



HUBER

Autriche 



Weingut Huber Grüner Veltliner Terrassen 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 Terrassen provient de différentes parcelles de vignes du Traisental, dont certaines ont 80 ans. C'est un vin blanc sec, aux arômes de poivre blanc, évoquant le "piquant" typique de ce cépage Autrichien. Le millésime 2025 est frais, précis et très aromatique, porté par une maturité lente et une acidité bien préservée.

| | |
|---------------------------|-----------------------|
| APPELLATION : | Traisental |
| CÉPAGE : | Grüner Veltliner |
| TERROIR : | Terrasses de calcaire |
| ALTITUDE : | 200-400m |
| RÉGION : | Kamptal |
| DEGRÉ ALCOOLIQUE : | 12% |
| ACIDITÉ : | 6 g/L |
| AGRICULTURE : | Biologique |

ELEVAGE :

6 heures de macération pelliculaire, suivies d'une fermentation en cuve inox, puis 3 mois d'élevage sur lies.

CONSERVATION ET SERVICE :

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



NOTE DE DEGUSTATION :

Belle robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez offre des arômes de poivre blanc, pomme verte, fleurs blanches et herbes fraîches. La bouche est droite et tendue, portée par une acidité ciselée, avec une pureté de fruit, une légère salinité et surtout une minéralité crayeuse. La finale, nette et vibrante, laisse une impression de fraîcheur et d'élégance, signature du style Huber.

ACCORDS :

Asperges blanches, truite aux herbes, poulet au gingembre, fromage de chèvre

