

Mehr als nur bio auf Mallorca: Das Landgut Son Naava

## Honig und Wein aus einzigartiger Umgebung

***Auf dem Landgut Son Naava im Herzen Mallorcas stehen 24 Bienenstöcke inmitten blühender Natur. Das acht Hektar große Anwesen gehört Sheela und Ivan Levy. Gemeinsam mit dem österreichischen Spitzenkoch Simon Petutschnig leitet das Schweizer Unternehmerpaar die Restaurants Fera in Palma und Yara in Puerto Portals.***

"Son Naava ist ein Schutzort für Bienen und Natur, es ist das Zuhause der fleißigsten Bestäuber der Natur, ein sicherer Zufluchtsort für Honigbienen", sagt der Geschäftsmann Ivan Levy. "Ganz im Sinne unserer Philosophie, das empfindliche ökologische Gleichgewicht zu schützen und staunend die Magie der Bestäubung zu erleben."

### **Lebendige Landschaften, üppige Flora**

Für die Familie Levy sind Bienen weit mehr als nur Honigproduzenten. Sie sind unverzichtbare Partner, wenn es um den Erhalt der Biodiversität auf der Mittelmeerinsel geht. Während die Insekten fleißig Nektar sammeln, spielen sie eine entscheidende Rolle bei der Bestäubung der Pflanzen und tragen so zur Bewahrung der lebendigen Landschaften und üppigen Flora der Insel Mallorca bei.

### **Vom Pollen zum goldenen Honig**

Jeder Tropfen Honig, der auf dem Landgut Son Naava entsteht, ist eine Hommage an die natürlichen Zyklen der Umwelt. "Mit Sorgfalt und Respekt für die Bienen ernten wir Honig, der die Essenz der Wildblumen und der reinen Luft Mallorcas einfängt", betont Ivan Levy. "Unser Verarbeitungsprozess stellt sicher, dass jedes Glas Honig so rein, reichhaltig und voller Geschmack ist, wie es die Natur vorgesehen hat."

### **Engagement für Nachhaltigkeit**

Auf Son Naava ist Nachhaltigkeit Teil der Philosophie der Familie Levy. Durch die Pflege der Bienen und den Schutz ihrer Lebensräume tragen sie zu einer gesünderen Umgebung bei, Bienenstock für Bienenstock. Ihr Engagement stellt sicher, dass auch zukünftige Generationen die außergewöhnlichen Gaben der Bestäuber erleben können.

Entdecken Sie die Süße der Harmonie mit der Natur von "Son Naava", wo Bienen, Blumen und Mensch in perfektem Einklang leben.

### **Montesion Wine Estate: Mehr als bio, wahrhaft außergewöhnlich**

Im "Montesion Wine Estate" wird die Kunst des Weinbaus auf ein außergewöhnliches Niveau gehoben. Zertifiziert durch "Demeter", den weltweiten Maßstab für biodynamische Landwirtschaft, sind die dort produzierten Weine mehr als biologisch. Ihre Herstellung folgt einem ganzheitlichen und harmonischen Ansatz im Weinbau, geprägt von Respekt vor der Natur, Tradition und Innovation.

Das Montesion Wine Estate liegt eingebettet in die ruhige Umgebung von Porreres, Mallorca. Geführt wird es von Carlos Feliu von dem familiengeführten Weingut "Can Feliu", der Weine mit Charakter von unvergleichlicher Reinheit keltert. Dort entsteht jede Rebe, jede Traube und jeder Tropfen Wein im Einklang mit den Zyklen der Erde und des Kosmos, um sicherzustellen, dass sich in jeder Flasche die Vitalität des Landes widerspiegelt.

### **Was die Weine auszeichnet**

- "Biodynamische Exzellenz": Die Demeter-Zertifizierung ist mehr als nur ein Gütesiegel. "Sie ist ein Beweis für unser Engagement für Anbaumethoden, die den Boden regenerieren, die Biodiversität respektieren und die natürlichen Kräfte des Ökosystems nutzen", sagt Ivan Levy.

- "Reiner Ausdruck des Terroirs": Durch den Verzicht auf synthetische Chemikalien und die Konzentration auf natürliche Zyklen kann der Weinberg seinen wahren Charakter entfalten. Das Ergebnis? Weine, die lebendig, authentisch und tief mit ihrer Herkunft verbunden sind.
- "Nachhaltigkeit im Mittelpunkt": Von den Weinbergen bis zur Flasche ist jeder Schritt des Prozesses von dem Grundsatz der Nachhaltigkeit geprägt. Durch die biodynamische Produktion entstehen nicht nur außergewöhnliche Weine, sie leistet auch einen Beitrag zur Gesundheit des Planeten.

### **Symphonie in jedem Schluck**

Die Weine von Montesion sind nicht nur Getränke, sondern ein Erlebnis – eine sinnliche Reise durch die atemberaubenden Landschaften Mallorcas. Jeder Schluck erzählt eine Geschichte von Leidenschaft, Tradition und Respekt vor der Natur und lädt Sie ein, Aromen zu entdecken, die ebenso einzigartig wie unvergesslich sind.

Erleben Sie Wein auf höchstem Niveau mit Montesion Wine Estate, wo die Zukunft des Weinbaus auf die zeitlose Weisheit der Natur trifft ...

Den reinen Honig von Son Naava verwendet Küchenchef Simon Petutschnig auch in köstlichen Kompositionen in den Restaurants Fera und Naava auf Mallorca. Und die Tropfen des Montesion Wine Estate können Weinfreunde in beiden Restaurants genießen.

### **Restaurant Yara Puerto Portals**

Puerto Portals, Local 1  
E-07181 Puerto Nous, Mallorca  
Telefon: +34 616-45 38 09  
[www.yarapuertoportals.com](http://www.yarapuertoportals.com)

### **Restaurant Fera**

Carrer de la Concepció 4  
E-07012 Palma de Mallorca/Spanien  
+34 65 818 7007  
[www.ferapalma.com](http://www.ferapalma.com)

### **Weitere Infos:**

[ferapalma.com](http://ferapalma.com)  
[yarapuertoportals.com](http://yarapuertoportals.com)  
[sonnaava.com](http://sonnaava.com)  
[montesionwineestate.com](http://montesionwineestate.com)