

+++ newsletter +++

Offener Weinkeller

Präsentation des neuen Jahrgangs

Im Rahmen der Rheingauer Schlemmerwoche können Sie in unserem 250 Jahre alten Felsenkeller unser gesamtes Wein- und Sektangebot unverbindlich verkosten. Wir präsentieren Ihnen, neben Sekt und Rotwein, vorwiegend die frischen, feifruchtigen und eleganten Weißweine aus dem sehr guten Jahrgang 2009.

Während dieser Tage gewähren wir Ihnen einen Selbstholerrabatt von 5% ab 60 Flaschen, 8% ab 120 Flaschen und 10% ab 180 Flaschen.



Jazzfrühschoppen

am 1. Mai 2010
ab 11.00 Uhr mit der
Jazz- und Bluesformation
„Blues Blend“
(Deutscher Rock- und Poppreis 2000 „Beste Bluesband“)
im Hof von Schloss
Reinhartshausen.

Gemeinschaftsveranstaltung
der Erbacher Weingüter.

„Gans einfach, Gans genial, Gans JUNG!“

Donnerstag, 11. November 2010

Genießen Sie mit uns ein Fünf-Gang-Menü in der „Weinpump“ in Eltville, geleitet von Küchenchef André Krüger, mit allem rund um die Gans. Ludwig und Alexander Johannes Jung umrahmen das Menü mit Spitzengewächsen von Riesling und Burgunder und begleiten Sie mit viel Wissenswertem, sowie Unterhaltendem zum Thema Wein und Speisen durch den Abend. Die neue Gastgeberin Daisy Kogelnik mit ihren Drillingsschwestern schaffen eine gemütliche Atmosphäre am Kaminfeuer in der traditionsreichen „Weinpump“ in Eltville.

79,00 Euro (5-Gang Menue incl. aller Getränke)

Rheingau trifft Baden: Generationswechsel in Keller und Küche

Montag, 8. November 2010

Erleben Sie einen genussreichen Abend in der Adlerwirtschaft in Hattenheim. Wir servieren Ihnen ein 4-gängiges Menü aus der altbewährten Adler-Küche, getreu dem Motto „vom Einfachen das Beste“, zubereitet von Franz Keller junior und Douce Steiner* aus dem Restaurant Hirschen in Sulzburg. Die jungen Winzer Alexander Johannes Jung aus dem Weingut Jakob Jung und Hermann Dörflinger vom Weingut Dörflinger in Müllheim/Baden begleiten das Menü mit perfekt abgestimmten Weinen.

124,00 Euro (4-Gang Menue incl. aller Getränke)

Käse- und Weinseminar im Felsenkeller

Im historischen Felsenkeller des Weinguts Jakob Jung reifen bei idealen Bedingungen, neben den Weinen, hochwertige Käse. Der „Rheingau-Affineur“ Rainer Wechs (Käse-Affineur in der vierten Generation) und Winzermeister Ludwig Jung stellen Ihnen sechs verschiedenen Käsesorten mit den jeweils passenden Weinen vor und unterhalten Sie mit viel Wissenswertem zu den Geheimnissen der Käse- und Weinbereitung.

Termine: 24., 25. 4. und 2. 5. um 16 Uhr
24. 4. und 30. 4. um 18 Uhr

Kostenbeitrag für Käse, Brot, Wein und Wasser 18,00 Euro pro Person.
Anmeldung erwünscht.

