



SCHLOSS JOHANNISBERG

Weingut Schloss Johannisberg Rheingau

mit Stefan Doktor
Geschäftsführer – Managing Direktor

Freitag, 26. Mai 2023
BEGINN: 18.30 UHR

5-Gänge-Menü & pro Gang 2 Weine
aktuelle und gereifte Weine vom gleichnamigen
Weingut Schloss Johannisberg

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



RESTAURANT HUBER

Einladung zur Degustation

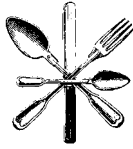


STEFAN DOKTOR und **MICHAEL HUBER** laden Sie herzlich am 26. Mai 2023 ab 18.30 Uhr ein, ausgewählte Weine vom Weingut Schloss Johannisberg bei einem 5-Gänge-Menü zu genießen.

Rund 1200 Jahre Weinbaugeschichte sind mit dem Johannisberg im Rheingau verbunden: eine bewegte Historie, die im Lauf der Jahrhunderte das erste Riesling-Weingut der Welt und damit eine einzigartige Weinkultur hervorbrachte, die auf dem Johannisberg bis heute Bestand hat.

Johannisberger Rieslinge werden im Weinberg geboren, dort wo sie im wahrsten Sinn ihre Wurzeln haben und der Boden mit seinen geologischen, geografischen und





klimatischen Besonderheiten den geschmacklichen Charakter mitbestimmt. Das Wachstum der Reben ist gleichzeitig die Geburtsstunde der Qualität, die auf Johannisberg durch ein den lokalen Besonderheiten angepasstes Weinbergmanagement unterstützt wird.

Im Boden ist das Gedächtnis der Natur gespeichert. Die geografischen Eigenheiten bringen immer wiederkehrende, schmeckbare Konstanten hervor. Die bodentypischen Komponenten des Taunusquarzits mit seiner Löss- und Lehmauflage, die damit als „Sprachrohr“ des Bodens fungiert, geschmacklich darzustellen und in das Gesamtkunstwerk Wein zu integrieren, leistet die Rebsorte Riesling auf dem Johannisberg.

Wir freuen uns, Ihnen, Ihrer Familie, Freunden und Bekannten am 26. Mai die bewegende Geschichte um das Schloss Johannisberg aus 9 Jahrhunderten und viel Wissenswertes um den Johannisberger Riesling erzählen zu können.

Lassen Sie sich von den Aromen verwöhnen und genießen Sie dazu fein abgestimmte Speisen mit einer besonderen Geschmacksnote.

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

FREITAG, 26. Mai 2023
BEGINN: 18.30 UHR

5-Gänge-Menü & pro Gang 2 Weine
aktuelle und gereifte Weine vom gleichnamigen
Weingut Schloss Johannisberg

159,- 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 159,- 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 159,- € pro Person inkl. Steuern kaufen. Wenn Sie die Reservierung bis zu 10 Tage vor Veranstaltungstermin stornieren, werden wir Ihre Vorratszahlung zurücküberweisen. Bei einer Stornierung innerhalb dieser 10 Tage wird der gesamte Ticketpreis von 159,- € 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