



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Uby Osmose Rosé 0% Vol.



Name:	Uby Osmose Rosé 0% Vol.
Artikel Nr.:	7111
Hersteller:	Uby
Herkunft:	Frankreich
Rebsorte:	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	0,0%
Beschreibung:	Aromen von frischen Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren. Lebendig mit vollem Körper und wunderbarem Abgang von roten Beeren.
Herstellung:	Uby Osmose ist ein alkoholfreies fermentiertes Getränk aus Trauben der Gascogne. Dabei wird der Wein durch ein Vakuumverfahren unter niedriger Temperatur schonend entalkoholisiert. Dann wird etwas Most hinzugegeben, um dem entalkoholisierten Wein wieder Frische und Lebendigkeit zu verleihen.
Herstellerinformation:	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:	Herrlich als Aperitif, zu Gegrilltem oder zu sommerlichen Fruchtsalaten.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 0,0% Restzucker: ca. 27 g/l Säuregehalt: ca. 77 g/l
Lagerfähigkeit:	siehe Mindesthaltbarkeitsdatum