



RESTAURANT HUBER



EINLADUNG ZUR DEGUSTATION

30. Juni 2018 | 19 Uhr



WEINGUT
DR. HEGER

EINLADUNG



Joachim Heger (oben li.) und
Chef de Cuisine, **Michael Huber**,
präsentieren Ihnen an diesem Abend die
Gewächse des Weinguts Dr. Heger.
Das Weingut hat seinen Sitz in Ibringen am
Kaiserstuhl – ein winziger Fleck auf der
Landkarte, doch für Weinliebhaber mit einer
großen Anziehungskraft verbunden.
Das Qualitätsbewusstsein von Joachim Heger
und seinem Team sowie die besonderen
Lagen des international anerkannten
Spitzenweinguts bringen ausgezeichnete
Weine mit einer typisch mineralischen Note
und besonderen Eleganz hervor.



W E I N G U T
D R . H E G E R



SAMSTAG, 30. Juni 2018
BEGINN: 19 Uhr

5-Gänge-Menü und
2 außergewöhnliche Weine pro Gang
*129,- Euro/Person**

** inklusive*
Aperitif,
Kaffee
& Wasser



Wir bitten wegen begrenzter Platzzahl um
*eine **rechtzeitige und verbindliche Reservierung***
*bis spätestens **Dienstag, den 26. Juni 2018.***

Joachim Heger und Michael Huber mit seinem Team
freuen sich auf einen besonderen Abend mit Ihnen!

Im südwestlichsten Zipfel Deutschlands liegt das Weingut Dr. Heger, Mitglied im Verband deutscher Prädikatsweingüter, und nicht nur am Kaiserstuhl ein Synonym für große Weine. Die Geschichte beginnt im Jahr 1935. Dr. Max Heger, Landarzt in Ihringen, war in seiner Freizeit begeisterter Hobbywinzer.



Die Patienten, v. a. Winzer, weckten sein Interesse und letztendlich auch seine Leidenschaft für

*Wein und all das, was damit zusammenhängt. Nach und nach erwarb er Rebflächen in den Spitzenlagen „**Achkarer Schlossberg**“ und „**Ihringer Winklerberg**“.*

1949 übergab er die Leitung des Weinguts seinem Sohn Wolfgang. Mit seinem großen Können gelang es ihm,



das Weingut mit an die Spitze der deutschen Erzeuger zu führen. Heute führt Joachim Heger das Weingut zusammen mit seiner Frau Silvia in der dritten Generation.



1986 gründeten sie das Weinhaus Heger.



Untrennbar ist der Name des Weinguts mit dem Ibringer



Winklerberg, eine der weltweit berühmtesten Lagen überhaupt, und dem Achkarrer Schlossberg verbunden.

*Extrem steil, extrem heiß und extrem steinig bieten sie optimale Voraussetzungen für die Erzeugung von ausdrucksstarken Terroirweinen der Sorten **Spätburgunder, Grauburgunder, Weissburgunder** und **Riesling** aber auch **Silvaner, Chardonnay** und **Muskateller**. Die Weine prägen eine charaktervolle feingliedrige Mineralität und subtile Finesse. Modernste Erkenntnisse in Bezug auf Ökologie und Pflanzenpflege, Einsaaten und organische Düngung machen möglich, das Terroir noch besser zum Ausdruck zu bringen.*

Vor allen Dingen gelingt es Joachim Heger und seinem Team aber dadurch, ihr kostbarstes Gut – das Ökosystem



Weinberg – auch für kommende Generationen nicht nur zu erhalten, sondern auch beständig zu optimieren.





RESTAURANT HUBER

RESERVIERUNG

1. Bitte reservieren Sie rechtzeitig und verbindlich
spätestens bis zum 26.06.2018

telefonisch oder direkt bei unserem Serviceteam

2. Überweisen Sie danach bitte den Betrag von
129,- Euro (pro Person) unter dem Stichwort
„Dr. Heger“ und Ihrem Namen auf dieses Konto:

Restaurant Huber

HypoVereinsbank

IBAN: DE23 7002 0270 0659 3486 91

BIC: HYVEDEMMXXX

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
verbindliche Reservierung!**



**Newtonstraße 13
81679 München-Bogenhausen
Tel.: +49 (0) 89. 98 51 52**

www.huber-restaurant.de