VON SALIS



Deutschland, Niedersachsen

Jägermeister Kräuterbitter 35°

CHF 26.00

70cl
35%
AN 107070

Degustationsnotiz
Dem unverwechselbaren Geschmack von Jägermeister liegen vielerlei Einflüsse zugrunde. Inspiriert durch die reichen Wälder der Umgebung und dem Wasser, das aus dem nahen Harz nach Wolfenbüttel fliesst, sind die wertvollen Kräuter der Rezeptur und die Kunstfertigkeit unserer Meister entscheidend für den Geschmack.

Herstellung
56 Kräuter, 383 Qualitätskontrollen. Der Geschmack vom Jägermeister Kräuterbitter ist kein Zufall - sondern das Ergebnis jahrzentelanger Erfahrung und einer geheimen Rezeptur.

Produzent
Curt Mast war leidenschaftlicher und verantwortungsbewusster Jäger, er hatte bereits 1920 seine erste eigene Jagd gepachtet. So kannte er die Momente nach der Jagd nur zu gut, in denen die Jägersleute zusammenstanden und sich unterhielten. Seine Idee: Gemeinsam mit einem Gläschen Kräuterlikör auf die Jagd anzustoßen, hätte diese Momente noch um einiges geselliger machen können! Außerdem war Curt Mast ein großer Tüftler und fasziniert von der Entwicklung von Spirituosen. So konnte er seine beiden Leidenschaften – die Jagd und die Spirituosenentwicklung – hervorragend miteinander verbinden und machte sich bald an die Entwicklung einer Spezialität für Jäger.

Es dauerte eine Weile, bis Curt Mast die richtige Rezeptur fand. Doch 1934 war es soweit: Aus 56 Kräutern, Blüten, Wurzeln und Früchten sowie 35 Vol. % Alkohol kreierte er einen einzigartigen und geschmacksintensiven Kräuterlikör.

1935 beginnt die Erfolgsgeschichte: Jägermeister ist auf dem deutschen Markt erhältlich und sofort erfolgreich.

Region
Deutschland, Niedersachsen, Wolfenbüttel