

LÚVO Sauvignon Blanc x Maracuja - Dark Label

Erzeuger: WILD Schwarzwaldbrennerei

Art. Nr.: 303.278

Herkunftsland: Deutschland

Region: Schwarzwald



Weingut / Erzeuger

Mit WILD VIRGINS zeigt die Schwarzwaldbrennerei Wild, wie vielseitig und anspruchsvoll alkoholfreier Genuss heute sein kann. Das Familienunternehmen aus dem Schwarzwald verbindet jahrzehntelange Erfahrung in der Herstellung hochwertiger Destillate mit einem modernen Verständnis von Genussskultur - authentisch, handwerklich geprägt und voller Charakter.

Die Idee hinter WILD VIRGINS entstand aus einem persönlichen Moment innerhalb der Familie: Alkoholfreie Alternativen sollten nicht als Verzicht verstanden werden, sondern als eigenständige Genusswelt mit Tiefe, Aromatik und Anspruch. Daraus entwickelte sich eine Kollektion alkoholfreier Aperitifs, Sparkling Teas und Seccos, die bewusst neue Wege geht und dabei ihre Herkunft nie verliert.

Im Mittelpunkt stehen hochwertige Zutaten, viele davon aus eigenem Obst- und Weinbau im Schwarzwald. Handverlesene Früchte von Streuobstwiesen, Kräuter, Blüten, Gewürze und eigens hergestellte Hydrolate bilden die Basis für vielschichtige Kompositionen mit natürlicher Aromatik. Ergänzt wird das Sortiment durch entalkoholisierte Weine, kalt mazerierten japanischen Sencha-Grüntee sowie fein abgestimmte Kräuterauszüge. Auf künstliche Aromen wird konsequent verzichtet.

Die Range reicht vom bittersüßen FINE Spritz als alkoholfreie Interpretation eines klassischen Italian Spritz über den beerig-floralen LAVIE Spritz bis hin zu den eleganten LÚVO-Linien, die zwischen fruchtig-verspielt, cremig-harmonisch und kompromisslos trocken variieren. Jede Cuvée besitzt ihren eigenen Stil und richtet sich an Genießer, die alkoholfreie Getränke bewusst auswählen - sei es als Aperitif, Foodpairing-Begleiter oder moderne Alternative auf der Getränkekarte.

Besonders in der Gastronomie und im Fachhandel trifft WILD VIRGINS den Nerv der Zeit: hochwertige alkoholfreie Produkte mit eigenständigem Profil, stilvoller Präsentation und klarer Herkunft. Die Kombination aus Schwarzwälder Handwerk, moderner Aromatik und zeitgemäßem Genuss macht die Linie zu einer spannenden Bereicherung für anspruchsvolle alkoholfreie Sortimente.

Beschreibung

Die Basis bildet entalkoholisierter Sauvignon Blanc, der mit Maracuja sowie ausgewählten botanischen Komponenten veredelt wird. Charakteristische Sauvignon-Blanc-Aromen wie Brennessel und grüne Paprika werden durch eine schonende Mazeration gezielt wieder eingebunden. So entsteht eine trockene, stille Komposition mit klarer Struktur, frischer Säure und komplexer Aromatik.

Farbe: helles Strohgelb

Rebsorte: Sauvignon Blanc, Maracuja

Charakteristik: im Duft entfalten sich Aromen von reifer Maracuja, Stachelbeere und einem Hauch grüner Kräuter, am Gaumen zeigt sich eine lebendige Kombination aus exotischer Frucht, feiner Frische und dezenten Noten von Brennessel sowie grüner Paprika, die dem Wein Struktur und Tiefe verleihen, im Nachhall bleibt eine elegante, leicht vegetale Würze mit anhaltender Frische und trockenem Ausklang

Liefereinheit: 6 á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 0,5 % vol.
Restzucker: 41 g/l
Gesamtsäure: g/l

Gastromische Empfehlungen

Zu gegrilltem Zander mit Kräutern entfaltet die frische Aromatik des alkoholfreien Sauvignon Blanc ihre ganze Stärke. Ebenso harmoniert er hervorragend mit einem Salat aus Ziegenkäse, Avocado und Passionsfrucht, dessen Fruchtigkeit und Kräuterwürze den Charakter des Getränks aufgreifen.

Stand: 05.06.2026 15:56 Uhr