MEHR ALS EIN PRODUKT

Guter Geschmack ist echtes HANDWERKLICHES KÖNNEN

Für seine geheimnisvolle Rezeptur werden 56 ausgesuchte Kräuter, Blüten, Wurzeln und Früchte aus aller Welt verwendet. Insgesamt werden 383 Qualitätsüberprüfungen durchgeführt, bevor der Jägermeister dann in Flaschen abgefüllt wird. Das Ergebnis ist ein Kräuterlikör, der in puncto Qualität und Geschmack einzigartig ist.

Das gut gehütete Jägermeister-Rezept wird

ZUM LEBEN ERWECKT

Zunächst werden die botanischen Rohstoffe exakt abgewogen und zu verschieden Trockenmischungen gemischt.

Im sogenannten Mazerations-Verfahren werden die Kräuter über mehrere Wochen in ein Alkohol-Wasser-Gemisch eingelegt, wobei Geschmacksbestandteile, wie beispielsweise ätherische Öle, extrahiert werden.

Anschließend vereinen die Destillateurmeister die verschiedenen Mazerate zum Grundstoff: Herz und Seele des legendären Jägermeister-Geschmacks.

IM EICHENFASS

zum echten Jägermeister

In rund 400 mächtigen Eichenfässern kann der Jägermeister-Grundstoff „atmen“ und ganz in Ruhe circa ein Jahr lang reifen. Während dieser Zeit prüfen die Destillateurmeister den Fortschritt ein ums andere Mal, bis der echte Jägermeister-Geschmack erreicht ist.

Bevor der fertige Jägermeister in die weltbekannte, grüne Flasche abgefüllt werden kann, muss der Grundstoff noch mit reinem Wasser, Alkohol, Karamell und flüssigem Zucker angereichert werden.