



Mjödhamnen



Mjödhamnen



veckas tid fått sällskap av bruna senapsfrön.
Allt är skördat i Dalarna. Idén till mjödet kan tillskrivas LissEllas senaps passionerade smakutvecklare. Drycken finner god balans mellan den torra mjödens vinlika inslag, senapens eldighet och lingonens syra. Det blir till en fröjd i glaset.

DALAFRÖJD

HALVTORR LINGONMJÖD
KRYDDAD MED TALLSKOTT OCH BRUNT SENAPSFRO

Svensk Natur på Flaska

Skördefest i södra Dalarna presenterar en halvtorr blend av ren, torr mjöd gjord på honung från Familjen Laby i Hedemora och en sötare mjöd med tallsnitt som lagrats med färskpressade lingon. Den slutgiltiga blenden har i en

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

13,0 % vol

FRÅN SKÖRDEFESTEN
I SÖDRA DALARNA

2013

750 ml



INGREDIENSER: HONUNG, VATTEN, LINGON, TALLSKOTT, BRUNT SENAPSFRO, JÄST
INNEHÅLLER SULFITER

Jäsning påbörjad september 2013 i Hedemora, med bonung från 2013. Buteljerad i Hällefors juni 2014