

ProWein goes city.

14.-19. März 2019, Düsseldorf

www.prowein-goes-city.de

Hotel Nikko Düsseldorf • Restaurant Le Doc • 20° Restobar • Leonardo Royal Hotel Düsseldorf Königsallee • Rheinterrasse Düsseldorf • everChamp.Wine. Champagne.Lifestyle • „Behind The Grapes“ im „na und? marx antik“ • Institut français Düsseldorf • Galeria Kaufhof Düsseldorf am Wehrhahn • BoConcept-Store im stilwerk • Sansibar by Breuninger • Baan Thai • Askitis greekcuisine • Café de Bretagne • The Paris Club im 25hours Hotel Das Tour • viñedo – Weine aus Spanien • Champagner Galerie & plaisir – Französische Weine im stilwerk • Wundervoll Store • CCD Congress Center Ost • Zurheide Feine Kost • #asktoni im Experience.HUB • Wirtschaftsclub • Landhaus Mönchenwerth • Fleckenstein's Meat.Food.Deli.Wine • anderweinig – Weinhandel und Weinschule • VIF – Wein erleben. Düsseldorf • Jacques' Wein-Depot Düsseldorf-Unterbilk • VEN Restaurant & Bar im INNSIDE Düsseldorf Derendorf • Lettinis • Restaurant Fronhof • Leon's Weinzeiten • Bonalumi • FeinStil • formartis in der „Galerie des Wahnsinns“ • Swiss Feinkost-Catering und Schweizer Kochschule • Würzbar • Landhaus Freemann • Concept Riesling • Restaurant Spoerl Fabrik • La Place St. Honoré • VINI DIVINI • Pampels Vinotage • Löffelbar • Mangold • bar fifty nine im InterContinental Hotel • Meliá Düsseldorf • Mertens Männersachen • ollis weingarage • Bistro EssART im Casa Altra • La Passion du Vin Weinfachhandel • Capella Bar des Breidenbacher Hofs • Le Bouchon



17.-19.03.2019

Nur für Fachbesucher!

DESTINATION
Düsseldorf



UNTERNEHMEN
FÜR DÜSSELDORF



Messe
Düsseldorf

HIGHLIGHT-EVENT: WEIN & REISEN

Exzellente Weine verkosten, ferne Länder entdecken und Kulturvielfalt erleben: Nach dem Erfolg von „Wein & Reisen“ im vergangenen Jahr wird das Thema im Rahmen von ProWein goes city 2019 fortgeführt. So kommen zum Auftakt am 14. März im Hotel Nikko Düsseldorf nicht nur Feinschmecker, Wein- und Reisefans auf ihre Kosten, sondern auch die Liebhaber japanischer Kultur. Seien Sie mit dabei!

DATUM/UHRZEIT VERANSTALTUNG

- 1 Do., 14.3.**
18.00 Uhr
- Wein & Reisen:
Genussabend für alle Sinne im Hotel Nikko Düsseldorf**
- Erleben Sie einen außergewöhnlichen Abend: Winzer aus Deutschland, Österreich, Ungarn, Frankreich, Italien und Kalifornien präsentieren ihre edlen Tropfen, begleitet von asiatischer Fusionsküche sowie einem Sake- und Gintasting im schönen Ambiente des Hotels. Mit dabei sind u. a. die Weingüter Christian Hirsch (Württemberg), Bouvet-Ladubay (Loire, Frankreich) Michel Redde et Fils (Pouilly-Fumé, Loire, Frankreich), Giusti (Veneto, Italien), Tenuta Rovaglia (Lombardei, Italien), Hoch (Kremstal, Österreich) und Nador (Eisenberg, Ungarn). Die Experten von E. & J. Gallo Winery werden edle Gewächse aus Kalifornien vorstellen. Für Unterhaltung sorgen die bekannten Taiko-Kids mit ihren japanischen Trommeln. Freuen Sie sich außerdem auf spannende touristische Vorträge und Informationen. Kalifornien präsentiert sich als attraktives Reiseziel in einem Vortrag über die Highlights des Sunshine State in Kooperation mit Explorer Fernreisen und Visit California. Die japanische Airline All Nippon Airways (ANA) zeigt in faszinierenden Bildern, wie vielseitig das Land des Lächelns ist. Und auch unser Nachbarland Österreich ist vertreten: In einem ebenso informativen wie humorigen Vortrag verrät der Wiener Fremdenführer Charles Sperl, welche Must-dos und liebenswerten Geheimtipps es in „seiner“ Stadt zu entdecken gilt. Eine Veranstaltung der Destination Düsseldorf unter Schirmherrschaft des japanischen Generalkonsuls, Masato Iso.
- 39 € inkl. Weinverkostung, Sake- und Gintasting, asiatischen Köstlichkeiten und touristischen Präsentationen der Partnerländer

Adresse: Hotel Nikko Düsseldorf, Immermannstr. 41, 40210 Düsseldorf • Reservierung bis 9. März unter: info@destination-duesseldorf.de und 0211 4560-979, begrenztes Kartenkontingent; nur Vorverkauf, keine Abendkasse

- 2 Do., 14.3.**
19.00 Uhr
- Einstimmung auf die ProWein im Le Doc**
- Le Doc und Weinform, Katja Laufer, präsentieren einen moderierten Genussabend. Freuen Sie sich auf ein exquisites 4-Gang-Menü mit Weinbegleitung, u. a. von folgenden Winzern: Verkosten Sie Weine der Weingüter Schloss Vaux und Toni Jost (beide Rheingau), Bassermann-Jordan, Porzelt und Geisser (alle Pfalz) sowie Willi Schäfer (Mosel). Durch den Abend führt Katja Laufer.
- 82,50 € für das 4-Gang-Menü inkl. Aperitif, Wein, Wasser und Kaffee
- Adresse: Restaurant Le Doc, Sternstr. 68, 40479 Düsseldorf
Reservierung unter: 0211 485347**

DATUM/UHRZEIT VERANSTALTUNG

- 3 Do., 14.3.**
19.00 bis
22.30 Uhr
mit Moderation
- Reise durch Spanien mit Björn Bittner in der 20° Restobar**
- Zur Einstimmung auf die ProWein werden im Bar-Bereich 17–20 spanische Weine ausgestellt, von denen 80 % auf der Weinkarte der Restobar zu finden sind. Björn Bittner, der das Online-Weinmagazin BJR Le Bouquet betreibt, stellt alle 30 Minuten wechselnde Schaum-, Weiß- und Rotweine anhand des gleichen Musters vor: Wein, Region, Rebsorte, Klima und Besonderheiten, Pairing mit Essen von der Speisekarte. Dazu werden im Flying-Buffer-Still spanische Leckereien aus der Küche der Restobar serviert, untermalt von spanischer Musik. Freuen Sie sich auf einen besonderen Abend und eine authentische Reise durch Spanien!
- 69 €

**Adresse: 20° Restobar – Ayer GmbH, Mutter-Ey-Platz 3, 40213 Düsseldorf • Reservierung unter: 0172 8902320
Weitere Informationen: www.20grad.com/proweingoescity**

- 4 Do., 14.3.**
bis
Mo., 18.3.
jeweils
ab 18.00 Uhr
- Südamerika im Leonardo Royal Hotel Düsseldorf Königsallee**
- Genießen Sie raffinierte südamerikanische Küche – wahlweise als 3-Gang- oder 4-Gang-Degustationsmenü – und verkosten Sie dazu die exquisiten Weine des chilenischen Weinguts Anderra aus dem Hause Baron Philippe de Rothschild.
- 45 € für das 3-Gang-Menü,
55 € für das 4-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung und Wasser

Adresse: Leonardo Royal Hotel Düsseldorf Königsallee, Graf-Adolf-Platz 8–10, 40213 Düsseldorf • Reservierung unter: 0211 3848400 • Weitere Informationen: www.leonardo-hotels.com

- 5 Fr., 15.3.**
ab 18.30 Uhr
4-Gang-Menü
und Weine
- Großes ProWein Degustationsmenü in der Rheinterrasse Düsseldorf**
- Nach dem erfolgreichen Start im vergangenen Jahr können Sie sich wieder auf einen Abend voller kulinarischer Höhepunkte unter der goldenen Kuppel des Rheingoldsaales freuen. Stockheim, BJR Le Bouquet und Mr. Düsseldorf laden Sie ein, ein exklusives 4-Gang-Degustationsmenü mit acht korrespondierenden Weinen inkl. Aperitif und Digestif zu genießen. Sie verkosten u. a. Weine von La Rioja Alta, Weingut Prinz Salm, Weingut Freiherr von Gleichenstein sowie der neuen Premium Weinsektion von real.de. Moderiert wird der Abend von Björn Bittner, der mit BJR Le Bouquet ein reichweitenstarkes Wein-Onlinemagazin betreibt. Stockheim wird für die kulinarischen Höhepunkte und den professionellen Service sorgen. Direkt im Anschluss an das Menü findet in diesem Jahr eine rauschende Party mit dem Düsseldorfer DJ Chrissi D im Rheingoldsaal statt.
- 89,90 € 4-Gang-Menü, 8 korrespondierende Weine, Aperitif, Digestif und Party, Tickets: keine Abendkasse, nur Vorverkauf unter: www.mrduesseldorf.de/shop
Nur Partybesuch: Tickets an der Abendkasse ab 22.30 Uhr

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

- 6 Fr., 15.3.**
19.00 Uhr
- „Champagner trifft Schellack“ – Golden Bubbles bei everChamp**
- everChamp lädt Sie herzlich zu einer musikalischen Champagnerverkostung ein. Fräulein Schellack präsentiert auf ihrem Grammophon bekannte und freche Chansons und Schlager, insbesondere der goldenen 20er-Jahre. Begleitet wird sie von einer prickelnden Verkostung ausgesuchter Champagner aus dem legendären Hause Champagne DEUTZ. Eine unterhaltsame Zeitreise mit Original-Schellackplatten sowie auf- und anregenden Champagnerperlen, die auch schon der Blaue Engel und Zarah Leander zu schätzen wussten.
- 69 € inkl. Champagner und Fingerfood

**Adresse: everChamp Wine.Champagne.Lifestyle, Jahnstr. 71, 40215 Düsseldorf • Reservierung unter: 0211 87664553
Weitere Informationen: www.everchamp.de**

7 Fr., 15.3.
19.00 Uhr

Weinverkostung im Kiez
Der Südafrika-Spezialist „Behind The Grapes“ aus Düsseldorf lädt zur Weinverkostung ins „na und? marx antik“ in Flingern. Mit seiner urigen Atmosphäre ist es der ideale Ort, um an diesem Abend die spannenden Tropfen des Weinguts CONSTANTIA UITSIG aus dem ältesten Anbaugebiet Südafrikas zu probieren. Besonderes Highlight: Ein Vertreter des Weinguts begleitet dieses Event. Zusammen mit Wein-Shop-Inhaber Oliver Willem Neusser führt er Sie bei südafrikanischen Snacks durch einen geselligen und informativen Abend. Lassen Sie sich vom südafrikanischen Lebensstil anstecken und tauchen Sie ein in die Weinwelt am Kap!

29€ inkl. Weinen, Wasser, Brot, kalter und warmer Snacks

Adresse: „na und? marx antik“, Worringer Str. 70 (im Hinterhof), 40211 Düsseldorf • Reservierung unter: 0211 56627675 oder kontakt@behind-the-grapes.de • Weitere Informationen: www.behind-the-grapes.de

8 Fr., 15.3.
19.00 Uhr

Wein- und Krimi-Abend im Institut français Düsseldorf
Begeben Sie sich auf eine spannende Weinreise: Bestsellerautor Alexander Oetker liest aus seinem Krimi „Château Mort“. Die Ermittlungen führen Commissaire Luc Verlain dabei in die edelsten Weingüter des Médoc. Verkosten Sie dazu Weine aus dem Südwesten Frankreichs, begleitet von kleinen, typisch französischen Delikatessen.

25€ inkl. Wein, Autorenlesung & Häppchen
20€ ermäßigt (Studenten, Mitglieder des Fördervereins und Kursteilnehmer des Instituts)

**Adresse: Institut français Düsseldorf, Bilker Str. 9, 40223 Düsseldorf
Reservierung unter: 0211 1306790 • Weitere Informationen: www.duesseldorf.institutfrancais.de**

9 Fr., 15.3.
und
Sa., 16.3.
jeweils
11.00 bis
18.30 Uhr

Gin- und Likörtasting bei Galeria Kaufhof
Ganz klar Düsseldorf: Mit diesem Bekenntnis stellt sich das 1818 gegründete Familienunternehmen Schmittmann seit 2017 als Edelbrennerei vor. Bei unserem Tasting können Sie den ersten Düsseldorfer Gin verkosten: Schmittmann 1818 Finest Dry Gin – raffiniert und rheinisch. Außerdem haben wir ein Herz für Likörfans: Probieren Sie Düsseldorfer Kirsche und Canous, einen Cacao-Nuss-Likör, für den das Familienunternehmen 2013 die goldene DLG-Plakette erhielt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Kostenfrei

Adresse: Galeria Kaufhof, Am Wehrhahn 1, 40211 Düsseldorf

10 Fr., 15.3.
und
Sa., 16.3.
jeweils
16.00 bis
21.00 Uhr

Wine meets design bei BoConcept
In entspannter Atmosphäre mit netten Menschen moderne dänische Designmöbel erleben und dazu guten Wein und kleine Snacks probieren: Genuss für alle Sinne! BoConcept präsentiert euch auf knapp 800 m² nicht nur stylische Designmöbel und Accessoires, sondern auch preisgekrönte dänische Obstweine von der Cold Hand Winery. Zudem könnt ihr die edlen Weine vom Weingut Ellermann-Spiegel (Pfalz) und Château Schembs (Rheinessen) verkosten – mit Unterstützung des Concept Food Stores Wundervoll: Denn bei Wundervoll in Oberkassel dreht sich alles um Lebensmittel und hochwertigen Wein – auch in coolem Ambiente. Taucht ein in unsere Wohn-, Schlaf- und Esszimmerwelten und lasst euch durch unsere Farb- und Einrichtungsideen inspirieren – und natürlich vom Wein. What a Wundervoll Day im BoConcept-Store!

Kostenfrei

Adresse: BoConcept-Store im stilwerk, Grünstraße 15, 40212 Düsseldorf

11 Fr., 15.3.
19.00 Uhr

4-Gang-Menü mit Winterpräsentation

Sa., 16.3.
bis

Di., 19.3.
4-Gang-Menü mit Weinbegleitung

Heurigenhof Bründlmayer zu Gast in der Sansibar by Breuninger
Genießen Sie ein exquisites 4-Gang-Menü und verkosten Sie dazu hervorragende Weine aus Österreich! Ein Vertreter des Heurigenhofs Bründlmayer aus Langenlois, Weinbaugebiet Kamptal, wird am Freitag persönlich anwesend sein und die Weine des renommierten Weingutes präsentieren. Von Samstag bis Dienstag können Sie das österreichische Spezialitäten-Menü ebenfalls mit passender Bründlmayer-Weinbegleitung genießen.

am 15.3.: 95€ 4-Gang-Menü inkl. Aperitif, Weinen, Mineralwasser und Kaffee
16.3. bis 19.3.: 50€ für das 4-Gang-Menü, zzgl. 45€ für Aperitif, Weine, Mineralwasser und Kaffee

**Adresse: Sansibar by Breuninger, 1. Obergeschoss des Breuninger Department Stores im Kö-Bogen, Königsallee 2, 40212 Düsseldorf
Reservierung unter: 0211 566414650 • Weitere Informationen: www.sansibarybreuninger.de**

12 Fr., 15.3.
bis
Di., 19.3.
jeweils
ab 18.00 Uhr

Thai-food meets Riesling im Baan Thai
Erleben Sie die perfekte Kombination von einem thailändischen Spezialitäten-4-Gang-Menü mit deutschem Rheingau-Riesling oder italienischem Chianti Classico Riserva.

35€ für das 4-Gang-Menü, zzgl. Weinbegleitung (Riesling 0,25 l für 10,75€, Rotwein 0,25 l für 10,75€)

**Adresse: Baan Thai, Berger Str. 28, 40213 Düsseldorf
Reservierung unter: 0211 326363 • Weitere Informationen: www.baanthai.de**

13 Fr., 15.3.
bis
Di., 19.3.
jeweils
ab 18.00 Uhr

Griechischer Genussabend im Askitis
Genießen Sie ein exquisites 3-Gang-ProWein-Menü und verkosten Sie dazu korrespondierende Weine aus unserer umfangreichen Weinkarte mit über 100 Positionen. Freuen Sie sich auf einen unterhaltsamen Abend mit Winzern aus Griechenland, die Ihnen gerne Rede und Antwort stehen.

39,90€ für das 3-Gang-Menü, zzgl. Weinbegleitung

**Adresse: Askitis greekcuisine, Herder Str. 73, 40237 Düsseldorf
Reservierung unter: 0211 6020713 oder info@askitis.com
Weitere Informationen: www.askitis.com**

14 Fr., 15.3.
bis
Di., 19.3.
jeweils
ab 18.00 Uhr

Entre-Deux-Mers trifft Meer im Café de Bretagne
Genießen Sie zu den Weinen des Château Turcaud aus dem Bordeaux ein exklusives 4-Gang-Fisch- und -Meeresfrüchte-Menü. Winzer Stephan Le May und Dieter Fuchsle als Importeur werden an einzelnen Abenden persönlich anwesend sein.

43,50€ für das 4-Gang-Menü, zzgl. 22,50€ für die Weinbegleitung (4 x 0,1l)

**Adresse: Café de Bretagne, Benrather Str. 7 (Karlsplatz), 40213 Düsseldorf • Reservierung unter: 0211 56940775
Weitere Informationen: www.cafe-de-bretagne.de**

15 Fr., 15.3. bis Mo., 18.3. jeweils 18.00 bis 1.00 Uhr, außer Sonntag: 16.00 bis 23.00 Uhr

French spirits with a great view: The Paris Club
Im Paris Club ist der Name Programm: Denn die Bar mit dem spektakulären Blick über Düsseldorf im 17. Stock des 25hours Hotels. Das Tour setzt rein auf französische Spirituosen, die Sie an vier verschiedenen Themenabenden genießen können – präsentiert von Barchef Marc Hermann und seinem Team.

15.3. Friday's DJ Night: French Highballs mit DJ Chris Di Perri
16.3. Saturday's DJ Night: French twists on classics mit DJ Petrit
17.3. Champagne Sunday mit DJ Schalli
18.3. Ferrand Night

Maison Ferrand produziert mit Leidenschaft und Tradition exklusive Brände, die in mehr als 40 Länder der Welt exportiert werden. Unter dem Motto „Explore the diversity of the french spirit“ präsentiert Maison Ferrand an diesem Abend verschiedene Cognac-, Rum- und Gincocktails.

9–12€ pro Cocktail

Adresse: 25hours Hotel Das Tour, The Paris Club, Louis-Pasteur-Platz 1, 40211 Düsseldorf • Weitere Informationen: Facebook sowie www.25hours-hotels.com/hotels/duesseldorf/das-tour

16 Sa., 16.3. 14.00 bis 19.00 Uhr

Spanische Weinreise bei viñedo
Winzer aus vier Weinregionen Spaniens sind bei uns zu Gast: Hermanos del Villar (Rueda), Garcia de Olano (Rioja), López Cristóbal (Ribera del Duero) und Toni Arraez (Valencia). Trinken Sie sich in entspannter Atmosphäre einmal quer durch Spanien – hier bei uns in Düsseldorf-Bilk.

12 €

Adresse: viñedo – Weine aus Spanien, Merkurstr. 38, 40223 Düsseldorf, Tel: 0211 9346726 • Weitere Informationen unter: www.vinedo.de

17 Sa., 16.3. 16.00 bis 20.30 Uhr

Große Weinverkostung bei Champagner Galerie & plaisir – Französische Weine im stilwerk
Genießen Sie Grand Cru-Classé-Weine und freuen Sie sich auf den Austausch mit ihren Erzeugern! Die Inhaber und Repräsentanten der bekannten Châteaux aus dem Bordeaux sind anwesend: Anne-Françoise Quié, Inhaberin des Ch. Rauzan Gassies, Margaux, 2^{ème} Grand Cru Classé, und Ch. Croizet Bages, Pauillac, 5^{ème} Grand Cru Classé, sowie Eric Perrin, Inhaber von Ch. Carbonnieux, Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan. Im Weiteren präsentieren wir: Château Cantenac Brown, Margaux, Château La Pointe, Pomerol, Domaine du Chalet Pouilly, Pouilly-Fuissé. Begleitet wird die Verkostung von verschiedenen Delikatessen wie Kaviar-Häppchen, Lachs, Garnelen-Spießen, Serrano-Schinken, Parmesan. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt auf maximal 100 Gäste.

49€ Weinverkostung inkl. Delikatess-Häppchen

Adresse: Champagner Galerie & plaisir – Französische Weine im stilwerk, Grünstr. 15, 40212 Düsseldorf • Reservierung erforderlich unter: info@champagner-galerie.de oder unter 0211 863 99 590
Weitere Informationen: plaisir-weine.de/prowein-goes-city-2019/

18 Sa., 16.3. 16.00 Uhr

What a Wundervoll Day – das Weingut von Othegraven zu Gast im Wundervoll
In dem Concept Food Store Wundervoll dreht sich alles um Lebensmittel und hochwertigen Wein in coolem Ambiente. Lerne bei uns die Spitzenweine des Weingutes von Othegraven kennen und lieben: 100% Riesling. Das Traditionsweingut im rheinland-pfälzischen Kanzem an der Saar zählt zu den ersten Weißwein-Adressen Deutschlands und gehört zu den Gründungsmitgliedern des VDP. Die Winzer des Weingutes von Othegraven werden am Samstag persönlich anwesend sein und die Weine ihres Weingutes präsentieren. What a Wundervoll Day!

Kostenfrei

Adresse: Wundervoll Store, Luegallee 5, 40545 Düsseldorf
Weitere Informationen: www.wundervoll.store

19 Sa., 16.3. 16.00 bis 19.00 Uhr

Vini d'Italia 2019: „Tre Bicchieri“ – Degustation im CCD Congress Center Ost
Der Vini d'Italia von Gambero Rosso ist Italiens wichtigster Weinführer: Jedes Jahr komplett überarbeitet und neu geschrieben, beeindruckt die Ausgabe 2019 mit Informationen zu 22.100 Weinen, 2.530 Produzenten und 447 „Tre Bicchieri“ (Drei-Gläser-Weinen). Sie haben die Gelegenheit, einen Großteil dieser höchstprämierten Tre-Bicchieri-Weine zu verkosten.

25€

Adresse: CCD Congress Center Ost – Saal LMR, Stockumer Kirchstr. 61, 40474 Düsseldorf • Weitere Informationen: trudibruelhart@bluewin.ch und www.gamberorosso.it/en/events

20 Sa., 16.3. 16.30 bis 23.30 Uhr

Falstaff Big Bottle Party
Das Wein- und Gourmetmagazin Falstaff lädt zur legendären Big Bottle Party mit 150 internationalen Top-Winzern ein. 16.30–20.00 Uhr: Freie Verkostung: Probieren Sie Weine aus aller Welt! 20.00–23.30 Uhr: Big Bottle Party: Feiern Sie mit und genießen Sie die großartigen Weine der Spitzenwinzer aus Magnumflaschen. Party mit Live-Musik.

59€ Vorverkauf, 69€ Abendkasse

Adresse: Die Location stand zum Redaktionsschluss noch nicht fest. Bitte informieren Sie sich unter falstaff.com/bigbottleparty
Reservierung unter: falstaffbigbottleparty2019.eventbrite.de
Weitere Informationen: www.falstaff.de

21 Sa., 16.3. ab 17.00 Uhr

ProWein goes city – Zurheide Weinwelt goes around the world
15 internationale Winzer stellen 45 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.

39€ Vorverkauf

Adresse: Gourmet Bistro Zurheide, Zurheide Feine Kost, Nürnberger Str. 40–42, 40599 Düsseldorf • Reservierung unter: 0211 74965808 • Weitere Informationen: www.zurheide-feine-kost.de

22 Sa., 16.3. 17.00 bis 24.00 Uhr

Pre ProWein 2019 Party im Experience.HUB
Freut euch auf Tastings, Masterclass und Party powered by 77&friends x #asktonil! Folgende Weingüter sind vertreten und stellen ihre edlen Tropfen vor: Bergkloster, Andres, Weigand, Hemmes, Mann, J.J. Adeneuer, Walldorf und J. Neus sowie Sekthaus Krack.

Masterclass: 18.00 bis 19.00 Uhr

Später am Abend gibt's dann die Pre ProWein Party mit unserem Resident DJ Charly Murphy. Kommt unbedingt vorbei! Besonderes Highlight: Es gibt eine Masterclass. Jeder Gewinner präsentiert seine Lieblingsweine und die passende Geschichte dazu.

12€ Tasting und Party
39€ Tasting, Party und Masterclass

Adresse: Experience.HUB by STAGG & friends, Am Handelshafen 2–4, 40221 Düsseldorf • Tickets verfügbar unter: bit.ly/ticketPREPROWEIN (Eintritt Party)
bit.ly/ticketMASTERCLASS (Eintritt Party und MasterClass)

DATUM/UHRZEIT VERANSTALTUNG

23 Sa., 16.3.
18.30 bis
23.00 Uhr

Einlass:
ab 18.00 Uhr

SLO-Wine & friends im Wirtschaftsclub
Unser erfolgreiches Format „Save water, drink SLO-Wine“ geht in die dritte Runde. Daher lädt das Business Council Slovenia Sie wieder herzlich zur Einstimmung auf die ProWein ein. Erleben Sie einen außergewöhnlichen Abend bei einer kleinen **Weinreise** durch das grüne Herz Europas: Slowenien präsentiert sich mit seinen Weinen, kulinarischen Spezialitäten, touristischen Highlights und Produkten verschiedener Manufakturen (Kürbiskernöl, Möbel aus alten Holzfässern). Dazu gibt es bei musikalischer Untermalung Wissenswertes über 100% „grünen“ Weinanbau. Freuen Sie sich auf Begegnungen mit Persönlichkeiten aus Politik, Gastronomie, Wirtschaft und natürlich Friends of SLO-Wine.

49€ für Weine, Wasser und Speisen

Adresse: Wirtschaftsclub Düsseldorf, Blumenstraße 14, 40212 Düsseldorf • Reservierung unter: 0151 14819098 oder per E-Mail: j.remih@bc-slovenia.com oder info@wirtschaftsclub-duesseldorf.de

24 Sa., 16.3.
Aperitif und Probe der Weingüter:
18.00 Uhr

Beginn Dinner und Auktion:
19.30 Uhr

Rotary goes ProWein im Landhaus Mönchenwerth
Mit der Initiative „Spitzenwinzer für Rotary – Rotary für den kleinen Goldfisch“ wird das Landhaus Mönchenwerth zum Auktionshaus für alle Weinliebhaber: Die rotarischen Spitzenwinzer der Welt haben ganz besondere Flaschen gespendet und Markus Del Monego und Claudia Stern, zwei Tausendsassa der Weinbranche und Rotarier mit Leib und Seele, engagieren sich für ein ganz besonderes rotarisches Sozialprojekt. (www.kleiner-goldfisch.de) Meet us on Facebook, Instagram, LinkedIn #Rotarygoesprowein, um vorab über die Winzer, Menschen und Projekte mehr zu erfahren. Die Auktion findet am 16. März im Landhaus Mönchenwerth statt. Der Erlös kommt dem Projekt „Der kleine Goldfisch“ zugute, das sich für die Förderung von Kindern und Jugendlichen einsetzt. Unser Spitzenkoch, Guy de Vries, präsentiert ein Menu in vier Gängen, die Spitzenwinzer werden durch ihre Weine vertreten. Freuen Sie sich auf angeregte Gespräche, inspiriert von feiner Küche und exzellenten Tropfen, im Kreis feinsinniger Weinmenschchen.

145€

Adresse: Landhaus Mönchenwerth, Niederlöricker Str. 56, 40667 Meerbusch, www.moenchenwerth.de • Reservierungen unter: rc-koeln-bonn-millennium@t-online.de oder claudia@wineandglory.de

25 Sa., 16.3.
18.00 bis
22.00 Uhr

Roter Hang im Fleckenstein's
Ursula Müller vom Niersteiner Weingut G.A. Schneider aus Rheinhessen stellt ihre wunderbaren, fruchtigen Weine vor. Rieslinge, Burgunder und weitere Weine stehen zur Verkostung. Dazu reichen wir kulinarische Kleinigkeiten.

10€ je Flight mit 3 Weinen inkl. kulinarischer Kleinigkeiten

Adresse: Fleckenstein's Meat. Food. Deli. Wine, Schloßstr. 40, 40477 Düsseldorf • Reservierung unter: 0211 15203090
Weitere Informationen: www.fleckensteins.de und facebook.com/fleckensteins

26 Sa., 16.3.
18.00 bis
20.30 Uhr

Weinparty im anderweinig
Fast schon legendär ist unsere kleine Party zur Eröffnung der ProWein mit jeder Menge Wein zur Verkostung und kleinen Häppchen. Freuen Sie sich auf Winzer, mit denen man lachen und diskutieren kann. Mit dabei sind: Paulin Köpfer vom Weingut Zähringer (Baden), Erich Giefing vom Weingut Giefing (Burgenland/Österreich), Alexandra Liebart von Champagner Liebart-Régnier sowie ein Überraschungsgast. Ein ganz und gar lockerer und weinseliges Abend.

19,50€ für Weine und Snacks

Adresse: anderweinig – Weinhandel und Weinschule, Hohestr. 29, 40213 Düsseldorf • Reservierung unter: 0211 43638899
Weitere Informationen: www.anderweinig.de

DATUM/UHRZEIT VERANSTALTUNG

27 Sa., 16.3.
18.00 Uhr

ProWein goes city – Champagne goes Zurheide
Bereits zum dritten 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 45 Cuvées. Entdecken Sie die Vielfalt der Champagne mit einigen Geheimtipps des Champagner Clubs. Dazu reichen wir kleine Häppchen.

39€ Vorverkauf, 45€ Abendkasse

Adresse: Champagner Club Bar, Zurheide Feine Kost, Berliner Allee 52, 40212 Düsseldorf • Karten und Reservierung: vor Ort an der Champagner Club Bar oder telefonisch unter 0211 2005719 • Weitere Informationen: www.zurheide-feine-kost.de, www.champagner-club.de

28 Sa., 16.3.
18.00 bis
22.00 Uhr

Winzerweinprobe mit sieben Spitzenwinzern bei VIF – Wein erleben. Düsseldorf
Erleben Sie sieben Spitzenwinzer und ihre Weine in lockerer Atmosphäre. International renommierte Erzeuger präsentieren ihre Weine persönlich: Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan (Pfalz), Weingut Rainer Sauer (Franken), Weingut Knab (Baden), Lavradores de Feitoria (Douro/PT), Tenuta Gorgi Tondi (Sizilien/I), Bouvet-Ladubay (Loire/F) und Maison Joseph Drouhin (Burgund/F).

VVK: 15€ inkl. Wein, Wasser und Brot, AK: 20€
Bei Einkauf ab 100€ werden 10€ des Eintrittspreises erstattet.

Adresse: VIF – Wein erleben. Düsseldorf, Rethelstr. 139 (Innenhof), 40237 Düsseldorf • Reservierung unter 0211 83025149 und per E-Mail unter umeyer@vif.de • Weitere Informationen: www.vif.de

29 Sa., 16.3.
18.00 bis
20.00 Uhr

VDP-Weingut Dr. Crusius zu Gast im Jacques' Wein-Depot Düsseldorf-Unterbilk
Unter dem Motto „Wein ganz persönlich“ können Sie bei uns nicht nur die Weine des Weingutes Dr. Crusius verkosten, sondern auch den Winzer persönlich kennenlernen. Das Weingut Dr. Crusius in Traisen an der Nahe ist Gründungsmitglied im Verband der Prädikatsweingüter (VDP Nahe) und seit über 430 Jahren in Familienhand. Peter und Brigitta Crusius bewirtschaften aktuell 17 Hektar Rebfläche mit dem Fokus auf Riesling und Burgundersorten. In den Ausbau der Weine und die Produktion sowie die Vermarktung von ca. 120.000 Flaschen pro Jahr fließen die lange Erfahrung und intensive Ausbildung der Winzerfamilie ein.

Kostenfrei

Adresse: Jacques' Wein-Depot, Bilker Allee 49, 40219 Düsseldorf
Anmeldungen erforderlich bis 15.3. unter: unterbilk@jacques.de
Weitere Informationen unter: www.jacques.de/depot/107

30 Sa., 16.3.
18.00 Uhr

Nahe trifft VEN
Genießen Sie zum mediterranen 4-Gang-Menü im modern-stilvollen Ambiente des VEN Restaurants & Bar exquisite Weine von der Nahe. Winzer Sebastian Gabelmann stellt seine edlen Tropfen persönlich vor.

42€ inkl. 4-Gang-Menü und Weinprobe, exkl. Extra-Getränken

Adresse: INNSIDE Düsseldorf Derendorf, VEN Restaurant & Bar, Derendorfer Allee 8, 40476 Düsseldorf • Reservierung unter: 0211 175464040 • Weitere Informationen: www.ven-duesseldorf.de

31 Sa., 16.3.
18.30 bis
22.00 Uhr

Italienische Winzerparty bei Lettinis
Reinkommen und genießen: Probieren Sie sich durch Italiens Weinvielfalt, begleitet von einem italienischen Buffet mit typischen Spezialitäten aus den jeweiligen Regionen. Es erwarten Sie sympathische Hersteller und Winzer, die Ihnen ihre Klassiker, aber auch spannende unbekanntere Rebsorten vorstellen. Wir freuen uns, Sie an diesem Genussabend mit allen Sinnen nach Italien zu entführen.

59€ inkl. aller Weine, italienischem Buffet, Kaffee und Digestif

Adresse: Lettinis, Jahnstraße 36, 40215 Düsseldorf • Reservierung unter: 0211 5863638 • Weitere Informationen: www.lettinis.de

DATUM/UHRZEIT	VERANSTALTUNG
32 Sa., 16.3. 19.00 Uhr	<p>Südafrika meets Kitzbühel im Fronhof Erlasene südafrikanische Weine vom Weinspezialisten Pampels Vinotage treffen auf exquisite Kitzbühler Küche: Genießen Sie ein 6-Gang-Menü der Spitzenköchin Sabine Winzen mit jeweils zwei korrespondierenden Weinen zu jedem Gang. Das Besondere: Ein Vertreter des Weinguts Thelema aus Stellenbosch präsentiert jeweils einen Wein pro Gang, der zweite Wein ist einer der edlen Tropfen von Pampels Vinotage. Freuen Sie sich auf einen entspannten Abend mit Spaß am Essen, Plaudern und Probieren!</p> <p>75 € 6-Gang-Spitzenmenü, inkl. Caperetif, jeweils 2 Weine pro Gang, Wasser</p> <p>Adresse: Restaurant Fronhof, Hauptstr. 20, 40668 Meerbusch-Lank Reservierung unter: 02150 207741 im Fronhof, 0172 2700909 bei Pampels Vinotage</p>

33 Sa., 16.3. 19.00 Uhr	<p>Österreich trifft Weinzeiten Mit den Weingütern Stift Klosterneuburg, Nimmervoll und Thaller hat das Weinzeiten Österreichs Premiumwinzer zu Gast. Bei einem 6-Gang-Degustationsmenü stellen sie sich und ihre edlen Tropfen in entspannter, besonderer Atmosphäre vor und weihen Sie in die Kunst und Vielfalt der Weinwelt ein.</p> <p>59,90 € inkl. Aperitif, 6-Gang-Menü und 12 Weinen</p> <p>Adresse: Leon's Weinzeiten, Glockhammer 11, 41460 Neuss Reservierung unter: 02131 1765560 und 0157 73769664 Weitere Informationen: www.leons-weinzeiten.de</p>
-----------------------------------	--

34 Sa., 16.3. 20.00 Uhr	<p>Bonalumi meets Veneto Dieses Jahr freut sich das Bonalumi-Team, mit Ihnen Weine des Weinguts Sant' Antonio aus dem Veneto zu verkosten! Das Weingut zeichnet sich international durch seine grandiosen Amarone-Weine aus und erhält dafür regelmäßig weltweit angesehene Auszeichnungen. Bei einem korrespondierenden 4-Gang-Menu präsentieren wir Ihnen eine wunderbare Auswahl des großen Portfolios!</p> <p>89 € 4-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung</p> <p>Adresse: Ristorante Bonalumi, Schadowstr. 11, Schadowarkaden, 40212 Düsseldorf • Reservierung unter: 0211 78179977 oder info@bonalumi.de</p>
-----------------------------------	---

35 Sa., 16.3. 20.00 Uhr	<p>Badischer Weingenuss im FeinStil Das mit zahlreichen Auszeichnungen prämierte Weingut Zähringer aus Heitersheim im Markgräflerland präsentiert seine ökologisch angebaute Weine. Mehr als in anderen Getränken lebt im Wein die Natur: Wir laden Sie herzlich ein, am Genussserlebnis dieser Weine teilzuhaben.</p> <p>14 €</p> <p>Adresse: FeinStil (am Fürstenplatz), Kirchfeldstr. 120, 40215 Düsseldorf • Reservierung erforderlich unter: 0211 26172610 oder info@feinstil-duesseldorf.de • Weitere Informationen: www.feinstil-duesseldorf.de</p>
-----------------------------------	--

36 Sa., 16.3. und So., 17.3. jeweils 19.30 Uhr	<p>Kleine Weinreise durch Italien bei formartis Im Angertal in Ratingen finden Sie mitten im Wald das idyllisch gelegene Gelände einer ehemaligen Papiermühle. Freuen Sie sich hier bei formartis in der „Galerie des Wahnsinns“ auf ein Weintasting mit ausgesuchten Weinen. Sommelier Alessio Bigagnoli stellt Weine aus verschiedenen Gegenden Italiens vor. Dazu reichen wir kleine Delikatessen aus der Region (Käse, Wurst).</p> <p>32 € inkl. Wein, Snacks und Wasser</p> <p>Adresse: formartis in der „Galerie des Wahnsinns“, Papiermühlenweg 74, 40882 Ratingen • Reservierung unter: 0172 3235694</p>
---	--

DATUM/UHRZEIT	VERANSTALTUNG
37 Sa., 16.3. 19.00 bis 21.30 Uhr	<p>Fendant/Chasselas trifft auf Schweizer Delikatessen bei Swiss Feinkost Catering 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 aus dem Genferseegebiet mit Klaus Immes und genießen Sie dazu Schweizer Delikatessen wie Raclette, Bündnerfleisch und Variationen von Käse.</p> <p>37,50 €</p>

So., 17.3. 19.00 bis 21.30 Uhr	<p>Burgenland begrüßt Alpenküche bei Swiss Feinkost Catering Verkosten Sie die Weine von Winzer Michael Opitz aus dem Burgenland und begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch die genussreichen Facetten der Alpenküche mit Spezialitäten wie aufgeschäumter Kartoffelsuppe mit Meeresfrüchten, Hohe Rippe „Austria Prime“, Alpenkäseteigtaschen mit Vegi-Gemüserouladen und Free Solo Rotwein Creme & Kaiserschmarren.</p> <p>59,00 €</p>
---	---

Mo., 18.3. 19.00 bis 21.30 Uhr	<p>Fendant trifft auf Schweizer Delikatessen bei Swiss Feinkost Catering Freuen Sie sich darauf, junge Walliser Produzenten kennenzulernen und genießen Sie zum Wein urige Schweizer Käsedelikatessen wie Raclette, gedeckter Kartoffel-Apfel-Raclette-Kuchen und Brisolée/Trockenfleischspezialitäten mit Roggenbrot, Kaffee & Digestif. Folgende Winzer sind dabei: Cave La Cinqüème Saison – Michaël Herminjard, Cave Ardevaz – John Boven, Cave de la Brunière – Christophe Morand, Cave de la Madeleine – Camille Fontannaz, Cave Colline de Daval – Benoît Caloz, Cave Jean-Maret – Anthony Baselgia, Cave de l'Orlaya SA – Mathilde Roux, Provins – Damien Carruz.</p> <p>37,50 €</p>
---	---

Adresse: Swiss Feinkost-Catering und Schweizer Kochschule, Konkordiastr. 49, 40219 Düsseldorf • Reservierung unter: 0211 3883502
Weitere Informationen: www.swiss-feinkost-catering.de

38 Sa., 16.3. 19.00 bis 21.30 Uhr	<p>Weingut Spiess in der Würzbar Verkosten Sie die facettenreichen Weine des Weinguts Spiess aus Bechtheim (Rheinhausen) mit Würzbar-Leckereien aus aller Welt. Wir kombinieren die Aromenvielfalt der Burgunder, Rieslinge und weiterer spannender Rebsorten mit würzigem Fingerfood aus Orient und Okzident. In ungezwungener Atmosphäre finden Sie Ihre eigenen Lieblingskombinationen.</p> <p>36,90 € für Wein und Fingerfood</p>
--	--

Mo., 18.3. 19.00 bis 21.30 Uhr	<p>Douro Wein und portugiesische Petiscos in der Würzbar Genießen Sie die vielseitigen Weine des Weinguts Quinta do Silval aus dem Douro. Der Winzer Joao Magalhaes ist persönlich anwesend und präsentiert seine Weiß-, Rot- und Portweine. Dazu reichen wir kleine portugiesische Leckereien wie Käse, Wurst, Hähnchen Piri Piri u. a.</p> <p>36,90 € für Wein und Fingerfood</p>
---	--

Adresse: Würzbar, Oberkasseler Straße 79, 40545 Düsseldorf
Reservierung unter: 0211 1650816 oder info@wuerzbar.de
Weitere Informationen: www.wuerzbar.de

DATUM/UHRZEIT	VERANSTALTUNG
39 Sa., 16.3. 19.00 Uhr	<p>Speed Dating mit drei „Powerfrauen im Weinberg“ im Landhaus Freemann Drei Winzerinnen stellen sich und ihre Weine bei einem Speed Dating vor, wir bieten dazu jeweils regionale Spezialitäten an. Erleben Sie das Fachwissen der „Powerfrauen im Weinberg“ und genießen Sie dazu hervorragende Weine und Speisen. Mit dabei sind Tina Pfaffmann (Pfalz), Lidewij van Wilgen vom Weingut Terre des Dames (Languedoc, Frankreich) sowie Marlene Tinel von der Domaine Tinel-Blondelet (Loire, Frankreich).</p> <p>30€ inkl. Weinproben und regionaler Spezialitäten</p>
Mo., 18.3. 19.00 Uhr	<p>Wein & Käse im Landhaus Freemann Freuen Sie sich auf den kulinarischen Dialog von Wein & Käse: Die Weingüter Nik Weis (Mosel) und Daniel Mattern (Rheinhesen) treffen auf Feinkost D. Ludwig aus Düsseldorf-Angermund und laden beim Genuss von Wein & Käse zum Fachsimpeln ein.</p> <p>30€</p> <p>Adresse: Landhaus Freemann, Kalkumer Schlossallee 100, 40489 Düsseldorf • Reservierung unter: 0211 173040 Weitere Informationen: www.free-mann.de</p>
40 Sa., 16.3. ab 16.00 Uhr und So., 17.3. ab 18.00 Uhr	<p>New Talents of German Wine bei Concept Riesling Carlsplatz Junge Talente der deutschen Nachwuchselite stellen sich, ihre Ideen sowie ihre Weine vor und stehen Rede und Antwort. Mit dabei sind u. a.: Oliver Six (Franken), Jonas Seckinger (Pfalz), Katrin Wind (Pfalz), Lukas Hammelmann (Pfalz, Weingut 3M2N), Julian Haart (Mosel), Johannes Groß (Rheingau, Weingut Goldatzel) und Laura Seufert (Franken). Parallel öffnen wir noch ein paar besondere Flaschen.</p> <p>Eintritt frei, Möglichkeit, Wein per Glas/Flasche oder Flight zu kaufen</p>
Mo., 18.3. ab 18.00 Uhr	<p>Reparaturwein Bonanaza bei Concept Riesling Carlsplatz Ob Bio, Champagner oder Kabi: Erlaubt ist, was gefällt und uns wieder fit macht. Wir stellen unsere liebsten Reparaturweine vor und feiern ProWein-Halbzeit.</p> <p>Eintritt frei, Möglichkeit, Wein per Glas/Flasche oder Flight zu kaufen</p>
Di., 19.3. ab 18.00 Uhr	<p>LAST Words and Final Sips bei Concept Riesling Carlsplatz Es ist Zeit, alten und neuen Freunden Bye-Bye zu sagen und noch das ein oder andere schöne Glas gemeinsam zu leeren. Für das ehrliche Bier „hintenraus“ ist natürlich auch gesorgt.</p> <p>Eintritt frei, Möglichkeit, Wein per Glas/Flasche oder Flight zu kaufen</p> <p>Adresse: Concept Riesling OHG, Carlsplatz 26 – Stand A5, 40213 Düsseldorf • Weitere Informationen: Facebook „Concept Riesling“</p>
41 So., 17.3. ab 18.00 Uhr	<p>Spanischer Abend mit Livemusik in der Bar der Spoerl Fabrik Freuen Sie sich auf spanische Tapas, Weine aus den Anbaugebieten Rioja und Ribera del Duero, spanischen Cava und als Highlight spanische Gitarrenklänge live!</p> <p>Eintritt frei, Berechnung nach Verzehr</p> <p>Adresse: Restaurant Spoerl Fabrik, Tußmannstr. 70, 40477 Düsseldorf Weitere Informationen: www.spoerl-fabrik.de</p>

DATUM/UHRZEIT	VERANSTALTUNG
42 So., 17.3. ab 19.00 Uhr	<p>Fête du vin im La Place St. Honoré Probieren, genießen und feiern: Erleben Sie unsere französische Weinparty im La Place St. Honoré, der neuen Catering- und Eventlocation in Golzheim. Mit dabei sind Winzer aus verschiedenen Weinregionen Frankreichs, wie u. a. Bertrand Gourdou vom Château Guilhem (IGP Oc Pot de vin) und Jérôme Castillon von der Vereinigung Ambiance Rhône Terroirs (Château l’Ermitage und Domaine Chante Cigale). Verkosten Sie tolle Weine, begleitet von Bœuf Bourguignon, Tartiflette – und guter Stimmung!</p> <p>39€</p> <p>Adresse: La Place St. Honoré, Hans-Böckler-Str. 38, 40476 Düsseldorf Reservierung unter: info@les-halles-st-honore.de</p>
43 So., 17.3. und Mo., 18.3. jeweils ab 19.00 Uhr	<p>L’arte del Vino im Vini Divini Es ist eine Kunst, gute Weine zu machen: Wir laden Sie und Ihre Freunde herzlich ein, ein italienisches 3-Gang-Menü mit drei edlen Weinen aus verschiedenen Regionen zu genießen. Dazu lüften wir einige Weingeheimnisse und verlosen ein Gemälde des Künstlers Santapanza aus dem Salento mit dem Titel „Meditazione“, naturalmente con vino.</p> <p>39,50€ 3-Gang-Menü inkl. 3 korrespondierender Weine</p> <p>Adresse: VINI DIVINI, Bastionstr. 31, 40213 Düsseldorf Reservierung unter: 0211 135040 und 0171 5433100 und 0174 9107733</p>
44 So., 17.3. 18.00 Uhr	<p>Art & Wine bei Pampels Vinotage Kunst trifft Wein: Freuen Sie sich auf eine Weinprobe mit erlesenen südafrikanischen Spitzenweinen und erleben Sie dazu die aktuelle Ausstellung – darunter auch etliche Gemälde aus Südafrika – bei einer Führung durch den Kurator und die Künstler. Die Kunstgalerie Meerbusch liegt Tür an Tür mit Pampels Vinotage, dem Südafrika-Weinspezialisten mit über 500 Weinen von über 100 Top-Winzern des Landes. Erleben Sie Kunst und Wein in schöner Umgebung und verkosten Sie mindestens acht exzellente Tropfen vom Kap der guten Weine, begleitet von köstlichem Fingerfood von Pronto Salvatore.</p> <p>35€ Weinprobe mit mindestens 8 Weinen, Fingerfood und Führung durch die Kunstausstellung</p>
Mo., 18.3. 19.00 Uhr	<p>Pinotage in der Vinotage Das Weingut Diemersdal aus der Weinbauregion Durbanville vor den Toren Kapstadts stellt Ihnen seine Pinotage-Weine und die einzigartige südafrikanische Rebsorte vor. Genießen Sie zu acht erlesenen Weinen reichhaltige Tapas in der gemütlichen Vinotage nach dem Motto: Plaudern, Entdecken, Probieren.</p> <p>25€ inkl. Weinprobe (8 Weine) und Tapas</p> <p>Adresse: Pampels Vinotage/Kunstgalerie Meerbusch, Mühlenstr. 1, 40668 Meerbusch-Lank • Reservierung unter: 0172 2700909 bei Pampels Vinotage oder (nur für Art & Wine) auch unter: 0172 2325415 bei der Kunstgalerie Meerbusch</p>
45 So., 17.3. bis Di., 19.3. jeweils ab 18.00 bis 21.00 Uhr	<p>Wine Tasting & Kleine Leckereien in der Löffelbar Wir machen die Löffelbar zur Weinbar und bieten euch während der ProWein ein Wine Tasting mit Riesling von Markus Schneider, Lugana von Otella aus dem Veneto und dem Gemischten Satz, der traditionsreichsten Spezialität im Wiener Weinbau vom Weingut Fritz Wieninger. Dazu reichen wir kleine Leckereien.</p> <p>18€ inkl. Brotzeit und 3 x 0,1l Wein</p> <p>Adresse: Löffelbar, Tußmannstr. 3, 40477 Düsseldorf • Reservierung unter: 0211 4403278 • Weitere Informationen: www.loeffelbar.de</p>

DATUM/UHRZEIT VERANSTALTUNG

46 So., 17.3. bis Di., 19.3. jeweils ab 18.00 bis 21.00 Uhr

„Wir können auch süß“ im Mangold
Wer schon immer einmal feinherbe bis reststüße Weine probieren wollte, dem bieten wir jetzt zur ProWein eine spezielle Weinauswahl mit und ohne Brotzeit an. Und alle, die dennoch lieber „trocken“ trinken, kommen bei einem Glas Riesling (Markus Schneider, Pfalz), Lugana (Otella, Veneto) und Rioja (Conde de Valdemar) auf ihre Kosten.

19€ inkl. 3 Gläsern 0,1 l Weinauswahl und Brotzeit

Adresse: Mangold, Glockenstr. 20, 40477 Düsseldorf
Reservierung unter: 0211 6006633 • Weitere Informationen: www.mangold.tv

47 Mo., 18.3. 18.00 bis 20.00 Uhr

Spirituosen-Tasting mit Diageo in der bar fifty nine des InterContinental Hotels
Diageo ist ein weltweit führender Anbieter für alkoholische Getränke mit einer herausragenden Sammlung an Spirituosen- und Biermarken. Die über 200 Marken – ob alt oder neu, groß oder klein, global oder lokal – können in mehr als 180 Ländern der Welt genossen werden. Entdecken Sie diese internationale Marke mit ihrem facettenreichen Sortiment bei uns. In Zusammenarbeit mit Diageo laden wir Sie zu einem Tasting ein, welches sowohl eine Auswahl an Spirituosen als auch verschiedene Marken für Sie zum Probieren bereithält.

Tasting kostenfrei, Spirituosen von 10 bis 20€/Glas

Adresse: bar fifty nine im InterContinental Hotel Düsseldorf, Königsallee 59, 40215 Düsseldorf • Reservierung unter: 0211 82850

48 Mo., 18.3. ab 18.00 Uhr

Tapas y vino im Meliá Düsseldorf
Genießen Sie bei spanischen Klängen Tapas und Wein in geselliger Runde. Tauschen Sie sich an großen Tischen mit anderen Weinliebhabern aus und erleben Sie einen Abend wie unter Freunden mit spanischen Winzern.

49€ inkl. Tapas, Wein und Wasser

Adresse: Meliá Düsseldorf, Inselstr. 2, 40479 Düsseldorf
Reservierung unter: 0211 522842525 • Weitere Informationen: www.aqua-duesseldorf.de

49 Mo., 18.3. ab 18.00 Uhr

Kleines Whisky-Tasting bei Mertens Männersachen
Bei Michael Mertens dreht sich nicht nur alles um tragbare Männerkleidung. Zur Messe stellt der Whisky-Liebhaber allen Besuchern einen German Single Malt Whisky aus seiner Heimat vor: The Westfalian 2012. Und wer noch das passende Messeoutfit sucht: Am ProWein-Montag und -Dienstag ist bereits ab 8.00 Uhr morgens geöffnet.

Kostenfrei

Adresse: Mertens Männersachen, Schwerinstr. 14, 40477 Düsseldorf

50 Mo., 18.3. 18.00 bis 20.00 Uhr

Garage meets Paradies - Korrells Weinbus @ ollis weingarage
Verbringt einen entspannten Feierabend in der weingarage mit dem frischgebackenen Riesling Cup Sieger 2018: Weingut Korrell. Verkostet die neue Kollektion des Ausnahmewinzers – Zitat Feinschmecker: „Nahe am Optimum“. Martin Korrell persönlich parkt an dem Abend seinen Bulli vor ollis weingarage in Stockum. Er wird euch gerne ein Schlückchen „Paradies“ und „von den besten Lagen“ aus der Magnum einschenken.

10€ für Weinverkostung inkl. Weck, „Worscht“ und Wasser

Adresse: ollis weingarage, Sandweg 17, 40468 Düsseldorf, Tel: 0177 2373605 • Weitere Informationen: www.fb.com/ollisweingarage

DATUM/UHRZEIT VERANSTALTUNG

51 Mo., 18.3. ab 19.00 Uhr

Küchenparty im Casa Altra
Livemusik, Gerichte aus unserem aktuellen Kochbuch, nette Leute und guter Wein: Unter diesem Motto lädt Bistro EssART in Kooperation mit Fako-M ins Casa Altra ein. Freuen Sie sich auf eine entspannte Party. Unsere Köche servieren Ihnen kleine Gerichte aus der offenen Küche. Fünf Top-Winzer präsentieren an verschiedenen Ständen ihre Weine zu den Gerichten. Mit dabei sind die Weingüter Tobias Rickes (Nahe), Poss (Nahe), Albert Kallfelz (Mosel), Emil Bauer (Pfalz) und Christian Hirsch (Württemberg). Die Veranstaltung knüpft an den großen Erfolg vom letzten Jahr an.

69€ inkl. Speisen und Getränken

Adresse: Bistro EssART im Casa Altra, Derendorfer Allee 2, 40476 Düsseldorf • Verbindliche Reservierung unter: 0211 7377720 und salamon@bistroessart.de

52 Mo., 18.3. ab 20.00 Uhr

Lecker Wein und nette Leute bei La Passion du Vin
Unter diesem Motto haben unsere Winzerabende bereits Tradition bei ProWein goes city. Auch in diesem Jahr erwartet Sie ein buntes Programm: Das Fürstlich Castell'sche Domänenamt stellt seine inzwischen mehrfach prämierten „Gefährten“ vor. Dazu gesellt sich Anne de Joyeuse aus Limoux, einer sonnenverwöhnten Region im Languedoc, mit ihren Weiß- und Rotweinen. Und natürlich ist auch wieder Bordeaux zur Stelle; dieses Mal das Château Carbonnieux, ein Cru Classé aus Pessac-Léognan. Nutzen Sie die Gelegenheit, um bei dieser bunten Weinauswahl ihren Liebling zu finden oder einfach in netter Atmosphäre einen gemütlichen Abend mit tollen Weinen zu verbringen.

25€ inkl. aller Weine, Mineralwasser und kleinem Buffet

Adresse: La Passion du Vin Weinfachhandel, Alt Niederkassel 71, 40547 Düsseldorf • Reservierung unter: 0211 9542745 oder info@lapassionduvin.de • Weitere Informationen: www.lapassionduvin.de

53 Mo., 18.3. ab 21.00 Uhr

Champagnerparty in der Capella Bar präsentiert von Perrier Jouët
Prickelnder Champagner aus dem renommierten Champagnerhaus Perrier Jouët und sanfte Rhythmen erwarten Sie in der Capella Bar des Breidenbacher Hofes. Das Barteam um Carsten Möller präsentiert Ihnen verschiedenste Champagnerarten und begeistert Sie zudem mit ausgefallenen Mangacocktails nach eigener Rezeptur sowie einer hochwertigen Auswahl an Weinen und Spirituosen. Es erwartet Sie die Band „Cool Cats“, die mit ihrer Zeitreise durch die Musikgeschichte für eine stimmungsvolle und unvergessliche Party sorgt.

14 bis 22€, je nach Cocktail

Adresse: Capella Bar des Breidenbacher Hofes, Königsallee 11, 40212 Düsseldorf

54 Di., 19.3. 19.00 Uhr

Burgundertradition im Wirtschaftsclub
Freuen Sie sich auf einen außergewöhnlichen Abend, der ganz im Zeichen des Burgunders steht. Genießen Sie zum exquisiten 4-Gang-Menü acht korrespondierende Weine vom Spitzen-Weingut J. Neus aus Ingelheim, der deutschen Rotweinstadt.

79€ inkl. 4-Gang-Menü und 8 korrespondierender Weine

Adresse: Wirtschaftsclub Düsseldorf, Blumenstr. 14, 40212 Düsseldorf
Reservierung unter: info@wirtschaftsclub-duesseldorf.de

55 Di., 19.3. 19.30 Uhr

Champagnerabend im Le Bouchon
Genießen Sie ein kulinarisches 4-Gang-Menü mit begleitenden Weinen aus dem Haus AR Lenoble.

145€ inkl. Aperitif, 4-Gang-Menü mit korrespondierendem Champagner, Wasser

Adresse: Restaurant Le Bouchon, Blücherstr. 70, 40477 Düsseldorf
Reservierung unter: 0211 97713417 • Weitere Informationen: www.lebouchon-duesseldorf.de

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!

Bitte beachten sie,

dass der Besuch der Messe ProWein ausschließlich Fachbesuchern vorbehalten ist.

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

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.

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

