



HUBER

WEINGUT MARKUS HUBER



HUBER

Traisental - Autriche

www.huberwinery.com



Ried Alte Setzen - 2022

Appellation : Traisental

Cépage : Grüner Veltliner

Terroirs : Sols Calcaires

Région : Basse-Autriche

Élevage : 8 mois en fût d'acacia de 2500L (50%) et en cuves en inox avec batonnage.

Un mot sur la cuvée

Une cuvée d'exception, issue d'un terroir unique où un sol calcaire surmonté de loess confère au vin une minéralité remarquable. Son élevage en fûts d'acacia et en cuve inox lui apporte une texture ample et soyeuse, sublimant ses arômes complexes. Ce vin équilibré et puissant promet une belle évolution en cave.

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 : Le nez offre un large éventail d'arômes, allant d'épices herbacées délicates à des notes de tabac et de fruits mûrs.

En bouche, il est d'une grande concentration, avec une texture ample et une acidité mûre qui lui donne une belle fraîcheur.

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 10 ans

Accords

Carré de porc rôti à la sauge

Estouffade de bœuf à la provençale

Informations techniques

Alcool : 13 %

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.8 g/L

Sucre résiduel : 3.1 g/L