

ProWein goes city.

13.-17. März 2020, Düsseldorf

www.prowein-goes-city.de

Andreas Quartier • Restaurant Le Doc • Leonardo Royal Hotel Düsseldorf Königsallee • Löffelbar • Mangold • Wundervoll Store • Lido Malkasten • Weinstube En de Canon • Rheingoldsaal der Rheinterrasse Düsseldorf • Ristorante Rossini • PHOENIX Restaurant & Bar • Bohai Hafenbrasserie • Weinhaus Tante Anna • „Behind The Grapes“ im „na und? marx antik“ • everChamp Wine.Champagne.Lifestyle • The Paris Club im 25hours Hotel Das Tour • Herr Noil Weinbar • Baan Thai • Café de Bretagne • Sansibar by Breuninger • viñedo – Weine aus Spanien • Pampels Vinotage – Kunstgalerie Meerbusch • CCD Congress Center Ost • Champagner Galerie & plaisir – Französische Weine im stilwerk • Stahlwerk • Zurheide Feine Kost • Samyju Kaffeerösterei • anderweinig – Weinhandel und Weinschule • Jacques' Wein-Depot Düsseldorf-Unterbilk • VIF – Wein erleben.Düsseldorf • Lettinis • Würzbar • Institut français Düsseldorf • Bäckerei Puppe • Rosati by Fusco • PONG – Popkultur und Gastro im NRW-Forum • Neusser Weinzeiten • Restaurant Le Bouchon • FeinStil • smow Düsseldorf • Klosterhof Bistro im Maxhaus • Swiss Feinkost-Catering und Schweizer Kochschule • Concept Riesling • WINE HOUSE – bar, kitchen & bottle shop • Restaurant Spoerl Fabrik • Les Halles St. Honoré • Hashi...Mahlzeit • VINI DIVINI • Restaurant La Turka • Bistro EssART im Casa Altra • Schwan in Derendorf • Petit Punch • Capella Bar des Breidenbacher Hofes



15.-17.03.2020

Nur für Fachbesucher!

DESTINATION
Düsseldorf



UNTERNEHMEN
FÜR DÜSSELDORF



Messe
Düsseldorf

HIGHLIGHT-EVENT: WEIN & REISEN

2020 heißt es bereits zum dritten Mal: Exzellente Weine verkosten, ferne Länder entdecken und Kulturvielfalt erleben. Zum Auftakt von ProWein goes city kommen am 12. März wieder Feinschmecker, Weinliebhaber und Reisefans auf ihre Kosten – dieses Mal im stilvollen Andreas Quartier. Seien Sie mit dabei!

DATUM/UHRZEIT VERANSTALTUNG

- 1 Do., 12.3.**
18.00 Uhr
- Wein & Reisen: Genussabend für alle Sinne im Andreas Quartier**
Erleben Sie einen außergewöhnlichen Abend: Winzer aus Europa und Übersee präsentieren ihre edlen Tropfen, begleitet von landestypischen Spezialitäten, im besonderen Ambiente des Andreas Quartiers. Mit dabei sind u. a. folgende Weingüter und Repräsentanten: Grand C (Crémant d'Alsace, Frankreich), VDP.Weingut August Eser (Rheingau), Bodegas Roda (Rioja, Spanien), Bodega Txakoli Zudugarai (Baskenland, Spanien), Ornellaia (Toskana, Italien), Weingut R&A Pfaffl (Weinviertel, Österreich), Château Teynac (Bordeaux, Frankreich), Villa Symposia, (Languedoc, Frankreich), Marsovin (Malta) sowie Weinproduzenten aus Australien und der Schweiz. Außerdem präsentiert das Lettinis den neuen Trend-Aperitivo P31 aus Venetien. Wie selbstverständlich finden wir heute Weine aus aller Welt bei unseren Weinfachhändlern. UPS zeigt Ihnen in einem spannenden und kurzweiligen Exkurs, wie globale Lieferketten unsere Weinwelten miteinander verknüpfen. Von der Rebe bis in Ihr Glas zuhause, wo immer das auf der Welt ist. Freuen Sie sich außerdem auf spannende touristische Vorträge und Informationen. Die sonnige Mittelmeerinsel Malta präsentiert sich in einem Vortrag über ihre kulinarischen Highlights als attraktives mediterranes Ganzjahresziel – in Kooperation mit dem Fremdenverkehrsamt Malta sowie Air Malta und Marsovin. Explorer Fernreisen zeigt in faszinierenden Bildern und in Zusammenarbeit mit Sommelière Verena Herzog, wie vielseitig Australien ist – und das nicht nur als Weinnation. In einem ebenso informativen wie humorigen Vortrag verrät außerdem Schweiz Tourismus, welche Must-Do's und liebenswerten Geheimtipps es in unserem Nachbarland zu entdecken gilt, dessen Weine nicht nur bei uns für Furore sorgen. Eine Veranstaltung der Destination Düsseldorf.
- 49€ inkl. Aperitif, Weinen, kulinarischer Köstlichkeiten und touristischer Präsentationen der Partnerländer
- Adresse: Andreas Quartier – Das Wohnzimmer Düsseldorfs, Mühlenstr. 34, 40213 Düsseldorf**
Reservierung bis 6. März unter: info@destination-duesseldorf.de und +49 211 4560 979, begrenztes Kartenkontingent; nur Vorverkauf, keine Abendkasse

- 2 Do., 12.3.**
19.00 Uhr
- Einstimmung auf die ProWein im Le Doc**
Das Restaurant Le Doc und Sommelière Ulli Kredel (IHK) präsentieren einen moderierten Genussabend. Freuen Sie sich auf ein exquisites 4-Gang-Menü mit acht interessanten Weinen, u.a. von den Winzern Spreitzer (Rheingau), Busch (Mosel) und Faubel (Pfalz). Durch den Abend führt Ulli Kredel.
- 89 € für das 4-Gang-Menü inkl. Aperitif, Wein, Wasser und Kaffee
- Adresse: Restaurant Le Doc, Sternstr. 68, 40479 Düsseldorf**
Reservierung unter: +49 211 485347

DATUM/UHRZEIT VERANSTALTUNG

- 3 Do., 12.3.**
bis
Di., 17.3.
jeweils
ab 18.00 Uhr
- Südamerika im Leonardo Royal Düsseldorf Königsallee**
Genießen Sie südamerikanische Küche bei einem 4-Gang-Degustationsmenü und verkosten Sie dazu die exquisiten Weine des chilenischen Weinguts Anderra aus dem Hause Baron Philippe de Rothschild.
- 55 € 4-Gang-Menü inkl. Wein und Wasser
- Reservierung unter: +49 211 3848400**
- Di., 17.3.**
18.30 Uhr
- Wein & Food „Festspiele“ im Leonardo Royal Düsseldorf Königsallee**
Erleben Sie einen genussvollen Abend in entspannter Atmosphäre: Freuen Sie sich auf exklusive chilenische Weine von unserem Partner Baron Philippe de Rothschild, kombiniert mit ausgewählten Köstlichkeiten vom Buffet und energiegeladenen Rhythmen mit DJ Adrian. Außerdem wartet auf Sie die Meisterprüfung zum Leonardo Winzerzertifikat und erstmalig die Wahl der Leonardo Weinkönigin. Das sollten Sie auf keinen Fall verpassen!
- 59 € für Gala-Buffet, Weinverkostung, alkoholfreie Getränke, Entertainment
- Adresse: Leonardo Royal Hotel Düsseldorf Königsallee, Graf-Adolf-Platz 8-10, 40213 Düsseldorf.**
Reservierung unter: begrenztes Kartenkontingent, Reservierung erforderlich unter +49 211 3848455
- 4 Do., 12.3.**
bis
Di., 17.3.
jeweils
ab 18.00 Uhr
bis 21.00 Uhr
- Wine Tasting & kleine Leckereien in der Löffelbar**
Wir machen die Löffelbar zur Weinbar und bieten euch während der ProWein ein Wine Tasting mit unseren Lieblingsweinen quer durchs Land: Blanc de Pinot noir von Fusser aus der Pfalz, ein kraftvoller und mineralischer Riesling von Van Volxem (Mosel/Saar) und ein Grauburgunder von Thörle aus Rheinhessen. Dazu reichen wir kleine Leckereien.
- 19 € inkl. Brotzeit und 3 x 0,1l Wein
- Adresse: Löffelbar, Tußmannstr. 3, 40477 Düsseldorf**
Reservierung unter: +49 211 4403278
Weitere Informationen: www.loeffelbar.de
- 5 Do., 12.3.**
bis
Di., 17.3.
jeweils
ab 18.00 Uhr
bis 21.00 Uhr
- „Biodynamik im Weinbau“ im Mangold**
Wer schon immer einmal ausgesuchte Weine aus biologisch-dynamischem Weinanbau probieren wollte, dem bieten wir jetzt zur ProWein eine spezielle Weinauswahl mit passender Brotzeit von folgenden Weingütern an: Sven Leiner (Pfalz), Martin & Georg Fußer (Pfalz), Gernot & Heike Heinrich (Burgenland/Österreich). Und alle, die gerne noch mehr davon hätten: Flaschenweise oder im 0,2 l-Glas gibt es die Weine natürlich auch.
- 19 € inkl. 3 Glas 0,1 l Weinauswahl und Brotzeit
- Adresse: Mangold, Glockenstr. 3, 40477 Düsseldorf**
Reservierung unter: +49 211 6006633
Weitere Informationen: www.mangold.tv

6 Fr., 13.3.
16.00 Uhr
bis 20.00 Uhr

What a Wundervoll Wine Tasting
Ein guter Wein sollte – laut Arno Schembs – schmecken und bis zum letzten Tropfen spannend bleiben. Das finden wir auch! Freuen Sie sich auf ein entspanntes Probieren und wine-talk in wundervoller Atmosphäre mit dem Winzer Arno Schembs, der Ihnen neben den exklusiv für Wundervoll kreierten Hausweinen weitere ausgesuchte Tropfen seines Weingutes Chateau Schembs aus Rheinhessen präsentiert. Für Ihr leibliches Wohl sorgen wir mit Tapas, Käse und Bio-Brot bei chilliger House-Musik.

39 €

Adresse: Wundervoll Store, Luegallee 5, 40545 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 211 15820929
Weitere Informationen: www.wundervoll.store

7 Fr., 13.3.
18.00 Uhr

Genussabend im Lido Malkasten
Erleben Sie einen außergewöhnlichen Abend im besonderen Ambiente des Lido Malkasten. Champagne Deutz, einer der edelsten unter den besten französischen Schaumweinherstellern, und das mehrfach ausgezeichnete Weingut Korrell Johanneshof von der Nahe präsentieren ihre Gewächse zu unserem exquisiten 3-Gang ProWein-Menü. Vertreter der beiden Produzenten begleiten das Menü und stehen anschließend für alle Fragen und natürlich auch für ein Gläschen an der Bar zur Verfügung. Als Digestif gibt es dort zum Abschluss vom Uerige den eigenen Bierbrand Stickum und den Single Malt Whisky Baas.

99€ Champagnerempfang, 3-Gang-Menü mit Weinbegleitung, Digestif an der Bar

Adresse: Lido Malkasten, Jacobistr. 6, 40211 Düsseldorf
Begrenzt Kartenkontingent, bei Interesse melden unter: +49 211 30154824 und www.lido1960.de

8 Fr., 13.3.
18.00 Uhr
bis 21.00 Uhr

Kaiserstuhl meets Düsseldorf im En de Canon
Genießen Sie einen gemütlichen Weinabend im neu eröffneten En de Canon! Das Düsseldorfer Traditionslokal, in dem schon Kurfürst Jan Wellem zu Gast war, erstrahlt nach aufwendiger Renovierung in neuem Glanz und mit neuem Konzept. Winzer und Kellermeister Herbert Engist stellt Ihnen seine Weine vor bei einem badischen Wein-flight mit Kaiserstühler Leckereien. Freuen Sie sich an diesem Abend auf weitere Winzer als Überraschungsgäste, kommen Sie mit den Erzeugern ins Gespräch lassen Sie sich kulinarisch nach Süddeutschland entführen!

25€

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

9 Fr., 13.3.
Einlass
ab 18.00 Uhr

Drittes Degustationsmenü zur ProWein: Dine & Dance in der Rheinterrasse Düsseldorf
Stockheim Catering, Mr. Düsseldorf, BJR Le Bouquet und DJ AXLNT laden euch zu einem exklusiven 4-Gang Degustationsmenü inklusive Aperitif, acht korrespondierenden Weinen und anschließender Party ein. Das größte Dinner & Dance Event im Rahmen von ProWein goes City findet in diesem Jahr bereits zum dritten Mal statt. Björn Bittner wird wie gewohnt die kulinarische Reise durch die Top Weingüter dieser Welt führen und die Weine mit spannenden Fakten und interessanten Insights vorstellen. Mit dabei sind u. a.: Donnafugata (Italien), La Chablisienne (Frankreich), La Rioja Alta (Spanien). DJ AXLNT (Hyatt Regency Hotel Afterwork und Fortuna Düsseldorf VIP DJ) wird den Food- und Dance Rave musikalisch begleiten. Mit ihm auf der Bühne stehen die aus dem TV bekannten Stimmiganten Faiz Magnat und Rufus Martin. Nach dem Dinner dürfen sich die Gäste auf eine stilvolle und ausgelassene Party im historischen Kuppelsaal der Rheinterrasse freuen, um die gerade verzehrten Kalorien direkt wieder abzutunzen.

98,90 € 4-Gang-Menü, Aperitif, 8 korrespondierenden Weinen und Partyzugang
Tickets nur im Vorverkauf: www.mrduesseldorf.de/shop
Nur Partybesuch: 15 €, Tickets an der Abendkasse ab 22.30 Uhr

Adresse: Rheingoldsaal der Rheinterrasse Düsseldorf, Joseph-Beuys-Ufer 33, 40479 Düsseldorf
Tickets: Keine Abendkasse, begrenztes Kartenkontingent, nur Vorverkauf unter: www.mrduesseldorf.de/shop

10 Fr., 13.3.
19.00 Uhr

Piemont zu Gast im Rossini
Genießen Sie einen italienischen Degustationsabend mit den Weinen der Kellerei Marco Bonfante. In Nizza de Monferrato im Piemont produziert Familie Bonfante seit über zehn Generationen Weine und Grappe der Spitzenklasse. Die junge Generation präsentiert sich mit Micaela und Marco Bonfante. Sie leiten die kleine und leistungsfähige Kellerei exportorientiert und stets mit der Maxime „Qualität vor Quantität“. Zu den hervorragenden Weinen servieren wir ein kulinarisches 6-Gang-Menü.

75 € für das 6-Gang-Menü inkl. Aperitif und Weinbegleitung

Adresse: Ristorante Rossini, Kaiserstr. 5, 40479 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 211 494994

11 Fr., 13.3.
ab 19.00 Uhr

Baden meets Südtirol im PHOENIX
Wir begrüßen die Vertreter/Inhaber folgender Weingüter bei uns: Weingut Stigler aus Ihringen am Kaiserstuhl und das Weingut Alois Lageder aus Terlan in Südtirol. Genießen Sie ein kulinarisches 4-Gang-Menü, kreiert von Philipp Wolter und seinem Küchenteam, begleitet von ausgewählten Weinen. Besonderes Highlight zum Aperitif: Blick über Düsseldorf bis hin zum Rhein von unserer Dachterrasse!

109 € inkl. Aperitif, 4-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen, Wasser und Kaffee

Adresse: PHOENIX Restaurant & Bar, Dreischeibenhäus 1, 40211 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 211 30206030 oder events@phoenix-restaurant.de
Weitere Informationen: www.phoenix-restaurant.de

12 Fr., 13.3.
19.00 Uhr

Österreichabend im Bohai
Erleben Sie im außergewöhnlichen Ambiente der Neusser Hafenbrasserie ein 4-Gang-Menü mit österreichischen Spezialitäten und Weinbegleitung vom renommierten Weingut R&A Pfaffl aus dem Weinbaugebiet Weinviertel – laut Gault Millau 2020 „ein Paradebetrieb, der in den vergangenen Jahren in aller Welt zum Synonym für Grünen Veltliner geworden ist“. Winzer & Kellermeister Roman Pfaffl wird Ihnen die große Bandbreite seiner Weine von Format an diesem Abend persönlich vorstellen.

59 € für das 4-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung (4 Weine à 0,15l)

Adresse: Bohai Hafenbrasserie, Hansastr. 14, 41460 Neuss
Reservierung unter: +49 211 24792460

13 Fr., 13.3.
19.00 Uhr

„Die besten Flaschen haben einen Vogel“ im Weinhaus Tante Anna
Freuen Sie sich auf einen entspannten, kulinarischen und vinophilen Weinabend im Weinhaus Tante Anna in Zusammenarbeit mit dem Weingut Schloss Westerhaus aus Rheinhessen. Unter dem Motto „Tradition verbindet“ präsentiert Johannes Graf von Schönburg-Glauchau seine Weine korrespondierend zu den Kreationen von Küchenchef Simon Nauels. So unkompliziert und betörend kann Wein sein!

145 € inkl. 5-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen, Wasser und Kaffee

Adresse: Weinhaus Tante Anna, Andreasstraße 2, 40213 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 211 131163, info@tanteanna.de und www.tanteanna.de

14 Fr., 13.3.
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 Allée Bleue aus Franschhoek, dem bekanntesten 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!

35 € inkl. Wein, Wasser, Brot und südafrikanischer Snacks

Adresse: „na und? marx antik“, Worringer Str. 70 (im Hinterhof), 40211 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 211 56627675 oder kontakt@behind-the-grapes.de
Weitere Informationen: www.behind-the-grapes.de

15 Fr., 13.3.
19.00 Uhr

Champagner & Schellack – „100 Jahre Champagne A.R. Lenoble“ bei everChamp
1920 vom Urgroßvater der heutigen Inhaber-Generation gegründet, feiert Champagne A.R. Lenoble dieses Jahr sein 100-jähriges Bestehen. Bis heute haben sich vier Generationen gegenseitig abgelöst und sich entschlossen, das Haus vollständig in Familienbesitz zu halten und komplett unabhängig zu führen. Wir begehen dieses besondere Jubiläum, indem wir die anspruchsvollen Champagner des ambitionierten Hauses jeweils in Begleitung eines weiteren korrespondierenden Champagners präsentieren, u. a. von Champagner Le Brun de Neuville, Champagne Deutz, Champagne Tarlant, Champagne Vazart-Coquart. Musikalisch umrahmt Fräulein Schellack diesen Abend und nimmt uns mit ihrem Grammophon und den Original-Schellackplatten mit auf eine unterhaltsame Zeitreise in die goldenen 1920er Jahre: die Gründungszeit von Champagne A.R. Lenoble.

89 € inkl. Champagner und Fingerfood

Sa., 15.3.
19.00 Uhr

„Champagner geht immer!“ Foodpairing bei everChamp
Wir laden Sie herzlich zu einer kulinarischen Champagnerverkostung ein. Der Winzer Jean-Pierre Vazart präsentiert uns die wunderbaren Champagner seiner Familie von Champagne Vazart-Coquart aus Chouilly, einer der wenigen Grand Cru Lagen der Côte des Blancs für Chardonnay. Begleitet werden die Champagner durch passende Fingerfood-Kreationen, von Alexandre Sadowczyk, dem jungen Küchenchef des ersten Champagner-Restaurants l'Ecume in Frankfurt. Uns erwartet eine unterhaltsame Entdeckungsreise mit herrlichem Champagner, inspirierenden Speisen und der Erkenntnis: Champagner geht immer!

89 € inkl. Champagner und Foodpairing

Adresse: everChamp Wine.Champagne.Lifestyle., Jahnstr. 71, 40215 Düsseldorf
Reservierung unter: + 49 211 87664553
Weitere Informationen: www.everchamp.de

16 Fr., 13.3.
bis
Sa., 15.3.

jeweils 18.00 Uhr bis 01.00 Uhr, außer Sonntag: 16.00 Uhr bis 23.00 Uhr

French spirits with a great view: The Paris Club
Im The 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, Weine und Biere, die Ihr an drei verschiedenen Themenabenden genießen könnt – präsentiert von Barchef Marc Hermann und seinem Team.

13.3. Friday's DJ Night: French Highballs mit DJ Chris di Perri
14.3. Saturday's DJ Night: French Twist mit DJ Say Whaat
15.3. Champagne Sunday mit DJ Wolf Gaeng Hase, 30% auf ausgewählte Champagner

8–12 € 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

17 Fr., 13.3.
ab 19.00 Uhr

Kanada zu Gast in der Herr Noil Weinbar
Genießen Sie in entspannter Atmosphäre sieben verschiedene Spitzenweine von der Diamond Estate Winery Niagara on the Lake, begleitet von kalten Tapas. Peter Toms stellt seine Weine persönlich vor.

49,90 € Weinverkostung inkl. Tapas

Sa., 14.3.
ab 19.00 Uhr

Live Musik meets Wine all over the World
Der Treffpunkt für Winzer und Weinliebhaber. Freuen Sie sich auf Live-Musik mit dem Düsseldorfer Singer-Songwriter Fabian Haupt, spannende Gespräche mit Winzern und das ein oder andere Wein-Special als Überraschung.

Eintritt kostenfrei

Mo., 16.3.
ab 20.00 Uhr

Österreichabend in der Herr Noil Weinbar
Aus dem Kremstal kommt Toni Zöhler zu uns und stellt sieben Weine des traditionsreichen Weingutes Zöhler vor, dessen Wurzeln bereits auf das 13. Jahrhundert zurückgehen. Dazu reichen wir kalte Tapas.

49,90 € Weinverkostung inkl. Tapas

Adresse: Herr Noil Weinbar, Wissmannstr. 1, 40219 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 152 22734579 oder herrnoilwein@gmail.com
Weitere Informationen: Facebook/Instagram

DATUM/UHRZEIT	VERANSTALTUNG
18 Fr., 13.3. bis Di., 17.3.	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.
jeweils ab 18.00 Uhr	37 € für das 4-Gang-Menü, zzgl. Weinbegleitung (Riesling 0,25 l für 10,75 €, Chianti Classico Riserva 0,25 l für 9,75 €)
	Adresse: Baan Thai, Berger Str. 28, 40213 Düsseldorf Reservierung unter: +49 211 326363 Weitere Informationen: www.baanthai.de

19 Fr., 13.3. bis Di., 17.3.	„Süß trifft salzig“ im Café de Bretagne Erleben Sie eine außergewöhnliche Geschmackskombination: Zu sechs Austern (zwei roh, vier gratiniert) können Sie insgesamt drei verschiedene Süßweine folgender Winzer verkosten: Gerhard Kracher, Burgenland; Domaine du Tariquet, Côtes de Gascogne und Weingut Toni Jost, Mittelrhein.
jeweils ab 18.00 Uhr	29,50 € für 6 Austern mit Süßweinbegleitung (3x 5 cl)
	Adresse: Café de Bretagne, Benrather Str. 7 (Karlsplatz), 40213 Düsseldorf Reservierung unter: +49 211 56940775 Weitere Informationen: www.cafe-de-bretagne.de

20 Fr., 13.3. 19.00 Uhr 3-Gang-Menü mit Winzerprä- sentation	Sizilien begrüßt Sylt in der Sansibar by Breuninger Genießen Sie ein ausgesuchtes 3-Gang-Menü und verkosten Sie dazu hervorragende Weine aus Sizilien. Ein Vertreter des Weinguts Baglio di Pianetto wird am Freitag persönlich vor Ort sein und die Weine des renommierten Weingutes präsentieren. Dessen Gründer, Conte Paolo Marzotto, ist eine der größten Unternehmerpersönlichkeiten in Italien. Als ehemaliger Konzernchef von Modelabels wie Hugo Boss, Missoni oder Valentino hat er die Modebranche stark geprägt - und ganz nebenbei und privat ein kleines, wunderschönes Weingut mit erstklassigem Hotel in Sizilien aufgebaut. Heute zählt Baglio di Pianetto zu den Top-Weingütern Siziliens mit exzellenten Weinen, allen voran einem großartigen Nero d'Avola. Von Samstag bis Dienstag können Sie das italienische Spezialitäten-Menü ebenfalls mit passender sizilianischer Weinbegleitung genießen.
Sa., 14.3. bis Di., 17.3. 3-Gang-Menü mit Weinbeglei- tung	65 € 3-Gang-Menü inkl. Aperitif, Weinen, Mineralwasser und Kaffee
	Adresse: Sansibar by Breuninger, 1. Obergeschoss des Breuninger Department Stores im Kö-Bogen, Königsallee 2, 40212 Düsseldorf Reservierung unter: +49 211 566414650 Weitere Informationen: www.sansibarybreuninger.de

21 Sa., 14.3. 14.00 Uhr bis 19.00 Uhr	Weinreise durch Spanien bei viñedo Es ist schon cool zu wissen, was man trinkt – und von wem. Treffen Sie bei uns Weingüter aus vier Regionen Spaniens: López Cristóbal aus Ribera del Duero, Rejadorada aus Toro, Lezaun aus Navarra und Arráez aus Valencia. Plus Überraschungsgäste. 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 Reservierung unter: +49 211 9346726 Weitere Informationen unter: www.weinladen-duesseldorf.de

DATUM/UHRZEIT	VERANSTALTUNG
22 Sa., 14.3. 15.00 Uhr bis 18.00 Uhr	Wein und Kunst aus Südafrika bei Pampels Vinotage 10 Weine, 20 Künstler, 40 Kunstwerke: Erleben Sie Kunst und Weine Südafrikas in der gemütlichen Vinotage nach dem Motto: Plaudern, entdecken, probieren. Zu den Weinen servieren wir passenden Käse. Die Kunstgalerie Meerbusch liegt Tür an Tür mit Pampels Vinotage, dem Südafrika-Weinspezialisten mit über 500 Weinen von über 100 Top-Winzern des Landes.
	20 € für Weinprobe mit 10 Weinen, Käse und Kunstausstellung
	Adresse: Pampels Vinotage/Kunstgalerie Meerbusch, Mühlenstr. 1, 40668 Meerbusch-Lank Reservierung unter: +49 172 2325415 Weitere Informationen: www.pampels-vinotage.de

23 Sa., 14.3. 16.00 Uhr bis 19.00 Uhr	Vini d'Italia 2020: „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 2020 mit Informationen zu 22.536 Weinen, 2.542 Produzenten und 457 „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: truidibruelhart@bluewin.ch und www.gamberorosso.it/en/events

24 Sa., 14.3. 16.00 Uhr bis 20.00 Uhr	Champagner-Tasting mit Champagne de Venoge bei Champagner Galerie & plaisir – Französische Weine im stilwerk Champagne de Venoge aus Épernay wurde 1837 gegründet und zählt somit zu den ältesten und traditionsreichsten Erzeugern der Region. Die Champagner Galerie stellt Champagne de Venoge vor mit der Serie Prince Blanc de Blancs – Blanc de Noirs – Rosé.
	15 €
	Adresse: Champagner Galerie & plaisir – Französische Weine im stilwerk, Grünstr. 15, 40212 Düsseldorf Reservierung unter: info@champagner-galerie.de oder +49 211 86399590

25 Sa., 14.3. 16.30 Uhr bis 23.30 Uhr	Falstaff Big Bottle Party im Stahlwerk 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 Spitzen-Winzer aus Magnum-Flaschen. Party mit Live-Musik.
	Vorverkauf 59 €, Abendkasse 69 €
	Adresse: Stahlwerk, Ronsdorfer Str. 134, 40233 Düsseldorf Reservierung unter: www.falstaffbigbottleparty2020.eventbrite.de Weitere Informationen: www.falstaff.de

26 Sa., 14.3. 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.
	Vorverkauf 39 €
	Adresse: Gourmet Bistro Zurheide, Zurheide Feine Kost, Nürnberger Str. 40-42, 40599 Düsseldorf Reservierung unter: +49 211 74965808 Weitere Informationen: www.zurheide-feine-kost.de

27 Sa., 14.3.
ab 17.00 Uhr

Wein x Coffee bei Samyju

Im Rahmen der ProWein treffen bei uns zwei wunderbare Gourmetwelten aufeinander: Wein & Kaffee. Freuen Sie sich auf eine Weinverkostung mit dem preisgekrönten VDP.Weingut August Eser aus dem Rheingau. Dodo Freiherr zu Knyphausen wird Ihnen persönlich seine edlen Tropfen präsentieren, u. a. Riesling-Sekt und fünf verschiedene Weine. Abgerundet wird das Wein-Tasting durch Samyju's Espresso de La Casa.

35 €

Adresse: Samyju Kaffeerösterei, Gut Dyckhof 1, 40667 Meerbusch
Reservierung: Anmeldung inkl. Vorauszahlung direkt vor Ort
Weitere Informationen: www.eser-wein.de und www.samyju-coffee.com

28 Sa., 14.3.
17.00 Uhr
bis 21.00 Uhr

ProWein goes city – Champagne goes Zurheide Vol. IV

Bereits zum vierten 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 Cuvées in einer außergewöhnlichen Location. Entdecken Sie die Vielfalt der Champagne mit einigen Geheimtipps des Champagner Clubs: à votre santé!

Vorverkauf 49 €, Abendkasse 55 €
Nach Verfügbarkeit, solange der Vorrat reicht

Adresse: Champagner Club Bar im UG von Zurheide Feine Kost, Berliner Allee 52, 40212 Düsseldorf
Tickets und Reservierung: vor Ort an der Champagner Club Bar oder telefonisch unter +49 211 2005719
Weitere Informationen: www.zurheide-feine-kost.de, www.champagner-club.de

29 Sa., 14.3.
18.00 Uhr
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: Laura Weber vom Weingut Udo Weber, Nahe, (Jungwinzerin des Jahres 2017/2018); Jürgen Wagner, Celler de Capcanes, Montsant (Spanien) sowie Klaus Scherner, Weingut Scherner-Kleinhanß, Rheinhessen. Ein ganz und gar lockerer und weinseliges Abend.

25 € für Weine und Snacks

Adresse: anderweinig – Weinhandel und Weinschule, Hohestr. 29, 40213 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 211 43638899
Weitere Informationen: www.anderweinig.de/veranstaltungen

30 Sa., 14.3.
18.00 Uhr
bis 20.00 Uhr

Winzer Markus Pfaffmann aus der Pfalz zu Gast im Jacques' Wein-Depot Düsseldorf-Unterbilk

Der Burgunder- und Rieslingspezialist Markus Pfaffmann könnte sich unzählige Medaillen umhängen, so hoch dekoriert sind sein Weingut und seine Weine. Er selbst bleibt dabei sympathisch bescheiden, denn: „Das schönste Lob ist, wenn es dem Weinfreund schmeckt.“ Sie werden selbst feststellen, wie er dabei strahlt, wenn er Ihnen von seinen Weinen und seiner Heimat berichten kann. Lassen Sie sich von seiner guten Laune, seiner positiven Ausstrahlung und seinen hervorragenden Weinen einen Abend lang verwöhnen.

Kostenfrei

Adresse: Jacques' Wein-Depot, Bilker Allee 49, 40219 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 211 3982859 und unterbilk@jacques.de

31 Sa., 14.3.
18.00 Uhr
bis 22.00 Uhr

Weinparty Pfalz: Winzerweinprobe mit sechs Pfälzer Top-Weingütern bei VIF – Wein erleben. Düsseldorf

Erleben Sie sechs Pfälzer Spitzenwinzer und ihre Weine in lockerer Atmosphäre. International renommierte Erzeuger präsentieren ihre Weine persönlich: Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan (Deidesheim), Weingut Knipser (Laumersheim), Weingut Acham-Magin (Forst), Weingut Tina Pfaffmann (Frankweiler), Weingut Borell-Diehl (Hainfeld) und Weingut Nauerth-Gnägy (Schweigen-Rechtenbach).

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: +49 211 83025149 und per E-Mail unter umeyer@vif.de
Weitere Informationen: www.vif.de

32 Sa., 14.3.
18.30 Uhr
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 unbekannt Rebsorten persönlich vorstellen. Wir freuen uns, Sie an diesem Genussabend mit allen Sinnen nach Italien zu entführen.

69 € inkl. aller Weine, italienischen Buffet, Kaffee und Digestif

Adresse: Lettinis, Jahnstr. 36, 40215 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 211 5863638
Weitere Informationen: www.lettinis.de

33 Sa., 14.3.
18.30 Uhr
bis 21.00 Uhr

Weingut Wilhelmshof zu Gast in der Würzbar

Freuen Sie sich auf ein Wein- und Sekt-Tasting in Kombination mit würzigem Fingerfood! Das Weingut Wilhelmshof auf der Pfalz produziert nicht nur einige der besten Sekte Deutschlands, sondern auch hervorragende Weine. Eine Auswahl stellt Ihnen Frau Roth vom Weingut Wilhelmshof an diesem Abend vor, abgestimmt auf Köstlichkeiten aus der Würzbar-Küche.

44,90 € für Wein und Fingerfood

Adresse: Würzbar, Oberkasseler Str. 79, 40545 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 211 1650816 oder info@wuerzbar.de
Weitere Informationen: www.wuerzbar.de

34 Sa., 14.3.
19.00 Uhr
bis 21.00 Uhr

Elsässischer Abend im Institut français Düsseldorf

D'Elsässer e.V. bietet in Zusammenarbeit mit dem Institut français Düsseldorf einen Abend rund um das Elsass an. Entdecken Sie die Region entlang der elsässischen Weinstraße! Regionale Winzer, u. a. Guy Ruhlmann, Alsace Gilbert Ruhlmann Fils aus Scherwiller, und Etienne Loew, Domaine L.W. aus Westhoffen, werden eine Auswahl ihrer Weine zur Verkostung in elsässischer Atmosphäre anbieten. Die Verkostung wird von traditionellen Delikatessen begleitet.

25 €
20 € ermäßigt (Studenten, Mitglieder des Fördervereins und Kursteilnehmer des Instituts)

Adresse: Institut français Düsseldorf, Bilker Str. 9, 40223 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 211 1306790

35 Sa., 14.3.
19.00 Uhr
bis 22.00 Uhr

Französischer Wein trifft deutsche Brotkunst in der Bäckerei Puppe
Welchen Einfluss nehmen verschiedene Brotsorten – von Brioche bis Sauerteigbrot – auf die Aromen im Wein? Kommen Sie zu uns nach Heerdt und genießen Sie in entspannter Atmosphäre Brot und Flammkuchen aus dem Holzbackofen. Dazu präsentiert Axel Wulfken von Grand C hervorragende Crémants und Weine aus dem Elsass und dem Languedoc, bei denen er besonderen Wert auf schonenden und naturnahen An- und Ausbau legt. Überzeugen Sie sich von geschmacklicher Qualität, wenn Brothandwerk auf Weinhandwerk trifft!

15 €

Adresse: Bäckerei Puppe, Pestalozzistr. 4, 40549 Düsseldorf
Reservierung unter: info@baeckerei-puppe.de
Weitere Informationen: www.grandc.de und www.baeckerei-puppe.de

36 Sa., 14.3.
19.00 Uhr

Marco Bonfante-Abend im Rosati by Fusco
Genießen Sie einen italienischen Degustationsabend mit den Weinen der Kellerei Marco Bonfante. In Nizza de Monferrato im Piemont produziert Familie Bonfante seit über zehn Generationen Weine und Grappe der Spitzenklasse. Die junge Generation präsentiert sich mit Micaela und Marco Bonfante. Sie leiten die kleine und leistungsfähige Kellerei exportorientiert und stets mit der Maxime „Qualität vor Quantität“. Zu den hervorragenden Weinen servieren wir ein kulinarisches 6-Gang-Menü.

75 € für das 6-Gang-Menü inkl. Aperitif und Weinbegleitung

Adresse: Rosati by Fusco, Felix-Klein-Str. 1, 40474 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 211 42993838

37 Sa., 14.3.
19.00 Uhr

Südtiroler Big Bottle Party im PONG
Genießen Sie hervorragende Weine aus großformatigen Flaschen von den Südtiroler Weingütern Elena Walch, Klosterkellerei Muri-Gries, Weingut Egger-Ramer, Roberto Ferrari, Kellerei St. Pauls, Stiftskellerei Neustift und Griesbauerhof. Freuen Sie sich auf einen entspannten Abend mit Fingerfood, Musik und Networking mit Weinexperten. Eine gemeinsame Veranstaltung von Mioculina und PONG.

29 €

Adresse: PONG – Popkultur und Gastro im NRW-Forum, Ehrenhof 2, 40479 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 172 2049906
Weitere Informationen: www.mioculina.com und www.pong.nrw

38 Sa., 14.3.
19.00 Uhr

Österreich trifft Weinzeiten
Drei österreichische Spitzenwinzer, u. a. Stift Klosterneuburg und Nimmervoll, verwöhnen euch mit insgesamt zwölf fantastischen Weinen ihrer Güter. Dazu gibt es ein korrespondierendes 6-Gang-Degustationsmenü. In entspannter, besonderer Atmosphäre werdet ihr von uns in die Kunst und Vielfalt der Weinwelt eingeweiht.

64,90 € inkl. Aperitif, 6-Gang-Menü und 12 Weinen

Adresse: Neusser Weinzeiten, Glockhammer 11, 41460 Neuss
Reservierung unter: +49 157 73769664
Weitere Informationen: www.neusser-weinzeiten.de

39 Sa., 14.3.
19.30 Uhr

Champagnerabend im Le Bouchon
Genießen Sie ein kulinarisches 4-Gang-Menü mit begleitendem Champagner aus dem Haus A.R. Lenoble.

160 € inkl. Aperitif, 4-Gang-Menü mit Champagnerbegleitung, Wasser und Kaffee

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

40 Sa., 14.3.
20.00 Uhr

Way2Radiant meets badischen Wein im FeinStil
Musikalische Momente, die verbinden, treffen Weine, die beflügeln: Freuen Sie sich auf Live Musik mit dem Akustik-Duo Way2Radiant und genießen Sie dazu einen 3er Flight badischer Weine (0,1l), wahlweise Riesling oder Spätburgunder der Weinerzeuger Alde Gott, Durbach, Weingut Zähringer, Weingut Ralf Trautwein und Weingut Löffler. Wir versprechen einen musikalischen Weinabend, der für Gänsehaut sorgen und in Erinnerung bleiben wird.

24 €

Adresse: FeinStil (am Fürstenplatz), Kirchfeldstr. 120, 40215 Düsseldorf
Reservierung erforderlich unter: +49 211 26172610 oder info@feinstil-duesseldorf.de. **Weitere Informationen:** www.feinstil-duesseldorf.de

41 Sa., 14.3.
und
So., 15.3.

jeweils
ab 18.30 Uhr

Wine & Dine bei smow Düsseldorf
Genießen Sie edle Tropfen und ein außergewöhnliches Degustationsmenü in einer ganz besonderen Location – umgeben von Designklassikern. Nach einem gemeinsamen Aperitif erwarten Sie drei raffinierte Gänge aus der Küche von Rob's Kitchen. Dazu serviert und moderiert Wein-Entertainer Björn „BJR Le Bouquet“ Bittner insgesamt sechs Weine aus aller Welt. Im Anschluss kann man mit attraktiver Sommelier-Karte (kleine Weinkarte mit ausgesuchtem Angebot) in entspannter Lounge-Atmosphäre feine Tropfen genießen, neue Kontakte knüpfen und den Wein zelebrieren.

99 € 3-Gänge-Menü inkl. Aperitif, sechs korrespondierenden Weinen und Moderation der Weinbegleitung

Adresse: smow Düsseldorf, Lorettostr. 28, 40219 Düsseldorf
Reservierung unter: Rob's Kitchen 0211-54357428 oder rob@robs-kitchen.de

42 Sa., 14.3.
und
So., 15.3.

jeweils
19.30 Uhr

Tasting Dinner trifft Winzerweine im Klosterhof
Genießen Sie ein 9-Gänge-Tasting-Menü mit Spezialitäten aus Frankreich, Italien, Spanien und Deutschland mit passenden internationalen Weinen der folgenden Weingüter: Moulin Gassac, Moulin de l'Horizon, Vini la Delizia und Bodegas Juan Carlos Sancha.

58 €

Adresse: Klosterhof Bistro im Maxhaus, Schulstr. 11, 40213 Düsseldorf
Reservierung unter: duesseldorf@bistro-klosterhof.de
Weitere Informationen: www.bistro-klosterhof.de

43 Sa., 14.3.
19.00 Uhr
bis 21.30 Uhr

Ahrwein grüßt Alpenküche
Die Winzergenossenschaft der Dagernova Weinmanufaktur ist seit über 140 Jahren im Ahrtal ansässig. Verkosten Sie die handverlesenen Trauben aus den extremen Steillagen der Ahr mit ihren Schieferterrassen und begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch die Alpenküche.

59 €

DATUM/UHRZEIT VERANSTALTUNG

So., 15.3.
19.00 Uhr
bis 21.30 Uhr

Delikatessen treffen auf Badischen Weingenuß
Freuen Sie sich darauf, einen badischen Produzenten kennenzulernen aus dem südlichen Markgräflerland: das Weingut Schneider am Weiler Schlipf. Zu einem exquisiten 3-Gang-Menü servieren wir jeweils zwei verschiedene Weine des badischen Spitzenbetriebes. Ein Hoch auf die Geschmackssinne!

59 €

Mo., 16.3.
19.00 Uhr
bis 21.30 Uhr

Fendant/Chasselas trifft auf Raclette-Rallye
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 Genfer See-Gebiet mit Klaus Immes, Repräsentant der Cave de la Côte Uvavins Kellerei in Deutschland, und genießen Sie dazu die Schweizer Delikatesse Raclette mit Bündner Trockenfleisch.

59 €

Adresse: Swiss Feinkost-Catering und Schweizer Kochschule, Konkordiastr. 49, 40219 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 211 3883502
Weitere Informationen: abgottspoon@schweizer-kochschule.de

44 Sa., 14.3.
ab 16.00 Uhr
und
So., 15.3.
ab 18.00 Uhr

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, Weinbau Six, Franken; Christian und Martin Hannemann, Weingut Heiligenblut, Rheinhessen; Lukas Hammelmann, 3m2n-Wines, Pfalz; Katrin Wind, Weingut Wind, Pfalz sowie Domenic Amat, amatwines, Rheinhessen.

Mo., 16.3.
ab 18.00 Uhr

Bubbles/Riesling/Old School Beats bei Concept Riesling Carlsplatz
Winzerchampagner und Riesling sind die besten Weine zur After-ProWein-Party. Dazu ein paar klassische HipHop Beats und ab geht die Post...

Di., 17.3.
ab 18.00 Uhr

Last (Wo)men Standing bei Concept Riesling Carlsplatz
Wer am ProWein-Dienstag noch feiert, verdient nur das Beste. Deshalb machen wir zum letzten Abend nochmal ein paar besondere Flaschen auf. Lasst euch überraschen!

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

Adresse: Concept Riesling OHG, Carlsplatz 26 - Stand A5, 40213 Düsseldorf
Weitere Informationen: Facebook „Concept Riesling“

45 Sa., 14.3.
19.00 Uhr

WINE HOUSE Big Bottle Party
Groß ist hip und schmeckt einfach großartig ... Wir präsentieren Weine unserer Winzer ausschließlich aus Großflaschen von 1,5 bis 6 Liter. Welche Weine euch erwarten – lasst euch überraschen! Für den kleinen Hunger reichen wir Snacks aus unserer WINE HOUSE Küche. Testet und philosophiert über große Flaschen gemeinsam mit Freunden. Die Winzer stehen zum geselligen Austausch Rede und Antwort und außerdem ist Party-Time mit House Music.

79 € inkl. Weinen aus Großflaschen, Mineralwasser und Snacks

DATUM/UHRZEIT VERANSTALTUNG

So., 15.3.
19.30 Uhr

Winzerabend mit Christian Peth
Christian ist mit seinen Weinen von der ersten Stunde an Partner im WINE HOUSE. Sein Grauburgunder sowie der „Grand Vintage Cabernet Sauvignon“ zählen zu den Lieblingen unserer Gäste. Einen Namen hat sich der Winzer aus Rheinhessen national und international mit seinen Rotweinen aus internationalen Trauben gemacht. Sein „Grand Vintage Cabernet Franc 2016“ wurde mit dem Deutschen Rotweinpreis des Fachmagazins VINUM gekürt, und das nicht zum ersten Mal. An diesem Abend präsentiert Christian Peth in lockerer, entspannter Atmosphäre seine Weine. Die Verkostung wird eingebunden in ein 4-Gang Menü à la WINE HOUSE Style. Gut möglich, dass der Abend mal wieder in einer kleinen House-Party endet.

69 € inkl. Weinen, Mineralwasser und 4-Gang-Menü

Mo., 16.3.
19.30 Uhr

Winzerabend mit Julia Schittler
Charakterstark, leidenschaftlich und wild entschlossen, so haben wir Julia Schittler kennengelernt. Ihre Weine spiegeln ihre Seele. Sie begeistert uns mit ihrem Sauvignon Blanc und ihrem Pinot Blanc. Die sympathische junge Winzerin aus Rheinhessen ist unsere Partnerin der ersten Stunde. Sie versteht es, charakterstarke Weine zu kreieren aber auch die Weine der vorangegangenen Generationen mit Respekt zu bewahren und zu novellieren. Der Feinschmecker 1/2020 ehrte das Weingut „Julia Schittler“ mit der Auszeichnung „Die besten Weingüter Deutschlands 2020“. Seid dabei, wenn die quirlige Weltenbummlerin ihre Weine präsentiert und über ihr junges Unternehmen erzählt. Wir reichen zum Tasting ein 4-Gänge Menü à la WINE HOUSE Style. Ihr gestaltet den Abend mit, also gut möglich, dass daraus auch eine kleine House-Party wird.

69 € inkl. Weinen, Mineralwasser und 4-Gang-Menü

Di., 17.3.
19.30 Uhr

Tschüss ProWein – „Restetrinken“
Tja, das war die ProWein 2020. Wir waren drei Tage live dabei und haben wieder unzählige Eindrücke gewonnen, tolle Menschen getroffen und interessante Weine probiert. Ihr möchtet an unseren Erfahrungen und Entdeckungen teilhaben? Dann kommt zum „Restetrinken“! Wir berichten und probieren gemeinsam eine kleine Weinauslese der Messe.

Kein Eintritt, Reservierung erwünscht, Weine und Speisen nach Verzehr

Adresse: WINE HOUSE – bar, kitchen & bottle shop, Oppumer Str. 175 (Krefelder Großmarkt), 47798 Krefeld
Reservierung unter: +49 2151 6008018
Weitere Informationen: www.wine-house.de

46 So., 15.3.
ab 18.00 Uhr

Spanischer Abend mit Live Musik 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!

Eintritt frei, Berechnung nach Verzehr

Adresse: Restaurant Spoerl Fabrik, Tußmannstr. 70, 40477 Düsseldorf
Weitere Informationen: www.spoerl-fabrik.de

47 So., 15.3.
18.00 Uhr
bis 19.30 Uhr

Französische Winzerweinprobe im Les Halles St. Honoré
Genießen Sie das berühmte Savoir-Vivre in Düsseldorf: Zwei französische Winzer stellen an diesem Abend ihre Erzeugnisse persönlich vor. Genießen Sie zu Crémant und ausgewählten Weinen unsere beliebte Wurst- und Käseplatte. Eine Veranstaltung des „Club des Affaires en Rhénanie du Nord-Westphalie e.V.“, bei der alle Liebhaber der französischen Lebensart herzlich willkommen sind.

50 €

Adresse: Les Halles St. Honoré, Nordstr. 31, 40477 Düsseldorf
Reservierung nur möglich gegen Vorkasse unter: +49 211 91314965
und www.facebook.com/LesHallesStHonore

48 So., 15.3.
ab 18.00 Uhr

Dim Sum meets Sparkling bei Hashi...Mahlzeit
Genießen Sie die perfekte Kombination von chinesischem Essen mit Schaumwein bei einem 5-Gang-Dim Sum-Menü. Dim Sum ist eine Spezialität der kantonesischen Küche und bedeutet wörtlich „kleine Herzwärmer“. Zu den kulinarischen Kleinigkeiten reichen wir den passenden Schaumwein – von Cava über Prosecco und Crémant bis zu Jahrgangssekt. Einfach herzerwärmend!

40 € 5-Gang-Dim Sum-Menü, 40 € Schaumweinbegleitung

Adresse: Hashi...Mahlzeit, Ackerstr. 182, 40235 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 211 68789908
Weitere Informationen: [facebook/hashimahlzeit](https://www.facebook.com/hashimahlzeit)

49 So., 15.3.
und
Mo., 16.3.

jeweils
ab 19.00 Uhr

Göttliche Weine – Puro Piacere im Vini Divini
Genuss pur: Unter diesem Motto feiern wir die Aktion ProWein goes city. Sie sind herzlich eingeladen, einen Abend italienischer Lebensfreude mit einem 3-Gang-Menü, Weinbegleitung und Kerzenschein zu genießen. Lassen Sie sich verwöhnen und auch überraschen: vom Wein, von Weingeschichte und von einer kleinen Tombola.

39 € 3-Gang-Menü inkl. drei korrespondierenden Weinen

Adresse: VINI DIVINI, Bastionstr. 31, 40213 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 211 135040 und +49 171 5433100
+49 174 9107733

50 Mo., 16.3.
ab 18.00 Uhr
4-Gang-Menü
mit Winzer-
präsentation

13. bis 15.3.
und **17.3.**

jeweils
ab 18.00 Uhr
4-Gang-Menü
mit Wein-
begleitung

Doluca Weine zu Gast bei La Turka
Genießen Sie ein exquisites 4-Gang-Menü und verkosten Sie dazu hervorragende Weine aus der Türkei! Ein Vertreter des Weingutes Doluca, einer der bekanntesten und ältesten Weinbaubetriebe der Türkei, wird am Montag persönlich anwesend sein und die Weine des renommierten Weingutes präsentieren. An den anderen Tagen können Sie das Spezialitäten-Menü ebenfalls mit passender Weinbegleitung verschiedener türkischer Winzer genießen.

39,90 € inkl. 4-Gang-Menü und 0,11 korrespondierendem Wein pro Gang

Adresse: Restaurant La Turka, Kasernenstr. 44, 40213 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 211 9666536 oder info@laturka.de
Weitere Informationen: www.laturka.de

51 Mo., 16.3.
ab 19.00 Uhr

EssART à la carte Küchenparty für Genießer im Casa Altra
Probieren Sie die besten Weinkreationen namhafter Winzer und kommen Sie persönlich mit den Erzeugern ins Gespräch. Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen und genießen Sie einen entspannten Abend mit stilvoller Live-Musik im besonderen Ambiente des Casa Altra. Unsere Köche servieren Ihnen kleine Köstlichkeiten aus unserer offenen Küche. Alle Produkte kommen natürlich auch aus der Region. Dazu verkosten Sie die hervorragenden Weine folgender Winzer: Weingut Albert, Mosel; Weingut Pöss, Nahe; Weingut Friedrich Kiefer, Baden; Weingut Christian Hirsch, Württemberg und Azienda Agricola e Cantina Franzosi, Gardasee, Italien.

65 € inkl. Speisen und Getränken

Adresse: Bistro EssART im Casa Altra, Derendorfer Allee 2, 40476 Düsseldorf
Verbindliche Reservierung unter: +49 211 7377720
und salamon@bistroessart.de

52 Mo., 16.3.
19.00 Uhr

Eric Manz zu Gast im Schwan
Freuen Sie sich auf einen weinseligen Abend in entspannter Atmosphäre nach dem Motto: Familienbetrieb trifft Familienbetrieb. Zusammenhalt, Teamwork und der Antrieb, immer besser zu werden – das zeichnet uns beide aus: Deswegen treffen im Schwan in Derendorf die hervorragenden Weine des Traditionsweinguts Eric Manz aus Weinsheim, Rheinhessen, auf die schmackhaften Gerichte von Oma Käthe. Genießen Sie ein leckeres 3-Gang-Menü und kommen Sie mit dem sympathischen Winzer Eric Manz ins Gespräch, der diesen Abend gemeinsam mit Schwan-Inhaberin Kerstin Rapp-Schwan moderiert. Zwei Familienbetriebe – eine Leidenschaft!

59 € 3-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung

Adresse: Schwan in Derendorf, Frankenstr. 1, 40476 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 211 393113

53 Mo., 16.3.
ab 19.00 Uhr

Plantation Rum Night @Petit Punch
Cocktailkultur trifft Altbaucharme. Rund 80 verschiedene Rumsorten schmücken die Bar. Freuen Sie sich auf kreative Cocktails auf Sterneneiveau: Hausgemachte Liköre, im sous-vide-Verfahren verfeinerte Spirituosen, bei dem vakuumverpackte Zutaten im Wasserbad erhitzt werden, sowie geklärte Drinks mit glasklaren, selbstgeschnittenen Eisblöcken lassen jedes Kenner-Herz höherschlagen. Genießen Sie ein „Special-Rum-Cocktail-Menü“, Hip-Hop-Beats und Barsnacks.

9 bis 13 € pro Cocktail

Adresse: Petit Punch, Jülicher Str. 9, 40477 Düsseldorf
Reservierung unter: +49 174 8631219
Weitere Informationen: drinks@petitpunch.de sowie auf facebook und Instagram

54 Mo., 16.3.
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 Bar-Team um Carsten Möller präsentiert Ihnen verschiedenste Champagnersorten 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 Breidenbacher Hof Düsseldorf, Königsallee 11, 40212 Düsseldorf

Weitere Informationen: www.breidenbacherhofcapella.com

55 Mi., 18.3.
19.00 Uhr
bis 21.30 Uhr

„Meet the Maker!“ – Irische Whisky-Verkostung mit Foodpairings
Irland ist nicht nur kulturell spannend – wie Europas Kulturhauptstadt des Jahres 2020 „Galway“ aktuell zeigt. Die Grüne Insel hat auch kulinarisch einiges zu bieten. Bord Bia – The Irish Food Board veranstaltet gemeinsam mit dem Erlebnis-Supermarkt Zurheide Feine Kost im Rahmen von ProWein goes city eine schmackhafte Entdeckungsreise durch Irland. Die Zurheide Premium Beef Bar begrüßt die kleine, irische Whisky-Manufaktur Glendalough, deren Inhaber persönlich die eigenen Spezialitäten und Kreationen vorstellt und zur Verkostung anbietet. Dazu werden irische Fleischspezialitäten und Beilagen-Köstlichkeiten gereicht. Sichern Sie sich Ihren Gourmet-Platz auf der Grünen Insel!

89 € Vorverkauf gegen Anzahlung

Adresse: Premium Beef Bar im UG von Zurheide Feine Kost, Berliner Allee 52, 40212 Düsseldorf

Tickets und Reservierung: Da die Plätze auf max. 30 Personen limitiert sind, bitten wir um vorherige Reservierung vor Ort an der Premium Beef Bar oder telefonisch unter: +49 211 2005726

Weitere Informationen: www.zurheide-feine-kost.de

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.

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

