



RESTAURANT HUBER

EINLADUNG ZUR DEGUSTATION

WEINGUT  
**ROBERT  
WEIL**

28. Sept. 2019, Beginn: 19 Uhr

*Genießen Sie bei einem  
5-GÄNGE-MENÜ die unnach-  
abmlichen Weil-Rieslinge*



EINLADUNG ZUR DEGUSTATION

*Wir bitten wegen begrenzter Platzzahl um eine rechtzeitige und verbindliche Reservierung bis spätestens Dienstag, den 24. September 2019.*



**D**irk Cannova, Verkaufsleiter des Weinguts Robert Weil, stellt Ihnen an diesem Abend zusammen mit Chef de Cuisine, **Michael Huber**, die ausgezeichneten „Weil'schen“ Rieslinge vor. Lassen Sie sich bei einem exklusiven **5-Gänge-Menü** von den eleganten und weltweit beachteten Weinen verwöhnen!

WEINGUT  
**ROBERT  
WEIL**

SAMSTAG 28. SEPTEMBER 2019

BEGINN: 19 UHR

**5-GÄNGE-MENÜ &  
2 WEIL-RIESLINGE PRO GANG:  
149,- EURO/PERSON**  
(inkl. Aperitif, Wasser und Kaffee)

**Q**ualität und unverwechselbare Identität eines Weins haben ihren Ursprung im Weinberg. Und die Weinberge des Weinguts Robert Weil, das von seinem Namensgeber 1843 gegründet wurde, gehören als Höhenlagen in der Vorbergzone des Taunuskamms zu den besten des Rheingaus. Die Reben haben mitunter ein Alter von mehr als 50 Jahren.

Geprägt von der Eigenart dieser Kiedricher Berglagen zeigt sich ein Weil-Riesling elegant und zugleich komplex. Die unnachahmliche Stilistik der Weil-Weine hat das Weingut Robert Weil zu einem weltweit geachteten Symbol deutscher Riesling-Kultur gemacht.

Die Ernte beginnt selten vor Oktober und dauert mindestens acht Wochen. In dieser Zeit intensivster selektiver Handlese mit bis zu siebzehn Durchgängen in den Weinbergen ist es das Ziel, aus bestem Lesegut sämtliche Riesling-Prädikate bis zur Trockenbeerenauslese zu ernten. Ein Ziel, das seit dem Jahrgang 1989 in einer weltweit einmaligen ununterbrochenen Folge Jahr für Jahr wieder erreicht wurde – ein klares Bekenntnis zu kompromissloser Qualität. Schmecken Sie es selbst, reservieren Sie jetzt!

**Dirk Cannova und Michael Huber mit seinem Team freuen sich auf einen besonderen Abend mit Ihnen!**



## IHRE RESERVIERUNG

- 1** Bitte reservieren Sie wegen begrenzter Platzzahl rechtzeitig und verbindlich spätestens bis zum 24.09.2019 telefonisch oder direkt bei unserem Serviceteam.
- 2** Überweisen Sie danach bitte den Betrag von 149,- Euro (pro Person) unter dem Stichwort „Robert Weil“ und Ihrem Namen auf das Konto:  
***Restaurant Huber***  
***IBAN DE23 7002 0270 0659 3486 91***  
***BIC HYVEDEMMXXX, HypoVereinsbank***
- 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 Reservierung!***

***Ihr Michael Huber mit Team***

Newtonstraße 13, 81679 München-Bogenhausen

Tel.: +49 (0) 89. 98 51 52

**[www.huber-restaurant.de](http://www.huber-restaurant.de)**

EINS DER BESTEN  
RESTAURANTS IN  
DEUTSCHLAND  
DER FEINSCHMECKER  
2018/2019

  
**Gault & Millau**  
DEUTSCHLAND 2019  
16 PUNKTE

DER KULINÄRISCHE REISEFÜHRER  
**Gusto**  


