

DOMAINE UBY, Cazauban

Seit 1920 betreibt die aus der Schweiz stammende Familie Morel Weinbau in der Gascogne. Im Jahre 1956 wurde die Domaine Uby gegründet, doch erst seit 2002 füllt man die Weine selbst ab und vermarktet sie mit großem Erfolg. Die Basis dafür ist in der nachhaltigen Bewirtschaftung der rund 150 Hektar Rebflächen zu finden. "Im Einklang mit der Natur" lautet die Devise, denn die Qualität entsteht zu aller erst im Rebberg. Auf der Domaine selbst gibt es sogar ein Naturschutzgebiet, in dem die gefährdete Europäische Sumpfschildkröte frei lebt. Sie findet sich im Logo der Domaine wieder.



Francois Morel fährt eine klare Linie: Rigorose Ertragsbeschränkung um optimal ausgereiftes Lesegut zu ernten, moderne Vinifikation in temperaturgesteuerten Edelstahltanks um die Frucht möglichst präzise zum Ausdruck zu bringen, und auch die Ausstattung ist klar und übersichtlich: alle Weine tragen eine gut sichtbare Nummer im Etikett, so dass man sich nicht die komplizierten Rebsortennamen merken muss!

No.6 Rosé 2025

Sein leuchtendes Himbeer-Rosé mit strahlenden rubinroten Reflexen ist schon optisch ein Genuss. Der No.6 Rosé von UBY - eine Cuvée aus den 4 Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Syrah - hat eine saftige, verspielte Himbeerfrucht mit einem Hauch Restsüße, er zeigt lebhafte Frische und bietet schieres Trinkvergnügen. Ein schöner Gute-Laune- und Partywein mit nur 11,5% Alkohol, im Sommer eine köstliche Erfrischung!



Weinsorte:	
Trinken bis:	**2028**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	