HUBER

Traisental - Autriche

---

www.huberwinery.com

HUBER

WEINGUT MARKUS HUBER

Informations techniques

Alcool : 13.5%

Acidité totale (H2SO4) : 6.0 g/L

Sucre résiduel : 4.8 g/L

Berg Erste Lage - 2021

Appellation : Traisental
Cépage : Grüner Veltliner
Terroirs : Sols Calcaires
Région : Basse-Autriche
Élevage : En fûts d'acacia avec un batonnage de 8 mois

Un mot sur la cuvée

Noté 97 points par James Suckling, est une cuvée d'exception qui reflète la richesse et la puissance de son terroir calcaire du Traisental. Grâce à une vinification soignée et un élevage en fûts d'acacia, ce vin dévoile une palette aromatique complexe, sa concentration, sa structure imposante et sa finale longue et intense en font une cuvée de grande classe, avec un potentiel de garde exceptionnel.

Le domaine

Situé à Reichersdorf, est un véritable pilier de l'Autriche viticole, avec des crus prestigieux comme Berg et Alte Setzen, classés Premiers crus. Sous la direction de Markus Huber, un vigneron dynamique et ambitieux, le domaine élabore des vins d'une pureté et d'une minéralité exceptionnelles, principalement à partir de grüner veltliner et de riesling. Le Ried Berg Riesling 2023 a d'ailleurs obtenu une note remarquable de 100 points de James Suckling, tandis que le Ried Berg Grüner Veltliner a été récompensé par 99 points. Grâce à son savoir-faire, Markus a rapidement fait rayonner le domaine, remportant de nombreuses distinctions, dont le titre de Meilleur Producteur de vin blanc dès 2006. Très impliqué dans la valorisation des terroirs du Traisental, il fait partie de l'association Traditionsweingüter Österreich, qui classe les meilleurs sites viticoles de la région.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Poire se mêlent à des touches de miel, de fines épices herbacées et des notes subtiles de tabac et de fruits mûrs.

En bouche, il est d'une grande concentration, avec une texture riche et une structure puissante.

Conseils

T° de Service : 9 - 12 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Curry thaïlandais au poulet

Filet mignon avec sauce aux champignons