

Mjödhamnen



Mjödhamnen

i ungefär samma temperatur som den hade i bikupan. Och nu, efter att vi förvandlat den till mjöd så har det lagrats i ytterligare ett halvår, och buteljeras lagom till 1-årsdagen. Mjödet är väldigt torrt, och det kan vara skönt att få det serverat väl kylt under heta sommarkvar.

MJÖD

HALVTORR MJÖD AV HÖGSOMMARHONUNG

Sommarblom

I februari när vi besökte Torbjörn Ekblom i Oxelösund var det cirka ett halvår sedan den här honungen slungades. Under den perioden har honungen som domineras av sälg, blålusern och vitklöver stått uppvärmd och flytande

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

INNEHÅLL: VILDBLOMSONUNG, VATTEN, JÄST.
INNEHÅLLER SULFITER.

10,8 % vol

FRÅN TORBJÖRN EKBLOMS GÅRD
I OXELÖSUND

2010

750 ml



Jäsning påbörjad februari 2011 i Oxelösund, med honung från 2010. Buteljerad i Hällefors augusti 2011.