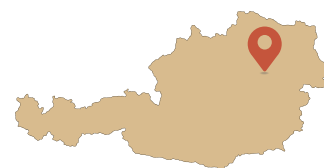




HUBER

Autriche 



Weingut Huber

Riesling Reigersdorf Alte Reben 2025

HISTOIRE :

Weingut Huber, à Reigersdorf 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 Riesling Reigersdorf 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.

APPELLATION : Traisental
CÉPAGE : Riesling
TERROIR : Sablo-limoneux
ALTITUDE : 200-350m
RÉGION : Kamptal
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5%
ACIDITÉ : 7,3 g/L
SUCRE RÉSIDUEL : 8,4 g/L
AGRICULTURE : 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 : 12°C



NOTE DE DEGUSTATION :

Robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez déploie une aromatique de mirabelle, goyave, herbes fraîches, fleur blanche et une minéralité crayeuse très nette. En bouche, la texture est pure, élégante et ronde, portée par une douceur fruitée équilibrée d'une touche saline. La finale, à la fois nerveuse et crémeuse, invite naturellement à la table et aux accords culinaires.

ACCORDS :

huîtres, terrines de fruits de mer aux herbes, poisson au fenouil, poulet au thym-citron, fromage frais

