



# HUBER

**Autriche** 



## Weingut Huber

### Grüner Veltliner Reichersdorf Alte Reben 2025

#### HISTOIRE :

Weingut Huber, à Reichersdorf dans le Traisental, est l'un des domaines les plus appréciés d'Autriche, reconnu pour la précision et la pureté de ses vins. La famille cultive la vigne depuis plus de 220 ans, et Markus Huber, dixième génération, a hissé le domaine parmi les plus belles références de Grüner Veltliner, Riesling et Pinot Noir du pays.

Le style Huber se distingue par des vins droits, précis et élégants, alliant tension, pureté et potentiel de garde. Le domaine travaille en agriculture biologique afin de préserver au mieux le terroir de ses micro-terrasses composées de calcaires, qui confère aux vins une minéralité tranchante, de la finesse et une fraîcheur naturelle. Le contraste entre les nuits alpines fraîches et les journées pannoniennes chaudes renforce encore l'intensité aromatique.

Le Grüner Veltliner Reichersdorf provient de vieilles vignes situées sur des terrasses exposées à l'est, donnant un vin blanc sec apprécié pour sa tension et son expression nette, fruitée et crayeuse. Le millésime 2025 se montre frais, précis et très aromatique, porté par une maturation lente et une acidité parfaitement préservée.

<b>APPELLATION :</b>	Traisental
<b>CÉPAGE :</b>	Grüner Veltliner
<b>TERROIR :</b>	Sablo-limoneux
<b>ALTITUDE :</b>	200-350m
<b>RÉGION :</b>	Kamptal
<b>DEGRÉ ALCOOLIQUE :</b>	13,5%
<b>ACIDITÉ :</b>	5,3 g/L
<b>SUCRE RÉSIDUEL :</b>	2,6 g/L
<b>AGRICULTURE :</b>	Biologique

#### ELEVAGE :

Pressurage pneumatique lent (8h) suivie d'une fermentation en cuve inox et d'un élevage de 4 mois sur lies

#### CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans  
Température de service : 10-12°C



#### NOTE DE DEGUSTATION :

La robe jaune clair aux reflets argentés et verts annonce un vin fin et lumineux. Le nez dévoile une aromatique délicate d'herbes fraîches, miel de fleurs, fruits exotiques jaunes et pomme rouge croquante. En bouche, la texture est juteuse, élégante et harmonieuse, soutenue par une matière gourmande et une acidité parfaitement intégrée. La finale, ample et délicatement suave se prolonge sur des notes de pomme.

#### ACCORDS :

Curry thaï au lait de coco, wok de légumes, volaille rôtie, filet de porc, côtelettes grillées, poissons de rivière, cuisine sucrée-salée.

