

ProWein goes city.

16.-21. März 2023, Düsseldorf

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 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 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

5 Fr., 17.3.
um 18.30 Uhr

Begrüßung durch Hotel-direktor Patrick Rausch im **b'daily – Coffe Shop & Bistro**

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

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

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, 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

8 Fr., 17.3.
19.00 Uhr

Südafrika meets Dolce Vita bei Pronto Salvatore
ErlESENE 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 Lievland 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 Lievland 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

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

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 Messtage ausklingen 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 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: Inside 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

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

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 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 Edelstahltank, 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 oder telefonisch unter +49 211 200 57 19
Weitere Informationen: www.zurheide-feine-kost.de, 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

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 (Montsant, 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 Anbaugebiet 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

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
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 oder +49 176 32638438
Weitere Informationen: grapeandglory.de und 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
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) 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

38 So., 19.3.
18.30 Uhr

Spanien entdecken @Rheintou 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: Rheintou 1.0, Gartenstr. 28, 40479 Düsseldorf

Reservierung unter: +49 179 751 20 46

Weitere Informationen: www.wein-rheintou.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

41 So., 19.3.
19.00 Uhr

Exklusives Champagnerdegustationsmenü mit BRUNO PAILLARD im neuen Gourmetrestaurant Jae

Der ehemalige Sternkoch 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 „Altersstufen“ 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

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 und 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
Weitere Informationen: 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
Weitere Informationen unter <http://www.cave-tapas.de/>

46 Mo., 20.3.
18.00 Uhr bis 2.00 Uhr

„smellslikewine lovers“ @ 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 „smellslikewine lovers“, 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:
Wein-
verkostung

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
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
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

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

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, max. 16 Teilnehmer
Weitere Informationen: 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, 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

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

