



HUBER
WEINGUT MARKUS HUBER



Informations techniques

Alcool: 13%

Acidité totale (H₂SO₄): 6.2 g/L

Sucre résiduel: 2.0 g/L

HUBER

Traisental - Autriche

www.huberwinery.com



Zwirch - 2022

Appellation: Traisental

Cépage: Grüner Veltliner

Terroirs: Sols Calcaires

Région: Basse-Autriche

Élevage: 8 mois en fût d'acacia avec batonnage

Un mot sur la cuvée

Cette cuvée d'exception, issue d'un terroir unique où un sol calcaire surmonté de loess confère au vin une minéralité remarquable, se distingue par son élevage en fûts d'acacia et en cuve inox. Cette méthode apporte une texture ample et soyeuse, sublimant des arômes complexes d'épices herbacées, de tabac et de fruits mûrs. Équilibré et puissant, ce vin 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 élaboré 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 : Fruits tropicaux et de délicates fleurs d'agrumes, accompagnés d'une note minéral.

En bouche, ce vin offre une sensation généreuse, avec une agréable douceur, une structure élégante et une finale marquée par des notes de fruits blancs.

Conseils

T° de Service : 7-9 °C

Potentiel de garde : 10 ans

Accords

Backhendl (poulet pané)

Tafelspitz (bœuf bouilli)