

Mjödhamnen



Mjödhamnen

Kullabygdens sommarhalvår. Trots det märktes en tydlig dominans av lind och hallon, vilket gett ett välsmakande mjöd med lång eftersmak och tydliga lindtoner. Om mjödet ställs i relation mot "Päron till Twilling" är det en intressant observation att vissa toner i mjödet går åt päronhället.

MJÖD

TORR MJÖD AV VILDBLOMSONUNG

Kullabrygden

Lars och Christine Rosenquist har sin biodling centralt på Kullahalvön, strax nordöst om Höganäs. Honungen till det här mjödet är en kombinerad skörd från hela året 2010, och representerar därför alla inslag från naturen under

JOHAN PIHL
MJÖDHAMNEN AB
INDUSTRIVÄGEN 7, 712 30 HÄLLEFORS

WWW.MJODHAMNEN.SE

INGREDIENSER: VILDBLOMSONUNG, VATTEN,
JÄST. INNEHÅLLER SULFITER.

FRÅN LARS ROSENQUISTS ODLING
PÅ KULLAHALVÖN

13,1 % vol

2010

750 ml

Jäsning påbörjad mars 2011 i Höganäs, med honung från 2010. Buteljerad i Hällefors.

