

Beschreibung

Die Moschus-Schafgarbe wird seit Jahrhunderten verwendet - man stellt aus ihr traditionell einen Likör her, der früher sogar bis nach Sachsen und Frankreich exportiert wurde. Bis heute wird im Engadin nach jahrhundertealter Rezeptur Iva, wie der Likör auch genannt wird, hergestellt. Dafür pflückt man im Juli und August das Kräutlein in den Bergen um Tschlin von Hand und lässt es mehrere Tage lang in Alkohol mazerieren, woraufhin eine Pressung und Filterung stattfindet. Anschließend fügt man kontinuierlich Wasser und Zucker bei, bis der Iva den typischen, bittersüßen Geschmack aufweist. Zum Schluss wird der Kräuterlikör von Hand abgefüllt, verkorkt und etikettiert. Dabei wird jede Flasche nummeriert und kann somit zweifellos zurückverfolgt werden.