



RESTAURANT HUBER  
DEGUSTIERT



**Ca'del Bosco**  
und der Mythos Franciacorta  
24. NOVEMBER 2017

*Erleben Sie ein exklusives  
5-Gänge-Menü in  
charmanter Wein- &  
prickelnder Spumante-  
Begleitung*



## RESTAURANT HUBER EINLADUNG



**N***icole Buratti* und *Helmuth Hirth*, die Repräsentanten von Ca'del Bosco, werden Ihnen an diesem Abend zusammen mit Chef de Cuisine, *Michael Huber*, exzellente Weine & Spumante der gleichnamigen Weinkellerei präsentieren. Lassen Sie sich bei einem exklusiven **5-Gänge-Menü** von den edlen

Tropfen verwöhnen. Lernen Sie die eigenen Persönlichkeiten kennen, die jede der ausgesuchten Traubenpartien besitzt und die Ca'del Bosco mit seiner Philosophie, die auf der Anwendung modernster Hochleistungstechnologie für maximale Expressivität basiert, optimal umzusetzen weiß.



## Ca'del Bosco

FREITAG 24. NOVEMBER 2017

5-Gänge-Menü und  
2 außergewöhnliche Tropfen  
(Weine & Spumante) pro Gang:

**296,00,- Euro pro Person**  
(inkl. Aperitif, Wasser & Kaffee)

– Reservierungen bis spätestens 18. November 2017 –

Die Geschichte von Ca'del Bosco ist faszinierend und beginnt Mitte der 60er Jahre, als Annamaria Clementi Zanella in Erbusco in der **Franciacorta** ein kleines Haus auf einem Hügel kauft, das im lokalen Dialekt „**ca'del bosco**“ heißt und von einem dichten Kastanienwald umgeben ist. 1968 reift die Idee, einen Weinberg zu pflanzen, und Maurizio Zanella, der Sohn Annamarias und der heutige Präsident von Ca'del Bosco, schlägt einen hochmodernen önologischen Werdegang ein: Rebstock und Wein werden zur Sinfonie und das Ideenkonzert erreicht die Weite von Kunsträumen. Die Suche nach der Perfektion, dem Meisterwerk steckt die Ziele und bestimmt den Entwurf des Weinbergs, die Wahl der Rebsorten und das Anbausystem. Bei Ca'del Bosco bestimmt und leitet ein einziges Prinzip die gesamte Erzeugung, von der Entscheidung im Weinberg bis zur Abfüllung. Es ist die Qualität – besser noch, nur das allerhöchste Qualitätsniveau: **die Exzellenz**.



Die erzeugten Weine müssen den Anforderungen entsprechen, die dem Konsumenten den vollen Genuss bieten: absolute Ausgewogenheit und perfekte Harmonie. Die Önologie von Ca'del Bosco verhilft der naturgegebenen Qualität und der Typizität der Trauben, die von den Rebsorten und der Anbauweise abhängen, zum Ausdruck. Die Kellerei von Ca'del Bosco selbst ist ein Ort, an dem Kunst und Perfektion des Weins sich vereinen und mit den Skulpturen und der Harmonie der Landschaft verschmelzen. Ein offener Ort, der der Welt den Zauber der Natur, die vom Menschen durch fachmännische Arbeit in Meisterwerke der Geschmacks- und Duftharmonie verwandelt wird, in Verbindung mit dem Tiefgang der Kunst vorführt. Ca'del Bosco zeigt und repräsentiert eine eigene Idee der Zivilisation des Weines, indem eine privilegierte Beziehung zwischen der Wertigkeit seiner Strukturen, Gebiete, Menschen und der Kunst geschaffen wird.



## RESTAURANT HUBER IHRE VERBINDLICHE RESERVIERUNG

- 1** Bitte reservieren Sie telefonisch (oder direkt bei unserem Serviceteam) bis spätestens 18. Nov. 2017.
- 2** Überweisen Sie bitte anschließend den Betrag von 296,- Euro (pro Person) unter dem Stichwort „Ca'del Bosco“ und der Angabe Ihrer (E-Mail-) Adresse auf das folgende Konto:  
  
***Restaurant Huber***  
***IBAN DE23 7002 0270 0659 3486 91***  
***BIC HYVEDEMMXXX, HypoVereinsbank***
- 3** Nach Zahlungseingang bestätigen wir Ihre Teilnahme und reservieren Ihre Plätze.

***Wir freuen uns auf Sie und einen  
außergewöhnlichen Abend!  
Ihr Michael Huber mit Team***

EINS DER BESTEN  
RESTAURANTS IN  
DEUTSCHLAND  
DER FEINSCHMECKER  
2017/2018

  
**Gault & Millau**  
DEUTSCHLAND 2017  
15 PUNKTE

Newtonstraße 13, 81679 München-Bogenhausen  
Tel.: +49 (0) 89. 98 51 52, Fax: +49 (0) 89. 99 72 04 69  
[www.huber-restaurant.de](http://www.huber-restaurant.de)