MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Uby N°4 Gros & Petit Manseng sweet Côtes de Gascogne IGP



Name:	Uby N°4 Gros & Petit Manseng sweet Côtes de Gascogne IGP
Artikel Nr.:	7105
Hersteller:	Uby
Herkunft:	Frankreich
Region:	Côtes de Gascogne
Rebsorte:	70% Gros Manseng, 30% Petit Manseng
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	süß
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2025
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,0%
Beschreibung:	Exotische Fruchtnoten von Ananas, Maracuja und Zitrusfrüchten. Süß, rund und vollmundig mit weiniger Struktur und crémig im Abgang.
Herstellung:	Die Trauben werden in der Nacht geerntet. Vor dem pneumatischen Pressen erfolgt die Mazeration auf den Schalen. Die Rebsorten werden getrennt bei niedrigen Temperaturen auf den Hefen zunächst fermentiert und anschließend zur Reifung gelagert. Die Assemblage erfolgt erst kurz vor der Abfüllung auf die Flaschen.
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:	Ideal als Aperitif, zu Foie Gras oder als Dessertwein. Empfohlene Trinktemperatur ca. 10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,0% Restzucker: 44,9 g/l Säuregehalt: 4,58 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5-6 Jahre

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