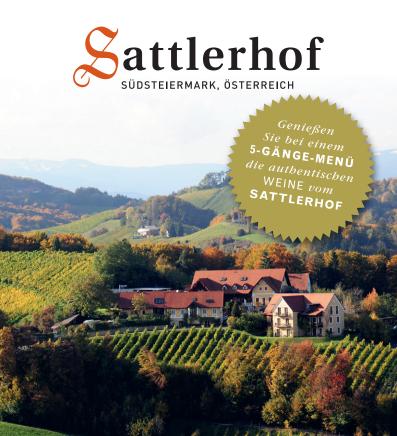


EINLADUNG ZUR DEGUSTATION

05. Mai 2018 | 19 Uhr







illi Sattler vom Weingut Sattlerhof aus Österreich, und Chef de Cuisine, *Michael Huber*, präsentieren Ihnen an diesem Abend die exklusiven und vielseitigen Weine des Sattlerhofes. Im Herzen der Südsteiermark hergestellt, erhalten sie ihren authentischen Charakter. Aber erst die gekonnte Verbindung von Tradition mit Innovation bringt ihren Sortencharakter optimal zur Geltung. Probieren Sie selbst!

Samstag, 05. Mai 2018 Beginn: 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 Dienstag, den 24. April 2018.

Willi Sattler und Michael Huber mit seinem Team freuen sich auf einen besonderen Abend mit Ihnen!

ie Weingärten des Sattlerhofes erstrecken sich auf vier wichtige Rieden: Ried Kranachberg (Große STK Lage®) ist primär mit Sauvignon blanc ausgepflanzt. Die einmalige Zusammensetzung dieser Böden (kalkhaltige Sande mit Hellglimmer) verleiht den Weinen eine unverkennbare Würze mit unverwechselbarer Frucht. Ried Sernauberg (Erste STK Lage®) ist eine nach Südosten ausgerichtete Kessellage mit extrem steilen Hängen aus feinen Sandböden mit schottriger Auflage. Hier gedeihen vorwiegend Sauvignon blanc und Muskateller. Ried Pfarrweingarten (Große STK Lage®) ist eine kleine, gut geschützte Südkessellage. Die Böden aus Muschel- und Korallenkalk bieten exzellente Bedingungen für Burgundersorten. Seit 2014 sind die ersten Weine aus der **Riede Kapellenweingarten** erhältlich. Mit einer Seehöhe von 550m ist diese Lage der höchstgelegene Weingarten des Weingutes. Auf den Sand- und Schotterböden gedeihen die Sorten Morillon (Chardonnay), Sauvignon blanc und Muskateller.

Natur bestimmen die Arbeit in den Weingärten des Sattlerhofes: Sanfter Rebschnitt und händische Selektion in Kleinkisten, schonender (gekühlter) Transport ins Presshaus und schonende Pressung des Saftes sorgen für den außergewöhnlichen Geschmack und die perfekte Weinqualität, für die das Weingut Anerkennung ungezählter Weingenießer und die Aufmerksamkeit der internationalen Medien erntet.





- 1. Bitte reservieren Sie rechtzeitig und verbindlich spätestens bis zum 24.04.2018 telefonisch oder direkt bei unserem Serviceteam
- Überweisen Sie danach bitte den Betrag von 129,- Euro (pro Person) unter dem Stichwort "Sattlerhof" und Ihrem Namen auf dieses Konto:

Restaurant Huber HypoVereinsbank

IBAN: DE23 7002 0270 0659 3486 91

BIC: HYVEDEMMXXX

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!



