



HUBER  
WEINGUT MARKUS HUBER



## Informations techniques

Alcool : 12.5 %

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 6.2 g/L

Sucre résiduel : 2.5 g/L

# HUBER

Traisental - Autriche

[www.huberwinery.com](http://www.huberwinery.com)



## Obere Steigen - 2023

**Appellation :** Traisental

**Cépage :** Grüner Veltliner

**Terroirs :** Sols sablo-limoneux et calcaires

**Région :** Basse-Autriche

**Élevage :** En cuves en inox et 4 mois sur lies

## Un mot sur la cuvée

Une cuvée exceptionnelle, issue de vieux vignobles de l'appellation Nussdorf, où des vignes de 25 à 50 ans poussent sur des sols sablo-limoneux avec des couches de calcaire, bénéficiant d'un microclimat unique grâce aux micro-terres. Ce vin dévoile une complexité aromatique remarquable, avec ses arômes poivrés et fruités, soutenus par une belle densité et une acidité vivace, promettant un excellent potentiel de garde.

## 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 : Nez poivré, avec des touches d'épices, des herbes aromatiques et des fruits jaunes.

En bouche, il se révèle dense et complexe, avec une structure équilibrée, soutenue par une belle acidité.

## Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 10 ans

## Accords

Dinde au four avec sauce légère

Risotto aux asperges