



FDV nr: 4490

**Avler: Benny
Præstegaard**

Vingård: Gefion Bryghus

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mjød	Let	Ung	2021	1825		Metheglyn: Forårshonning Hyldeblomst Citronmeliss					
Mjød	Let	Ung	2021	1827		Metheglyn: Sommer honning Rabarbersaft æbleråmos					
Mjød	Middel	Ung	2021	1829		Cyser: Sensommerhonning Æblemost					
Mjød	Middel	Ung	2021	1830		Traditionel mjød: Sensommerhonning					

FDV nr: 3333

**Avler: Jesper Rye
Jensen**

Vingård: Vesterhave Vingard ApS

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mjød	Middel	Ung	2022	1871	Æble: 100.00%	Økologisk 100% af egen æblemost og honning, truk					
Mjød	Middel	Ung	2022	1873	Æble: 100.00%	Økologisk 100% af egen æblemost og honning, truk					



FDV nr: 4654

Avler: Kenneth
Jensen

Vingård: Une Mjød

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mjød	Kraftig	Ung	2022	1652	.Anden sort/råvare. Angiv under Specialbehandling: 33%	En stærk valnødde mjød som har ligget 6 månede	Udseende Næse Smag I alt Kommentar				
					.Anden sort/råvare. Angiv under Specialbehandling: 33%		<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
					.Anden sort/råvare. Angiv under Specialbehandling: 33%		<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Mjød	Portvinstype	Ung	2022	1650	.Anden sort/råvare. Angiv under Specialbehandling: 33%	Cyser (80% af vand udskiftet med æblemost fra Nyb	Udseende Næse Smag I alt Kommentar				
					.Anden sort/råvare. Angiv under Specialbehandling: 33%		<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
					.Anden sort/råvare. Angiv under Specialbehandling: 33%		<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Mjød	Portvinstype	Ung	2022	1651	.Anden sort/råvare. Angiv under Specialbehandling: 33%	Krigermjøden er lavet på to typer honning. Den e	Udseende Næse Smag I alt Kommentar				
					.Anden sort/råvare. Angiv under Specialbehandling: 33%		<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
					.Anden sort/råvare. Angiv under Specialbehandling: 33%		<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>



FORENINGEN

DANSK VIN**DANSK VINSKUE 2023**

Vinskuekatalog - udskrevet d. 2023-09-03

FDV nr: 4490**Avler: Benny
Præstegaard****Vingård: Gefion Bryghus****Erhvervsavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mjød	Let	Ældre	2017	1828		Capsicumel: Forårshonning Chili					

FDV nr: 4199**Avler: Mads Syberg****Vingård: Bjerregaarden****Hobbyavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mjød	Portvinstype	Ældre	2020	1748	Honning: 100%	Mjøden fremstilles af karameliseret honning, lagr					