



**ZWEIFEL**

WEINE &  
GETRÄNKE

## KRÄUTERBITTER ARTISCHOCKEN ELIXIR MINI DR. JAGLAS



Deutschland /



5cl, 35% Vol.



9521719

Die Apothekerfamilie Jagla verfeinerte über Jahrzehnte eine Klosterapotheken-Rezeptur des 15. Jahrhunderts. Die Pharmacopoea Germanica (das alte Deutsche Arzneibuch) dient bis heute als Basis für einzelne Herstellungsschritte.

### Degustationsnotizen

Ideal als köstlicher Digestif nach einer Mahlzeit oder auf Eis in geselliger Runde! Roulieren Sie langsam - wie bei einer Weinverkostung - im vorderen Mundbereich. So werden Ihre Geschmacksknospen benetzt und die Aromen können sich optimal entfalten.

### Vinifikation

Mazeration per Hand, in Kleinstmengen

Zertifizierte Kräuterqualität (hohe Reinheit und Gehalt)

Langsame Reifung über mehrere Monate

### Charakter

Kraftvoller, fein ausbalancierter Digestif auf Grundlage regionaler Artischocken. Mit erlesenen Bitterkräutern, Wurzeln und Blüten u.a. Enzianwurzel, Tausendgüldenkraut, Kardamom, Ingwerwurzel, Muskat, Zitwerwurzel, Chinarinde, Pomeranzenschalen, Wacholderbeeren, Campher, Lavendel, Zimtrinde, Citronell, Baldrianwurzel, Angelikawurzel, Nelken, Galgantwurzelstock und einem Hauch von Safran.

Würzige Entfaltung der Bitterkräuter gepaart mit verhaltener Süße am Gaumen

Lang anhaltender Abgang

Natürliche Bernsteinfärbung