MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Uby N°3 Colombard Sauvignon Côtes de Gascogne IGP



Name:	Uby N°3 Colombard Sauvignon Côtes de Gascogne IGP
Artikel Nr.:	7102
Hersteller:	Uby
Herkunft:	Frankreich
Region:	Côtes de Gascogne
Rebsorte:	85% Colombard, 15% Sauvignon Blanc
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2025
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,0%
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:	Die 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 erfogt eine Reifung auf der Hefe. Der Wein wird jung abgefüllt, um seine konzentrierte Fruchtigkeit voll zum Ausdruck zu bringen.
Hersteller-information:	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 Uby rund 100 ha, die es bis heute bewirtschaftet. Seit 2002 werden die Weine unter dem Weingutsnamen Uby als Erzeugerabfüllungen vermarktet. Inzwischen werden rund 600.000 Weine unter der Bezeichnung Uby verkauft. Die Weinberge bestehen vor allem aus gelbbrauner Kieselerde und werden gewissenhaft 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: 7,6 g/l Säuregehalt: 4,84 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Mundus Vini für Jahrgang 2018, Silbermedaille Mundus Vini für Jahrgang 2017

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.