

DRINKS.

iva Kräuterlikör 20cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500586
Alkoholgehalt	27.1%
Flascheninhalt	20cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Kanton Graubünden
Abfüller	Mia Iva GmbH, Pedvi 24, 7559 Tschlin, Suisse
Marke	Iva
Typ	Kräuterlikör
Anwendung	pur (gekühlt) als Digestif oder in Cocktails
Degustationsnotiz	süss mit dominanten, leicht bitteren Kräuternoten.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	aus der Moschus-Schafgarbe hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Jahrgang	Keine Angaben



Beschreibung

Da soll noch einer sagen, die junge Generation schätze die alten Werte und Traditionen nicht - in der Spirituosenbranche gibt es immer mehr Unternehmer, die jahrzehnte- bis jahrhundertealte Rezepte aus

ihrer Region wieder aufnehmen und vermarkten. So war es auch der Fall mit Nathalie, Gian, Julia und Christian. Die vier nahmen sich dem sogenannten Iva-Likör an, der seit dem 18. Jahrhundert im Engadin und in anderen Teilen Graubündens und des Tessins hergestellt wird. Ursprünglich nur für den privaten Gebrauch innerhalb des familiären Kreises produziert, wird er heutzutage von einigen kleinen Faktoren im grösseren Stil vertrieben. Iva ist übrigens der rätoromanische Name für das alpine Kraut "achillea moschata", das auch als Moschus-Schafgarbe oder Wildfräuleinkraut bekannt ist. Dieses wächst umgeben von Gletschern, Steinschutt und Wiesen oberhalb der 2000-Meter-Marke und bildet weisse Blüten aus. Dementsprechend abenteuerlich sind die Ausflüge des Teams in die Berge von Zernez zwischen Mai und August, um die Iva-Blätter zu pflücken. In einem Behältnis mit Alkohol mazerieren diese dann für einige Tage, bevor Wasser und Zucker hinzugegeben werden. Der süss-bittere Engadiner Kräuterlikör sollte gut gekühlt als Digestif, Aperitif oder Longdrink konsumiert werden.