



Maxwell

Met

Australien's berühmter Honigwein

Die Entstehung von Maxwell Met (Honigwein)

Met ist ein einzigartiges und seltenes Getränk, welches aus vergärem Honig hergestellt wird. Es ist in der Tat das älteste vergorene Getränk der Menschheit. Im Alten Griechenland war es allgemein als 'Ambrosia' – Nektar der Götter bekannt. Die Wikinger hielten es für einen Liebestrank und so war es Brauch, dass der Bräutigam nach der Hochzeit für einen Monat lang Met trank um seine Zeugungsfähigkeit anzuregen. Dies wurde als der Honigmond bekannt und später entwickelte sich daraus eine Tradition: der Honigmond (die Flitterwochen).

Ein paar Jahrhunderte später, in den Fünfzigerjahren, führte Ken Maxwell's Interesse an Alten und Seltenen Getränken ihn dazu, mit der Vergärung von Honig zu experimentieren. Der Höhepunkt seiner leidenschaftlichen Arbeit war die Herstellung von drei markanten und ausgeprägten Geschmacksrichtungen – Honig, Gewürz und Likör. Diese sind heute international als Maßstab für Met anerkannt.

Die Maxwell Met

Im Gegensatz zu normalen Weinen werden Maxwell Met nicht aus Trauben hergestellt, sondern von reinem, vergorenem Honig. Einmal geöffnet, lässt sich der Met für ungefähr einen Monat im Kühlschrank aufbewahren, der Met-Likör sogar etwas länger.

Maxwell Honig-Met

Ein süßer Honigwein, mit dem Aroma von Bienenwachs und pikanter Orangenmarmelade. Der Charakter beinhaltet ausserdem erfrischende Aprikose und Honig. Idealerweise gekühlt als Süßwein servieren oder mit Sodawasser, Limonade oder Dry Ginger Ale gemischt.

Maxwell Gewürz-Met

Das Aroma von Zimt und Nelken macht diesen Met zu einer wahren Gaumenfreude, besonders während der Winterzeit. Der Geschmack von Honig und Zitrus ist eine herrliche Stärkung gegen das kalte Wetter. Im Winter am besten warm servieren (nicht zum Kochen bringen oder zu lange auf der Herdplatte stehen lassen) um das markante, angenehme Aroma hervorzubringen.

Maxwell Likör-Met

Besonders Gehaltvoll, duftvoll und intensiv. Dem Honig wird vor der Anreicherung und anschließenden verlängerten Fasslagerung eine spezielle Kräuter- und Gewürz Mischung beigemischt. Likör-Met ist die perfekte Begleitung zum Dessert oder einer Käseplatte oder kann ganz einfach als Überguss für frisches Obst verwendet werden.

Maxwell Mets gehören nach wie vor zu Australien's beliebtesten Honigweinen und diese werden noch immer in der sich in Familienbesitz befindlichen Weinkellerei im Herzen des McLaren Vale, im Bundesstaat Südaustralien, zusammen mit Maxwell's erstklassigen Rot- und Weissweinen hergestellt.