



HUBER

Autriche 



Weingut Huber

Pinot Noir Alte Reben 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.

La cuvée Pinot Noir provient de vignobles exposés au sud-est, sur des sols calcaires. Le millésime 2025, précoce après un été chaud, donne un vin concentré, structuré et net, porté par la fraîcheur naturelle du terroir du Traisental.

APPELLATION : Traisental
CÉPAGE : Pinot Noir
TERROIR : Calcaire
ALTITUDE : 350m
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13%
ACIDITÉ : 4,9 g/L
AGRICULTURE : Biologique

ELEVAGE :

80 % égrappé, fermenté en cuves en bois, élevé pendant 9 mois foudres de 500 litres

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans
Température de service : 14-16°C



NOTE PRESSE :

Falstaff : 92/100

NOTE DE DEGUSTATION :

La robe présente un rouge brique lumineux. Le nez s'ouvre sur des arômes de framboise, mûre et cerise, accompagnés de thym, violette, thé noir et d'une touche de vanille. En bouche, l'acidité est parfaitement équilibrée, avec de douces notes amères : des nuances torréfiées et une pointe de bacon fumé persistent en finale, apportant profondeur et caractère.

ACCORDS :

Veau rôti, gigot d'agneau au thym et au citron, faisan enveloppé dans du bacon, de la citrouille et des légumes grillés

