

ProWein goes city.

7.-12. März 2024, Düsseldorf

www.prowein-goes-city.de



Destination Düsseldorf in der Classic Remise Düsseldorf * Potteria * Rocaille * Le Doc * ROKA im Hotel Kö59 * Leonardo Royal Hotel Düsseldorf Königsallee * enoteca nere.vin * Lido Hafen * Le Bouchon * Fleher Hof * zwanzig23 by Lukas Jakobi * Pampels Vinotage * Vino Tinto & Friends * Behind The Grapes im Restaurant Hotte Hü * InCocagne * Club des Affaires en Rhénanie du Nord-Westphalie bei Jacques' Weinedepot Kaiserswerth * Wein & Mehr * Champagner Galerie & Plaisir Weine im stilwerk * everChamp * THE ROOF Restaurant, Bar & Lounge im b'mine Düsseldorf * Chez Olivier * 25hours Hotel Das Tour, The Paris Club Restaurant/Bar * Hashi Petite Chinoiserie * Ratatouille Restaurant * Schweizer Restaurant à la carte * Café de Bretagne * Vino's Weinbar * Uli Schott The unknown brand * Lettinis * viñedo – spanische und deutsche Weine * Gambero Rosso Vini d'Italia 2024 in der Rheinterrasse Düsseldorf * Falstaff im Lofthaus Düsseldorf * Lido Malkasten * Weinhandel Düsseldorf - Schmecken und Entdecken * la bottiglia im LaminatDEPOT Velbert * Jacques' Weinedepot Unterbilk * anderweinig in der Set Jet Halle * Biblioteca Culinaria * Osteria Emilia * Institut français Düsseldorf * Hase + Igel * Little Tokyo in der Immermannstr. * Concept Riesling * Zurheide Feine Kost * Vini Divini * FETT Weinbar * Pronto Salvatore * Hotel Breidenbacher Hof * Weinbar Kakhaber * Ristorante Cinque Pomodori * formartis in der Galerie des Wahnsinns * Naturburschen Flingern * Restaurant Pepella * Inside by Meliá Düsseldorf Hafen * La Passion du Vin * Ruby Luna Hotel und Bar * Alte Weinschenke * Roku Japanese Dining & Wine



1 Do., 7.3.
18:30 Uhr

Genussabend für alle Sinne in der Classic Remise Düsseldorf
Ein Highlight für alle Wein- und Oldtimerliebhaber: Top-Winzer aus sechs Nationen präsentieren ihre edlen Tropfen, kulinarisch begleitet von regionalen Spezialitäten im außergewöhnlichen Ambiente der Classic Remise Düsseldorf. Mit dabei sind u.a. folgende Weingüter und Hersteller: Henkell Freixenet mit alkoholischen und nicht-alkoholischen Produkten, das vom Magazin Falstaff prämierte Weingut Schloss Ortenberg (Baden), das VDP. Weingut Zur Schwane (Franken) sowie das Weingut Greszta (Mosel). Kultur- und Weinbotschafter Markus J. Eser stellt Ihnen außerdem die bekannte Weinregion Rheingau vor und dazu ausgewählte Weine der „Rheingau Monumente“, eine Kooperation der renommierten Weingüter Kloster Eberbach, Schloss Vollrads und Schloss Johannisberg. Das Ingelheimer Weingut Dautermann und der Weinhandel Avec Plaisir präsentieren ihr „Herzensprojekt“, den Inklusionswein „Das blaue Schaf“. Der Wein als Brücke zwischen Gleichberechtigung und Kunst!
Freuen Sie sich außerdem auf hervorragende Winzer aus Europa und erstmalig auch Bolivien: Weingut Château Charmail (Haut Médoc, Frankreich), die katalanischen Weinkellereien Coca i Fitó, Clos Montblanc und Casa Mariol (Katalonien, Spanien), Bodegas Riojanas (Rioja, Spanien) das Weingut Puklavac (Slowenien) sowie die Bodegas La Concepción und Magnus (Bolivien). Eine Tombola, deren Erlös einem lokalen Projekt zu Gute kommt, rundet den Abend ab. Eine Veranstaltung der Destination Düsseldorf.

89 €

Adresse: Classic Remise Düsseldorf, Harffstr. 110a, 40591 Düsseldorf
Reservierung bis 29.2. unter info@destination-duesseldorf.de und +49 211 4560-979, begrenztes Kartenkontingent; nur Vorverkauf, keine Abendkasse

2 Do., 7.3.
18:30 bis
21:30 Uhr

AMORE PER VINO & ARTE - Vinophiler Kreativ-Abend in der Potteria
Die Vielfalt italienischer Weine präsentiert Stefania Lettini vom Lettinis, Düsseldorf, heute Abend in der wunderbar entspannten Atmosphäre der POTTERIA in Neuss.
Italienische Antipasti werden dich in beste Stimmung bringen und inspirieren, 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. 1 Woche). 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 Italien 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

POTTERIA, Rheintorstr. 24 (Atelier im Innenhof), 41460 Neuss (Innenstadt / Nähe UCI-Kino).

Anmeldung nur online unter: www.keramikbemalen-neuss.de, max. 20 Plätze

3 Do., 7.3.
um 20:00 Uhr

ROCAILLE & Zalto proudly present: Herbert Zillinger
Herbert Zillinger, gefeierter "BioDynamiker" und Vordenker der Naturwein-Szene (respekt-BIODYN), präsentiert seine genialen Weine in der "Bilderbuch-Weinbar" Rocaille. Carmen und Herbert Zillinger führen eines der spannendsten und aufregendsten Weingüter in Österreich. Ihre Philosophie heißt "kompromisslose Naturweine mit starkem Charakter". Die Weine aus dem Weinviertel machen immer mehr internationale Furore. Von Kopenhagen bis New York werden die unangepassten, "free-style Rock'n'Roll Weine" in den entsprechenden Wein-Szenen gefeiert.
Herbert Zillinger gibt an diesem Abend tiefe Einblicke in sein Schaffen und kredenzt seine raren Weine höchstpersönlich. Dazu serviert die "lässige marktfrische Bistro-Küche" österreichische Spezialitäten, natürlich von nachhaltig wirtschaftenden Qualitäts-Erzeugern. Das Rocaille wurde bereits mehrfach von führenden Fachmagazinen ausgezeichnet (u.a. Feinschmecker, VINUM). Das Magazin Falstaff kürte das Rocaille drei Jahre in Folge zum „besten Weinbistro Deutschlands“.

125 € 3-Gang-Menü inkl. großer Weinprobe

Adresse: Rocaille, Weißenburgstr. 19, 40476 Düsseldorf (Derendorf)
Reservierung unter: genuss@rocaille.de oder +49 211 977 11 737

4 Do., 7.3.
und
Fr., 8.3.
jeweils
um 19:00 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 Wahlmöglichkeit beim 2. und 3. Gang: Fisch/Fleisch). Dazu servieren wir sechs verschiedene Weine u.a. von den Weingütern Ziereisen (Baden-Württemberg), Faubel (Pfalz) und Schömhel (Nahe). Durch den Abend führt Boris Weeger.

97,50 € für das 4-Gang-Menü inkl. Wein und Wasser

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

5 Do., 7.3.
bis
Sa., 9.3.
jeweils
ab 18:00 Uhr

ROKA eröffnet ein dreitägiges Pop-up mit dem Weingut Dr. Loosen im Hotel Kö59

ROKA ist ein preisgekröntes, weltweit tätiges Restaurantunternehmen, das zeitgenössische Küche an wichtigen kosmopolitischen Standorten anbietet. Gemeinsam mit dem HOTEL KÖ59 und dem Weingut Dr. Loosen präsentiert ROKA erstmalig seine ausgezeichnete Küche in einem dreitägigen Pop-up Event in Deutschland. Während dieser Zeit zeigt ROKA sein außergewöhnliches Angebot an Speisen im HOTEL KÖ59. Sie können aus vier verschiedenen Menüs wählen und sich mit einer Vielzahl von Sushi, Sashimi, Tempura und Salaten kulinarisch verwöhnen lassen. Ein Highlight ist das Kampachi Sashimi no Salada, ein Gelbschwanzmakrelen-Sashimi, mit einem verlockenden Yuzu-Trüffel-Dressing. Perfekt abgerundet wird das Event mit einer exklusiven Weinauswahl des traditionsreichen Familienweinguts Dr. Loosen von der Mosel, dessen Team Sie durch die Abende begleiten wird.

Menü ab 55 € exkl. Getränke

Adresse: Hotel Kö59 Düsseldorf, Königsallee 59, 40215 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 211 8285 1123

Weitere Informationen:

www.hommage-hotels.com/hotel-koe59-duesseldorf/kulinarik/roka

6 Do., 7.3.
bis
Di., 12.3.
jeweils
ab 18:00 Uhr

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

63 € 4-Gang-Menü inkl. Wein und Wasser

**Adresse: Leonardo Royal Düsseldorf Königsallee,
Graf-Adolf-Platz 8-10, 40213 Düsseldorf. Reservierung unter:
lisa.pitsch@leonardo-hotels.com oder unter: +49 152 28487354**

7 Fr., 8.3.
Tasting I:
16:00 bis
18:00 Uhr

Martin Rápplé zu Gast bei enoteca nere.vin
Einfach, ehrlich, elegant. So sind die Weine von Jungwinzer Martin
Rápplé aus Oberrotweil am Kaiserstuhl. Heute Abend stellt er
Ihnen seine Fasskollektion persönlich vor. Freuen Sie sich auf eine
lockere Verkostung von 7 Weinen inkl. Fingerfood. Schön, schlicht
– und: süffig!

39 €

**Adresse: enoteca nere.vin, Hauptstr. 19a, 40668 Meerbusch
Reservierung unter: + 49 172 205 59 59 oder
per E-Mail unter rosa@nere.vin**

Tasting II:
18:30 bis
20:30 Uhr

8 Fr., 8.3.
18:00 Uhr

360-Grad-Blick und Casual Dining im Lido Hafen
Dinner with a view: Das Lido Hafen ist zweifelsfrei ein Ort für ein-
zigartige Momente und Genussmenschen. Mitten im Hafenbecken
schwimmt der gläserne Kubus auf dem Rhein und besticht durch
internationale Kulinarik. Genießen Sie ein 5-Gang-Menü in beein-
druckender Atmosphäre und lassen Sie sich dabei von den Weinen
erlesener Weingüter, beispielsweise Prinz Salm, Pfitscher oder
der Domaine La Meulière inspirieren. 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**

9 Fr., 8.3.
ab 18:00 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 de Fesles, von der Rhône, Domaine
Clavel und aus dem Burgund, Domaine Carillon.

129 € inkl. 4-Gang-Menü und korrespondierenden Weinen

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

10 Fr., 8.3.
18:30 Uhr

Winzerabend Nehrer im Fleher Hof
Wie jedes Jahr zelebrieren wir zum Auftakt der ProWein einen
moderierten Abend mit einem Winzer unserer Weinkarte. Das
Weingut Nehrer aus dem Burgenland in Österreich ist ein echter
Familienbetrieb. Johannes Nehrer bewirtschaftet mit seinen Eltern
und seinem Cousin das ca. 20 Hektar große Weingut rund um St.
Georgen. Nachhaltigkeit, Handlese und Anbau im Einklang mit der
Natur waren die ausschlaggebenden Gründe dafür, dass es das
Weingut Nehrer auf unsere Weinkarte geschafft hat. Besuchen Sie
uns an unserem ersten gemeinsamen Winzerabend, überzeugen
Sie sich von der Stilistik der hervorragenden Weine und lassen Sie
sich dazu mit einem 5-Gänge-Menü verwöhnen!

129,50 € 5-Gänge-Menü inkl. Weinbegleitung und Moderation durch
den Winzer

**Adresse: Fleher Hof, Fleher Str. 254, 40223 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 211 311 95 711 oder per E-Mail unter
info@fleherhof.de**

11 Fr., 8.3.
19:00 Uhr

**Winzerabend mit dem Weingut Heiligenblut im zwanzig23 by Lukas
Jakobi**
Herzlich, authentisch, frisch: So lautet das Motto des neuen Fine-Di-
ning-Restaurants der etwas anderen Art in Düsseldorf. Spitzenkoch
Lukas Jakobi hat sich damit den Traum vom eigenen Lokal erfüllt.
An diesem Abend lädt er gemeinsam mit dem Weingut Heiligenblut
(Rheinhessen) zu einem außergewöhnlichen kulinarischen Erlebnis:
Freut euch auf ein 6-Gänge-Menü in der Showküche, zu dem der
Winzer seine großen Gewächse persönlich vorstellt.

249 € inkl. 6-Gänge-Menü, Weinbegleitung, Wasser, Kaffee und
Aperitif

**Adresse: Fine-Dining-Restaurant zwanzig23 by Lukas Jakobi,
Brunnenstr. 35, 40223 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 173 92 20 294 und www.zwanzig23.com**

12 Fr., 8.3.
19:00 Uhr

KUNST trifft WEIN bei Pampels Vinotage/ Kunstgalerie Meerbusch
Genießen Sie einmalige südafrikanische Weine und lernen Sie
dabei spannende Kunst aus Südafrika kennen. Es erwarten Sie
Werke von William Kentridge, J.H.Pierneef, Adolf Jentsch, Gregoire
Boonzaaier, Walter Battiss, W.H. Coetzer, Carla Bosch, Irmin Hen-
kel, Jason Mashora, Mkiwa Mutomba, Isabel le Roux, Solly Smook,
Kathrine Ambrose, Munro, Everett Duarte, Marlien van Heerden,
Nicole Pletts und viele mehr. Zu den südafrikanischen Spitzenwei-
nen 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 Kuratorenfüh-
rung durch die Ausstellung „Die visuelle Vielfalt Südafrikas“

**Adresse: Pampels Vinotage/Kunstgalerie Meerbusch, Mühlenstr. 1,
40668 Meerbusch-Lank. Reservierung unter: +49 172 2700909
Weitere Informationen: www.pampels-vinotage.de**

13 Fr., 8.3.
19:00 Uhr

VDP. Weingut Zur Schwane zu Gast bei Vino Tinto & Friends
Taucht ein in die faszinierende Welt fränkischer Weinkunst bei unserem exklusiven Tasting-Event mit dem renommierten VDP Prädikatsweingut Zur Schwane aus dem Frankenland. Der Winzer stellt euch persönlich erlesene Tropfen vor: von eleganten Silvanern, frischer Scheurebe bis hin zu exzellenten Lagenweinen. Begleitend servieren wir authentisch fränkische Spezialitäten, perfekt abgestimmt auf die Weine. Finger Food only. Begleitet uns auf eine Reise durch das wunderschöne Frankenland und stimmt euch auf die ProWein ein. Wir freuen uns auf euch!

39 €

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

14 Fr., 8.3.
Beginn:
19:00 Uhr
(Einlass ab
18:30 Uhr)

Südafrika zu Gast im Restaurant Hotte Hü
Der Südafrika-Spezialist Behind The Grapes aus Düsseldorf lädt zur großen Weinverkostung mit begleitendem südafrikanischem 3-Gang Menü ins Restaurant Hotte Hü in D-Hellerhof. Mit seiner gemütlichen Atmosphäre ist das Hotte Hü der ideale Ort, um an diesem Abend die herausragenden Tropfen des Weinguts Piekenierskloof aus Citrusdal im Swartland, im Norden des Western Capes, zu verkosten. Erfahren Sie alles über das Terroir der Kap-Westküste und das Engagement von Piekenierskloof für einen fortschrittlichen, gerechten und nachhaltigen Weinanbau. Besonderes Highlight: Ein Vertreter des Weinguts wird dieses Event co-moderieren. Zusammen mit Wein-Shop Inhaber Oliver Willem Neusser erleben Sie eine besondere Weinreise mit vielen Südafrika-Tipps, eingerahmt von der perfekten Speisenbegleitung. Lassen Sie sich vom Lebensstil Südafrikas anstecken und erleben Sie die Weinwelt vom Kap!

79,80 € inkl. 3-Gang Menü, 2 Weinen pro Gang, Digestif und Moderation durch den Weingutvertreter

Adresse: Restaurant Hotte Hü, Rudolf-Breitscheid-Straße 71, 40595 Düsseldorf
Reservierungen online auf www.behind-the-grapes.de, per E-Mail an kontakt@behind-the-grapes.de oder telefonisch direkt im Hotte Hü unter +49 157 501 49 072

15 Fr., 8.3.
19:00 Uhr

Champagner- und Crémant-Abend bei InCocagne
Entdecken Sie in unserem Ladenlokal eine besondere Auswahl an Winzerchampagnern und Crémants! Sie verkosten 5 Champagner und Crémants, dazu reichen wir passende Häppchen. Gemeinsam mit einem Champagner-Winzer werden wir Ihnen die Besonderheiten und Unterschiede in diesem spannenden Anbaugebiet vorstellen.

50 €

Adresse: InCocagne, Duisburger Str. 82, 40479 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 177 855 37 34
Weitere Informationen: www.incocagne.de

16 Fr., 8.3.
19:30 Uhr

Entdeckungsreise in die faszinierende Welt der Weine des Burgunds bei Jacques' Weinedepot Kaiserswerth
Gemeinsam mit Pierre-Ketome Beretti von La Compagnie de Bourgondie entdecken Sie bei dieser exquisiten Weinprobe nicht nur edle Tropfen, sondern es erwartet Sie im Verlauf des Abends auch eine besondere Überraschung! Wir starten mit einer Verkostung von fünf herausragenden Crémants, die die Vielfalt und Raffinesse dieser feinen Schaumweine aus verschiedenen Lagen repräsentieren. Herr Beretti wird dabei sein umfassendes Fachwissen mit Ihnen teilen und Ihnen die Besonderheiten jedes einzelnen Tropfens näherbringen.

Anschließend entführt er Sie mit zwei erlesenen Weißweinen aus dem Burgund in die Kunst der Weinherstellung. Dazu reichen wir kleine kulinarische Köstlichkeiten, die perfekt mit den präsentierten Weinen harmonieren.

Eine Veranstaltung des Club des Affaires en Rhénanie du Nord-Westphalie e.V. und Jacques' Wein-Depot, bei der alle Liebhaber der französischen Lebensart herzlich willkommen sind.

35 € inkl. Verkostung von Crémant und Weinen sowie passenden kulinarischen Kleingkeiten

Adresse : Jacques' Wein-Depot Düsseldorf-Kaiserswerth, Arheimer Str. 20, 40489 Düsseldorf Reservierung nur möglich mit Vorkasse unter: info@club-des-affaires-nrw.org
Weitere Informationen unter <https://www.club-des-affaires-nrw.org/veranstaltungen>

17 Fr., 8.3.
19:30 bis
ca. 22:00 Uhr

„The Glen Carlou Collection“ bei Wein & Mehr
Freuen Sie sich auf Mr. Charl Ellis, Repräsentant von Glen Carlou. Das Weingut steht seit über 35 Jahren für unverwechselbare Qualitätsweine aus Südafrika. Neben berühmten Vorzeige-Chardonnays gibt es eine feine Auswahl sortenreiner Rotweine und Cuvées. Im Rahmen von ProWein goes city präsentiert uns der sympathische Südafrikaner auf Englisch (wir übersetzen) eine nachhaltig zertifizierte und terroirgeprägte Glen Carlou Collection. Zur Stärkung wird ein kleiner Imbiss gereicht.

39 € inkl Weinverkostung, Mineralwasser, Baguette und Snacks

Adresse: Thomas Nies Wein & Mehr, Quirinstr. 10, 40545 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 211 552851
Weitere Informationen: www.thomas-nies.de

18 Fr., 8.3.
und
Sa., 9.3.

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 H. Blin, Champagne Vieille France & Champagne de Venoge sind vor Ort anwesend.

25 € 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

19 Fr., 8.3.
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

Sa., 9.3.
12:00 bis
20:00 Uhr

Champagner & Chips bei everChamp

Heute erwartet Sie ein ungewöhnliches Tasting: Wir haben eine Reihe verschiedener Champagner eingekühlt, die verkostet werden können. Zum Knabbern dazu gibt es die jeweils zum Champagner korrespondierenden, handgefertigten Kartoffel-Chips aus der familiengeführten Chipserie SO CHiPS in der französischen Picardie. Genießen Sie eine unterhaltsame Champagnertour mit einem genialen Champagner & Chips-Pairing und: Freuen Sie sich auf den unterhaltsamen Austausch mit dem ein oder anderen Winzer als Überraschungsgast!

Champagner ab 9 € (0,1l)

Adresse: everChamp Wine.Champagne.Lifestyle., Jahnstr. 71, 40215 Düsseldorf Reservierung unter: + 49 211 87664553

Weitere Informationen: www.everchamp.de oder [instagram everchamp.champagne](https://www.instagram.com/everchamp.champagne)

20 Fr., 8.3.
um 18:30 Uhr

THE ROOF - Vinos de España

Im Rahmen der ProWein präsentiert Weinakademiker Markus J. Eser im THE ROOF Restaurant, Bar & Lounge des b'mine Düsseldorf die renommiertesten Weinregionen Spaniens. Neben Cava, dem spanischen Pendant zu Champagner, werden Weißweine aus Rías Baixas in Galizien, hergestellt aus der berühmten Albariño-Traube, sowie Verdejo aus der Region Rueda in Kastilien vorgestellt. Anschließend werden drei klassische Rotweine aus der Rioja mit unterschiedlichen Reifezuständen von Crianza über Reserva bis hin zum Gran Reserva präsentiert. Diese Klassiker werden dann mit Weinen aus den höher gelegenen Anbaugebieten Toro und Ribera del Duero verglichen. Zu Beginn gibt Hoteldirektor Patrick Rausch eine kurze Einführung zum b'mine Hotel und erläutert die Konzepte von CarLifts, Rooftops, Cocooning und der digitalen Ausrichtung von morgen. Das darauffolgende Tasting wird von verschiedenen Gängen der asiatisch inspirierten Küche begleitet – natürlich mit einem Blick über die Dächer von Düsseldorf.

89 € inkl. 4-Gänge-Menü, begleitender Weine, Wasser und Kaffee

Sa., 9.3.
um 18:00 Uhr

Austrian Fusion im THE ROOF

Entdecken Sie eine faszinierende Fusion aus Geschmäckern und Genüssen bei unserem exklusiven Event "Austrian Fusion" mit dem renommierten Schloss Halbturn aus dem Burgenland und dem Weingut Heinisch aus der Region des Weinviertel, nordwestlich gelegen von Wien. Mit seinen Wolfpassinger exklusiven Lagenweinen, hergestellt in liebevoller Handarbeit, bringt Rudi Heinisch gehaltvolle, vielschichtige Weine mit kräftiger Frucht in die 6. Etage des b'mine Düsseldorf. Schloss Halbturn, bekannt für seine Spitzenweine im Bordeauxstil und Jahrgangstiefe, bietet Raritäten, die Ihren Gaumen verzaubern. Die Kombination dieser beiden exklusiven Winzer verspricht einen gelungenen Abend. Erleben Sie Verkostungen von Schloss Halbturn und Weingut Heinisch und genießen Sie ein einzigartiges Food-Konzept mit asiatischen Fusion-Gerichten, präsentiert als Flying-Buffet mit Live-Cooking-Stationen. Der exklusive Lounge- und Kaminbereich verspricht eine elegante Atmosphäre und einen atemberaubenden Ausblick.

98 € inkl. Food-Stationen, begleitender Weine, Wasser und Kaffee

Adresse: THE ROOF Restaurant, Bar & Lounge, 6. Etage des b'mine Düsseldorf, Höherweg 90, 40233 Düsseldorf

Reservierung unter: event.dus@bmine.de oder +49 211 900 62 222

21 Fr., 8.3.
18:00 bis
20:00 Uhr

Champagner pour Madame bei Chez Olivier
"Le champagne aide à l'émerveillement" ("Der Champagner hilft beim Staunen", Gorge Sand, französische Schriftstellerin). Chez Olivier freut sich, jeder Dame anlässlich des Weltfrauentages ein Glas erlesenen Champagners persönlich auszugeben.

1 Glas Champagner kostenfrei

Sa., 9.3.
13:00 bis
21:00 Uhr

Marius und Thibaud im l'atelier Chez Olivier
Marius Long (Sense Pressa in Padern, Corbières) und Thibaud Capellaro (Slope in Condrieu, Nord-Rhône) sind zwei junge französische, talentierte Winzer und gehören heute schon zu den „rising young natural winemaker stars“. Ihre Weine sind frisch, lebendig und voll NRJ. Marius und Thibaud freuen sich sehr, ihre Weinkreationen vorzustellen.

10 €

So., 10.3.
Blindverkostung I
18:00 bis
20:00 Uhr

Überraschungs-Blindverkostung im l'atelier Chez Olivier
Probier 10 erlesene und begehrte Weine im Rahmen einer Blindverkostung unter dem Motto: #naturalwinenrj. Dazu gibt es die selbst gebackenen, köstlichen Gougères (Windbeutel) von Olivier, gefüllt mit kulinarischen französischen Köstlichkeiten.

125 € pro Blindverkostung (2 Termine)

Blindverkostung II
20:30 bis
22:30 Uhr

jeweils begrenztes Kontingent: pro Verkostung max. 15 Personen

Adresse: Chez Olivier, Hermannstr. 24, 40233 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 173 2656 555

22 Fr., 8.3.
bis
Mo., 11.3.

„Barfuß oder Lackschuhe“ x Laurent-Perrier & Brauerei Kürzer @ The Paris Club Restaurant
Du fühlst dich #unterhopft nach einem langen Messetag oder sehnst dich eher nach einem prickelnden Glas Champagner auf den abgeschlossenen Messe-Deal?
Wir vereinen exklusiv zur ProWein rheinische Braukunst der Hausbrauerei Kürzer mit prickelnder Perlage erlesener Laurent-Perrier Cuvées. Dazu unser 4-Gänge-The Paris Club Menü, wahlweise als 3- oder 4-Gänge-Menü, in lässiger Atmosphäre und mit einem großartigen Blick über die gesamte Stadt.

62 € inkl. 3-Gänge-Menü oder
69 € inkl. 4-Gänge-Menü zzgl. Getränke

Reservierung unter: www.theparisclub.de oder Tel. +49 211 900 91 0263

Mo., 11.3.
ab 17:00 Uhr

Ferrand Night @ The Paris Club Bar
Genießt bei einzigartig spektakulärer Aussicht Drinks mit dem besonderen französischen Spirit. Maison Ferrand und die The Paris Club Bar 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 Restaurant/Bar, Louis-Pasteur-Platz 1, 40211 Düsseldorf
Weitere Informationen: www.25hours-companion.com und www.ferrand-spirits.de

23 Fr. 8.3.
bis
Mo. 11.3.

Europäischer Wein trifft auf la cuisine chinoise bei Hashi
Überzeugen Sie sich davon, wie gut die chinesische Küche mit europäischen Weinen zusammenpasst. Zum chinesischen 5-Gang-Menü inkl. DimSum genießen Sie ein Weinpairing Deluxe, u.a. mit hervorragenden deutschen Weinen. Lassen Sie sich überraschen! Vertreter der Weingüter sind persönlich anwesend, u.a. Max Geitlinger, Baden, (Montag). Änderungen vorbehalten.

jeweils ab
18:00 Uhr

75 € 5-Gang-Menü (vegetarisch: 65 €) plus 50 € Weinbegleitung

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

24 Fr., 8.3.
bis
Mo., 11.3.

Französische Kochkunst trifft auf deutsche Weinkultur im Ratatouille
Frucht, Spritzigkeit und Mineralität machen die Weine des Weingutes Michel aus dem Nahetal unverwechselbar. Peter Michel stellt Ihnen seine Weine persönlich vor, dazu verwöhnt Sie Chefkoch Sam Keshvari mit einem französisch inspirierten 5-Gänge-Menü. Freuen Sie sich auf einen unvergesslichen Abend mit einer Weinreise an die Nahe!

jeweils ab
19:00 Uhr

59 € für das 5-Gänge-Menü, 39 € für die Weinbegleitung

Adresse: Ratatouille Restaurant, Moerser Str. 42, 40667 Meerbusch
Reservierung unter: +49 2132 1378024

25 Fr., 8.3.
bis
Mo., 11.3.

Schweizer Weinrallye im Schweizer Restaurant à la carte
Begeben Sie sich an vier Abenden auf eine kulinarische Reise durch die Schweiz und verkosten Sie zum Käsefondue jeweils Weine unterschiedlicher Regionen bei unserer Weinrallye: Ob Suisse Romande (Fr., 8.3.), Deutschschweiz (Sa., 9.3.), Rätromantische Schweiz/Graubünden (So., 10.3.) oder Kanton Wallis & Ticino (Mo., 11.3.). Dabei treffen Sie u.a. auf Vertreter von Swisswine, die mehrfach prämierte Winzer vertreten, und den „Schweizer im Rheingau“, das VDP-Bio Weingut Kaufmann. „Als gebürtiger Schweizer habe ich bis 2013 eine der besten Appenzeller Käsereien geleitet. Heute stehen Riesling, Burgunder und Pinot Noir im Mittelpunkt meines Lebens“, sagt Urban Kaufmann.

69 €

Adresse: Schweizer Restaurant à la carte, Konkordiastraße 49, 40219 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 172 78 33 667
Weitere Informationen: www.swiss-feinkost-catering.de

26 Fr., 8.3. bis Di., 12.3.
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., 10.3. bis Mo., 11.3.

jeweils ab 19:00 Uhr

Chenin Blanc trifft Auster im Café de Bretagne
Freuen Sie sich auf zwei besondere Abende mit dem Weingut Maison Gandon von der Loire: Christoph Pennings-Gandon wird seine Weine persönlich vorstellen. Zu einer kleinen Fruits de Mer-Platte, bestehend aus Jakobsmuschel Carpaccio, Wildfang Crevette und Auster, genießen Sie zwei Gläser Chenin Blanc à 5 cl und ein Glas Sekt vom Maison Gandon. Das Weingut ist auf den Anbau von Chenin Trauben in der AOC Touraine-Amboise, Touraine und Vouvray spezialisiert. Alle Weine entstammen alten Reben und sind von Hand gelesen.

25€ für die Fruits de Mer-Platte inkl. Weinbegleitung

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

27 Fr., 8.3. 18:00 Uhr

Welcome to ProWein Party @ Vino's
Das Vino's heißt euch am Düsseldorfer Carlsplatz willkommen. Mit wunderschönem Gewölbekeller und Live-DJ.

Sa., 9.3. ab 18:00 Uhr

ProWein Pre Party @ Vino's
Mit eurem ProWein-Ticket erhaltet ihr heute 10% Rabatt auf jede Weinflasche.

So., 10.3. ab 18:00 Uhr

ProWein Opening Party @ Vino's
Mit dem bekannten Weininfluencer „Johannes trinkt Wein“ und einer großen Auswahl regionaler und internationaler Weine.

Mo., 11.3. ab 18:00 Uhr

ProWein Prickel Party @ Vino's
Heute stehen Schaumweine wie Champagner, Crémant und Sekt im Fokus der Aufmerksamkeit. Genießt Sonderangebote und kommt mit den anwesenden Winzern ins Gespräch.

Di., 12.3. ab 18:00 Uhr

ProWein Closing Party @ Vino's
Bei unserer Abschlussparty lassen wir die ProWein gemeinsam ausklingen. Bringt zu diesem Event gern euren Lieblingswein mit – für 10 € Korkgeld pro Flasche.

Eintritt frei, Weine nach Verzehr

Adresse: Vino's Weinbar, Bilker Str. 3, 40213 Düsseldorf
Weitere Informationen: www.vinosweinbar.de

28 Sa., 9.3. 11:00 bis 16:00 Uhr

Portugal zu Gast bei Uli Schott The unknown brand
Uli Schott The unknown brand steht für hochwertige und nachhaltige Herrenmode – designed in Deutschland, made in Portugal. Speziell zur ProWein können Sie daher Ihr Shopping-Erlebnis abrunden mit der Verkostung hervorragender portugiesischer Weine. Probieren Sie die harmonischen und frischen Weißweine der Herdade do Monte da Cal aus dem Nord-Alentejo, den ungefilterten Bio-Rotwein Cabriz Doc Dão und den Cabriz Espumante Bruto Rosé aus Zentralportugal - ein Schaumwein, der vollständig aus der Königin der portugiesischen Trauben, der Touriga Nacional, hergestellt wird.

Kostenfrei

Adresse: Uli Schott The unknown brand, Hüttenstr. 5, 40215 Düsseldorf

29 Sa., 9.3. 13:00 bis 18:00 Uhr

„Amore per Gusto“ – Apulien zu Gast im Lettinis
Stefania Lettini und ihr Team laden Sie herzlich in ihr charmantes Little-Italy im Herzen Düsseldorfs ein, wo sich an diesem besonderen Probiersamstag alles um ihre Herzenseimat Apulien dreht. Es erwarten Sie hausgemachte apulische Snacks, Showcooking mit duftenden Orecchiette, Panzerotti und Dolci. Das Ganze wird begleitet von Weinen unserer Winzer aus Apulien, Doni Coppi von Coppi Vini und Giovanni Aiello, die beide mehrfach prämierte und international anerkannte Weine produzieren.

19€ Apulisches Buffet und Verkostung von 6 Weinen (0,1l) zur Wahl

Adresse: Lettinis, Jahnstraße 36, 40215 Düsseldorf
Anmeldung unter: team@lettinis.de mit Angabe der Adresse und Telefonnummer, limitiertes Kontingent
Weitere Informationen: www.lettinis.de

30 Sa., 9.3. 14:00 bis 19:00 Uhr

Entdeckungsreise Spanien bei viñedo
Zuerst die Weißen: Der spritzige Txakoli von den Basken. Mineralischer Godello aus Galizien. Und fruchtiger Verdejo aus Rueda. Dann die Roten: Würziger Mençia aus dem Bierzo. Fruchtiger Rioja, oh ja, und zum Abschluss: Samtiger Tinta del País aus Ribera del Duero! Fünf Familienweingüter führen dich auf eine Entdeckungsreise: Bitte einmal quer durch die spanische Weinwelt – hier bei uns in Düsseldorf-Bilk.

20€ 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

31 Sa., 9.3.
16:00 bis
19:00 Uhr

Gambero Rosso Vini d'Italia 2024 – 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 2024 mit Informationen zu 25.321 Weinen, 2.647 Produzenten und 495 „Tre Bicchieri“ (Drei Gläser-) Weinen.

25 € (Tageskasse)

Adresse: Rheinterrasse Düsseldorf, Josef-Beuys-Ufer 33, 40479 Düsseldorf

Weitere Informationen: trudibruehlhart@bluewin.ch und www.gamberorossointernational.com/tours/dusseldorf-2024-03-09/

32 Sa., 9.3.

Falstaff Big Bottle Party im Lofthaus Düsseldorf

Das Wein- und Gourmetmagazin Falstaff lädt zur legendären Big Bottle Party, dieses Mal ins Lofthaus Düsseldorf. Hier haben Sie die Gelegenheit, nationale und internationale Spitzenweine zu verkosten und ihre Erzeuger persönlich kennenzulernen. Feiern Sie mit und genießen Sie großartige Weine aus Magnum-Flaschen.

79 €

Adresse: Lofthaus Düsseldorf, Reisholzer Wertstr. 27, 40589 Düsseldorf

Tickets unter: <https://vivenu.com/event/falstaff-big-bottle-party-2024-aa7fwf>

Weitere Informationen: www.falstaff.com

Freie
Verkostung:
16:30 bis
19:30 Uhr

Party:
20:00 bis
23:00 Uhr

33 Sa., 9.3.
18:00 Uhr

Einheit aus Kunst und Gastronomie im Lido Malkasten

Mitten im Herzen der Stadt bildet der Lido Malkasten eine male-riche Bühne für Genuss und Begegnung. Die charaktervolle Einrichtung, gestaltet von Rosemarie Trockel, einer der bedeutendsten Künstlerinnen Deutschlands, stellt die legendäre Kunstgeschichte des Ortes dar. Genießen Sie ein 4-Gang-Menü in traumhafter Kulisse, begleitet von den Spitzenweingütern Frankreichs, Deutschlands und Italiens. Im Fokus stehen hochwertige Weine von innovativen Winzern. Vertreter der Weingüter Prinz Salm, Caiaffa und Malat 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

34 Sa., 9.3.
18:00 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: Fritz Wassmer (Baden, Deutschland), Springfield Estate (Robertson, Südafrika), Domaine Bousquet (Uco Valley, Argentinien), Quinta de Carapeços (Minho, Portugal), Torrevento (Apulien, Italien), Domaine de l'Hortus (Languedoc, Frankreich) und Weingut am Nil (Pfalz, Deutschland).

VVK 29 € inkl. Wein, Wasser und Brot

AK: 40 € Bei einem Einkauf ab 100 € werden 10 € des Eintrittspreises erstatet.

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

35 Sa., 9.3.
18:00 Uhr

Charity Wein-Tasting mit italienischen Bio-Weinen

Der Soroptimist International Club Heiligenhaus-Velbert und der Weinhandel la bottiglia laden zu einem Wein-Event für den guten Zweck ein. Zu Gast sind gleich drei Winzer:innen, die ihre herausragenden, zertifizierten Bio-Weine aus Italien persönlich vorstellen: Marco Pisoni (Cantina Pisoni) präsentiert Weine aus dem Trentino, Lucrezia Povero (Cascina Vèngore) aus dem Piemont und Angelica Bisci (Antica Enotria) aus Apulien. Abgerundet wird der Abend mit italienischem Fingerfood. Der Reinerlös wird für lokale Projekte gespendet. Wir freuen uns auf einen wohlthätigen und geselligen Abend. Salute!

39 € inkl. Weinverkostung, Wasser, Fingerfood

Adresse Veranstaltungsort: LaminatDEPOT Velbert, Rosenkamp 10, 42549 Velbert

Reservierung unter: www.labottiglia-wein.de / +49 1785524121 oder www.club-heiligenhaus-velbert.soroptimist.de
Anmeldungen sind bis spätestens 04.03. erforderlich!

36 Sa., 9.3.
18:00 Uhr

Weingut Pfaffl zu Gast bei Jacques' Weindepot Unterbilk

Roman-Josef Pfaffl hat alles, was man für einen Grünen Veltliner braucht: Feuereifer, Disziplin und Qualitätsbewusstsein. Mit einer simplen wie genialen Philosophie weiß er, stets das Beste aus dem österreichischen Rebsorten-Star herauszuholen: „Trauben erster Klasse für Weine erster Klasse“. In den Weinbergen im Südlichen Weinviertel bietet das Terroir dem Veltliner einen 5-Sterne-Aufenthalt.

So werden unsere Veltliner und andere Weine des Weinguts Pfaffl an diesem Abend bei uns vorgestellt.

kostenfrei

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

37 Sa., 9.3.
18:30 bis
2:00 Uhr

Let's Champagne and dance - DAS Champagnerevent zur ProWein 2024 in der Set Jet Halle

An diesem Abend prickelt und vibriert die Stadt: In einer der schönsten Locations Düsseldorfs lassen wir nicht nur unzählige Korken knallen, sondern verzaubern all Ihre Sinne. Nach einem Amuse Bouche starten wir mit einem 4-Gang Menü von einem der kreativsten Köche Düsseldorfs, Sofian Neubauer von Foodfoundation. Hierzu empfangen Sie auf der Bühne: Birgit Felzmann von anderweinig sowie Raymond Ringeval von Champagne Palmer & Co. zu einer kommentierten Verkostung von 4 unterschiedlichen Champagnern von Palmer & Co. Und danach: Put on your champagner shoes. DJ-Vince, einer der besten DJ's Deutschlands, lässt die Location mit New Disco Classics beben. Wir tanzen bis in die Nacht und dazu: Champagner Pierre Le Bouef Grand Cru für alle: OHNE LIMIT. Das wird ein Fest!

255€

Adresse: Set Jet, Wiesenstraße 32, 40549 Düsseldorf-Heerdt
Kartenvorverkauf unter: www.anderweinig.de/champagner-event/

38 Sa., 9.3.
ab 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.

119€ 5-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung und aller Getränke (z.B. Wasser, Espresso etc.)

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

39 Sa., 9.3.
19:00 Uhr

"Auf der Grenze" - Südpfalz zu Gast in der Osteria Emilia

Gerd Bernhart begleitet mit seinen Weinen des gleichnamigen Weinguts aus Schweigen-Rechtenbach in der Südpfalz das italienische 4-Gang-Menü von Andreas Riech. Das Weingut Bernhart liegt an der Grenze zum französischen Elsass und hat bereits seit Generationen Weinberge in der Pfalz und im Elsass. Das traditionsreiche VDP Weingut wird bereits in 4. Generation von Gerd Bernhart und seiner Frau Sabine geführt. Lassen Sie sich an diesem Abend von einem geschmackvollen italienischen Menü und deutschen Spitzenweinen verwöhnen und erfahren Sie mehr über die Geschichte des Weinguts und seine Weine vom Winzer persönlich!

95€ inkl. 4-Gang-Menü, begleitender Weinprobe und Aperitif

Adresse: Osteria Emilia, Alt-Niederkassel 32, 40547 Düsseldorf
Reservierung unter: kontakt@osteria-emilia.de

40 Sa., 9.3.
19:00 bis
21:00 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 bis zum Bordeaux stellt Ihnen das Team von InCocagne ausgewählte Winzer, ihr Anbaugebiet und die Früchte ihrer Arbeit vor - dabei ist Authentizität garantiert. Ein Vertreter des Château Roquefort aus dem Bordeaux (Entre-Deux-Mers) wird vor Ort anwesend sein. Zur Abrundung des Geschmackserlebnisses werden zu jedem Glas Wein typische Häppchen gereicht.

40€ inkl. 4 Weinen, Wasser & Häppchen

Adresse: Institut français Düsseldorf, Bilker Str. 9, 40213 Düsseldorf
Kartenvorverkauf: <https://incocagne.de>
Weitere Informationen im Institut français: +49 211 130 679 0

41 Sa., 9.3.
Menüstart:
19:00 Uhr

ProWein Pop-up im Hase + Igel I: Wine & Dine

Das ProWein Pop-Up mit leckeren Speisen und einer spannenden Weinkarte geht in die dritte Runde: Ihre Gastgeber Silke und Norman Wegner haben zwei außergewöhnliche Events für Sie geplant: Freuen Sie sich am Samstag auf ein 6-gängiges Menü mit korrespondierenden Weinen. Weinbegleitung und Moderation übernehmen das renommierte Weingut Axel Bauer, Badens Winzer des Jahres 2023, sowie der Weinhandel Weingarten Eden. Genießen Sie zur aromaintensiven Küche von Norman Wegner drei badische und drei US-amerikanische Weine.

139€ für das 6-Gänge-Menü inkl. begleitender Weine und Wasser

So., 10.3.

Tastingstart:
16:30 Uhr

ProWein Pop-up im Hase + Igel II: Exklusives Champagnertasting

Am Sonntag schöpfen wir aus den Vollen und stellen für Sie einige der spannendsten Champagner zusammen. Von folgenden Häusern wird es jeweils 0,1 l pro Person geben: Parmantier / Ulysse Collin (2 Champagner) / Laurent Perrier Grand Siecle MG / La Closierie und Jacques Selosse (2 Champagner). Teilnehmerzahl: mindestens 5, maximal 14 Personen.

350€

Adresse: Hase + Igel, Gebäude 8, Schwanenhöfe, Erkrather Str. 226, 40233 Düsseldorf
Reservierungen für die Events erforderlich unter: reservierung@haseundigel.eu. Eine Tischreservierung à la carte im Rahmen des Pop-ups ist ebenfalls möglich.

42 Sa., 9.3. bis Di., 12.3.

Sake goes to „Little Tokyo“ in der Immermannstraße
Genießen Sie Sake von 7 verschiedenen Brauereien aus Japan und erleben Sie das ultimative Sake-Abenteuer! Tauchen Sie ein in die Welt der Aromen bei unseren Degustationsmenüs: Zu zwei verschiedenen Sake-Sorten genießen Sie besondere japanische Spezialitäten. Die teilnehmenden Restaurants sind Kushi-Tei, TAKU-MI TAN TAN, 1 oder 8, TAOKEYAKI TEPPACHI und Taki-The-Emon. Damit Sie die exquisiten Menüs genießen können, haben wir Stempelkarten für Sie vorbereitet, die in jedem Restaurant abgestempelt werden. Sobald Sie 3 Stempel gesammelt haben, erhalten Sie als Geschenk ein japanisches Sake-Gefäß. Mitmachen lohnt sich also! Im Rahmen dieses speziellen Events entdecken Sie 7 unterschiedliche Sake-Marken von Tenzan Sake Brewery, Rikyu Gura, MIWA SHUZO, Fukumitsuya Sake Brewery, Daimon Brewery, Tatsuumma-Honke Brewing und Akashi Sake Brewery aus Japan. Sie haben die Gelegenheit, mit Vertretern der Sake-Brauereien ins Gespräch zu kommen und mehr über Sake, den „authentischen japanischen Schatz“ zu erfahren.

ab 15€

Adressen: Siehe oben genannte Restaurants in der Immermannstr.
Weitere Informationen:
www.instagram.com/littletokyo.duesseldorf/hl

43 Sa., 9.3. ab 16:00 Uhr

Internationaler PRE-ProWein Apero bei Concept Riesling
Ab 16:00 Uhr heißen wir die internationale Weinwelt wieder einmal in Düsseldorf willkommen und freuen uns, eine exklusive Auswahl an Weinen auszuschenken. Der Fokus des Internationalen Pre-ProWein Apero liegt auf Schaumweinen aus Deutschland und Frankreich sowie vielen glasweisen Special-Angeboten an deutschen Rieslingen.

So., 10.3. ab 18:00 Uhr

Big Bottle Sunday
Zahlreiche Großformate von Top-Weingütern stehen auf der offenen Weinkarte. First come, first serve!

Mo., 11.3. ab 18:00 Uhr

Young, wild & free
Junge Winzer/innen aus Deutschland stehen im Fokus und sind selbst auch zahlreich persönlich bei uns vertreten. Mit dabei sind u.a. Weingut Eppelmann, Weingut Heiligenblut, Max Kilburg, Michael Andres & Daniel Fries. Glasweise Specials und tolle Flaschenangebote von der dynamischen Next-Gen sind im Fokus.

Di., 12.3. ab 18:00 Uhr

Tipsy Grand Cru Tuesday
Pro-Wein 2024 Ausklang mit vielen Highlights. Wir tauchen ab in die Welt des Handwerks und genießen nach den anstrengenden Messetagen eine exklusive Auswahl an großartigen Gewächsen von Deutschlands Top-Betrieben.

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)

44 Sa., 9.3. 17:00 bis 21:00 Uhr

ProWein goes city - Champagne goes Zurheide 2024
Bereits zum siebten 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.

75€ 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

Sa., 9.3. 16:00 bis 20:00 Uhr

Mo., 11.3. und **Di., 12.3.** jeweils 18:00 bis 20:00 Uhr

ProWein goes city – Sake goes Zurheide
Begeben Sie sich auf Entdeckungsreise bei diesem exklusiven Sake Tasting Event! Wir freuen uns, Ihnen die besten 12 japanischen Sake-Sorten von 6 japanischen Brauereien präsentieren zu können: Tenzan Sake Brewery, Rikyu Gura, Fukumitsuya Sake Brewery, Daimon Brewery, Tatsuumma-Honke Brewing und Akashi Sake Brewery. Tauchen Sie ein in die Welt der japanischen Braukunst, wenn die renommierten Brauereien ihre Spezialitäten vorstellen. Von zart und blumig bis kräftig und vollmundig: Für jeden Geschmack gibt es einen Sake, der perfekt zu den lokalen Zutaten passt, die bei Zurheide erhältlich sind.

kostenfrei

Adresse: Weinabteilung im UG von Zurheide Feine Kost, Berliner Allee 52, 40212 Düsseldorf

45 So., 10.3. ab 18:00 Uhr

Il cuore del vino: Italienischer Genuss bei Vini Divini
Hier schlägt das Herz des Weins: Wir heißen Sie im Vini Divini herzlich willkommen. Feiern Sie mit uns das Leben und den Genuss! Zu köstlichen Tropfen, u.a. von den Weingütern Cantine Lenotti (Veneto) und Vigna Madre (Abruzzen) servieren wir Ihnen ein italienisches 3-Gang-Degustations-Menü. Seien Sie dabei und erfreuen Sie Herz und alle Sinne!

53€ inkl. 3-Gang-Menü und 3 Gläsern Wein

Adresse: Vini Divini, Bastionstr. 31, 40213 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 211 13 50 40

46 So., 10.3. ab 18:00 Uhr

FETTe BYOB Party
Zum Auftakt der ProWein 2024 feiern wir eine große BYOB-Party in der FETT Weinbar. Bringt euren Lieblingswein mit und teilt ihn mit alten und neuen Freunden. Wir machen den Anfang und haben Nicolas Weber vom Weingut Margarethenhof eingeladen, der uns ein paar Schätze aus seinem Keller mitbringt. Wir freuen uns auf euch!

Eintritt frei, Korkgeld pro Flasche 25€

Adresse: FETT Weinbar, Hunsrückenstr. 16-18, 40213 Düsseldorf
Weitere Informationen:
Instagram [@fett.weinbar](https://www.instagram.com/fett.weinbar) und [@margarethenhof_ayl](https://www.instagram.com/margarethenhof_ayl)

47 So., 10.3.
19:00 Uhr

Südafrika trifft auf sizilianisches Dolce Vita im Pronto Salvatore
Erlasene südafrikanische Weine vom Weinspezialisten Pampels Vinotage treffen auf exquisite sizilianische Küche: Genießen Sie ein 6-Gang-Menü mit jeweils ein oder zwei korrespondierenden Weinen zu jedem Gang.

Das Besondere: Der Winemaker des Weinguts Boschendal 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!.

75 € 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 info@pampels-vinotage.de bei Pampels Vinotage.

48 So., 10.3.
ab 19:00 Uhr

„American Sounds & Drinks“ im Breidenbacher Hof präsentiert von WhistlePig

Der amerikanische Whiskey „WhistlePig“ aus dem Hause Moët Hennessy und lässige Beats erwarten Sie in der Bar des Breidenbacher Hofes. Das Bar-Team um Carsten Möller präsentiert Ihnen verschiedenste Cocktailkreationen aus dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten 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 19,50 €

Adresse: Hotel Breidenbacher Hof, Königsallee 11, 40212 Düsseldorf Reservierungen nicht möglich

49 So., 10.3.
19:00 Uhr

Georgien zu Gast in der Weinbar Kakhaber

Georgische Weine sind mittlerweile auf dem Weltmarkt angekommen, zumeist handelt es sich dabei um Weine aus Kachetien, dem ostgeorgischen Hauptanbauggebiet. Sie verkosten an diesem Abend Weine aus der wenig bekannten Hochgebirgsregion Racha, in der das kleine Weingut Bimbili zu Hause ist. Der Inhaber des Weingutes und der georgische Weinexperte Paata Bolotashvili stellen Ihnen gemeinsam die Besonderheiten des Weinanbaus in Georgien und 7 Weine von Bimbili vor. Für das leibliche Wohl sorgt die Weinbar Kakhaber, die das georgische Gericht „Chakapuli“ (in Weißwein gegartes Lammfleisch mit Estragon) und georgische Tapas anbietet.

35 € inkl. Verkostung von 7 verschiedenen Weinen, dem georgischen Gericht „Chakapuli“ und georgischen Tapas

Adresse: Weinbar Kakhaber, Rethelstr. 100, 40237 Düsseldorf Reservierung unter: pb@weinland-georgien.de und +49 177 413 48 49, max. 30 Personen

50 So., 10.3.
um 19:30 Uhr

Piemont-Abend im Ristorante Cinque Pomodori

Freuen Sie sich auf einen italienischen Genussabend mit hervorragenden Barbaresco- und Barolo-Weinen des Weingutes Bera aus dem Piemont! Riccardo Bera ist persönlich anwesend und stellt Ihnen seine Weine gemeinsam mit Rosa und Norbert Ripple von der neuen enoteca nere.vin vor. Dazu genießen Sie ein perfekt auf die Weine abgestimmtes, italienisches 5-Gang-Menü. Eine Veranstaltung der enoteca nere.vin in Zusammenarbeit mit Cinque Pomodori.

99 € 5-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung

Adresse: Ristorante Cinque Pomodori, Fronhofstr.1, 40668 Meerbusch Reservierung unter: +49 172 205 59 59 oder per e-mail unter rosa@nere.vin, begrenztes Kontingent: max. 20 Personen

51 So., 10.3.
19:30 bis
22:30 Uhr

Weinreise zum Gardasee - Weintasting mit Winzer bei formartis
Pietro Lavelli, Inhaber der Azienda Agricola Pilandro, führt durch den Abend mit ausgezeichneten Lugana-Varianten und Rotweinen wie Barbera und Merlot. Freuen Sie sich auf einen Genussabend mit vorzüglichen Weinen und einem 4-Gang-Menü in außergewöhnlicher, gemütlicher Atmosphäre bei formartis in der Galerie des Wahnsinns.

79 € 4-Gang-Menü mit Weinbegleitung

Adresse: formartis in der Galerie des Wahnsinns, Papiermühlweg 74, 40882 Ratingen

Reservierung unter: events@formartis.de oder telefonisch unter +49 172 3235694 Weitere Informationen unter: www.formartis.de

52 Mo., 11.3.
18:00 Uhr

Bio-Sake-Tasting bei den Naturburschen Fingern

Freuen Sie sich auf eine außergewöhnliche Verkostung und erleben Sie die verschiedenartigen Aromen und Geschmacksrichtungen von japanischem Reiswein: Zu 5 verschiedenen Bio-Sake-Sorten bieten wir die passende Bio-Käsebegleitung – eine Kombination, die perfekt aufeinander abgestimmt ist. Verschiedene Sake-Hersteller sind vor Ort und stehen Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung. Eine Veranstaltung der AKTY trading GmbH in Zusammenarbeit mit den Naturburschen Fingern.

59,90 €

Adresse: Naturburschen Fingern, Birkenstr. 129, 40233 Düsseldorf

Reservierung unter: +49 211 39025575 oder info@naturburschen-fingern.de, maximal 60 Personen

53 Mo., 11.3.
19:00 Uhr

Georgischer Genussabend im Restaurant Pepella

Frauenpower im Weinberg! Verkosten Sie die Weine von fünf georgischen, jungen Winzerinnen, die in ihrer Heimat sehr erfolgreich, aber bei uns noch wenig bekannt sind. Dazu genießen Sie eine „Supra“, was übersetzt „Festmahl“ bedeutet, mit vielfältigen Vor-, Haupt- und Nachspeisen. Durch den Abend führt der georgische Weinexperte Paata Bolotashvili, der Ihnen die Besonderheiten des georgischen Weinbaus und die Winzerinnen mit ihren außergewöhnlichen, in Amphoren (Qvevri) hergestellten Naturweinen, vorstellt. Die Winzerinnen werden per Video Call zugeschaltet.

85 €

Adresse: Restaurant Pepella, Augustastr. 30, 40477 Düsseldorf

Reservierung unter: +49 176 31705499

Weitere Informationen: pepella-duesseldorf.eatbu.com

54 Mo., 11.3.
um 19:30 Uhr

Über den Dächern von Düsseldorf - Rheingau meets Rioja im INNSIDE Hafen

Im Rahmen der ProWein treffen auf der Skylounge im 16. Stock 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 Traditionshauses Bodegas Riojanas aus der Rioja gegenübergestellt werden. Der Weinakademiker und Rheingau Kultur- und Weinbotschafter Markus J. Eser begleitet Sie durch diese spannende Verkostung und zeigt die vielen Besonderheiten und Gemeinsamkeiten dieser beiden renommierten Weinregionen. Begleitet werden die Weine der beiden Weingüter mit einem 3-Gänge-Menü von Chefkoch Kadir Ünal.

79 € moderierter Weinabend inkl. aller Weine, Wasser und 3- Gänge-Menü

Adresse: Innside by Meliá Düsseldorf Hafen, The View Skylounge & Bar, Speditionstr. 9, 40221 Düsseldorf
Reservierung telefonisch über +49 211 44717 1665 oder per E-Mail an robin.keiner@melia.com

55 Mo., 11.3.
20:00 Uhr

Burgund im Glas und auf dem Teller bei La Passion du Vin

Burgund ist das Herz der französischen Gourmet-Welt. Nirgendwo sonst (außer naturellement in Paris) gibt es mehr Sterne-Restaurants. Und auch in puncto Wein reicht niemand in Frankreich Burgund das Wasser. Wir laden Sie ein, diese Region mit einem 4-Gang-Menü und fein darauf abgestimmten Weinen zu entdecken. Emmanuel Guiroy von Bourgogne de Vigne en Verre wird durch den Abend führen und die Weine kommentieren.

89 € inkl. 4-Gang-Menü, Weinprobe, Wasser

Adresse: La Passion du Vin, Alt-Niederkassel 71, 40547 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 211 954 27 45 und info@lapassionduvin.de, max. 24 Teilnehmer
Weitere Informationen: www.lapassionduvin.de

56 Mo., 11.3.
20:00 bis
24:00 Uhr

Lost in Space – Galaktische Drinks und Soul Food @ Ruby Luna X Weingut Bruker

Genießt galaktisch gute Drinks im Ruby Luna Hotel & Bar unter dem Motto „Aufbruchstimmung ins Weltall der 50er/ 60er Jahre“. Diese spiegelt sich in allen Bereichen unseres 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 abgespacte DJ-Tunes runden das Erlebnis vor Ort ab. Unterschiedliche Specials auf der Getränkekarte warten nur darauf, von euch ausprobiert zu werden. Es wird ein lässiger Abend in unserer gemütlichen Hotelbar, um einen großartigen Messetag ausklingen zu lassen.

Eintritt und Weinverkostung kostenfrei; Cocktails, weitere Getränke und Snacks nach Verzehr

Adresse: Ruby Luna Hotel & Bar, Kasernenstr. 39, 40213 Düsseldorf
Reservierung empfohlen unter: events@ruby-hotels.com
Weitere Informationen unter: www.ruby-hotels.com

57 Di., 12.3.
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 korrespondierenden 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.

75 € inkl. Weinproben, 6-Gang-Degustationsmenü, Brot, Wasser und Kaffee.

Adresse: Alte Weinschenke, Hauptstr. 3, 40668 Meerbusch (Lank-Latum)
Reservierung unter: +49 2150 9638000 in der Alten Weinschenke oder info@pampels-vinotage.de, begrenztes Kontingent.
Weitere Informationen bei Pampels Vinotage: +49 172 2700909

58 Di., 12.3.
und
Mi., 13.3.
jeweils ab
18:00 Uhr

Sake-Pairing mit moderner Japanischer Küche im Restaurant Roku

Begeben Sie sich mit japanischem Sake auf eine Reise, die Sie in eine faszinierende kulinarische Welt entführt. Die vielen Nuancen des Sake zeigen ein sehr feines Geschmacksprofil und ermöglichen ein außergewöhnliches Zusammenspiel der Aromen - von der verführerischen Vorspeise bis zum köstlichen Dessert. Lassen Sie sich überraschen! Kommen Sie mit den Vertretern der Sake-Brauereien ins Gespräch, um einen Eindruck von ihrer Braukunst zu gewinnen. Die vorgestellten Sake stammen von renommierten Brauereien: Toshimori Shuzo, Choryo Shuzo,TAJIME General Partnership Chikusen, TANAKA Shuzoten und Imayo Tsukasa Sake Brewery. Genießen Sie einen Abend voller Entdeckungen, wenn Sie zum raffinierten japanischen 5-Gang-Menü die vielseitigen Premium-Sakes verkosten.

148 € für das moderne japanische 5-Gang-Menü, begleitet von 5 verschiedenen Sake

Adresse: Roku Japanese Dining & Wine, Schwerinstr. 34, 40477 Düsseldorf. Reservierung unter: +49 211 15 81 24 44

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:



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

