

Ouzo Tirnavou 70 cl 40°C anis greque

L'ouzo se déguste généralement sur glace, parfois légèrement dilué, en apéritif ou en accompagnement de fruits de mer et de poissons.



Référence : 598248

Prix : 23.20 €

Descriptif :

Ouzo Tirnavou

Connue depuis l'Antiquité pour ses vignes, la ville grecque de Tirnavou accroît au 18e siècle sa renommée internationale grâce à la production d'ouzo, la boisson nationale. En 1856, la famille Katsarou est la première à obtenir la licence de distillation du jeune Etat grec indépendant. Cette distillerie d'ouzo est donc la plus ancienne au monde et la même recette traditionnelle y est encore utilisée de nos jours. Depuis 2006, l'ouzo est réglementé par une appellation d'origine contrôlée.

notes de dégustation :

L'ouzo se déguste généralement sur glace, parfois légèrement dilué, en apéritif ou en accompagnement de fruits de mer et de poissons.

arômes : Anis, fenouil. Epices, herbe. Citron

Distillé deux fois à partir de raisin dans un alambic à l'ancienne en cuivre de type boiler, l'ouzo Tirnavou tire toute sa complexité de l'anis et de 14 autres herbes et épices, comme le fenouil, la cannelle ou encore la muscade. Les différents ingrédients sont évidemment tous fraîchement récoltés avant la distillation pour préserver toutes leurs saveurs. L'ouzo est ensuite laissé à reposer durant deux mois dans des cuves en inox pour lui conférer davantage d'homogénéité.

[Lien vers la fiche du produit](#)