



Markus Huber

Provenant du terroir unique du vignoble Zwirch, Markus Huber Grüner Veltliner offre un profil puissant et élégant, avec des notes aromatiques tropicales, une richesse structurée, et un remarquable potentiel de garde.

HUBER

WEINGUT MARKUS HUBER



Alcool : 13,50 %

Composition: 100%

Gewürztraminer

Zwirch Gruner Veltliner Erste OTW Lage 2021

Traisental, Autriche

Région et Vignobles

Le **Traisental DAC**, l'une des plus petites mais des plus dynamiques régions viticoles d'Autriche, est réputé pour ses vins blancs d'exception, notamment le **Grüner Veltliner**. Située à proximité du Danube, la région bénéficie d'un climat frais combiné à une diversité de sols, offrant des conditions idéales pour produire des vins précis, dotés d'une acidité vibrante et d'une minéralité marquée.

Le **vignoble Zwirch**, niché dans un bassin abrité en altitude, se distingue par ses formations géologiques uniques. Le substrat rocheux est constitué d'un **conglomérat calcaire grossier** de la **formation Hollenburg-Karlstetten**, principalement recouvert de **loess calcaire et de limons**. Ces sols pauvres en nutriments forcent les vignes à plonger profondément leurs racines, concentrant ainsi leur énergie pour produire des raisins d'une qualité exceptionnelle. L'abri naturel contre les vents crée un microclimat permettant une maturation lente, garantissant une complexité et un équilibre remarquables.

Vinification

Les raisins de **Grüner Veltliner** destinés à **Zwirch** ont été minutieusement sélectionnés à maturité optimale pour capturer l'essence de ce vignoble exceptionnel. Après la récolte, les raisins ont été délicatement foulés, suivis de **six heures de macération pelliculaire**, favorisant une extraction aromatique et structurale accrue. Le moût a ensuite été pressé et fermenté dans des **fûts traditionnels en acacia**, une technique qui préserve la pureté du vin tout en ajoutant une subtilité texturale.

Le vin a vieilli sur lies pendant **huit mois**, avec des **bâtonnages réguliers**, pour développer une richesse et une profondeur supplémentaires. Cette approche minutieuse a permis d'obtenir une texture crémeuse tout en maintenant l'acidité vibrante et la minéralité qui définissent le **vignoble Zwirch**. Le résultat est un vin remarquablement équilibré, offrant à la fois puissance et élégance.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Zwirch Gruner Veltliner Erste OTW Lage 2021

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune clair avec des reflets argentés.
- **Nez** : Notes de fruits tropicaux comme l'ananas et la papaye, mêlées à des fleurs d'agrumes délicates et une subtile touche minérale.
- **Bouche** : Substantielle et structurée, avec une douce sucrosité d'extrait, des saveurs de fruits blancs, et une finale riche en finesse.

Le Saviez-Vous ?

Le **vignoble Zwirch** est l'un des sites les plus prisés de Markus Huber, offrant une interaction unique entre altitude, conditions abritées et sols anciens. Son microclimat protégé permet des périodes de maturation prolongées, donnant naissance à des vins d'une complexité et d'un potentiel de garde exceptionnels.

Accords Mets et Vins

- **Curry Vert Thaï** : Complète les notes tropicales et l'acidité du vin tout en équilibrant le piquant du plat.
- **Poitrine de Porc Rôtie au Glaçage de Pommes** : Sublime la richesse et s'accorde magnifiquement à la minéralité du vin.
- **Risotto aux Fruits de Mer** : Met en valeur la texture crémeuse et les saveurs d'agrumes fraîches.
- **Gruyère Affiné** : La structure et la finesse du vin rehaussent les caractéristiques noisetées et savoureuses du fromage.



Robert Parker (RP) : 94 Points (2021)

From a shallow, southeast-facing vineyard with at least 40-year-old vines in pure, calcareous conglomerate soils, the 2021 Grüner Veltliner Ried Zwirch 1ÖTW was partly pressed with whole clusters and offers a clear, refined and elegant bouquet. Vinified in thick acacia barrels for 10 months, this is a lush, refined and elegant, well-balanced and quiet-flowing Veltliner with an intense and remarkably fine finish with fine tannins. The wine has well-dosed power and develops a pure, saline and crunchy mineral aftertaste that really lifts up the full body and makes it stimulating, even at this early stage. It's an excellent Veltliner that was bottled in August with three grams per liter of unfermented natural sugar.

