



RESTAURANT HUBER

EINLADUNG ZUR DEGUSTATION

Juliuspital

WEINGUT. WÜRZBURG.

SAMSTAG 09. NOVEMBER 2019

BEGINN: 19 UHR

*Genießen Sie
bei einem
5-GÄNGE-MENÜ
die exklusiven
Weine aus Franken*





Martin Beuerlein, Verkaufsleiter des **Weinguts Juliusspital aus Würzburg**, stellt Ihnen an diesem Abend zusammen mit Chef de Cuisine, **Michael Huber**, die Weine des als „Bestes Weingut Deutschland“ ausgezeichneten Weinguts vor. Lassen Sie sich bei einem exklusiven **5-Gänge-Menü** von den exklusiven Weinen aus den besten Lagen Frankens verwöhnen!



Juliusspital
WEINGUT. WÜRZBURG.

SAMSTAG 09. NOVEMBER 2019

BEGINN: 19 UHR

**5-Gänge-Menü &
2 Juliusspital-Weine pro Gang:
149,- Euro/Person
(inkl. Aperitif, Wasser
und Kaffee)**

Mit einer Gesamtbetriebsfläche von über 177 ha ist das Juliusspital das zweitgrößte Weingut Deutschlands, dessen Weinbergbesitz sich über die gesamte geologische Triasformation Frankens verteilt. Seit mehr als 435 Jahren wachsen große Weine in den einmaligen Paradelagen Frankens. Durch die Vielfalt der Lagen, der Böden und Kleinklimata repräsentieren Juliusspital-Weine sämtliche Spielarten des Frankenweines. Seit mehr als 355 Jahren wird der Silvaner nun schon in Franken angebaut. Diese Rebsorte steht wie keine andere für den fränkischen Weinbau – und für Juliusspital, das mit über 40 Prozent der Weinberge unter dieser fränkischen Profilrebsorte steht und zu den führenden Silvaner-Weingütern zählt. Naturnah und mit größter Sorgfalt werden die Weinberge bearbeitet, um deren Nachhaltigkeit zu wahren. Neben der Hauptrebsorte Silvaner werden vor allem Riesling und Burgundersorten bis hin zu Muskateller und Traminer kultiviert. Eine strenge Ertragsbegrenzung und die aufwändige selektive Handlese sichern die Qualität. Denn Qualität wird im Weinberg begründet. Ziel ist es, vollreifes, gesundes Lesegut zu ernten und die Frucht der Trauben und den Charakter der Reben mithilfe einer schonenden Vinifikation, die auf international höchstem Niveau steht, zu bewahren.

Martin Beuerlein und Michael Huber mit seinem Team freuen sich auf einen besonderen Abend mit Ihnen!



Wir bitten wegen begrenzter Platzzahl um eine rechtzeitige und verbindliche Reservierung bis spätestens Dienstag, den 05. November 2019.



IHRE RESERVIERUNG

- 1 Bitte reservieren Sie wegen begrenzter Platzzahl rechtzeitig und verbindlich spätestens bis zum 05.11.2019 telefonisch oder direkt bei unserem Serviceteam.
- 2 Überweisen Sie danach bitte den Betrag von 149,- Euro (pro Person) unter dem Stichwort „Juliusspital“ 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

EINS DER BESTEN
RESTAURANTS IN
DEUTSCHLAND
DER FEINSCHMECKER
2018/2019


Gault & Millau
DEUTSCHLAND 2019
16 PUNKTE

DER KULINARISCHE REISEFÜHRER
Gusto


