MUCSpirits.de

# Mast-Jägermeister SE
# Jägermeister




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 040605 |
| **Gebinde:** | 1 x 1l Flasche |
| **Alkoholgehalt:** | 35 % |
| **EAN:** | 4067700011008 |

## Preise

**Flasche 19,90 €** brutto

Preis pro Liter: 19,90 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Entwickelt wurde der Kräuterlikör Jägermeister im Jahre 1934. Der Erfinder der Jägermeister-Rezeptur, Curt Mast, war ein leidenschaftlicher Jäger. Die Liebe zur Jagd und zur Natur einerseits sowie die Zusammensetzung der Rezeptur aus natürlichen Stoffen andererseits waren der Grund, seinem Kräuterlikör den Namen Jägermeister zu verleihen.1935 wurde der Kräuterlikör Jägermeister in den Markt eingeführt. Das Markenzeichen von Jägermeister ist der "Hirschkopf mit dem Strahlenkreuz", welchem die Hubertus-Sage zugrunde liegt.

56 Kräuter, Blüten, Wurzeln sowie Früchte aus verschiedensten Ländern der Erde werden zur Herstellung des Jägermeister-Grundstoffes verwendet: Zimt aus Ceylon, Pomeranzen aus Australien, Rotsandelholz aus Ostindien, Ingwerwurzeln 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 weichen in einem Alkohol-Wasser-Gemisch von ca. 70% vol. 2-3 Tage ein. Dabei werden den Kräutern die Inhaltsstoffe entzogen und ihre Aromastoffe in der Flüssigkeit gewonnen.

Der Mazerationsvorgang wird mehrere Male wiederholt und dauert ca. fünf Monate. Aus allen bei der Mazeration gewonnenen Abläufen wird der Jägermeister-Grundstoff gemischt, filtriert und dann in Eichenholzfässern eingelagert. Nach der einjährigen Lagerung wird der Jägermeister-Grundstoff mit Alkohol, Zuckerlösung, Caramel und enthärtetem Wasser zum Endprodukt gemischt.

4 067700 011008 >