



Imkerei & Met Franz Eder

Bienenprodukte von der Brucker "Sunseite"

Honigwein - MET

Met, aus (Wald- oder Blüten-)Honig und rechtsdrehendem Quellwasser zu Wein vergoren, ist ein besonderes Getränk! Schon in der Steinzeit kannte man diese Kostbarkeit.

Bei besonderen Anlässen, Festlichkeiten, als Aperitif, Zwischendurch oder zum Dessert, ist Met immer die richtige Wahl!

Frucht-MET

Vital

trocken

Blütenhonig
mit der Apfelbeere
vergoren
für'n Vital-Zischer



MET

classic

süß

Waldhonig
harziges
fruchtiges
Aroma



MET

harmonisch

trocken

Blütenhonig
vergoren
blumiges
Aroma



MET

barrique

trocken

Blütenhonig,
leichtes
Aroma vom
Barriquefass



Am besten schmeckt MET bei einer Trinktemperatur von ca. 10 - 12 °C im Weinglas kredenzt.
Alkoholgehalt je nach Sorte 12-14% Vol.

IMKEREI & MET Franz Eder | Steinbachstr. 16 | A – 5662 Bruck/Glocknerstr. (St. Georgen)
Tel: +43 (0)664 1356375

Internet: www.sunseiteimker.at Email: eder@sunseiteimker.at

Das Erfrischungs-Getränk aus Vital-MET mit der Aroniabeere

Vital-Zischer

Då schmeckst d'Natur!



**Imkerei & MET
Franz Eder**

www.sunnseitn-eder.jimdo.com

Bienenprodukte von der Brucker „Sunnseitn“



Vital Zischer - Då schmeckst d'Natur!

Das Mischgetränk aus

1/8 lt Vitalmet

1/8 lt Mineralwasser prikeln

1 kl. Schuss Hollersirup (~0,01 lt)

Zitronenscheibe

Minzeblatt

Eiswürfel

Dieses Getränk ist wohlschmeckend, erfrischend,
passt zu jeder Gelegenheit.

Das neue **KULT-GETRÄNK !!!**