



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 Sauvignon 2024

Der ZERO ALCOOL von UBY ist der erste alkoholfreie Wein, der uns wirklich überzeugt hat! UBY gilt ohnehin als ausgewiesener Spezialist für Sauvignon. Dieser reinsortige Sauvignon wird mittels schonender Umkehrosmose bei niedriger Temperatur aus entalkoholisiertem Wein erzeugt. So bleiben die weintypischen Aromen in Bukett und Geschmack erhalten. Er duftet elegant und intensiv nach Stachelbeeren und frisch geschnittenem Gras. Am Gaumen überzeugt die delikate Frucht von Kapstachelbeeren und Passionsfrucht. Die feine Säure trägt ihn, und man glaubt kaum dass er tatsächlich 0,0% Alkohol hat. Nach dem Öffnen der Flasche kühl lagern und zügig verbrauchen!



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