40. GLORREICHE RHEINGAU TAGE

30. Oktober – 8. November 2026

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde,

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.
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 **40. Glorreichen Rheingau Tage**. Seien Sie sehr herzlich willkommen!

Freitag | 30. Oktober 2026

Zwei Ikonen europäischer Weinkultur!
RHEINGAU TRIFFT RIOJA
Marqués de Riscal zu Besuch bei den Rheingau Monumenten

Freuen Sie sich auf ein unvergessliches Geschmackserlebnis in stilvoller und historischer Atmosphäre – Genuss und Rheingauer Lebensfreude, gepaart mit Kraft und Dichte aus dem Rioja, garantiert. Eines der ältesten Weingüter der berühmten spanischen Appellation Rioja ist zu Gast bei den **RHEINGAU MONUMENTEN – den VDP.Weingütern Kloster Eberbach, Schloss Johannisberg, Schloss Vollrads**. Das **Weingut Marqués de Riscal** prägt seit mehr als 150 Jahren die Weinregion Rioja Alavesa und steht seitdem für Tradition und Moderne.
Genießen Sie ein exquisites Vier-Gänge-Menü komponiert von **Alexander Ehrgott**, dem Küchenchef des Gutsrestaurants Schloss Vollrads. Begleitend dazu werden die jeweiligen Weingutsleiter **Christine Müller** (Kloster Eberbach), **Stefan Doktor** (Schloss Johannisberg), **Ralf Bengel** (Schloss Vollrads) sowie **Markus Eser**, als Repräsentant für Marqués de Riscal, ihre Weine vorstellen.

Herrenhaus von Schloss Vollrads,
65375 Oestrich-Winkel
18.00 Uhr, € 195,00 pro Person
(inkl. Aperitif, Vier-Gänge-Menü, alle Weine, Mineralwasser, Espresso) Moderation
Anmeldung: Schloss Vollrads GmbH & Co. Besitz KG
65375 Oestrich-Winkel
Tel. 06723 / 66 20
veranstaltungen@schlossvollrads.com
www.schlossvollrads.com

BARTH & FRIENDS

Unter dem Motto „BARTH & Friends“ lädt das **Wein- und Sektgut BARTH** aus Hattenheim befreundete Winzerkollegen zu einem exklusiven Abend ins **Sterne-Restaurant „Jean“** ein. **Johannes Frankenbach** und sein Team werden uns an diesem Abend mit einem Vier-Gänge-Menü kulinarisch verwöhnen. Freuen Sie sich auf einen besonderen Abend mit drei herausragenden Winzerpersönlichkeiten:
Andreas Spreitzer vom **VDP.Weingut Josef Spreitzer** aus dem Rheingau begleitet den Abend mit seinen hervorragenden Rieslingen, **Meike Näkel** vom **VDP.Weingut Meyer-Näkel** an der Ahr präsentiert besondere Burgunderweine und **Mark Barth** vom VDP.Wein- und Sektgut BARTH aus dem Rheingau begeistert mit seinen ausgezeichneten Sekten. Erleben Sie einen abwechslungsreichen Abend voller Genuss, spannender Gespräche und außergewöhnlicher Weine.

Restaurant „Jean“, Eltville am Rhein
18.30 Uhr, € 189,00 pro Person
(Aperitif, Vier-Gänge-Menü mit Wein- und Sektbegleitung, Wasser und Kaffee)
Anmeldung: Restaurant „Jean“
im Hotel Frankenbach
Wilhelmstr. 13, 65343 Eltville am Rhein
Tel. 06123 / 9040 Anne Christ
info@hotel-frankenbach.de
www.hotel-frankenbach.de

CAPTAINS DINNER

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

Allendorf am Rhein
Alte Kiesverladestelle an der B 42
65375 Oestrich-Winkel
19.00 Uhr, € 99,00 pro Person
(inkl. Vier-Gänge-Menü, Wein, Wasser u. Kaffee)
Anmeldung: Weingut Familie Allendorf
65375 Oestrich-Winkel
j.rossberg@allendorf.de
www.allendorf.de

RUBINROTE SYMPHONIE
Assmannshausen & Friends

„Vom Rhein. Von der großen Völkermühle. Von der Kelter Europas!“

So beschreibt Carl Zuckmayer die Menschen links und rechts des Rheins. Ein schönes Bild für das, was auch den Weinbau entlang dieses Flusses prägt: Austausch, Verbindung und die Freude daran, über Grenzen hinweg ins Glas zu schauen.
Was einst als reine Verkostung Assmannshäuser Spätburgunder begann, ist längst weitergewachsen. Zuerst haben wir unseren Blick auf unsere Rheingauer Kolleginnen und Kollegen gerichtet, später auch auf andere spannende Anbaugebiete. Jetzt, im dritten Jahrzehnt dieser Veranstaltung, blicken wir über den Rhein hinaus ins **Elsass** – und freuen uns auf unsere Gastwinzer von dort.
Rheingau und Elsass verbindet der Rhein, die gewachsene Weinkultur und die große Leidenschaft für Pinot Noir. Im Glas zeigen sich aber auch die feinen Unterschiede: andere Böden, anderes Klima, andere Handschriften. Mal würzig und kraftvoll, mal fein, duftig und elegant. Mal vertraut, mal überraschend. Tauchen Sie ein in die wunderbare Welt des Pinot Noir. Vive le Pinot Noir!

Aus dem Rheingau:
Altenkirch, Bischöfliches Weingut Rüdesheim, Block & Brömser, Chat Sauvage, Corvers-Kauter, Diefenhardt, Goldatzel, Weingut Kloster Eberbach Domäne Assmannshausen, Klaus König, Robert König, Krone Assmannshausen, Künstler, Laquai, Balthasar Ress, Thilo Strieth.

Unsere Gäste aus dem Elsass: **Jülg, Marcel Deiss, Muré, Zusslin.**

Mein Bahnhof
Am Rottland 1
65385 Rüdesheim am Rhein
11.00 – 17.00 Uhr, € 35,00 pro Person
(Spätburgunder, Wasser, Brot)

Weitere Informationen zum Ablauf und zu Ihrer Anmeldung finden Sie unter:

www.rubinrote-symphonie.de

Limitiertes Kartenkontingent

RIESLING FIRST!

Der Riesling ist die Nr. 1 Rebsorte weltweit. Zu einem Fünf-Gänge-Menü von **Thomas Junck** und **David Eisenberg,** der neuen Doppelspitze im **Kronenschlösschen in Hattenheim**, präsentieren VDP.Rheingau Vorsitzender **Mark Barth** und weitere acht Top-Winzer des VDP Ihre großartigen Rieslinge: gereifte, rare Spätlesen, exzellente GROSSE GEWÄCHSE® und Weine aus VDP.GROSSE LAGEN® bis hin zum edelsüßen Spitzengewächs wie Beerenauslesen 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 – 22.00 Uhr, € 165,00 pro Person
(Aperitif, Fünf-Gänge-Gala Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café)

Anmeldung: Hotel & Restaurant
KRONENSCHLÖSSCHEN
Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06723/640
info@kronenschloesschen.de
www.kronenschloesschen.de

RHEINGAUER EDELSEKTPARADE – DIE *ZWANZIGSTE*

Die wahren Künstler der Sektbereitung treffen sich wiederum in den Salons der **Sektmanufaktur Schloss VAUX**. Renommierte Spitzenwinzer präsentieren ihre Gutssekte im Konzert mit 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 **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 18 A, Eltville
12.00 – 16.00 Uhr, € 160,00 pro Person
(Sektparade mit sekttypischen Köstlichkeiten aus Fluss, Meer, Wald und Flur)

Anmeldung: Sektmanufaktur Schloss VAUX AG
65343 Eltville, Kiedricher Straße 18 A
Tel. 06123/62060 Torsten Koch
Fax 06123/63339
kontor@schloss-vaux.de
www.schloss-vaux.de

Begrenzte Teilnehmerzahl!

„Was die Großmutter noch wusste!“
Rheingauer Familienrezepte mit neuem Schwung

Ein genussvoller Sonntagmittag zwischen Kochlöffel und Weinkeller: Alte Familienrezepte werden neu interpretiert und mit ausgewählten Weinen mit Jahrgangstiefe aus dem **VDP.Weingut Familie Allendorf** begleitet. Während die Küche verführt, öffnet sich im Keller eine wahre Schatzkammer. **Ulrich Allendorf** führt mit feinem Humor durch die Weinauswahl und zeigt, warum Reife, Herkunft und Charakter mehr als Schlagworte sind – sie sind pure Verführung im Glas. Wenn die Aromen verführen und der Wein die Zunge lockert, wird aus dem Mittagessen schnell eine kleine Liebeserklärung an den Rheingau!

Weingut Familie Allendorf, Winkel
12.00 Uhr, € 79,00 pro Person
(inkl. Menü, Wein, Wasser und Moderation)

Anmeldung: Weingut Familie Allendorf
Kirchstraße 69
65375 Oestrich-Winkel
Tel. 06723/91850
j.rossberg@allendorf.de
www.allendorf.de

„Eine Rheingauer Geburtstags-Geschichte!“

Unser Bundesland Hessen, in dem sich unser schöner Rheingau befindet, wird 80 Jahre. **Mareike Spreitzer** und **Josef Laufer** sind 50 Jahre geworden und voller Tatendrang. Vor 40 Jahren war kein geringerer als Sir Sean Connery im Rheingau, um den Geschichtsepos „Der Name der Rose“ zu verfilmen. Wenn das zusammen nicht mehr als ausreichend Gründe zum Feiern sind! Seien Sie gespannt, wie wir diesen Abend zu einer besonderen Zeitreise werden lassen. „ALLES GUUDE … ZUM GEBURTSTAG“ und WEIN INS VERGNÜGEN

Weinhaus „Zum Krug“, Hattenheim
17.00 Uhr, € 135,00 pro Person
(inkl. Aperitif, hessischer Snacks, Drei-Gänge-Menü, aller Weine und Mineralwasser)

Anmeldung: Weinhaus „Zum Krug“
Hauptstr. 34, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06723/99680
info@hotel-zum-krug.de
www.hotel-zum-krug.de

Montag | 2. November 2026

80 JAHRE HESSEN

Eine kulinarische Zeitreise im Kloster Eberbach

In der stimmungsvollen **Klosterschänke von Kloster Eberbach** erwartet Sie eine Reise durch 80 Jahre Hessen – erzählt in Wein und Kulinarik.
Freuen Sie sich auf ausgewählte Weine aus dem **VDP.Weingut Kloster Eberbach**, die die Entwicklung und Vielfalt von 80 Jahren hessischer Weinkultur widerspiegeln. Jeder Jahrgang steht dabei für ein Stück gelebter Geschichte und eröffnet neue Perspektiven auf Herkunft, Reife und Charakter. Kulinarisch begleitet wird der Abend von einem raffinierten Vier-Gänge-Menü von **Rosa Roccaro** und ihrem Team. Mit feinem Gespür für saisonale Produkte und aromatische Balance entstehen Gerichte, die die Weine nicht nur ergänzen, sondern in Szene setzen.
Durch den Abend führen **Christine Müller**, **Geschäftsführerin des VDP.Weinguts Kloster Eberbach**, sowie **Julius Wagner**, **Vorstandsvorsitzender der Stiftung Kloster Eberbach**. Mit fachkundigen Einblicken und spannenden Anekdoten führen sie durch die Wein- und Zeitgeschichte von Kloster Eberbach. Erleben Sie einen atmosphärischen Abend im Herzen des Rheingaus – geprägt von großer Weintradition, inspirierender Kulinarik und der besonderen Aura eines historischen Ortes.

Klosterschänke im Kloster Eberbach
18.30 Uhr, € 125,00 pro Person
(inkl. Sektempfang, Vier-Gänge-Menü, Wein, Wasser und Kaffee)

Anmeldung:
Klosterschänke im Kloster Eberbach
65346 Eltville am Rhein
Tel. 06723/9178295
claudia.grimm@kloster-eberbach.de
www.kloster-eberbach.de

EIN DUETT AUS RHEINGAUER UND ARGENTINISCHEN WEINEN

Degustationsmenü mit Weinen vom Weingut Künstler und der Bodega Escorihuela Gascón

Wenn Rheingau und Mendoza aufeinandertreffen, entsteht ein Abend voller Genuss. Der argentinische **Küchenchef Fernando Elvira** entfaltet als Virtuose am Herd ein fein abgestimmtes Vier-Gänge-Menü. Dazu treten zu jedem Gang ein Wein des **VDP.Weinguts Künstler** und ein Wein der traditionsreichen **Bodega Escorihuela Gascón** in den Dialog. **Gunter Künstler** präsentiert die Weine persönlich. Eine genussvolle Reise zwischen zwei Kontinenten und zwei großen Weintraditionen.

Restaurant Chamamé
Hauptstraße 53, 65347 Eltville-Hattenheim
19.00 Uhr, € 155,00 pro Person
(inkl. Amuse gueule, Vier-Gänge-Menü, zwei Weine pro Gang, Mineralwasser)

Anmeldung: Restaurant Chamamé
Hauptstraße 53
65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06723/9982500
reservierung@chamame.de
www.chamame.de

Donnerstag | 5. November 2026

UNE SOIRÉE EN ROUGE

Rheingauer Spätburgunder im „Jean“

Erleben Sie einen außergewöhnlichen Abend im Zeichen des Rheingauer Spätburgunders.
Gemeinsam mit **15 renommierten Weingütern** aus dem Rheingau lädt das **Restaurant „Jean“** zu einer exklusiven Genussreise durch die Welt des Rheingauer Spätburgunders ein.
Freuen Sie sich auf eine sorgfältig kuratierte Auswahl charakterstarker Spätburgunder – von elegant und filigran bis tiefgründig und kraftvoll – begleitet von einem eigens für den Abend komponierten Fünf-Gänge-Menü aus der Küche von **Johannes Frankenbach**. Die Weingüter **Allendorf, August Eser**, **August Kesseler**, **Chat Sauvage**, **Georg Müller Stiftung**, **Jakob Jung**, **J. B. Becker**, **Laquai**, **Krone Assmannshausen, Künstler**, **Kloster Eberbach**, **Solveigs**, **Speicher-Schuth**, **Robert König** und das **Wein- und Sektgut BARTH** begleiten durch den Abend. Ein Abend voller großer Weine, inspirierender Begegnungen und besonderer Genussmomente in stilvoller Atmosphäre.

Restaurant „Jean“
Wilhelmstraße 13, 65343 Eltville
18.30 Uhr, € 225,00 pro Person
(Aperitif, Fünf-Gänge Menü mit Wein, Wasser und Kaffee)

Anmeldung: Restaurant „Jean“
Wilhelmstraße 13,
65343 Eltville am Rhein
Tel. 06123/90 40 Anne Christ
info@hotel-frankenbach.de
www.hotel-frankenbach.de

WEIN, WALD & WUNDERBARES

Riesling trifft Levante – ein Abend voller Genuss und Geschichten

Rheingauer Rieslinge mit Schweizer Handschrift vom **VDP.Weingut Kaufmann** treffen auf ausgewählte **Weine aus den Jerusalemer Bergen**. Dazu serviert die **Waldmühle Rheingau** fünf feine pflanzliche Köstlichkeiten mit levantinischer Seele, aromatisch, überraschend und eigens für diesen Abend komponiert. Begleitet wird der Genussabend von **„Les Croque Messieurs“ Ingo Swoboda** und **Martin Maria Schwarz**, die mit Geschichten, Anekdoten und Esprit durch die fabelhafte Welt von Wein und Kulinarik führen. Ein außergewöhnlicher Abend inmitten des Waldes, inspirierend, genussvoll und voller Entdeckungen.

Waldmühle Rheingau
Waldstraße 28, 65399 Kiedrich
18.30 Uhr, € 125,00 pro Person
(Aperitif, fünf kulinarische Köstlichkeiten, Weinbegleitung, Wasser und Kaffee)

Anmeldung: Waldmühle Rheingau GmbH
Waldstraße 28, 65399 Kiedrich
www.waldmuehle-rheingau.de
Tel. für Rückfragen: 06723/2475
(Weingut Kaufmann)
Ticket online buchbar:
https://www.waldmuehle-rheingau.de/event-details/wein-wald-wunderbares

Freitag | 6. November 2026

STEAK UND WEIN

Große Weine treffen auf außergewöhnliches Fleisch

VDP.Weingut Kaufmann und **Weingut Chat Sauvage** laden zu einem exklusiven Genussabend im **CUT & CORK Wiesbaden** ein. Freuen Sie sich auf ein eigens kreiertes Vier-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen, moderierter Weinbegleitung sowie Wasser & Kaffee inklusive. Als besonderes Highlight servieren wir im Hauptgang drei verschiedene Rinderfilets aus drei verschiedenen Ländern – perfekt abgestimmt auf die ausgewählten Spitzenweine des Abends. Es erwartet Sie ein genussvoller Abend mit außergewöhnlichen Weinen, besonderen Produkten und spannenden Geschichten rund um Wein & Kulinarik.

Cut & Cork Wiesbaden
Taunusstraße 49, 65183 Wiesbaden
18.30 Uhr, € 169,00 pro Person
(Vier-Gänge-Menü, Weinbegleitung, Wasser und Kaffee)

Info-Tel. 06723/2475 (Weingut Kaufmann)
Anmeldung: Cut & Cork Wiesbaden
Taunusstraße 49, 65183 Wiesbaden
Tel. 0611/9576 9931
welcome@cutandcork.de
www.cutandcork.de

DIE WELT IM GLAS

Ein außergewöhnlicher Genussabend im Rheingau

Ein Abend mit internationaler Strahlkraft – Geisenheim als Bühne für Wein, Wissenschaft und kulinarische Excellenz. Die Welt im Glas – zu Ehren von **Prof. Monika Christmann**. Im Rahmen der 40. Glorreichen Rheingau Tage lädt die Hochschule Geisenheim in Verbindung mit der **VEG Geisenheim Alumni Association** und **Sébastien Loison** Catering Service zu einem besonderen Abend der Begegnung ein. Den Auftakt bildet um 17.30 Uhr der Sektempfang im Foyer – eine ideale Gelegenheit zum Austausch mit Persönlichkeiten aus Weinwirtschaft, Wissenschaft und Gesellschaft. Im Anschluss folgt der Höhepunkt des Abends: Mit der Verleihung des **Professor Müller-Thurgau-Preises 2026** erwartet die Gäste ein Abend auf höchstem Niveau. Erlesene Weine aus dem Weingut der Hochschule Geisenheim treffen auf internationale Spitzenweine aus den OIV-Mitgliedsländern – eine Hommage an 33 Jahre Oenologie, an das Wirken von **Professorin Monika Christmann** als **Ehrenpräsidentin der OIV** und insbesondere an ihre prägende Tätigkeit an der Hochschule Geisenheim. Begleitet wird der Abend von engen Weggefährten, die diese außergewöhnliche Karriere würdigen. Jeder Gang wird begleitet von einem besonderen Wein des Weinguts der Hochschule Geisenheim sowie einem korrespondierenden internationalen Spitzenwein.

Hochschule Geisenheim University
Campus Gebäude Foyer und Mensa
Von-Lade-Straße 1, 65366 Geisenheim
17.30 Uhr, € 175,00 pro Person
(Aperitif, Fünf-Gänge-Menü mit Wein, Wasser und Kaffee)

Anmeldung: Hochschule Geisenheim University
Von-Lade-Straße 1, 65366 Geisenheim

Veranstalter:
Sébastien Loison Catering Service
Von-Lade-Straße 1, 65366 Geisenheim

Ticket ausschließlich online buchbar:

https://www.geisenheimer-unikeller.de/event-details/40-glorreichen-rheingau-tage-die-welt-im-glas-ein-ausser-gewohnlicher-genussabend-im-rheingau

5. GLORIOUS NIGHT — Walking Dinner & Weinparty

Feiern Sie mit uns die „5. Glorious Night" im Balthasar Ress Gutshaus, in unserem Eventkeller, in der Schatzkammer und der Veritable Lounge. Wir und befreundete deutsche sowie internationale Weingüter präsentieren aktuelle Weine – Big Bottles neben anderen besonderen und raren Weinen innerhalb unserer Timeline sowie ein Schatzkammer Tasting mit Weinen vom **VDP.Weingut Balthasar Ress** und internationalen Weinen der **Veritable Groupe**.
Feine Speisen als Walking Dinner bieten wir an verschiedenen Kochstationen der **Kochwerkstatt Wiesbaden** und **Otto Gourmet** an sowie eine Käsestation von **Edelpilzkäse aus Eltville**. 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 weiteren Top Weinen aus Big Bottles und Gin Tonic.
Weingüter des Abends: Balthasar Ress (Rheingau), **Josef Milz** (Mosel), **Gunderloch** (Rheinhessen), **J. Neus** (Rheinhessen), **Peter Rudloff** (Franken), **Schloss Vaux** (Rheingau), **Weingut 5** (Rheingau), **Fontanafredda** (Piemont), **Domaine Henri de Villamont** (Burgund), **Miraval** (Provence), **Pol Roger** (Champagne) und weitere Weine der **Veritable Groupe** – Spezialisten für Wein.

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 Lena Orth
www.Balthasar-Ress.de/termine

Tickets ausschließlich online buchbar:

https://www.balthasar-ress.de/termine-leser/balthasar-ress-praesentiert-5-glorious-night-2026

CHARTA.PARTY

Feiern Sie mit uns die alljährliche **CHARTA.Party** diesmal im neuen **Wald.Weit Rheingau Hotel&Retreat** über den Dächern des Rheingaus! Im **Restaurant Wald.Fein** präsentieren alle dreizehn CHARTA-Weingüter ihre aktuellen Jahrgänge sowie gereifte Raritäten. Freuen Sie sich auf ein kulinarisches Erlebnis in Form eines Flying Buffet und stimmungsvoller LIVE-Musik, die die Verkostung begleitet. Im Anschluss gibt es chillige Beats vom DJ-Set, um den Abend ausklingen zu lassen. Das Wald.Weit Rheingau Hotel & Retreat bietet alle 30 Minuten (ab 17 Uhr bis Mitternacht) einen Shuttle ab Bahnhof Eltville an.
Teilnehmende CHARTA-Weingüter: Allendorf, Barth, Diefenhardt, August Eser, Flick, Freimuth, Johannishof, Jakob Jung, Baron Knyphausen, Kloster Eberbach, Spreitzer, Wegeler und **Robert Weil**.

Restaurant WALD.FEIN
im WALD.WEIT Rheingau Hotel & Retreat
Am Hahnwald 1, 65399 Kiedrich
17.30–23.30 Uhr / Einlass 17.30
€ 109,00 pro Person (CHARTA-Weine, Flying Buffet, Mineralwasser, Sektempfang, Musik, DJs)

Anmeldung: WALD.WEIT Rheingau Hotel & Retreat
Am Hahnwald 1, 65399 Kiedrich
Tel. 06123-18445-0

Ticket ausschließlich online buchbar:

https://wald-weit.com/events

GIGANTEN

Der traditionelle Abend im **KRONENSCHLÖSSCHEN** vor dem großen Finale der **„40. 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 Weinspezialitäten. **Moderation Kai Schattner** – Sommelier des Jahres.

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

Anmeldung: Hotel & Restaurant
KRONENSCHLÖSSCHEN
Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06723/640
info@kronenschloesschen.de
www.kronenschloesschen.de

RIESLING-GALA

Sie ist der traditionelle Schlussakkord der **GLORREICHEN RHEINGAU TAGE**, die **35. 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 40. Glorreichen Rheingau Tage!

Laiendormitorium im Kloster Eberbach
11.00 bis ca. 18.00 Uhr, € 330,00 pro Person
(Aperitif, Gala-Menü mit begleitenden Weinen, Dessert, Kaffee und „after-wine-session")

Anmeldung: VDP.Rheingau
Bergweg 20, 65347 Hattenheim
info@vdp-rheingau.de
https://www.vdp.de/de/glorreiche-rheingau-tage

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-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“.

Hotel & Restaurant Kronenschlösschen
Rheinallee · 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06723/640, Fax 06723/7663
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. 06723/9178240 Boris Berić
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

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. 06722/9114-0 Ulla Häfner
Fax 06722/9114-1
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)6722/9 60 50
oder +49(0)6722/970 39 99
hausneugebauer@outlook.de
www.neugebauer-garni.de

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

Impressum: Koordination: VDP.Rheingau e.V., 65347 Eltville-Hattenheim · Druck: Druckerei Meier, 65385 Rüdesheim · Titelbild: iStock | instamatics

VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER RHEINGAU

TERMINVORSCHAU 2027

VDP.Rheingau e.V.
Bergweg 20
65347 Eltville-Hattenheim
E-mail: info@vdp-rheingau.de
www.vdp-rheingau.de

CHARTA RHEINGAU

30. Rheingau Gourmet & Wein Festival

Donnerstag, 18. Februar bis Sonntag, 7. März 2027
Anmeldung & Kartenverkauf: Tel. 06723/640 | www.rheingau-gourmet-festival.de

Große Weinpräsentation VDP.Rheingau und Südtirol im Kloster Eberbach

Sonntag, 28. Februar 2027
Information: VDP.Rheingau e.V. | 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, 27. Februar 2027 · Auktionator: Ulrich Allendorf

9.30 – 11.30 Uhr	Vorprobe zur Weinversteigerung im 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

41. Glorreiche Rheingau Tage

Freitag, 5. Oktober bis Sonntag, 14. November 2027
www.vdp-rheingau.de
Als Abschluss wird am 14. November 2027 die 36. Riesling-Gala gefeiert.

Mit freundlicher Unterstützung von:

KLOSTER EBERBACH A.D. 1136

CONSORTIUM GASTRONOMIE

ZWIESEL KRISTALLGLAS

GEROLSTEINER Das Wasser mit Stern

RHEINGAUER VOLKSBANK nah | direkt | persönlich