

IL CABERLOT



mit Paula Bosch
erfolgreichste
Sommelière des
Landes

Weingut Podere
IL Carnasciale Toscana
im Restaurant Huber

Samstag
30. September 2023
Beginn: 18.30 UHR



RESTAURANT HUBER

Einladung zur Degustation



PAULA BOSCH und **MICHAEL HUBER** laden Sie herzlich am 30. September 2023 ab 18.30 Uhr ein, ausgewählte Weine vom Weingut Podere IL Carnasciale bei einem 5-Gänge-Menü zu genießen.

Der weltweitbekannte Wein aus der Podere IL Carnasciale ist der IL Caberlot, welcher nur in Magnumflaschen abgefüllt wird.

Die Trauben für den IL Caberlot werden von Hand gelesen und in einer traditionellen Handpresse verarbeitet. Sobald die Gärung abgeschlossen ist, wird der Wein 18 Monate in Barrique Fässern ausgebaut. Das Ergebnis ist ein ungewöhnlich dichter Wein mit einer fast unheimlich perfekten Balance. Die Frucht, Farbe, Körper und Länge, alles scheint zu stimmen. Viele Kritiker feiern die besondere Komplexität dieses Weins und vergleichen ihn häufig mit den Kultweinen aus dem Pomerol.





Heutzutage wäre der Gründer von Il Carnasciale, Herr Wolf D. Rogosky, sehr stolz auf sein Werk. Als ein Quereinsteiger in die Welt des Weinbaus und leidenschaftlicher Weinliebhaber hatte Herr Rogosky eine eigene Vorstellung von dem idealen Wein. Er sollte mächtig sein, konzentriert und langlebig.

Die Rebschule bei Piacenza hatte zu jener Zeit eine natürliche Kreuzung aus den beiden Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot. Beide Rebsorten, die genau der Vorstellung der Winzers entsprachen und bisher in keinem Weingut kultiviert wurden. Auf seinen 0,3 Hektar entstand 1988 sein erster Jahrgang "Il Caberlot" - eine Wortzusammensetzung aus Cabernet Sauvignon und Merlot.

Sein hohes Qualitätsbewusstsein und sein enormes Engagement sorgten in den folgenden Jahren für enormen Erfolg.

Auch nach seinem unerwarteten Tod im Jahr 1996, wird trotzdem das Weingut mit der selben Hingabe und Leidenschaft von seiner Frau Bettina und seinen beiden Söhnen weitergeführt.

Zwar ist seither die Rebfläche des Gutes gewachsen, doch die begehrten Magnumflaschen bleiben weiterhin eine Rarität.

**PAULA BOSCH UND CHEF DE CUISINE MICHAEL HUBER MIT SEINEM TEAM
FREUEN SICH AUF IHREN BESUCH.**

SAMSTAG 30. SEPTEMBER 2023

BEGINN: 18.30 UHR

5-Gänge-Menü & pro Gang 2 Weine
aktuelle und gereifte Weine vom Weingut
Podere IL Carnasciale Toskana

329,- EURO/PERSON
(inkl. Aperitif, Wasser & Kaffee)

Ihre Reservierung in 3 Schritten:

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 329,- Euro (pro Person) unter dem Stichwort „Schloss Johannisberg“ und Ihrem Namen auf das Konto:

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

3. Sie können auch am Tag der Reservierung bei unserem Restaurantteam bezahlen. Nach Zahlungseingang reservieren wir Ihre Plätze und Ihre Teilnahme ist damit bestätigt.

Aufgrund der komplexen Menüabfolge kann auf Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche vor Ort leider keine Rücksicht genommen werden. Alternativ bieten wir jedoch eine vegetarische Variante des Menüs an. Bitte informieren Sie uns bereits bei der Buchung, ob Unverträglichkeiten oder Allergien vorhanden sind.

Reservierungsinformation: Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Sie bei Reservierung ein Ticket im Wert von 329,- € pro Person inkl. Steuern kaufen. Wenn Sie die Reservierung bis zu 10 Tage vor Veranstaltungstermin stornieren, werden wir Ihre Vorrauszahlung zurücküberweisen. Bei einer Stornierung innerhalb dieser 10 Tage wird der gesamte Ticketpreis von 329,- € pro Person einbehalten.

**WIR FREUEN UNS AUF IHRE RESERVIERUNG!
IHR MICHAEL HUBER MIT SEINEM TEAM**



NEWTONSTRASSE 13 | BOGENHAUSEN | 81679 MÜNCHEN

TEL. 0049 (0)89 98 51 52

www.huber-restaurant.de