

DRINKS.

Jägermeister Kräuterlikör 100cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704069
Alkoholgehalt	35%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Deutschland
Region	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

Der kultige Jägermeister Likör wird aus 56 Kräutern, Wurzeln, Blüten und Früchten aus verschiedenen Ländern hergestellt. Nebst 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 zu einer Mischung zusammengestellt. Die Kräutermischung mazeriert anschliessend in 70%-igem Alkohol in Grossbehältern, wobei die Aromastoffe der Kräuter in die Flüssigkeit übergehen. Dieser Vorgang dauert zirka eine Woche, doch der Mazerationsvorgang wird mehrere Male wiederholt und dauert insgesamt über einen Monat an. Aus den Mazeraten wird letztendlich die Jägermeister-Basis gemischt, filtriert und in Eichenholzfässern eingelagert. Dieser wird dann nur noch Alkohol, Zucker, Karamell und enthärtetes Wasser hinzugefügt und - voilà - der Jägermeister mit dem legendären Hirschgeweih-Logo ist fertig!