



2024 LUVI DOC LANGHE ROSSO

Art.-Nr. MZ 04-24



WEINGUT: Paolo Manzone

REGION/LAND: Piemont/Italien

REBSORTE(N): 80% Nebbiolo, 10% Barbera, 10% Dolcetto

FÜLLMENGE: 750 ml

ALKOHOL: 14,5 Vol.-%

RESTZUCKER: 1,0 g/l

SÄURE: 5,0 g/l

AUSBAU: Edelstahl, Barrique

BESCHREIBUNG:

„Luvi“ ist der liebevolle Spitzname von Luisella Manzone – und zugleich Namensgeberin dieser besonderen Cuvée aus dem Piemont. Im Mittelpunkt steht die Rebsorte Nebbiolo, die dem Wein Struktur, Tiefe und Eleganz verleiht. Verfeinert wird die Komposition durch Barbera und Dolcetto, die Frische und fruchtige Fülle einbringen. Im Glas präsentiert sich der fruchtige Langhe Rosso mit animierender Säure, feinkörnigem Tannin und einer dezenten Mineralität – ein Charakterwein, der seine Herkunft aus La Morra mit Stolz erkennen lässt. Leicht gekühlt entfaltet er Aromen von Sauerkirsche, frisch-würzigen Bergkräutern, Heu und einem Hauch von schwarzem Pfeffer. „Luvi“ ist ein vielseitiger Begleiter zu leichter Küche – ideal zu frischen Salaten, Risotto oder saisonalem Gemüse mit Olivenöl. Ein echtes Schmuckstück: Das jährlich wechselnde Künstleretikett und die limitierte Flaschenaufgabe machen „Luvi“ zu einer besonderen Entdeckung – nicht nur für