RESTAURANT HUBER

EINLADUNG ZUR DEGUSTATION

10. März 2018
Beginn: 19 Uhr

Entdecken Sie bei einem **5-GÄNGE-MENÜ** *die filigranen* WEINE *des Weinguts* **SCHMIDT** *am* BODENSEE.

SCHMIDT AM BODENSEE

EINLADUNG

Sebastian Schmidt, Önologe vom Weingut Schmidt am Bodensee, wird Ihnen an diesem Abend zusammen mit Chef de Cuisine, **Michael Huber,** die eleganten und typischen Weine des gleichnamigen Weinguts präsentieren.

Samstag, 10. März 2018, 19 Uhr

5-Gänge-Menü und
2 außergewöhnliche Weine pro Gang

129,– Euro/Person
(inkl. Aperitif, Kaffee & Wasser)

Wir bitten wegen begrenzter Platzzahl um eine rechtzeitige und verbindliche Reservierung bis spätestens Montag, den 5. März 2018.

Sebastian Schmidt und Michael Huber mit seinem Team freuen sich auf einen kulinarischen Abend mit Ihnen!

Die Bodenseeregion ist geprägt von der letzten Eiszeit. Insbesondere der Rheintalgletscher formte zahlreiche Moränenhügel, auf deren Südhängen heute die Reben des Weinguts „Schmidt am Bodensee“ gedeihen. Die Zusammensetzung der Böden besteht aus sandigem Lehm, durchzogen mit Schotter und Geröllmassen der Alpen.
Die Traubenqualität und die Lage sind der Schlüssel zum Erfolg. Denn nur die perfekte und vollreife Frucht kann im Keller veredelt werden und zu den Weinen heranreifen, die den hohen Anforderungen von Winzer Eugen Schmidt und seinen Söhnen, Sebastian und Maximilian Schmidt, entsprechen: „Alle unsere Trauben werden von Hand gelesen und selektioniert, um selbst geringste Fehltöne auszuschließen. Nicht der Winzer entscheidet über die Auswahl der richtigen Sorte, vielmehr ist es die Natur selbst, die uns zeigt, welcher Typus den vorgegebenen Anforderungen gerecht wird.“

Jedes Jahr bringt die Winzerei diese Kompetenzen aufs Neue in Einklang und ist bekannt für frische Weißweine und elegante Burgundersorten, die nach altbewährter Methode in Barriquefässern lagern. So entstehen – mithilfe des kräftigen Bodens, der wärmenden Sonne und durch die Winzerhand selbst – Weine mit einer unverwechselbaren Note: elegant, filigran, saftig und vor allem gebietstypisch.

RESTAURANT HUBER

RESERVIERUNG

1. Bitte reservieren Sie rechtzeitig und verbindlich
   spätestens bis zum 05.03.2018
   telefonisch oder direkt bei unserem Serviceteam

2. Überweisen Sie danach bitte den Betrag von
   129,– Euro (pro Person) unter dem Stichwort
   „Schmidt“ und Ihrem Namen auf dieses Konto:

   Restaurant Huber
   HypoVereinsbank
   IBAN: DE23 7002 0270 0659 3486 91
   BIC: HYVEDEMMXXX

3. Sie können auch direkt bei unserem Serviceteam
   bezahlen. Nach Zahlungseingang reservieren wir
   Ihre Plätze und Ihre Teilnahme ist damit bestätigt.

Wir freuen uns auf Ihre verbindliche Reservierung!

EINS DER BESTEN RESTAURANTS IN DEUTSCHLAND
DER FEINSCHMECKER 2017/2018

Gault&Millau
DEUTSCHLAND 2018
16 PUNKTE

Newtonstraße 13, 81679 München-Bogenhausen
Tel.: +49 (0) 89. 98 51 52

www.huber-restaurant.de