen, kommentiert von den Winzern persönlich.

Burg Schwarzenstein, Johannisberg

**19.00 Uhr, € 135,00 pro Person
(Fünf-Gang-Menü, Weine, Aperitif, Wasser und Kaffee)**

Anmeldung:

Restaurant Burg Schwarzenstein

Rosengasse 32

65366 Geisenheim-Johannisberg

Telefon 06722/99500, Fax 06722/995099

E-mail: info@burg-schwarzenstein.de

www.burg-schwarzenstein.de

Rheingau Open

Zur traditionellen Jahrespräsentation des **VDP-Rheingau** heißen in diesem Jahr die Rheingauer VDP-Winzer erstmals berühmte Kollegen und deren Riesling-Weine aus der Wachau, dem Elsass, der Pfalz und der Nahe sowie von der Mosel willkommen. Gemeinsam präsentieren sie auf Schloss Johannisberg ihre Rieslinge des aktuellen Jahrgangs 2009 sowie Spitzenweine vorheriger Jahrgänge.

Riesling GIGANTEN

Am Abend vor dem großen Finale der **Glorreichen Rheingau Tage** präsentieren Winzer des VDP-Rheingau mit ihren Kollegen aus anderen großen Riesling-Regionen ihre Weine im historischen Ambiente der KRONE Assmannshausen. „Gigantische Rieslinge“ begleiten ein Fünf-Gang-Menü, zubereitet vom ausgezeichneten Küchenchef der KRONE, Jens Kottke, und seiner Brigade. Die Winzer und ihre Weine stellt der international bekannte Weinjournalist Joel B. Payne (Herausgeber des *Gault Millau Weinguide*) vor.

Fürst- von Metternich-Saal auf Schloss Johannisberg
13.00 – 17.00 Uhr, € 29,00 pro Person

Anmeldung: VDP-RHEINGAU
Mühlberg 5, 65399 Kiedrich
Telefon 061 23/67 68 12, Friedericke Büchner
Telefax 061 23/67 68 13
E-mail: vdp-rheingau@vr-web.de

Hotel KRONE Assmannshausen
19.30 Uhr, € 110,00 pro Person
(Fünf-Gang-Gala-Menü, inkl. korrespondierender Weine, Wasser, Kaffee und Tee)

Anmeldung: Hotel KRONE Assmannshausen
Rheinuferstraße 10
65385 Rüdesheim-Assmannshausen
Telefon 067 22/40 30
Telefax 067 22/30 49
E-mail: bankett@hotel-krone.com

RIESLING-GALA

Die **Riesling-Gala** im Kloster Eberbach ist alljährlich zugleich Höhepunkt und Finale der **Glorreichen Rheingau Tage**. Ein kulinarisches wie gesellschaftliches Ereignis, bei dem sich Wein-Enthusiasten aus aller Welt in historischer Kulisse an der großen Tafel im Laiendormitorium des Klosters, dem längsten Raum romanischer Baukunst nördlich der Alpen, versammeln, um die edelste aller Reben, den Riesling, gemeinsam zu feiern.

In diesem Jahr sind die Weingüter des VDP-Rheingau erstmals Gastgeber für berühmte Kollegen und deren Riesling-Weine aus der Wachau, dem Elsass, der Pfalz und der Nahe sowie von der Mosel. Zu den Rieslingen dieser Winzerpaare wird das große Riesling-Gala-Menü in sechs Gängen von drei Rheingauer Spitzenköchen und ihren drei renommierten Gastköchen in Szene gesetzt. Das begrenzte Kartenkontingent der Riesling-Gala wird über die VDP-Weingüter abgegeben (nähere Informationen hierzu über den VDP-Rheingau / Ingrid Datt).

Laiendormitorium im Kloster Eberbach
11.00 – ca. 18.00 Uhr, € 210,00 pro Person
(Empfang, Gala-Menü mit begleitenden Weinen, Sekten und Unterhaltungsprogramm)

Anmeldung: VDP-RHEINGAU
Frau Ingrid Datt
Mainzer Straße 25
65375 Hallgarten
Telefon 067 23/99 97 38
Telefax 067 23/87 52 2
E-mail: buero.datt@t-online.de

Reservierungshinweis

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

Hotel-Reservierungen

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

Hotel Schloss Reinhartshausen Kempinski

Hauptstraße 41, 65346 Eltville-Erbach
Tel. 06123/6760, Fax 06123/676400
E-mail: reservierung.reinhartshausen@kempinski.com
www.schloss-hotel.de

Hotel KRONE Assmannshausen

Rheinuferstraße 10, 65385 Rüdesheim
Tel. 067 22/4030, Fax 06722/3049
E-mail: info@hotel-krone.com, www.hotel-krone.com
Sonder- und Treuearrangements verfügbar

Hotel Kronenschlösschen · Hattenheim

Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 067 23/640, Fax 067 23/7663
E-mail: info@kronenschloesschen.de
www.kronenschloesschen.de
Freundschaftsrabatt ab 2 Übernachtungen

Hotel BREUERs Rüdeshheimer Schloss

Steingasse 10, 65385 Rüdesheim am Rhein
Tel. 06722/90500 Susanne Breuer
Fax 06722/905050
E-mail: info@ruedesheimer-schloss.com
www.ruedesheimer-schloss.com

Falkenstein Grand Kempinski

Debusweg 6-18, 61462 Königstein-Falkenstein/Ts.
Tel. 06174/909000
E-mail: info@kempinski-falkenstein.com
www.kempinski-falkenstein.com

Schlosshotel KRONBERG

Hainstraße 25, 61476 Kronberg im Taunus
Telefon 06173/70101, Telefax 06173/701267
E-mail: info@schlosshotel.kronberg.de
www.schlosshotel-kronberg.de

Hotel Nassauer Hof · Wiesbaden

Kaiser-Friedrich-Platz 3-4, 65183 Wiesbaden
Tel. 0611/133-0, Fax 0611/133 632
E-mail: info@nassauer-hof.de, www.nassauer-hof.de

Hotel Burg Schwarzenstein

Rosengasse 32, 65366 Geisenheim-Johannisberg
Tel. 067 22/9950-0, Fax 067 22/995099
E-mail: info@burg-schwarzenstein.de
www.burg-schwarzenstein.de

advena Hotel Jesuitengarten

Hauptstraße 1, 65375 Oestrich-Winkel
Tel. 067 23/99020 Andreas Ohrt, Fax 067 23/990280
E-mail: hotel.jesuitengarten@advenahotels.com
www.advenahotels.com

Gästehaus & Klosterschänke im Kloster Eberbach

65346 Eltville, Tel. 06723/9930, Fax 06723/993100
E-mail: info@klostereberbach.com
www.klostereberbach.com

Hotel Nassauer Hof · Kiedrich

Bingerporten Straße 17, 65399 Kiedrich
Telefon 06123/999360, Fax 06123/99936100
E-mail: info@hotel-nassauerhof.de
www.hotel-nassauerhof.de

Hotel Zum Rebhang Familie Bocks

Rebhangstraße 53, 65375 Oestrich-Winkel/Hallgarten
Tel. 067 23/2166, Fax 067 23/1813
E-mail: info@hotel-zum-rebhang.de
www.hotel-zum-rebhang.de

Hotel Burg Crass · Eltville

Freygässchen 1, Einfahrt Wallufer Straße, 65343 Eltville
Tel. 06123/975110, Fax 06123/9751129
E-mail: burgcrass@ips.de, www.burgcrass-eltville.de

Herrlichkeit Knyphausen „Draiser Hof“

Erbacher Straße 26, 65346 Eltville-Erbach
Telefon 06123/60193-0 Telefax 06123/4315
E-mail: hotel@knyphausen.de, www.knyphausen.de