ACQUISTATO IL .....

Jägermeister



Ogni goccia di Jägermeister proviene da una delle 445 botti di quercia, ospitate nella cantina dell'azienda tedesca

Per chi, fedele alle abitudini italiane, ama chiudere in bellezza ogni cena con un gustoso "ammazzacaffè", questo è l'amaro irrinunciabile. Ogni goccia di Jägermeister proviene da una delle 445 botti di quercia, ospitate nella cantina dell'azienda tedesca. "Nella loro oscurità profonda - spiegano i tecnici - i macerati vengono lasciati miscelare e maturare anche per un anno, fino a ottenere un liquido perfetto, nella migliore tradizione tedesca". Famoso nel mondo per essere un magnifico amaro digestivo, è fatto con 56 erbe e spezie differenti. Inventato nel 1934 da Wilhelm e Curt Mast, la sua ricetta non è mai cambiata. Del resto perché modificare un prodotto che funziona (e bene) da quasi un secolo? Dal carattere audace ma equilibrato, va servito rigorosamente ghiacciato.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Amaro
Provenienza	Germania
Uve	
Gradazione	35% vol
Temp. Servizio	-18 gradi
Quando Berlo	After dinner
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821