

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!

ZERO ALCOOL Merlot 2025

Endlich ein alkoholfreier Rotwein, der schmeckt!



Der Zero Alcool Rouge der Domaine UBY ist ein reinsortiger, entalkoholisierter Wein aus der Sorte Merlot. Die leuchtende rubinrote Farbe stimmt, er duftet auch schon wie ein richtiger Wein mit fleischig-beerigen Noten, leicht kräuterige Noten und ein Hauch Eichenholz sind erkennbar. Am Gaumen dann intensive Brombeerfrucht, mit gefälligen Gerbstoffen. Nur im Abgang vermisst man dann doch den Alkohol. Dennoch: vergihen mit dem, was man sonst so auf dem Markt an alkoholfreien Rotweinen probieren muss, ist dies ein gewaltiger Fortschritt.

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2027**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	