

Uby N°2 Chardonnay Chenin Côtes de Gascogne IGP



Name:	Uby N°2 Chardonnay Chenin Côtes de Gascogne IGP
Artikel Nr.:	7107
Hersteller:	Uby
Herkunft:	Frankreich
Region:	Côtes de Gascogne
Rebsorte:	80% Chardonnay, 20% Chenin
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,5%
Beschreibung:	Dezente Noten von frischen Pfirsichen und Aprikosen mit floralen Anklängen. Frisch, besonders harmonisch und ausgewogen mit angenehmen Abgang.
Herstellung:	Die Rebstöcke stehen auf sandigen, lehmhaltigen Böden, der durchschnittliche Ertrag wird auf 80 hl /ha beschränkt. Die reifen Trauben werden Nachts geerntet. Die erste Mazeration erfolgt auf den Schalen, bevor das Lesegut pneumatisch gepresst wird. Die Fermentation erfolgt bei niedrigen Temperaturen auf feinen Hefen, auf denen der Wein anschließend gereift wird. Nach der Abfüllung ruht der Wein vor der Vermarktung auf den Flaschen.
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 Kieselserde 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.
Servierempfehlung:	Ein ausgezeichnete Begleiter von frischen Meeresfrüchten, Fisch oder hellem Fleisch. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,5% Restzucker: 2,0 g/l Säuregehalt: 3,3 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre