MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Uby N°6 Rosé Côtes de Gascogne IGP

Name:	Uby N°6 Rosé Côtes de Gascogne IGP
Artikel Nr.:	7103
Hersteller:	Uby
Herkunft:	Frankreich
Region:	Côtes de Gascogne
Rebsorte:	36% Merlot, 32% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 7% Syrah
Farbe / Art:	rosé
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,50%
Beschreibung:	Fruchtig frisch mit angenehmer Säure und Andeutungen von reifen Beeren. Elegant, leicht und erfrischend.
Herstellung:	Die reifen Trauben werden bei Nacht geerntet und zum Weinkeller transportiert. Hier folgt eine Mazerationszeit auf den Schalen, bevor die Trauben durch Pneumatik-Pressen zu Most verarbeitet werden. Der Most wird bei streng kontrollierten Temperaturen in rostfreien Edelstahltanks vergoren und reift im Anschluss auf den feinen Hefen. Nach der Abfüllung auf Flaschen, ruht der Wein einige Zeit, bevor er für den Verkauf freigegeben wird.
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 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:	Ideal an lauen Sommerabenden oder zu saftigen Geflügelgerichten. Empfohlene Trinktemperatur 12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,50% Restzucker: 4,3 g/l Säuregehalt: 4,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2 Jahre

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.