DRINKS.

Jägermeister Liqueur aux herbes 100cl Set avec verres à shot

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	803602
Alcool	35%
Contenu	100cl
Pays	Allemagne
Région	Basse-Saxe
Embouteilleur	Mast-Jägermeister SE, Jägermeisterstraße 7 - 15, 38296 Wolfenbüttel, Deutschland
Marque	Jägermeister
Type	Liqueur aux herbes
L'usage	pur (glacé) ou sur glace, volontiers aussi dans diverses boissons mixtes (par ex. mélangé avec du tonic, des jus de fruits, du champagne ou du soda)
Dégustation	Au nez, des arômes d'agrumes très intenses. En bouche, doux et épicé, avec des zestes d'orange, de la muscade et du poivre. Longue finale.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	obtenue par l'extraction de 56 herbes, fleurs, écorces et épices (dont l'anis étoilé, la cannelle, la cardamome, le gingembre et les écorces d'orange).
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Jägermeister est fabriqué à partir de 56 herbes, racines, fleurs et fruits provenant de différents pays. Outre quelques botaniques tenus secrets, on utilise de la cannelle du Sri Lanka, des écorces de pomeranas d'Australie, du bois de santal rouge d'Inde orientale et des racines de gingembre d'Asie du Sud. Les substances sont ensuite pesées, broyées à différentes épaisseurs et finalement composées sous forme de mélanges. Le mélange d'herbes macère dans un mélange d'alcool et d'eau à 70% vol. dans de grands récipients. Les substances aromatiques des herbes sont alors extraites et passent dans le liquide. Ce processus dure environ une semaine, mais le processus de macération est répété plusieurs fois et dure au total plus d'un mois. Les extraits de macération sont ensuite mélangés à la base du Jägermeister, filtrés et stockés dans des fûts de chêne. Il ne reste plus qu'à la mélanger avec de l'alcool, une solution sucrée, du caramel et de l'eau adoucie pour obtenir le produit final et - voilà - le Jägermeister avec le légendaire logo en forme de bois de cerf est prêt ! Pour pouvoir le servir directement, des verres à shot sont inclus dans ce temps.