

LÚVO Quitte x Holunderblüte - Pink Label 0,2l

Erzeuger: WILD Schwarzwaldbrennerei

Art. Nr.: 303.279

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

Handgelesene Quitten, Äpfel und Birnen von eigenen Streuobstwiesen bilden die Basis dieser fruchtig-floralen Cuvée. Veredelt mit Holunderblüte, Kamille und feinen Kräuterauszügen entsteht ein vielschichtiger alkoholfreier Secco mit natürlicher Aromatik.

Farbe: helles Goldgelb

Charakteristik: im Duft zeigen sich reife Quitte, gelber Apfel und feine Holunderblüte, am Gaumen saftig und weich mit harmonischer Fruchtsüße und floraler Eleganz, im Abgang bleiben Kamille, Heublume und eine zarte Würze präsent

Liefereinheit: 12 á 0,2 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: % vol.
Restzucker: g/l
Gesamtsäure: g/l

Gastromische Empfehlungen

Sehr schön zu mildem Ziegenkäse oder zu Flammkuchen mit Birne und Walnuss. Auch zu feinen Obsttartes oder Aprikosendesserts hervorragend geeignet.

Stand: 01.06.2026 11:55 Uhr