



## Markus Huber

Markus Huber Berg Grüner Veltliner Erste OTW Lage est un chef-d'œuvre certifié bio du célèbre Traisental DAC en Autriche, offrant un équilibre sublime entre minéralité, texture riche et acidité vibrante, issu de l'un des meilleurs vignobles classés Erste Lage (Premier Cru) de la région.

# HUBER

WEINGUT MARKUS HUBER



## Berg Gruner Veltliner Erste OTW Lage 2021

Traisental, Autriche

### Région et Vignobles

Le **vignoble Berg**, situé dans le prestigieux **Traisental DAC**, repose sur des terrasses abruptes avec une inclinaison de plus de **25 %**, assurant une exposition optimale au soleil et un drainage naturel. Les sols sont composés de **conglomérats calcaires** issus de la **formation géologique Hollenburg-Karlstetten**, recouverts d'une fine couche d'humus. Ces sols, riches en minéraux et pauvres en matière organique, stressent modérément les vignes, favorisant la concentration des saveurs dans les raisins.

Le climat frais de la région, combiné à d'importantes variations de température entre le jour et la nuit, préserve l'acidité et développe les arômes complexes caractéristiques du cépage **Grüner Veltliner**.

### Vinification

Ce millésime a bénéficié d'une longue saison de croissance, avec des nuits fraîches et des journées chaudes, produisant des raisins équilibrés et d'une profondeur exceptionnelle. Markus Huber a appliqué des techniques de vinification précises, notamment :

- **Récolte manuelle sélective** pour ne conserver que les meilleures grappes.
- **18 heures de macération pelliculaire**, pour intensifier les arômes et la structure.
- Fermentation et vieillissement en **fûts traditionnels en acacia**, intégrant subtilement l'influence du bois sans masquer les caractéristiques primaires du vin.
- Vieillissement sur lies avec **bâtonnage pendant 8 mois**, créant une texture crémeuse et ajoutant des couches de complexité.

Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Grüner Veltliner



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



WEINGUT MARKUS HUBER

# Berg Gruner Veltliner Erste OTW Lage 2021

## Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune profond aux reflets verdâtres, avec une belle limpidité.
- **Nez** : Arômes de poire mûre et de coing, rehaussés par des touches de miel, de poivre blanc et une légère note de tabac et d'épices herbacées.
- **Bouche** : Concentrée et richement texturée, avec des saveurs de fruits du verger et des nuances herbacées. La finale est marquée par une minéralité robuste et une acidité persistante, démontrant élégance et puissance.

## Le Saviez-Vous ?

La **formation géologique Hollenburg-Karlstetten**, qui sous-tend le vignoble Berg, remonte à des millions d'années. Ce terroir unique est à l'origine de la minéralité intense et de la complexité des couches aromatiques de ce vin, offrant un véritable reflet de l'histoire géologique de la région.

## Accords Mets et Vins

- **Poitrine de Porc Rôtie** : L'acidité et la texture du vin équilibrent la richesse du plat.
- **Bar au Four en Croûte d'Herbes** : Sublime les notes herbacées et la minéralité du vin.
- **Curry Vert Thaï** : Sa structure robuste et ses notes épicées s'accordent parfaitement avec la complexité aromatique du plat.
- **Fromage de Chèvre Affiné** : La texture crémeuse et la minéralité du vin magnifient les saveurs audacieuses d'un fromage de chèvre bien mûr.



### Robert Parker (RP) : 94 Points (2021)

*From vines planted in the 1970s in a coolish, steep, east-facing Getzersdorf cru on ferrous and manganiferous dolomite limestone, the grapes for the 2021 Grüner Veltliner Ried Berg 1ÖTW were macerated as whole clusters for up to 10 hours. Vinified in a 2,500-liter acacia barrel for 10 months, the Berg shows a fascinating, deep, pure and elegant, ferrous and spicy bouquet with herbal (woodruff) and stony nuances. On the palate, this is a full-bodied, intense and very elegant, refined and stony/grippy Veltliner with quite rich but elegant and spicy fruit, an intense and powerful, textured body and a very long, saline and finely phenolic, really complex finish. A great Veltliner from the Traisental. 13.5% stated alcohol. Natural cork. Tasted at the domaine in September 2022.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM