



500g
SPEZ111

Miel de Lavande (Lavendelhonig)

Miellerie de Pallières

Es ist der einzige reinsortige Honig, den Ondine produziert, da sie dank eines Lavendel produzierenden Freundes in der Provence ausreichend biologisch bewirtschaftete Fläche für ihre Bienen zur Verfügung hat. Es ist der einzige Honig, den Ondine in diesem Jahr ernten konnte. Obwohl Bienen auf der Futtersuche bis zu mehrere Kilometer zurücklegen können, sammeln sie hier nur im Lavendel, da sein ausgeprägter Duft ihre sogenannte Blütenstetigkeit anspricht. Sogar wenn sie beim nächsten Flug auf andere Blüten treffen, werden sie zum Lavendel zurückkehren und liefern tatsächlich fast ausschließlich Pollen dieser Pflanze. Ondines Lavendelhonig zeichnet sich entsprechend durch eine feine Blütenaromatik aus, die aber wie bei all ihren Honigen von nussiger Würze unterlegt ist. Ondine schleudert ihren Honig bei Bienenstocktemperatur, also etwa 35 Grad. Gelagert wird er dann zunächst in kleinen Tanks, wo die enzymatische Reifung beginnt. Unsere Charge wurde unmittelbar vor der Lieferung in Gläser gefüllt, er ist hellgelb und beginnt bereits, cremig zu werden. Typisch für Ondines regelmäßig bei Wettbewerben ausgezeichneten Honige ist ihre dank des sehr dichten Geschmacks »unsüße« Wirkung.



www.weinhalle.de