



ACQUISTATO IL

Jägermeister



Svinando[®]

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821