Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Die Adresse für Weinliebhaber

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Jägermeister

Kategorie	Aperitif & Bitter
Land	Deutschland
Region	
Produzent	
Klassifikation	
Traubensorte	
Inhalt	100 cl
Jahrgang	
Artikelnummer	4722



Charakter

56 Kräuter, Blüten, Wurzeln, sowie Früchte aus verschiedensten Ländern der Erde werden zur Herstellung des Jägermeister-Grundstoffes verwendet: Zimt-Rinde aus Ceylon, Pomeranzen-Schalen aus Australien, Rotsandel aus Ostindien, Ingwer-Wurzeln aus Südasien... und natürlich einige Geheimkräuter. Die Substanzen werden nach einem Geheimrezept ausgewogen, in verschiedenen Stärken gemahlen und zu Mischungen zusammengestellt. Diese Mischungen werden in Großbehältern mazeriert, d.h. die Kräuter werden in einem Alkohol-Wasser-Gemisch von 70 vol. % angesetzt. Dabei werden den Kräutern die Inhaltsstoffe entzogen und ihre Aromastoffe in der Flüssigkeit gewonnen. Dieser Vorgang dauert ca. eine Woche. Der Mazerationsvorgang wird mehrere Male wiederholt und dauert insgesamt ca. fünf Wochen. Aus allen bei der Mazeration gewonnenen Abläufen wird der Jägermeister-Grundstoff gemischt, filtriert und anschließend in Eichenholzfässern eingelagert. Nach einer einjährigen Lagerung wird der Jägermeister-Grundstoff mit Alkohol, Zuckerlösung, Karamell und enthärtetem Wasser zum Endprodukt gemischt.