

VALHALLA MJØD ORIGINAL

DANMARK

Sød og dejlig

Den gode, danske Valhalla Mjød "en gudedrik for godtfolk" har honningens dejlige sødme og fine smag.

"Valhalla Mjød er altid på mode".

Serveringstemperatur 8 - 10°C.

Serveringstemperatur: 8-10°C.



Fremstilling

Valhalla Mjød fremstilles på basis af den fineste blomsterhonning, som tilsættes sukker, vand og vingær. Dette gærer ved nøje kontrolleret temperatur i åbne kar for at bevare friskheden og aromaen fra honningen. Basen opgæres til 10% vol. og tilsættes et blend af honning og alkohol for at færdiggøre mjøden og understrege den fine honningsmag. Valhalla Mjød har honningens dejlige sødme og fine smag.

Om Producenten

Mjød menes at være verdens ældste alkoholholdige drik og drikken omtales allerede i den nordiske mytologi, idet Odin ifølge sagnet "Suttungs Mjød" stjal sin første mjød fra Jætterne. Denne Mjød menes at være brygget af honning og blodet fra Kvasir den Vise og når man drak af Mjøden fik man overnaturlige evner.

Et andet sagn fortæller om Mimer, som vogter en brønd ved træet Yggdrasils ene rod. Fra Yggdrasils blade drypper honning og hver morgen drikker Mimer af brøndens vand, hvilket giver ham klarsyn og visdom. Ifølge sagnet måtte Odin lade sit ene øje for at få lov til at øse af Mimers brønd.

Når Vikingerne døde i kamp, kom de til Valhalla, hvor Valkyrierne serverede Mjød for dem. Netop på taget af Valhalla stod geden Heidrun, hvis yver flød med den eftertragtede Mjød. I dag har vi ingen ged, som kan forsyne os med Mjød. Valhalla Mjød, som helt grundlæggende er en gæret blanding af honning og vand, er blevet produceret efter samme gamle opskrift igennem generationer og blev oprindeligt produceret af firmaet A. Duus & Co. Aalborg, som Taster Wine A/S overtog i 1976. Taster Wine A/S fremstiller fortsat Valhalla Mjød efter den helt originale håndskrevne opskrift.

I fordums tider var Mikkelsdag den dag, hvor bonden og hans folk sagde tak for årets rige gaver, for den gode høst og for de fyldte forråds-kamre.

Ofte festede man aftenen før og på selve dagen derefter. Tinkrusene fyldtes flittigt med hjemmebryg og stemningen omkring det veldækkede langbord var præget af glæde og taknemmelighed. Det var den 28. og 29. september. Dagen markerede også overgangen mellem sommer og vinter. Snart stemte spillemanden fiolen til dans, og forfriskninger blev budt om. Mest eftertragtet var madmors egen mjød, som hun hen på eftersommeren havde brygget af den gode lyng- og blomsterhonning. Til den herlige drik nød man friskbagte kommenskringler, som rigtigt fik mjødsmagen frem.

