

Mjödhamnen



Mjödhamnen

att flytande honung kan tappas efter behov. Det blir lite som nyslungad, fast året runt. Honungen har blandade inslag från Sörmlands natur, där drag från sälg, blå-lusern och vitklöver dominerade i år. Även sötväppling gav betydande del av draget, och det här mjödet har lämnats lite sött, vilket verkar passa det väl.

MJÖD

HALVSÖT MJÖD AV HÖGSOMMARHONUNG

*Flytande Övervintring*

En högst ovanlig honungsbehandling bland biodlare, är att efter slungningen hålla honungen varm under en längre period så att den förblir flytande. Torbjörn Ekblom höll värmen uppe på den här honungen genom att varmvatten pumpas runt kring honungstanken, så

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

INNEHÅLL: VILDBLOMSHONUNG, VATTEN, JÄST.  
INNEHÅLLER SULFITER.

11,5% 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.*