MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Uby N°1 Sauvignon Blanc Côtes de Gascogne IGP



Name:	Uby N°1 Sauvignon Blanc Côtes de Gascogne IGP
Artikel Nr.:	7101
Hersteller:	Uby
Herkunft:	Frankreich
Region:	Côtes de Gascogne
Rebsorte:	100% Sauvignon Blanc
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2025
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,0%
Beschreibung:	Lebendig und frisch mit feinen Aromen von Zitrusfrüchten, Passionsfrucht und Mango, die im Abgang mit Nuancen von Honig ergänzt werden. Ausdrucksvoll mit schöner Dichte, sehr weich und rund.
Herstellung:	Nach der Ernte werden die ganzen Trauben einer Mazerationszeit unterzogen. Danach erfolgt die sanfte pneumatische Pressung. Die Fermentation findet bei niedrigen kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks statt, bevor der Wein zur Verfeinerung auf den Hefen ruht.
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:	Zu frischem Fisch, hellem Fleisch oder einfach für sich. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,0% Restzucker: 3,6 g/l Säuregehalt: 3,77 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Général Agrícole Paris für Jahrgang 2018.

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