

Qualität von Hlinecko



Medovinka, GmbH

...alles von den Bienen

Die Gesellschaft Medovinka (Honigweinen), GmbH ist im Jahre 2008 entstanden. Sie konzentriert sich auf die Bearbeitung von Bienenprodukten, vor allem auf die Produktion vom Honigwein und den Verkauf vom Honig. Die Gesellschafter produzierten die meisten Arten vom Honigwein in der Tschechischen Republik, und es geht um reinen Honigwein, Honigwein mit Aroma, mit Kräutern und Obst. Medovinka, GmbH bietet auch den Honig von der eigenen Produktion und Honig mit einem Zusatzstoff (Obst, Nüsse) und andere Bienenprodukte an. Die Gesellschafter der Firma Medovinka haben zur Zeit 100 Bienenvölker.

Der Honigwein ist ein sehr altes Getränk, das schon die alten Kelten getrunken haben. Die Produktion und die Eigenschaften erinnern an Wein.

Den Honigwein von Hlinecko können Sie persönlich im Steingeschäft auf dem Poděbradovo-Platz in Hlinecko vom Montag bis Freitag kaufen, außer der Öffnungszeit nach der Verabredung. Zum Einkauf können Sie auch das Internetgeschäft auf den Webseiten www.medovinka.eu nutzen.

Zu den regelmäßig besichtigten Veranstaltungen in der Region gehören das Freilichtmuseum Veselý kopec, Jahrmärkte und Bauernmärkte in Betlém in Hlinecko.

Zertifiziert mit der Marke „Qualität von Hlinecko“ wurde das unten genannte Produkt:

- Honigwein von Hlinecko



Kontakt:
Medovinka, s.r.o.
Poděbradovo náměstí 12
539 01 Hlinecko
Tel.: +420 606 928 635
+420 728 300 099
E-mail: info@medovinka.eu
www.medovinka.eu



Qualität von Hlinecko



Der Honigwein von Hlinecko gehört in die Kategorie von hochwertigsten Honigweinen in der ganzen Tschechischen Republik. Man erzeugt ihn mit dem kalten Weg, wenn man die Grundlage vom Wald- und Nektarhonig und das Wasser nicht kocht und in dem Honigwein bleiben alle nützliche Stoffe, die der Honig enthalten hat. Nach dem Entstehen der Grundlage und nach dem eventuellen Abkühlen gibt man spezielle Hefepilze zu. Die Honigweingrundlage gärt 4-8 Wochen bei bestimmten Temperaturen. Nach dem Ausgären lässt man die Grundlage in kalten Räumen 3 Monate bis 2 Jahre (oder länger) reifen. Der Honigwein von Hlinecko wird ohne Spiritus, Färbung, Konservierungsstoffen und Zucker erzeugt. Das Wasser kommt aus der Talsperre Hamry. Auf 1000l der Honiglösung wurde 450kg Honig benutzt. Der Honigwein wird von Nektarhonig und Honigtauhonig erzeugt und enthält 13% Alkohol.

Der Honigwein hat eine helle Farbe, eine solche Farbe, die nach der Mischung des Honigs und des Wassers entsteht. Der Alkohol stammt nur aus dem gegorenen Honig. Die Stabilisierung des Honigweins wird durch die Doppelfiltration und durch den garantierten Inhalt des Alkohols gesichert.

Die Qualität des Produktes ist standard, entsprechend der tschechischen Verordnungen über alkoholische Getränke.