

FDV nr: 4589

Avler: Claus Jørgensen

Vingård: Tarp Bryggeri

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mjød	Let	Ung	2023	2463	Stikkelsbær: 30% Honning: 50%	-	Udseende				Næse
							Smag				I alt
											Kommentar

FDV nr: 4818

Avler: Ronny Hersbak

Vingård: Likørhaven

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mjød	Let	Ung	2024	2500	Honning: 40% Æble: 60%	Efter lagret på fad	Udseende Næse Smag I alt				Kommentar
Mjød	Let	Ung	2024	2501	Honning: 40% Pære: 60%	Efter lagret på fade	Udseende Næse Smag I alt				Kommentar

FDV nr: 4675

Avler: Peter Algren

Vingård: Nor & Fjord

Erhvervsavler

Mjød	Let	Ung	2024	2511	Honning: 40%	Blåbær Brumbær Druer Sommerhonning Fermenteret	Udseende Næse Smag I alt				Kommentar

FDV nr: 3951

Avler: Karin Sloth

Vingård: Snoremark

Erhvervsavler

Mjød	Let	Ung	2024	2521	Honning: 15% Hyldeblomst: 5%	En let mjød brygget på hvide ribs, kvan, hamp, h	Udseende Næse Smag I alt				Kommentar

FDV nr: 4490

Avler: Benny Præstegaard

Vingård: Gefion Bryghus

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mjød	Let	Ung	2023	2540	Honning: 45% .Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 1%	Yuzujuice	Udseende Næse Smag I alt Kommentar				

FDV nr: 4589

Avler: Claus Jørgensen

Vingård: Tarp Bryggeri

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mjød	Middel	Ung	2024	2461	Honning: 50%	Indeholder Dansk Honning Indeholder Dansk Ribs	Udseende Næse Smag I alt Kommentar				
Mjød	Middel	Ung	2024	2462	Honning: 50% Aronia Melanocarpa: 20%	-	Udseende Næse Smag I alt Kommentar				

FDV nr: 4675

Avler: Peter Algren

Vingård: Nor & Fjord

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mjød	Middel	Ung	2023	2509	Honning: 50%	Fynsk forårshonning Appelsinskræl Vanilje Lagret	Udseende Næse Smag I alt Kommentar				
Mjød	Middel	Ung	2024	2512	Honning: 50%	Brygget på kun ren birkesaft Lagret på whiskyfad	Udseende Næse Smag I alt Kommentar				

FDV nr: 4490

Avler: Benny Præstegaard

Vingård: Gefion Bryghus

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mjød	Middel	Ung	2023	2536	.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 1%	Honning, æble råmost og vand	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
					.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 2%						

FDV nr: 4589

Avler: Claus Jørgensen

Vingård: Tarp Bryggeri

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mjød	Kraftig	Ung	2024	2464	Honning: 50%	-	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
					Solbær: 40%						

FDV nr: 4675

Avler: Peter Algren

Vingård: Nor & Fjord

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mjød	Kraftig	Ung	2024	2510	Honning: 50%	Græskar Figner Abrikos Pumpkin pie spices lagret	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mjød	Kraftig	Ung	2024	2513	Honning: 50%	Sød klassisk mjød på fynsk sensommerhonning	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar

FDV nr: 3951

Avler: Karin Sloth

Vingård: Snoremark

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mjød	Kraftig	Ung	2024	2522	Æble: 75% Honning: 25%	En krydderet æblemjød , der har trukket med kard	Udseende Næse Smag I alt				Kommentar
Mjød	Kraftig	Ung	2024	2524	Kirsebær: 75% Honning: 20%	Mjød brygget på stevnsbærret, hyben og honning	Udseende Næse Smag I alt				Kommentar

FDV nr: 4654

Avler: Kenneth Jensen

Vingård: Une Mjød

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mjød	Portvinstype	Ung	2024	2354	.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33% .Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33% .Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%	Forsommerhonning fra bistader som har stået ved b	Udseende				
							Næse	Smag	I alt	Kommentar	

FDV nr: 4818

Avler: Ronny Hersbak

Vingård: Likørhaven

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mjød	Sherrytype	Ung	2024	2502	Honning: 40% Pære: 10% Æble: 10%	Sammensmeltning af mange forskellige batch, både	Udseende				
							Næse	Smag	I alt	Kommentar	

FDV nr: 4490

Avler: Benny Præstegaard

Vingård: Gefion Bryghus

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mjød	Let	Ældre	2022	2537	.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 100%	Dansk forårshonning	Udseende				Næse
							Smag				I alt
											Kommentar

FDV nr: 4589

Avler: Claus Jørgensen

Vingård: Tarp Bryggeri

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mjød	Middel	Ældre	2019	2465	Kirsebær: 20% Honning: 50%	-	Udseende				Næse
							Smag				I alt
											Kommentar

FDV nr: 4818

Avler: Ronny Hersbak

Vingård: Likørhaven

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mjød	Middel	Ældre	2017	2499	Honning: 40%	Fadlagret i 8 år	Udseende				Næse
							Smag				I alt
											Kommentar

FDV nr: 4490

Avler: Benny Præstegaard

Vingård: Gefion Bryghus

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mjød	Middel	Ældre	2022	2538	.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 100%	Dansk sensommerhonning	Udseende Næse Smag I alt				Kommentar
Mjød	Middel	Ældre	2022	2539	Honning: 45% Rabarber: 15%	Dansk forårshonning, rabarber råmost	Udseende Næse Smag I alt				Kommentar

FDV nr: 4589

Avler: Claus Jørgensen

Vingård: Tarp Bryggeri

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mjød	Portvinstype	Ældre	2019	2466	Honning: 50%	Indeholder Ananas Indeholder Muscovado rørsukker	Udseende Næse Smag I alt				Kommentar
Mjød	Let	-	2025	2467	Honning: 50% Æble: 20%	Indeholder Whiskey Fadlagret på Whiskeyfad	Udseende Næse Smag I alt				Kommentar
Mjød	Middel	-	2025	2468	Solbær: 15% Æble: 15% Honning: 50%	Fadlagret på madiera fad	Udseende Næse Smag I alt				Kommentar

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	-	2025	2356	.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%	Mjød af typen Braggot, lavet på base af urt til	Udseende Næse Smag I alt				Kommentar
					.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%						
					.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%						
					.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%						
Mjød	Kraftig	-	2025	2357	.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%	Kraftig dansk sensommerhonning fermenteret i 4 mdr	Udseende Næse Smag I alt				Kommentar
					.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%						
					.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%						
					.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%						
Mjød	Portvinstype	-	2025	2355	.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%	Sommerhonning fra nordfyn gæret med lokale urter.	Udseende Næse Smag I alt				Kommentar
					.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%						
					.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%						
					.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%						

FDV nr: 4589

Avler: Claus Jørgensen

Vingård: Tarp Bryggeri

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mjød	Sherrytype	-	2025	2469	Honning: 50% Æble: 20%	Fadlagret med Sherry	Udseende Næse Smag I alt				Kommentar