

WEINGUT MARKUS HUBER

Grüner Veltliner

Berg Niederösterreich



Jahrgang: 2018
 Inhalt: 75 cl
 Produzent: **Weingut Markus Huber**
 Traubensorten: Grüner Veltliner
 Alkoholgehalt: 13.50% Vol.
 Ausschenktemperatur: 10-12°
 Bewertung: Falstaff 93-95

Restzuckergehalt: 3,7 g/l
 Säuregehalt: 5.5 g/l

Der auf kalkigem Konglomerat der Hollenburg-Karlstetten-Formation entwickelte Boden dieser Lage ist karg und hat lediglich eine dünne Humusaufgabe. Ausgebaut wird der Wein für acht Monate in grossen Akazienholzfässern. In der Nase Birne und Steinobst, Blutorange und dezent nach Wiesenkräutern. Stoffig, kraftvoll, mit finessenreicher Struktur. Salzige Mineralik und feine Marillen Noten im Abgang. Sehr terroirgeprägt.

Empfehlung

Zu jeglicher Art von Fisch-, Gemüse-, und Käsegerichten geeignet. Zu würzigen, nicht zu scharfen Curry's.

Produzent

Markus Huber hat es in nur wenigen Jahren geschafft, sich mit seinen Weinen national und international einen Namen zu machen. Das Anliegen des Winzers und Obmanns der Traisentaler Winzer ist es, einerseits individuelle, charaktervolle Weine zu erzeugen, und andererseits einen Beitrag zu leisten, um das Traisental mit seinen einzigartigen, kalkreichen Konglomeratböden bekannter zu machen – und Weine mit glockenklarer Stilistik, terroirbetonter Mineralik und Sortentypizität zu vinifizieren. Hauptsorte ist ganz klar der Grüne Veltliner, auf den mehr als zwei Drittel der gesamten Produktion entfallen. Dieser wird in vier verschiedenen Stilistiken angeboten, abhängig vom jeweiligen Bodentyp und dem Potenzial der Trauben wird der Wein entweder im Stahltank oder im großen Holzfass ausgebaut. Zweitwichtigste Sorte ist der Riesling, gefolgt von den Sorten Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller. Sofern die Natur es zulässt, werden in geeigneten Jahren auch Süßweine erzeugt.

Salonauserwählter 2003, Landessieger, viermaliger »Falstaff Grüner Veltliner Grand Prix«-Sieger, Goldmedaille auf der »London International Wine and Spirit Competition« und Auszeichnung »Best White Wine Producer«, herausragende Kritiken in österreichischen Fachmedien, Nominierung für die Auszeichnung »Newcomer des Jahres« im »Falstaff« und schließlich die Bezeichnung »Wunderkind« im englischen »Decanter«-Magazin: Markus Huber scheint bereits auf dem richtigen Weg zu sein. Auch bei der Qualitätssicherung des Produktes geht Markus Huber geradlinig seinen Weg, seit 2007 ist das Weingut IFS- und BRC-zertifiziert. Kompromissloses Arbeiten zugunsten höchster Qualität ist die oberste Prämisse von Markus Huber. »Doch zu tun und zu lernen gibt es für mich noch irrsinnig viel«, so der junge Winzer. 2008 erfolgte die Aufnahme in den Verein der »Traditionsweingüter Österreich«.