



MARKUS HUBER (REICHERSDORF)

Huber, Gruner Veltliner Obere Steigen @ (Bio)

Huber

Le Weingut Huber est établi à Reichersdorf, dans la région viticole autrichienne du Traisental. Markus Huber, le vigneron, est réputé pour son style précis, guidé par le terroir. Le domaine travaille de manière durable et en bio, en mettant fortement l'accent sur des cépages autochtones comme le grüner veltliner et le riesling. Les vignobles reposent sur des sols calcaires au microclimat unique, ce qui donne des vins alliant fraîcheur, minéralité et potentiel de garde.

Grüner Veltliner Obere Steigen

Ce vin blanc est élaboré à partir de 100 % grüner veltliner, issu de vieilles vignes (25-50 ans) à Nussdorf, dans le Traisental. Le sol se compose de limon sableux avec des couches calcaires, et la parcelle bénéficie d'un microclimat particulier grâce à des microterrasses. Les raisins sont soigneusement sélectionnés, foulés et macèrent 8 heures sur peaux. La fermentation a lieu en cuve inox à 19°C, suivie de 4 mois d'élevage sur lies fines. Le vin offre des arômes de poivre blanc, d'herbes aromatiques et de fruits jaunes, avec une saveur complexe et ample. Il s'accorde parfaitement avec le poisson, la volaille et les plats légers.

Référence **991078**EAN **9120013673792**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Blanc
Producteur	Markus Huber
Pays	Autriche
Région	Basse-Autriche
Appellation	DAC Traisental
Cépage(s)	gruner veltliner
Viticulture	Biologique
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	+10 Ans
Mets	Poisson, Volaille