

# ProWein goes city.



16.-21. März 2023, Düsseldorf

[www.prowein-goes-city.de](http://www.prowein-goes-city.de)

Hotel Kö 59 Düsseldorf • Restaurant Le Doc • Leonardo Royal Düsseldorf Königsallee • Lido Hafen • b'mine Düsseldorf • Potteria • Restaurant Le Bouchon • Restaurant Pronto Salvatore • everChamp Wine.Champagne.Lifestyle • Champagner Galerie & Plaisir Weine im stilwerk • Concept Riesling • Inside by Meliá Düsseldorf Hafen • Anthony's Kitchen • Rheinton 2.0 • Hashi Petite Chinoiserie • Café de Bretagne • Lettinis • viñedo – spanische und deutsche Weine • ollis weingarage • Rheinterrasse Düsseldorf • Vino Tinto & Friends • Zurheide Feine Kost • Lido Malkasten • En de Canon • Weinhandel Düsseldorf – Schmecken und Entdecken • Jacques' Weindepot Düsseldorf-Unterbilk • Fleher Hof • Biblioteca Culinaria • Restaurant Pitti • Schweizer Restaurant à la Carte • Institut français Düsseldorf • Falstaff Big Bottle Party • Grape & Glory im Hase + Igel • Club des Affaires in den Les Halles St. Honoré • Vini Divini • Rheinton 1.0 • So Re • Breidenbacher Hof • Pampels Vinotage • Jae Restaurant • Restaurant Kniffte • Sturmfreie Bude Düsseldorf • Cave Tapas • FETT Weinbar • Salon des Amateurs • Ruby Luna Hotel & Bar • Restaurant Pepella • 25hours Hotel Das Tour, The Paris Club • La Passion du Vin • Alte Weinschenke



**1** Do., 16.3.  
18.00 Uhr

**Wein & Reisen: Genussabend für alle Sinne im Hotel Kö 59 Düsseldorf**

Erleben Sie einen außergewöhnlichen Abend: Zehn Winzer aus sieben Nationen präsentieren ihre edlen Tropfen, begleitet von regionalen, kulinarischen Spezialitäten vom Team des Restaurant Kö 59 – by Björn Freitag. Mit dabei sind u.a. folgende Weingüter und Repräsentanten: Grand C (Crémant d'Alsace, Frankreich), Weingut Kisselbach (Rheingau), Weingut Nick Köwerich (Mosel), Weingut Tina Pfaffmann (Pfalz), Weingut Studier (Pfalz), Soc. Agricola Félix Rocha (Estremadura, Portugal), Weingut Puklavec (Podravje, Slowenien) sowie Weinproduzenten aus Südafrika und der Schweiz. Stefania Lettini vom Lettinis, Düsseldorf, begibt sich mit Ihnen auf Entdeckungsreise nach Italien mit Prosecco & Co. Freuen Sie sich außerdem auf spannende touristische Informationen. Explorer Fernreisen, die Weinmanufaktur Christian Schardt und South African Tourism entführen Sie nach Südafrika und zeigen Ihnen, wie vielseitig das Land am Kap ist – und das nicht nur wegen seiner erstklassigen Weine. In einer ebenso informativen wie kurzweiligen Präsentation zum Thema Weintourismus nehmen Sie Schweiz Tourismus und Swiss Wine mit auf eine Reise durch die Weinregionen der Schweiz. Dazu verkosten Sie hervorragende Weine unseres Nachbarlandes. Entdecken Sie die Schweiz mit allen Sinnen! Eine Veranstaltung der Destination Düsseldorf.

79€ inkl. Aperitif, Weinen, kulinarischen Köstlichkeiten und touristischen Informationen der Partnerländer

**Adresse: Hotel Kö 59 Düsseldorf, Königsallee 59, 40215 Düsseldorf**  
**Reservierung bis 9. März unter: [info@destination-duesseldorf.de](mailto:info@destination-duesseldorf.de) und +49 211 4560-979, begrenztes Kartenkontingent; nur Vorverkauf, keine Abendkasse**

**2** Do., 16.3.  
18.30 Uhr

**Einstimmung auf die ProWein im Le Doc**

Das Restaurant Le Doc präsentiert einen moderierten Genussabend. Freuen Sie sich auf ein exquisites 4-Gang-Menü mit acht interessanten Weinen, u.a. von den Winzern Ziereisen (Baden-Württemberg), Busch (Mosel) und Faubel (Pfalz). Durch den Abend führt Boris Weeger.

90€ für das 4-Gang-Menü inkl. Wein und Wasser

**Adresse: Restaurant Le Doc, Sternstr. 68, 40479 Düsseldorf**  
**Reservierung unter: +49 211 485347**

**3** Do., 16.3.  
bis  
**Mo., 20.3.**  
jeweils  
ab 18.00 Uhr

**Südamerika im Leonardo Royal Hotel Düsseldorf Königsallee**  
Genießen Sie südamerikanische Küche bei einem 4-Gang-Degustationsmenü und verkosten Sie dazu exquisite Weine des chilenischen Weinguts Anderra aus dem Hause Baron Philippe de Rothschild.

59€ 4-Gang-Menü inkl. Wein und Wasser

**Di., 21.3.**  
18.30 Uhr

**Die 7. Wine & Dine „Festspiele“ im Leonardo Royal Düsseldorf Königsallee**

Erleben Sie einen genussvollen Abend in entspannter Atmosphäre: Freuen Sie sich auf exklusive chilenische Weine von unserem Partner Baron Philippe de Rothschild, kombiniert mit Köstlichkeiten vom Buffet und energiegeladenen Rhythmen. Außerdem wartet auf Sie die Meisterprüfung zum Leonardo Royal Winzerzertifikat und erstmalig die Wahl der Leonardo Royal Weinkönigin. Das sollten Sie auf keinen Fall verpassen!

49€ Gala Buffet, Weinverkostung, alkoholfreie Getränke, Entertainment

**Adresse: Leonardo Royal Düsseldorf Königsallee, Graf-Adolf-Platz 8-10, 40213 Düsseldorf**

**Reservierung jeweils unter: [lisa.pitsch@leonardo-hotels.com](mailto:lisa.pitsch@leonardo-hotels.com) oder unter: +49 2113848 455, begrenztes Kartenkontingent für die Wine & Dine „Festspiele“**

**4** Fr., 17.3.  
18.00 Uhr

**Contemporary Casual Dining im Lido Hafen**

Contemporary Casual Dining – eine zeitgemäße und moderne Interpretation der gehobenen Küche, ohne abgehoben zu sein. Eine Kombination aus internationalen Inspirationen, mediterranen Einflüssen und einer Vorliebe für Fisch, mit der topmoderne Gerichte voller Überraschungen kreiert werden. Genießen Sie ein 5-Gang-Menü in atemberaubender Atmosphäre, begleitet von den Weingütern Hospices de Colmar (Elsass), Château des Fesles (Loire), Château de Tholomies (Languedoc-Roussillon) und Château de Montgueret (Loire). Die Vertreter der Weingüter stehen Ihnen gerne für Fragen zur Verfügung.

149€ 5-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung

**Adresse: Lido Hafen, Am Handelshafen 15, 40221 Düsseldorf**  
**Reservierungen unter: +49 211 30 154 824 und [event@lido1960.de](mailto:event@lido1960.de)**

**5** Fr., 17.3.  
um 18.30 Uhr  
Begrüßung  
durch Hotel-  
direktor Patrick  
Rausch im  
**b'daily – Coffe  
Shop & Bistro**

**Rheingau meets Rioja im neuen b'mine Düsseldorf**

Im Rahmen der ProWein treffen im gerade neu eröffneten **b'mine Düsseldorf** zwei weltberühmte Weinregionen aufeinander: **RHEINGAU MEETS RIOJA!** Freuen Sie sich auf eine Weinverkostung, bei der die Rieslinge des preisgekrönten **VDP Weinguts August Eser** aus dem Rheingau den gereiften Rotweinen des Traditions-hauses **Bodegas Riojanas** aus der Rioja gegenübergestellt werden. Der Weinakademiker Markus J. Eser begleitet Sie durch diese spannende Verkostung und zeigt die vielen Besonderheiten und Gemeinsamkeiten dieser beiden klassischen Weinregionen. Hoteldirektor Patrick Rausch stellt Ihnen das b'mine Düsseldorf zu Beginn kurz vor und erklärt, was es mit dem CarLift, Rooftops, Cocooning und dem digitalen Konzept von morgen auf sich hat. Das anschließende Tasting wird mit verschiedenen Gängen der Asian Fusion & Nikkei Food inspirierten Küche begleitet – Blick über die Dächer von Düsseldorf inklusive.

69€

**Adresse: b'mine Düsseldorf, Höherweg 90, 40233 Düsseldorf**  
**Reservierung unter: +49 151 17 15 44 61**

Verkostung  
anschließend  
im **THE ROOF –  
Restaurant, Bar  
& Lounge**

**6** Fr., 17.3.  
18.30 Uhr bis  
21.30 Uhr

### AMORE PER BOLLICINE & ARTE – Prickelnder Kreativ-Abend in der Potteria

Eine Vielfalt von Prosecco & Co. präsentiert Stefania Lettini vom Lettinis, Düsseldorf, heute Abend in der wunderbar entspannten Atmosphäre der POTTERIA in Neuss. Prickelnde Genüsse und italienische Antipasti werden dich in beste Stimmung bringen und dabei beschwingen, deine eigene Antipasti-Platte aus Keramik zu bemalen. Künstlerin Babette Lutz-Lorenz zeigt dir, wieviel Spaß es macht. Danach wird dein persönlich gestaltetes Werk von Hand glasiert und professionell gebrannt (abholbereit nach ca. 6 Tagen). Es erwartet dich ein informativ-kreativer Abend voller Genuss, Charme und Italienflair. Die Malerin stellt im benachbarten Kunstatelier ihre Bilder aus, die das Licht und die Lebenslust Italiens widerspiegeln. Für alle, die Prickelndes und Kreatives von Herzen lieben! Ein Stück Italien in Neuss. Fast wie im Urlaub. Cin-Cin!

69€ inkl. Wein-Verkostung, italienische Häppchen, 1 Antipasti-Platte als Keramikrohling, Keramikfarben, anschließendes Glasieren und Brennen

**Adresse: POTTERIA, Rheintorstr. 24 (Atelier im Innenhof), 41460 Neuss (Innenstadt / Nähe UCI-Kino).**  
**Anmeldung erforderlich unter: [www.keramikbemalen-neuss.de](http://www.keramikbemalen-neuss.de), max. 20 Plätze**

**7** Fr., 17.3.  
ab 18.30 Uhr

### Französischer Abend im Le Bouchon

Erleben Sie einen genussvollen Abend in entspannter Atmosphäre und freuen Sie sich auf ein 4-Gang-Gourmet-Menü mit passenden Weinen von der Loire, Domaine Vincent Ricard, und von der Rhône, Château de Saint Cosme. Weine und Speisen als kulinarisches Gesamtkunstwerk.

119€ inkl. 4-Gang-Menü, korrespondierenden Weinen und Kaffee

**Adresse: Restaurant Le Bouchon, Blücherstr. 70, 40477 Düsseldorf**  
**Reservierung unter: +49 211 97713417**  
**Weitere Informationen: [www.lebouchon-duesseldorf.de](http://www.lebouchon-duesseldorf.de)**

**8** Fr., 17.3.  
19.00 Uhr

### Südafrika meets Dolce Vita bei Pronto Salvatore

Erlasene südafrikanische Weine vom Weinspezialisten Pampels Vinotage treffen auf exquisite italienische Küche: Genießen Sie ein 6-Gang-Menü mit jeweils ein oder zwei korrespondierenden Weinen zu jedem Gang. Das Besondere: Francois Cillié von den Weingütern Stark-Condé und Lielvand aus Stellenbosch präsentiert jeweils seine Weine pro Gang. Freuen Sie sich auf einen entspannten Abend mit Spaß am Essen, Plaudern und Verkosten der Spitzenweine unseres Hauses!

69€ inkl. 6-Gang-Spitzen-Menü, Aperitif, jeweils 1 bis 2 Weine pro Gang und Wasser

**Adresse: Restaurant Pronto Salvatore, Mühlenstr. 1, 40668 Meerbusch-Lank**  
**Reservierung unter: +49 2150 5569 im Pronto Salvatore oder +49 172 2700909 bei Pampels Vinotage.**

17.00 Uhr

Gerne laden wir Sie auch bereits vorher zum Verkosten etlicher unserer tollen Weine der Weingüter MAN, Stark-Condé und Lielvand in die benachbarte Pampels Vinotage ein. Francois Cillié stellt Ihnen diese Weine persönlich vor.

Spende für Kinder in Südafrika 10€

**9** Fr., 17.3.  
19.30 Uhr

**Champagne – eine prickelnde Entdeckungsreise bei everChamp**  
Champagner – der berühmteste Schaumwein der Welt – spiegelt Eleganz, Luxus und vor allem Lebensfreude wider. everChamp lädt Sie ein, in einer spannenden Champagnerverkostung auf eine prickelnde Entdeckungsreise zu gehen. Warum ist der Champagner der König der Schaumweine? Wie kommt es zur „wunderbaren Vermählung“? Wie unterscheiden sich Champagner? Begeben Sie sich mit uns und den Champagnern von Bruno Paillard, Deutz, Tarlant, Vazart-Coquart u.a. auf eine spannende Spurensuche. Bon voyage...!

79€ inkl. Champagner und Imbiss

**Adresse: everChamp Wine.Champagne.Lifestyle., Jahnstr. 71, 40215 Düsseldorf**  
**Reservierung unter: +49 211 87664553**  
**Weitere Informationen: [www.everchamp.de](http://www.everchamp.de)**

**10** Fr., 17.3.  
und  
Sa., 18.3.  
jeweils  
ab 15.00 Uhr

### Champagner-Tasting bei Champagner Galerie & Plaisir Weine im stilwerk

Erleben Sie prickelnden Genuss bei einem Tasting mit drei Champagnern Ihrer Wahl. Dazu servieren wir einen Antipasti-Teller. Vertreter der Häuser Champagne Charles Mignon, Champagne Vieille France & Champagne de Venoge sind vor Ort anwesend.

25€ für 3 Gläser Champagner Ihrer Wahl 0,1 l  
15€ Antipasti-Teller

**Adresse: Champagner Galerie & Plaisir Weine im stilwerk, Grünstr. 15, 40212 Düsseldorf**  
**Reservierung unter: +49 211 86399590**  
**Weitere Informationen: [www.champagner-galerie.de](http://www.champagner-galerie.de)**

**11** Fr., 17.3.  
ab 16.00 Uhr

### Champagner & Sekt bei Concept Riesling

Handwerklicher Winzer-Champagner & High-End Sekte aus Deutschland. Neben spannenden offenen Schaumweinen gibt es fantastische Flaschen-Specials.

Sa., 18.3.  
ab 16.00 Uhr

### New Talents of German Wine bei Concept Riesling

Junge Talente der deutschen Winzerwelt stellen sich, ihre Ideen sowie ihre Weine vor und stehen Rede und Antwort.

So., 19.3.  
und  
Mo., 20.3.  
jeweils  
ab 18.00 Uhr

### Bubbles & Riesling bei Concept Riesling

Hochkarätige Schaumweine und Riesling sind die besten Weine zur After-ProWein-Messe. Dazu Musik und gute Stimmung. Neben uns ist auch eine Vielzahl an Winzern aus dem In- und Ausland am Stand.

Di., 21.3.  
ab 18.00 Uhr

### ProWein 2023 Ausklang bei Concept Riesling

Unterschiedliche Specials by the glass und auf der Flaschenkarte, um die großartigen Messtetage ausklängen zu lassen.

Eintritt frei, Möglichkeit, Wein per Glas/Flasche oder Flight zu kaufen

**Adresse: Concept Riesling, Carlsplatz 26 - Stand A5, 40213 Düsseldorf**  
**Weitere Informationen: [www.conceptriesling.com](http://www.conceptriesling.com) oder Instagram: [concept\\_riesling](https://www.instagram.com/concept_riesling)**

**12** Fr., 17.3. bis Mo., 20.3. jeweils 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr

**Laurent-Perrier x The View**  
Der Name ist Programm: Genießen Sie auf der 16. Etage mit Traumblick über Düsseldorf ein saisonal-regionales 5-Gänge-Menü mit Champagnerbegleitung des Hauses Laurent-Perrier. Als Special zur ProWein besteht zudem die Möglichkeit des Außer-Haus-Verkaufs der verkosteten Champagner.

69 € für das Menü, 69 € für die Champagnerbegleitung

**Adresse: Innside by Meliá Düsseldorf Hafen, The View Skylounge & Bar, Speditionstr. 9, 40221 Düsseldorf**  
**Reservierung unter: +49 211 447 17 3010**  
**Weitere Informationen: www.theview-duesseldorf.de**

**13** Fr., 17.3. bis Di., 21.3. Einlass ab 18.00 Uhr

**Schatzsuche in Anthony's Kitchen**  
Anthony Sarpong und sein Team laden zur Schatzsuche ein. Zwei Tage vor dem Start der ProWein möchte der Sternekoch ab dem 17. März in Anthony's Kitchen in Meerbusch zwei fantastische Regionen vorstellen: den Kraichgau in Baden-Württemberg und Schützen am Gebirge in Österreich. Bei einem 5-Gang-Menü werden vom Weingut Prieler und den beiden Weingütern Heitlinger und Burg Ravensburg besondere Weine vorgestellt. Prieler befindet sich in einem biologischen Grenzgebiet. Hier trifft Kalkboden auf Schieferboden. „Passion, Biodynamie und die Magie des Ortes auf den Gaumen tragen“, das ist die Philosophie der Weingüter Heitlinger und Burg Ravensburg. Zuvor gibt es als Starter einen Port-Tonic aus dem Douro Tal. Ein Aperitif aus Portugal, der sich immer größerer Beliebtheit erfreut.

155 € 5-Gang-Menü plus Weinbegleitung sowie Informationen über die Weine und die Region

**Adresse: Anthony's Kitchen, Moerser Str. 81, 40667 Meerbusch**  
**Reservierung unter +49 2132 9851425 und info@anthonys.kitchen**

**14** Fr., 17.3. bis Di., 21.3. jeweils ab 18.00 Uhr

**ProWein-Menü @Rheinton 2.0**  
Speziell zur ProWein bieten wir Ihnen ein frei wählbares 3-Gang-Menü aus 4 Vorspeisen, 3 Hauptgängen und 2 Desserts oder Käse. Dazu können Sie in lockerer Atmosphäre das ein oder andere Glas Wein genießen. Wir beraten Sie gerne!

49 € für das 3-Gang-Menü

**Sa., 18.3.** 19.00 Uhr

**Wine & Dine mit Jochen Beurer@Rheinton 2.0**  
Wer sich für schwäbische Rieslinge der Spitzenklasse interessiert, kommt am Weingut Beurer nicht vorbei. Jochen Beurer arbeitet strikt nach biodynamischen Grundsätzen und sorgt mit einer Vielzahl an Maßnahmen für eine hohe Biodiversität in den Weinbergen, die auch der Finesse und Vielschichtigkeit seiner Weine zugutekommt. An diesem Abend stellt er Ihnen seine außerordentlichen Weine begleitend zu einem 5-Gang-Menü persönlich vor.

125 € inkl. 5-Gang-Menü mit begleitenden Weinen, Aperitif, Wasser und Kaffee

**Mo., 20.3.** 19.00 Uhr

**Spanien entdecken@Rheinton 2.0**  
Lassen Sie sich von Master Distiller Stefan Lesmond, Björn Steinmann von Invisus Wines und Norrel Robertson, einer der wenigen Masters of Wine in Spanien mit eigenem Weingut in Calatayud, auf Entdeckungsreise nach Spanien entführen. Die drei haben außergewöhnliche Weine und Vermouth im Gepäck.

39 €

**Adresse: Rheinton 2.0, Rethelstr. 143, 40237 Düsseldorf**  
**Reservierung unter: +49 211 26 10 11 69**  
**Weitere Informationen: www.wein-rheinton.de**

**15** Fr., 17.3. bis Di., 21.3. ab 18.30 Uhr

**Europäischer Bio-Wein trifft auf la cuisine chinoise bei Hashi**  
Überzeugen Sie sich davon, wie gut die chinesische Küche mit europäischen Bio-Weinen zusammenpasst. Zum chinesischen 4-Gang-Menü genießen Sie Bio-Weine, u.a. von den Weingütern Alois Lageder (Südtirol), Frank John (Pfalz) und dem VDP-Weingut am Stein (Franken). Vertreter der Weingüter sind am Samstag und Sonntag persönlich anwesend.

59 € 4-Gang-Menü plus 35 € Weinbegleitung

**Adresse: Hashi Petite Chinoiserie, Ackerstraße 182, 40235 Düsseldorf**  
**Reservierung unter: +49 211 68789908**  
**Weitere Informationen: www.hashi-mahlzeit.de**

**16** Fr., 17.3. bis Sa., 18.3. und Mo., 20.3. bis Di., 21.3. jeweils ab 18.00 Uhr

**Bring your own bottle-Abend im Café de Bretagne**  
Sie lieben den Geschmack von Austern, Wolfsbarsch, Hummer oder Jakobsmuscheln? Dann verkosten Sie zu Fisch und Meeresfrüchten doch Ihren ganz persönlichen Lieblingswein. Bringen Sie einfach eine Flasche Wein Ihrer Wahl mit und gehen Sie auf Entdeckungsreise. Vielleicht finden Sie eine neue Kombination von Speisen und Wein, die Ihre Geschmacksnerven überrascht. Daneben existiert eine ProWein Sonderweinkarte anlässlich der Weinmesse.

20 € Korkgeld pro Flasche für mitgebrachte Weine, Seafood nach Verzehr

**So., 19.3.** 19.30 Uhr

**Nonnengarten im Café de Bretagne**  
Freuen Sie sich auf einen besonderen Abend mit dem sympathischen Winzerehepaar von der Mosel: Am Sonntag sind Rita und Clemens Busch vor Ort und präsentieren eine Vertikale der VDP 1. Lage „Nonnengarten“. Zu vier unterschiedlichen, gereiften Jahrgängen dieser Rotschieferlage werden korrespondierende Speisen der Bretagne gereicht. Hinweis: Das „Bring your own bottle-Angebot“ gilt nur an den anderen genannten Tagen!

79 € für das 4-Gang-Menü und 4 x 0,1 l Wein

**Adresse: Café de Bretagne, Benrather Str. 7 (Carlsplatz), 40213 Düsseldorf**  
**Reservierung unter: +49 211 56940775**  
**Weitere Informationen: www.cafe-de-bretagne.de**

**17** Sa., 18.3. 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

**„La vita è bella“ – Aperó und Fingerfood bei Lettinis**  
Reinkommen und probieren: Taucht ein in die italienische Lebensart! Wir begeben uns mit euch auf Entdeckungsreise mit Prosecco, Fingerfood & Co. und freuen uns darauf, euch mit allen Sinnen nach Italien zu entführen!

29 €

**Adresse: Lettinis, Jahnstraße 36, 40215 Düsseldorf**  
**Anmeldung unter: team@lettinis.de, limitiertes Kontingent**  
**Weitere Informationen: www.lettinis.de**

**18 Sa., 18.3.**  
14.00 Uhr bis  
19.00 Uhr

**Freundschaftsspiel: Deutschland – Spanien bei viñedo**  
Deutschland in weiß! Rheinhesse Jürgen Hofmann dribbelt Burgunder & Sauvignon blanc, Winzer Gunther Hiestand flankt Riesling & Sylvaner. Spanien spielt rot: Juan Merayo (Bierzo) stürmt mit der angesagten Mençia-Rebe. Galo López-Cristóbal (Ribera del Duero) verwandelt Tempranillo, Felix Coloma (Extremadura) zaubert mit Garnacha & Merlot. 2 Nationen, 5 Weingüter – 1 mega wineflight – hier bei uns in Düsseldorf-Bilk.

---

15€ Glasgeld (davon 10€ Gutschrift bei Einkauf)

---

**Adresse: viñedo – spanische und deutsche Weine, Merkurstr. 38, 40223 Düsseldorf,**  
**Tel: +49 211 9346726, Reservierung nicht erforderlich**  
**Weitere Informationen unter: [www.weinladen-duesseldorf.de](http://www.weinladen-duesseldorf.de)**

**19 Sa., 18.3.**  
ab 15.00 Uhr

**Korrells Weinbulli @ ollis weingarage**  
Ausnahmewinzer & 2-fach Riesling-Cup Gewinner Martin Korrell macht sich wieder auf den Weg von Bosenheim nach Düsseldorf. Im Kühler seines 78er T2-Weinbullis bringt er einen Querschnitt aus der Korrell-Kollektion inklusive Neuheiten & PARADIES im Großformat für Euch zu ollis weingarage nach Stockum. Genießt ein Tasting von „einem der Leuchttürme an der Nahe“ (Der Feinsschmecker) in entspannter Runde an der Garage mit anderen Freunden des guten Stoffs. Neben Free-Flow-Sprit gibt's für Euch Weck, Worscht, Wasser & Musik.

---

20€ inkl. Drinks, Snacks und 5€-Einkaufsgutschein

---

**Adresse: ollis weingarage, Sandweg 17, 40468 Düsseldorf**  
**Weitere Informationen: [fb.com/ollisweingarage](https://fb.com/ollisweingarage)**

**20 Sa., 18.3.**  
16.00 Uhr bis  
19.00 Uhr

**Gambero Rosso Vini d'Italia 2023 – Tre Bicchieri-Degustation in der Rheinterrasse Düsseldorf**  
Die «Tre Bicchieri World Tour» kehrt nach Düsseldorf zurück. Die Verkostung bietet eine erstklassige und große Auswahl an ausgezeichneten Weingütern, die ihre mit «Drei Gläsern» ausgezeichneten Weine dem Publikum präsentieren. Der Vini D'Italia von Gambero Rosso ist Italiens wichtigster Weinführer: Jedes Jahr komplett überarbeitet und neu geschrieben, beeindruckt die Ausgabe 2023 mit Informationen zu 25.421 Weinen, 2.626 Produzenten und 455 „Tre Bicchieri“ (Drei Gläser-) Weinen.

---

25€ (Tageskasse)

---

**Adresse: Rheinterrasse Düsseldorf, Josef-Beuys-Ufer 33, 40479 Düsseldorf**  
**Weitere Informationen: [trudibruehlhart@bluewin.ch](mailto:trudibruehlhart@bluewin.ch) und <https://www.gamberorossointernational.com/tours/dusseldorf-03-18-2023>**

**21 Sa., 18.3.**  
16.00 Uhr bis  
20.00 Uhr

**Studieren und probieren: Weingut Studier zu Gast bei Vino Tinto & Friends**  
Die Pfalz besticht nicht nur durch das größte Weinfest der Welt, sondern auch durch die hervorragenden Tropfen ihrer Erzeuger: Auch Reinhard Studier ist hier mit seinem Weingut Studier zuhause und setzt auf Familientradition, Teamgeist, neuste Technik, Innovationslust und Pfälzer Gelassenheit. Zum Thema „Arten der Vinifizierung“ könnt ihr an diesem Nachmittag so manch spannende Flasche aus den Linien Bachelor, Master und „#“ verkosten. Wie verhalten sich sortenreine Weine nach dem Ausbau im Edeltahltank, Holzfass, Barrique, Tonneau oder Beton-Ei? Studier zeigt's auf! Einfach probieren, studieren und von der Eleganz hervorragender Weine überzeugen lassen. Und: Bei sonnigem Wetter bietet die Terrasse den idealen Spot, um sich nach „hartem Flaschenstudium“ einfach mal für ein paar Minuten in den gemütlichen Liegestühlen fallen zu lassen.

---

29€

---

**Adresse: Vino Tinto & Friends, Bagelstr. 124, 40479 Düsseldorf**  
**Weitere Informationen: [Instagram @vtandf](https://www.instagram.com/vtandf)**

**22 Sa., 18.3.**  
17.00 Uhr bis  
21.00 Uhr

**ProWein goes city - Champagne goes Zurheide 2023**  
Bereits zum sechsten Mal veranstaltet der Erlebnis-Supermarkt Zurheide Feine Kost gemeinsam mit dem Champagner Club am Vorabend der ProWein ein großes Champagner-Tasting: 15 Champagner-Häuser präsentieren 30 verschiedene Cuvées in einer außergewöhnlichen Location. Entdecken Sie die Vielfalt der Champagne mit einigen Geheimtipps des Champagner Clubs: à votre santé! Zur Verkostung werden passende kleine Snacks gereicht.

---

69€ Vorverkauf  
79€ Abendkasse  
Karten nach Verfügbarkeit, nur solange der Vorrat reicht

---

**Adresse: Champagner Club Bar im UG von Zurheide Feine Kost, Berliner Allee 52, 40212 Düsseldorf**  
**Tickets und Reservierung: [kontakt@champagner-club.de](mailto:kontakt@champagner-club.de) oder telefonisch unter +49 211 200 57 19**  
**Weitere Informationen: [www.zurheide-feine-kost.de](http://www.zurheide-feine-kost.de), [www.champagner-club.de](http://www.champagner-club.de).**

**23 Sa., 18.3.**  
ab 17.30 Uhr

**ProWein goes city – Zurheide Weinwelt goes around the world**  
10 internationale Winzer stellen 40 ihrer besten Weine vor. Entdecken Sie die Vielfalt des Weinbaus mit einigen Geheimtipps unserer Sommeliers. Gereicht werden dazu diverse Häppchen. Als Highlight bieten wir Ihnen zusätzlich eine 5+1 Aktion an.

---

Vorverkauf 49€

---

**Adresse: Gourmet Bistro Zurheide, Zurheide Feine Kost, Nürnberger Str. 40-42, 40599 Düsseldorf**  
**Reservierung unter: +49 (0) 211 74965808**  
**Weitere Informationen: [www.zurheide-feine-kost.de](http://www.zurheide-feine-kost.de)**

**24 Sa., 18.3.**  
18.00 Uhr

**Französischer Genussabend im Lido Malkasten**  
Im Lido Malkasten trifft die Tradition einer wahren Düsseldorfer Institution auf innovative Gastronomie. Das kunstvolle Interieur liefert eine malerische Bühne für Genuss und Begegnung. Genießen Sie ein 4-Gang-Menü in traumhafter Kulisse, begleitet von den Spitzenweingütern Frankreichs. Im Fokus stehen hochwertige Weine von innovativen Winzern (Bourgogne und Côtes du Rhône) und kunstvoll angerichtete Speisen. Vertreter der Weingüter Domaine Roland Sounit, Domaine Marguerite Carillon, Maison Moillard-Grivot und Domaine Guigouret begleiten den Abend und stehen gerne für Fragen zur Verfügung.

---

125€ 4-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung

---

**Adresse: Lido Malkasten, Jacobistr. 6, 40211 Düsseldorf**  
**Reservierungen unter: +49 211 30 154 824 und event@lido1960.de**

**25 Sa., 18.3.**  
18.00 Uhr bis  
21.00 Uhr

**Kaiserstuhl meets Düsseldorf im En de Canon**  
Genießen Sie einen gemütlichen Weinabend in dem mit viel Herz aufwändig sanierten Fachwerkhaus aus dem 17. Jahrhundert – mitten in der Altstadt! Kellermeister Herbert Engist stellt Ihnen seine Weine vom Weingut Engist vor, begleitet von badischen Leckereien. Freuen Sie sich an diesem Abend auf weitere Winzer als Überraschungsgäste, kommen Sie mit den Erzeugern ins Gespräch lassen Sie sich kulinarisch nach Süddeutschland entführen!

---

33€

---

**Adresse: Weinstube & Restaurant En de Canon, Zollstraße 7, 40213 Düsseldorf**  
**Reservierung unter: begrenztes Kartenkontingent, Reservierung nur gegen Vorkasse unter kontakt@endecanon.de**

**26 Sa., 18.3.**  
18.00 Uhr bis  
22.00 Uhr

**Winzerweinprobe mit sieben internationalen Top-Weingütern bei Weinhandel Düsseldorf – Schmecken und Entdecken**  
Erleben Sie sieben Spitzenwinzer und ihre Weine in lockerer Atmosphäre. International renommierte Erzeuger präsentieren ihre Weine persönlich: Fontodi (Toskana, Italien), Le Contesse (Venetien, Italien), Celler de Capçanes (Monsant, Spanien), Weingut Direder (Wagram, Österreich), Comte de Thun (Gaillac, Frankreich), Weingut Balthasar Röss (Rheingau, Deutschland), Juliane Eller, Juwel-Weine (Rheinhessen, Deutschland)

---

VVK: 20€ inkl. Wein, Wasser und Brot  
AK: 25€  
Bei einem Einkauf ab 100€ werden 10€ des Eintrittspreises erstattet.

---

**Adresse: Weinhandel Düsseldorf - Schmecken und Entdecken, Rethelstr. 139 (Innenhof), 40237 Düsseldorf**  
**Reservierung unter: +49 211 830 25 149 und per E-Mail unter info@weinhandel-duesseldorf.com**

**27 Sa., 18.3.**  
18.30 Uhr

**Cave Jean Geiler zu Gast bei Jacques' Weindépot Unterbilk**  
Entdecken Sie die Weine und Crémants aus dem Hause Jean Geiler in Ingersheim, die für Qualität und Authentizität auf elsässische Art stehen! Die Winzergenossenschaft Jean Geiler wurde 1926 gegründet. Die Weinberge der Cave Vinicole liegen in einem Umkreis von 10 bis 15 Kilometern an den Hängen von 13 Kommunen rund um Ingersheim. Dieses Gebiet gehört zu den Zonen im Anbauggebiet Elsass, in dem die Trauben am frühesten reif werden. Treffen Sie bei uns Direktor Timothée Boltz, der seit letztem Jahr die Geschicke der Cave Vinicole d'Ingersheim leitet, und begeben Sie sich mit ihm auf eine Reise ins Elsass.

---

kostenfrei

---

**Adresse: Jacques' Wein-Depot Düsseldorf-Unterbilk, Bilker Allee 49, 40219 Düsseldorf**  
**Reservierung empfohlen unter: unterbilk@jacques.de**

**28 Sa., 18.3.**  
18.30 Uhr

**Innovation trifft Tradition im Fleher Hof**  
Unser Credo: Deftige, rheinisch-westfälische Küche trifft auf die Finesse der französischen Brasserien des vergangenen Jahrhunderts - unkompliziert und erfrischend neu interpretiert. Darauf perfekt abgestimmt sind die Weine unseres Hauswinzers Jens Bettenheimer aus Ingelheim am Rhein, dessen Herz für Burgunderrebsorten und Silvaner schlägt. Freuen Sie sich auf ein kulinarisches 5-Gang-Menü, begleitet von Jens Bettenheimers ausdrucksstarken Weinen, die er Ihnen an diesem Abend persönlich vorstellt.

---

111€ 5-Gang-Menü inkl. Wienbegleitung und Moderation durch den Winzer

---

**Adresse: Fleher Hof, Fleher Str. 254, 40223 Düsseldorf**  
**Reservierung unter: www.fleherhof.de oder per Mail unter info@fleherhof.de**

**29 Sa., 18.3.**  
19.00 Uhr

**Piemontesischer Winzerabend in der Biblioteca Culinaria**  
„Für uns ist Piemont ein Land großer Weine mit einer hundertjährigen Feinschmeckertradition“, sagt Winzer Marco Bonfante. Lassen Sie sich an diesem Abend kulinarisch bei einem 5-Gang-Menü ins Piemont entführen und genießen Sie dazu die eleganten Weine von Marco Bonfante, die er persönlich vorstellt.

---

90€ 5-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung

---

**Adresse: Biblioteca Culinaria, Kaiserstr. 5, 40479 Düsseldorf**  
**Reservierung unter: +49 211 494994**

**30 Sa., 18.3.**  
19.00 Uhr

**Sizilien zu Gast im Restaurant Pitti**  
Bella-Italia-Flair im Andreas Quartier: Genießen Sie zum exquisiten 5-Gang-Degustations-Menü die darauf perfekt abgestimmten Weine der sizilianischen Cantina Vivera! Getreu dem Motto: „Man ist nie zu alt für das größte Abenteuer seines Lebens“, erwarb Antonino Vivera im Jahre 2002 ein Stück Land am nordöstlichen Hang des Ätna: die Geburtsstunde der Cantina Vivera. Heute kümmert sich Winzer-Tochter Loredana Vivera um den Weinanbau und stellt Ihnen die besten Jahrgänge ihrer charaktervollen Weine an diesem Abend persönlich vor.

---

99€

---

**Adresse: Restaurant Pitti, Mühlenstr. 34, 40213 Düsseldorf**  
**Reservierung unter: sales@thewellem.com und +49 211 547 650 610**

**31** Sa., 18.3.  
19.00 Uhr

**Exquisite Schweizer Weindegustation im Schweizer Restaurant à la Carte**

Die weiße Rebsorte Chasselas, auch Gutedel, Chablais oder Fendant genannt, ist eine der ältesten Rebsorten der Welt und gilt als das Aushängeschild der Schweiz. Verkosten Sie die edlen Tropfen von der Cave de la Côte und von Winzern aus verschiedenen Weinregionen der Schweiz entspannt im Wohnzimmer unseres Restaurants. Dazu servieren wir ein 3-Gänge-Schweizer-Menü von Spitzenkoch René Abgottspon & Team. En Guete mitenand!

100€

**Adresse: Schweizer Restaurant à la Carte, Konkordiastraße 49, 40219 Düsseldorf**

**Reservierung frühzeitig empfohlen unter: +49 211 388 35 02, limitierte Plätze**

**Weitere Informationen: [www.swiss-feinkost-catering.de](http://www.swiss-feinkost-catering.de)**

**32** Sa., 18.3.  
19.00 Uhr

**Französische Rebsorten und Regionen: eine Einführung mit Weinprobe im Institut Français Düsseldorf**

Freuen Sie sich auf eine Weinverkostung, zu der das Institut français und InCocagne herzlich einladen: Lernen Sie an der Seite französischer Winzer und leidenschaftlicher Kellermeister, die sich dem Naturschutz und der Herstellung guten Weins gleichermaßen verschrieben haben, verschiedene Regionen und Rebsorten Frankreichs kennen. Von der Champagne über die Côtes-du-Rhône mit Bernard Duseigneur (Domaine Duseigneur) bis zum Südwesten mit Ludovic Bucquet (Vignoble Bucquet) stellen uns ausgewählte Winzer ihr Anbaugebiet und die Früchte ihrer Arbeit vor – dabei ist Authentizität garantiert! Zur Abrundung des Geschmackserlebnisses werden zu jedem Glas Wein kleine typische Häppchen gereicht.

40€, inkl. 4 Weinen, Wasser & Häppchen

**Adresse: Institut français Düsseldorf, Bilker Str. 9, 40213 Düsseldorf**

**Kartenverkauf: <https://incocagne.de>**

**Weitere Informationen im Institut français: +49 211 130 679 0**

**33** Sa., 18.3.  
20.00 Uhr bis  
23.00 Uhr

**Falstaff Big Bottle Party**

Das Wein- und Gourmetmagazin Falstaff lädt zur legendären Big Bottle Party mit rund 150 internationalen Top-Winzern ein. Feiern Sie mit und genießen Sie die großartigen Weine der Spitzen-Winzer aus Magnum-Flaschen. Party mit Live-Musik.

79€

**Adresse: Die Location stand zum Redaktionsschluss noch nicht fest. Bitte informieren Sie sich unter [www.falstaff.de/ed/falstaff-big-bottle-party-2023](http://www.falstaff.de/ed/falstaff-big-bottle-party-2023)**

**Tickets unter: <https://vivenu.com/event/falstaff-big-bottle-party-2023-3zt3k>**

**34** Sa., 18.3.  
bis  
**Di., 21.3.**  
jeweils  
ab 18.00 Uhr

**ProWein Pop-up Grape & Glory Part 2 im Hase + Igel**

Lässige Kombi in entspannter Atmosphäre: leckere Gerichte und tolle Weine erwarten euch. Vorbeikommen, wohlfühlen, genießen und: rechtzeitig reservieren!

Eintritt frei, Special Deal: 69€ im VVK für 5 Gerichte (Chef's Choice) und 1 Glas Champagner

**Sa., 18.3.**  
ab 22.00 Uhr

**ProWein Warm-up-Party im Hase + Igel**

Feiert mit uns das Leben und den Wein: DJ Timon Pachi von @dreirad0211 sorgt für coole Vibes. Auf der Karte erwartet euch eine spezielle Wein- und Champagnerauswahl zu fairen Preisen, und obendrein könnt ihr mit dem ein oder anderen sympathischen Winzer „fachsimpeln“. Let's party!

Eintritt frei

**Adresse: Hase + Igel, Gebäude 8, Schwanenhöfe, Erkrather Str. 226, 40233 Düsseldorf**

**Reservierung unter: [reservierung@grapeandglory.de](mailto:reservierung@grapeandglory.de) oder +49 176 32638438**

**Weitere Informationen: [grapeandglory.de](http://grapeandglory.de) und [haseundigel.eu](http://haseundigel.eu)**

**35** So., 19.3.  
18.00 Uhr bis  
20.00 Uhr

**Französische Winzerweinprobe im Les Halles St. Honoré**

Genießen Sie das berühmte französische Savoir-Vivre in Düsseldorf: Französische Winzer stellen an diesem Abend ihre Erzeugnisse persönlich vor, darunter Jean und Clara Cavaille vom Weingut Jean Cavaille aus Savoie sowie ein Vertreter von Les Copains aus dem Languedoc. Zum Aperitif erwartet Sie eine herzhafte Wurst- und Käseplatte, begleitet von einem Crémant. Danach genießen Sie Hauptgang und Dessert mit drei verschiedenen, darauf abgestimmten Weinen. Eine Veranstaltung des Club des Affaires en Rhénanie du Nord-Westphalie e.V., bei der alle Liebhaber der französischen Lebensart herzlich willkommen sind.

49€ inkl. Verkostung von Crémant und Weinen, Vorspeisenplatte und einem 2-Gang-Menü

**Adresse: Les Halles St. Honoré, Nordstr. 31, 40477 Düsseldorf**

**Reservierung nur möglich mit Vorkasse unter: [info@club-des-affaires-nrw.org](mailto:info@club-des-affaires-nrw.org)**

**Weitere Informationen unter <https://www.club-des-affaires-nrw.org/veranstaltungen/>**

**36** So., 19.3.  
ab 18.00 Uhr

**In vino veritas: Italienischer Genuss bei Vini Divini**

Wer das Wahre, Ursprüngliche, Einzigartige des Weins liebt, ist im Vini Divini herzlich willkommen. Seit der ersten Stunde vor 25 Jahren ist Wein in Verbindung mit traditioneller italienischer Küche unsere Passion. Feiern Sie mit uns das Leben und den Genuss! Zu köstlichen Tropfen, u.a. von den Weingütern Cantine Lenotti (Veneto), Vigna Madre und Villa Caldari (beide Abruzen) servieren wir Ihnen ein italienisches 3-Gang-Degustations-Menü.

48€ inkl. 3-Gang-Menü und 3 Gläsern Wein

**Adresse: Vini Divini, Bastionstr. 31, 40213 Düsseldorf**

**Reservierung unter: +49 211 13 50 40**

**37** So., 19.3.  
ab 18.00 Uhr

### Entdeckungsreise nach Georgien im So Re

Zur ProWein 2023 lädt das So Re Flingern zu einem einzigartigen Abend mit kulinarischen Spezialitäten und ausgewählten Weinen ein! Georgien, wo bereits seit 8000 Jahren Wein kultiviert wird, ist eines der Ursprungsländer des Weinbaus. Begeben Sie sich auf eine spannende Entdeckungsreise, bei der ihr natürliche Weine aus Tonkrügen von kleinen und großen Winzern kennenlernen. Durch den Abend führen die junge Sommelière Nana Joghishvili sowie Nazishka Khvtisiashvili, die viele Jahre in Düsseldorf gelebt und inzwischen die „Wine library“ in der georgischen Hauptstadt Tiflis gegründet hat ([www.winelibrary.ge](http://www.winelibrary.ge)) Die frische, moderne georgische Küche des So Re passt perfekt zu diesem Einblick in eines der aktuell interessantesten Weinländer. Wir freuen uns auf euch!

95 € inkl. Weinprobe und georgischem Essen

**Adresse:** So Re, Hoffeldstr. 37, 40235 Düsseldorf

**Reservierung unter:** +49 176 830 270 61

**Weitere Informationen:** [so-re.eatbu.com](http://so-re.eatbu.com)

**38** So., 19.3.  
18.30 Uhr

### Spanien entdecken @Rheinton 1.0

Lassen Sie sich von Master Distiller Stefan Lesmond, Björn Steinmann von Invisus Wines und Norrel Robertson, einer der wenigen Masters of Wine in Spanien mit eigenem Weingut in Calatayud, auf Entdeckungsreise nach Spanien entführen. Die drei haben außergewöhnliche Weine und Vermouth im Gepäck.

39 €

**Adresse:** Rheinton 1.0, Gartenstr. 28, 40479 Düsseldorf

**Reservierung unter:** +49 179 751 20 46

**Weitere Informationen:** [www.wein-rheinton.de](http://www.wein-rheinton.de)

**39** So., 19.3.  
ab 19.00 Uhr

### „Havana Night“ im Breidenbacher Hof präsentiert von Eminente – Ron de Cuba

Der kubanische Rum „Eminente – Ron de Cuba“ aus dem Hause Moët Hennessy und rhythmische Klänge erwarten Sie in der Bar des Breidenbacher Hofes. Das Bar Team um Carsten Möller präsentiert Ihnen verschiedenste kubanische Cocktailkreationen und begeistert Sie zudem mit einer hochwertigen Auswahl an Weinen und Spirituosen. DJ Magnus sorgt zusammen mit einem Überraschungsgast für eine stimmungsvolle und unvergessliche Party.

Eintritt frei, Cocktailkreationen ab 18 €

**Adresse:** Hotel Breidenbacher Hof, Königsallee 11,

40212 Düsseldorf

**Reservierungen nicht möglich.**

**40** So., 19.3.  
19.00 Uhr

### KUNST UND WEIN: Europa trifft Südafrika bei Pampels Vinotage und der Kunstgalerie Meerbusch

Genießen Sie einmalige südafrikanische Weine und lernen Sie dabei spannende Kunst aus Südafrika und Europa kennen. Es erwarten Sie Werke von Horst Antes, Anatol, Joseph Beuys, Sigmar Polke, Daniel Spoerri, Alfred Hrdlicka, Otto Pankok u.a.m. für Europa. Südafrika wird vertreten durch Pierneef, Jentsch, Boonzaaier, Battiss, Coetzer, Bosch, Mashora, Mutomba, le Roux, Smook, Ambrose, Munro und viele mehr. Zu den südafrikanischen Spitzenweinen servieren wir passende Häppchen. Einfach vorbeikommen, plaudern, entdecken, probieren und schmecken. Freuen Sie sich auf einen spannenden Abend!

35 € Weinprobe mit mind. 10 Weinen, Häppchen und Kuratorenführung durch die Ausstellung

**Adresse:** Pampels Vinotage/Kunstgalerie Meerbusch, Mühlenstr. 1, 40668 Meerbusch-Lank

**Reservierung unter:** +49 172 2700909

**Weitere Informationen:** [www.pampels-vinotage.de](http://www.pampels-vinotage.de)

**41** So., 19.3.  
19.00 Uhr

### Exklusives Champagnerdegustationsmenü mit BRUNO PAILLARD im neuen Gourmetrestaurant Jae

Der ehemalige Sternekoch Jörg Wissmann hat sich mit dem Jae den Traum vom eigenen Restaurant erfüllt und kocht hier ganz nach seiner Passion: eine spannende Fusion aus deutscher und koreanischer Küche. Am Sonntag stimmt er sein 5-Gang-Gourmet-Menü auf die Champagner aus dem namhaften Hause BRUNO PAILLARD ab. Alice Paillard führt Sie persönlich durch den Abend, der sich einem ganz besonderen Thema widmet: dem Degorgement. Weinliebhaber wissen, dass der Wein nach dem Degorgieren fünf oder sechs verschiedene, sich mehr oder weniger ergänzende „Alterstufen“ durchläuft, die zu einer zunehmenden Komplexität führen: zunächst dominieren Früchte, dann Blumen, Gewürze, Röstaromen und schließlich kandierte Früchte und Röstnoten. Probieren Sie diese Entwicklung und begeben Sie sich auf Entdeckungsreise! Sie beginnt mit der 'Première Cuvée' Extra Brut, die 6 Monate zuvor degorgiert wurde. Es folgt jeweils die 'Première Cuvée' Extra Brut, die 3 Jahre, 6 Jahre, 9 Jahre und 12 Jahre zuvor degorgiert wurde.

Eine Veranstaltung in Kooperation mit everChamp, Düsseldorf.

249 € inkl. Amuse, 5-Gang-Gourmet-Menü, Petit Fours, Champagnerbegleitung und Moderation durch Alice Paillard persönlich

**Adresse:** Jae Restaurant, Keplerstr. 13, 40215 Düsseldorf

**Reservierung unter:** +49 211 999 199 66 und [info@jae-restaurant.de](mailto:info@jae-restaurant.de)

**42** So., 19.3.  
19.00 Uhr

### Kniffte mit Seeblick – Weine vom LAGO DI GARDA

Livia Leali und ihr Vater vom Familienbetrieb Cantina Marsadri verkosten mit Ihnen Weine, Prosecco und Olivenöl - begleitet von einem passenden Kniffte Überraschungsmenü. Leidenschaftliche Weine aus edlen, reifen, handverlesenen Gardasee-Trauben.

49 € inkl. aller Weine, Wasser und Überraschungsmenü

**Adresse:** Restaurant Kniffte, Hauptstraße 142, 42579 Heiligenhaus  
**Reservierung unter:** +49 2056 5959659, **Anmeldungen bis spätestens 14.3. erforderlich!**

**Weitere Informationen:** [www.kniffte.de](http://www.kniffte.de)  
und [www.labottiglia-wein.de](http://www.labottiglia-wein.de)



**43 So., 19.3.**  
19.00 Uhr

**Ungarn zu Gast bei Sturmfreie Bude Düsseldorf**  
Verkosten Sie ungarische Weine und genießen Sie dabei den Blick über Düsseldorf und den Rhein! Wir stellen Ihnen das Weinbaugelände Villány vor, Ungarns einflussreichste Rotweinregion, in der die wichtigste internationale Rebsorte Cabernet Franc ihren natürlichen Lebensraum gefunden hat. Lernen Sie Cabernet Franc unter fachkundiger Anleitung von Co-Gastgeber Peter McCombie, Master of Wine, kennen.

Eintritt kostenfrei, Anmeldung erforderlich!

**Adresse: Sturmfreie Bude Düsseldorf, Georg-Glock-Str. 3, 40474 Düsseldorf**

**Anmeldung erforderlich unter: <https://forms.gle/KqrpUZvBZaYgt5UR9> oder [marketing@villanyiborvidek.hu](mailto:marketing@villanyiborvidek.hu)**  
**Weitere Informationen: [www.villanyiborvidek.hu](http://www.villanyiborvidek.hu)**

**44 Mo., 20.3.**  
18.00 Uhr

**The Golden Negroni-Night im Hotel K659 Düsseldorf**  
Erleben Sie The Golden, unsere neue American Bar, getreu dem Motto: When the sky turns golden, it's time for a drink. Genießen Sie die einzigartigen Negroni-Kreationen unserer Barchefin Melissa Zikos und damit Ihren persönlichen „Golden Moment“. Bitter-süße Cocktails zur Einstimmung in den Abend – perfekt gemixt. Keine Reservierung: einfach ankommen, wohlfühlen und beste Drinks genießen.

Drinks zwischen 12 € und 18 €

**Adresse: Hotel K659 Düsseldorf, The Golden, Königsallee 59, 40215 Düsseldorf**

**Weitere Informationen: <https://www.hommage-hotels.com/hotel-koe59-duesseldorf/kulinarik-the-golden>**

**45 Mo., 20.3.**  
18.00 Uhr bis 20.30 Uhr (first sitting)  
  
21.00 Uhr bis 23.30 Uhr (second sitting)

**A Taste of Portugal: Fado trifft Wein bei Cave Tapas**  
Erleben Sie ein Stück portugiesischer Lebensfreude in Düsseldorf! Begeben Sie sich auf Entdeckungsreise, begleitet von hervorragenden Weinen: von der Quinta do Vallado im Douro-Tal bis hin zu den Weinbergen von Félix Rocha im Raum Lissabon. Unsere traditionelle Fado-Musik wird Sie auf dieser gastronomischen Reise begleiten. Lassen Sie sich mit allen Sinnen nach Portugal entführen!

50 € Portugiesisches 3-Gang-Menü inkl. Wein und Wasser

**Adresse: Cave Tapas, Erkrather Str. 218b, 40233 Düsseldorf**  
**Reservierung unter +49 211 87931270 oder [cavetapas@freenet.de](mailto:cavetapas@freenet.de)**  
**Weitere Informationen unter <http://www.cave-tapas.de/>**

**46 Mo., 20.3.**  
18.00 Uhr bis 2.00 Uhr

**„smellslikewinelovers“ @ FETT Weinbar**  
Wahlberlinerin Maren Merken ist dem/der ein oder anderen vielleicht von Instagram unter dem Alter Ego @theblondewinelover bekannt. Die gebürtige Düsseldorferin schenkt an diesem Abend bei uns das ein oder andere Glas aus – und kommt nicht allein. Im Gepäck: ihr neuer Chardonnay-Sekt „smellslikewinelovers“, der gemeinsam mit Winzerin Theresa Breuer, Illustratorin Marie Bertsch und Gastronom Erkan Ular entstanden ist.

kostenfrei

**Adresse: FETT Weinbar, Hunsrückenstr. 16-18, 40213 Düsseldorf**  
**Weitere Informationen: Instagram @fett.weinbar und @theblondewinelover**

**47 Mo., 20.3.**  
18.30 Uhr:  
Weinverkostung  
  
ab 20.30 Uhr:  
Qvevri Wine Party

**Qvevri Wine Party im Salon des Amateurs**  
Freuen Sie sich auf einen außergewöhnlichen Abend: Zunächst stellen wir Ihnen 6 Weine von kleinen Natur-Weingütern in Georgien vor, präsentiert von der georgischen Weinbar "Kakhaber" aus Düsseldorf. Alle Weingüter, die wie Perlen über die georgischen Weinregionen verteilt sind, legen großen Wert auf Qualität und die Individualität autochthoner Rebsorten. Die maximale Rebfläche beträgt jeweils nur 5 ha. Die Verkostung wird von einer Bildschirmpäsentation über die Weinproduktion und die handwerkliche Arbeit im Qvevri, dem traditionellen Tonkrug, begleitet. Durch den Abend führt die georgische Weinsommelière Nana Jojishvili. Im Anschluss startet die Qvevri Wine Party mit den DJ Ikonen vom Salon des Amateurs, Jan Schulte und Lucas Croon.

22 € inkl. Verkostung von 6 Weinen, georgischem Fingerfood, Chacha, (Weinbrand) und Wasser  
Nur Besuch der Qvevri Wine Party: 10 € inkl. 1 Glas Wein zur Begrüßung

**Adresse: Salon des Amateurs, Grabbplatz 4, 40213 Düsseldorf**  
**Anmeldung erforderlich unter: [qvevri.wineparty@gmail.com](mailto:qvevri.wineparty@gmail.com) und +49 157 705 56 268 Nana Jojishvili**

**48 Mo., 20.3.**  
19.00 Uhr

**Lost in Space – Bio-Weine vom Weingut Bruker X galaktische Cocktails @ Ruby Luna**  
Genießt galaktisch gute Drinks in der Hotelimmobilie des Jahres 2021! Die Aufbruchstimmung ins Weltall der 50er/ 60er Jahre spiegelt sich in allen Bereichen des denkmalgeschützten Gebäudes wider. Winzer Markus Bruker geht vor Ort mit euch auf eine kulinarische Reise und führt durch sein Sortiment von köstlichen Bio-Weinen aus internationalen Rebsorten. Abgestimmte Snacks und tolle Live Musik runden das Erlebnis vor Ort ab. Unterschiedliche Specials auf der Getränkekarte warten nur darauf, von euch ausprobiert zu werden. Ein entspannter Abend in unserer gemütlichen Hotelbar, um einen großartigen Messetag ausklingen zu lassen.

29 € inkl. ausgewählter Weine, passender Snacks und Special-Cocktail

**Adresse: Ruby Luna Hotel & Bar, Kasernenstr. 39, 40213 Düsseldorf**  
**Kartenverkauf und Reservierung unter: [events@ruby-hotels.com](mailto:events@ruby-hotels.com)**  
**Weitere Informationen unter: <https://www.ruby-hotels.com>**

**49 Mo., 20.3.**  
19.00 Uhr

**Georgischer Genussabend im Restaurant Pepella**  
Erleben Sie einen außergewöhnlichen Abend im traditionellen georgischen Restaurant Pepella! Verkosten Sie georgische Weine und genießen Sie dazu eine „Supra“, was übersetzt „Festmahl“ bedeutet, mit vielfältigen Vor-, Haupt- und Nachspeisen. Vor Ort anwesend ist der georgische Winzer Irakli Svanidze, der seine hochwertigen Bio-Weine vorstellt.

75 €

**Adresse: Restaurant Pepella, Augustastr. 30, 40477 Düsseldorf**  
**Reservierung unter: +49 176 31705499**  
**Weitere Informationen: [pepella-duesseldorf.eatbu.com](http://pepella-duesseldorf.eatbu.com)**

**50** Mo., 20.3.  
ab 19.30 Uhr

**Ferrand Night @ The Paris Club**  
Genießen Sie bei einzigartig spektakulärer Aussicht Drinks mit dem besonderen französischen Spirit. Maison Ferrand und die Bar The Paris Club im 17. Stock des 25hours Hotel Das Tour kredenzen an diesem Abend leckere Drinks mit Plantation Rum, Citadelle Gin und Ferrand Cognac.

---

10-15€ pro Cocktail

---

**Adresse: 25hours Hotel Das Tour, The Paris Club, Louis-Pasteur-Platz 1, 40211 Düsseldorf**  
**Weitere Informationen: [www.ferrand-spirits.de](http://www.ferrand-spirits.de)**

**51** Mo., 20.3.  
20.00 Uhr

**Elsass zu Gast bei La Passion du Vin**  
Jérôme Neumeyer betreibt in dritter Generation das Bio Weingut Domaine Neumeyer in Molsheim, Elsass. Er steht exemplarisch für die neue Generation Winzer, die sich für Qualität und Nachhaltigkeit im Weinberg entschieden haben. Die klassischen Elsässer Rebsorten wie Riesling, Gewürztraminer & Co. interpretiert er neu. Wir freuen uns auf einen kurzweiligen Ausflug in die Weinberge, bei dem die Grand-Cru-Lagen natürlich auch ihren Platz haben.

---

20€ inkl. aller Weine und Snacks

---

**Adresse: La Passion du Vin, Alt-Niederkassel 71, 40547 Düsseldorf**  
**Reservierung unter: +49 211 9542745 und [info@lapassionduvin.de](mailto:info@lapassionduvin.de), max. 16 Teilnehmer**  
**Weitere Informationen: [www.lapassionduvin.de](http://www.lapassionduvin.de)**

**52** Di., 21.3.  
19.30 Uhr

**Südafrika entdecken in der Alten Weinschenke**  
Pampels Vinotage veranstaltet an diesem Abend gemeinsam mit Steffi Layer vom Weingut Diemersdal aus Südafrika einen kulinarischen Streifzug mit Weinbegleitung. Sie verkosten neun tolle südafrikanische Weine aus unterschiedlichen Rebsorten und dazu korrespondierende Speisen. Tauchen Sie ein in die Welt der südafrikanischen Premium Weine des Weinguts Diemersdal! Wir freuen uns auf einen informativen und geselligen Abend mit Ihnen.

---

69€ inkl. Weinproben, 6-Gang-Degustationsmenü, Brot, Wasser und Kaffee.

---

**Adresse: Alte Weinschenke, Hauptstr. 23, 40668 Meerbusch (Lank-Latum)**  
**Reservierung unter: +49 2150 9638000 oder [info@pampels-vinotage.de](mailto:info@pampels-vinotage.de), begrenztes Kontingent.**  
**Weitere Informationen bei Pampels Vinotage: +49 172 2700909**

## Bitte beachten sie,

dass der Besuch der Messe ProWein ausschließlich Fachbesuchern vorbehalten ist.

„ProWein goes city“ richtet sich gezielt an alle Weinliebhaber und Weinliebhaberinnen.

Die Messe Düsseldorf GmbH und die Destination Düsseldorf haben „ProWein goes city“ initiiert, sind aber nicht selbst Veranstalter der einzelnen Events und daher auch nicht haftbar zu machen.

# ProWein goes city.



steht für erlesene Weinmenüs, Weinpräsentationen oder Weinproben. Ausgesuchte Partner aus Gastronomie, Hotellerie und Weinfachhandel gestalten erlebnisreiche Genuss-Events in Düsseldorf und Umgebung. Machen Sie sich ein Bild von dem umfangreichen kulinarischen, kulturellen und touristischen Angebot.

Wir empfehlen Ihnen eine Reservierung, da die Plätze limitiert sind!

Mehr Infos unter: [www.prowein-goes-city.de](http://www.prowein-goes-city.de)

Sponsored by:



EXPLORER



UNTERNEHMEN  
FÜR DÜSSELDORF

Messe Düsseldorf GmbH  
Postfach 10 10 06\_ 40001 Düsseldorf\_Germany  
Tel. +49 211 4560 01\_Fax +49 211 4560 668  
[www.messe-duesseldorf.de](http://www.messe-duesseldorf.de)

