

"Domaine Uby" Colombard Ugni Blanc Vin de Pays de Côtes de Gascogne



Name:	"Domaine Uby" Colombard Ugni Blanc Vin de Pays de Côtes de Gascogne
Artikel Nr.:	7102
Hersteller:	Domaine Uby
Herkunft:	Frankreich
Region:	Côtes de Gascogne
Rebsorte:	50% Colombard, 50% Ugni Blanc
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2018
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Hellgelbe Farbe. Im Gaumen entfalten sich feine Grapefruit- und Zitronenaromen, ergänzt von einem vollen, weinigen Körper. Im Abgang spritzig und frisch mit langem Nachhall.
Herstellung:	The Weinberge bestehen aus Schwemmböden und gelbbrauner Kieselerde. Strenges Abtrennen von überflüssigen Keimlingen und eine Ertragsbegrenzung sowie eine Ernte bei Nacht sichern eine besonders hohe Qualität des Leseguts. Nach der Ernte werden die Trauben mazeriert und pneumatisch gepresst. Die Gärung erfolgt bei kontrollierten Temperaturen. Danach erfolgt eine Reifung auf der Hefe. Der Wein wird jung abgefüllt, um seine konzentrierte Fruchtigkeit voll zum Ausdruck zu bringen.
Hersteller-information:	Domaine Uby ist familiengeführt und kultiviert auf den Hängen der Gascogne seit über 100 Jahren typische Rebsorten der Region. 1920 gründen die Söhne eines Schweizer Weinbauern, Louis und Jean François Morel, in Gers ein landwirtschaftliches Gut. 1956 kauft Jean François das Weingut Uby mit 12 ha Rebstöcken. Sein Sohn Jean Charles übernimmt 1962 den Betrieb und konzentriert sich in der Folge ausschließlich auf den Weinbau. Schon bald nach der Übernahme durch den Enkel François 1995 umfasst Domaine Uby rund 100 ha, die es bis heute bewirtschaftet. Seit 2002 werden die Weine unter dem Weingutsnamen Uby als Erzeugerabfüllungen vermarktet. Die Böden der Weinberge bestehen vor allem aus gelbbrauner Kieselerde und werden nach den Maßstäben des nachhaltigen Anbaus bewirtschaftet. Die Weinbau-Philosophie ist streng qualitätsorientiert und erzielt im Ergebnis gut strukturierte, fruchtige und konzentrierte Weine. Viele internationale Prämierungen unterstreichen die besondere Qualität der Weine.
Servier-empfehlung:	Bei ca. 10°C Trinktemperatur ein wunderbarer Aperitif und guter Begleiter zu lauen Sommerabenden. Hervorragend auch zu Spargel, Meeresfrüchten, Fisch und Weichkäse.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,0% Restzucker: 6,0 g/l Säuregehalt: 4.5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2 Jahre
Auszeichnungen:	Silbermedaille Mundus Vini für Jahrgang 2017.