

DRINKS.

Jägermeister Kräuterlikör 35cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800932
Alkoholgehalt	35%
Flascheninhalt	35cl
Herkunftsland	Deutschland
Region	Wolfenbüttel, Niedersachsen
Abfüller	Mast-Jägermeister SE, Jägermeisterstraße 7 - 15, 38296 Wolfenbüttel, Deutschland
Marke	Jägermeister
Typ	Kräuterlikör
Anwendung	Pur, serviert "on the rocks", eisgekühlt, als Shot, mit Tonic, Fruchtsaft, Sekt oder Soda, für Drinks und Cocktails diverser Art
Degustationsnotiz	Sehr intensiv im Geruch, mit viel Zitrus. Am Gaumen süß und würzig, mit Orangenschalen, Muskat und Pfeffer. Abgang lang und fruchtig-würzig.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	Durch Auszüge von 56 Kräutern, Blüten, Schalen und Gewürzen, wie Sternanis, Zimt, Kardamom, Ingwer und Orangenschalen, hergestellt.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der



VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Der Jägermeister wird aus 56 Kräutern, Wurzeln, Blüten und Früchten aus verschiedenen Ländern hergestellt. Neben einigen geheimgehaltenen Botanicals kommen Zimt aus Ceylon, Pomeranzenschalen aus Australien, Rotsandelholz aus Ostindien und Ingwer-Wurzeln aus Südasien zum Einsatz. Nach einem Geheimrezept werden die Substanzen gewogen, in verschiedenen Stärken gemahlen und schlussendlich als Mischungen zusammengestellt. Die Kräutermischung wird danach in einem Alkohol-Wasser-Gemisch von 70 vol % in Grossbehältern mazeriert. Dabei werden den Kräutern die Aromastoffe entzogen und gehen in die Flüssigkeit über. Dieser Vorgang dauert zirka eine Woche. Der Mazerationsvorgang wird mehrere Male wiederholt und dauert insgesamt gute fünf Wochen. Aus allen bei der Mazeration gewonnenen Abläufen wird die Jägermeister-Basis gemischt, filtriert und anschliessend in Eichenholzfässern eingelagert. Danach wird er mit Alkohol, Zuckerlösung, Karamell und enthärtetem Wasser zum Endprodukt gemischt und - voila - der Jägermeister mit dem typischen Hirschgeweih im Label ist fertig!