

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.3 Colombard - Sauvignon 2025

Uby's No.3 Colombard-Sauvignon zeigt ein sehr intensives, expressives Bukett nach frisch geschnittenem Gras und Stachelbeeren, das aus dem Glas zu springen scheint. Ein leichter, herrlich süffiger Wein mit saftiger Stachelbeerfrucht, Limonen und Honigmelone, verspielt, tänzerisch. Mit einem Hauch Süße und nur 11% Alkohol ist er ein genialer Terrassenwein, der sich auch bestens als Aperitif eignet.



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