RESTAURANT HUBER

EINLADUNG ZUR DEGUSTATION

KNIPSER

SAMSTAG 30. OKTOBER 2021

BEGINN: 18.30 UHR

Entdecken Sie bei einem **5-GÄNGE-MENÜ** *internationale* **SPITZEN-WEINE**, *pfälzisch interpretiert*

EINLADUNG ZUR DEGUSTATION

Stephan Knipser vom **Weingut Knipser** stellt Ihnen an diesem Abend zusammen mit **Chef de Cuisine, Michael Huber,** die Spitzen-Weine des Familienunternehmens vor. Entdecken Sie bei einem exklusiven **5-Gänge-Menü** die **vielfach ausgezeichneten Weine mit internationalem Niveau**, pfälzisch interpretiert.

KNIPSER

SAMSTAG 30. OKTOBER 2021
BEGINN: 18.30 UHR

5-Gänge-Menü &
pro Gang 2 Spitzen-Weine aus der Pfalz:
149,– Euro/Person
(inkl. Aperitif, Wasser & Kaffee)

In Deutschland hat der Herrgott ein Stück Mittelmeer vergessen – die Pfalz. In dieser Region mit dem idealen Klima für Weinbau liegt das Weingut Knipser. Seine Weinberge erstrecken sich von der Freinsheimer Höhe im Süden bis an den Rand des nördlichen Nachbardorfes Dirmstein.

Bereits Anfang 1980 präsentierten die Brüder Knipser erste Rotweine auf internationalem Niveau. Seither wird ständig an der Optimierung der Qualität und der Ausprägung des Lagencharakters gearbeitet. Die Erträge liegen weit unter dem Gebietsschnitt und orientieren sich an internationalen Spitzenproduzenten. Dieses Qualitätsstreben wurde 1993 durch die Aufnahme in den Verband der deutschen Prädikatsweingüter VDP gewürdigt. Gleichzeitig ist das Weingut Gründungsmitglied des Deutschen Barriqueforums und wurde mehrfach ausgezeichnet.

Heute erzeugt das Weingut über 95 Prozent trockene Weine aus überwiegend klassischen heimischen Rebsorten mit besonderem Fokus auf die Großen Gewächse von Riesling und Spätburgunder. Dazu kommen Weine aus internationalen Rebsorten – pfälzisch interpretiert. Die meisten ihrer Spitzenweine gelangen erst nach Jahren der Flaschenreife in den Verkauf. Seit 2003 werden alle Weine im neuen, hochmodernen Kellereigebäude ausgebaut. So kann unter optimalen Bedingungen Spitzenqualität gewährleistet werden. Schmecken Sie selbst …

Stephan Knipser und Michael Huber mit seinem Team freuen sich auf einen besonderen Abend mit Ihnen!

Wir nehmen Ihre Anfrage ab sofort entgegen!
Wegen begrenzter Platzzahl empfehlen wir eine rechtzeitige, verbindliche Reservierung.

IHRE RESERVIERUNG

1 Bitte reservieren Sie wegen begrenzter Platzzahl rechtzeitig und verbindlich per Telefon oder direkt bei unserem Serviceteam.

2 Überweisen Sie danach bitte den Betrag von 149,– Euro (pro Person) unter dem Stichwort „Knipser“ und Ihrem Namen auf das Konto:

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

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 Reservierung!
Ihr Michael Huber mit Team

Eins der besten Restaurants in Deutschland
Der Feinschmecker 2020/2021

Gault&Millau
Deutschland 2021
16 Punkte

Schlemmer Atlas
2021
Top50 Koch

Newtonstraße 13, 81679 München-Bogenhausen
Tel.: +49 (0) 89. 98 51 52, **www.huber-restaurant.de**