



# falstaff

AboService Aktuelles Heft E-Paper Guides & Bücher

NEWS WEINE WEINGÜTER RESTAURANTS HEURIGE BARS SPIRITS HOTELS FEINKOST CAFÉS GOURMETCLUB

WEIN GOURMET REISEN EVENTS LIFESTYLE

REZEPTE KARRIERE

Bitte aktivieren Sie JavaScript!  
Andernfalls können Menü und dynamische Elemente nicht richtig dargestellt werden.

## Markus Huber ist Falstaff Winzer des Jahres 2015



Markus Huber © Falstaff/APA-OTS/Schedl

**Trotz seinen jungen Jahren zählt der Traisentaler zu den Arrivierten unter den Spitzenwinzern. Für sein Engagement wurde er nun von Falstaff geehrt.**

In seiner Jugend träumte der Traisentaler Bub von einer glanzvollen Karriere als Profifußballspieler. Talent war ja unzweifelhaft vorhanden. Heute spielt er längst in der Champions League mit, allerdings im Metier des Weines. Und macht damit längerfristig gesehen weit mehr Menschen glücklich als mit so manchem Torerfolg.

Markus Huber hat in wenigen Jahren den elterlichen Kleinbetrieb in Reichersdorf zu einem der bekanntesten Weingüter Österreichs weiterentwickelt und zählt heute zu den größten Exporteuren von heimischen Weißweinen. Mit seinen exzellenten Grünen Veltlinern und Rieslingen hat er sich vor allem in den USA sehr schnell einen glänzenden Ruf erworben. Und nebenbei hat er dem kleinen, vor kurzen noch eher unbekanntem Weinbaugebiet Traisental einen nachhaltigen Image-Anschub gegeben.

### Exportschlager

Huber schloss die HLBA Klosterneuburg ab und absolvierte Praktika bei bekannten österreichischen Weingütern wie Mittelbach, Jurtschitsch und Bründlmayer. Es folgten Aufenthalte bei südafrikanischen Topbetrieben wie Lammershoek, Kaapzicht oder Spice Route. Neben technischen Know How eignete sich der 1979 geborene Niederösterreicher auch jene Sprachkenntnisse an, die es ihm heute möglich machen, mit seinen eigenen Weinen international zu reüssieren. An die dreißig Märkte hat er bereits erobert, speziell in den USA sind seine Weine sehr geschätzt, was ihn regelmäßig die Staaten bereisen lässt. Seitdem er verheiratet und stolzer Vater zweier Töchter ist, hat er sein Reispensum zwar etwas eingeschränkt, dennoch weiß er um die Wichtigkeit der persönlichen Präsenz in den Exportmärkten. Mehr als 70 Prozent seiner Weine gehen heute bereits ins Ausland, ein sehr beachtliche Quote, die viel über die Beliebtheit der Huber-Weine aussagt.

### MEHR ZUM THEMA

[Die Gäste der Falstaff Weißweingala 2015](#)

[Druckfrisch: Der Falstaff Weinguide 2015/2016](#)

[Falstaff Weißweingala 2015: Winzer & Aussteller](#)

[Die besten Weißweine des Landes](#)

[Perlenspiele – Winzersekt aus Österreich](#)

[TOP 10: GRÜNER VELTLINER](#)

[Das war das Weinjahr 2014 in Österreich](#)

Volltextsuche alle Seiten

Suchen



CLUBLEISTUNGEN & VOTING

VOTING: GOLDENE KAFFEEBOHNE

VOTING: WAHL DER BESTEN BARS!

### Event-Tipp



#### Falstaff Rotweingala 2015

In der Wiener Hofburg werden die besten Rotweine Österreichs präsentiert.

Alle Events

### Meistgelesen

#### Falstaff Weißweingala 2015: Winzer & Aussteller

Die besten Weißweinwinzer des Landes und die Feinkost-Experten machten die Hofburg zur...

#### Bachls Restaurant der Woche: Edvard Kempinski

Tobias Winderl glänzt als »Gastgeber« und Anton Pozeg's Küche erfüllt alle Erwartungen.

#### Österreich bei der Genussmeile der MS Europa

Bei »EUROPAs Beste« stellen über 30 Akteure der Spitzengastronomie ihr Können unter Beweis.

OPTIONEN

Drucken 

Empfehlen  



Peter

Kellner übergibt dem Gewinner des Jahres eine Breitling Transocean Chronograph mit eingraviertem Namen © Falstaff/APA-OTS/Schedl

Im Jahr 2000 hat er den kleinen elterlichen Weinbaubetrieb übernommen und in den vergangenen fünfzehn Jahren zu einem respektablen Weingut mit 40 Hektar Rebfläche ausgebaut. Markus Huber ist gleichzeitig der Vorzeige-Winzer der mit rund 800 Hektar kleinen, aber feinen Weinbauregion Traisental, die erst 1995 ins Leben gerufen wurde.



Blick auf das Weingut / © Weingut Markus Huber



Markus Huber mit Gattin Edith und seinen zwei Töchtern Anna und Magdalena / © Weingut Markus Huber

**Klare Linie**

Was macht die hohe Qualität der Huber'schen Weine aus? Das bestimmende Element ist der Kalk. Wenn auch nicht immer auf den ersten Blick im Weingarten zu erkennen, sind die Toplagen des Traisentales durch einen hohen Kalkanteil im Boden definiert. Das verleiht den Weinen eine spezielle Leichtigkeit und Frische, die Weine weisen eine exzellente Lagerfähigkeit auf. Auf seiner mittlerweile 25 Hektar großen Eigenfläche dominiert der Grüne Veltliner, der drei Viertel seiner Rebberge einnimmt. Sein exzellentes Terroir erlaubt es, sehr puristische Weine zu keltern, die durch Mineralik und Finesse bestimmt sind. Diese Stilistik zieht sich wie ein roter Faden durch das Angebot des Winzers.

**Ausdrucksstarke Grüne Veltliner und Rieslinge mit Klasse**

Der Grüne Veltliner ist sowohl die wichtigste und aber ausdrucksstärkste Sorte des Weinguts. »Obere Steigen«, »Alte Setzen«, »Berg« und ganz neu auch »Zwirch« heißen die Lagen und Wein-Aushängeschilder, die Jahr für Jahr

Bestbewertungen und Auszeichnungen, darunter bereits viermal der Sieg beim Falstaff Grüner Veltliner Grand Prix, einfahren. Das Erfolgsrezept seiner Spitzenlage »Berg« beschreibt der Winzer so: »Die Kombination aus steil terrasserter Ostlage, kargen Kalkkonglomeratböden, langen Reifezeiten und dadurch physiologisch völlig reifen Trauben ergeben Weine, die trotz starker Konzentration und Dichte eine unglaubliche Feinheit und Eleganz aufweisen.« Aber auch Markus Hubers Weine aus der Rebsorte Riesling haben Klasse. Der Riesling DAC Traisental ist filigran und verspielt, der Riesling Engelreich verführt mit mineralischer Finesse, der spätgelesene Riesling Berg Erste Lage präsentiert sich puristisch, kraftvoll, saftig. In speziellen Jahrgängen wie zuletzt 2007 und 2012 konnte ein Eiswein, 2008 sogar eine edle Trockenbeerenauslese vom Riesling geerntet werden.

#### **Einzigartigkeiten der Region im Fokus**

Markus Huber hat sein Weingut an die Spitze des Traisentals geführt und in der Liga der österreichischen Top-Weißweingüter fest etabliert. »Ich möchte die Einzigartigkeiten der Region, die Böden, das Klima in meinen Weinen widerspiegeln. Nachhaltige Bewirtschaftung, rigorose Ertragsbeschränkung und akribische Laubarbeit sind die grundlegenden und unabdingbaren Voraussetzungen für meine Arbeit im Keller.« Kleine Mengen an Gelben Muskateller, Sauvignon Blanc und ein Lagen-Weißburgunder vom Hochschopf runden das Sortiment ab. Aber auch die günstigen, alltagtauglichen Weine können sich sehen lassen. Aus Trauben von Vertragswinzern und Zukauf wird der preiswerte, leichte Grüne Veltliner Namens »Hugo« abgefüllt, der sich sowohl in Österreich wie von China bis in die USA zu einem regelrechten »Best Buy« entwickelt hat. Für den Lebensmittelkonzern Spar füllt Huber einen regionstypischen Grünen Veltliner und Riesling Traisental DAC mit der Bezeichnung »Nussdorfer« ab.

#### **Vorbild**

Zahlreiche junge Winzer haben sich an Markus Huber ein Beispiel genommen und arbeiten heute gemeinsam mit ihm daran, die junge Weinbauregion Traisental zu promoten. Dass Huber sich als Obmann des Vereins Traisentaler Wein in den Dienst der Gemeinschaft stellt, versteht sich für ihn von selbst. Ein reger Austausch unter dieser jungen Generation schafft ein Klima, das einen spürbaren Aufschwung bewirkt: das Traisental ist ein an Rebfläche wachsendes Gebiet, eine in Österreichs Weinlandschaften keineswegs selbstverständliche Situation.

#### **INFO**

##### **Weingut Markus Huber**

Weinriedenweg 13, 3134 Reichersdorf

T: +43 (2783) 82999

F: +43 (2783) 82999 4

[office@weingut-huber.at](mailto:office@weingut-huber.at)

[www.weingut-huber.at](http://www.weingut-huber.at)

*Text von Peter Moser*

WEITERE FOTOS:

[Die Gäste der Falstaff Weißweingala 2015](#)

[Weißweingala 2015 – Die Sieger](#)

[Weißweingala 2015 – Winzer & Aussteller](#)

Erstellungsdatum: 22.06.2015

nach oben ▲

[Kommentar verfassen](#)

Geben Sie Ihren Benutzernamen und Ihr Passwort ein, um sich anzumelden.

Benutzername:

Passwort:

[Sie haben Ihr Passwort vergessen?](#)

Sollten Sie noch keine Benutzerdaten haben, bitten wir Sie um eine [einfache Registrierung](#).

Keine Kommentare

## Home

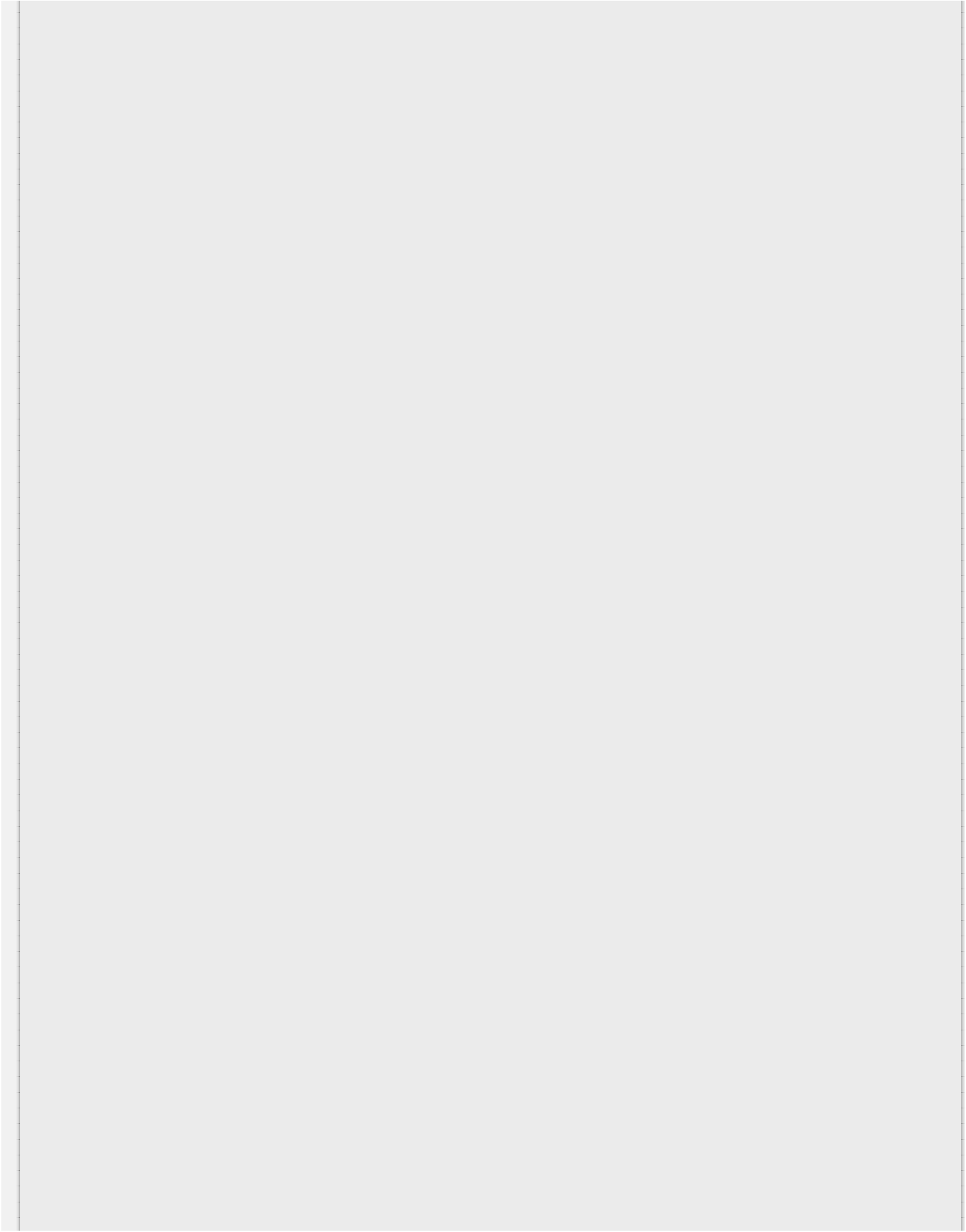
Wein  
Gourmet  
Reisen  
Lifestyle  
falstaff.de  
falstaff.ch

## Service

Kontakt  
Glossar  
Mediadaten  
AGB  
Presse  
Aboservice  
Guides & Bücher

## Community

Login  
Registrieren  
Newsletter  
Freunde  
Follow us on Facebook  
Kochkurse bei ichkoche.at





»OBSERVER«

