



HUBER

Autriche 



Weingut Huber Riesling 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 Riesling Terrassen provient de différentes parcelles de vignes du Traisental, dont certaines ont 80 ans. C'est un vin blanc sec, aux arômes d'agrumes et de pierre chaude, évoquant la minéralité typique du cépage. Le millésime 2025 est frais, précis et très aromatique, porté par une maturité lente et une acidité bien préservée.

APPELLATION :	Traisental
CÉPAGE :	Riesling
TERROIR :	Terrasses de calcaire
ALTITUDE :	200-400m
RÉGION :	Kamptal
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	12,5%
ACIDITÉ :	7,3 g/L
SUCRE RÉSIDUEL :	6 g/L
AGRICULTURE :	Biologique

ELEVAGE :

4 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 pêche blanche, citron vert, fleurs jaunes, herbes sèches et pierre chaude. La bouche est vive et éclatante, portée par une acidité ciselée, avec une pureté de fruit ainsi qu'une minéralité crayeuse et saline. La finale, nette et vibrante, laisse une impression de fraîcheur et d'élégance, la signature du style Huber.

ACCORDS :

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

