

## Медовуха Игристый Мёд Вишневая Полусухая

**Страна:** Россия

**Регион:** Московская область

**Производитель:** ООО «Гурин Крафт», на базе пивоварни ООО «Ковен»

**Крепость:** 6% об.

**Особенность:** благодаря старинной технологии напитков при изготовлении не нагревается до высоких температур, в результате сохраняются почти все полезные свойства мёда. Брожение происходит естественным путем за счет мёда, без добавления сахаров.

**Цвет:** бордовый, мутный

**Аромат:** яркий, с нотами вишневого джема, вяленой вишни, гвоздики, корицы и нюансами цедры цитрусовых

**Вкус:** плотный, сладковатый, но с отличным балансом с кислотностью, согревающий, с длительным послевкусием с тонами сладкой, спелой вишни, джема и пряностями для глинтвейна

**Температура подачи:** 8-10 °С

**Гастрономия:** дижестив, фруктовые десерты, ароматные сыры, чипсы, снеки, вяленое мясо

**Mjød**  
Вишня



## Медовуха Игристый Мёд Лаймовая Полусухая

**Страна:** Россия

**Регион:** Московская область

**Производитель:** ООО «Гурин Крафт», на базе пивоварни ООО «Ковен»

**Крепость:** 6% об.

**Особенность:** благодаря старинной технологии напитков при изготовлении не нагревается до высоких температур, в результате сохраняются почти все полезные свойства мёда. Брожение происходит естественным путем за счет мёда, без добавления сахаров.

**Цвет:** соломенный, мутный

**Аромат:** яркий, с нотами мармелада, лимона с сахаром, гречишного меда и чабреца

**Вкус:** освежающий, сладковатый, с отличным балансом с кислотностью, легкой горчинкой и тонами цедры цитрусовых и медовыми нюансами в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °С

**Гастрономия:** аперитив, фруктовые десерты, блюда из морепродуктов, азиатская кухня

**Mjød**  
Лайм



## Медовуха Игристый Мёд Гречишная Сухая

**Страна:** Россия

**Регион:** Московская область

**Производитель:** ООО «Гурин Крафт», на базе пивоварни ООО «Ковен»

**Крепость:** 6% об.

**Особенность:** благодаря старинной технологии напитков при изготовлении не нагревается до высоких температур, в результате сохраняются почти все полезные свойства мёда. Брожение происходит естественным путем за счет мёда, без добавления сахаров.

**Цвет:** золотистый, мутный

**Аромат:** яркий, с нотами мандарина, чебреца, мяты и меда

**Вкус:** освежающий, со средней горчинкой и тонами цедры мандарина, меда и ощущением травянистых и пряных тонов в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °С

**Гастрономия:** отлично сочетается с блюдами из рыбы или мяса, закусками и снеками.

**Mjød**  
Мандарин



## Медовуха Игристый Мёд Имбирная Полусухая

**Страна:** Россия

**Регион:** Московская область

**Производитель:** ООО «Гурин Крафт», на базе пивоварни ООО «Ковен»

**Крепость:** 6% об.

**Особенность:** благодаря старинной технологии напитков при изготовлении не нагревается до высоких температур, в результате сохраняются почти все полезные свойства мёда. Брожение происходит естественным путем за счет мёда, без добавления сахаров.

**Цвет:** соломенно-золотистый, мутный

**Аромат:** яркий, с тертого имбиря, имбирного печенья, цветочного меда и нюансами прополиса

**Вкус:** освежающий, с легкой горчинкой, пряным ощущением во рту, чуть сладковатый. Послевкусие длительное с тонами имбирного печенья, меда и цитрусовых

**Температура подачи:** 8-10 °С

**Гастрономия:** отлично сочетается с блюдами из рыбы или мяса, суши и ролами, закусками и снеками.



## Медовуха Игристый Мёд Яблочная Полусухая

**Страна:** Россия

**Регион:** Московская область

**Производитель:** ООО «Гурин Крафт», на базе пивоварни ООО «Ковен»

**Крепость:** 6% об.

**Особенность:** благодаря старинной технологии напитков при изготовлении не нагревается до высоких температур, в результате сохраняются почти все полезные свойства мёда. Брожение происходит естественным путем за счет мёда, без добавления сахаров. В отличие от остальных образцов, брожение происходит вместе с яблочным соком

**Цвет:** соломенно-золотистый, мутный

**Аромат:** утонченный, освежающий, с тонами яблочного джема, зеленых яблок, цветочного меда и нюансами цитрусов и белых цветов

**Вкус:** освежающий, с тонкой гастрономичной горчинкой, приятной сладостью, хорошо сбалансированной с кислотностью и тонами кожицы яблок, цедры, меда и травянистыми нюансами в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °С

**Гастрономия:** аперитив, фруктовые десерты и выпечка, блюда из морепродуктов, закуски и снеки

