



(0,75 L)

Lúvo Secco Grüner Tee & Hopfenblüte alkoholfrei

Artikelnummer: 118072

Charakteristik

Der Geruch:

Ein komplexes Duftbild: Feine Noten von Quittensaft und Apfel treffen auf die kühle Kräuterfrische von Eukalyptus und Brombeerblättern. Hopfenblüte und Dörromalz bringen subtile Bitterkeit und Tiefe, begleitet von einer dezenten Schärfe weißen Pfeffers.

Am Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich eine elegante Balance aus Frucht, Würze und Kräutern. Quittensaft sorgt für eine saftige, leicht herbe Fruchtigkeit, Apfel bringt Frische. Der Sencha Grüntee verleiht dem Cuvée eine klare pflanzliche Struktur, während Dörromalz und Selleriesaft eine erdige Umami-Note hinzufügen. Getrocknete Mirabellen setzen einen feinen, fast schwebenden Fruchtakzent.

Abgang: Trocken, grün und langanhaltend. Hopfenblüte und weißer Pfeffer hinterlassen eine sanfte, aromatische Bitternote, der Eukalyptus bringt zum Schluss noch einmal kühle Frische auf die Zunge.

Lagen, Bodenart und Exposition

Mitten im Schwarzwald liegt Gengenbach und diese besondere Lage (Steillagen) will das dort ansässige Weingut Wild in seinen Weinen erlebbar machen. Die Basis dieser Green-Label-Komposition ist reines Schwarzwälder Quellwasser, in dem hochwertiger japanischer Sencha-Grüntee kalt mazeriert wird. Durch dieses besonders schonende Verfahren bleiben Frische, Tiefe und grüne Tee-Aromen vollständig erhalten. Anschließend verfeinern wir mit ausgewählten Streuobstsäften, Kräutern, Gewürzen und getrockneten Früchten. Die Hopfenblüte rundet das Profil mit einer malzigen Tiefe und einer animierenden, feinherben Bitternote ab – klar, komplex und kompromisslos trocken.

Nach behutsamer Klärung und Reifung wird die Komposition feinperlig karbonisiert – für einen lebendigen, alkoholfreien Secco voller Charakter und Frische.

Geschmacksrichtung

Extra Dry

Analytische Werte

Alkoholfrei

Speisenempfehlung

Ideal zu geräuchertem Fisch, fermentiertem Gemüse, herzhaften Quiches oder gegrilltem Fenchel. Auch hervorragend zu Pilzgerichten, Tofu oder gereiftem Ziegenkäse mit Kräuterrinde.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 6 - 8 Grad

