

# Möja Taffel



Med Möja Taffel återuppstår Möjas forna spritproduktion som upphörde i samband med 1855 års alkoholreform.

Möja Taffel är såväl en svensk avec som ett klassiskt brännvin.

Bakom Möja Taffel står sjömannen och äventyraren "Jeppe" Lindfors från Möja och visionären Joakim Kihlberg från Stockholm.

Jeppe och Joakim har inte bara förverkligat drömmen om att återuppta den lokala sprittillverkningen utan också vidareutvecklat det klassiska framställningssättet. Den kryddade spriten destilleras ytterligare en gång, vilket bidrar till både extra komplexitet och finesse.

Möja Taffel baseras på färsk spansk körvel ( myrrhis odorata ), en anrik kryddört från forna tider som idag växer i förvildat tillstånd på norra Möja. Körveln ger Möja Taffel en spännande och mycket karaktäristisk doft och smak, inte helt olik en mildare variant av pastis.

I dagsläget produceras endast 500 liter årligen och produktionen kommer på sikt att uppgå till maximalt 3500 liter. Möja Taffel serveras till det klassiska svenska smörgåsbordet, alt rumstempererad som en digestif eller avec till kaffet.

Producent	Långviks Krydderi & handel	
Website	www.mojavodka.se	
Namn	Möja Taffel	
Artikelnr/Förpackning	<b>MT05</b>	5 cl, 120 flaskor/låda
	<b>MT35</b> ( SB:nr 80703-02 )	35 cl, 12 flaskor/låda
	<b>MT70</b> ( SB:nr 80703-01 )	70 cl, 6 flaskor/låda
Land/Region/Apellation	Sverige, Möja, Långvik	
Geografi	Möja ligger i Stockholms ytterskärgård.	
Karaktär	Knappt medelfyllig, ren och påtagligt kryddig smak med Inslag av anis, lakritsrot och halm. Oljig konsistens med god längd.	
Passar till	Klassiskt smörgåsbord eller lagrade hårdostar	
Serveringstemperatur	Rumstempererad som digestif alt 10-12 grader som snaps	
Destilleriansvarig	Joakim Kihlberg	
Råvara	Sädessprit	
Tillsats	Spansk körvel	
Skörd	För hand	
Framställning	Den färska spanska körveln macererar i sprit varpå bildas ett extrakt som mognadslagras. Detta får sedan destillera ytterligare en gång i en alambicliknande brännare och späds med vatten från egen källa till 39%. Möja Taffel mognar en tid innan buteljering.	
Lagring	0 – 1 år	



#### Kontakt:

Långviks Krydderi & handel, Långvik, 130 43 Möja  
Tel. 0736-556699, [langvik@krydderi.se](mailto:langvik@krydderi.se), [www.mojavodka.se](http://www.mojavodka.se)