



# HUBER

**Autriche** 



## Weingut Huber

### Riesling Ried Rothenbart 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 Rothenbart provient des plus hautes terrasses de la vallée. La forte teneur en fer et en manganèse colore le sol en rouge, donnant son nom à cette cuvée. Le millésime 2024 se montre frais, précis et très aromatique, porté par une maturation lente et une acidité parfaitement préservée.

<b>APPELLATION :</b>	Traisental
<b>CÉPAGE :</b>	Riesling
<b>TERROIR :</b>	Calcaire-dolomitique
<b>ALTITUDE :</b>	380m
<b>RÉGION :</b>	Kamptal
<b>DEGRÉ ALCOOLIQUE :</b>	13%
<b>ACIDITÉ :</b>	6,9 g/L
<b>SUCRE RÉSIDUEL :</b>	2,7 g/L
<b>AGRICULTURE :</b>	Biologique

#### ELEVAGE :

pressurage en grappes entières,  
fermentation en cuve inox, puis 8  
mois sur lies

#### CONSERVATION ET SERVICE :

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



#### NOTE PRESSE :

James Sucking : 96/100

#### NOTE DE DEGUSTATION :

La robe est de couleur jaune aux reflets verts. Au nez, des notes de pêche jaune, d'ananas, de peau de citron et de nuances florales composent un bouquet très séduisant. La bouche est dense et ferme, animée par une fraîcheur à l'acidité marquée, avec de légers amers et une minéralité ferrugineuse, sombre, précise et profonde.

#### ACCORDS :

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

