



weinwerk  
Frankfurt

GLÜHWEINKRÄUTER ELIXIER  
*Deutschland | Berlin*

**Produktbeschreibung:**



Dr. Jaglas



Gewürzmischung



28,00%



Naturkorken mit Holzgriff\*

**Passt zu:**

**Artikelnummer:**

89584

**Weinbeschreibung:**

Ursprünglich wurde der Gin nur für treue Kunden der Apotheke als Geschenk hergestellt, fand seinen Weg 2016 in die Sternegastronomie und nun auch im Einzelhandel.

**Weingutinfo:**

# **Dr. Jaglas - edle Bitter mit der Kraft feiner Kräuter - Klosterapotheken Digestife -**

Die Apothekerfamilie Jagla nutzt seit Jahrzehnten eine mittelalterliche Klosterrezeptur, althergebrachte Kräuterkunde und altes Arzneibuchwissen zur Manufaktur von Kräuterbitter mit 35%vol. Aus erlesenen Bitterkräutern, feinen Gewürzen und ätherischen Ölen mazerieren die Jaglas – noch heute per Hand – sorgsam gereifte Spirituosen.

Nach mehrwöchiger Reifung verbinden sich regionale Artischockenblätter bzw. hochwertige Ginsengwurzeln mit erlesenen Bitterkräutern, Wurzeln, Rinden und Blüten wie Enzian, Tausendgüldenkraut, Zitwerwurzel, Kardamomfrüchte, Ingwerwurzelstock, Muskat, Chinarinde, Pomeranzenschalen, Wacholderbeeren, Lavendel, Zimtrinde, Citronell, Baldrian, Angelikawurzel, Gewürznelken, Galgantwurzelstock und Safran.

Die kalt mazerierten Bitterkräuter sind für ihre hohe Reinheit und Gehalt nach Deutscher Arzneibuch Qualität zertifiziert. Dies führt zu einem unvergleichbaren und intensiven Geschmackserlebnis: Kraftvoll ausbalanciert mit süßem Start und bitterem Abgang.

Dr. Jaglas Elixiere werden gerne pur oder auf Eis genossen. Die charakteristischen Nuancen von über 30 wertvollen Bitterkräutern, Wurzeln, Rinden und Blüten können so ihre Düfte und ätherischen Öle auf feinem Niveau entfalten. Das Roulieren, die langsame Benetzung von Gaumen und Geschmacksknospen durch unsere Elixiere – wie bei einer Weinverkostung – erlaubt das Eintauchen in ein hochwertiges Geschmackserlebnis. Der besonders ausbalancierte Abgang rundet Dr. Jaglas Elixiere ab.

Dr. Jaglas liebevolles Design, das hochwertige Packaging und der einzigartige Charakter der Elixiere finden 2017 mit dem German Design Award Special Würdigung.