



HVAD ER MJØD EGENTLIG?

Mjød er ikke øl - sådan! - **mjød er vin** lavet udelukkende på honning.

Vinen kan være tilsat frugt og urter og er mellem 9 og 15% i alkohol.

Malling Mjød laver tørre, halvsøde og søde mjøder. Perfekte vine til apéritiffen, sushi, fisk, skaldyr, asiatisk og dansk mad, desserter og ost - alle steder du ville bruge en hvidvin. Mjøden kan også bruges i mange cocktails. Check vores website og Facebook/Twitter/Instagram for inspirerende idéer til mjød, mad og drinks.

MALLINGMJØD.DK



MALLING MJØD

Malling Mjød er et vineri, der ligger i Malling, syd for Aarhus.

Vi har, som de eneste i Danmark, specialiseret os i tørre og halvtørre moderne mjødtyper tilsat lokale urter og frugter fra det østjyske.

Ingen sulfitter. **Ingen** kemikalier. *En flaske håndlavet Malling Mjød lagrer længe og er mindst et år på vej fra most til flaske.*

Hedemarksvej 11
8340 Malling
26 20 13 58
25 14 35 84



GYLDEN MJØD er kompleks i sin enkelhed, tør karakter med citrusnoter uden nogen form for tilsætning. Bør nydes i store glas til forretter med skaldyr eller cremede saucer, kylling, hvid fisk, charcuterie, røget fisk og kød, foie gras, blå ost - men også som basis for drinks med havens krydderurter. Denne mjød produceres i 2 versioner: en sødlig og en tør. Nydes ved 6 - 15°, efter at have iltet en halv times tid.



EGELUND MJØD er en mjød lagret på let brændt eg - en moderne mjød med rod i amerikansk tradition. En let mjød med lang, lidt røget smag, perfekt som aperitif, til sushi, det asiatiske køkken, cocktails eller bare en hyggestund på terrassen. Nydes i store glas ved 9 - 18°.



SAAZ MJØD er en dejlig floral mjød. Krydret med Saaz humle fra Tjekkiet. Humlen giver en meget blomsteragtig duft og smag. Lidt som hyldeblomst. Humlen opfører sig ikke her som i øl, hvor den giver bitterhed. Perfekt som velkomstdrink, til osten, desserten og chokolade. Nydes ved 9 - 18°.



HYBEN MJØD er en sødlig mjød. Trukket på hyben plukket langs østkysten ved Ajstrup, Norsminde, Rude og Saxild. Det giver syre og lidt salt i smagen. Skøn aperitif. Starter sødt i munden og ender i syrlige noter. Udmærket til dessert, blå ost, cocktails og efter en vandretur i skoven. Nydes ved 9 - 18°.



SLÅEN MJØD er en mjød produceret i både en sød og en tør version. Krydret med slåen. Slåen er i kirsebær/blommefamilien og giver et strejf af mandel i smagen. Bærerne er plukkede i skove omkring Fløjstrup og Malling i østjylland. De er skønne i brændevin, men også i mjød. Serveres både som apéritif, til hårde oste som Appenzeller/Comté, fuglevildt, cremede desserter. Nydes ved 9 - 18°.