



*Vortrag Wanderlehrertagung
2011 in Alt Lengbach*

*Imkerei & Met
WL Franz Eder*

www.sunnseitn-eder.jimdo.com

MET AUSBAU ETWAS ANDERS

METKELLER MIT KOMMUNIKATIONSRAUM



MET

- ✘ Met wird aus 1/3 Honig und 2/3 Quellwasser aus Bad Fusch zu Wein vergoren. Dieser macht dieselben Stadien durch, wie die Weinvergärung in der Weinkellerei. Auch Hoppaläs können passieren
- ✘ Es können auch Gewürze oder Früchte während der Vergärung zugefügt werden.



- ✘ Je nach Süßigkeitsgrad wird nach der Vergärung wieder Honig zugesetzt und die Hefe heraus filtriert.
- ✘ Metprotokoll muss sein



- ✘ Vom Ansatz bis zur Flaschenabfüllung dauert es ca. 3 – 12 Monate. Hier wird ihm noch Zeit gegeben zum Abrunden und reifen.
- ✘ Met hat zwischen 12 -14 Vol. % Alkohol.
- ✘ Sollte in Weingläsern und kühl (12°C) kredenzt werden.



Spezialabfüllungen:

Eine mittelalter Hochzeit nach
altem Stil auf der Burg

Die Chance den Absatz
anzukurbeln.



MET

- ✘ **Met-Abfüllung** Nun ist der Met vergoren und zur Abfüllung fertig.
- ✘ Met wird in die Flaschen abgefüllt, die Abfüllanlage geht in Betrieb.



MET - HONIGWEIN

- ✘ **MET** - aus Honig von der Brucker Sunnseitn und Heilquellwasser aus Bad Fusch zu Wein vergoren, ist ein besonderes Getränk! Schon in der Steinzeit kannte man diese Kostbarkeit. Bei besonderen Anlässen, Feierlichkeiten, als Aperitif, Zwischendurch oder zum Dessert, ist Met immer die richtige Wahl.
- ✘ **Met-Sorten:**
- ✘ Harmonisch
- ✘ Classic
- ✘ Unikum
- ✘ Barrique
- ✘ Dinkel-Met



BEURTEILUNG VON HONIGWEIN – MET

✘ Punkteverteilung: 1- 5 Punkte

✘

✘ **Aussehen:** 1: trüb

✘ 5: klar

✘

✘ **Geruch** 1: Fehlgeruch

✘ 5: sauber – absolut fehlerfrei, Honigcharakter erkennbar

✘

✘ **Geschmack** 1: Fehlgeschmack, Honigton nicht erkennbar

✘ 5: sauber – absolut fehlerfrei, Honigcharakter vorhanden

✘

✘ **Harmonie** 1: stark unharmonisch

✘ 5: ausgewogen

5 METSORTEN



Dinkel - Barrigue- Unikum- Harmonisch- Classic-

IMPRESSIONEN AUS DEM METKELLER



IMPRESSIONEN AUS DEM METKELLER



**Imkerei & Met
Franz Eder**

Bienenprodukte von der Brucker "Sunnseitn"

Viel Erfolg bei der Metproduktion wünscht :

Imkerei WL Franz Eder

Steinbachstraße 16 5662 Bruck/Glstr.

www.sunnseitn-eder.jimdo.com