

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

FORSOMMER PÅ LØGISMOSESK

- Nye sommervine fra Beaujolais
- Vietnamesisk mad med franske rødder
- Genvejen til bedre mad hver dag
- Tid til saft og kraft på grillen
- Alternative bobler og snacks
- Tacofest på terrassen
- Chablis så englene synger

VIND EN
SMAGEKASSE
SE MERE PÅ SIDE 19



TILBUD GÆLDER I PERIODEN 17. MAJ TIL OG MED 4. JULI 2024
FOR MEDLEMMER AF KLUB LØGISMOSE

BLÆNDENDE NYHEDER FRA BEAUJOLAIS

Château de Javernand | Chiroubles, Frankrig

I Løgismose har vi altid elsket Beaujolais og nu, hvor vinene er ved at blive opdaget af nye generationer af vinelskere og snart vil ride på en ny bølge af succes, har vi valgt at forstærke vores tilstedeværelse i dette vidunderligt smukke hjørne af Frankrig.

Der har således været en del vine forbi Løgismoses smagepanel på det seneste, hvor vi på forhånd satte de konventionelt producerede vine udenfor døren og definerede, at det skulle handle om frugt frem for fad og finesse frem for power.

Da vi smagte vinene fra Château de Javernand, fandt vi præcis, hvad vi søgte, og selvom de på forhånd havde meddelt, at "vi ikke har meget, men at I godt kan få lidt", så var beslutningen ikke svær. Så her præsenterer vi de 3 vine fra Chiroubles, som vi blev tilbudt.

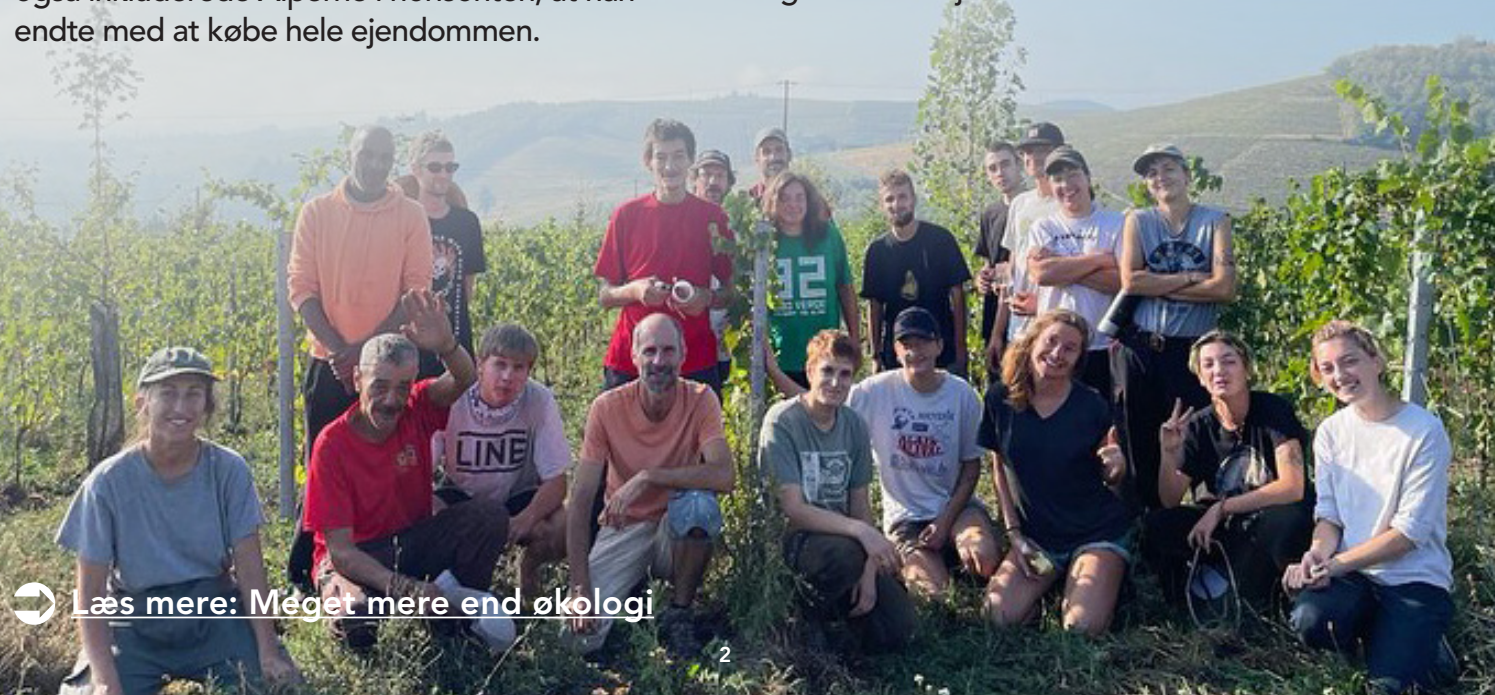
Château de Javernand, der ret beset mere ligner en smuk villa frem for et slot, blev erhvervet af Auguste Faye tilbage i 1917. Han var vinhandler i Mâcon og kom egentlig for at købe høsten, men blev så fortrykket af idyllen og udsigten, der på klare dage også inkluderede Alperne i horisonten, at han endte med at købe hele ejendommen.

Og i dag er det så hans oldebarn i skikkelse af Arthur Fourneau, der sammen med vennen Pierre Prost fører ejendommen videre. De fandt sammen på ingeniørskolen i Lyon, og da Pierre efterfølgende blev kæreste (og senere gift) med Arthurs kusine Mathilde Pénicaud, lå det ligesom i kortene, at Château de Javernand skulle være deres fælles projekt. Ikke mindst fordi Pierre var vokset op i en familie af vinbønder i Mâcon.

Arthur fik nøglerne til kælderen af sin far i 2011, og siden har de på begavet vis formået at løfte Château de Javernand helt op i toppen af hierarkiet, hvilket blandt andet har ledt frem til, at Bourgogne Aujourd'hui – det måske mest dedikerede Magasin helliget vinene fra Bourgogne – har medtaget Château de Javernand på deres seneste liste over de mest betydningsfulde vingårde i Beaujolais.



Fagekspert
Per Bach



➔ Læs mere: Meget mere end økologi

VINENE FRA JAVERNAND

Javernard råder over 60 ha. alle samlet omkring den bakketop, som giver vingården sit navn. Blot de 10 er tilplantet med vinstokke, der står på sydøstvendte skrånninger i næringsfattigt sand og forvitret granit, og lige nu er Arthur og Pierre 10 år inde i en forsigtig omlægning til en holistisk bæredygtig produktion, der tilgodeser biodiversiteten langt ud over det, som retningslinjerne for økologisk og biodynamisk produktion foreskriver.

KØB
SMAGEKASSEN
HER OG SMAG
ALLE 3

MEDLEMSPRIS



NYHED

MEDLEMSPRIS

6 fl. **799,-**
133,17 pr. fl.
Spar 305,-

Chiroubles Les Gatilles 2021
Normalpris 1 fl. 184,-
Literpris 245,33

Opkaldt efter de små grå firben, der ligger og soler på granitflagerne mellem de 40-50 år gamle vinstokke. Lys og saftig med masser af røde bær. Arketypisk i allerbedste forstand!

NYHED

MEDLEMSPRIS

3 fl. **499,-**
166,33 pr. fl.
Spar 149,-

Chiroubles Vieilles Vignes 2022
Normalpris 1 fl. 216,-
Literpris 288,-

Denne Cuvée fra de ældste (40 til 70 år) og bedst eksponerede vinstokke er et af de nye tiltag fra Pierre og Arthur. En saftig charmør, som i den grad lever op til Chiroubles ry som værende den mest elegante blandt de 10 crus i Beaujolais.

NYHED

MEDLEMSPRIS

3 fl. **549,-**
183,- pr. fl.
Spar 174,-

Chiroubles Indigène ØKO 2022
Normalpris 1 fl. 241,-
Literpris 321,33

Frugt fra økologisk dyrkede vinstokke, som står blandt buske og træer og trækkes op i højden for at skabe lys og luft til et bunddække af blomster, græs og urter. En meget appellerende Chiroubles med smeltende tanniner og en bred vifte af saftige røde frugter.



..... Beaujolais og verdensmad

BÁNH MÌ

– VIETNAMESISK SANDWICH MED FRANSKE RØDDER

Måske du har stødt på Bánh Mì på storbyens pulserende madmarkeder – eller måske du endda har været så heldig, at du på rejse gennem Vietnam har smagt den autentiske sandwich fra en lille vejbod?

Sandwichen består af den lyse, velkendte og franske baguette, deraf navnet Bánh Mì, som betyder hvedebrød på vietnamesisk og historien forlyder, at baguetten kom til Vietnam med franskmændene under kolonitiden – således er Bánh Mì mødet mellem vietnamesisk og fransk madkultur, hvortil vi naturligvis mener, at franske lette, sommerlige rødvine hører.

➔ [Læs mere: Beaujolais – uovertruffen i det salte køkken](#)

..... Beaujolais og verdensmad



Gastronomisk
udvikler & kok
Kasper Styrbæk



I stedet for den hvide baguette med tynd sprød skorpe, har vores kok bagt brødet med ølandshvede, som giver mere struktur og en saftig krumme. Fyld dem med enten kødboller eller svampe, samt sæsonens friske, spæde grøntsager.

KOKKETIP: Fuldend med Løgismose syltede rødløg. De er syltet på Samsø i en klassisk eddikelage tilsat solbærsaft og rosenpeber. Resultatet er søde og syrlige rødløg, med let bid og en fin, dyb lyserød farve.

Find opskriften
på [løgismose.dk](#)
[Klik her](#)

..... Løgismose på hylderne

BOLLER I KARRY PÅ MADPLANEN

En klassiker, som de fleste af os har fået ind med modernismen og som ikke kræver megen introduktion – den rummer alle grundsmagene; sødme og syre fra æble, varme og bitterhed fra karry og fedme og salt fra sauce og kødboller. Så det er ikke så mærkværdigt, at boller i karry er en ret elsket i de fleste danske hjem.

Vi har gjort det nemt at servere familiefavoritten.



➡ Har du selv lysten til at udfolde dine kokkekundskaber og trække i forklædet, så får du opskriften på hjemmelavet boller i karry med asiatiske noter [her](#)

➡ Læs mere: [Historien om boller i karry](#)

LØGISMOSE BOLLER I KARRY

Løgismose boller i karry er tilberedt fra bunden i Løgismose køkkenet på Fyn og er vores velsmagende genvej til den familievenlige klassiker. Karrysauce er mild og smagt til med æble og afrundet med fløde, imens kyllingekødbollerne er rørt på fritgående kylling.

Varm retten og nyd med ris. Du kan eventuelt toppe med frisk æble, ristede kokosflager, mangochutney eller peanuts. I alle tilfælde kan du uden de helt store køkkenkrumspring servere et måltid, der både mætter, vækker barndommens minder, og som med garanti vil glæde alle om middagsbordet.



Find
Løgismose
boller i karry
på hylden
i Netto

..... Løgismose på hylderne

VIN TIL LIVETS STUNDER

At finde de rette vine i et dansk supermarked uden kyndig rådgivning har ikke just været lige til – men det skal være muligt at bringe god vin med hjem, når resten af måltidet handles. Derfor allierede vi os med kyndige franske, italienske og spanske vinproducenter med henblik på at skabe vine med autentisk smag til vinhylderne i Netto.

Vores nyeste tilføjelser er økologiske og franske, og om end du er til rød, hvid eller rosé, kan du fylde kurven med din yndlingsfarve til livets store og små øjeblikke.

Find
Løgismose
økologisk vin
på hylden
i Netto



➡ Læs mere om Løgismose vine i Netto på [løgismose.dk](#)

NYHED

LØGISMOSE ØKOLOGISK RØDVIN

Løgismoses økologiske rødvin er skabt på 100% Grenache, dyrket i den sydfranske, solbeskinnede region Languedoc-Roussillon. En fyldig, blød, tør og frem for alt harmonisk vin med noter af mørke, modne bær. Nyd den til let til medium kraftige retter med fjerkræ, svinekød eller fuglevildt ved 16-18 °C.

NYHED

LØGISMOSE ØKOLOGISK ROSÉVIN

Inspireret af de lyse rosévine fra Provence, har vi skabt en økologisk rosévin på druer høstet i Languedoc. En tør, frugtig, forfriskende og mild rosévin med noter af hindbær og fersken. Nyd den som aperitif eller til lette retter med fisk, skaldyr eller fjerkræ, og i alle tilfælde serveret ved 7-9 °C.

NYHED

LØGISMOSE ØKOLOGISK HVIDVIN

Løgismoses økologiske hvidvin er skabt på druerne Sauvignon Blanc og Semillon høstet fra franske vinmarker. En frisk, aromatisk, liflig og frem for alt tør hvidvin med noter af stikkelsbær og citrus. Nyd den som aperitif eller til lette retter med fisk og skaldyr. Servér ved 7-9 °C.

Vine fra Rioja

MODERNE RIOJA MED SAFT OG KRAFT

Compañía de Vinos Heraclio | Rioja, Spanien

Compañía de Vinos Heraclio Alfaro er noget så usædvanligt som en Bodega, der er rykket ind i en tidligere flyhangar, med vinstokkene placeret hvor der tidligere var start- og landingsbaner.



Sommelier
Klara Lyby Lange



MEDLEMSPRIS

6 fl. **599,-** Spar 175,-
12 fl. **1.099,-** Spar 449,-

Rioja Heraclio Alfaro Crianza 2020

Normalpris 1 fl. 129,-
Literpris 172,-



MEDLEMSPRIS

3 fl. **499,-**
166,33 pr. fl.
Spar 98,-

Rioja Heraclio Alfaro Finca Estarijo 2016

Normalpris 1 fl. 199,-
Literpris 265,33

En Rioja med bløde tanniner, moderat fadpræg og skøn kompleksitet. Frugten er domineret af modne mørkerøde bær, som bliver supporteret af de velintegrerede krydderier fra fadene så man fornemmer Riojas DNA, samtidig med at der også er en markant friskhed til stede. Vinen er lavet på Tempranillo, Graciano, Grenache og Mazuelo, der efter den malolaktiske gæring får lov at modne 12 måneder i franske og amerikanske fade frem mod en let filtrering og aftapningen på flaske.

En meget appellerende semimoderne Rioja, der både er blid og delikat, og med masser af frugt og friskhed til stede. De mørke, modne bæraromaer supporteres fint af lakrids og velintegrerede krydderier fra fadene, som især supplerer grillmad rigtig godt. Blended er lavet på Grenache, Tempranillo, Graciano og en smule Mazuelo. Vinen modnes på 700 liters franske fade (små foudre), hvor den modner i 16 måneder frem mod en filtrering og aftapningen på flaske. Vinen er derfor modnet i yderligere 36 måneder, inden den er blevet frigivet til salg.

[Læs mere om Compañía de Vinos Heraclio](#)

Rioja og grillmad

RIOJA – VINEN TIL GRILLMADEN

Det er højsæson for den uofficielle danske nationalsport – grill – og skal der oksekød på bordet, skal det gøres ordentligt. Vi foreslår krogmodnet ribeye med flot fedtmarmorering, naturligvis akkompagneret med saftige og kraftige Rioja vine i glasset.



Provence rosé

ROSÉ RAFFINERI

SERIØS PROVENCE ROSÉ FRA DOMAINE GAVOTY

Rosévin er for mange 'terrassevin' eller vin, der kun nydes, når solen skinner. Når Domaine Gavotys rosévin åbnes, ændrer situationen sig, og man bliver straks mindet om, hvor seriøs og alsidig rosévin kan være. Roselyne fra Domaine Gavoty er en af de varmeste fortalere for de "elegante roséer", og derfor kræver hun med egne ord, at hendes vine har "finesse og personlighed samt en god balance mellem syre og alkohol, således at smagen på en gang opleves blid, rund og livlig, og således at aromaerne bliver hængende i munden". Det må man sige, at hun lykkes med endnu engang med seneste årgang 2023.



Sommelier
Klara Lyby Lange

Kom til
rosésmagning
på Nordre Toldbod
fredag 7. juni
[LÆS MERE](#)



MEDLEMSPRIS

6 fl. **999,-**
166.50 pr. fl.
Spar 321,-

Côtes de Provence Rosé Cuvée Clarendon ØKO 2023

Normalpris 1 fl. 220,-
Literpris 293,33

Fritløbende most fra Carolynes ældste vinstokke med Grenache og Cinsault, der er forvandlet til vin i rustfrit stål efter bare 3-4 timers maceration med drueskallerne. Sammenstukket i januar og aftappet en af de sidste dage i april. Delikat, ja ligefrem subtil. Mere salt og mineralsk end de fleste og frem for alt tør. Næsten for raffineret til terrassen!

Provence rosé



MEDLEMSPRIS

6 fl. **599,-**
99.83 pr. fl.
Spar 181,-

Cotes de Provence Rosé Cuvée Recital ØKO 2023

Normalpris 1 fl. 130,-
Literpris 173,33

Vinen er primært lavet på Cinsault med supplement af Syrah og Grenache. Aromaerne er rød bærfrugt, mirabeller, fersken og et strejf af lavendel. Mere mundfylde og substans end vanligt for typen, men først og fremmest helt tør og frisk. Roselyne kalder selv vinen for "délicieuse" og en hyldest til "det raffinerede i det enkle".

Prøv den til alle former for middelhavsmad, for eksempel til grillet fisk, hvor den provencalske smag fremelskes af masser af friske hvidløg, duftende basilikum og ny olivenolie.



MEDLEMSPRIS

6 fl. **749,-**
124.83 pr. fl.
Spar 211,-

Cotes de Provence Rosé Grand Classique ØKO 2023

Normalpris 1 fl. 160,-
Literpris 213,33

Rosevinen der både er "Grand" og "Classique". Farven er sart rosa og duften frembringer associationer til røde bær, især jordbær, og derpå følger en forfriskende og saftig oplevelse i munden. Vinen er primært lavet på Cinsault med supplement af Syrah og Grenache.

En herlig rosé med fylde nok til at matche et utal af serveringer lige fra de friske sprøde salater, over alle de Middelhavsinspirerede retter (især dem med hvidløg) og frem til de mere krydrede asiatiske serveringer.

SPÆNDENDE NYT FRA DEN ØSTRIGSKE KREMSTAL

Weingut Mantlerhof | Kremstal | Niederösterreich

Selvom vi er ganske velforsynede med vine fra Niederösterreich, kunne vi ikke sige nej, da vi blev tilbudt at smage en håndfuld af vinene fra en af de førende økologiske producenter med henblik på at overtage importen. Og da først vinene var smagt, var vi ikke i tvivl. Så byd velkommen til de to første vine fra Weingut Mantlerhof. De er så fristende og lette at forelske sig i, at endnu flere sikkert snart vil være på vej!



Sepp og Margid Mantler og deres 2 børn, Josep og Agnes, tilhører en af de ældste vinfamilier i Kremstal. I de lokale arkiver kan familien spores tilbage til i hvert fald 1365, og da de ikke har snor i hele stamtræet ved de ikke helt, hvilke numre i rækken af generationer, de har trukket.

De ved imidlertid, at det var deres tip og lidt flere gange tipoldeforældre, Johann Georg et Maria Mantler, som sørgede for, at rammerne blev herskabelige, da de i 1815 købte den gamle klostergård i udkanten Gedersdorf og omdøbte den til Mantlerhof.

Mantlerhof var og er stadig et blandet landbrug, og det var først da Sepp Mantler (han hedder egentlig Josef) kom til, at vinproduktionen blev det egentlige fokusområde. Det er derfor alene hans fortjeneste, at Mantlerhof er vokset fra at være en blandt de mange til – i følge det toneangivende østrigske magasin Falstaff – at være den bedste vinproducent i Kremstal, der år efter år leverer "saftige, fyldige og bæredygtige vine med ekstremt klare sortskarakteristika".

Sepp, som bliver kaldt vingårdens "Großer Genießer, Doyen und Ratgeber", fik tidligt foragt for insekticider og herbicider, og de blev derfor tidligt trukket ud af ligningen, hvorefter økosystemet på familiens 15 ha. med vinstokke fandt tilbage til sin gamle balance. Processen frem mod økologi blev iværksat efter de voldsomme oversvømmelser i 2002, og Mantlerhof blev efterfølgende en af de første certificerede vingårde i Kremstal.

Kom til østrisk
vinsmagning på
Nordre Toldbod
fredag 14. juni

[LÆS MERE](#)

[Læs mere: Det unikke landskab omkring Gedersdorf](#)



Fagekspert
Per Bach

NYHED

MEDLEMSPRIS

6 fl. **562,50**
93,75 pr. fl.
Spar 187,50

Grüner Veltliner Gutswein ØKO 2023

Normalpris 1 fl. 125,-
Literpris 166,67

En af de milde Gutsweine fra Mantlerhof skabt på frugt fra yngre vinstokke både på nogle af de såkaldte Lössterrassen og oppe på det fladere mere vindomsuste plateau for foden af Gobelsberg. Der er tale om manuel høst i den sidste uge af september og ind til midt i oktober afhængig af druernes modenhed på de forskellige jordlodder. Helklasepres fulgt af gæring uden fremmede gærstammer i små ståltanke og aftapning på flaske efter 6 måneders modning. En veldefineret, charmerende, mild og frem for alt arketyrisk Veltliner. Ikke videre kompleks, men til gengæld med masser af legesyg drikkeglæde.

NYHED

MEDLEMSPRIS

6 fl. **832.50**
138,75 pr. fl.
Spar 277,50

Riesling Ried Zehetnerin ØKO 2023

Normalpris 1 fl. 185,-
Literpris 246,67

Forførende Riesling fra parceller tilplantet i 2005 og 2014 på den nederste del af skråningen op mod Gobelsberg, der er navngivet efter det gamle tyske ord "zehent", der var den leje, som bønderne engang betalte til godsejer for at dyrke afgrøder på deres jord. Druerne er plukket den 28. september og efter et direkte pres af de hele klasser er mosten forvandlet til vin uden fremmede gærstammer i en lille ståltank, hvorefter den er tappet i en af de første dage i april. Herlige noter af ferskner, som Riesling blid, men også forfriskende takket være en underliggende salt mineralitet.



MIX 6 FL.
OG SPAR 25%
[HER](#)

MEDLEMSPRIS



..... Bobler til hverdag og fest

ITALIENSKE ALTERNATIVER TIL CHAMPAGNE

Contratto | Piemonte

Italienerne elsker mousserende vine, og de har produceret spændende alternativer til Champagne lige så længe som deres spanske kollegaer. Længe har det meste handlet om Franciacorta og Trento, men de seneste år har det været de piemontesiske bobler fra det relativt nyetablerede Alta Langa distrikt, der har trukket de største overskrifter i de italienske medier.

Contratto var med, da de første skridt blev taget til at etablere Alta Langa distriktet, men i 1993 efter 126 års business kastede familien handsken i ringen og solgte hele herligheden til byens berømte grappadestillør Carlo Bocchino. Han investerede store summer i restaurering og vedligeholdelse, men måtte til sidst indrømme, at hans store passion fortsat var familiens grappa-produktion, og at hans organisation ikke havde kræfterne til at skænke produktionen af de mousserende vine og det efterfølgende salgsarbejde den nødvendige opmærksomhed.

Derfor kom Contratto igen til salg, og i efteråret 2011 – kort efter Alta Langa var blevet løftet op i DOCG – kom det frem, at Contratto var blevet indrulleret i den succesombruste Rivetti-familie, som havde det ambitiøse mål, at Contratto skulle ende med at blive anerkendt, ikke som en af de bedste, men som DEN bedste producent af mousserende vine i Italien.

➔ Læs mere: Alta Langa er den nye duks i klassen



Fagekspert
Per Bach



..... Bobler til hverdag og fest

MIX 3 FL. OG
SPAR 25% PÅ
AL CONTRATTO
SE HELE
UDVALGET HER

MEDLEMSPRIS



MEDLEMSPRIS

3 fl. **785,25**
261,75 pr. fl.
Spar 261,75

**Alta Langa Millesimato
Pas Dosé 2020**

Normalpris 1 fl. 349,-
Literpris 465,33

Contrattos vine blev tidligere produceret på købte druer fra Oltrepo Pavese, men det er slut nu. I stedet tidlig og manuel høst af 80% Pinot Noir og 20% Chardonnay fra højt beliggende vinmarker. Den endelige cuvée sammenstikkes i maj, og efter den fornyede gæring modner vinen i 36 måneder, inden flaskerne by hand drejes og rejses til lodret inden bundfaldet skydes bort, og der efterfyldes med vin fra andre flasker. Ren og elegant med en temperamentsfuld kant og bund af pirrende bitter bergamotte og knitrede frisk lime.



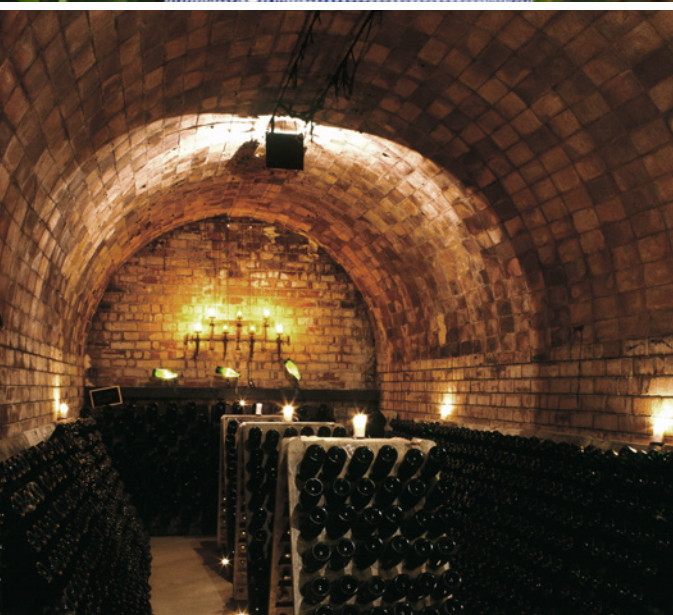
MEDLEMSPRIS

3 fl. **942,75**
314,25 pr. fl.
Spar 314,25

**Alta Langa For England Rosé
Pas Dosé 2017**

Normalpris 1 fl. 419,-
Literpris 558,67

100% Pinot Noir håndhøstet fra 15-20 år gamle vinstokke, der står på stenede skråninger oppe omkring landsbyen Bossolasco. Udblødning og farveudtræk forud for og i forbindelse med presningen og efter gæringen 9 måneders modning, inden den endelige cuvée sammenstikkes og gærer på ny. Herefter modning frem til foråret 2022, hvor flaskerne er degorgeret Pas Dosé. En blid og yndefuld, slank og alligevel voluminøs Spumante, som helt fortjent bader i national og international anerkendelse.



..... Bobler til hverdag og fest

SPANSKE ALTERNATIVER TIL CHAMPAGNE

Castellroig - Sabaté I Coca | Catalunya

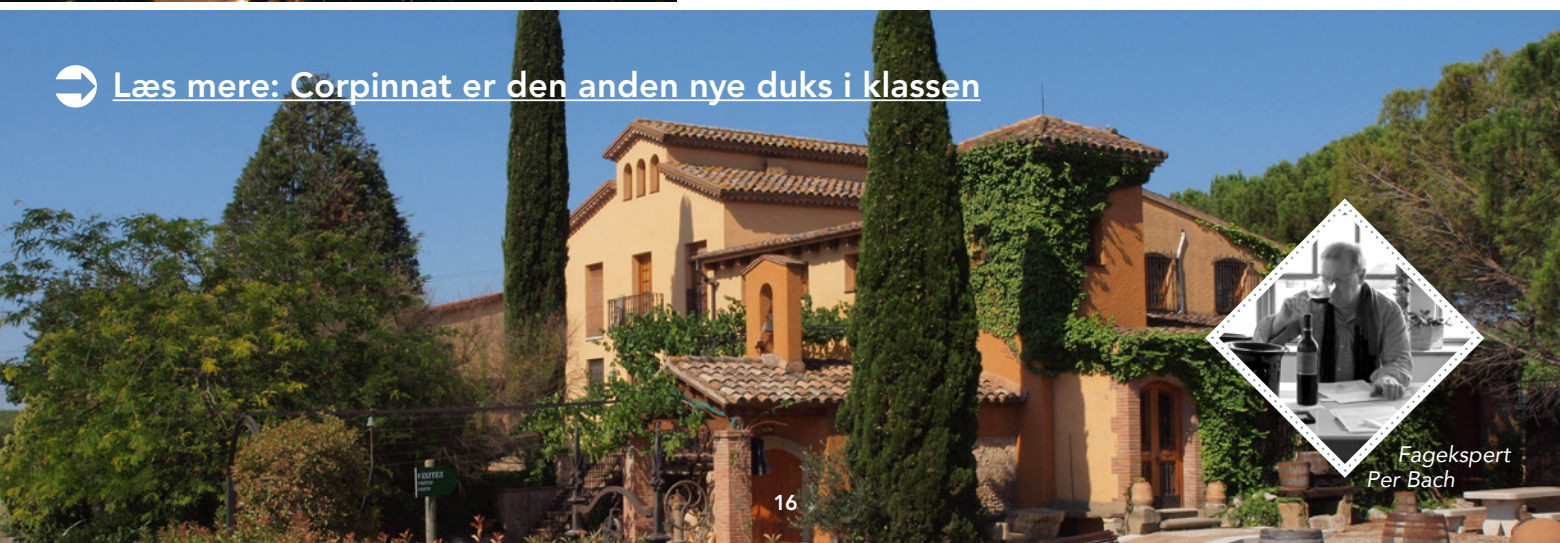
I Spanien producerer de mange mousserende vine, og næsten ufattelige 250 mio. flasker kommer i den altfavnende Cava kategori, som nu slår sprækker, fordi nogle af de bedste producenter, som ikke vil slås i hartkorn med masseindustrien, vælger at give slip på navnet Cava.

En af dem er Castellroig, hvor Marcel Sabaté, der er 4. generation i familien bag, har været en af de drivende kræfter bag etableringen af Corpinnat og formuleringen af det, der er blevet en af de strengeste kvalitetsmanualer i vinens verden. Alt er nu ikke blot økologisk, men også funderet på en vision om relationer, der skal være funderet på gensidig respekt og gevinst, samt vidtstrakte hensyn til biodiversitet og bæredygtighed.

Alle druer kommer fra familiens egne vinmarker, og frugten fra de forskellige parceller vinificeres hver for sig, så man har flest mulige strenge at spille på, når de forskellige cuvéeer sammenstikkes. Og for at blænde op for årgangenes forskelligheder er brugen af de såkaldte "vins de reserve" ophørt, ligesom dosagen til de enkelte vine er reduceret eller ikke eksisterende.

Begge vine på næste side har udførlige oplysninger om høst, modning og degorgement på bagsiden af de nummererede flasker.

➡ [Læs mere: Corpinnat er den anden nye duks i klassen](#)



Et imponerende alternativ til saltstænger og peanuts, når årstiden er til bobler i det fri. Find opskriften på japanske æbleskiver med blæksprutte på side 18.



CASTELLROIG
TIL GODE PRISER

[SE HELE
UDVALGET HER](#)

MEDLEMSPRIS



MEDLEMSPRIS

6 fl. **699,-**
116.50 pr. fl.
Spar 195,-

Corpinnat Brut Reserva ØKO 2020

Normalpris 1 fl. 149,-
Literpris 198,67

Vores bedst sælgende Cava gennem årene, som nu for 4. gang kalder sig for Corpinnat. Ikke bare lige så god som altid, men bedre, angiveligt fordi Marcel har noget, han skal bevise. Stadig hovedsageligt de traditionelle druer Macabeu, Xarel-lo og Parellada, men lidt Chardonnay har også sneget sig med. 20 måneders modning og en beskeden dosage på 6. pr. liter. Gnistrende ren og lidt mere rank og mineralsk end tidligere, men fortsat liflig og befordrende fra start til slut, ikke mindst på grund af vinens fine toner af moden citrus.



MEDLEMSPRIS

3 fl. **549,-**
314,25 pr. fl.
Spar 183,-

Corpinnat Brut Nature Finca Mosset ØKO 2019

Normalpris 1 fl. 235,-
Literpris 313,33

En cuvée funderet på frugt fra 6 parceller med nogle af familiens ældste vinstokke på det såkaldte Turó del Mosset, der ligger med den smukkeste udsigt ned over Bittles-floden. Udelukkende Macabeu, Xarel-lo og Parellada. 40 måneders modning og efterfyldning med vin fra andre flasker, da bundfaldet blev skudt bort. En raffineret, helt tør mousserende vin med mere kant end de fleste, som charmerer med sin afbalancerede friskhed og de generøse noter af sødskærm, pære, honning og citrus.



..... Streetfood til bobler

TAKOYAKI

– JAPANSKE ÆBLESKIVER
MED BLÆKSPRUTTE

Alle kender vi julens æbleskiver med sukker og marmelade. På rejse til det vulkanske øhav Japan vil du opleve en salt version – takoyaki – en af de mest solgte streetfood i Japan.

I æbleskiven gemmer sig ingen æbler men blæksprutte, hvilket vi ynder, da det vrirler med tiarmede blæksprutter i de danske farvande.

KOKKETIP: Normalt steges takoyaki i en særlig pande, men du kan sagtens anvende en æbleskivepande, som er en lille my mindre.

Find opskriften
på løgismose.dk
[Klik her](#)

Gastronomisk
udvikler & kok
Kasper Styrbæk

..... Bobler til hverdag og fest

BOBLEKASSEN

VIND
EN SMAGEKASSE
[KLIK HER FOR
AT DELTAGE](#)



SMAGEKASSE

MEDLEMSPRIS

CASTELLROIG SMAGEKASSE

575,- SPAR 108,-

I denne kasse smager du udgangspunktet "Brut Reserva", der har lagret 20 måneder, hvilket er længere end mange Champagner. Derudover specialiteterne "Finca Mosset" og "Josep Coca". 2 topcuvées, der har lagret i henholdsvis 40 og 62 måneder, og begge kommer som "Brut Nature". Det vil sige uden dosage.

..... Tacofest på terrassen

EBELTOFT GÅRDBRYGGERI

– DANSK HÅNDVÆRKSBRUG TIL TACOFESTEN

Forestil dig den danske kyst, en let brise, sand mellem tæerne, en solspottet næse, det danske flag, der kipper, leg i haven og duften af glødende kul fra grillen – det er dansk sommer i sin fineste form. Og til det hører sig noget så lækende og sommerligt som dansk håndværksbrygget øl og brus fra Djursland.

I en gammel firlænget slægtsgård fra 1800-tallet på Jyllands næsetip lidt nord for Ebeltoft med den skønneste udsigt ud over bakkerne og ned mod Kattegat – se der ligger Ebeltoft Gårdbryggeri. Her har husdyrene for længst sagt farvel til staldbygningerne, og siden 2008 har gærings- og modningstanke til bryggeriets mange sæsonbestemte øl og læskedrikke optaget gården.

Ebeltoft Gårdbryggeri er fortællingen om et opblomstrende bryggeri – om Helle Høgh og gemalen Peder Zacho Hansen, der med respekt

for gamle bryggetradition og devisen om, kun at anvende naturlige råvarer og ganske få ingredienser – bedst som man gjorde det i gode gamle dage – nu lader øllet flyde fra hanerne på alt fra havneknejsen i Grenå til Michelinrestauranter i Århus og København.

Alle øl fra Ebeltoft Gårdbryggeri er ufiltrerede og upasteuriserede, imens der i læskedrikken foruden bær, frugter og urter blot indgår økologisk vestindisk rørsukker, vand fra landsbyens egen brønd og blid kulsyre. Og det kan smages!



..... Tacofest på terrassen



Øl fra Ebeltoft Gårdbryggeri er funderet på klassiske bryg, imens det er stolte tyske traditioner, som er største inspirationskilde.

Ebeltoft Belgian Brown Ale

Drikkevenlig diset, ravgylden, fyldig Brown Ale med god balance mellem sødme og den maltede, let syrlige bitterhed.

Weissbier

Gylden og dejlig diset især hvis flasken lige vendes engang, inden den befries for kapslen. Frugtig med strejf af abrikos, banan og citrus.

Helles sydtysk pilsner

Sprød, frugtig og velhumlet pilsner til den let maltede side med en dejlig, ikke for bitter finale, som nyder godt af en alkoholprocent på 5,2%.

Raw Power Dobbelt IPA

IPA med 8,3% alkohol. Der er brugt rå mængder af amerikansk Citra-humle, som giver en fristende frisk profil med mango, fersken og grape, som næsten kamouflerer procenterne, og gør øllen foruroligende let at drikke.

Wildflower IPA

Funderet på malt, rug og hvede og tre forskellige humletyper, med pikante noter af ananas og lime, som bidrager med blid frugtighed, inden bitterheden fra humlen tager over og sætter kursen. Let drikkelig og vel nærmest vanedannende.

IPA opfundet i himlen

Fyldig Amerikanske India Pale Ale "opfundet i himlen". Smækfuld af humle, bitter, krydret og fremfor alt let drikkelig. Frisk øl med en god, blivende men mild eftersmag fra humlen, der egner sig mægtigt til mad.

MIX
20 FLASKER
OG SPAR 15%
[SE HELE
UDVALGET HER](#)

MEDLEMSPRIS



Brus fra Ebeltoft Gårdbryggeri er smagen af de bedste ferieminder. Tag dem med i picnicurven og nyd dem til årstidens mange grillmiddage.

Hindbær

Smager af endeløse rækker af hindbærbuske – friskt, sødt og syrligt – ganske rigtigt som et friskplukket hindbær fra bedstemors have.

Lime- og mynte

Friskt og balanceret og en god madmakker en sommeraften, hvor der er mexicansk mad på bordet.

Sicilianske Citron

Selvom der er langt fra en citronlund på Sicilien til et gårdbryggeri på Djursland, så har de gode folk i Ebeltoft ramt en autentisk siciliansk citronsmag med en ideel balance mellem syre og sødme.

Rabarber

Smager, som drak man en frisklavet rabarbertærte. Rabarbersmagen er ualmindelig fin og ren og vaniljen smukt afstemt.

Jordbær

Ægte smag af danske jordbær, der leder tankerne hen på selvpluk-marker og lyse sommeraftener.

Siciliansk appelsin

Smager af appelsiner, der har fået masser af sol.

.....Tacofest på terrassen

KOM MED TIL TACOFEST PÅ TERRASSEN

Tacos er ikke bare de sprøde skaller og fyld krydret med tex-mex. Tacos er et mexicansk madvidunder, der kan versioneres ud i det uendelige.

Til den igangværende grillsæson og den kolde øl får du tre klassiske opskrifter på "løgismosesk", hvor de autentiske råvarer, som kan være svære at anskaffe i de danske supermarkeder, er erstattet med årstidens råvarer.

¡salud!



Gastronomisk udvikler & kok
Kasper Styrbæk

TACO PLACERO

– tacos med squash, feta, avocado og sprøde svær

Taco Placero serveres originalt med syltede kaktus ved navn Nopales, men da kaktus ikke vokser på de danske breddegrader, har vores kok erstattet kaktus med danske, sprøde, spæde squash.

KOKKETIP:

1. De syltede squash er også en skøn måde at hengemme sommerens høst.
2. Tilføj i sæsonen gerne fintskårne grønne asparges, der lige er vendt med lidt salt og olivenolie.



Find opskriften på [løgismose.dk](#)
[Klik her](#)



TACO AL PASTOR

– tacos med karamelliseret gris og ananas

Krydret, saftig, sødmefuld, umamirig – kødet marineres og langtidssteges på et lodret rotisserie, netop som du ser hos den lokale shawarmabar.

KOKKETIP:

1. Kødet kan også tilberedes på grillen, men hold øje med varmen, så det ikke bliver for mørkt. Alternativt kan du forstegen kødet i ovnen og afslutte på grillen, når gæsterne kommer.
2. Opskriften tager udgangspunkt i den klassiske Taco Al Pastor, men brug de saucer og de grøntsager, du synes bedst om. Du finder det mexicanske køkkens tre klassiske saucer på [løgismose.dk](#).
3. Du kan anvende lige den type bløde taco, du bedst kan lide – hvede, majs eller en blanding.



Find opskriften på [løgismose.dk](#)
[Klik her](#)

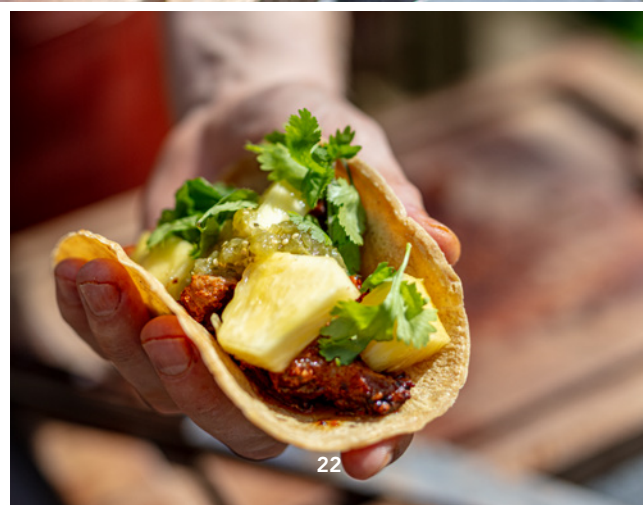


TACO GOBERNADOR

– grillede tacos med rejer og mozzarella

Taco Gobernador har sine rødder ved Stillehavskysten i Mexico og er en blanding mellem klassiske bløde tacos og quesadillas, og som oversat fra spansk betyder Gyvenørens taco. Et navn, som på bedste vis antyder den lille tagolegende, som forlyder, at den blev skabt tilbage i halvfemserne af en lille skaldyrrestaurant i kystbyen Mazatlan for at imponere den daværende guvernør, der havde kastet sin kærlighed på sin hustrus tacos med rejer. Siden da er opskriften blevet versioneret afhængig af smagspræference, men til stede er altid rejer og masser af smeltet ost. Her får du vores koks bedste bud på Taco Gobernador på løgismosesk.

Find opskriften på [løgismose.dk](#)
[Klik her](#)



..... Økologisk topkvalitet

CHABLIS SÅ ENGLENE SYNGER

Domaine Corinne et Jean Pierre Grossot | Chablis

Corinne og Jean-Pierre Grossot kom hjem til gården i 2010 og repræsenterer nu tredje generation på Domainet, som de sidste 20 år har været en darling i La Revue du vin de France.

Blandt anmeldere er der bred enighed om, at Grosset tilhører eliten i Chablis appellationen. Nøgleordet er kvalitet og ambitionen er at eksponere de mineralske kvaliteter i jordbunden og skabe rige, rene, frugt fokuserede Chablis vine med livgivende syre.

Vingården ligger lige udenfor landsbyen Fleys og nedenfor den berømte Premier Cru Vaucoupin. To tredjedele af markerne ligger i Chablis AOC og en tredjedel ligger på forskellige Premier Crus skråninger – tilsammen bliver det til 18 ha. Vinstokkene er i alderen 5-50 år. De økologiske principper blev så småt taget i brug i 2006 og Domainet er i dag et forbillede for den økologiske bevægelse.



Sommelier
Klara Lyby Lange



Et klassisk match, som har været hyldet i århundreder – østers og Chablis. Chablis, med sin friske syrlighed og mineralitet, er perfekt akkompagneret af det salte indslag fra østers. Simpelt, men enestående.



..... Økologisk topkvalitet



MEDLEMSPRIS

6 fl. **1.199,-**
199,- pr. fl.
Spar 475,-

Chablis ØKO 2021

Normalpris 1 fl. 279,-
Literpris 385,33

En Chablis med mere fylde end de fleste. Aromaer af gule blomster, modne pærer, moden citrus og honning frem mod den lange, forfriskende mineralske finish. Simpelt den bedst tænkelige introduktion til Grossots svært vane-dannende stil.

Der er tale om frugt fra en række små velplacerede nord-vestorienterede parceller med op til 35 år gamle vinstokke. Jordbunden er kimmerridge og havsskalsfossiler.

MEDLEMSPRIS

3 fl. **749,-**
249,- pr. fl.
Spar 286,-

Chablis Cuvée La Part des Anges ØKO 2021

Normalpris 1 fl. 345,-
Literpris 460,-

En stringent Chablis, som nærmest er salt og med en snert af østerssaft, som sammen med modne stenfrugter og ligeledes moden citrus skaber et fascinerende aromaspil.

Frugten er fra en stejl vestvendt bakke lige ovenfor vingården i Fleys, hvor de 30-35 år gamle vinstokke står i en jordbund rig på kimmerridge og de berømte havsskalsfossiler, som flere steder ligefrem er synlige i jordoverfladen. Vinen produceres ikke i alle årgange, og det er tydeligt, at La Part des Anges betyder noget særligt for Jean-Pierre og Eve.

MEDLEMSPRIS

2 fl. **699,-**
349,- pr. fl.
Spar 251,-

Chablis Fourchaume 1. Cru ØKO 2021

Normalpris 1 fl. 475,-
Literpris 633,33

En autentisk Chablis, som i nogen grad kunne lede tankerne i retning af et elegant take på de bedste Premier Cru marker i Meursault. Mineralsk, medium fyldig, aromaer som fersken, mirabeller og æbler og frem for alt masser af moden citrus. Lang eftersmag og fornem finish.

Der er tale om vinstokke plantet i henholdsvis 1988 og 96, i kimmerridge jordbund blandt havsskalsfossiler. Vinen gennemgår malolaktisk gæring og 14 måneder sur Lie i brugte demi-muids (600 liters fade). Resultatet er storartet.

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

SES VI TIL VINSMAGNING PÅ NORDRE TOLDBOD?

Kom til smagning i butikken og lad vores kyndige
sommelier gøre dig klogere på vinens verden.



23. maj 2024



24. maj 2024



30. maj 2024



5. juni 2024



6. juni 2024



7. juni 2024



13. juni 2024



14. juni 2024

I baren kan
du købe vin på
glas fra 55,-

KOM TIL ROSÉBAR OG FREDAGSBAR I BUTIKKEN PÅ NORDRE TOLDBOD HELE SOMMEREN

Hver torsdag og fredag kl. 14.00-19.00 i
sommerhalvåret åbner vi vinbaren.

Tag dine venner, familie eller kollegaer med under
armen og slå dig ned i eftermiddagssolen!

KLUB LØGISMOSE MEDLEMSKAB

Bliv medlem her

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE WEBSHOP

Kontakt: salg@loegismose.dk

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE ERHVERVSSALG

Kontakt: erhverv@loegismose.dk

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE BUTIK

Løgismose på Nordre Toldbod 16

Kontakt: info-butik@loegismose.dk

Tlf. (+45) 28 49 53 93

Åbningstider:

Tir-ons: kl. 11.00-18.00

Tor-fre: kl. 10.00-19.00

Lør: kl. 10.00-17.00

LØGISMOSE I NETTO

Løgismose i Netto

Kontakt: info@loegismose.dk

FAGEKSPERTER & BIDRAGSYDERE

Per Bach

Kasper Styrbæk

Miriam Schou Linulf

Klara Lyby Lange

FOTOGRAF

Kresten Worm-Leonhard

ART DIRECTOR / ILLUSTRATOR

Annemarie Buck

Følg os på Facebook og Instagram:

 /loegismose

 @loegismose

Find vine og delikatesser
på loegismose.dk og i vores
butik på Nordre Toldbod.

TILBUD GÆLDER I PERIODEN
17. MAJ TIL OG MED 4. JULI 2024
FOR MEDLEMMER AF
KLUB LØGISMOSE

Der tages forbehold for trykfejl
og udsolgte varer.