



# HUBER

**Autriche** 



## Weingut Huber

### Grüner Veltliner Ried Zwirch 1otw 2024

#### 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 **Premier Cru Zwirch** provient d'une parcelle abritée, au sol de calcaire rocailleux, recouvert de loess argileux, offrant un vin blanc sec au style minéral, épuré et floral. Le **millésime 2024** se distingue par une expression fraîche, précise et aromatique, grâce à une maturation lente et une acidité bien préservée.

<b>APPELLATION :</b>	Traisental
<b>CÉPAGE :</b>	Grüner Veltliner
<b>TERROIR :</b>	Calcaire-dolomitique
<b>ALTITUDE :</b>	380m
<b>RÉGION :</b>	Kamptal
<b>DEGRÉ ALCOOLIQUE :</b>	13%
<b>ACIDITÉ :</b>	5,1 g/L
<b>SUCRE RÉSIDUEL :</b>	1,1 g/L
<b>AGRICULTURE :</b>	Biologique

#### ELEVAGE :

6h de macération après égrappage puis fermentation en cuve inox.

Elevage de 8 mois en grands fûts de bois d'acacia, sur lies fines.

#### CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans

Température de service : 12°C



#### NOTE PRESSE :

James Sucking : 96/100

#### NOTE DE DEGUSTATION :

La robe jaune pâle aux reflets verts et argentés révèle un vin lumineux et précis. Le nez s'ouvre sur une aromatique délicate de fruits exotiques jaunes, ananas, papaye et fleurs d'agrumes, soutenue par une fine trame minérale. En bouche, la matière se montre ample et élégante, parfaitement équilibrée avec une structure raffinée. La finale se prolonge sur de délicates notes de fruits blancs et une sensation minérale très pure.

#### ACCORDS :

Viandes blanches rôties, porc aux herbes, légumes grillés, asperges blanches, risotto aux légumes, fromages à pâte dure, tomme affinée, curry thaï, cuisine asiatique épicée.

