

Mjödhamnen



Mjödhamnen

Runda honungstoner i balans med citrusfriskt kryddiga inslag av pomerans, tallskott, älggräs och skvattram gör sig väl till sill, skinka och andra julbordsläckerbeter. Prova även att värma upp med lite honung och nejlika för att få en riktigt unik glögg.

VINTER

HALVTORR KRYDDAD BLEND AV NIO MJÖD

Svensk Natur på Flaska

Vinter - Denna vinlika måltidsdryck, specialiserad för vintersäsongen är unik. Mjöd och kryddade viner som passar vintern är oftast för söta för att fungera bra till mat. Denna lagom torra mjöd har pomerans som huvudkrydda.

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

INGREDENSER: HONUNG, VATTEN, POMERANSSKAL, LINGON, SVARTA VINBÄR, TRANBÄR, TALLSKOTT, ÄLGGRÄS, SKVATRAM, JÄST
INNEHÅLLER SULFITER

UTVALD BLEND SOM PASSAR
VINTERNS FESTMAT

12,5 % vol

2010 - 2011

750 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

