

LØGISMOSE

VIN & MAD

PÅSKE

Sæsonens råvare; stenbiderrogn
Påskefrokost med Løgismose
Det ultimative påskeæg for voksne

Thildes leder
Traditionen tro eller utro

SÆSONENS UDVALGTE VINE

- * Pinot Noir i Weltklasse
- * Provenceregionens stolthed
- * Klassisk Bordeaux 2014 og en sjælden vertikal

KYLLING I FOKUS

KYLLING I FAD | ROTISSERIE-KYLLING
SÅDAN UDSKÆRER DU EN KYLLING





14

SÆSONENS
GOURMETMENU



PÅSKEÆG
TIL VOKSNE

8



THILDES
BIODYNAMISKE HAVE

27

Artikelserie: Følg med i Thildes beretning
om sæsonerne i hendes biodynamiske have.

INDHOLD

- 3 Thildes leder, Traditionen tro eller utro | Det drikker jeg i marts
- 4 Smag På Sæsonen, Stenbiderrogn
- 5 Events, i marts

Sæsonens Udvalgte,

- 6 Provenceregionens stolthed; Domaine Gavoty
- 8 Påskeæg til voksne fra Philipponnat
- 10 Påskefrokost med Løgismose
- 12 Klassisk Bordeaux 2014 og en sjælden vertikal

Sæsonens gourmetmenu i Marts

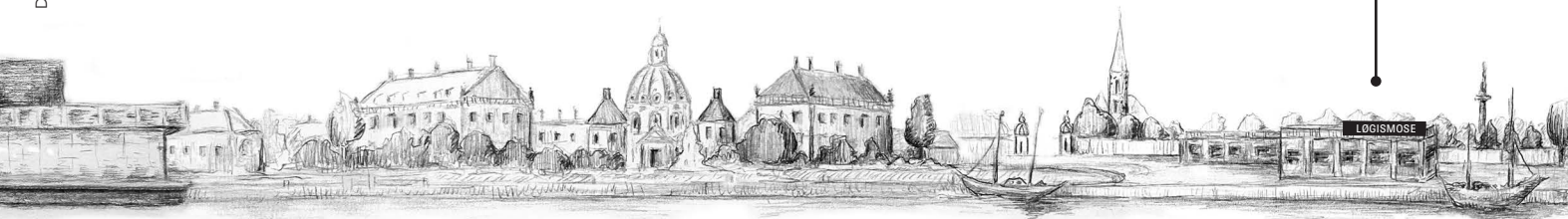
- 16 Vin & Vandring, Cava fra Castellroig
- 18 Kokkenes Køkken, Sådan udskærer du en kylling
- 19 Løgismose i Netto, Historien om en kylling
- 20 Prikken over i'et, Weltklasse Pinot Noir
- 21 Prikken over i'et, Opgradér påskefrokosten
- 22 Gode hverdagsvine, Til hverdagens retter og forårets store fester
- 23 Hverdagsopskriften, Kylling i fad
- 24 Den hurtige genvej, Saftig, sprød og velduftende rotisserie kylling
- 25 Nålen i høstakken, Kvintessensen af god Beaujolais
- 26 Natur Vine, Naturlige nyheder
- 27 Thildes biodynamiske have, i marts
- 28 Det gode grej, Originalt spansk keramik
- 29 Mit bedste ..., Bruno David
- 30 Kældervine, Værd at vente på
- 31 Thorbjørns udvalgte, Løgismose smagekassen
- 32 Spiritus, Gin Gin Gin
- 33 Det søde, Til de bløde stole
- 34 Thildes Tips, Myte & fakta – sådan lagrer du vinen bedst
- 35 Smagsbarometeret, Amerikanske vine
- 36 Bagsiden, Eksklusive gaveløsninger til erhvervslivet

Bliv medlem | Kontakt

Find vine og delikatesser på løgismose.dk og i
vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder
fra 9. marts til og med 2. april 2018.

Ud til Københavns havnefront bagved
Gefionspringvandet finder du
Løgismose Gourmetsupermarked
på Nordre Toldbod

OBS: 2 timers gratis parkering
lige foran butikken





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

TRADITIONEN TRO ELLER UTRO

De færreste i dagens Danmark kan vel repetere det præcise forløb af, hvad der skete fra skærtorsdag til 2. påskedag for knap 2000 år siden. Historien er gået i glemmebogen, og vores helligdage betyder knap så meget i dag i religiøs forstand. Betydningen måles i dag i samfundskulturel værdi, der inkluderer mad, drikke, aktiviteter, samvær og rekvisitter i det, man kan sammenfatte som traditioner. I ordet "tradition" ligger der noget fastlåst og uforanderligt. Alligevel er det en dynamisk størrelse, der ændres, når mennesker finder sammen i parforhold, og nye generationer vokser op og redefinerer traditionerne. Noget får lov at blive, noget udskiftes, og noget nyt opfindes.

I Løgismose har vi også en tradition, der handler om både at være tro og utro.

Vi nærer dyb kærlighed til klassisk mad og vin – det, der gennem generationer har vist sig holdbart, yndet og elsket. Men vi fristes også løbende til at skubbe grænserne, redefinere, genopdage og udfordre. Martsudgaven af vores magasin byder på nye tanker om og fortolkninger af påskens traditioner indenfor mad og drikke.

Skal et påskeæg absolut være lavet af chokolade, eller kunne det være lavet af druer? Skal der lam på bordet, eller kunne man servere en rigtig påskekylling fra Pyrenæerne? Skal æg lægges af en høne, eller kunne de komme fra en fisk? Og skal de nødvendigvis males, eller bærer de deres egen farve med sig?

I påsken skal jeg have æg i alle afskygninger. De smukke, lyserøde æg fra stenbideren skal toppe et pocheret hønseæg og puré af blomkål drysset med klippet purløg, og i glasset skænkes vores bud på årets påskeæg for voksne, Champagne Grand Blanc 2008 fra Philipponnat. Jeg skal have kylling fra Pyrenæerne, stegt crapaudine på vores OFYR-grill, med julesalat marineret med sherry-eddike og olivenolie, toppet med høvlet parmesan og vores nye Løgismose Blonde-øl til. Og jeg skal nyde påskens mest populære spise – chokolade – i en kraftfuld tærte med ristede macadamianødder og et glas Late Bottled Vintage Port til. Det vil jeg kalde min påsketradition – i 2018.

Rigtig god påske til alle vores læsere

Thilde Maarbjerg

Det drikker jeg i marts



Crozes-Hermitage, Pierre Gaillard, Nordrhône, 2015

KLUB LØGISMOSE 1 fl 185,- | 2 fl 300,- SPAR 70,-

Vi har gennem vinteren haft adgang til både dådyr og rådyr, og tre hele dyr har været gennem Thomas' findeling. Han skærer altid køllerne ud i muskler og tilbereder dem som en filet, så kødet får stegeskorpe på panden, hviler og bruses op i smør med rosmarin og hvidløg lige inden servering. Han er ikke tilhænger af at stege hele køllen i ovnen. Noget bliver tørt, noget bliver levret, og musklerne er egentlig for magre til at gennemstege. Vi har derfor mange mindre poser med skært dyrekød i fryseren, som passer godt til to personer, f.eks. når vi midt i ugen, onsdag, holder vores sædvanlige lille-lørdag. Vi skriver forår i marts, men forårets råvarer er ikke dukket op endnu, og mange kåltyper smager faktisk bedst nu, hvor de er blevet bidt af vinterens kulde. Dyrekødet ledsages af rosenkålspuré monteret med brunet smør samt bagte skalotteløg og sauterede sorte trompetsvampe.

Pierre Gaillards Crozes-Hermitage topper listen over de vine, jeg har smagt fra den yndede appellation i Nordrhône, og 2015-årgangen har været en fornøjelse, siden den landede på vores lager. Majestætisk og samtidig charmerende Syrah, som kærligt omfavner det fine dyrekød. Server ved 17 °C. Alk. 13%.



DELIKAT OG YNDEFULD STENBIDERROGN



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

Stenbideren søger sydpå fra dens levesteder i Nordatlanten i december for at yngle. Når rognen er moden omkring marts måned, høstes den fra hunnen, kaldet kvabsoen. Stenbiderrogn er en delikatesse, der gør sig særligt godt i selskab med lyse, sprøde vine.



Gastronomisk
Udviklingschef,
David Johansen

Stenbiderrogn Højsæson: marts og april

Stenbiderrogn kaldes også den danske udgave af caviar. Rognen smager frisk og let salt, og med dens naturlige rosa farve, grænsende til transparent, bebuder den forårets komme!

Stenbiderens rogn kommer i hinder, som skal fjernes, for at den fine delikatesse bliver spiseklar. Du kan ofte købe rognen både rensat og urensat – sådan renser du den selv:

- Fjern de største hinder og læg resten af rognen i en skål med isvand.
- Pisk rognen med et metalpiskeris, så æggene løsner sig fra hinderne og hinderne sætter sig på piskeriset.
- Hæld til sidst vandet fra og lad rognen dryppe af, inden du smager den til med salt og lader den trække et par timer på køl.

Den mest velkendte måde at spise stenbiderrogn på er med blinis, creme fraiche, rødløg, dild og citron, men kun fantasien sætter grænser.

Prøv for eksempel en af serveringsforslagene i de fire vinbeskrivelser på denne side og find samtidig vinen, som passer til.

[Find opskrifter med stenbiderrogn på løgismose.dk/opskrifter](http://løgismose.dk/opskrifter)



Vouvray Brut, Methode Traditionelle, Domaine Bernard Fouquet

1 fl 115,- SPAR 20,-

Vouvray appellationen i Loire kendes mest for de let sødlige vine, men et lille antal producenter kaster sig ud i at lave tør mousserende vin på områdets eneste tilladte druesort, Chenin Blanc. Bernard Fouquet demonstrerer hermed hvor godt, det kan lykkes. Boblerne skabes som i Champagne via en andengæring på flasken, og Chenin Blanc druens charmerende væsen viser sig som en rund og blød karakter med toner af hvide blomster, gule æbler og akaciehonning flot balanceret af den afsluttende tørhed. Server ved 7 °C til stenbiderrogn med creme fraiche, hakkede rødløg og blinis. Alk. 12%.



Pinot & Co Rosé, Weingut Buchegger, 2016

1 fl 89,- SPAR 30,-

Walter Bucheggers sarte bud på rosé-kategorien er tydeligt inspireret af Provence, men druesammensætningen er ganske anderledes. Blandingen udgøres af 48% Pinot Noir, 32% Zweigelt og 20% Merlot gæret og lagret på stålitanke, så frugt og friskhed bevares. En flot demonstration af potentialet for rosévinsproduktion i Kremstal og et livligt bud på en let og sprød rosé, der både klæder smagen og farven på stenbiderrognen. Server ved 7 °C til bagt kartoffel med stenbiderrogn og creme fraiche rørt med purløg. Alk. 12%.



Furmint "T" Dry, Chateau Pajzos, Tokaj, 2016

1 fl 120,-

Seneste årgang af vores nylige fund i Ungarn og et must-try for yndere af friske, sprøde hvidvine uden fad. Chateau Pajzos er et legendarisk slot i Tokaj. Efter en større økonomisk indsprøjtning er slottet vækket til live og leverer nu vidunderlige vine på den historiske Tokaj-drue, Furmint. Den vulkanske jordbund giver en flot mineralitet og en næsten salt tone, og druesortens glimrende syre giver livlighed og friskhed. Gæret og lagret på stålitanke. Server den ved 8 °C til puré af jordskokker med stenbiderrogn og persilleolie. Alk. 13%.



Pouilly-Fumé "Perle de Gabares", Biovidis, 2015, ØKO

1 fl 235,- | 2 fl 299,- SPAR 171,-

Økologisk Pouilly-Fumé er ikke nemt at finde, men negociantfirmaet Biovidis har siden 1995 skabt sig et stærkt netværk af leverandører og ikke mindst hjulpet mange til at tro på, at omlægning til økologi er vejen frem. Delikat klassisk Sauvignon Blanc-næse med stikkelsbær, hyldbomst og estragon samt underliggende toner af nyslået græs, våd kalk og lime.

Server ved 8 °C til halveret og stegt hjertesalat med stenbiderrogn, vagtelæg og hollandaise med dild. Alk. 13%.



Events



KLUB LØGISMOSE TORSDAGSBAR I SPISERIET

Smag på sæsonen

Torsdag 15. marts kl. 17.00-19.00

I Spiseriet hos Løgismose på Nordre Toldbod og på ILLUM Rooftop

Vi siger stort tak til alle jer, der dukkede op og smagte på sæsonen ved vores torsdagsbar 8. februar i Spiseriet på Nordre Toldbod og på ILLUM Rooftop. Det var dejligt at se så mange interesserede – og nu kan I glæde jer igen!

Torsdag 15. marts kl. 17.00-19.00 kan du som medlem af Klub Løgismose lægge vejen forbi vores Spiserier og nyde smagsprøver på vores tapas med sæsonens råvarer, rogn, Løgismosekylling i flere varianter, crème brûlée samt udvalgte vine fra magasinet – og selvgølgelig vores nye Blonde-øl.

Vores vinkyndige personale står klar til at hjælpe med råd og vejledning, og du kan tage opskrifter med hjem på retter med sæsonens råvarer.

Alle vine kan købes på dagen, og er du medlem, får du 20% rabat på Løgismosekyllingen.

OBS: Husk at sætte kryds i kalenderen til næste torsdagsbar i Spiseriet, torsdag 12. april kl. 17.00-19.00

Winemakers Dinners

Vi inviterer ofte vores leverandører fra vinhuse i hele verden til Danmark og afholder i den forbindelse Winemakers Dinners i samarbejde med forskellige restauranter. Oplev vin-universet fra sin bedste side – sæt kryds i kalenderen nu og læs mere på løgismose.dk/events.

FRITZ WASSMER på Restaurant Frank A, Odense

Onsdag 14. marts kl. 18.30 - ca. 22.30 | Pris pr. person 645,-

OREGON WINES på Restaurant Admiralen, Kolding

Tirsdag 20. marts kl. 18.30 - ca. 22.30 | Pris pr. person 795,-

BOURGOGNE WINEDINNER på Kurhotel Skodsborg

Med special guest: Bourgogne specialist Cedric Dechelette

Torsdag 12. april kl 19.00 | Pris 1.250,-

[Læs mere om arrangementerne og køb billet på \[løgismose.dk/events\]\(http://løgismose.dk/events\)](http://løgismose.dk/events)



LE BEURRE BORDIER SMØR MED CITRON

Smørmesteren i Bretagne, Jean-Yves Bordier, har udviklet en særlig elegant kombination af smør, olivenolie og citron. Brug den i retter med fisk og skaldyr eller rent på en god skive baguette.

Bordiers smør og oste kan købes i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod.

Bordier smør pr. pakke 35,-

PROVENCEREGIONENS STOLTHED DOMAINE GAVOTY OMRÅDE: PROVENCE



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Hvis man kan tale om, at vin kan være smuk, må rosévin fra Provence være en selvskreven reference. Få steder i verden opnås den samme sartrosa farve, som ved første øjekast indgyder glæde og forventning.

Det kan være svært at vurdere, hvor man skal starte, når det handler om Domaine Gavoty. Er det romertiden, der har efterladt utallige spor på ejendommen, herunder en milesten med latinsk indgravering? Er det ved starten af familien Gavotys mere end 200 år lange ejerskab af domainet, der nu bærer deres navn? Eller er det da Christian Grønlykke mødte den purunge Roselyne Gavoty, der som 8. generation af familien stod på spring for at videreføre familiearven? Gavoty er en historie i sig selv, men det er også en historie i Løgismose. Familiens udgave af Provenceregionens stolthed, rosévin, er ikke bare arketypisk, men også er på én gang både seriøs og uhøjtidelig. En vin, hvis lige vi ikke har fundet hos andre producenter. Og det til trods for, Provence har været og stadig er med i toppen blandt yndede vinområder i Løgismose.

Mellem 70 og 80% af Roselynes vine er rosé, og hun laver flere udgaver og kvaliteter. Fyrtårnet er Cuvée Clarendon opkaldt efter en af domainets vigtigste profiler, Bernard Gavotys, pseudonym "Clarendon", som han brugte, når hans skrev om musik i avisen "Le Figaro". Melopée de Gavoty er lillebror, der fremstår lettere i udtrykket.



Melopée de Gavoty, Domaine Gavoty, 2016

1 fl 99,- | 6 fl 450,- SPAR 144,-

80% Grenache, 20% Syrah, gæret og efterfølgende lagret 6 måneder i ståltanke. Duft af citrus og rød grape samt jordbær, ribs og hindbær. Frisk og let i munden med afsluttende tørhed. Fin klassisk Provence-rosé. Server ved 7 °C. Alk. 13%.



Særpris

Melopée DB MAGNUM 300 cl
1 fl 599,- SPAR 400,-



Rosé "Cuvée Clarendon", Domaine Gavoty, 2016

1 fl 129,- SPAR 20,-

70% Grenache, 15% Cinsault og 15% Syrah, gæret og efterfølgende lagret 10 måneder på ståltanke. Intens, dyb duft af jordbær, mandarin, appelsin og røde kirsebær samt blomster og rosmarin. Fyldig smag for Provence-typen, der afslører høj koncentration og vinøsitet, uden det delikate udtryk kompromitteres. Dyb og luksuriøs rosévinsoplevelse. Server ved 8-9 °C. Alk. 14%.



Roselyne Gavoty
8. generation af
familien der videre-
fører domainet.



Cuvée Clarendon fra
Domaine Gavoty
var en af Løgismoses
grundlægger,
Sven Grønlykkes,
yndlingsvine. Han ses
her på forsiden
af vinbladet i 1997.





Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

PÅSKEÆG FOR VOKSNE

PRODUCENT: PHILIPPONNAT
OMRÅDE: CHAMPAGNE, FRANKRIG

Jeg føler nærmest, jeg har haft Philipponnat i sutteflasken.
Det var den første champagne, jeg rigtig forstod at værdsætte,
da jeg som ganske grøn startede i tjenerlære på Kong Hans i 2004.

Champagne sneg sig ind på mig ret hurtigt, og det udviklede sig til noget, der grænser til en besættelse. Der er skænket mange flasker Philipponnat siden, ikke mindst i privaten, og det har været en fornøjelse at følge Charles Philipponnats konstante stræben efter det bedste uden at kompromittere det grundlæggende udtryk. Altid osende af klasse, håndværk og luksus.



Grand Blanc, Extra Brut, 2008
1 fl 599,- SPAR 50,-

Med stor tålmodighed har vi måttet vente på, at Philipponnat frigav sin Grand Blanc i den sensationelle 2008-årgang. Endelig er den her, og selvom det er vores bedste bud på et påskeæg for voksne, kommer jeg helt sikkert til at poppe et par flasker, før de højhellige dage indtræffer i slutningen af marts. Måske bliver 2018 den næste store årgang efter 2008? Vi ved det ikke endnu, for vinstokkene er stadig i dvale i skrivende stund, men vi ved, at der fra og med 2009 frem til og med 2017 ikke er nogle årgange, der når 2008 til sokkeholderne. Der er dømt panikagtig hamstring på al champagne, der bærer det magiske tal 2008 på frontetiketten, og de fleste eksperter siger "køb og gem". Jeg stemmer dog i med vinguruen Antonio Galloni, der roser Philipponnats Grand Blanc 2008 for at være rigtig flot nu trods det tydelige lagringspotentiale. Med andre ord "køb og gem, og køb og drik".



Grand Blanc laves altid på 100% Chardonnay, og i 2008 kom druerne fra Premier- og Grand Cru-kommuner på Côte de Blancs, Trépail, en Premier Cru-kommune i Montagne de Reims samt Philipponnats kronjuvel, enkeltmarken Clos des Goisses. Delvist gæret og lagret på ståltanke og på fade. Efter andengæringen i flasken er vinen lagret 8 år med gærresterne, en overlegenhed fra Philipponnats side, der resulterer i en helt unik, cremet, rig mundfølelse og stor aromatisk kompleksitet. Dosageniveauet er på 4,5 g/l. Intens duft af citrus, gule æbler, hvide blomster samt en snert af peber og hasselnød. Den rige mundfølelse giver yderligere gule blomster og nougat samt vanilje. Lang, vedvarende eftersmag. Server ved 8-9 °C. Alk. 12%.



Royale Réserve Rosé
1 fl 449,- SPAR 50,-



75% Pinot Noir, 20% Chardonnay og 5% Pinot Meunier i blandingen udelukkende fra La Cuvée, dvs. første pres. Den nuværende version på vores lager er baseret på 2011-årgangen med 40% reservevin fra ældre årgange lagret på fad. Vinen er degorgeret i januar 2017 og tilsat dosage på 9 g/l. Fine nuancer af røde sommerbær i næsen med underliggende mandarin, kaffe og vanilje. Til den fyldige side i munden med god frugtkoncentration og velintegrerede bobler. Flot samspil mellem den rene frugt og det underliggende krydderi og toner af nybagt brød fra gæren. Server ved 8-9 °C. Alk. 12%.

Charles Philipponnat, solgte i 1997 huset for at skabe den nødvendige kapital, der skulle til, for at bringe kvaliteten videre. Han blev dog ved roret, og den enormt karismatiske herre er ovenud lykkelig for det løft, som bl.a. stærkt forbedrede kælderfaciliteter har givet.



CHAMPAGNE OG ÆG

Æg kan give vin, særligt tanninrige rødvine, en metallisk bismag. Champagne er den undtagelse, der gør det værd at servere deciderede æggeretter til andet end morgenmad. Og hvorfor ikke toppe æggene fra en høne med æggene fra en fisk? Pocheret, kogt, spejlet eller rørt æg smager alt sammen skønt med fiskerogn.



BLINIS MED ROGN OG BORDIER CREME FRAICHE

INGREDIENSER

150 g hvedemel
150 g boghvedemel
1 tsk. salt
1 tsk. bagepulver
1 dl vand
3 æg delt i blommer og hvider
2½ dl kærnemælk
1 spsk. smeltet smør
lidt smør til stegning

1 citron
Creme fraiche – gerne fra Bordier
Rogn efter eget ønske

SÅDAN GØR DU

Rør begge meltyper, salt og bagepulver sammen i en skål. I en anden skål piskes vand, æggeblommer og kærnemælk godt sammen. Rør derefter stille og roligt de tørre ingredienser i væsken, og bliv ved med at røre, til dejen er glat. Lad derefter dejen hvile tildækket 1 time på køkkenbordet. Pisk nu æggehviderne stive og smelt smørret. Start med at vende det smeltede smør i dejen, og vend derefter hviderne forsigtigt i med en dejskraber. Varm lidt smør på en pande og læg med en spiseske klatter af dej på panden og steg, til de er gyldne og sprøde på begge sider.

Anret blinis med en teskefuld rogn og creme fraiche og dryp med citron.

Find Rossini Caviar, lakse- og ørredrogn samt Bordier creme fraiche i vores gourmetsupermarkeder.

[Læs mere om caviar på \[løgismose.dk/vin-mad\]\(http://løgismose.dk/vin-mad\)](http://løgismose.dk/vin-mad)



RUGBRØD MED SURDEJ OG HELE KERNER

Vi har fået fingrene i konditorens opskrift på rugbrødet du kan købe i butikken på Nordre Toldbod.

[Find opskriften på logismose.dk/opskrifter](http://logismose.dk/opskrifter)



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

PÅSKEFROKOST MED LØGISMOSE



Vi har premiere på Løgismoses nye Blonde-øl, som sammen med god snaps er selvsikren til påskebordet. Prøv også at sætte en liflig hvidvin og en saftig rødvin blandt sild, fiskefilet og lun leverpostej.



Premiere

Løgismose Blonde, Krenkerup Gods, 50 cl.
1 fl 49,- | 6 fl 225,- SPAR 69,-

I samarbejde med det historiske gods på Lolland, Krenkerup, har jeg udviklet denne øl til Løgismose. Krenkerup har eget bryggeri og brygger efter det tyske reinheitsgebot, så intet andet end malt, humle, vand og gær må indgå. Brygmester Alexander Ennen er uddannet braumeister i Tyskland, og han er så pertentlig med renligheden, at ikke engang pasteurisering af

øllet er nødvendigt.

Vores ønske var at lave en øl inspireret af den belgiske overgærede øltype, blonde. Blonde er relativt lys i farven, fordi malten ristes ved lav temperatur. Humledoseringen er balanceret, og øllet har en rund, let krydret profil med fine frugtige toner fra overgæringen.

Malten, der anvendes til Løgismose Blonde, er udelukkende fra Krenkerup Gods' egne jorde og udvalgt for dens høje indhold af stivelse. Der bruges udelukkende bygmalt, som gæres med en nyudviklet ale-gær. Gærtypen har på kort tid opnået stor popularitet, særligt i bryg af belgiske øltyper, hvor læskende friskhed og stor drikbarhed møder en seriøs smagsrigdom med dansende frugttoner og underliggende krydderi. Humlen er en af Tysklands fineste inden for kategorien aromahumle. Den gamle sort, Hallertau Mittel-früh, er svær at dyrke og yder lavt, men dens fine aroma af blomster og citrus og den diskrete bitterhed gør den meget eftertragtet trods dens relativt høje pris.

Den gode malt giver Løgismose Blonde en flot fyldighed i munden, som holdes i perfekt balance af de liflige citrus- og kryddertoner og den diskrete humlebitterhed. Den kan nydes i mange sammenhænge både solo som forfriskning, til salte snacks eller til retter med fisk og skaldyr. Den smager også skønt til stegt fjerkræ. Server den gerne direkte fra køleskabet. Alk. 5,1%



Porse snaps, Hr. Skov, 50 cl.
1 fl 175,- SPAR 20,-

Blade og rakler fra den lavtvoksende busk porse er i mere end 1000 år blevet brugt til at krydre øl og brændevin med i Danmark. Plantens symbiose med kvælstoffikserende aktinobakterier i jorden gør det muligt for den at leve, hvor få andre vækster trives, og i Danmark findes den primært i Jylland. Bladene giver den kraftigste smag, mens raklerne, der plukkes om vinteren, giver en rundere og mildere smag. Begge dele indgår i Hr. Skovs bud på den gode klassiske snapse-variant, der egner sig godt til de lune sager. Alk. 40%.



Dild snaps, Hr. Skov, 50 cl.
1 fl 175,- SPAR 20,-

Selvom dilden oprindelig kommer fra Centralasien, har vi i Norden taget den til os som vores egen. Den bruges udbredt i det danske køkken, og selv i brændevine er den populær med sin distinkte, krydrede smag. Hr. Skovs variant har trukket med krondild fra haverne i Blåvand, og den smager fremragende til sild og paneret fiskefilet, gerne serveret let afkølet. Alk. 40%.



Riesling "Konglomerat", Walter Buchegger, Kremstal, 2016
1 fl 149,- | 6 fl 600,- SPAR 294,-

Selvom Grüner Veltliner-druen danner grundlag for den største mængde hvidvin fra Østrig, nyder Riesling også stor succes fra alpelandet i midten. De lange, lune sommerdage og de knap så bjerg-rige dele af landets østlige del giver modne, intense Rieslingdruer, og Walter Buchegger driver sin fremadstormende vingård i Kremstal med stor passion. Hans Riesling "Konglomerat" er gæret og lagret

på ståltanke, og byder på saftspændt citrus, klementin og grøn mango i smag og duft, der elegant afsluttes med mundvandsdrivende syre og en snert af melisse. Meget alsidig, f.eks. til røget ål med rørag eller hønsesalat med bacon og cornichoner. Server ved 7 °C. Alk. 12,5%.



Côtes-du-Rhône "Guy Louis", Tardieu-Laurent, 2015, ØKO
1 fl 149,- SPAR 29,-

Med hårdt arbejde, netværk og dygtighed skubber familien Tardieu sine vine frem og konkurrerer med de allerbedste domainevine i Rhône. Sidste nyhed fra det dynamiske hus er økologi, og Tardieu-Laurents Côtes-du-Rhône-darling, "Guy Louis", er økologisk certificeret fra og med årgang 2015. Druerne kommer udelukkende fra cruer, nærmere betegnet Rasteau, Lirac, Beaume de Venise og Vacqueyras, og den høje druekvalitet løfter "Guy Louis" et niveau op i forhold til Tardieu-Laurents anden Côtes-du-Rhône, "Les Bacs Fins". Druesammensætningen udgøres af 60% Grenache, 35% Syrah og 5% Mourvèdre, og vinen har lagret 12 måneder på 1 og 2 år gamle fade samt 6 måneder på store, ældre fade. Både duft og smag fremstår til den kraftige side med sydfransk krydderi, modne blomster og brombær samt friskkværnet peber og menthol. Server ved 18 °C til lun leverpostej eller ribbensteg. Alk. 14%.



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

KLASSISK BORDEAUX 2014 OG EN SJÆLDEN VERTIKAL

PRODUCENT: CHÂTEAU BELLES-GRAVES

OMRÅDE: LALANDE-DE-POMEROL

Løgismoses import af vinene fra Belles-Graves startede i 70'erne og dermed af Lene og Sven Grønlykke. Som Christian Grønlykke også senere har udtalt, smager Belles-Graves af Pomerol, men til Lalande-de-Pomerol-priser.

Den lille flod La Barbanne markerer grænsen mellem Pomerol og satellit-appellationen, Lalande-de Pomerol, hvor Belles-Graves ligger. Slottet er placeret på en fredfyldt skråning ned mod floden og kan således skue over til den berømte nabo mod syd. Både Petrus og Château Clinet ligger indenfor 1 km. fra Belles-Graves og ejendommens 17 ha vinmarker svøber sig som en hestesko rundt om slottet. Bepantningerne er begrænset til to sorter, 88% Merlot og 12% Cabernet Franc, og jordbunden er på linje med Pomerol rig på jern-oxid, hvilket giver den en rustrød farve.

Xavier Piton har været ved roret siden 1989 og er tredje generation på slottet, siden familien overtog det i 1938 for 140.000 franc. Det var på dette tidspunkt, slottet fik sit navn, et navn, der gennem tiderne har vokset sig stærkt og anerkendt. Slottet har holdt en imponerende stabilitet gennem de mange år, vi har importeret vinene derfra.

Slottets Grand Vin laves på de ældste vinstokke og er en vin de garde, hvilket betyder, den kan lagres. Alle beslutninger og processer fra mark til aftapning er foretaget med henblik på at skabe et potentiale for udvikling i flasken. Xavier udtaler selv, at vinen laves med respekt for de ældste bordeauxtraditioner, og den forener den runde Merlot-karakter med en nærmest nobel rankhed. Fadlagringen spænder typisk fra 12-15 måneder.



Château Belles-Graves, 2014

1 fl 195,- | 6 fl 1.050,- SPAR 120,-

80% Merlot, 20% Cabernet Franc, 12 måneder på 225-liters fade, heraf ca. 30% nye.

Fin duft af solbær, blomster, blyant, ristet egetræ og vanilje samt en snert af tobak. Mellemfyldig i munden med tanniner, der allerede er godt afrundede og drikke-modne. Frugten har god livlighed på paletten med en passende, harmonisk længde og elegant krydderi i afslutningen. Klassisk udtryk for højrebred i Bordeaux. Server ved 18 °C til kraftigere retter, f.eks. en god bœf. Alk 13,5%.



Limited Edition – begrænset mængde

Château Belles-Graves Vertikal

Årgang: 07, 08, 09, 10, 11, 12

6 fl i trækasse 1.775,-

Xavier Piton har sammensat 30 kasser af 6 flasker til Løgismose fra sit private lager af ældre årgange og pakket dem i trækasser. Et unikt indblik i slottets historie og nogle af dette årtusindes bedste årgange.

Slottet – Château Belles-Graves

Udsigten mod Petrus mellem regnbyger, oktober 2017





GOURMETMENU MARTS

Kokkene på Nordre Toldbod har sammensat en menu til de dage, hvor det gerne må være ekstra lækkert. Udgangspunktet er årstidens gode råvarer, og de løftes yderligere med eksklusive delikatesser, særlige tilberedninger og anretninger. Sæt eftermiddagen af til at gå i køkkenet med et godt glas vin, og tilbered selv menuen. Her får du opskriften på forretten
– [find alle opskrifterne](http://find.alle.opskrifterne) og [se anretningerne](http://se.anretningerne) på løgismose.dk/opskrifter

INGREDIENSER

1) Gravet lam

200 g lammefilet

8 g gravning af:

- 1 tsk. korianderfrø
- 1 tsk. enebær
- 1 tsk. fennikelfrø
- 1 tsk. dildfrø
- 1 spsk salt
- 1 tsk sukker

2) Rejer

12 rå rejer, pillede

3) Syltet grønt:

200 g blandede spæde grøntsager i passende stykker, f.eks. blomkål, glaskål, karotter og selleri

Salt

Syltelage:

- 1 dl æbleeddike
- 1 dl sukker
- 1 dl vand
- Korianderfrø, fennikelfrø og 1 kvist timian

4) Rå grønt

De samme slags grøntsager som du bruger til syltet grønt, 1-2 skiver af hver pr. person
Olie
Salt

5) Dildmayo

- 2 dl grøn dildolie
- (1 bundt dild blendet med 2,5 dl olie)
- 2 æggeblommer
- Lidt salt
- Ca. ½ tsk. æbleeddike

6) Pynt inden servering

Spiselige blomster og urter, f.eks. stedmoderblomster, bronzefennikel og fuglegræs

FORRET

– LAM I DILD MED REJER

SÅDAN GØR DU

1) Gravet lam

Blend alle krydderier til en fin salt, og krydr lammefilet. Lad det trække på køl min. 1 døgn.

2) Rå rejer

Lad de rå rejer temperere inden servering.

3) Syltet grønt

Ordne og skyl grøntsagerne. Blanchér dem i letsaltet vand, og afkøl i isvand. Kog en syltelage af de øvrige ingredienser, og lad den køle af. Sylt de blancherede grøntsager i lagen i en skål, minimum et døgn på køl.

4) Rå grønt

Gør grøntsagerne i stand, og skær dem i papirtynde skiver på et mandolinjern. Opbevar dem i isvand indtil servering.

5) Dildmayo

Pisk æggeblommer, salt og eddike godt sammen. Tilsæt dildolie lidt efter lidt under kraftig piskning, til mayonnaisen har en tyk konsistens og en flot grøn farve. Smag til med salt og eddike hvis der er behov.

6) Servering

Skær lammekødet i tynde skiver og anret på tallerkenen. Vend de rå grøntsager i olie og salt og fordel dem sammen med de syltede grøntsager. Anret dildmayoen i små "dutter" rundt om kød og grønt og pynt med spiselige blomster og urter. Drys evt. lidt havsalt henover retten til slut.

GOURMETMENUEN OG VINENE DER PASSER TIL

Aperitif



1 flaske

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT PRESTIGE, DIEBOLT-VALLOIS
Få drikke i denne verden kan stimulere appetitten som Champagne lavet udelukkende på Chardonnay. Søskeneparret Arnaud og Isabelle Diebolt viderefører på fornem vis forældrenes ihærdige arbejde i Grand Cru kommunen Cramant på Cote de Blancs i Champagne. Spidskompetencen er netop chardonnay, og prestige udgaven topper listen over raffinement både i smag og udseende. Server ved 7 °C. Alk. 12,5%.

Forret

LAM I DILD MED REJER



2 flasker

ALBARINO, BODEGAS GARZON, URUGUAY, 2015
Uruguay er stille og roligt på vej ind på den internationale vinscene med en række overraskende bud på traditionelle europæiske druesorter. Her er det den iberiske specialitet, Albarino, der modigt udfører de bedste vine fra Rias Baixas i Spanien med udtalt stenfrugt og citrus, potpourri af blomster og forfriskende syre i den intense afslutning. Retten udfordrer med sødme, krydderi og umami, og Bodega Garzons Albarino følger flot trop. Server ved 8 °C. Alk. 14,5%.

Hovedret

"TARTELETTER" MED VAGTEL, ÆG OG SKORZONÉRRØDDE



2 flasker

UI RISERVA, RIVETTI & LAURO, VALTELLINA SUPERIORE DOCG, 2013
Tankerne ledes hen på Pinot Noir til en let hovedret med lyst fjerkræ, men under de rigtige betingelser kan Nebbiolo give vine, der kan udfordre på området. I den lille, eksklusive Valtellina dal i Lombardiets nordlige del, dyrkes Nebbiolo under megen besvær på de stejle skrænter og kvitterer med feminin elegance, blødhed og overraskende intensitet. Lys rustød i glasset, men så rig på smag, at man et øjeblik tvivler, om det nu også kan være muligt. Rivetti og Lauros UI Riserva har lagret 24 måneder på 3000 liters fade, og fremstår perfekt drikkemoden med ædel duft af røde kirsebær, te og orangeskal samt en liflig afslutning med krydderi og sort peber. Server ved 16 °C. Alk. 13,5%.

Dessert

DEKONSTRUERET GULERODSKAGE



1 flaske

COTEAUX DE LAYON "LES FONTAINES", SAUVION, LOIRE, 2015
De mange bifloder til Loirefloden giver gode betingelser for udvikling af ædelråd og dermed for produktion af søde vine. Chenin Blanc druene egner sig godt til formålet og er bredt plantet i dalen, og selvom mængden af ædelråd varierer fra årgang til årgang, laves der altid søde vine i appellationen Coteaux du Layon. I 2015 blev blot 10% af druene i Sauvions Coteaux du Layon inficeret af ædelråd, og vinen har derfor mere friskhed og citrusnoter i denne årgang – oplagt til den sarte smag af hvide gulerødder, citrus og vanilje. Restsukker 65 g/l. Server ved 8 °C. Alk. 11,5%.



KOMPLET VINMENU

6 fl 999,- SPAR 281,-

SPANSKE BOBLER PÅ NIVEAU MED CHAMPAGNE CAVA FRA CASTELLROIG



Fagekspert
Per Bach



Det var Christian Grønlykke, som i sin tid spottede Sabaté-familien og deres lille vingård, Castellroig, der ligger mindre end en times kørsel fra El Prat de Llobregat-lufthavnen i Barcelona. Han var kommet i kontakt med den spanske sprællemænd Ricard Zamora Isanda, der på det tidspunkt prøvede at hjælpe en håndfuld mindre spanske producenter ud i verden. Et af de huse, som Ricard især brændte for, var Castellroig, og da de tilsendte prøver kom med en friskhed og en præcision, som vi dengang slet ikke havde forventet, blev spanske bobler en del af Løgismoses sortiment.

Siden har vi importeret titusindvis af Cava'er fra Castellroig, og da vi var deres første kunde uden for Spanien, og de var vores første Cava-leverandør, skiftede samarbejdet langsomt karakter. Castellroig flyttede sig fra bare at være en leverandør og til at komme helt ind i inderkredsen, hvor samarbejdet nærmest blevet familiært.

Derfor har det været ekstra dejligt at opleve et generationsskifte nede hos den lille familie i Catalonien, der har handlet om alt andet end løsrivelse. Således har Marcelino Sabaté, der som en af de første insisterede på at tappe sin egen vin og dermed sætte sig op mod Freixenet og de andre giganter, valgt langsomt at give slip for at skabe plads til den 4. generation i Sabaté-familien. Og lige nu er Marcel Sabaté med smittende entusiasme i fuld færd med at løfte Castellroig det sidste stykke helt op i toppen af det spanske vinhierarki.

Således blev Castellroig i 2016 kåret til årets vingård i Catalonien af

"Asociación Catalana de Sumilleres (ACS)", og i juli sidste år kom det frem, at familiens vinmarker i Terroja var blevet optaget i den spritnye Paraje Calificado, der med tiden skal blive en slags Grand Cru-klassifikation for de spanske mousserende vine. Dermed er Castellroig med i en eksklusiv klub, som foreløbig kun har ni medlemmer.

Samtidig med at Marcelino og Marcel har arbejdet på at profilere deres vine, er det også lykkedes at omfavne den hastigt voksende vinturisme, og de tilbyder i dag deres gæster en lang række spændende årstidsbestemte oplevelser, som altid bliver eksekveret med så stor gæstfrihed, at anmeldelserne på TripAdvisor har udløst et Certificate of Excellence.

Vi oplevede det selv, da vi i oktober 2016 var forbi med en flok vinelskere fra Håndværkerforeningen i København. Vi havde fået lagt et lidt for stramt program, og da vi blev forsinkede ud af Kastrup, blev vi nødt til at ringe for

at justere. Det tog Marcel og Ricard i stiv arm. Vi fik besked på bare at køre direkte op på vingården, når vi engang kom til Barcelona. Så skulle de nok sørge både for en sen frokost og for at vikle os ud af den booking, vi havde på en restaurant i nærheden.

Det viste sig, at bookingen på restauranten slet ikke blev aflyst, men derimod blev forvandlet til en catering-opgave. På den tid det tager at flyve til Barcelona lykkedes det for restauranten at rykke ud med en kæmpe grill, og efter nogle salater, håndskåret sortfodsskinke og tynde skiver røget orangeret gåsebryst kunne vi dufte, at grillen nede i gården var klar. Snart begyndte det herligste grillede lammekød at ankomme til bordet sammen med forskellige hjemmelavede, velkrydrede og ligeledes grillede pølser. Det blev en vidunderlig eftermiddag, hvor vores gæster fra Håndværkerforeningen lærte, at man i Spanien sagtens kan spise frokost, næsten indtil man skal have aftensmad – især når der er herlig Cava ad libitum.

Bemærk at alle Cava'er fra Castellroig fremstilles som årgangsvine uden brug af vin de reserve, og at flaskemodningen, dato for degorgement og evt. dosage fremgår af flaskerne.

[Læs om begreberne på løgismose.dk](http://løgismose.dk)



Cava Brut Reserva 2015
1 fl 119,- | 6 fl 595,- SPAR 119,-

Gnistrende ren, ikke knastør, men fuldstændig snorlige og forfriskende Cava, som efter 15 måneders flaske-modning kommer med æbler, pærer og moden citrus i næsen, og derunder et pirrende krydderi, som får udtrykket til at nærme sig det subtile. Server ved 7-9 °C. Alk. 12%.



Cava Brut Nature Gran Reserva 2013
1 fl 149,- SPAR 36,-

Ganske raffineret helt tør Cava med hele 30 måneders flaskelagring, der fornemmes i form af gær, ristet brød og en lille smule marcipan. Komplex aroma med fint afbalanceret friskhed i såvel næse som mund og på trods af tørheden en frugtkarakter, der virker helt moden. Server ved 7-9 °C. Alk. 12%.



Cava Josep Coca Brut Nature Gran Reserva 2011
1 fl 195,- SPAR 50,-

Udvalgte druer og en flaskelagring på hele 48 måneder, der til sammen giver vinen en kompleks aroma, der bliver båret frem af ananas og eukalyptus, som smelter sammen med noter af mørk chokolade og brioche. Voluminøs, velafbalanceret og overraskende frisk. Server ved 7-9 °C. Alk. 12%.



Cava Terroja de Paraje Calificado Brut Nature Reserva Familiar 2010
1 fl 375,-

Topvinen fra Castellroig, der som 1 af bare 12 vine kvalificerer sig til den nye topkategori Paraje Calificado. 100% Xarel-lo druer, gamle vinstokke, delvis gæring i gamle kastanjerfade og 50 måneders modning i flasken forud for degorgement. En imponerende Cava, som bare skal opleves. Server ved 7-9 °C. Alk. 12%.



Kokkene giver dig inspiration, tips og tricks, anbefalinger om nye produkter og vejledning step for step i særlige metoder, udskæringer eller anretninger – for det meste med udgangspunkt i sæsonens råvarer.



Kjøkkenchef
Mikkel Lytje

SÅDAN UDSKÆRER DU EN KYLLING

Hos Løgismose har gourmetkyllingen altid stået vores gastronomiske hjerte nær, og vi råder altid til at handle med kvalitet for øje. For nogle kan det synes grænsende til det uoverskuelige at købe en hel kylling for så at udskære den selv, men faktisk er det såre simpelt.

Der er praktisk talt intet på kyllingen, som ikke kan bruges til velsmagende retter – derfor er den hele kylling også et både billigere og mere velsmagende alternativ til at købe færdige udskæringer.

SÅDAN GØR DU



STEP 1:

Start med at skære lårene fri

- Læg et snit mellem bryst og lår
- Knæk låret ud til siden og skær ned mellem knoglerne
- Skær aldrig direkte i knoglen, sørg for altid at skære imellem.

1



STEP 2:

Del underlår og overlår fra hinanden

- Læg et snit i knækket mellem overlårsknoglen og underlårsknoglen, og skær igennem.

2



STEP 3:

Skær vingerne fra

- Skær mellem vingeknoglen og brystbenet, vær opmærksom på ikke at skære i selve knoglerne.

3



STEP 4:

Udskær kyllingebrystet

- Der ligger et brystben i midten. Skær langs brystbenet, i begge sider, så kniven følger benet. Vær opmærksom på ikke at ramme knoglerne i brystbenet.
- Så har du det færdigudskårne bryst.
- Brug samme fremgangsmåde på den anden side.

4

OBS: Du kan evt. skære vingebeinet med.



STEP 5:

Kokkens favoritudskæring på kyllingen

- På ryggen (bunden af skroget) ligger to små udskæringer/stykker som med fordel også kan bruges – kokkene siger: "Det er det bedste på kyllingen!"

5

Der vil sidde lidt kød tilbage på skroget, som du med fordel kan plukke og bruge i hønsekødssuppe, hønsealat m.m.

Skroget kan fryses, og når du har 3-4 skrog, kan du koge fond eller suppe på dem.

[Se også videoen på løgismose.dk/vin-mad](https://løgismose.dk/vin-mad)

HISTORIEN OM EN KYLLING

Der var langt fra idé til virkelighed, da Jacob Grønlykke i 2010 drømte om at genopfinde kyllingeavl.

Efter hans mening var kyllingernes naturlige liv blevet kompromitteret så meget i den moderne kyllingeavl, at vi hverken kunne være det bekendt dyreetisk eller smagsmæssigt. Det, der engang var en prægtig fødevarer, var forvandlet til et sørgeligt, underlødigt produkt.

Den stramme danske lovgivning på området bevirkede, at ingen dansk kyllingeproducent ville med om bord, og sammen med Bruno David fra Løgismose Gourmetimport, lykkedes det Jacob at finde en leverandør af fritgående kyllinger i det sydvestlige Frankrig. Jacob har efterfølgende udtalt, at måden kyllingerne lever på her er en form for overøkologi. Her er ingen sterile haller, kunstigt lys eller sågar hegn.

Kyllingerne lever fuldstændig frit og har et hus, de kan sove i om natten. De er typisk 90-100 dage gamle, når de slægtes modsat en konventionel dansk kylling, der efter 35 dage knap kan stå oprejst selv, når de slægtes.



"Ofte når jeg besøger vores samarbejdspartnere i Frankrig, starter vi med at smage produkterne og diskutere, hvad der lægges vægt på. Smagen er kompasset for de stolte producenter, og den måde at tilgå fødevarer, hvor sanselighed og kvalitet er grundpræmissen, er i god tråd med den filosofi, vi har hos Løgismose."

Importchef hos Løgismose,
Bruno David

Læs hele historien om løgismose-kyllingen på løgismose.dk/netto

Find Løgismose-kyllingen i Netto i hele landet og i vores to gourmet-supermarkeder.



ANBEFALET AF
DYRENES
BESKYTTELSE



Kyllingerne har opnået det franske Label Rouge mærke, som gives til fødevarer af høj kvalitet med særlig fokus på smagen.

Kyllingernes frie, naturlige liv har endvidere resulteret i en anbefaling fra Dyrenes Beskyttelse.

Prikken Over I'et

PINOT NOIR I WELTKLASSE

PRODUCENT: FRITZ WASSMER

OMRÅDE: BADEN, TYSKLAND



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Pinot Noir-druen har mange yndere verden over, og vindyrkere fristes ofte til at forsøge sig med den gamle Bourgognedruen. Det er dog ikke altid, det lykkes, eftersom Pinot Noir nemt tilegner sig sygdomme og hurtigt bringes smagsmæssigt ud af balance, hvis ikke dyrkningsforholdene er helt perfekte til den kræsne dame. Det kølige klima i Tyskland lader dog til at behage, og særligt Pinot Noir, eller Spätburgunder, som den kaldes på tysk, fra Baden er ved at skabe sig et solidt renommé.



Fritz Wassmer røg i overført betydning i en af de dyreste gryder Pinot Noir som ung, spirende vinmager. Et længere ophold hos Domaine Romanée-Conti lagde grundstenene til hans vinmæssige dannelse, og fuld af entusiasme og gåpåmod stræber han efter samme resultat i sine vinmarker i Baden. Han laver mange udgaver af druesorten, og vi er særligt glade for hans version uden fad samt hans XXL, der, som navnet antyder, er hans vildeste og mest pompøse bud.



Spätburgunder QbA, 2015

1 fl 135,- | 6 fl 729,- SPAR 81,- |

12 fl 1.377,- SPAR 243,- | 24 fl 2.500,- SPAR 740,-
Gæret og lagret på ståltanke. Spændstig rød bærfrugt med kirsebær, hindbær og jordbær samt tørrede blomster. Blød og rund i munden, let krop og balanceret frugtsyre. Letdrikkelig og koket. Server ved 14-15 °C. Alk. 13,5%.



Spätburgunder XXL, 2014

1 fl 450,- SPAR 25,-

Frugten fra de ældste stokke på de bedst eksponerede marker får i vineriet behandling som en Grand Cru-Bourgogne med 14 måneders lagring på nye franske fade. Intens duft af mørke kirsebær og blomster, vanille og letristede toner fra fadet samt diskrete indslag af kaffe og svampe. Mellemfyldig i munden med solid smagskoncentration og flot vægt for druesorten. Lang, vedholdende eftersmag, der fremstår afrundet. Kan nydes nu ved 15-16 °C eller lagres yderligere fem år. Alk. 13,5%.

..... Prikken over I'et

OPGRADÉR PÅSKEFROKOSTEN



Indkøber
Kirska Kjærgaard

Sardiner i tomat og olivenolie 120 g
og skind- og benfri sardiner i
olivenolie 125 g
La Gondola

Tilfør påskefrokosten lidt
middelhavsstemning med de
ekstraordinære portugisiske
sardiner.

Server med et
godt stykke ristet
brød, en klassisk
mayonnaise og
friskpresset citron.
Så simpelt, men
så godt.



Økologiske kapers fra Kreta 140 g
Karpas

Store smagfulde kapers til fisk
eller æg – eller hvorfor ikke
opgradere din remoulade?



Krukke med havsalt 100 g
Halen Môn

Et enkelt drys af de smukkeste,
reneste saltkrystaller kan løfte
dit æg til nye højder. Læs hele
historien på logismose.dk.



Klassisk mayonnaise
250 g og Picalilli 300 g
The Bay Tree

En god mayonnaise er
uundværlig til ægget og
rejerne på påske-
frokostbordet.



Det samme er en god
remoulade til fiskefileten.
Rør din egen med en
god cremefraiche, lidt
mayonnaise og picalilli
fra Bay Tree og smag
forskellen.



Tunfilet i olivenolie 400 g og
Kulmule uden skind i olivenolie 130 g
Maruzzella

"Dåsefisk" på første klasse – måske som alternativ
til de klassiske sild?



PÅSKENS DELIKATESSEKASSE
1 STK 485,- SPAR 53,-



Gode Hverdagvine

Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

TIL HVERDAGENS RETTER OG FORÅRETS STORE FESTER

Fra familiedomainet Maison Sauvion i Loire spredes trådene i hele Frankrig, og Pierre-Jean Sauvion markedsfører med sikker hånd en række særdeles vellavede vine på nogle af verdens mest populære druesorter. Vinene er typisk franske i deres udtryk præget af frisk frugt, balanceret syre og optimal modenhed for hver enkelt druesort.



Sauvignon Blanc "Les Rafelieres" 2016

6 fl 399,- SPAR 75,-
85% Sauvignon Blanc og 15% Colombard høstet i Loire-dalen, gæret og lagret på ståltanke. Sprød og let hvidvin med druetyrisk udtryk. Stikkelsbær, hyldeblomst og nyslået græs samt en snert af lime, inden vinen slutter tør og frisk. **Server ved 7-8 °C** til salat med gedeost eller dampet hvid fisk med spinat, forårsløg og persille. Alk. 11,5%.



Chardonnay "Le Bois Chalar" 2016

6 fl 399,- SPAR 135,-
100% Chardonnay høstet i Loire-dalen, gæret og lagret på ståltanke. Friskt og rent udtryk for druesorten uden fadpræg med toner af grønne æbler, stenfrugt og citrus samt en fin fedme i afslutningen. **Server ved 7-8 °C** til frisk pasta med røget laks og spinat eller kartoffelpizza med gedeost og rosmarin. Alk. 12%.



Pinot Noir "Les Rafelieres" 2016

6 fl 399,- SPAR 135,-
85% Pinot Noir og 15% Cabernet Sauvignon høstet på Korsika, gæret og lagret på ståltanke. Let rødvin med toner af røde kirsebær og hindbær og runde, milde tanniner. **Server ved 14-15 °C** til paneret fisk eller krebinetter med stuede grøntsager. Alk. 12,5%.



Rosé Cabernet Franc "Les Rafelieres" 2016

6 fl 399,- SPAR 135,-
100% Cabernet Franc høstet i Loire-dalen. Indsmigrende toner af jordbær, hindbær og rose bakkes op af de næsten umærkbare 10 g sukker pr. liter. **Server ved 7-8 °C** til rød karry eller retter med rejer. Alk. 11,5%.



Merlot "Les Champoureux" 2016

6 fl 399,- SPAR 135,-
100% Merlot høstet i Languedoc. Vinen er gæret og lagret på ståltanke. Rund og mellemfyldig smag af blomster og mørke bær med en snert af rosmarin. **Server ved 16-17 °C** til lammefrikadeller eller hakkebøf med bløde løg. Alk. 13%.



KYLLING I FAD

Denne udgave af kyllingen er perfekt på de travle hverdage, da det hele kan laves i forvejen, og alt skal i ovnen ved samme temperatur. Husk, jo bedre kylling du vælger, jo bedre bliver resultatet.

INGREDIENSER

Kylling

1 Løgismose-kylling
1 tsk. Piment d'Espelette
½ dl olivenolie
Salt og peber

Broccoli

1 broccoli
1 håndfuld mandler
½ dl olivenolie
20 g revet parmesanost

Pesto chips

1 bæger Løgismose Pesto Verde
1 baguette

Skyrcreme

1 bæger økologisk Løgismose Skyr naturel
1 citron
1 fed hvidløg
Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Skær kyllingen ud i passende stykker (se side 18 for udsækning af kylling). Læg et stykke bagepapir i et ildfast fad og fordel kyllingestykkerne heri. Pensl med olie og krydr med salt, peber og Piment d'Espelette. Bages i ovn ved 200 °C varmluft i ca. 25 min. Lad den trække 10 min. i slukket ovn med åben låge.

Broccolien deles i buketter og koges 3 min. i letsaltet vand. Mandlerne sautes på en mellemvarm pande, til de er gyldne. Kom broccoli i et ildfast fad, drys med mandlerne og olivenolie og sæt dem i ovnen ved 200 °C i ca. 10 min. Drys derefter med revet parmesanost. Krydr med salt og peber og giv det 5 min. mere.

Skær baguetten i tynde skiver, smør med pesto, og fordel stykkerne på en bageplade og bag dem sprøde i ovn ved 200 °C i ca. 10 min.

Skyrcreme

Riv hvidløget og skal af citronen ned i skyr, smag til med salt og peber.

PIMENT D'ESPELETTE

Piment d'Espelette er et chilikrydderi fra den lille baskiske by Espelette. De små røde pebre høstes i sensommeren og tørres hængende på huse og balkoner i byen. Krydderiet er stærkt og elegant på samme tid, og det fremhæver smagen i din mad uden at overdøve de øvrige ingredienser.

Kan købes i vores gourmetsupermarkeder – 45 g, 85,-

VI GØR DET NEMT FOR DIG

Saftig, sprød og velduftende rotisserie kylling
– hver dag på Nordre Toldbod

I vores gourmetsupermarked på Nordre Toldbod kan du finde Løgismose-kyllingen færdigstegt på rotisserie. Vi steger kyllinger flere gange om dagen, så du kan være sikker på at få frisk, veltilberedt kylling, uanset om du kommer til frokost eller fyraften.

Tilberedning på rotisserie har rødder i Frankrig, hvor man i finere husholdninger anvendte denne tilberedningsform, når der var gæster i huset. Dengang var et mekanisk rotisserie ikke en realitet, så i stedet havde man en ung dreng eller pige i huset sat til at dreje spyddet langsomt rundt over ild for at sikre den saftige tilberedning. Vi er heldigvis kommet nogle skridt længere i dag, og det hårde arbejde står ovnen for!

Stegningen på rotisserie sikrer saftigt, mørt og velsmagende kød – det eneste, du behøver at tænke over, er, hvilket tilbehør du ønsker til kyllingen.

I gourmetsupermarkedet finder du et bredt udvalg af tilbehør, salat og saucer, og vi er naturligvis behjælpelige med råd og vejledning, ligesom vi altid har vin på glas, der passer til.

1 FÆRDIGSTEGT
LØGISMOSEKYLLING 140,-

Telefonnummer til bestilling af
større ordrer: 33329332



KVINTESENSSEN AF GOD BEAUJOLAIS

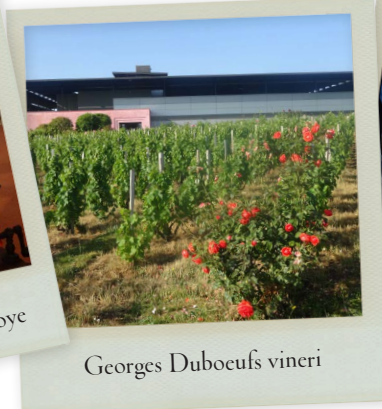
PRODUCENT DOMAINE JEAN DESCOMBES
OMRÅDE: BEAUJOLAIS



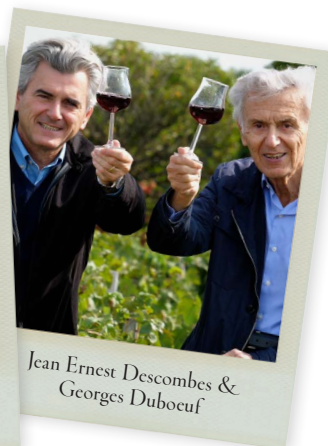
Fagekspert
Per Bach



Nicole Descombes Savoye



Georges Duboeufs vineri



Jean Ernest Descombes &
Georges Duboeuf

Jean Ernest Descombes var den første, der skrev kontrakt med Georges Duboeuf, da han etablerede "Les Vins de Georges Duboeuf" med henblik på at markedsføre og eksportere det allerbedste fra Beaujolais.

De startede med et lille parti af 1968-årgangen, fortsatte med lidt mere af 1969'eren, og siden 1970 har Georges Duboeuf haft eneforhandlingen af denne vin, som lige siden har været garant for saftig, frugtig og autentisk Morgon.

Jean Ernest Descombes var hele livet en meget populær figur i Beaujolais, og ud over at være en respekteret vinmager var han også en munter karakter. Altid var han klar til at promovere sine vine med smittende begejstring, og tit udviklede et besøg i hans kælder sig til en fest, hvor snakken gik. Ofte kom kollegaernes vine også på bordet, så de utallige journalister og branchefolk kunne opleve forskellen mellem f.eks. en Gamay oppe fra det vulkanske Côtes de Py og en Gamay fra de mere granitrige skråninger nede omkring Château Gaillard.

En novemberaften omkring 1990 var jeg forbi med et par danske vinhandlere, og her var Jean Ernest optaget af et slogan, der handlede om, at en

Morgon i de bedste år og i de bedste øjeblikke forenede frugten fra Beaujolais med charmen fra Bourgogne i én og samme flaske. Der blev forsøgt ført bevis for sagen både med tankprøver og adskillige ældre forbløffende vitale flasker.

Vi nåede aldrig frem til en konklusion, måske fordi den ene vinhandler, som senere blev en skattet vinskribent, skulle ud og trække frisk luft. På et tidspunkt blev vi klar over, at han ikke var kommet tilbage, og vinsmagningen blev derfor suspenderet til fordel for en eftersøgning i mørket. Det viste sig, at vinhandleren var kollideret med vores medbragte Fiat 127 og derfor ikke umiddelbart så sig i stand til at returnere til kælderen for egen kraft. Således decimerede besluttede vi at trække os tilbage og sagde pænt farvel til Jean Ernest, som tydeligvis morede sig big time.

Jean Ernest Descombes døde i oktober 1993, og siden har hans datter Nicole Descombes Savoye videreført domainet

og fastholdt det nære samarbejde med Georges Duboeuf og hans team. De kommer med gode råd i løbet af vækstsæsonen, bestemmer det rette høsttidspunkt, og til sidst er de med ind over, når den endelige vin skal sammenstikkes.



**Domaine Jean
Descombes Morgon**

2015 1 fl 129,- |

2 fl 200,- SPAR 58,-

En dejlig saftig og harmonisk Morgon fra den måske bedste årgang siden 1947, som åbner sig smukt i glasset med solbær, blomster, kirsebær og duftroser til næsen. Derpå fyldig og for Beaujolais overraskende koncentreret i munden. Dejlig nu, men vinen har også det gear ekstra, som betyder, at den også vil begejstre om 3-5 år! Server ved 14-16 °C. Alk 13%.





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

NATURLIGE NYHEDER

PRODUCENT: TOUR DE GENDRES | OMRÅDE: BERGERAC

Første lancering af Château Tour de Gendres' naturvine var 2015-årgangen, og forud lå 10 års eksperimenter med fremstilling af vin uden svovltilsætning.

Det er tillidsvækkende for en skeptiker som mig, og jeg er imponeret over vinenes kombination af renhed og karakter.

Som fuldskæg, hornbriller og lange frakker er kommet tilbage på mode-scenen, er også Methode Ancestrale, den oprindelige måde at skabe boblerne i Champagne på, kommet tilbage og bragt til live på ny.

Jeg har fået tisluge, æbleskrogs-smagende versioner med store klumper gær sumpende rundt – vine, som det krævede besindelse for ikke at forbande til helvede. Men Tour de Gendres' version fra Bergerac fik mig alligevel ført tilbage på sporet.



Pét' Nat', Château Tour de Gendres, Bergerac, 2016, ØKO & NATUR
1 fl 145,-

Den mundrette forkortelse af Pétillant Naturelle er en ny kategori indenfor mousserende vin i kølvandet af naturvins-bølgen.

Vinen laves på 70% Sauvignon Blanc og 30% Chenin Blanc dyrket i en kombination af sandsten og kalksten i Agen, regionen der også er kendt for sine formidable svesker. Vinen gærer i stål-tanke, til ca. 2/3 af sukkeret er omdannet til alkohol. Herefter aftappes vinen og gærer videre på flasken, hvorved boblerne opstår ved gæring af det resterende sukker. Der er ikke tilsat svovl. Blomstret næse med citrus, pære og fersken samt en snert af hyld. Let og frugtig i munden med frisk syre og tør afslutning. Diskret gærpræg og en anelse uklar i glasset. Server ved 7 °C. Alk 10,5%.

For di bundfaldet i Pet Nat som regel ikke fjernes, er flasken lukket med en kapsel. Det meste Champagne lukkes også med kapsel indtil bundfaldet fjernes og korkproppen sættes i.



La Vigne d'Albert, Château Tour de Gendres, Bergerac, 2016, ØKO & NATUR
1 fl 139,-

Et herligt bud på en rødvin lavet på druer fra en enkelt mark tilplantet for mere end 60 år siden af Albert Conti, søn af Vincenzo Conti, slottets grundlægger. Marken rummer mange forskellige sorter, som man havde for vane at gøre det tidligere, før alt begyndte at handle om kloner og enkelt-druesorter på etiketten.

Begrebet kaldes "field blend", og det kan resultere i nogle yderst interessante vine med stor kompleksitet fra den blandede landhandel af druer, der

vokser i samme mark og dermed i stort set samme terroir. I marken vokser gamle sydvestfranske sorter som Périgord, Fer Servadou og Abouriou side om side med Merlot, Côt, Cabernet Franc og Cabernet Sauvignon.

Vinen er lagret delvis på stål-tanke og i amforer. Der er ikke tilsat svovl. Duften er præget af mørke kirsebær og brombær med indslag af kanel, jordbær og jern. Blød og saftig i munden med fin, mørk bærfrugt, engelsk lakrids og viol. God dybde og renhed. Server ved 18 °C. Alk 13,5%.

Thildes Biodynamiske Have i marts



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

Uanset om vi er heldige, og der kommer et par smukke dage i marts, eller om vinteren nægter at slippe sit tag, til trods for at vi skriver forår, skal der ske noget i køkkenhaven. De modige sår og tiden må vise, om jeg fristes. Sidste år satte jeg gulerødder så tidligt som februar, men de kom nu ikke hurtigere op af den grund. Modighed bør erstattes med tålmodighed.



Høns-Anette



Mangfoldige æggefårer



Gråmissen Miffi



Aspargesbedet

Det kribler voldsomt i fingrene, men man gør nok bedst i at holde sig til indendørs forspiring af tomater og artiskokker.

Til gengæld skal jorden have opmærksomhed, for her er der masser af aktivitet i marts måned. Jeg spredte hestemøg i februar, og store dele af køkkenhaven skal fræses endnu en gang, inden jeg spreder humuspræparat. Humuspræparatet er lavet af komøg, der vinteren over har ligget nedgravet i jorden i kohorn. Det er sammen med kiesepreparatet et af de centrale præparater i biodynamisk dyrkning.

Efter opgravning bruges humuspræparatet i homøopatiske mængder sprøjtet ud på jorden. Det udrøres i lunkent vand i præcis en time, umiddelbart inden det spredes ud. Samme person skal røre hele timen, og jeg har efterhånden fundet en god rutine. Måske hører jeg lidt musik, måske får jeg en gin og tonic. Det siges, at man skal tænke positive tanker, mens man rører, og her står ginnen klar til at assistere. Det er bare ærmerne op, armen ned i og så i gang. Med uret, mod uret igen og igen, hvorved der trækkes kræfter fra universet ned i væsken, og præparatet dynamiseres, beriges eller forstærkes, om man vil. Humuspræparatet signalerer til jordbakterierne, at de skal få fart på omsætningen, og det stimulerer planternes roddannelse.

Som en gammel biodynamiker i Wachau sagde til mig: "It is just information, we are bringing out", og det står i stærk kontrast til de enorme mængder konventionel sprøjtegift, der dynges ud over vores jord,

så den henlægges livløs og nøgen. Biodynamisk jord er det modsatte. Mangfoldig, levende, vital, og ikke overraskende har de afgrøder, der dyrkes i den, usammenlignelig høj ernæringsmæssig værdi.

Det er også ved at være tid til at trække dynen af kompostbunken og kaste tryllestøvet ud over den bare jord. Peter Sisseck fortalte mig, at det havde taget ham og hans team på Château Rocheyron fem år at genskabe balancen og livet i vinmarkerne efter mange års konventionel drift. Det er første gang, jeg har velomsat, biodynamisk kompost, og jeg kan slet ikke vente med at se, hvad det gør for mine afgrøder.

"The texture is new, and that is biodynamics."
– Jean-Baptiste Lécaillon, chef de cave hos Champagnehuset Louis Roederer om deres topchampagne, Cristal 2009.

Aspargesbedet er luget igennem og har fået tilført sand og tang fra Sjællands nordkyst. Aspargesene føler sig næsten hjemme i det lille strandmiljø, vi har skabt omkring dem. Det er første år, vi må høste fra bedet.

Jeg kan kun sammenligne den forventning, jeg har til vores egne asparges, med barndommens til juleaften.





Indkøber
Kirska Kjærgaard

ORIGINALT SPANSK KERAMIK

CERAMICAS BREDAS SEGRA

Catalanske Ceramicas Breda Segras serie af rustik spansk keramik oser af feriestemning; små smalle gyder, lune aftener, støj fra de tætliggende tapasbarer, cava- og sangriastemning.

De charmerende gryder, skåle, kander og fade er oplagte at anvende til både tilberedning og servering af intense simre-, braisere- og ovnretter eller til servering af snacknødder, kryddersmør, dressinger, dip, crème brûlée eller andre portionsanrettede desserter. Det er også den keramik vores konditor bruger til selv samme.

Breda Segras produkter brændes ved så høj temperatur, at de til forskel fra almindeligt keramik kan bruges både i ovn, mikroovn, på gas, keramiske kogeplader og tilmed kan gå i opvaskemaskinen.

Bemærk, at der er begrænset lager af visse varianter.



Keramikfad 25 cm
pr. stk. 65,-



Sangriakande 1 l.
pr. stk. 85,-



Lergryde 28 cm
pr. stk. 255,-



Keramikfad 25 cm,
pr. stk. 65,-



Lille cuenco 7 cm,
pr. stk. 25,-



Lille Keramikskål 10 cm,
pr. stk. 20,-



I hvert nummer af Klub Løgismose Vin & Mad magasinet, inviterer vi en gæsteskrubent til at dele nogle af sine bedste oplevelser, tips og gode råd omkring mad og vin



Bruno David *Importchef hos Løgismose* **Gastronomi som livsstil**

52 år

Født og opvokset i bjergene i Frankrig

Gift og har 2 voksne børn

Bor på Sydlyn

23 år på Falsled Kro

31 år i Løgismose 1. marts 2018

Uddannet i hotel management med speciale i kokkefag

Uddannet som elitesoldat i Frankrigs efterretningstjeneste

Det bedste for mig, indebærer både hvad, der udgør grundklangen i mit arbejde – dét, der driver mig – sammen med de bedste oplevelser, jeg har haft. Jeg er født ind i et liv med gastronomi, som derved er blevet et naturligt omdrejningspunkt for "mit bedste".

Jeg har stærke relationer og venskaber i kokkebranchen – mange kokke har jeg kendt siden de var "små" i branchen. Noget af det vigtigste jeg har lært fra denne branche er, at det kan betale sig at gøre det bedste man kan, for at hæve barren og gøre dagen i dag lidt bedre, end den, der var i går.

MIT BEDSTE GASTRONOMISKE STÅSTED

- * Et godt måltid er, når du spiser det du har lyst til at spise, og drikker det du har lyst til at drikke.
- * Vigtigheden af smagen; smagen er det eneste vi husker! Om det smagte godt eller dårligt. Vi husker smagen af barndommens jordbær, men ikke sorten eller om de var økologiske. Derfor er smagen det allervigtigste vi har.
- * Intet måltid uden krydderurter!
- * Det der virker for de få udvalgte, skal være tilgængeligt for de mange. På Falsled Kro var vi pionerer i udviklingen af gastronomi i Danmark. Den rolle fik vi Løgismose igen i 2009 da vi indgik samarbejdet med Netto med visionen om at gøre det muligt at få bedre mad hver dag.
- * En koks to fornemmeste opgaver;
 1. Find den bedste råvare.
 2. Lad være med at ødelægge råvaren.

* Autenticitet. Det skal være ægte.

* Grøntsager skal tilberedes, men må ikke komme i nærheden af kogende vand.

MIT BEDSTE

Et af mine bedste projekter som jeg er mest stolt af, har været at være med til at sætte dyrevelfærd på dagsordenen i Danmark (og det var ikke nemt!).

Mit bedste måltid i 2017 var på et autentisk brasserie i Bordeaux "La Tupina, Simmenthal", hvor jeg fik côte de boeuf på trækulsgill, med pommes frites tilberedt i gåsefedt og uden anden overflødig pynt på tallerkenen!

Mit bedste måltid på en stjerne-restaurant var i 1992 på "Dal Pescatore" ikke langt fra Mantova. Italiensk køkken, når man er ved at ramme stjernerne!

Da jeg arbejdede på Falsled Kro, vandt kroen i 2004 Champagneprisen. Hele teamet var i Champagne på Napoleon Bonapartes sommerresidens Trianon, med service à la française, fuld menu og med årgangschampagnen Moët Chandon Nectar Imperial 1962 – et unikt minde om en ekstraordinær fællesoplevelse med fejring af en fælles indsats.

Når Sven Grønlykke havde spist vores dengang grænseoverskridende nye retter; grisetæer og oksehaler, som Sven ikke mente, vi kunne servere på Falsled Kro. Alligevel gav han sig, og den gode smag sejrede over, hvad man gør og ikke gør.

KÆLDERVINE

~Værd at vente på

Vores definition af kældervine er vine, der bliver bedre af at blive lagret. Nogle af de udvalgte vine har vi allerede lagret, andre enten kan eller ligefrem bør lagres videre for at opnå deres fulde potentiale.

Kun ved flaskelagring udvikler vine den eftertragtede "bouquet", dvs kompleksitet i duft og smag med en bred "buket" af nuancer og aromaer.



Riesling Gutswein "Scharzhof"
Egon Müller, Mosel, Tyskland, 2015
1 fl 250,- SPAR 25,-

Der er Egon, og så er der alle de andre. Hans vine opnår de ultimativt højeste priser i Mosel, og deres sublime kombination af syre og rigdom, det fnuglette og det dybt intense, får vinelskere over hele verden til at måbe. Hans Riesling fra den kølige Saar dal har et lagringspotentiale som få, så selvom det smager vidunderligt nu, kan det gemmes i minimum 10 år yderligere. Vinen har en smule restsukker, men fremstår tør pga. den høje syre. Server ved 7 °C. Alk. 10,6%.



Pinot Noir Reserve, Creation Wines,
Hemel-en-Aarde, Sydafrika, 2015
1 fl 299,- SPAR 100,-

Pinot-paradiset Hemel-en-Aarde i Sydafrika viser endnu engang, hvorfor det er et af de bedste steder i verden at dyrke den populære druesort. Creations Reserve vine laves på frugten fra domainets ældre stokke, og den øgede koncentration giver plads til mere fadkarakter. 12 måneder på fade, heraf 40% nye gik forud for aftapningen i marts 2016, og vinen forener flæsket, moden Pinot-frugt med velstyret fad og en lettrøget karakter. Kan nydes nu og 5 år frem ved 15 °C. Alk. 14%.



Latricières-Chambertin Grand Cru,
Domaine Drouhin-Laroze,
Bourgogne, Frankrig, 2007
1 fl 999,- SPAR 200,-

Familien ejer parceller i 6 Grand Cru-marker på Cote de Nuits, herunder 0,67 ha i Latricières-Chambertin-marken plantet mellem 1959 og 1984. De gamle stokke yder lavt, men kvaliteten er i top. Vinen er lagret ca. 18 måneder på fade, heraf 80% nye, og 2007-årgangen er begyndt at vise drukkemodenhed med storslået frugt, kompleksitet og subtilt fadkrydderi. Kan også lagres videre i min 10 år. Server ved 15-16 °C. Alk. 12,5%.



Pomerol, Château Hosanna,
Bordeaux, Frankrig, 2004
1 fl 899,- SPAR 50,-

Siden overtagelsen af slottet i 1999 har Moueix-familien investeret enorme mængder tid og penge på at dræne vinmarkerne og genfinde det store potentiale markerne i Pomerol har. 4,45 ha udgør vinmarksarealet med 70% dedikeret til Merlot og 30% til Cabernet Franc. Naboer og genboer tæller blandt andet Petrus, Château Lafleur og Vieux Château Certan, og Château Hosannas vine viser tydelig race og oprindelse med rig, moden og blød frugt kombineret med stor elegance og charme. Lagret på fade i 12-14 måneder, heraf ca 50% nye. En velmodnet, dyb og fuldt drikkeklar Pomerol med stor karakter. Server ved 17 °C. Alk. 13,5%.



Châteauneuf-du-Pape, Château
Mont-Redon, Frankrig, 1998
1 fl 478,-

Vores øjsten i Rhône-dalen; Château Mont-Redon, sætter en ære i at lagre en vis del af produktionen hvert år, så man som importør løbende kan købe ældre årgange. 1998 var en fremragende årgang i Châteauneuf-du-Pape, og kombineret med den imponerende holdbarhed, Mont-Redons Châteauneuf-du-Pape har demonstreret gennem årtier, er der tale om en vin i særklasse. Mont-Redon bruger alle tilladte druesorter, grønne som blå, i deres Châteauneuf-du-Pape, og vinen udviser altid raffinement kombineret med stor nuancerigdom. Perfekt nu serveret ved 18 °C. Alk. 14%.



Montebello, Badia a Coltibuono,
Toscana, 2011, ØKO
1 fl 395,- SPAR 80,-

Et vildt og utraditionelt bud i kategorien 'supertoscaner'. Emanuela Stucchi og hendes team har i knap 20 år arbejdet på at revitalisere originale gamle toscanske druesorter, nogle af dem er gået så meget i glemmebogen, at de ikke længere er nedskrevet i appellationsreglerne for Chianti Classico. 2011-årgangen var debutårgangen for Montebello, som ud over Sangiovese indeholder druesorter som Cilieggiolo, Pugnitello, Sanforte og Fogliatonda. Vinen er lagret ca. 14 måneder på små, franske fade. Smuk nu med flot kompleksitet og en smagsprofil i retning af Brunello di Montalcino. Server ved 18 °C. Vil kunne udvikle sig yderligere over de næste 5-7 år. Alk 15%.



Indkøber
Thorbjørn Klemensen

THORBJØRNS UDVALGTE

KLUB LØGISMOSE SMAGEKASSE

Har du svært ved at vælge?

Thorbjørn er en af vores bedste fageksperter når det gælder vin. Han har været Løgismoses betroede vinindkøber igennem mere end 25 år og ved om nogen hvad der er værd at drikke. Thorbjørn har udvalgt 6 favoritter fra vores påskemagasin som du bør smage. Så er du godt i gang!

Kassen indeholder:

- 1 fl Château Belles-Graves, 2014, Lalande-de-Pomerol
- 1 fl Cava Brut Reserva, 2015, Castellroig, Sabaté I Coca
- 1 fl Morgon, 2015, Domaine Jean Descombes/Georges Duboeuf
- 1 fl Riesling Konglomerat, 2016, Weingut Buchegger
- 1 fl Côtes du Rhône Guy-Louis, ØKO, 2015, Maison Tardieu-Laurent
- 1 fl Côtes de Provence Rosé Melopée, 2016, Domaine Gavoty



6 udvalgte flasker fra magasinet
6 fl 775,- SPAR 94,-

GIN GIN GIN

Der har været vikingetid og romertid, nu er det gintid. Verden kan tilsyneladende ikke få nok, og med den stadigt stigende popularitet, er der ikke udsigt til en ende på vanviddet. Marts byder på to unikke nyheder til yndere af karakterfuld håndværksgin.



Hands on Gin, Gölles, Østrig, 70 cl

1 fl 369,- SPAR 60,-

Gölles i Østrigs sydøstlige del, Steiermark, har i mange år leveret en række unikke frugteddiker til Løgismose, og det er en spidskompetence i Østrig, som vi ikke har oplevet tilsvarende andre steder. I

2017 lancerede Gölles et helt nyt produkt, en gin destilleret i kobberkedler og smagsgivet med 5 ingredienser. Profilen raffineret, parfumeret og æterisk. Solbær, møder korianderbalde, orangeskal, citrongræs og selvfølgelig enebær og det er overraskende, vellykket og spændende. Alk. 46,5%.



Gin "Den Eneste", Vinhuset Kvist & Vitus, Danmark, 2014, 50 cl

1 fl 495,-

Årgangsgin giver ikke mening for de fleste varianter på markedet. Opskriften er typisk fast og med udgangspunkt i neutral landbrugsethanol, er der ikke tale om afvigelser fra år til år. Det er noget andet hos Lone Landmand og Søren Sørøver, hvis bud på en gin i høj grad skifter udtryk fra år til år. 2014 er seneste skud, og som 2013 årgangen er råproduktet økologiske æbler fra parrets æbleplantage på Brandbygegaard nær Odder. I 2014 indgik også en smule kvæder, som med deres distinkte aroma giver et parfumeret strejf til netop denne årgang. De botanicals, der udvælges til ginnen afspejler, hvad der er på gården, når ginnen destilleres. I 2014

var det kvanrod og frøskærme, vild citronmelisse, mynte, fennikelblomster og knuste solbærskud samt en enkelt og uundgåelig ingrediens, som parret plukker vildt, enebær. På alle måder en unik og særpræget gin. Alk. 45,5%.



Lurisia Tonic "Chinotto", 275 ml

1 fl 20,- | 4 fl 69,- SPAR 11,-

Lurias luksuriøse og aromatiske tonic hylder Chinotto mandarin, der i mere end 500 år har været dyrket i Savona i Ligurien. Den hører til kategorien af bitre citrusfrugter, der særligt værdsættes for dens æteriske olie og skal. Lurias tonic er smagsat med tinktur fra Chinotto mandariner, der sammen med kinin, rørsukker og citronsaft går op i en højere enhed og skaber en unik blandingspartner til særligt gins med meget karakter.



Chefsommelier
Thilde Maarbjergh

TIL DE BLØDE STOLE

Rund påskefrokosten af med et godt stykke chokolade og et glas flydende sødt. Vi har udvalgt to gode vine, der egner sig særligt godt til Summerbirds påskeæske



Pineau de Charentes, Domaine Pautier
1 fl 199,- SPAR 29,-



Cognacs glemte skat - Pineau de Charentes I den bedste del af Cognac, kaldet Grande Champagne, ligger Domaine Pautier med sine 30 ha vinmarker og troner ud over de bløde bakker. Samme familie har i fem generationer drevet stedet og specialiseret sig ikke i at sælge Cognac, men i Pineau de Charentes, den ekstraordinære Vin de Liqueur, som blev opfundet ved et uheld for knap 500 år siden. Pineau des Charentes er sødere og mindre stærk end Cognac og består af Cognac blandet med ugæret druemost. Den elegante kombination af Cognac'ens lagrede aromaer og den friske druemost giver Pineau des Charentes en unik karakter og profil i de søde vines verden.

Druesorterne er Ugni Blanc og Montil, og den tilsatte Cognac er lagret i min. 3 år. Pineau des Charentes serveres ved 10 °C og kan holde sig minimum en måned på køl efter åbning. Nyd den til hvid- og mælkechokolade, tærte med saltet karamel og jordnødder eller til creme brûlée med anissyltede figer. Alk. 17.5 %.



Quinta do Novals Late Bottled
Vintage Port, 2011

1 fl 198,-



Opfinderen af typen LBV har lanceret en af de til dato bedste af slagsen i 2011-årgangen. Første årgang var 1954, og selvom mange sidenhen har kopieret konceptet, vurderes Novals LBV stadig som en af de bedste. Druerne kommer fra Novals egne, terrasserede vinmarker, og de fodtrampes i traditionelle lagares efterfulgt af lagring i 4-5 år og aftapning uden filtrering. Druesammensætningen i 2011 versionen udgøres af 40% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz og 10% Tinta Cao. Den holder ca. 100 gram sukker pr. liter og blev efter forstærkning lagret 54 måneder på fad.

Koncentrationen og intensiteten rammer en fra første møde både i duft og smag, og det er typisk for Noval at lave vine med stor smagsrigdom. Potpourri af solbær, mørke kirsebær og brombær møder chokolade og sød lakrids, mynte og en snert af tobak. Mesterlig LBV, der både kan nydes nu eller gemmes yderligere 20-25 år. Vinen indeholder bundfald og kan med fordel dekanteres forud for servering ved 12-15 °C til mørk chokolade eller blåskimmelost. Alk. 20%.



Den søde påske
Summerbird Easter Collection 565 g

1 stk 425,-

Summerbird plejer udelukkende at lancere en æske i dette format til jul, men i år kommer den pragtfulde æske for første gang i en påskeudgave. Easter Collection er fyldt med Summerbirds favoritter og hylder både det klassiske og det moderne. Nyd chokoladen til kaffen efter påskefrokosten eller forær den bort som en overdådig værtindegave.



Thildes Tips

MYTE & FAKTA SÅDAN LAGRER DU VINEN BEDST

Vidste du, at vinflasker lukket med korkprop ikke behøver at lagre liggende? Det er en fejlagtig antagelse, at vinen skal være i kontakt med korkproppen for at sikre, proppen ikke tørrer ud.



Luftfugtigheden inde i en vinflaske vil på alle tidspunkter være tæt på 100%, så det kan ikke ske, at proppen tørrer indefra og ud. Det modsatte, at proppen tørrer udefra og ind, kan til gengæld ske, hvis vinen opbevares et for tørt sted over en længere periode. Af praktiske årsager kan man godt lagre vin liggende, men

det er ikke en nødvendighed. Optimal temperatur for lagring af vin er 12 °C, men 10-16 °C. er acceptabelt. Vigtigst er, at temperaturen ikke svinger for meget og for hurtigt. Optimal fugtighed i rummet er mellem 65 og 70%, hvilket sjældent er et problem at opnå i Danmark.

Køkkenet er typisk det værste sted at opbevare vin, da det er det rum i huset, hvor temperaturen svinger mest. Soveværelset, f.eks. under sengen eller i bunden af et skab, er langt bedre og vinen bør altid opbevares så tæt på gulvet som muligt, da varme stiger opad.

Flaskens lukning har betydning for holdbarheden. Plastikpropper er klart den

ringeste lukning, da de hurtigt kan blive utætte. Jeg vil ikke anbefale at lagre vine lukket med plastikprop i mere end maksimalt 6 måneder.

Korkpropper lukker generelt godt, fordi kork er et elastisk materiale. Vine under skruelåg kan ligeledes lagres, også længe, selvom mange ikke vil anerkende, at der faktisk på nuværende tidspunkt er beviser nok for det. De første eksperimenter startede i 60'erne, og der foretages stadig prøvesmagninger på disse flasker, som sammenlignes med tilsvarende, lukket med kork.

I næste magasin kan du læse om optimal serverings-temperatur for forskellige vintyper.



AMERIKANSKE VINE

Amerikansk vin har nydt stigende efterspørgsel de senere år, og vi har samlet et udvalg af vores vine fra vestkysten fra fyldig Chardonnay og saftig Pinot Noir over raffineret Cabernet Sauvignon til krydret Zinfandel. Alt overmodent og alkoholtungt er blevet derovre, og vi stiler efter en mere europæisk smag, som heldigvis er på vej frem selv i Guds eget land.



 **Chardonnay, Stuhlmuller Vineyards, Alexander Valley, 2014**
1 fl 250,- SPAR 45,-
Fadlagret Chardonnay fra Stuhlmuller Vineyards' egne marker i Alexander Valley i Sonoma. Temperaturen kan svinge med mere end 30 grader på få timer i dette særprægede område, og det giver en ganske unik aromaprofil i Stuhlmullers Chardonnay. Ikke overraskende er vingårdens frugt blandt den mest eftertragtede i området. Vinen er gæret og lagret på fade, heraf 5% nye, i ca. 8 måneder, hvilket giver et flot integreret fadpræg og fyldig krop. Server ved 10-12 °C. Alk. 14,1%.



 **Estate Zinfandel, Stuhlmuller Vineyards, Alexander Valley, 2014**
1 fl 275,- SPAR 50,-
Et seriøst bud på Zinfandel-druen, der her har fået et lille tilskud Petite Sirah. Stuhlmuller har 2 parceller på i alt 5 ha med Zinfandel og en smule Petite Sirah, og efter gæringen lagrer vinen ca. 14 måneder på en kombination af franske og amerikanske fade. Der er forventelig moden, fyldig frugt, men også både friskhed, krydderi og fine, balancerende tanniner, som gør vinen uovertruffen til mad, gerne kødretter med sæsonens rodfrugter eller som ledsager til oste. Server ved 18 °C. Alk. 14,2%.



 **Estate Cabernet Sauvignon, Stuhlmuller Vineyards, Alexander Valley, 2014**
1 fl 325,- SPAR 50,-
Frugten kommer fra hele syv parceller beplantet med forskellige Cabernet Sauvignon-kloner, og det giver en fascinerende kompleksitet til det klassiske druesortsudtryk. Med totalt 18 måneders fadlagring, heraf 40% nye fade, er grundlaget solidt for denne overbevisende udgave af amerikansk Cabernet Sauvignon. Solbær og brombær med hint af sorte oliven, violer og mynte samt elegante vaniljetoner fra fadet. Dekanter evt. inden servering ved 18 °C. Alk. 14%.



 **Pinot Noir #1, Oregon Terroirs, Willamette Valley, 2013**
1 fl 185,- SPAR 40,-
Elegant Pinot Noir fra Oregon, staten, der er på alles læber, når det handler om Bourgognesorterne. Trods Oregons korte vinhistorie er der allerede på nuværende tidspunkt stor fokus på særligt Pinot Noir-vinene, og som Ron Sanchez, manden bag Oregon Terroirs siger, så skal man tale spansk i vinmarkerne og fransk i vineriet for at kunne klare sig som vinproducent i Oregon. Pinot Noir #1 er perfekt drikkemoden nu og viser flotte toner af underskov og svampe kombineret med sirlige røde frugtnuancer. Server ved 15 °C. Alk. 12,5%.



 **Pinot Noir, Oregon Hills Vineyards, 2013**
1 fl 149,- SPAR 20,-
Er man til de lette udgaver af rød Bourgogne eller tysk Spätburgunder, bør man udforske Oregons versioner af Pinot Noir-druen. Oregon Hills Vineyards' 2013 er farligt drikbar og letløbende og måske en af de bedste rødvine overhovedet til fiskeretter. Selv skaldyr kan man nyde den til, idet kroppen er fin og let og tanninerne silkebløde. Nyd den endelig ikke for varm, gerne helt ned til 12-13 °C. Alk. 13%.



 **Pinot Noir, Anthill Farms, Sonoma Coast, 2015**
1 fl 349,- SPAR 50,-
Saftspændt og vibrerende Pinot Noir fra det nordlige Californien. Parcellerne, der giver frugt til Anthill Farms' Sonoma Coast-aftapning ligger på første og anden højderyg fra Stillehavet og modner sent som følge af de kølige havbriser. Op mod 25% af druerne afstilles ikke, hvilket giver en flot kant til vinen og et markeret præg af blomster og frisk kirsebærfrugt. Vinen lagres efter gæring ca. 12 måneder på brugte fade. En veldrejet fortolkning af druesorten. Server ved 15 °C. Alk. 13,1%.



 **Overture, Opus One Winery, Napa Valley, NV**
1 fl 1.399,-
Måske et af verdens mest succesfulde joint ventures, Opus One, er resultatet af en fælles passion hos to af vinverdenens største personligheder, Baron Philippe de Rothschild og Robert Mondavi. Vinen har opnået kultstatus, og vi har fået fat i et lille parti af 2.-vinen, Overture. I blandingen indgår Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot og Malbec, og ret traditionelt blandes Overture også af forskellige årgange. Det perfekte møde mellem Bordeaux og Napa Valley. Server ved 18 °C. Alk. 14,5%.



 **Napanook, Dominus Estate, Napa Valley, 2013**
1 fl 750-
Franskmændene er vilde med den amerikanske vestkyst, og Christian Moueix var en af de første, der så potentialet og ligheden med Bordeaux. Napanook er opkaldt efter den famøse vinmark af samme navn, men er mere præcist 2.-vinen til Dominus. 2013 er af flere eksperter vurderet som den bedste Napanook til dato. Druesammensætningen er 92% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot og 3% Cabernet Franc. Vinen er lagret 18 måneder på fade, heraf 20% nye. Server ved 18 °C. Alk. 14,5%.

LØGISMOSE

VIN & MAD

EKSKLUSIVE GAVELØSNINGER TIL ERHVERVSLIVET

Vidste du, at Løgismose er leverandør af eksklusive gave- og receptions løsninger til virksomheder?

Vi tilbyder et væld af håndplukkede vine og specialiteter, valgt ud fra den sublime smagsoplevelse og det gode håndværk. Nogle af Danmarks største virksomheder har tradition for, at årets firmajulegave leveres af Løgismose.

Løgismose rangerer som #10 på listen over varemærker med det bedste image i Danmark.

Derfor kan du som virksomhedsleder være tryk ved at en gave fra Løgismose vil skabe glæde hos modtageren.

Har du overvejet at give dine medarbejdere eller forretningsforbindelser en hyggelig påkehilsen?

Hos Løgismose er påsken en kærdkommen lejlighed til at nyde de gode ting i livet. Samværet med familien og venner, den gode mad og glæden ved at give eller modtage en påkegave.

På løgismose.dk/firmagaver kan du få inspiration til selv at sammensætte den helt rigtige gave. Vi har gaver og gavekurve til alle behov og du har naturligvis mulighed for at sammensætte din helt egen gaveløsning, få vedlagt en personlig hilsen eller andet.

Du kan også ringe til os, vi sidder klar til at sammensætte lige præcis din personlige påkehilsen.

Ring til os: 3332 9732
Vi glæder os til at høre fra dig!

Løgismose Erhvervssalg

Vil du også være en del af Klub Løgismose Vin & Mad?

Dine fordele som medlem

- ✓ Magasinet "Klub Løgismose Vin & Mad" 10 gange om året
- ✓ Unikke, sæsonbestemte vine og smagekasser til særpris
- ✓ Særtillbud på Løgismose delikatesser og køkkengrej
- ✓ Fri fragt på alle ordrer der indeholder vin eller spiritus
- ✓ Adgang til før-udsalg
- ✓ Invitationer til vinsmagninger og events
- ✓ Online inspiration og viden om mad og vin.

Tilmeld dig i vores gourmetsupermarkeder på Nordre Toldbod og på ILLUM Rooftop, eller online på løgismose.dk/klub

Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose Gastronomi
Nordre Toldbod 16
1259 København K

Medlemskab:

Tilmelding: www.løgismose.dk/klub
Kundeservice: Tlf. (+45) 33 32 93 32
Mandag-fredag, kl. 9-15

Fageksperter & bidragsydere

Thilde Maarbjerg
David Johansen
Mikkel Lytje
Nynne Vedel Dyhrberg
Per Bach
Thorbjørn Klemensen
Kirska Kjærgaard
Ann Sophie Hansen
Anne Mette Boysen

Art Director / Illustrator

Annemarie Buck

Fotografer

Anders Schønnemann
Martin Kaufman

Webshop

www.løgismose.dk
Kundeservice:
Tlf. (+45) 33 32 93 32
Mandag-fredag, kl. 9-15
E-mail salg@lmfood.dk

Butikker

Løgismose Vin, Mad & Delikatesser
Nordre Toldbod 16
1259 København K
Mandag-fredag, kl. 10-19
Lørdag, kl. 10-17
Tlf. (+45) 3332 9332

Løgismose ILLUM Rooftop ILLUM

Østergade 52
1100 København K
Mandag – søndag kl. 10-20
Telefon: (+45) 3318 2610

Løgismose i Netto

Kundeservice:
Tlf. (+45) 33243706
E-mail info@lmfood.dk
Mandag – fredag, kl. 8-16

Løgismose Erhvervssalg

Nordre Toldbod 16
1259 Kbh. K
Telefon: 33329732
salg@lmfood.dk

Følg os på Facebook og Instagram:

 /loegismose

 @loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

Find vine og delikatesser på løgismose.dk og i
vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder
fra 9. marts til og med 2. april 2018.

Pris 40 kr.

09.03.2018 - 02.04.2018



5 713507 015310