



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.jagermeister.com

JÄGERMEISTER
COLD MACERATED ESSENCE – MATURED IN OAK
CRAFTED BY MAST-JÄGERMEISTER SE
WOLFENBÜTTEL – GERMANY
700ML 35%



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

All'esame visivo, il colore è castano mogano con riflessi cromatici di tonalità marrone chiara.

All'esame olfattivo, il ventaglio aromatico é composto dalle seguenti essenze: mela, caramello, menta, cioccolato, anice, zucchero filato, erbe aromatiche, sciroppo medicinale, camomilla, pino, alloro e sapone di Marsiglia.

All'esame gustativo, una grande struttura ed una forte alcolicità si impadroniscono del compartimento gustativo, permettendo solamente il rilascio di una sensazione finale di bocca leggermente amara quasi come una caramella di rabarbaro che si alterna con sapori non ben definiti, ma sicuramente presenti e corrispondenti ad anice, caramello, cioccolato ed alloro.

All'esame retro-olfattivo, si affievolisce la sensazione alcolica concedendo la percezione di erbe aromatiche e mantenendo una piacevole reminiscenza amara al finale.

La persistenza aromatica intensa oscilla tra i 21 ed i 22 secondi.

CONSIGLIO PER LA DEGUSTAZIONE: un amaro da fine conversazione serale.