

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!

UBY BULLES sans alcool

Auf Basis des durch Umkehrosmose de-alkoholisierten Weins erzeugt UBY mit Bulles Zero auch eine hoch attraktive Alternative zu Schaumwein. Die Perlage des reinsortigen Sauvignon ist sanft und fein, das CO2 trägt die klare Fruchtaromatik in ein feines Finale. Wie bei allen UBY alkoholfreien Weinen hat auch der Bulles 0,0% Alkohol. Ein delikater Aperitif, der auch zum Essen bis hin zum Dessert passt.



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