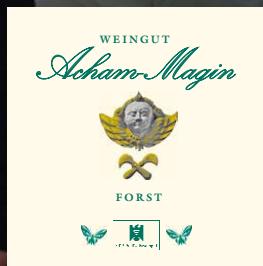




RESTAURANT HUBER



EINLADUNG ZUR DEGUSTATION



SAMSTAG 31. JANUAR 2026

BEGINN: 18.30 UHR

EINLADUNG ZUR DEGUSTATION



MICHAEL HUBER, ANNA-BARBARA ACHAM und **VINZENZ TRÖSCH** laden Sie herzlich am 31. Januar 2026 ab 18:30 Uhr ein, u. a. die ausgezeichneten Weiß- und Rotweine vom Weingut ACHAM-MAGIN in Forst an der Weinstraße bei einem 5-Gänge-Menü zu genießen.

WEINGUT ACHAM-MAGIN

Alle Weinberge des Weinguts ACHAM-MAGIN werden seit 2006 nach den Richtlinien des ökologischen Weinbaus bewirtschaftet. Das bedeutet: Verzicht von Herbiziden und Insektiziden, keine mineralische Stickstoff-Düngung, Aktivierung des Bodenlebens durch Hornmist und Hornkiesel (Biodynamik), geringer Anschnitt und selektive Handlerei.

Alle diese Bemühungen beruhen auf dem Gedanken, gehaltvolle Weine mit typischem Sortenaroma und langer Lagerfähigkeit zu erzeugen, ganz einfach: **Qualität aus Leidenschaft**.

Die Weinbergslagen des Weingutes befinden sich alle im Bereich der Mittelhaardt, in Forst, Deidesheim und Ruppertsberg auf heute insgesamt 12 ha Rebfläche.

Gault&Millau 2020

„Mit ihren Weinen zeigen Anna-Barbara Acham und Vinzenz Trösch, der den Außenbetrieb leitet, immer wieder die Fähigkeit, die typischen Merkmale der Forster Einzellagen herauszuarbeiten. Achams Stil bleibt geschmeidig und fügig, ohne es mit Volumenprozenten zu übertreiben. Um noch bessere Voraussetzungen zu haben, wurden Parzellen im Kirchenstück und im Ungeheuer dazu gekauft und in eine neue Abfüllstation investiert. Das Weingut Acham-Magin ist im Gault&Millau als zertifiziert ökologisch arbeitender Betrieb gekennzeichnet!“



19 10
VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER



Wir freuen uns, mit Ihnen, Ihrer Familie, Freunden und Bekannten am 31. Januar die über 300 Jahre alte Tradition des Weinguts Acham-Magin und seine exzellenten Weine kennen zu lernen.

Lassen Sie sich verwöhnen!

SICHERN SIE SICH JETZT IHRE TICKETS FÜR UNVERGESSLICHE STUNDEN
MIT EDLEN WEINEN VON ACHAM-MAGIN IM RESTAURANT HUBER

BARBARA ACHIM und **MICHAEL HUBER**
mit seinem Team freuen sich auf Ihren Besuch!

SAMSTAG 31. JANUAR 2026
BEGINN 18.30 UHR

5-Gänge-Menü & korrespondierende Weine
vom Weingut Acham-Magin

189,- 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 189,- Euro (pro Person) unter dem Stichwort „ACHAMMAGIN“ 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 189,- € pro Person inkl. Steuern kaufen. Wenn Sie die Reservierung bis zu 10 Tage vor Veranstaltungstermin stornieren, werden wir Ihre Vorräuszahlung zurücküberweisen. Bei einer Stornierung innerhalb dieser 10 Tage wird der gesamte Ticketpreis von 189,- € pro Person einbehalten.

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

