



Taiadea Liquore alla Grappa Museum Jacopo Poli

Taiadea-likør lavet på traditionel grappa trukket i en cocktail bestående af urter og krydderier.



Spiritus



Italien



Grappa



0

Jacopo Poli

Taiadea er en likør. Den laves ved at lade en traditionel grappa, lavet på presserester fra flere forskellige druesorter fra Veneto-provinsen, trække på en "cocktail" af forskellige urter og krydderier. Den mest fremtrædende ingrediens i krydderiblandingen er bark af kinatræet, som er et lægemiddel som anvendes til malaria-patienter. I gamle dage lod italienerne barken af kinatræet indgå i mange forskellige fødevarer for at mindske faren for at få malaria, for eksempel blev en del vine fra Barolo udbudt "chinato", med kinin. I dag er det ikke kininens helbredende effekt men derimod den gode, komplekst sammensatte smag, som gør kinatræets bark til en eftertragtet ingrediens i for eksempel den excellente Taiadea-likør fra Jacopo Poli. Den rødlige, klare likør byder på en komplekst sammensat næse af grønne urter med toner af citrus samy røde bær. Smagen er sødmefuld, blød og fyldig med en kompleks, vedvarende smag af urter, bær og orientalske krydderier.

Informationer

Varenummer	90070300
Flaskestørrelse	Halvliterflaske 50 cl
Leveres i	Gaverør i metal med 1 stk.
Producent	Jacopo Poli
Region	Grappa