

Mjödhamnen



Mjödhamnen

av pomerans, tallskott, älggräs och skvattram gör sig väl till sill, skinka och julbordets andra läckerheter. Prova även att värma upp med lite honung och nejlika för att få en spännande glögg. Vinter blev vald till Sveriges Bästa Landskapsmat 2013 med motiveringen: vackert, läckert och helt igenom innovativt och unikt.

VINTER

HALVTORR KRYDDAD MJÖDBLEND

Svensk Natur på Flaska

Vinter - Denna vinlika mältsdröck är specialkomponerad för vintersäsongen. Till skillnad från många andra mjöd och kryddade viner som passar vintern är den inte för söt för att fungera väl till mat. Runda honungstoner i balans med citrusfriskt kryddiga inslag


JOHAN PIHL
MJÖDHAMNEN AB
INDUSTRIVÄGEN 7, 712 30 HALLEFORS
WWW.MJODHAMNEN.SE
INGREDENSER: HONUNG, VATTEN, LINGON, POMERANS,
TALLSKOTT, ÄLGGRÄS, SKVATTRAM, SVARTA VINBAR, TRANBAR,
INNEHÅLLER SLETTER

2010



2011

12,5 % vol

375 ml

Blend av mjöderna: Skogens Fågelsång 2011, Gräsbyttan 2010, Löta Gärd 2010, Höströd Blended 2011, Walburga 2010, Ängens Dagg 2011, Ljus 2010 (med Pomerans), Surr och Brak 2011, Svarta Tranan 2011

