



Österreich

Niederösterreich

Kamptal

Weingut Huber, Strass (Strassertal)

Falstaff Wein Guide 2010 - Das Weingut wurde mit sehr gut bewertet. 1459 hat alles begonnen. Seit dieser Zeit ist die Springer-Mühle am Marktplatz 16 in Straß im Straßertale im Besitz der Familie Springer. Mehr als 400 Jahre später, 1890, wurde durch Heirat mit einer Springer - Tochter die Springer Mühle zum Gutshof HUBER. Neben der Landwirtschaft widmete man sich dem Weinbau, der im Laufe der Zeit immer wichtiger wurde. Seit 1968, nach Stilllegung von Mühle und Landwirtschaft, gilt dem Weinbau die volle Konzentration. Aus acht Hektar Familienbesitz sind mittlerweile 16 Hektar in den besten Lagen von Straß geworden. Senior Hermann betreut mit Umsicht die Weingärten, seine Frau Elisabeth verwöhnt die Gäste beim Heurigen (Termine siehe Aktuelles) mit Kamptaler und Waldviertler Kostlichkeiten. Junior Armin, der sich sein Wissen in der Weinbauschule Krems und auf der Wirtschaftsuniversität Wien angeeignet hat, ist für den Keller und das Marketing zuständig.

2020 Chardonnay Kamptal <BODENSTÄNDIG> Armin Huber - **8,95 €** **8,50 €**
Qualitätsw

Chardonnay, 0,75 Ltr. Fl. 5472

Bio zertifiziert

Restsüße: 4,2 g/Ltr.; Alk.: 13,0 % Vol.; Säure: 5,1 g/Ltr.

Ein Boden aus pulverisierten Lehmteilchen und Schotter gepaart mit den klimatischen pannonischen Einflüssen des Kamptales verleihen diesem Wein seinen unverwechselbaren gut strukturierten Charakter mit feiner Aromenausprägung.

Veredelt wurde dieser Chardonnay im französischen Eichenfass, das die natürliche Geschmacksbasis der Barriquekomponente hinzufügt.

Gelbgrün. Die frische Fruchtigkeit wird von einem nussigen Duft überlagert, ohne zuzudecken. Klassischer Chardonnay Geschmack dezent nussig und durch das Klima des Kamptales ein leichtes Apfelaroma. Schöne Länge.

Hervorragend als Aperitif oder zu Gerichten mit hellem Fleisch, Fisch und Salaten. Sehr gut auch zu kräftigen Käsesorten und frischem Baguette.

2020 Gelber Muskateller Kamptal <HOLUNDERBUSCH> Armin Huber - **7,95 €** **7,50 €**
Qualitätsw

Gelber Muskateller, 0,75 Ltr. Fl. 5471

Bio zertifiziert

Restsüße: 4,6 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 5,8 g/Ltr.

Der gelbe Muskateller, ursprünglich aus Asien, zählt zu den ältesten Rebsorten der Erde. Basis für den komplexen Charakter dieses Weines, ist das Zusammenspiel des tonhaltigen lössigen Bodens und den pannonischen Klimaeinflüssen.

Zart nach Holunder duftend. Am Gaumen saftig frisch, schön struktuiert und recht lang nachklingend, wieder sehr fein im Nachhall.

Feiner Aperitif, passt gut zu reifen Weichkäsen, wie Brie oder Münster.



Österreich

Niederösterreich

Kamptal

Weingut Huber, Strass (Strassertal)

2020 Grüner Veltliner <Qualitätswein Niederösterreich> Weingut Huber 1,0 L **5,95 €** **5,50 €**

Grüner Veltliner, 1,0 Ltr. Fl. 2414
Restsüße: 3,0 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 5,1 g/Ltr.

Dieser Grüne Veltliner ist ein Lagen-Cuvée aus den leichten sandigen Lössböden unserer Straßer Weinberg-Rieden. Löss ist die Grundlage für die vegetativ günstigsten Bodenverhältnisse. Ein typischer Grüner Veltliner, der zu jeder Gelegenheit passt. Klares Grüngelb. Schöner mineralischer Duft nach grünen Äpfeln, unterlegt von würzigen Noten. Am Gaumen mineralisch und feine Würze. Ideal zu vielen kalten Speisen wie z.B. Wurstsalate, Schinken, und Frischkäse. Sehr guter Begleiter zu leichten Gerichten mit Fisch, Huhn, Gemüse. Ein typischer Grüner Veltliner, der zu jeder Gelegenheit passt.

Guter Begleiter zum Österreichischen Gerichten. Hervorragend zu Tafelspitz oder Fisch, oder als Begleiter für schöne Stunden auf der Terrasse.

2020 Grüner Veltliner Kamptal DAC <STRASS> 0.75 Armin Huber - DAC **7,95 €** **7,50 €**

Grüner Veltliner, 0,75 Ltr. Fl. 5190
Bio zertifiziert
Restsüße: 4,2 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 5,3 g/Ltr.

Dieser Grüne Veltliner ist ein Lagen-Cuvée aus den leichten sandigen Lössböden unserer Straßer Weinberg-Rieden. Löss ist die Grundlage für die vegetativ günstigsten Bodenverhältnisse. Unser Klassiker! Ein typischer Grüner Veltliner passend zu jeder Gelegenheit. Klares Grüngelb. Zart im Duft nach gelbem Apfel und frischem Cassis. Am Gaumen saftig rund. Schönes Frucht-Säure-Spiel. Feingliedriger Abgang.

Kulinarischer Allround-Speisebegleiter. Ideal zu vielen Nudel- und Pfannengerichten, mediterranen Speisen. Hervorragend zu und Gebratenem. Sehr gut zu Spargel.

Bio zertifiziert

Sorte: Grüner Veltliner

Ernte: Handlese

Qualitätsstufe: Kamptal DAC

Riede: Lagencuvée der Straßer Weinberge

Boden: Sand, Löss, Braunerde

Pflanzjahr: 1979 - 1995

Erziehung: Hochkultur

Guter Begleiter zum Österreichischen Gerichten. Hervorragend zu Tafelspitz oder Fisch, oder als Begleiter für schöne Stunden auf der Terrasse.



Österreich

Niederösterreich

Kamptal

Weingut Huber, Strass (Strassertal)

- | | | | |
|------|--|----------------|----------------|
| 2019 | Grüner Veltliner Kamptal DAC <Ried Brunnengasse> Armin Huber - DAC | 10,95 € | 10,50 € |
|------|--|----------------|----------------|

Grüner Veltliner, 0,75 Ltr. Fl. 5469

Bio zertifiziert

Restsüße: 3,4 g/Ltr.; Alk.: 13,0 % Vol.; Säure: 6,2 g/Ltr.

Südlich von Strass liegt die Riede "Brunngasse", mit leichten Sand/Schotter Böden. Hier gedeiht dieser dichte hochreife Grüne Veltliner mit einer harmonischen Verbindung von Kraft, Fülle, ausgeprägter Würze und Eleganz. Der Lagenboden gibt diesem Wein Struktur und macht ihn zur Delikatesse. Der Stil und Geschmack dieses Weines wird durch einen sechsmonatigen Ausbau im großen Holz noch verfeinert.

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Wiesenkräuter, zart nach gelbem Apfel, etwas Orangenzesten und Pfeffernoten. Mittlerer Körper, kraftvoll, cremige Textur, eingebundene Säure, bereits gut antrinkbar.

Hervorragender Wein zu Kalbfleisch mit kräftigen Saucen, Wiener Schnitzel, Tafelspitz und Innereien, Pilzgerichten und natürlich Käse.

- | | | | |
|------|---|----------------|--|
| 2018 | Grüner Veltliner Kamptal <Beerenauslese> 0.375l Armin Huber | 19,95 € | |
|------|---|----------------|--|

Grüner Veltliner, 0,375 Ltr. Fl. 5470

Restsüße: 136,0 g/Ltr.; Alk.: 12,5 % Vol.; Säure: 6,2 g/Ltr.

Die Trauben für diese Beerenauslese stammen von unserer Riede „Hasel“ südöstlich von Strass. Der Boden entstand im trockenen, kalten Klima der Eiszeit. Durch Gletschereinwirkung wurden Gestein wie Quarz, Kalk, Glimmer und Lehmteilchen pulverisiert und geben dem Wein Dichte, Würze und Eleganz.

Strohgelb, offen und ausgeprägt im Duft; kräftige Fruchtaromen, Waldblütenhonig, exotische Fruchtnoten, vielschichtig und tief; am Gaumen süß und sehr harmonisch... die erfrischende Säure balanciert den Wein perfekt aus, die Fruchtaromatik setzt sich langanhaltend fort. Mostgewicht: 28° Klosterneuburger Mostwaage (ca 144° Oechsle)

Perfekt zu Pasteten, Gänseleber oder zu leichten Nachspeisen. Ein Traum zu Süßspeisen.

- | | | | |
|------|--|---------------|---------------|
| 2019 | Blauer Zweigelt KIRSCHGARTEN Weingut Armin Huber | 7,95 € | 7,50 € |
|------|--|---------------|---------------|

Zweigelt, 0,75 Ltr. Fl. 5369

Bio zertifiziert

Restsüße: 5,7 g/Ltr.; Alk.: 13,0 % Vol.; Säure: 5,9 g/Ltr.

Der „Blaue Zweigelt“ ist die typische und beliebteste Rotweinsorte Österreichs.

Die Trauben für diesen Wein stammen aus unserem Weingarten auf dem Wechselberg. Durch die südliche Ausrichtung und die Höhe herrscht hier ein besonderes Mikroklima, das einen hervorragenden Ausbau der Aromastoffe in den Beeren ermöglicht. Kristalline Schieferböden geben diesem Wein seine Charakteristik.

Dieser Wein zeigt sich gehaltvoll, fruchtig, mit violett-rötlicher Farbe. Das Bukett ist jung, mit charakteristischem Weichselkirsch-Aroma, einem Hauch von Vanille und weichen Tanninen im Abgang.

Ideal zu kalten Speisen wie Salaten und leichten Fisch- und Geflügelgerichten. Pasta und leichte Käse vertragen sich hervorragend mit diesem jungen Rotwein, der auch gern ohne Speisenbegleitung als Aperitif getrunken wird.



Österreich

Niederösterreich

Kamptal

Weingut Huber, Strass (Strassertal)

2020 Zweigelt <GLEICHGEPRESST> Weingut Armin Huber **7,95 €** **7,50 €**

Zweigelt, 0,75 Ltr. Fl. 4816

Bio zertifiziert

Restsüße: 4,0 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 5,4 g/Ltr.

Für diesen weißen Zweigelt wurden Trauben des blauen Zweigelt "sofort" nach der Lese gepresst, daher die Bezeichnung „Gleichgepresst" oder Blanc de Noir. Der Wein zeigt im Glas hinter hellem Goldgelb feine rosa Reflexe. Olfaktorisch und am Gaumen harmonisch - duftig, frisch nach gelben Kirschen. Runder Abgang. Die Beeren für diesen „weißen" Zweigelt stammen aus unserem Weingarten auf dem Wechselberg. Durch die südliche Ausrichtung und die Höhe herrscht hier ein besonderes Mikroklima, das einen hervorragenden Ausbau der Aromastoffe in der Traube ermöglicht. Kristalline Schieferböden geben diesem Wein seine Charakteristik.

Sorte: Zweigelt 100%

Hervorragend als Aperitif. Sehr guter Begleiter zu Käse insbesondere Schafkäse, leichten Fischgerichten oder Sushi. Ernte: von Hand

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Lage/Riede: Wechselberg

Boden: Gneis, Glimmerschiefer, Marmor

Pflanzjahr: 1968

Erziehung: Hochkultur

Stöcke / Hektar: 3500

Gärtemperatur: 18C

Gärdauer: 22 Tage

Ausbau: Edelstahl Temperatur kontrolliert

Hervorragend als Digestif. Sehr guter Begleiter zu Grillgerichten. Unsere Empfehlung: Käse besonders Schafkäse.