



APIVINIUM®
-Kellerei & Bar der IMKER-

WEIN & ESSIG vom Bienenstock

Juli 2021

Die Entstehung

Honigwein

1) Rohstoffe

Honig

Wir wählen unsere Honige sorgfältig aus, um später einen wohlschmeckenden Honigwein zu produzieren.

Belebtes Wasser

Wasser ist nicht nur die Summenformel H₂O, Wasser hat viele Geheimnisse, die bis heute nicht erklärt werden können. So müsste Wasser eigentlich schon bei 80 °C sieden, Wasser dehnt sich zudem aus, wenn es fest wird und besitzt seine höchste Dichte bereits schon bei 4°C.

Diese Wasseranomalien stehen im Zusammenhang mit den Wasserstoffbrückenbindungen, die zudem das "Gedächtnis des Wassers" darstellen, wie Wasserexperten wissen. Die Bindungen speichern alles, was das Wasser "erlebt", somit ist Wasser der größte "Informationsspeicher" der Welt, schön zu erkennen an den Wasserbildern von Masaru Emoto. Auf dieser Grundlage beruht ebenfalls das Prinzip der Homöopathie.

Leitungswasser hat auf seinem Weg, bis es aus dem Hahn kommt schon viel erlebt, um ein geschmacklich gutes und stabiles Wasser zu erhalten muss es neu "informiert" werden, was zum einen durch Verwirbelung und zum anderen durch die Übertragung von positiven Informationen durch "Informationswasser" geschieht. Hier setzen wir auf die langjährige Erfahrung im Bereich Wasserbelebung aus dem Hause Grandier in Tirol.

gentechnikfreie Hefe

Wir verwenden schon immer gentechnikfreie Hefe und stellen unsere Produkte schon immer ohne chemische Zusätze her.

2) Ansatz

Im Honigweinkeller wird nun eine Maische aus Honig, belebtem Wasser und gentechnikfreien Reinzuchthefer in Gärfassern angesetzt.

3) Nachsüßen

Nach Gärungsende ist der "ROH-MET" fertig, da der komplette Honig zu Alkohol vergoren wurde ist keine Restsüße mehr vorhanden, weshalb das Aroma sich sehr herb präsentiert. Nach der Gärung wird daher nochmals mit Honig nachgesüßt.

4) Abfüllung

Anschließend wird der Honigwein klarfiltriert, kurzzeitig erhitzt und abgefüllt. Wir haben uns ganz bewusst für die Heißabfüllung entschieden.

Honigessig

Bei der Essigherstellung wird als erster Schritt Met/Honigwein hergestellt.

Durch die zweite Gärung, der Essiggärung, unter zu Hilfenahme von Essigsäurebakterien verwandelt sich der Alkohol zu Essigsäure.

Es entsteht ein echter Met-Essig, was eine absolute Rarität darstellt und nur selten zu finden ist. In der Regel erhalten Sie im Handel lediglich Honig mit normalem Weinessig gemischt, Met-Essig ist dagegen qualitativ höherwertig da er nur aus Honig und Wasser hergestellt wurde.



APIVINIUM®
-Kellerei & Bar der IMKER-

**Ihnen ist wichtig, dass ihr Honigwein und Honigessig
aus ihrem eigenen Honig hergestellt wird?**

**Dann sind Sie richtig bei der
Honig-Lohnverarbeitung**

Juli 2021

**WEIN & ESSIG
vom Bienenstock**

APIVINIUM® -Honigweingut-
Alexander Kreisel, B. Sc. Agrar.

Büro
Mozartstraße 7
D-74405 Gaildorf

Produktion / Anlieferung & Abholung
Hauptstraße 32
D-74427 Fichtenberg

Mobil: 015161408865
imkerei-kreisel@gmx.de
www.apivinium.de
DE-ÖKO-006

Honig-Lohnverarbeitung zu IMKER-MET / APIVINUM® ab 50 kg

Honigwein naturell auch in BIO!

Klassischer Met, gesiedet aus Honig, belebtem Wasser und gentechnikfreier Hefe!

Staffel-Preise zzgl. 19 % MwSt., inkl. Etikett und Verpackung

| Je 50kg = 80L bis 100L | ab 50 kg | | | ab 150 kg | | | ab 300 kg | | |
|------------------------|----------|--------|------------------|-----------|--------|------------------|-----------|--------|------------------|
| | 0,5L | 0,7L | 1L ¹⁾ | 0,5L | 0,7L | 1L ¹⁾ | 0,5L | 0,7L | 1L ¹⁾ |
| Cuveé | | | | | | | | | |
| Cuveé I | 2,20 € | 2,70 € | 3,00 € | 2,05 € | 2,55 € | 2,90 € | 1,90 € | 2,40 € | 2,80 € |
| Cuveé II | 2,20 € | 2,70 € | 3,00 € | 2,05 € | 2,55 € | 2,90 € | 1,90 € | 2,40 € | 2,80 € |
| UVP | 6,00 € | 8,00 € | - | 6,00 € | 8,00 € | - | 6,00 € | 8,00 € | - |

Honigwein veredelt mit Obstsaft

Staffel-Preise zzgl. 19 % MwSt., inkl. Etikett und Verpackung

| Je 50kg = 80L bis 100L | ab 50 kg | | | ab 150 kg | | | ab 300 kg | | |
|--|----------|--------|------------------|-----------|--------|------------------|-----------|--------|------------------|
| | 0,5L | 0,7L | 1L ¹⁾ | 0,5L | 0,7L | 1L ¹⁾ | 0,5L | 0,7L | 1L ¹⁾ |
| Schwarz | | | | | | | | | |
| mit Holundersaft | 2,30 € | 2,95 € | 3,50 € | 2,15 € | 2,80 € | 3,40 € | 2,00 € | 2,65 € | 3,30 € |
| mit Johannisbeersaft schwarz | 2,40 € | 3,05 € | 3,70 € | 2,25 € | 2,90 € | 3,60 € | 2,10 € | 2,75 € | 3,50 € |
| UVP | 6,50 € | 8,50 € | - | 6,50 € | 8,50 € | - | 6,50 € | 8,50 € | - |
| Rosé | | | | | | | | | |
| mit Traubensaft | 2,30 € | 2,95 € | 3,50 € | 2,15 € | 2,80 € | 3,40 € | 2,00 € | 2,65 € | 3,30 € |
| mit Johannisbeersaft rot | 2,40 € | 3,05 € | 3,70 € | 2,25 € | 2,90 € | 3,60 € | 2,10 € | 2,75 € | 3,50 € |
| mit Granatapfelsaft | 2,50 € | 3,05 € | 3,90 € | 2,35 € | 2,90 € | 3,80 € | 2,20 € | 2,90 € | 3,70 € |
| UVP | 6,50 € | 8,50 € | - | 6,50 € | 8,50 € | - | 6,50 € | 8,50 € | - |
| Rot | | | | | | | | | |
| mit Kirschsaff | 2,30 € | 2,95 € | 3,50 € | 2,15 € | 2,80 € | 3,40 € | 2,00 € | 2,65 € | 3,30 € |
| mit Brombeersaft | 2,40 € | 3,05 € | 3,70 € | 2,25 € | 2,90 € | 3,60 € | 2,10 € | 2,75 € | 3,50 € |
| mit Schlehsaft | 2,40 € | 3,05 € | 3,70 € | 2,25 € | 2,90 € | 3,60 € | 2,10 € | 2,75 € | 3,50 € |
| mit Erdbeersaft | 2,40 € | 3,05 € | 3,70 € | 2,25 € | 2,90 € | 3,60 € | 2,10 € | 2,75 € | 3,50 € |
| mit Heidelbeersaft | 2,50 € | 3,20 € | 3,90 € | 2,35 € | 3,05 € | 3,80 € | 2,20 € | 2,90 € | 3,70 € |
| Winter rot <i>-die Alternative zu rotem Glühwein-</i> | 2,30 € | 2,95 € | 3,50 € | 2,15 € | 2,80 € | 3,40 € | 2,00 € | 2,65 € | 3,30 € |
| UVP | 6,50 € | 8,50 € | - | 6,50 € | 8,50 € | - | 6,50 € | 8,50 € | - |
| Weiß | | | | | | | | | |
| mit Apfelsaft | 2,30 € | 2,95 € | 3,50 € | 2,15 € | 2,80 € | 3,40 € | 2,00 € | 2,65 € | 3,30 € |
| mit Birnensaft | 2,30 € | 2,95 € | 3,50 € | 2,15 € | 2,80 € | 3,40 € | 2,00 € | 2,65 € | 3,30 € |
| mit Quittensaft | 2,30 € | 2,95 € | 3,50 € | 2,15 € | 2,80 € | 3,40 € | 2,00 € | 2,65 € | 3,30 € |
| mit Sanddornsaff | 2,50 € | 3,20 € | 3,90 € | 2,35 € | 3,05 € | 3,80 € | 2,20 € | 2,90 € | 3,70 € |
| Winter weiß <i>-die Alternative zu weißem Glühwein-</i> | 2,30 € | 2,95 € | 3,50 € | 2,15 € | 2,80 € | 3,40 € | 2,00 € | 2,65 € | 3,30 € |
| UVP | 6,50 € | 8,50 € | - | 6,50 € | 8,50 € | - | 6,50 € | 8,50 € | - |

Honig-Lohnverarbeitung zu **IMKER-ESSIG / APINADE®** ab 10kg*

Honigessig auch in BIO!

Met-Essig, hergestellt aus Honigwein/Met durch traditionelle Essiggärung!

Staffel-Preise zzgl. 19 % MwSt., inkl. Etikett und Verpackung

| Je 10kg = 25 L bis 30 L | ab 10 kg* | | | ab 60 kg | | | ab 100 kg | | |
|-------------------------|-----------|--------|------------------|----------|--------|------------------|-----------|--------|------------------|
| | 0,25L | 0,5L | 1L ²⁾ | 0,25L | 0,5L | 1L ²⁾ | 0,25L | 0,5L | 1L ²⁾ |
| Metessig | | | | | | | | | |
| classic | 2,20 € | 4,20 € | 6,20 € | 2,05 € | 4,05 € | 6,10 € | 1,90 € | 3,90 € | 6,00 € |
| UVP | 6,00 € | 9,50 € | - | 6,00 € | 9,50 € | - | 6,00 € | 9,50 € | - |

Honigessig nachveredelt mit Honig auch in BIO!

Traditionell vergärter Met-Essig nachgesüßt mit Honig.

Es entsteht ein süß-säuerlicher Honigessig für raffinierte Gerichte.

Staffel-Preise zzgl. 19 % MwSt., inkl. Etikett und Verpackung

| Je 15kg = 25L bis 30L | ab 15 kg* | | | ab 90 kg | | | ab 150 kg | | |
|--------------------------|-----------|--------|------------------|----------|--------|------------------|-----------|--------|------------------|
| | 0,25L | 0,5L | 1L ²⁾ | 0,25L | 0,5L | 1L ²⁾ | 0,25L | 0,5L | 1L ²⁾ |
| Honig-Balsamessig | | | | | | | | | |
| classic naturtrüb | 2,20 € | 4,20 € | 6,20 € | 2,05 € | 4,05 € | 6,10 € | 1,90 € | 3,90 € | 6,00 € |
| UVP | 6,00 € | 9,50 € | - | 6,00 € | 9,50 € | - | 6,00 € | 9,50 € | - |

Wir vergären auch ihre eigenen Apfelsaft & anderen Fruchtsaft zu ihrem eigenen Essig, zu gleichen Konditionen!

¹⁾ Standardabfüllung in 3L / 5L / 10L Bag in Box ohne Mehrkosten.

Bei Abfüllung in Kanister fallen pro Kanister Zusatzkosten an: 3L (+2 €), 5L (+2,50 €), 10L (+3 €)

²⁾ Standardabfüllung in 3L / 5L / 10L Kanistern.

Hier berechnen wir folgende Zusatzkosten pro Kanister: 3L (+2 €), 5L (+2,50 €), 10L (+3 €)

* Die Produktion der angegebene Mindestmenge ist nur in Verbindung mit einer gleichzeitigen Honigwein-Herstellung möglich.

Soll nur Essig hergestellt werden benötigen wir die Mindestmenge an Honig der nächsten Mengenstufe (60 kg bzw. 90 kg).

Geeigneter Honig für die Lohnverarbeitung?

Speißehonig, Backhonig, Melezitosehonig, Honig mit hohem Wassergehalt

Aus organisatorischen Gründen findet keine Eimer-Rückgabe statt!

Morgen hier und morgen dort / Logistik?

- Honigannahme auf den jährlichen Berufsimkertagen in Donaueschingen und Celle

- Honigannahme auf dem jährlichen Apisticustag in Münster

- persönliche Anlieferung & Abholung

- komplette Speditionsabwicklung: Hin- (+80€/Palette) & Rücktransport (+90€/Palette)

Speditionskosten können auch in Form von Methonig beglichen werden.

Wie außen so auch innen / Etikettierung?

Grundsätzlich ist der Preis für das Etikett im Flaschenpreis enthalten.

- Bei Adresseindruck in Hausetikett

+ 30 € einmalig

- Bei Neugestaltung

+ 100 € bei Erstgestaltung und + 50 € bei Folgebestellungen

- Bei Lieferung ohne Etikett

- 0,15 €/FL

Tempus fugit / Die Zeit schreitet

Lieferzeit Honigwein?

Die aktuellen Lieferzeiten finden Sie auf unserer Internetseite, Grundsätzlich kann ca. mit 6 Monaten von der Anlieferung bis zur Abholung gerechnet werden

Lieferzeit Honigessig?

Aufgrund der doppelten Gärung, die unter speziellen Bedingungen in einem Fermenten stattfindet, können einzelne Chargen nur jeweils nacheinander veressigt werden. Eine parallele Produktion ist nicht möglich, weshalb bei der Essigherstellung mit einer Lieferzeit von bis zu 12 Monaten gerechnet werden muss.



APIVINIUM®
-Kellerei & Bar der IMKER-

**Sie haben Honig und benötigen
schnell Honigwein und Honigessig?**

**Dann sind Sie richtig beim
Honig-Tausch**

Juli 2021

**WEIN & ESSIG
vom Bienenstock**

APIVINIUM® -Honigweingut-
Alexander Kreisel, B. Sc. Agrar.

Büro
Mozartstraße 7
D-74405 Gaildorf

Produktion / Anlieferung & Abholung
Hauptstraße 32
D-74427 Fichtenberg

Mobil: 015161408865
imkerei-kreisel@gmx.de
www.apivinium.de
DE-ÖKO-006

Honig-Tausch gegen IMKER-MET / APIVINUM®

Honigwein naturell

Klassischer Met, gesiedet aus Honig, belebtem Wasser und gentechnikfreier Hefe!

Staffel-Preise zzgl. 19 % MwSt., inkl. Etikett und Verpackung

| Sorte | ab 50 kg | | | ab 150 kg | | | ab 300 kg | | |
|--|----------|--------|------------------|-----------|--------|------------------|-----------|--------|------------------|
| | 0,5L | 0,7L | 1L ¹⁾ | 0,5L | 0,7L | 1L ¹⁾ | 0,5L | 0,7L | 1L ¹⁾ |
| Cuveé: Tausche 1 kg gegen 2L lose oder 4 x 0,5L FL oder (2,8 x 0,7L FL) | | | | | | | | | |
| Cuveé I | 2,20 € | 2,70 € | 3,00 € | 2,05 € | 2,55 € | 2,90 € | 1,90 € | 2,40 € | 2,80 € |
| Cuveé II | 2,20 € | 2,70 € | 3,00 € | 2,05 € | 2,55 € | 2,90 € | 1,90 € | 2,40 € | 2,80 € |
| UVP | 6,00 € | 8,00 € | - | 6,00 € | 8,00 € | - | 6,00 € | 8,00 € | - |

| Sorte | ab 50 kg | | | ab 150 kg | | | ab 300 kg | | | UVP |
|--|----------|--|--|-----------|--|--|-----------|--|--|--------|
| | 0,5L | | | 0,5L | | | 0,5L | | | 0,5L |
| Sortenrhein spritzig-fruchtig: Tausche 1 kg gegen 2L lose oder 4 x 0,5L FL | | | | | | | | | | |
| Akazie | 3,40 € | | | 3,25 € | | | 3,10 € | | | 7,00 € |
| Blüte | 3,40 € | | | 3,25 € | | | 3,10 € | | | 7,00 € |
| Linde | 3,40 € | | | 3,25 € | | | 3,10 € | | | 7,00 € |
| Sortenrhein kräftig-vollmundig: Tausche 1 kg gegen 2L lose oder 4 x 0,5L FL | | | | | | | | | | |
| Wald | 3,40 € | | | 3,25 € | | | 3,10 € | | | 7,00 € |
| Kastanie | 3,40 € | | | 3,25 € | | | 3,10 € | | | 7,00 € |

Honigwein veredelt mit Obstsaft

Staffel-Preise zzgl. 19 % MwSt., inkl. Etikett und Verpackung

| Sorte | ab 50 kg | | | ab 150 kg | | | ab 300 kg | | |
|--|----------|--------|------------------|-----------|--------|------------------|-----------|--------|------------------|
| | 0,5L | 0,7L | 1L ¹⁾ | 0,5L | 0,7L | 1L ¹⁾ | 0,5L | 0,7L | 1L ¹⁾ |
| Schwarz: Tausche 1 kg gegen 2L lose oder 4 x 0,5L FL oder (2,8 x 0,7L FL) | | | | | | | | | |
| mit Holundersaft | 2,30 € | 2,95 € | 3,50 € | 2,15 € | 2,80 € | 3,40 € | 2,00 € | 2,65 € | 3,30 € |
| mit Johannisbeersaft schwarz | 2,40 € | 3,05 € | 3,70 € | 2,25 € | 2,90 € | 3,60 € | 2,10 € | 2,75 € | 3,50 € |
| UVP | 6,50 € | 8,50 € | - | 6,50 € | 8,50 € | - | 6,50 € | 8,50 € | - |
| Rosé: Tausche 1 kg gegen 2L lose oder 4 x 0,5L FL oder (2,8 x 0,7L FL) | | | | | | | | | |
| mit Traubensaft | 2,30 € | 2,95 € | 3,50 € | 2,15 € | 2,80 € | 3,40 € | 2,00 € | 2,65 € | 3,30 € |
| mit Johannisbeersaft rot | 2,40 € | 3,05 € | 3,70 € | 2,25 € | 2,90 € | 3,60 € | 2,10 € | 2,75 € | 3,50 € |
| mit Granatapfelsaft | 2,50 € | 3,05 € | 3,90 € | 2,35 € | 2,90 € | 3,80 € | 2,20 € | 2,90 € | 3,70 € |
| UVP | 6,50 € | 8,50 € | - | 6,50 € | 8,50 € | - | 6,50 € | 8,50 € | - |
| Rot: Tausche 1 kg gegen 2L lose oder 4 x 0,5L FL oder (2,8 x 0,7L FL) | | | | | | | | | |
| mit Kirschsaff | 2,30 € | 2,95 € | 3,50 € | 2,15 € | 2,80 € | 3,40 € | 2,00 € | 2,65 € | 3,30 € |
| mit Brombeersaft | 2,40 € | 3,05 € | 3,70 € | 2,25 € | 2,90 € | 3,60 € | 2,10 € | 2,75 € | 3,50 € |
| mit Schlehsaft | 2,40 € | 3,05 € | 3,70 € | 2,25 € | 2,90 € | 3,60 € | 2,10 € | 2,75 € | 3,50 € |
| mit Erdbeersaft | 2,40 € | 3,05 € | 3,70 € | 2,25 € | 2,90 € | 3,60 € | 2,10 € | 2,75 € | 3,50 € |
| mit Heidelbeersaft | 2,50 € | 3,20 € | 3,90 € | 2,35 € | 3,05 € | 3,80 € | 2,20 € | 2,90 € | 3,70 € |
| Winter rot <i>-die Alternative zu rotem Glühwein-</i> | 2,30 € | 2,95 € | 3,50 € | 2,15 € | 2,80 € | 3,40 € | 2,00 € | 2,65 € | 3,30 € |
| UVP | 6,50 € | 8,50 € | - | 6,50 € | 8,50 € | - | 6,50 € | 8,50 € | - |
| Weiß: Tausche 1 kg gegen 2L lose oder 4 x 0,5L FL oder (2,8 x 0,7L FL) | | | | | | | | | |
| mit Apfelsaft | 2,30 € | 2,95 € | 3,50 € | 2,15 € | 2,80 € | 3,40 € | 2,00 € | 2,65 € | 3,30 € |
| mit Birnensaft | 2,30 € | 2,95 € | 3,50 € | 2,15 € | 2,80 € | 3,40 € | 2,00 € | 2,65 € | 3,30 € |
| mit Quittensaft | 2,30 € | 2,95 € | 3,50 € | 2,15 € | 2,80 € | 3,40 € | 2,00 € | 2,65 € | 3,30 € |
| mit Sanddornsaff | 2,50 € | 3,20 € | 3,90 € | 2,35 € | 3,05 € | 3,80 € | 2,20 € | 2,90 € | 3,70 € |
| Winter weiß <i>-die Alternative zu weißem Glühwein-</i> | 2,30 € | 2,95 € | 3,50 € | 2,15 € | 2,80 € | 3,40 € | 2,00 € | 2,65 € | 3,30 € |
| UVP | 6,50 € | 8,50 € | - | 6,50 € | 8,50 € | - | 6,50 € | 8,50 € | - |

Honig-Tausch gegen IMKER-ESSIG / APINADE®

Honigessig

Met-Essig, hergestellt aus Honigwein/Met durch traditionelle Essiggärung!

Staffel-Preise zzgl. 7 % MwSt., inkl. Etikett und Verpackung

| Sorte | ab 10 kg | | | ab 60 kg | | | ab 100 kg | | |
|---|----------|--------|------------------|----------|--------|------------------|-----------|--------|------------------|
| | 0,25L | 0,5L | 1L ¹⁾ | 0,25L | 0,5L | 1L ¹⁾ | 0,25L | 0,5L | 1L ¹⁾ |
| Metessig: Tausche 1 kg gegen 4L lose oder 8 x 0,5L FL oder 16 x 0,25L FL | | | | | | | | | |
| classic | 2,20 € | 4,20 € | 6,20 € | 2,05 € | 4,05 € | 6,10 € | 1,90 € | 3,90 € | 6,00 € |
| UVP | 6,00 € | 9,50 € | - | 6,00 € | 9,50 € | - | 6,00 € | 9,50 € | - |

Honigessig nachveredelt mit Honig

Traditionell vergärter Met-Essig nachgesüßt mit Honig.

Es entsteht ein süß-säuerlicher Honigessig für raffinierte Gerichte.

Staffel-Preise zzgl. 7 % MwSt., inkl. Etikett und Verpackung

| Sorte | ab 15 kg | | | ab 90 kg | | | ab 150 kg | | |
|---|----------|--------|------------------|----------|--------|------------------|-----------|--------|------------------|
| | 0,25L | 0,5L | 1L ¹⁾ | 0,25L | 0,5L | 1L ¹⁾ | 0,25L | 0,5L | 1L ¹⁾ |
| Honig-Balsamessig: Tausche 1 kg gegen 2L lose oder 4 x 0,5L FL oder 8 x 0,25L FL | | | | | | | | | |
| classic naturtrüb | 2,20 € | 4,20 € | 6,20 € | 2,05 € | 4,05 € | 6,10 € | 1,90 € | 3,90 € | 6,00 € |
| UVP | 6,00 € | 9,50 € | - | 6,00 € | 9,50 € | - | 6,00 € | 9,50 € | - |

¹⁾ Standardabfüllung in 3L / 5L / 10L Bag in Box ohne Mehrkosten.

Bei Abfüllung in Kanister fallen pro Kanister Zusatzkosten an: 3L (+2 €), 5L (+2,50 €), 10L (+3 €)

²⁾ Standardabfüllung in 3L / 5L / 10L Kanistern.

Hier berechnen wir folgende Zusatzkosten pro Kanister: 3L (+2 €), 5L (+2,50 €), 10L (+3 €)

Geeigneter Honig für den Tausch?

Speißehonig, Backhonig, Melezitosehonig, Honig mit hohem Wassergehalt
Aus organisatorischen Gründen findet keine Eimer-Rückgabe statt!

Morgen hier und morgen dort / Logistik?

- Honigannahme auf den jährlichen Berufsimkertagen in Donaueschingen und Celle
- Honigannahme auf dem jährlichen Apisticustag in Münster
- persönliche Anlieferung & Abholung
- komplette Speditionsabwicklung: Hin- (+80€/Palette) & Rücktransport (+90€/Palette)
Speditionskosten können auch in Form von Methonig beglichen werden.

Wie außen so auch innen / Etikettierung?

Grundsätzlich ist der Preis für das Etikett im Flaschenpreis enthalten.

- Bei Adresseindruck in Hausetikett + 30 € einmalig
- Bei Neugestaltung + 100 € bei Erstgestaltung und + 50 € bei Folgebestellungen
- Bei Lieferung ohne Etikett - 0,15 €/FL

Tempus fugit / Die Zeit schreitet

Lieferzeit Honigwein und Honigessig?

Die Lieferzeit richtet sich nach Bestellmenge und aktuellem Lagerbestand.



APIVINIUM®
-Kellerei & Bar der IMKER-

**Sie haben gerade keinen Honig für
Verarbeitung oder Tausch?**

**Dann sind Sie richtig bei den
Honig-Raritäten ab Lager**

Juli 2021

**WEIN & ESSIG
vom Bienenstock**

APIVINIUM® -Honigweingut-
Alexander Kreisel, B. Sc. Agrar.

Büro
Mozartstraße 7
D-74405 Gaildorf

Produktion / Anlieferung & Abholung
Hauptstraße 32
D-74427 Fichtenberg

Mobil: 015161408865
imkerei-kreisel@gmx.de
www.apivinium.de
DE-ÖKO-006

IMKER-MET / APIVINUM® ab Lager

Honigwein naturell

Klassischer Met, gesiedet aus Honig, belebtem Wasser und gentechnikfreier Hefe!

Staffel-Preise zzgl. 19 % MwSt., inkl. Etikett und Verpackung

| Sorte | 0 bis 6 FL | 7 bis 100 FL | 100 bis ∞ FL | UVP | 1L ¹⁾ |
|---------------------------------------|------------|--------------|--------------|--------|------------------|
| | 0,5L | 0,5L | 0,5L | 0,5L | |
| Cuveé | | | | | |
| Cuveé I | 4,20 € | 3,25 € | 3,00 € | 6,00 € | 3,55 € |
| Cuveé II | 4,20 € | 3,25 € | 3,00 € | 6,00 € | 3,55 € |
| Sortenrhein spritzig-fruchtig | | | | | |
| Akazie | 5,05 € | 4,45 € | 4,20 € | 7,00 € | - |
| Blüte | 5,05 € | 4,45 € | 4,20 € | 7,00 € | - |
| Linde | 5,05 € | 4,45 € | 4,20 € | 7,00 € | - |
| Sortenrhein kräftig-vollmundig | | | | | |
| Wald | 5,05 € | 4,45 € | 4,20 € | 7,00 € | - |
| Kastanie | 5,05 € | 4,45 € | 4,20 € | 7,00 € | - |

Honigwein veredelt mit Obstsaft

Staffel-Preise zzgl. 19 % MwSt., inkl. Etikett und Verpackung

| Sorte | 0 bis 6 FL | 7 bis 100 FL | 100 bis ∞ FL | UVP | 1L ³⁾ |
|--|------------|--------------|--------------|--------|------------------|
| | 0,5L | 0,5L | 0,5L | 0,5L | |
| Schwarz | | | | | |
| mit Holundersaft | 4,20 € | 3,30 € | 3,10 € | 6,50 € | 4,25 € |
| mit Johannisbeersaft schwarz | 4,20 € | 3,35 € | 3,20 € | 6,50 € | 4,45 € |
| Rosé | | | | | |
| mit Traubensaft | 4,20 € | 3,30 € | 3,10 € | 6,50 € | 4,25 € |
| mit Johannisbeersaft rot | 4,20 € | 3,35 € | 3,20 € | 6,50 € | 4,45 € |
| mit Granatapfelsaft | 4,20 € | 3,40 € | 3,30 € | 6,50 € | 4,65 € |
| Rot | | | | | |
| mit Kirschsafte | 4,20 € | 3,30 € | 3,10 € | 6,50 € | 4,25 € |
| mit Brombeersafte | 4,20 € | 3,35 € | 3,20 € | 6,50 € | 4,45 € |
| mit Schlehensafte | 4,20 € | 3,35 € | 3,20 € | 6,50 € | 4,45 € |
| mit Erdbeersafte | 4,20 € | 3,35 € | 3,20 € | 6,50 € | 4,45 € |
| mit Heidelbeersafte | 4,20 € | 3,40 € | 3,30 € | 6,50 € | 4,65 € |
| Winter rot <i>-die Alternative zu rotem Glühwein-</i> | 4,20 € | 3,30 € | 3,10 € | 6,50 € | 4,25 € |
| Weiß | | | | | |
| mit Apfelsafte | 4,20 € | 3,30 € | 3,10 € | 6,50 € | 4,25 € |
| mit Birnensafte | 4,20 € | 3,30 € | 3,10 € | 6,50 € | 4,25 € |
| mit Quittensafte | 4,20 € | 3,30 € | 3,10 € | 6,50 € | 4,25 € |
| mit Sanddornsafte | 4,20 € | 3,40 € | 3,30 € | 6,50 € | 4,65 € |
| Winter weiß <i>-die Alternative zu weißem Glühwein-</i> | 4,20 € | 3,30 € | 3,10 € | 6,50 € | 4,25 € |

IMKER-ESSIG / APINADE® ab Lager

Honigessig

Met-Essig, hergestellt aus Honigwein/Met durch traditionelle Essiggärung!

Staffel-Preise zzgl. 7 % MwSt., inkl. Etikett und Verpackung

| Sorte | 0 bis 6 FL | | | 7 bis 50 FL | | | 50 bis ∞ FL | | |
|-----------------|------------|--------|------------------|-------------|--------|------------------|-------------|--------|------------------|
| | 0,25L | 0,5L | 1L ¹⁾ | 0,25L | 0,5L | 1L ¹⁾ | 0,25L | 0,5L | 1L ¹⁾ |
| Metessig | | | | | | | | | |
| classic | 4,20 € | 6,20 € | 7,50 € | 3,25 € | 5,25 € | 7,50 € | 3,00 € | 5,00 € | 7,50 € |
| UVP | 6,00 € | 9,50 € | - | 6,00 € | 9,50 € | - | 6,00 € | 9,50 € | - |

Honigessig nachveredelt mit Honig

Traditionell vergärter Met-Essig nachgesüßt mit Honig.

Es entsteht ein süß-säuerlicher Honigessig für raffinierte Gerichte.

Staffel-Preise zzgl. 7 % MwSt., inkl. Etikett und Verpackung

| Sorte | 0 bis 6 FL | | | 7 bis 50 FL | | | 50 bis ∞ FL | | |
|--------------------------|------------|--------|------------------|-------------|--------|------------------|-------------|--------|------------------|
| | 0,25L | 0,5L | 1L ¹⁾ | 0,25L | 0,5L | 1L ¹⁾ | 0,25L | 0,5L | 1L ¹⁾ |
| Honig-Balsamessig | | | | | | | | | |
| classic naturtrüb | 4,20 € | 6,20 € | 7,50 € | 3,25 € | 5,25 € | 7,50 € | 3,00 € | 5,00 € | 7,50 € |
| UVP | 6,00 € | 9,50 € | - | 6,00 € | 9,50 € | - | 6,00 € | 9,50 € | - |

¹⁾ Standardabfüllung in 3L / 5L / 10L Bag in Box ohne Mehrkosten.

²⁾ Standardabfüllung in 3L / 5L / 10L Kanistern.

Hier berechnen wir folgende Zusatzkosten pro Kanister: 3L (+2 €), 5L (+2,50 €), 10L (+3 €)

³⁾ nur als 3L Bag in Box erhältlich.

Wie außen so auch innen / Etikettierung?

Grundsätzlich ist der Preis für das Etikett im Flaschenpreis enthalten.

- Bei Adresseindruck in Hausetikett + 30 € einmalig
- Bei Neugestaltung + 100 € bei Erstgestaltung und + 50 € bei Folgebestellungen
- Bei Lieferung ohne Etikett - 0,15 €/FL

Tempus fugit / Die Zeit schreitet

Lieferzeit für Honigwein und Honigessig?

Die Lieferzeit richtet sich nach Bestellmenge und aktuellem Lagerbestand.

Alkoholgehalt bei Met sowie der Säuregehalt bei Essig unterliegt natürlichen Schwankungen.

Aroma und Geschmack sind maßgeblich vom Honig abhängig und variiert somit von Fass zu Fass und von Jahr zu Jahr.

Depotbildungen möglich, da Naturprodukte und teilweise naturtrüb.

Alle Preise gelten ab Lager Hauptstraße 32, 74427 Fichtenberg

Mit dem Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorhergehenden Preislisten ihre Gültigkeit

Es gelten unsere AGB's.