

DRINKS.

Jägermeister Kräuterlikör 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100039
Alkoholgehalt	35%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Deutschland
Region	Wolfenbüttel, Niedersachsen
Abfüller	Mast-Jägermeister SE, Jägermeisterstraße 7 - 15, 38296 Wolfenbüttel, Deutschland
Marke	Jägermeister
Typ	Kräuterlikör
Anwendung	pur (eisgekühlt) oder auf Eis, gerne auch in diversen Mixgetränken (z.B. mit Tonic, Fruchtsäften, Sekt oder Soda gemischt)
Degustationsnotiz	sehr intensiver Geruch mit viel Zitrus. Am Gaumen süß und würzig, mit Orangenschalen, Muskat und Pfeffer. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	durch Auszüge von 56 Kräutern, Blüten, Schalen und Gewürzen (u.a. 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

Jägermeister wird aus 56 Kräutern, Wurzeln, Blüten und Früchten aus verschiedenen Ländern hergestellt. Neben einigen geheimgehaltenen Botanicals kommen Zimt aus Sri Lanka, Pomeranzenschalen aus Australien, Rotsandelholz aus Ostindien sowie Ingwerwurzeln aus Südasien zum Einsatz. Die Substanzen werden dann gewogen, in verschiedenen Stärken gemahlen und schlussendlich als Mischungen zusammengestellt. Die Kräutermischung mazeriert in einem Alkohol-Wasser-Gemisch von 70% vol. in Grossbehältern. Dabei werden den Kräutern die Aromastoffe entzogen und gehen in die Flüssigkeit über. Dieser Vorgang dauert zirka eine Woche, doch der Mazerationsvorgang wird mehrere Male wiederholt und dauert insgesamt über einen Monat an. Aus den Mazerat-Auszügen wird schliesslich die Jägermeister-Basis gemischt, filtriert und in Eichenholzfässern eingelagert. Diese wird dann nur noch mit Alkohol, Zuckerlösung, Karamell und enthärtetem Wasser zum Endprodukt gemischt und - voilà - der Jägermeister mit dem legendären Hirschgeweih-Logo ist fertig!