



Bärenfänger Met

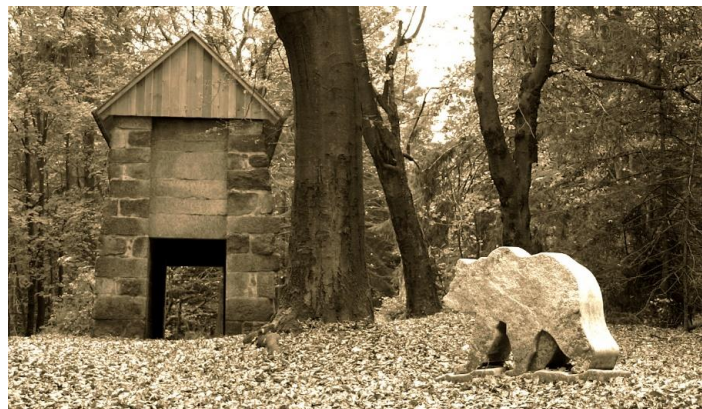


Wie weit man das Naturprodukt Heimathonig noch weiter veredeln kann, stellt die Imkerei Kevin Fritsch aus Münchberg nun mit ihrem Bärenfänger Met unter Beweis.



Dieser Honigwein wird über viele Monate und mit Augenmaß gekelfert. Nach altem Rezept aus dem Kloster Buckfast entsteht er mit handwerklicher Sorgfalt nur aus Honig, Reinzuchtheffe und Natriumchlorid und darf deswegen als naturrein bezeichnet werden.

Dieser Met soll an die früher in der Region beheimateten Bärenfänger erinnern als die Münchberger um das 17. Jahrhundert auf Bärenjagd gingen. Der Honigwein überzeugt durch seinen erfrischenden Geschmack, der nicht einfach typisch honigsüß, sondern so facettenreich ist wie die Blütenvielfalt aus der er entstanden ist.



Informationen zur bienengemäßen Imkerei in Münchberg gibt es auf

www.imkerei-fritsch.de

