

Mjödhamnen



Mjödhamnen

*vilket blivit till ett mjöd med väl
balanserad smak. Göran Pettersson har
sin biodling på Kvillingeslätten öster om
Norrköping, men slungar den på gården
Karlstorp i Rejmyretrakten med hjälp av
Stefan Göransson.*

MJÖD

HALVTORR MJÖD AV VILDBLOMSHONUNG

*Hela Floran
I höstens honung från Kvillingeslätten
fanns inslag av det mesta: raps, vitklöver,
hallon, lind, rölleka, aster samt blad-
inslag från lind och sälg. Ingen blommas
nektar visade sig särskilt dominant,*

JOHAN PIHL
MJÖDHAMNEN AB
INDUSTRIVÄGEN 7, 712 30 HÄLLEFORS
WWW.MJODHAMNEN.SE

INNEHÅLL: VILDBLOMSHONUNG, VATTEN, JÄST.
INNEHÅLLER SULFITER.

11,6% vol

FRÅN GÖRAN PETERSSONS ODLING
PÅ KVILLINGESLÄTTEN

2010

750 ml



Jäsning påbörjad januari 2011 i Rejmyre, med honung från 2010. Buteljerad i Hällefors juli 2011.