

LØGISMOSE

VIN & MAD

VIN & MAD

- * Biodynamik og ren Classiques i Alsace
- * Bordeaux 2019 – une belle offre!
- * Alsacisk cheesecake
- * Hos Bott-Geyl bestemmer månen
- * Det er blevet hot at være orange
- * Endelig friske forsyninger fra Weingut Dautel
- * Sauternes og brombærtærte med frangipane
- * 10-armet blæksprutte på sensommermenuen
- * Cappellaci di zucca ferraresi

ORANGEVIN

Modetfænomen eller
oldgamle genialiteter?

**SMAG PÅ
SÆSONEN**

Sæt gang i sylteriet!

10 ÅR
MED LØGISMOSE
KYLINGEN



SIGNES SIDER
Druernes konge og
hele følget fra Alsace



- 4 Smag på sæsonen**
At sylte sine egne grøntsager og frugter er balsam for sjælen og omhu på glas.



- 6 2021-årgangen i Beaujolais**
Atter et kærligt gensyn med Beaujolais-kassen. Glæd dig til mere attraktiv frugt og finesse end de forrige år.



INDHOLD

- | | | | |
|-----------|---|-----------|--|
| 3 | Intro , Sensommerglæder | 20 | Delikatesser , Lækre supper og småkager |
| 4 | Smag på sæsonen , Sæt gang i sylteriet
Opskrifter: Syltede græskar Syltede grønne figer | 22 | Løgismose på hylderne , 10 år med Løgismose kyllingen |
| 6 | Sæsonens udvalgte , Beaujolais-kassen 2021
Opskrift: Andeterrine med svampe | 24 | Sæsonens udvalgte , Det er blevet hipt at være orange
Opskrift: Cappellacci di zucca ferraresi |
| 8 | Sæsonens udvalgte , Øjenåbnere fra det oversete vinland
Opskrift: 10-armet blæksprutte med middelhavsinspireret tomat salat | 26 | Vin & ost , Chenin Blanc til yngre & ældre oste |
| 10 | Alsace , Druernes konge og hele følget fra Alsace | 28 | Det søde punktum , Efterår, ædelråd og frangipane
Opskrift: Brombærtærte med frangipane |
| 12 | Alsace , Hos Bott-Geyl er det månen, der bestemmer
Opskrift: Gâteau au fromage blanc | 30 | Producent i fokus , Seriøs atlanterhavsvin fra Tenerife |
| 14 | Alsace , Funky orangevin
Opskrift: Karamelliseret løgtærte med Munster | 31 | Producent i fokus , Endelig: Friske forsyninger fra Weingut Dautel |
| 16 | Løgismose-klassiker , Så fik Maconnais endelig sine premiers crus
Opskrift: Boller i selleri | 32 | Vinskolen , Løgismoses vinskole – Orangevin |
| 18 | Kældervine , Bordeaux 2019 – une belle offre! | 34 | Spiritus , Et skotsk Whisky-eventyr |
| | | 35 | Events , Wine Dinners |
| | | 36 | Smag på magasinet , Vinsmagekassen |

*Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk
og i vores butik på Nordre Toldbod.
Alle tilbud gælder fra 1. september til og med 29. september 2022.*

Få leveret fragtfrit til PostNord-pakkeshop
Gælder kun for klub-medlemmer på løgismose.dk
ved ordrer, der indeholder vin eller spiritus.

Som klubmedlem får du 10% rabat, når du handler i vores butik på Nordre Toldbod*.

Du sparer desuden altid 15% rabat på vin, ved køb af min. 6 ens flasker i webshoppen og i butikken på Nordre Toldbod*.

*Gælder ikke i forvejen nedsatte varer.

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

~
OBS: 1 times gratis parkering
lige foran butikken



SENSOMMER- GLÆDER

Solen står lavere på himlen, bladene tenderer orange, mens vejret veksler mellem Indian summer, regn og rusk. September betyder ned i tempo efter en sommer, hvor vi har ville have det hele ud af hver en stund, hver en solstråle, hvert et venskab. Nu er det tid til mindre fart og mere fordybelse.

Syltning af sensommerens frugter og grøntsager er et godt sted at starte, for tempoet bliver automatisk lavere med en syssel, der tager tid at lave og tid at vente på. Syltning skal ikke forhastes og bliver sjovest, når man tager sig tiden til det. På side 4 kan du læse mere om sensommersyltning.

I magasinet kan du også se frem til at blive taget med til Alsace og lære både klassiske og alternative vinmagere at kende. Fællesnævneren for dem alle er et ufravigeligt fokus på at skabe vine, der viser, hvad Alsace smager af.

I magasinet kommer vi også omkring orangevin, både i glasset til en norditaliensk specialitet og i Løgismose Vinskole, hvor sommelier Klara lærer fra sig om den oldgamle vintradition, som ikke kun hører til i naturvinskategorien, men som også kommer i konventionelt format.

Glæd dig til inspirerende artikler og spændende opskrifter til dit septemberkøkken, matchende vine, Wine Dinners med Château Mont-Redon og Maison Jaffelin og meget mere. Dvæl ved sensommerens skønhed på ganen og i glasset – og her i magasinet.

Rigtig god fornøjelse!
Klub Løgismose



Orangevin og cappellacci med græskar

Sæsonen for græskar er netop skudt i gang, og grøntsagen er oplagt som fyld i pasta. Og så gør det jo ikke noget, at græskarets farve matcher vinen i glasset.

24



WHISKY I SÆRKLASSE

Glenmorangies portofølge er imponerende og i den øvre ende er den hysterisk kostbar. I magasinet prøver vi næsten at bevare jordforbindelsen.

34



Øjenåbnere fra det oversete vinland

Sydeuropæiske rytmer i glasset og på tallerkenen.

8





Fagskribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn

SÆT GANG I SYLTERIET

Man renser grøntsager og frugter, udvælger krydderier og øvrige smagsgivere – skal der chili i, frisk ingefær, peberrod, timian eller hvidløg, måske lidt anis, peber eller fennikelfrø, hvad med sennepskorn eller kardemommekapsler, der giver lidt ekstra sødme?

Man vejer af, koger op og hælder på glas. Så til det sjove, hvordan skal glassene se ud? Måske ligger man inde med fine gamle tekstiler, der kan bindes om låget, mens indeholdet skrives på manillamærker med sirlig håndskrift.

Dernæst sættes glassene køligt og mørkt i viktualierummet. Så venter man. Og man venter lidt mere. Imens skifter vejret, og pludselig er det på tide at åbne glasset, og glad og ivrig bliver man, når man sendes tilbage til urtehaven og frugttræer i flor.

Nu bliver selv den kedeligste leverpostejmad, frikadeller, boller i karry eller tortillas levende. Ser du, at sylte grøntsager og frugter er balsam for sjælen og omhu på glas.

Kan du så komme i gang!

KØB WECKGLASSENE PÅ LØGISMOSE.DK

Glassene fra Weck er perfekte til henkogning, sylte, krydderier eller som drikkeglas. Tyske Weck er nærmest ikoniske i deres kategori, og vi har med stolthed arbejdet med det store sortiment i mere end 20 år. Arbejdet i den forstand, at de enormt versatile glas har været fast inventar i vores køkken gennem årene.

I kombination med det visuelle, let rustikke udtryk, som de forskellige glas med gummiring og metalklammer udtrykker, har vi her at gøre med en evergreen indenfor køkkengrej!



Se hele udvalgt på
løgismose.dk



Syltede græskar

Gode til karryretter, frikadeller og leverpostej.

INGREDIENSER

- 1 kg græskar (skrællet og fri for kerner)

Saltlage

- 3 l vand
- 250 g salt
- 3 dl eddike
- 3 spsk. sukker

Syltelage

- 8 dl lagereddike
- 2 dl vand
- 600 g sukker
- 4 laurbærblade
- 10 sorte peberkorn
- 1 spsk. korianderfrø
- 1 spsk. gule sennepsfrø
- 5 nelliker
- 1 spsk. dildfrø (eller et par dildskærme)
- 1 tsk. flydende atamon

Tip: Kom krydderierne i en lille tepose, så kan man tage dem op af glassene, når græskaren smager af nok.

SÅDAN GØR DU

Dag 1

1. Skær græskarret i stave på ca. 2 cm tykkelse.

2. Pisk salt, eddike og sukker sammen i vandet, indtil det er så opløst som muligt.

3. Læg græskaren i saltlagen i minimum 1 døgn på køl. Sørg for, at de er helt dækkede af væsken.

Dag 2

1. Tag græskarret op af syltelagen, og skyl stykkerne. Læg græskarstykkerne tilbage i lagen, bring lagen i kog, og tag græskarstykkerne op igen, når lagen koger.

2. Kom græskarstykkerne i patentglas, som er skyllet med atamon.

3. Kog lagen igennem i 5 min. Yderligere, og hæld den over græskarstykkerne.

4. Læg låg på glasset, og stil det til side et mørkt og køligt sted i minimum et par uger.

Syltede grønne figner

Gode til blå, kraftige oste og til dessert med flødeskum eller is.

INGREDIENSER

- 1 kg figner, skåret igennem på langs

Syltelage

- 6 dl vand
- 400 g brun farin
- 1 citron, saft og skal herfra
- 1 stjerneanis
- 1 spsk. fennikelfrø
- 1 stk. frisk ingefær, skrællet
- 2 limeblade
- 1-2 spsk. mørk rom



TIP: Gem ikke glassene længere end 3-5 mdr. – trods alt – især grøntsagerne bliver kedelige med tiden!

SÅDAN GØR DU

1. Varm stille og roligt alle ingredienserne til syltelagen op i en gryde.

2. Tilsæt fignerne forsigtigt og lad dem simre i 4-5 min., til de er gennemvarme.

3. Tag forsigtigt figner op, og kom dem på skoldede glas.

4. Kog den tilbageværende lage ind til en lind sirup. Smag til med en smule mørk rom og hæld siruppen over fignerne.

5. Nyd fignerne efter et par uger og op til flere måneder og spis til blå ost eller med flødeskum.

Find alle
opskrifterne
på sylt på
[løgismose.dk/
sylt](http://løgismose.dk/sylt)



12 YPPERLIGE AMBASSADØRER FOR 2021-ÅRGANGEN I BEAUJOLAIS

Producent: Les Vins du Georges Duboeuf | Område: Beaujolais, Frankrig



Fagekspert
Per Bach

Lige siden Lene Grønlykke i efteråret 1977 for første gang svingede forbi Georges Duboeuf og de sammen kørte op og besøgte Domaine Tour du Bief i Moulin-à-Vent, har Beaujolais spillet en særlig rolle for Løgismose. Da vinene første gang blev introduceret i den nu hedengangne Løgismose Vinklub, fik de hurtigt mange venner, og der gik ikke mange år, før denne smagekasse med 12 forskellige vine fra den seneste høst i Beaujolais blev en tilbagevendende begivenhed.

Også i de år, hvor kaskaderne af ringe Nouveau-vine satte ild i en hel BoJoNo-bevægelse, holdt vi fast, og det var da også uretfærdigt, at de vine, der stadig blev produceret med tålmodighed, også blev lagt for had. Det behøvede man blot en proptrækker for at finde ud af. Nu er vi ude på den anden side, og godt hjulpet af nogle fine årgange og en generel tendens til at søge væk fra de rigere, mere alkoholholdige rødvine, har Beaujolais haft held med at forson sig med sine gamle venner, samtidig med at mange nye er kommet til.

Årets smagekasse byder overvejende på kærlige gensyn. Dog har Franck Duboeuf og Adrien Duboeuf-Lacombe på grund af smalhals måttet skifte ud i Côte de Brouilly og i Chiroubles, og af samme årsag modtog vi denne besked: "Beaujolais will produce 51% less compared to last year and several other factors impacted the availability of wine. Therefore, we're very sorry for not being able to fulfill all of your orders." Vi har således ikke helt fået det antal kasser, som vi ønskede os, men det sagt, burde der være nok til at forsyne alle de medlemmer af Klub Løgismose, som ønsker at erhverve denne kærlighedserklæring til druen Gamay og de forskellige Beaujolais-distrikter.



FIND
smagenoter
på alle vinene på
[logismose.dk/
beaujolais-kassen
2021](http://logismose.dk/beaujolais-kassen-2021)

SMAGEKASSE

BEAUJOLAIS-KASSEN 2021

1.195,- SPAR 579,-

Kassen indeholder:

- 1 fl. Beaujolais 2021, Château d'Ouille
- 1 fl. Beaujolais Villages 2021, Domaine Trois Vallons
- 1 fl. Régnié 2021, Sélection Georges Duboeuf
- 1 fl. Brouilly 2021, Château de Nerves
- 1 fl. Côte de Brouilly 2021, Sélection Georges Duboeuf NY
- 1 fl. Chénas 2021, Les Darroux
- 1 fl. Chiroubles 2021, Domaine des Petites Violettes NY
- 1 fl. Morgon 2021, Domaine Jean Ernest Descombes
- 1 fl. Fleurie 2021, Domaine Quatre Vents
- 1 fl. Juliéna 2021, Château des Capitans
- 1 fl. Saint Amour 2021, Domaine du Paradis
- 1 fl. Moulin à Vent 2021, Domaine des Rosiers

EN GENSTRIDIG ÅRGANG

2021 er et vanskeligt år, og i næsten hele Frankrig er der rapporteret om historisk lave høstudbytter. De laveste i vor tid, og i Beaujolais var det en parodi, når Toldmyndigheden rutinemæssigt dukkede op for at kontrollere, om vinbønderne høstede for meget. Overalt i Beaujolais var de lykkelige, hvis de bare nåede op på halvdelen af det tilladte! Balladen startede allerede i slutningen af marts, hvor der var dage med både 25 og 28 °C ude blandt vinstokkene. Det gav tidlig vækst, og derfor ramte frosten dobbelt så hårdt, da den kom den 8. april. Blomstringen i juni

forløb fint, men herefter fortsatte balladen i juli og august med alt for meget nedbør og vinbønder, der utrætteligt arbejdede fra tidlig morgen til sen aften for at beskytte druerne mod råd og meldug. De første druer blev plukket den 13. september, og overalt var en omhyggelig triage (soignering) for at fjerne rådne, beskadigede og umodne druer altafgørende for kvaliteten af de vine, vi nu kan opleve. Forvent lidt mindre koncentration end i 2020 og 2019, men til gengæld mere attraktiv frugt og finesse.

Andeterrine med svampe

Lys sensommerterriner af and tilsat svampe og hvidvin. En himmerrig mundfuld med grov sennep og sursøde syltede græskar.

Lav flere glas med terrine af gangen, det er en oplagt værtindegave. Den kan holde sig 14 dage i køleskabet, hvis den er dækket helt af fedt. Nyd terrinen som forret eller som luksuriøs natmad!



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring



INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 4 Løgismose confiterede andelår
- 200 g østershatte
- 100 g kantareller
- 1 stort skalotteløg
- 3 fed hvidløg
- 2 dl hvidvin
- 5 dl god hønsefond
- 1 stilk rosmarin, bladene
- 50 g Løgismose smør
- 3 spsk. persille
- ½ citron, skal herfra
- Andefedt fra de confiterede lår til at 'lukke' terrinen med

SÅDAN GØR DU

1. Snit løg og hvidløg, og sautéér løg, hvidløg og rosmarinblade i lidt olie i en gryde. Tilsæt hvidvin, og lad væsken reducere til en tredjedel.
2. Steg imens svampene på en pande, så de får farve og afgiver væske.
3. Tilsæt hønsefond, andelår og de stegte svampe til gryden med hvidvin.
4. Tag andelårene op, når de er lune og pluk kødet fri for ben og skind. Sæt kødet til side.
5. Tag svampene op, når de er kogt møre, og gem dem med kødet fra andelårene.
6. Reducér fonden til den bobler.
7. Tilsæt kød, svampe, smør, citronskal og persille i gryden, og sluk for varmen.
8. Rør det hele godt sammen og hæld det i et glas eller i en form. Køl ned, anret med andefedt på toppen og køl ned igen.
9. Spis terrin med sylt, sennep, smørstegt brød og resten af hvidviven.

ØJENÅBNERE FRA DET OVERSETE VINLAND

Producent: Fitapreta Vinhos | Område: Alentejo, Portugal

Det er tosset, at Portugal vinøst bliver ved at flyve under radaren i Danmark. Hvad enten man er til de udtryk, der har gjort Sauvignon Blanc og Chardonnay til hele verdens druer, til aristokratiske Bordeaux vine eller saftige Rhône-vine, så har Portugal i den grad noget at byde på.

Fordi Portugals vinkultur har fået lov til at udvikle sig relativt isoleret, er druesorterne blot nogle andre, og det er ingen skam, at man ikke forbinder navnene på etikkerne med noget som helst. Tværtimod kunne man fremføre, at det er med til at gøre de portugisiske vine en lille smule eksotiske, og for dem, der har taget deres ration af Ripasso og Zinfandel, burde det være befriende.

Vi tilbyder allerede fin Vinho Verde og spændende vine fra Douro, og nu inviterer vi dig med ned forbi Lissabon til Alentejo, der er den største af Portugals 14 vinregioner. Et mægtigt landskab med bløde bølgede bakker med tonsvis af sol og frugt fra 80.000 ha. med vinstokke, der forvandles til generøse frugtmættede, ofte potente rødvine og fyldige, forunderligt nok også forfriskende hvidvine.

Ved at invitere António Maçanita og hans Fitapreta-vine ind i Løgismose familien sigter vi direkte efter toppen af poppen i Alentejo, og hvis vi bruger det førende portugisiske vinmagasin "Grandes Escolhas" som pejlemærke, så er vi ikke kommet på afveje. I 2018 kårede Magasinet António Maçanita til årets vinmager og i 2020 blev Fitapreta årets vinproducent i Portugal.

António Maçanita producerede sin første vin i 2004 sammen med den britiske agronom og filantrop David Booth, og da vinen kom hjem med en guldmedalje og titlen som Alentejos bedste ved den internationale "Wine Challenge" i Berlin, blev det starten på en meget kreativ periode, hvor António og David under mottoet "why spend a lifetime trying to blend in, when you were born to stand out." skabte brandet Fitapreta.

ALENTEJO,
PORTUGAL

"Vinene fra Fitapreta er et spejl af det vi kan lide, det vi stræber efter og ikke mindst vores humør. For os handler det om at dykke ned i vores kultur og i vores mange druesorter og måske ændre verden en lille smule med nye vine og nye smagsoplevelser. Vi producerer vinene som de er, fordi det er sådan, vi kan lide dem, og forhåbentlig er der nogle mennesker, der deler vores smag for vin og... hvem ved... for livet."

António Maçanita & Sandra Sárria – vinmagere og nu også partnere i Fitapreta Vinhos.



Fagekspert
Per Bach



NYHED Alentejano Fitapreta
Branco, ØKO, 2021

1 fl 145,-

2 fl **250,- SPAR 40,-**

5 af Alentejos gamle grønne druesorter på vej tilbage til ære og værdighed. Gæret og modnet med minimal intervention i stål. Delikat blomstrende gnistrende ren, forbavsende frisk. En øjenåbner!



NYHED Alentejano Fitapreta Tinto,
2020

1 fl 145,-

2 fl **250,- SPAR 40,-**

3 af Alentejos traditionelle blå druer. Halvdelen modnet 12 måneder på brugte franske fade. En fyldig, saftig og generøs rødvín med diskrete noter fra fadene og forfriskende strejf af eukalyptus.



NYHED Alentejano Palpite Reserva
Branco, ØKO, 2020

1 fl 245,-

2 fl **400,- SPAR 90,-**

Arinto-druer og et field blend af forskellige andre grønne druesorter. Gæret og modnet 15 måneder i franske fade. En fascinerende hvidvin med indbygget wow-effekt. På én gang intens, rig og sitrende frisk.



NYHED Alentejano Palpite Reserva
Tinto, 2020

1 fl 245,-

2 fl **400,- SPAR 90,-**

Alicante Bouschet, Aragonez og 4 andre druesorter. Modnet 18 måneder i franske fade. Intens og aromatisk med masser af mørk frugt og subtile urter og dertil velafrundede tanniner. Storartet.



António Maçanita & Sandra Sárria



Den smukke vingård i
Alentejo



SMAGEKASSE

795,- SPAR 275,-

Kassen indeholder 6 fl fra Fitapreta Vinhos

2 fl Alentejano Fitapreta Branco, ØKO, 2021

2 fl Alentejano Fitapreta Tinto, 2020

1 fl Alentejano Palpite Reserva Branco, ØKO, 2020

1 fl Alentejano Palpite Reserva Tinto, 2020



Find blæksprutter i køledisken på Nordre Toldbod.



Gastronomisk udvikler & kok
Christian Tørring

10-armet blæksprutte med middelhavs- inspireret tomat salat

Drøm dig til en sydeuropæisk fiske-restaurant med engangsdue og brød i papirposer med en servering som denne.

Retten er enkel og kræver ikke alverden omend en glohed pande og den rette timing er nødvendig. Får blæksprutten for lav varme eller for længe på panden, er den ingen fornøjelse. Knækker du derimod koden, bliver den sprød og mør på én og samme tid.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 1 kg 10-armet blæksprutte
- 2 fed hvidløg
- 500 g blandede tomater
- 1 rødløg
- 1 håndfuld Løgismose Kalamata-oliven, befriet for sten
- 1 håndfuld bredbladet persille
- God olivenolie
- 1 citron
- Salt
- Peber

SÅDAN GØR DU

1. Skær tomaterne og rødløgene i mundrette stykker, og kom i en skål med oliven, bredbladet persille, 3 spsk. olivenolie, saften fra en halv citron og peber. Vent med at smage til med salt, indtil kort før servering, da salt hiver væsken uden af tomaterne og gør salaten vandet.

2. Rens blæksprutten eller få din fiskemand til det.

3. Flæk blæksprutten på langs, og rids et ternet mønster (uden at skære igennem kødet!) på den møre side af 'huset'.

4. Skær blæksprutten i mundrette stykker, og vend i en skål med 2 spsk. olivenolie og 2 fed revet hvidløg.

5. Kom 2 spsk. olivenolie på en pande. Tilsæt blæksprutten, når panden er rygende varm, og steg dem i ½ -1 min. Ryst panden undervejs, før de tages af varmen.

OBS: Det er meget vigtigt, at panden er meget varm, så blæksprutten ikke 'koges', lav hellere blæksprutten af flere omgange, hvor panden opvarmes på ny.

6. Anret stegte blæksprutter oven på tomat-salaten (smagt til med salt!), og servér med grillet brød og evt. aioli.



Hele holdet hos Fitapreta Vinhos.



Vinskribent
Signe Wulff

DRUERNES KONGE OG HELE FØLGET FRA ALSACE

Sig "Alsace" til en vinelsker og mange vil prompte svare "Riesling". Det er sådan set fair nok. Bortset fra Tyskland er det Alsace, der er ophav til de mest eftertragtede vine på den kendte grønne drue. Åh... at dykke ned i et glas knitrende sprød, mineralsk og blomstrende Riesling. Fryd!

Men selv om det ofte er Riesling, der stjæler rampelyset, så er der mange andre spændende druer og vine at smage på fra Alsace. Området er hvidvinsland par excellence, men efter min mening er der virkelig også meget saftig, bærpræget Pinot Noir at interessere sig for. Det er som om, det stadig er lidt hemmeligt. Jeg kan ikke lade være at tænke på – og det gør mig ked af det, for jeg er fan af traditioner og egnsforskelle – om ikke de alsaciske Pinot Noir-rødvine ville få større gennemslagskraft på markedet, hvis producenterne hældte vinen på andre flasker end de høje slanke. Der er også noget med etiket-designet, der indimellem slet ikke svinger. Men man skal ikke skue hunden på hårene og i stedet glæde sig over, at indholdet i flasken ofte er overraskende godt.

Selv garvede vinkendere anerkender i øvrigt, at Alsace er kendt for at lave etiketter, der forvirrer vindrikkeren både når det kommer til druer, områder og vinens eventuelle sødme. Især det sidste kan være svært at hitte rede i. Mit bedste råd er altid at spørge for en sikkerheds skyld. Det er ærgerligt at servere vin med restsukker til et stort fad østers, skulle jeg hilse at sige.

Alsace er kendt for især syv druer, der ud over Riesling og Pinot Noir tæller de grønne druer Sylvaner, Pinot Blanc, Muscat, Pinot Gris og Gewurztraminer. Dertil kommer en lang række andre, mindre kendte druer. Heriblandt kan nævnes Klevener de Heiligenstein, Chasselas og Auxerrois (note: nogle udtaler x'et i denne drue, andre siger mere end s-lyd). Og der er mange flere end det.

Den grønne drue Pinot Gris er spændende. Den trives godt på Alsaces forskellige jordbundstyper og giver generelt sub-stantielle, krydrede og aromatiske hvidvine med godt aldrings-potentiale. Vinen vil tit byde på indtryk af frugter – grønne æbler, pærer, citron, lime, ferskner og har som regel også en fin syre. En god samarbejdspartner for kokken – passer til fyldige salater, retter med grøntsager og alle genrer af lyst kød.

Nogle gange – for lige at vende tilbage til den der etiketforvirring – sælges Pinot Gris som "Tokay", hvilket jo får én til at tænke på den legendariske, ungarske søde vin. Men de har intet med hinanden at gøre, og derfor er det vedtaget, at det kun er Ungarn, der må bruge det navn til landets legendariske vin. Men det er ikke alle i Alsace, der er enige i den beslutning, for navnet er blevet brugt i århundreder. Lidt fransk anarki kan man altid støve op.

Apropos søde vine. Der laves meget vendage tardive-vin i Alsace. Altså vine, hvor druerne høstes sent og derfor indeholder godt med sukker. Sådan én skal man have fat i til den lokale Munster-ost. Det helt klassiske match er med vin på den aromatiske hvidvinsdruer Gewurztraminer. Vinen er voluminøs, nektaragtig og ekspressiv og går meget fint i spænd med den markante komælksost.

Gewürtztraminer er dog efter min mening bedst i sin tørre version. Men selv da er det ikke en vin for stramme minimalister. Den har store armbevægelser og er generøs med både aroma, farve og smag. Der er noget eksotisk ekstravagance over druen, og jeg elsker det. Jeg kan godt lide vinen som fyldig aperitif, og så passer den rigtig godt til krydrede retter fra det mellemøstlige og asiatiske køkken, hvis du da ikke bare går efter Alsace-klassikere som tarte flambée også kaldet Flamme-kueche – den sprøde pizzalignende tærte med løg og flæsk.

Gewurztraminer er ikke nærig. Det er blomsterdekoratorerne heller ikke i de mange små landsbyer, som man kommer igennem på den berømte Route des vins, der strækker sig 170 km gennem de berømte vinområder. Ruten fører vinturisten gennem nogle af de kønneste byer i Alsace, hvor der er skruet helt op for landsbyidyllen med store mængder flittigliser i altankasser, storke i reder og nuttede huse med bindingsværk. Det er lige ved at være for meget, men overgiver man sig til det, kan man tilbringe dagevis i noget, der føles som en rosenrød, romantisk fortid.

ALSACE ROCKS!

Alsace Rocks er en ny kampagne, der sætter fokus på de unikke kvaliteter i regionen. Det er både i relation til de passionerede vinmagere, druerne, hvoraf mange har deres hjem her, de mange forskellige appellationer og stilarter, samt det unikke terroir. Sammen skaber de en helhed og diversitet, der gør det til Alsace Rocks.





Foto: Hecht, Conseil Vins Alsace



Foto: Chez Elles, Conseil Vins Alsace

TING AT GØRE OG SE

LEJ EN CYKEL

Bliv i idyllen, glem automobilens opfindelse og kør i stedet vinruten på cykel. Det er meditativt skønt, og man behøver ikke være helt så forsigtig, når man smager på vinen hos producenterne undervejs.

Le vélo libre har elcykler, der nemt kan bookes online. www.levelolibre.fr/
Cykl så gennem de mange smukke byer, eksempelvis Rosheim, Thann, Zellenberg, Andlau, Riquewihr, Hunawihr, Eguisheim, Keyserberg og Turckheim.

BESØG ET VINMUSEUM

Le Musée régional du vignoble et des Vins d'Alsace i Kientzheim fortæller regionens historie gennem vinen.

Prøv også den mindre kendte Route du Fromage i Munster-dalen. Og find oste til vinene hos en af de mange lokale osteproducenter på ruten.

SPIS DET LOKALE KØKKEN

Og gør det gerne på les winstubs – historiske og hyggelige vinbarer med ternede duge på bordene og traditionel mad på menuen. Drop frokosten den dag og medbring den store appetit til Flammekueche, chucroutte, hanekylling i Riesling og spätzle. Jeg har Au Coin Des Pucelles og Chez Yvonne i Strasbourg på min liste over steder, jeg skal forbi på næste Alsace-besøg.



Niedermorschwihr, Copyright ZVARDON- Conseil Vins Alsace

Léon Beyer

DET BLIVER IKKE MERE CLASSIQUES END MED LÉON BEYER



Det historiske familiedrevne vinhus i centrum af eventyrlige Eguisheim er indbegrebet af franskmændenes ubestridelige evne til at få hele verden overbevist om, at de kan noget ganske særligt. Familien Beyer har været i gang i generationer, de har opnået anerkendelse, og da de ikke har været bange for at skilte med den, er Léon Beyer for mange blevet et af de faste holdepunkter. Især når det drejer sig om de gastronomiske vine, hvor man ikke skal forholde sig til større eller mindre mængder restsødme.



Gewurztraminer
Les Classiques 2018 37,5 cl
1 fl 125,-

3 fl 325,- SPAR 50,-

Aromatisk naturligvis. Ellers en helt tør Traminer, som trods 14% alkohol kommer med bemærkelsesværdig friskhed.



Riesling Les Classiques
2018 37,5 cl
1 fl 110,-

3 fl 285,- SPAR 45,-

Imponerende akkuratess. Hverken for neutral eller for opulent. Bare autentisk og nærmest umulig at spytte ud.

3 generationer i den stolte Alsace-familie: Léon Beyer, sønnen Marc og barnebarnet Yann-Léon.



HOS BOTT-GEYL ER DET MÅNEN, DER BESTEMMER

Producent: Bott-Geyl | Område: Alsace, Frankrig

Biodynamikken skinner igennem hos Domaine Bott-Geyl, der producerer vine med udgangspunkt i de enkelte markers særegne karakter. Hvert terroir er unikt og det er vigtigt, at vinene smager af de unikke forhold, som hvert stykke natur byder på. Det betyder f.eks. at der høstes, når månen skaber lavvande, så vandet står lavere, hvilket giver mere koncentration og dermed smag i druerne. Faktisk er månen året igennem et kompas for dyrkningen af Bott-Geyls marker og har været det i nu 20 år. Det er vine skabt med ufravigelig fokus på at skabe unikke vine, der viser, hvad Alsace smager af. Nogle kalder vinene fra Bott-Geyl for alsacisk Haute Couture.



Points Cardinaux Métiss, 2018, 1 fl 142,-

6 fl 595,- SPAR 257,-

En blanding af Pinot'erne Blanc, Auxerrois, Gris og Noir. Mild, ganske fyldig og letløbende hvidvin med noter af fersken, abrikos, mango, melon og et lille strejf af citrus. Nyd vinen ved 11-12 grader til næsten alle retter med fisk eller til let charcuteri, og selvfølgelig også bare som et glas herlig vin, når tiden byder sig.



Riesling Les Éléments, 2019, 1 fl 162,-

6 fl 695,- SPAR 277,-

Éléments-serien fra Bott-Geyl viser de letteste og mest elegante vine fra domainet. Det er basisvine af tårnhøj kvalitet, som er skabt til brug i gastronomiske sammenhænge. Således også denne meget friske og smukt fokuserede Riesling med god mineralitet og en fin citrus tone, som gør, at vinen er en fin ledsager retter med fjerkræ og andet lyst kød hvor den traditionelle farve ellers ville være rød.



Riesling Schoenenbourg Grand Cru, 2017

1 fl 425,-

1 fl 295,- SPAR 130,-

Bott-Geyl har 2 små parceller på til sammen ½ ha. med Riesling vinstokke på den 53 ha. store Grand Cru Schoenenbourg mark. Dette er som regel en af de mest elegante vine fra Jean-Christophe Botts hånd, men der er tale om koncentreret, intens og vibrerende top-Riesling, hvor

de mange aromaer og smagsindtryk først kommer rigtigt til sin ret i store vinglas, så vinen får godt med luft. 96 point fra Wine Enthusiast.



Riesling Kroenenbourg Vendage Tardives, 2015

1 fl 295,-

1 fl 225,- SPAR 70,-

I forlængelse af Grand Cru Schoenenbourg ligger marken Kroenenbourg, der leverer materiale af så specifik karakter, at Bott-Geyl vinificerer druerne særskilt. Her i en ikke vildt sød dessertvin, Vendange Tardives, lavet på Riesling. Let gylden, subtil og krydret med noter af mandariner, moden pære og kandiseret citrus, der bliver balanceret med tilpas syre, markant bitterhed og mineralitet. En god følgesvend til den alsaciske cheesecake.



Crémant d'Alsace Extra Brut, NV

1 fl 169,-

6 fl 750,- SPAR 264,-

Alsace som vinregion lægger stor vægt på deres take på Champagne. Vi tøver ikke med at udnævne Bott-Geyls Crémant d'Alsace som værende en af de bedste på markedet. Halvdelen af druerne er Pinot Blanc og den anden halvdel er nogenlunde ligeligt fordelt mellem Chardonnay og Pinot Noir. Vinen lagrer i mindst 24 måneder, hvilket er mere end dobbelt så lang tid som mindstekravet. Herefter degorgeres vinen og justeres til Extra Brut med bare 3-5g sukker. Ganske fyldig, mildt blomstrende og først og fremmest gnistrende ren.



Løgismose
e-commerce mgr.
Anders Kokholm
Christiansen



Kagen har samme adfærd som en soufflé. Det vil sige, at cremen hæver betragteligt under bagning for så at synke sammen, når den kommer ud af ovnen.

**ALSACE
ROCKS!**

Gâteau au fromage blanc

Alsacisk cheesecake

Vi kender den fra New York med flødeost og kiksebund og fra Baskerlandet med den let brændte top. Ostekagen fra Alsace er en dejlig blanding mellem de to og knap så sød. Den laves på franskmændenes pendant til skyr, fromage blanc, hvorfor den faktisk kan nydes til morgenmad. Eftermiddag eller aften er dog at foretrække, da det giver mulighed for at nyde ostekagen med et glas Riesling fra selvsamme region.

INGREDIENSER – 6 PERSONER

Dej

- 250 g mel
- 125 g smør
- 100 g sukker
- 1 æg
- 1 knivspids salt

Garniture

- 400 g fromage blanc eller skyr
- 1 tsk vaniljesukker
- 3 æg
- 50 g sukker
- 20 g kartoffelmel
- Cognac-marinerede eller Marc d'Alsace-rosiner



Konditor og
fagekspert
Yann Valade-Amland

SÅDAN GØR DU

Dej

1. Bland mel og smør sammen i en skål ved at smuldre med fingerspidserne. Tilsæt sukker, æg og salt, når mel og smør er smuldret sammen.
2. Ælt forsigtigt til en ensartet masse, form dejen til en kugle og stil i køleskabet i 30 min.

Fyld

1. Del æg i blomme og hvide.
2. Pisk fromage blanc eller skyr, salt, sukker, vaniljesukker, æggeblommer og kartoffelmel i en skål.
3. Pisk æggeghviderne stive i en anden skål, og vend forsigtigt fromage blanc/skyr-blandingen i.
4. Forvarm ovnen til 180 °C.
5. Rul dejen ud, og beklæd en springform på 18 cm i diameter og 6-8 cm i højden.
6. Placer rosiner i bunden af springformen. Hæld fromage blanc/skyr-blandingen ovenpå.
7. Sæt kagen i ovnen, og bag i ca. 50-60 min. (Bliver kagens overflade hurtigt mørk, kan du lægge et stykke alufolie ovenpå).
8. Lad kagen hvile flere timer og gerne i køleskabet natten over, før den serveres.

Bon appétit!





Løgismose
purchase manager
Peter Møller Andersen

FUNKY ORANGEVIN

Producent: Domaine Mann Alsace French Beaches
Område: Alsace, Frankrig

For nogle vinbønder starter drømmen om eget slot med, at man lejer nogle vinmarker for en periode. Andre opkøber druerne for selv at vinificere dem. Der er også dem, som ikke har den fornødne kapital til hverken at leje vinmarker eller etablere et vineri. Her starter drømmen med, at man køber den vinificerede vin for selv at lagre og sælge den. Denne metode er blevet benyttet i årtusinder, og det er sådan, at nogle af Frankrigs bedste vinbønder har formået at etablere sig.

Fordelene er åbenlyse, da det giver unge vinbønder en mulighed for at etablere sig uden at blive gældsats, og hvor de kan koncentrere sig om at opbygge et marked i perioder, hvor de ellers ville have været travlt optaget, enten i vinmarken eller vineriet. Det giver dem også friheden til at købe vinen, hvor de finder den bedst, samtidig med at de ikke løber den samme risiko som traditionelle vinbønder, der i dag er nogle af de første til at se klimaforandringerne i øjnene.

Netop klimaforandringerne – og trangen til at kæmpe imod dem – var et af de bærende elementer, da Christophe grundlagde French Beaches. Tanken var, og er stadig, at opkøbe vin udelukkende fra økologiske og biodynamiske vinbønder for efterfølgende at give den sit eget udtryk.

Når vinen er solgt, tages en del af overskuddet og gives tilbage til naturen via donationer til beskyttelse af havmiljøet ud for Frankrig. Heraf navnet French Beaches.



FUNKINESS ●●●●●

Femme Fatale, NV

1 fl 339,-

2 fl **576,-** SPAR 102,-

Femme fatale er egentlig en vin, som oprindeligt er hentet fra det anerkendte Domaine Manns vinkælder. Her har Sebastien Mann hentet druerne, en blanding af Pinot Gris, Gewurztraminer og Sylvaner, fra et lille paracel med 50 år gamle vinstokke, som er beliggende umiddelbart under den berømte Grand cru-mark Pfersigberg.

Når druerne ankommer til vineriet afstilles kun 60% af dem, hvorefter de kværnes, og mosten ligger med skinkontakt i 20 dage. Herved skiller vinen sig også ud, da ovenstående proces egentlig er traditionel for vinificeringen af blå og ikke grønne druer, som der her er tale om. På den måde opnås der et udtræk af antioxidantet polyphenol, hvilket dels giver vinen sin orange farve og dels en diskret tanninstruktur. Resultatet er en klassisk orangevin med indbydende noter af appelsinskal, tørrede figer, blomster og søde krydderier. En charmerende vin, som går perfekt med marineret blæksprutte eller lammekoteletter, som gerne må serveres med et lidt eksotisk tilbehør fra det marokkanske køkken.



Karamelliseret løgtærte med Munster



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring

Den klassiske Tarte Tatin er muligvis en af vores favoritdesserter, fordi den karamelliserer så frydefuldt. Hvorfor ikke lave den i en salt version med løg fremfor æbler? Da vi befinder os i Alsace, topper vi løgtærten med den karakteristiske Munster, så snart den er ude af ovnen.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 4-5 løg, skrællede og halveret på tværs
- 6 fed hvidløg, pillede og halverede på langs
- 2 stilke rosmarin, bladene
- 2 stilke timian
- 2 spsk. Løgsmose smør
- 1 spsk. olie
- 1 spsk. sukker
- 1 butterdej af god kvalitet
- 100 g Munster
- 4 spsk. god balsamico
- Lidt blød timian og frisésalat

SÅDAN GØR DU

1. Tænd ovnen på 200 °C varmluft.
2. Varm smør og olie i en teflonpande, der kan tåle at komme i ovnen.
3. Drys rosmarin, timian og sukker i panden, når smørret bruser og placér løg og hvidløg med skæreflader nedad, så de dækker hele panden.
4. Steg løgene ved medium varme i 10-15 min., til de har en fin gylden stegeskorpe og begynder at blive møre.
5. Placér butterdejen rundt om løgene, pres den ned langs kanten af panden, så løgene pakkes ind.
6. Sæt panden i ovnen i ca. 30-35 min. til dejen er bagt færdig og er mørkebrun.
7. Vend forsigtigt tærten ud på et fad (husk at panden er meget varm!)
8. Anret små stykker Munster, salater og urter og dryp til sidst med balsamico.



Måske kender du den alsaciske ost med den meget karakteristiske duft? Hvis ikke er tiden inde til at udvide dit oste-repertoire med en blød, fransk ost i absolut særklasse.

Munster – ej at forveksle med den tyske Münster-ost – er en Alsacisk specialitet lavet på råmælk fra det oprindelsesbeskyttede område (AOP). Den bløde, cremede rødkitost lagres i fugtige kældre og skrubbes med saltlage, som fremmer den karakteristiske, meget stærke duft og noget mildere smag. Smagen er behageligt salt med søde, nøddeagtige noter, som er langt mildere end ostens duft kan anspre.

i Find Munster i butikken på Nordre Toldbod i udvalgte perioder – du kan altid kontakte os for bestilling.

SÅ FIK MÂCONNAIS ENDELIG SINE PREMIERS CRUS

Producent: Domaine Dutron & Fils | Område: Mâcon, Frankrig

Domaine Dutron, som også markedsfører sine vine som Château Vitallis, er fuldt fokuseret på Chardonnay og producerer bæredygtige terroir-drevne vine i appellationerne Saint-Véran, Mâcon Fuissé, Mâcon Vinzelles og så denne topcuvée fra Pouilly-Fuissé fra et par parceller på Les Perrières, som netop i forbindelse med 20-høsten er blevet løftet op i Premier Cru efter ti år med lobbyisme.

Eller som René Langdahl skrev i januar 2021: "Den 3. september 2020 fik Pouilly-Fuissé endelig sine 1ers crus, og der har sjældent før været mere fornuft og mening i en forfremmelse i Bourgogne. Det var sgu på tide! Ti års formaliseret kamp, slid, skrivebordsarbejde, jordanalyser, granskninger af vejrkort, besøg fra det franske landbrugsministerium, hundrede vis af mails og telefonsamtaler blev forløst i september, da statslige pressemeddelelser og proklamationer fra Union des Producteurs de Pouilly-Fuissé gik ud til folket."

Det er Denis Dutron og hans søn Maxime, der står bag Domaine Dutron. Måske vidste de, hvad der var på vej, måske håbede de bare. Vi ved det ikke, men allerede i 2013 valgte de at isolere frugten fra deres tre små parceller med 35-42 år gamle vinstokke på Les Perrières for at producere denne cuvée, som nu i det 8. take kan tilføje Premier Cru på etiketten.

Manuel høst med en soignering af klaserne allerede oppe på Les Perrières forud for den korte tur (1.500 meter) ned til vingården, hvor der er tale om helklasepres og en most, som får lov til at sætte sig natten over, inden den fyldes i overvejende brugte Bourgognefade, hvor den, uden fremmede gærstammer, langsomt forvandles til vin.

Den malolaktiske gæring forceres ikke, men forekommer naturligt i de fleste af fadene i løbet af modningen inden den endelige cuvée sammenstikkes i stål kort før den næste høst.

En smuk krystallklar Chardonnay med en på én gang elegant, delikat og imponerende næse med associationer til frisk mandel, smørbagt brioche, hvide blomster og gule mirabeller. Fyldig og smøragtig i munden, men også med en dejlig mineralitet, som sørger for, at helhedsindtrykket forbliver velstruktureret, raffineret og spændstigt.

Det er ikke for meget at tilføje et lille "bravo" her. Mange ville forveksle den med Meursault, hvis de smagte den blindt!



NYHED

**Pouilly-Fuissé
Les Perrières**

1. Cru, 2020

1 fl 425,-

2 fl 750,- SPAR 100,-

6 fl 1.895,- SPAR 655,-



Boller i selleri



En mormorklassiker og måske en af de mest spiste retter i tidernes løb. Her i en lidt grønnere version med knoldselleri. En grøntsag vi bruger alt for lidt taget i betragtning af,

hvor godt den i tilberedt form smager!

Imidlertid er knoldselleri i sådan en mormortilberedning en sjov udfordring, når der skal findes en vin, der kan matche rettens let genkendelige, let pebrede parfume og frem for alt omfavne de søde noter som knolden udvikler, når den får lidt varme. Selvom det er en intens og dyb ret, er det frem for alt en lys ret. Så væk med rødvinene, og frem med en hvid Bourgogne der, rundet som den er af en kærlig tur i fadene, virkelig tager det altmodiske ud af serveringen.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

Kødboller

- 500 g hakket kalv og flæsk
- 2 løg, finthakkede
- 2 tsk. salt
- ½ tsk. sort peber
- 3 æg
- 5 spsk. rasp
- 2,5 dl Løgismose sødmælk
- 1 dl dansk vand
- Lidt muskatnød, revet
- 2 stilke timian, blade herfra

Sauce

- 1 stor knoldselleri, skrællet og skåret i 1x1 cm tern
- 1,5 l hønsefond (eller anden lys bouillon)
- 1 dl Løgismose fløde
- 1 stort laurbærblad
- 3 stilke frisk timian
- 3 spsk. Løgismose smør
- 3 spsk. hvedemel
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Fars

1. Rør kødet med salt til konsistensen bliver sej.
2. Tilsæt herefter timian, muskat, peber og rasp og rør godt sammen.
3. Slå æggene i, og rør igen farsen godt sammen.
4. Tilsæt mælk og dansk vand forsigtigt, indtil farsen har en konsistens, som kan formes til kødboller.
5. Lad farsen hvile i minimum 30 min. Klargør sauceen imens.
6. Steg eventuelt en lille kødbolle for at vurdere, om der skal mere salt i farsen.

Sauce

1. Bring hønsefonden i kog med laurbærblad og timian.
2. Tilsæt selleriternene, og kog dem al dente. Tag dem op, og stil til side til senere.
3. Form kødboller af farsen, og pochér dem i fonden lidt ad gangen.
4. Tag kødbollerne op, når de er faste og er steget op til overfladen. Overdæk de tilberedte kødboller, og sæt til side.
5. Jævn sauceen, når alle kødbollerne er tilberedte.
6. Smelt smør i en gryde, der kan rumme både sauce, selleritern og kødboller. Tilsæt mel, og pisk smør og mel godt sammen.
7. Hæld den varme fond i lidt efter lidt, imens du pisker grundigt for at undgå klumper.
8. Tilsæt fløden, når fonden er tilsat og konsistensen er kogt tyk. Kog igennem.
9. Smag til med salt og sort peber.
10. Kom kødboller og selleri tilbage i sauceen, og varm det hele igennem over et par minutter.
11. Servér med kogte kartofler og friskhakket kruspersille, citronskal og frisk æble.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring



BORDEAUX 2019 – UNE BELLE OFFRE!

Det bliver hurtigt trættende at høre mere om Covid, men den gamle talemåde om, at intet er så skidt, at det ikke er godt for noget, må siges at gøre sig gældende for Bordeaux i årgang 2019. Kvaliteten er fremragende, og priserne 20-25% lavere end mindre gode årgange før og efter pga. Covid-krisen!

HVORDAN ER SÅ KVALITETEN?

Bordeaux 2019 er en fremragende årgang, hvor alt gik op i en højere enhed. Det toneangivende medie, Robert Parkers gamle Wine Advocate disklerer op med adskillige 100 points anmeldelser og generelt et nærmest uhørt højt pointniveau.

HVORDAN HANDLES BORDEAUX?

Bordeaux er en blanding af tradition og fornyelse, men når der kommer til, hvordan vinene handles, så har La Place de Bordeaux igennem ca. 800 år været centrum for salget af 2/3 af produktionen i Bordeaux. La Place de Bordeaux er en samling af ca. 300 såkaldte Négociants (vinhandelsfirmaet i Bordeaux), som herefter videredistribuerer vinen til importører i over 170 lande. Forholdet mellem de enkelte vinslotte og négocianterne varetages af såkaldte courtiers, en praksis tilbage fra 1243 under Louis IX herredømme!

Alle skal tjene på vinen, og det giver et pres på priserne, der gør, at langt det meste Bordeaux-vin i bedre kvalitet sælges af vinimportørerne en primeur, det vil sige, at kunderne køber og betaler vinen ofte ubeset – de færreste har muligheden for at rejse til Bordeaux for at smage – mens vinen endnu ligger på fade, altså op til et par år før vinen frigives. Det fungerer som oftest fint, blot man kender sin vinhandler, vinhandlerens historik – og hans soliditet...

Det gør ligeledes priserne relativt gennemsigtige, da alle importører køber mere eller mindre til de samme priser. Det handler derfor meget om, hvilke importører, der "får lov" til at købe hvor meget af de mest eftertragtede varer. Man taler om, at man over tid opbygger allokationer, som importør.

BORDEAUX I LØGISMOSE

I Løgismose smager vi en del af vinene allerede som fadprøver, og ellers støtter vi os til vores erfaring (alene 75 år for tre medlemmer i smagepanelet) samt karaktererne fra de vinkritikere, vi kender og har tillid til. Vi har gennem årene opbygget særdeles gode kontakter i Bordeaux, som gør det muligt at øge vores allokationer i en "Jackpot-årgang" som 2019, hvor priserne var lave, men kvaliteten den bedste i mange år. På de fleste vine er verdensmarkedsprisen allerede steget markant – ikke mindst for de mest prestigøse, hvor prisen er mere end fordoblet. Vi valgte ikke at sælge vinene en primeur og kan derfor nu tilbyde en hel perlerække, hvoraf mange for længst er udsolgt hos andre importører.

Årgang 2019 kommer med vores størst mulige købsanbefaling. Skal du bruge råd og vejledning, så kontakt os på salg@loegismose.dk

THE SWEET SPOTS:

"In my view, it is in Saint-Estèphe and Pauillac, where so many wines are exceptional to profound, at all levels in the hierarchy of terroirs. Quality is superb moving south into Saint-Julien and then Margaux, but maybe just a touch less impressive overall. Pessac-Léognan also looks very, very good. Many of the second wines (often shown en primeur on the Left Bank but less frequently on the Right) are fabulous. Overall, 2019 is an extremely high-quality and consistent vintage on Bordeaux's Left Bank."

Antonio Galloni - Februar 2022



Vi har hjemtaget flere end 100 forskellige Bordeaux-vine fra årgang 2019, som på tværs af medier alle er blevet imponerende bedømt. Som appetitvækker får du her et udsnit inklusive bedømmelsen fra The Wine Advocate's "Bordeaux 2019 in Bottle" som blev offentliggjort i april. Det er William Kelley, der dækker Bordeaux for advokaten for tiden, og efter smagningerne konkluderede han bl.a.: *"There are plenty of châteaux that produced among their best-ever wines of the modern era in 2019."*



Director, Wine
Jasper Mohr Holm

VINBEDØMMELSER FRA THE WINE ADVOCATE'S "BORDEAUX 2019 IN BOTTLE"

Slot	Point	Slot	Point
Margaux Margaux - 1. Cru Classé 1855	100	Angelus Saint-Emilion - 1. Grand Cru Classé A	96
Lafite-Rothschild Pauillac - 1. Cru Classé 1855	100	Canon la Gaffelière Saint-Emilion - 1. Grand Cru Classé B	96
Vieux Certan Pomerol	100	Léoville Poyferré Saint-Julien - 2. Cru Classé 1855	96
Cheval Blanc Saint Emilion - 1. Grand Cru Classé A	100	Trotanoy Pomerol	95+
La Mission Haut Brion Pessac-Léognan - Cru Classé 1959	99	Giscours Margaux - 3. Cru Classé 1855	95
La Conseillante Pomerol	99	Clerc Milon Pauillac - 5. Cru Classé 1855	95
Mouton Rothschild Pauillac - 1. Cru Classé 1855	98+	Hosanna Pomerol	95
L'Eglise Clinet Pomerol	98+	Bélair-Monange Saint Emilion - 1. Grand Cru Classé B	95
Ausone Saint-Emilion - 1. Grand Cru Classé A	98+	Larcis Ducasse Saint Emilion - 1. Grand Cru Classé B	95
Pichon Lalande de Comtesse Pauillac - 2. Cru Classé 1855	98	Chateau Lagrange Saint-Julien - 3. Cru Classé 1855	95
Haut Brion Pessac-Léognan - 1. Cru Classé 1855	98	Branaire-Ducru Saint-Julien - 4. Cru Classé 1855	95
Troplong-Mondot Saint Emilion - 1. Grand Cru Classé B	98	Beau-Séjour Bécot Saint Emilion - 1. Grand Cru Classé B	94+
Leoville-Las-Cases Saint-Julien - 2. Cru Classé 1855	98	Phelan Segur Saint-Estèphe	94+
Pichon Longueville Baron Pauillac - 2. Cru Classé 1855	97+	Langoa Barton Saint-Julien - 3. Cru Classé 1855	94+
Cos d'Estournel Saint-Estèphe - 2. Cru Classé 1855	97+	La Lagune Haut-Médoc - 3. Cru Classé 1855	94
Brane Cantenac Margaux - 2. Cru Classé 1855	97	d'Issan Margaux - 3. Cru Classé 1855	94
Domaine de Chevalier Pessac-Léognan - Cru Classé 1959	97	Malescot Saint-Exupéry Margaux - 3. Cru Classé 1855	94
Figeac Saint Emilion - 1. Grand Cru Classé B	97	Duhart-Milon Pauillac - 4. Cru Classé 1855	94
Canon Saint-Emilion - Grand Cru Classé	97	Haut-Bages Libéral Pauillac - 5. Cru Classé 1855	94
Montrose Saint-Estèphe - 2. Cru Classé 1855	97	L'Evangile Pomerol	94
Leoville Barton Saint-Julien - 2. Cru Classé 1855	97	Rocheyron - Peter Sisseck Saint-Emilion - Grand Cru	94
Palmer Margaux - 3. Cru Classé 1855	96+	Laroque Saint-Emilion - Grand Cru Classé	94
Lynch-Bages Pauillac - 5. Cru Classé 1855	96+	Beychevelle Saint-Julien - 4. Cru Classé 1855	94
Haut-Bailly Pessac-Léognan - Cru Classé 1959	96+	Prieuré-Lichine Margaux - 4. Cru Classé 1855	93
Pavie Macquin Saint Emilion - 1. Grand Cru Classé B	96+	Pontet Canet Pauillac - 5. Cru Classé 1855	93
Ducru-Beaucaillou Saint-Julien - 2. Cru Classé 1855	96+	Chapelle d'Ausone Saint-Emilion - Grand Cru Classé	93
Durfort Vivens Margaux - 2. Cru Classé 1855	96	Talbot Saint-Julien - 2. Cru Classé 1855	93
Rauzan-Ségla Margaux - 2. Cru Classé 1855	96	Lascombes Margaux - 2. Cru Classé 1855	92+
Grand Puy Lacoste Pauillac - 5. Cru Classé 1855	96	Cantemerle Haut-Médoc - 5. Cru Classé 1855	92
Valandraud Saint Emilion - 1. Grand Cru Classé B	96	Quinault L'Enclos Saint Emilion - Grand Cru Classé	90



Du finder alle vinene på løgismose.dk, hvor du også kan se flere ekspertvurderinger, læse mere om slottene og naturligvis se priserne på de enkelte vine.

SIMPLICITET OG RENE RÅVARER HOS MAISON MARC

Få farve i kinderne og varmen på kølige septemberdage med smagsrige supper fra franske Maison Marc, hvor tre generationers overlevering af savoir-faire sikrer tårnhøj kvalitet.

Siden 1952 har familien Jeannequin dyrket grøntsager på jorden omkring Chemilly-sur-Yonne nord for Auxerre. Det startede med syltede agurker på glas helt uden konserveringsmidler og tilsætningsstoffer fremstillet på en opskrift fra grundlæggerens egen hustru. Siden er produktionen udvidet, og på de burgundiske marker dyrkes i dag også zucchini, rødbeder, butternut squash, løg mm. Markerne holdes fri for insekticider og herbicider, mens grøntsagerne er placeret med tanke på at udvikle en rigdom af smag, vitaminer og mineraler. Grøntsagerne høstes ved håndkraft, når de er helt og aldeles modne.

I et ærkefransk landkøkken koges de til suppe med hjælp fra kun vand, olivenolie, salt og eventuelle smagsgivere så som blegselleri og løg. Intet andet er at finde i supperne. Det traditionelle henkogningsprincip er taget i brug, for man ønsker ingen konserveringsmiddel i de rene supper. En sjældenhed på markedet i dag.

Maison Marc laver enkle supper spækket med vitaminer og mineraler, som du skal nyde på dage, hvor tiden er knap og appetitten let. Top dem med en skefuld fuldfed creme fraiche, ristede nødder eller smørstegte brødcroutoner.





Fagskribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn

Besøg løgismose.dk
og vores butik på
Nordre Toldbod og se
alle vores franske
delikatesser.



50 cl 1 fl 70,-

6 fl **315,-** SPAR 105,-



MODERNITET OG TRADITION FRA SABLÉS

La Sablésienne er et ærketraditionelt biscuit-firma beliggende i den lille by Sablé sur Sarthe i hjertet af Loire. Foretagendet har lagt navn til den klassiske og velkendte smørkiks sablé, hvis opskrift er gået i arv fra generation til generation, og den dag i dag pakkes kiksene stadig i hånden.

Hver kiks er en alliance mellem tradition og modernitet. Fokus ligger på naturlige, lokale ingredienser uden konserveringsmiddel eller kunstige smagsstoffer, men derimod 100% økologi. Flere af varianterne er uden animalske råvarer, hvorfor de klassificerer sig som veganske.

Servér småkagerne med en kop te eller knus dem over din favorit-is for en nem dessert.



Priser fra 26,-
3 pk **SPAR 20%**



La Sablésienne har konditorier rundt omkring i Frankrig, og du bør unde dig selv et besøg, hvis du kommer i nærheden af et.

10 ÅR MED LØGISMOSE KYLLINGEN



1. marts 2012 landede den første Løgismose kylling i Netto som spotvare – et halvt år efter var den franske fritlevende kylling med smagfuldt kød fastindmeldt. I september fejrer vi 10-års jubilæum for Løgismose kyllingen – en pioner i dansk detailhandel og en helt i hverdagen.

FORBILLEDE EFTER FRANSKE STANDARDS

I Løgismose havde vi længe drømt om at opdrætte kyllinger herhjemme, der lever helt frit i naturen, med højt til himlen og uden hegn, og som får tid til at leve og vokse sig naturligt store.

Vi havde set, hvordan franskmændene avlede kyllinger på forbilledlig vis. I Frankrig har de en lang tradition for, at dyrevelfærd og smagskvalitet hænger tæt sammen. Smagen er deres kompas og sanselighed og kvalitet er grundpræmissen. Besøger man en fransk fødevarer virksomhed, starter man eksempelvis altid med at smage produkterne. En fødevarer filosofi i god tråd med Løgismoses.

CAMPYLOBACTER ELLER BARE GOD KØKKENHYGIEJNE

Det skulle dog hurtigt vise sig, at dét at have kyllinger gående frit på dansk jord var et projekt, der var svært at realisere, især fordi de danske fødevarer myndigheder har strenge krav om jordbakterien campylobacter. En naturlig del af naturens insekter, som ingen sundhedsrisiko udgør, når blot kødet opvarmes og køkkenhygiejnen er, som den skal være og som – for at det ikke skal være lyv – er accepteret, hvad angår ænder og vildt.

Dernæst mødte vi stor modstand fra den danske kyllinge-industri, der ikke var med på idéen om at opdrætte langsomt voksende kyllinger i det fri ...

Vi vendte derfor mod Syd, nærmere bestemt mod de sydfranske pinjeskove ved foden af Pyrenæerne, hvor man i tæt

samarbejde med 260 franske landmænd realiserede drømmen. Snart kunne de danske forbrugere få kyllinger, som er vokset op i fuld frihed, på deres middagsborde!

HELE DANMARKS KYLLING

Løgismoses butik på Nordre Toldbod blev de første, der med glæde modtog en stor del af de franske kyllinger. Det var dog ikke målet, at kyllingerne kun skulle være en gode tiltænkt københavnerne, men tilgængelig for alle danskere; fra Harbøre i nord til Gedser i syd.

Netto skælvede lidt ved tanken. Prisen på Løgismose kylling var højere end de konventionelle, og kødet mørkere og med mere struktur. På det tidspunkt havde detailhandlen i Danmark aldrig drømt om at sætte så dyre produkter på hylderne. Men med lidt fransk overtalelse røg de med på idéen.

Den første Løgismose kylling landede i Netto i 2012, og forbrugerne kunne nu finde en kvalitetskylling i køledisken med det franske Label Rouge på siden som en vigtig markør for de gode leveforhold og smagskvalitet og tilmed med en anbefaling fra Dyrenes Beskyttelse.

Resten af historien kender vi jo. For danskerne var mere end klar til at prioritere fjerkræ af en højere kvalitet, og kyllingerne blev puttet i de gule indkøbskurve med al sin hast over hele det danske land. I dag er Løgismose kylling den bedst sælgende fritlevende kylling i Netto.

Løgismose kylling er af den franske race 'cou nu', som betyder 'nøgenhals' på dansk. Racen er robust til livet i skovene, og de manglende fjer på halsen og den tynde fjerdragt på ryggen er en fordel for kyllingerne på de varme sletter om sommeren. Racen har været brugt hos landmændene i Les Landes i mere end 60 år.

Løgismose kyllingerne lever helt frit i de sydfranske pinjeskove ved foden af Pyrenæerne.

Med 10 år på
bagen finder du
masser af opskrifter
med Løgismose kylling
på løgismose.dk



Fagskribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn

i På løgismose.dk kan du læse mere om
kyllingerevolutionen og se en video om
den perfekt tilberedte Løgismose kylling.



LA LABEL ROUGE

Den franske tilgang til fødevarer er grunden til, at Frankrig siden 1965 har haft det officielle kvalitetsstempel La Label Rouge, udstedt af det franske landbrugsministerium. Et kvalitetsstempel, som gives til de råvarer – æg, østers, asparges, kylling etc. – der smags- og kvalitetsmæssigt er markant bedre end de konkurrerende på markedet, ud fra tesen om, at høj kvalitet i alle parametre afspejles i smagsoplevelsen. Det handler ikke om pris, det handler ikke om overholdelse af strenge regler for fødevarer sikkerhed – det handler om smag, kvalitet og dyrevelfærd.

Det er derfor med stolthed, at Løgismose kyllingen bærer det allerførste Label Rouge nummer 001-65. Det var nemlig selve faderen til Marie Binchet, der opdrætter vores kyllinger, som var blandt grundlæggerne af det franske kvalitetsstempel.

DET ER BLEVET HIPT AT VÆRE ORANGE

Det er efterhånden længe siden, man skulle have rygsækken på og vandre rundt i Georgien for at finde de såkaldt orange vine, hvor de grønne druer var behandlet som var de blå og hvor fraværet af temperaturkontrol og vekslende grader af oxidering skabte forunderlige fremmedartede smagsoplevelser. Angiveligt var det Stanko Radikon og Josko Gravner i Friuli, der rykkede de orange vine tilbage til Europa, og siden er de blevet omfavnet først af naturvinsbevægelsen og nu også af konventionelle vinproduktion. Her præsenterer vi tre meget forskellige måder at være orange på.



NYHED Cotes de Jura Chardonnay L'Orange Lui Va Si Bien, 2020

Producent: Maison du Vigneron
Område: Jura, Frankrig
1 fl 206,-

2 fl **366,-** SPAR 46,-

Maison du Vigneron, der uden sammenligning er den største producent i Jura, har også valgt at omfavne det orange udtryk, og det er den unge vinmager Emilie Noël sluppet fint af sted med her i hendes allerførste forsøg, som kærligt har fået navnet "L'Orange Lui Va Si Bien" eller på dansk "Det passer den så fint at være Orange." Selvom vinen er dybt gyl-den, har den ikke trukket mange måneder med skallerne og den oxidering, som mange forbinder med de orange vine, fornemmes blot som et af krydderierne fra den 12 måneder lange fadlagring. Floral, let krydret, fin og forfriskende. Helt bevist lang fra så pågående og slet ikke så bitter som de vine producenter, der går "planken ud", kan diske op med.



FUNKINESS ●●●●● Grüner Veltliner Orange BIO, 2021

Producent: Weingut Hajsan Neumann
Område: Wien, Østrig
1 fl 156,-

2 fl **281,-** SPAR 31,-

6 fl **656,-** SPAR 280,-

Luis Teixeira fra Hajsan-Neumann har siden 2015-årgangen eksperimenteret med gæringsforløb med skinkontakt i adskillige måneder og nærmest uden intervention undervejs. Her er der således tale om gæring i rustfrit stål og samfulde 16 uger inden drueskallerne omhyggeligt blev siet fra og yderligere 6 uger inden vinen blev tappet uden klaring eller filtrering. Du kan enten dekantere forsigtigt eller lige vende flasken engang inden den åbnes. Så får du, som det er tiltænkt "det hele med" og dermed en let diset oplevelse. Ikke direkte tanninsk, men med en blid garveysyre som supporterer associationerne til friske hasselnødder, hyld og litchi så smukt. Orange fornemmelser uden oxidative elementer. Mesterligt!



FUNKINESS ●●●●● Penedes Pur Brisat, 2021

Producent: Torre del Veguer
Område: Catalunya, Spanien
1 fl 188,-

2 fl **337,-** SPAR 39,-

Den historiske Bodegas Torre del Veguer, som engang havde selveste Salvador Dalí logerende, bevæger sig anført af Joaquín Gay de Montellà ud ad nye overraskende avantgardistiske tangenter. Udelukkende aromatiske Malvasia-druer, som gæres til vin med skallerne i små keramiske amforæer på den gamle catalanske maner, som kaldes "brisats". 6 ugers skindkontakt og dermed i den orange familie og da den samtidigt hverken er klaret, filtreret, tilsat svovl eller på anden måde manipuleret lander den også midt i den brogede familie af naturvine. Gyldent græskarkød i nuancen. Associationer til lychee, lavendel og rosenblade både i frisk form og forvandlet til sæbe. På forunderlig vis både et greb frem og tilbage i tiden.



Fagekspert
Per Bach



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring

Cappellacci di zucca ferraresi

Fylt pasta med græskar og ricotta, vendt i brunet smør og salvie.

Det er selvfølgelig tidskrævende og kræver lidt teknik at lave sin egen pasta, men der er en stor glæde forbundet med selv at fremstille en ret fra bunden – og så smager hjemmelavet pasta tusinde gange bedre end det, der kan købes for penge.

Når du først mestrer en god pastadej, kan den bruges til spaghetti, lasagneplader, tortellini og som her cappellacci. FylDET kan varieres efter sæson og efter, hvad du har i køleskabet og krydres med alt fra citronskal og timian til Masala og valnødder.

Sæsonen for græskar er netop skudt i gang og sammen med ricotta, revet parmesan og muskat har du fyldet til en skøn specialitet fra den norditalienske by Ferrara i Emilia-Romagna. I den oprindelige version knuses et par amaretti-kager også i fyldet, og vi kan kun anbefale at gøre norditalienerne kunsten efter, hvis du er heldig at have sådanne i huset.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

Pastadej

- 2 mellemstore æg
- 200 g Løgismose Tipo 00

Græskarfyld

- Et lille Hokkaido-græskar
- 2-3 spsk. olivenolie
- 250 g ricotta
- 1 håndfuld revet parmesan
- ½ tsk. revet muskatnød
- Salt
- Peber

Sauce

- 3 spsk. Løgismose smør
- 10-15 salvieblade
- 2 stilke timian, blade herfra

SÅDAN GØR DU

Pastadej

1. Hæld melet ud på bordet, og lav en fordybning i melet, hvori de 2 æg slås ud.

2. Pisk med en gaffel æg og mel sammen, lidt ad gangen, inden du bruger hænderne til at ælte dejen i ca. 3-5 min., til du har en homogen dej. Dejen kan virke meget tør i starten, men den vil samle sig, hvis du arbejder nok med den, så vær tålmodig.

3. Pak dejen ind i film, og sæt på køl i minimum 30 min.

Græskarfyld

1. Vask græskarret, og del i 8-12 grove stykker. Vend græskarstykkerne med olivenolie, salt og peber.

2. Bag i græskarstykker i ovnen på 200 °C i ca. 25 min, til græskarret kan moses let med en gaffel. Lad græskarstykkerne køle ned, og fjern skindet på dem, inden de røres sammen med ricotta, revet parmesan, muskatnød, salt og peber.

Anretning

1. Kog pastavand. Tilsæt rigeligt salt, når vandet koger.

2. Kom smør på en middelvarm pande og lad det bruse op.

3. Kom salviebladene på panden, således at de "friteres" i det varme smør. Tag dem af, så snart de sprøde og læg på en køkkenrulle.

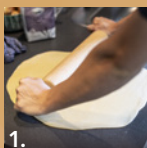
4. Kog cappellacci i ca. 3 min, til de begynder at komme op til overfladen.

5. Kom cappellacci på panden med smør, og tilføj lidt af pastavandet, så sauce får den konsistens, som du ønsker. Vend det hele godt sammen i panden så pastavandet emulgerer med smørsauce.

6. Pynt med de friterede salvieblade og revet parmesan.



CAPPELLACCI STEP BY STEP



1.



2.-3.



4.



5.



6.

1. Rul pastadejen tyndt ud på et meldrysset bord, enten med en kagerulle eller på pastamaskine. Vær ikke bange for at bruge godt med Tipo 00 mel undervejs, hvis dejen virker fugtig og klistret.
2. Skær kvadrater på 6x6 cm af den udrullede tynde pastadej.
3. Placer ca. 1 tsk. af fyldet i midten af firkanten.
4. Fold fra hjørne til hjørne, og klem siderne sammen. Sørg for at alt luften er klemmt ude. Hvis dejen virker tør og ikke vil lukke helt sammen, når den klemmes, kan siderne pensles med lidt vand.
5. Fat venstre og højre ende af trekanten, og bring dem under trekanten, hvor de mødes og klemmes sammen. Den sidste spids bøjes let tilbage.
6. Placer dine færdig-foldede cappellacci på et meldrysset underlag, hvor de godt kan stå i et par timer.

BLEU DE BRESSE

Bleu de Bresse er en af Frankrigs yngre oste. Den blev første gang fremstillet i tiden efter Anden Verdenskrig i den østfranske by Bresse, fordi den italienske diktator og fascist Mussolini havde sat en stopper for fransk-mændenes konsumering af Gorgonzola.

Bleu de Bresse er marmoreret af blågrønne pletter, men modsat andre blåskimlede oste har den en mindre skarp, men rig, sød og let blomstrende smag. Komælksosten fremstilles nemlig med mælk fra køer, der græsser på sommermarker med blomster, vilde bær og andet sommergrønt, som siden kommer smukt til udtryk i osten. Meget lig Gorgonzola.

Osten lagrer kun 2-4 uger, og det er derfor ingen hamper blåskimmel, vi har med at gøre, men en cremet og sødlig. Nyd den med figen eller honningsyltede nødder og et glas af den let sødlige og aromatiske Chenin Blanc fra Maison Sauvion – a match made in heaven!



Coteaux du Layon

Les Fontaines, 2021

Producent: Maison Sauvion

Område: Loire

1 fl 169,-

2 fl 295,- SPAR 43,-

6 fl 750,- SPAR 264,-

En smuk guldgylden vin lavet på 100% Chenin Blanc, som begaver med en intens duft af akaciehonning og modne eksotiske frugter, der får en twist i en friskere retning af havtorn, kvæde og tropisk frugt. Blød og fyldig i munden, hvor en dejlige underliggende syre skaber længde og gør sit til at dæmpe oplevelsen af sødme. Vi er i det halvsøde univers, som alt for mange enten glemmer eller ikke får plads til, når der skal vælges vin til og omkring måltidet. En forbløffende kombination sammen med blåskimlen Bleu de Bresse pikante og salte smag, der giver en fin balance mellem skimmel og komælakens diskrete sødlige toner. Servér ved 7-8 °C. Alk. 11,5%



Sommelier
Catharina Berman

Vin & ost

CHENIN BLANC TIL YNGRE & ÆLDRE OSTE

Det begyndende efterår kalder på kraftige oste serveret med kompot af blommer eller syltede, sødmefulde figer. Ostens intensitet kan imidlertid i grove træk styres af den ledsagende vins aromaintensitet, fylde, alkoholprocent, syreniveau og sødme. Vores sommelier Catharina har fundet et par vine til et par af efterårets bedste oste, som hun synes fremstiller ostene på bedste vis. Nyd sammensætningerne som aperitif eller dessert.





Fagskribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn

Besøg vores butikker på Nordre Toldbod
og i Allested-Vejle på Fyn og se hele
vores store udvalg af oste og vine.

i Find opskriften på
syltede figer på
side 5.



OSSAU-IRATY

Ossau-Iraty er en af Pyrenæernes perler, og osten har da også næsten noget guddommeligt over sig. Historien forlyder nemlig, at Aristee, hyrde og søn af den græske gud Apollon, for mere end 3000 år siden forvandlede mælken fra sin fåreflok til denne karakteristiske egnsost. I dag er fåremælksosten en af Frankrigs allerældste oste og tilmed den eneste AOP-mærkede fåremælksost fra Pyrenæerne!

Den baskiske råmælksost laves på mælk fra får, der græsser i bjergene ved Pyrénées-Atlantiques i mindst 240 dage. Herefter støbes og presses mælken, fulgt af en modningsperiode på 8-10 mdr., hvilket giver en lettere tør, men stadig cremet ost med små, tætte krystaller.

Osten bør nydes nu, hvis den er modnet de anbefalede 8-10 mdr., da den da er fremstillet på mælk fra sidste vinter, hvor både vinterterræn samt en god andel hø giver en kraftigere og rundere fåremælk og i sidste ende en ost med en særlig dybde og smag af nødder. Lokalt serveres sådan en ost med mørk kirsebærmarmelade, og vi kan kun anbefale at efterabe den sammensætning.



**'Pet' Nath' Chenin Blanc
Orgasmic BIO, 2021**

**Producent: Domaine Frédéric
Mabileau**

**Område: Loire
1 fl 208,-**

2 fl 376,- SPAR 40,-

6 fl 996,- SPAR 252,-

Let mousserende, letløbende og frem for alt seriøst velsmagende Pet'Nat' fra familien Mabileau. Frugten kommer fra de tidligst plukkede druer på Chenin des Rouillères i Anjou, som er blevet gentilplantet med udvalgte Chenin Blanc stiklinger. Vinen tappes på flaske, når alkoholindholdet passerer de 11%, og der stadig er sukker tilbage, hvilket betyder, at den sidste del af gæringen foregår på flaske og giver os de bløde, men samtidig livlige bobler, og et diskret bundfald. Frisk, sprød, mineralsk og en syre, der skaber en imponerende længde i samvær med den elegante og klassiske fåremælksost Ossau-Iraty. Servér ved 8-10 °C. Alk. 11,5%



**Ossau-Iraty vandt guld ved World
Cheese Awards i 2021.**

..... Det søde punktum

EFTERÅR, AEDEL RÅD OG FRANGIPANE

Producent: Château Cantegril | Område: Bordeaux, Frankrig



Fagskribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn

Nogle af verdens fineste søde vine bliver skabt i Sauternes, syd for Bordeaux på Garonne-flodens venstre bred. Området har de rette vækstbetingelser for skimmelsvampen Botrytis Cinerea, som begunstiger druerne Semillon, Sauvignon Blanc og Muscadelle med ædelt råd – pourriture noble.

Når druerne angribes, fordamper saften, hvorved sukkerkoncentrationen stiger markant, og gør det muligt at skabe vine med intens Botrytis-duft af honning, abrikos, appelsinskal, marcipan og hvide blomster og en fyldig, olieret og elegant cremet mundfølelse. Det er det, Sauternes kan!



Château Cantegril,
37,5 cl, 2016

1 fl 169,-

2 fl **295,-** SPAR 43,-

En yderst elegant og velbalanceret Sauternes fra Château Cantegril, der ligger centralt på det berømte kalkholdige plateau i Haut-Barsac med kig over til de berømte naboer Caillou og Doisy-Daëne. Men glem alt om premier og deuxième cru-rangeringerne. Cantegril er en nydelse for dem, der ved bedre og stadig lidt af en hemmelighed. Skabt på 91% Semillon og 9% Sauvignon Blanc med 18 måneders modning på nye og brugte fade. Kan nydes nu og her, men ved modning udvikler den en bemærkelsesværdig kompleksitet, som det kan være værd at vente på. Uanset hvornår du åbner for de gyldne dråber, så servér ved 7-8 °C.



Sommelier
Catharina Berman



Brombærtærte med frangipane

Som ledsager til det elegante, cremede glas Sauternes har konditor, indkøber i Løgismose og fremfor alt franskmand, Yann, kreeret en fransk efterårsklassiker: Tarte frangipane aux mûres. En brombærtærte med sprød crust, marcipanbund (frangipane) og bunkevis af sensommerens mørke bær – selvfølgelig de vilde.



Konditor og
fagekspert
Yann Valade-Amland

INGREDIENSER – 6 PERSONER

Dej

- 250 g hvedemel
- 125 g Løgismose smør
- 100 g sukker
- 1 æg
- 2 g salt

Frangipane

- 120 g blødt smør
- 100 g sukker
- 2 æg
- 120 g mandelmel
- Friske brombær

SÅDAN GØR DU

Dej

1. Bland mel og smør i en skål ved at smuldre det sammen med fingerspidserne. Tilsæt sukker, æg og salt, når mel og smør er smuldret sammen.

2. Ælt forsigtigt (dejen må ikke blive varm og blød) til en ensartet masse, form dejen til en kugle og stil i køleskabet i 30 min.

Frangipane

1. Bland blødt smør og sukker, og tilsæt derefter mandelmel og æg.

2. Tilføj gerne lidt Cognac, Rom, Armagnac eller Calvados efter smag.

3. Forvarm ovnen til 180 °C. Rul dejen ud, og beklæd en tærteform med dejen.

4. Hæld mandelblandingen over dejen, og pynt med de friske brombær.

5. Fold tærtedejens kant en smule ind over tærten så på billedet.

6. Sæt tærten i ovnen, og bag i ca. 35 min.

7. Pynt tærten med flager af mandel, og server med creme fraiche.



Smukke vinmarker hos producenten Suertes del Marques på Tenerife



Løgismose
e-commerce mgr.
Anders Kokholm
Christiansen

..... Producent i fokus

SERIØS ATLANTERHAVSVIN FRA TENERIFE

Producent: Suertes del Marques | Område: Valle de Orotava, Tenerife

”Adelens held” kan navnet på vingården Suertes del Marques oversættes til. Den høje kvalitet, der gennemsyrrer vinene fra familieforetagendet kan dog ikke tilskrives rent held. Og man skal ikke lade sig aflede af, at der her er tale om vin fra et af danskernes mest populære feriemål, Tenerife. Øen i Atlanterhavet har en stolt vintradition og Suertes del Marques er blandt de ypperste bannerførere.

Selvom Tenerife er mindre end Fyn, er øen beriget med hele fem vindistrikter. Det er på den nordlige side, de bedste vine bliver produceret, dvs. modsat de turistede områder som Costa Adeje og Los Cristianos sydpå. Suertes del Marques holder til i Valle de Orotava på de stejle skråninger bag byen Puerto de la Cruz. Her er den grå jordbund præget af tidligere udbrud fra vulkanen Teide og familiens 11 ha. vinmarker ligger i 300 til 750 meters højde over havet. Dertil samarbejder de med vinbønder om yderligere 15 ha. Ved besøg på vingården fornemmes det hurtigt, at der i høj grad er tale om et seriøst projekt, hvor held ikke spiller den store rolle; vinmageren Luis Seabra er hentet fra prominente Niepoort, fadene er særligt udvalgt fra franske Rousseau og østrigske Stockinger, og det ekstravagante smage-lokale ligger placeret med imponerende udsigt over Orotava-dalen. De internationale vinkritikere har været overbeviste længe og anmeldelser til 95 point eller mere hører ikke til sjældenhederne.



Valle de Orotava Hacienda Las Cañas
2019, Suertes del Marques

1 fl 225,-

2 fl **400,- SPAR 50,-**

6 fl **995,- SPAR 355,-**

Listán Negro er den dominerende rødvinsdrue på Tenerife, og den dyrkes stort set kun på de Kanariske Øer. Frugten til denne vin kommer fra en parcel kaldet Hacienda Las Cañas med gamle vinstokke i omtrent 400 meters højde, som Suertes del Marques har lejet og her vinificerer for første gang på baggrund af høsten i 2019. Lagret på store, brugte fade i 12 måneder inden den er tappet på flaske uden filtrering og med kun behersket brug af svovl i juli 2021. Vi har således at gøre med noget, der kan sende tankerne hen på naturvin.

Røde, friske og syrlige bær sammen med noget blomstret og krydret præger den meget flotte duft. De friske bær går igen i smagen, hvor også den vulkanske jordbund tydeligt blander sig med mineralitet og noter af grafit. Der er tanniner nok, til at vi har med en holdbar vin at gøre. Vi anbefaler en omhældning på karaffel for få vinen til at åbne sig.

94 point – Robert Parker, *The Wine Advocate* (Luis Gutiérrez, februar 2022)

ENDELIG: FRISKE FORSYNINGER FRA WEINGUT DAUTEL

Producent: Weingut Dautel | Område: Württemberg, Tyskland



Løgismose
e-commerce mgr.
Anders Kokholm
Christiansen

I mere end 500 år har familien Dautel produceret vin i den tyske region Württemberg ca. 35 km. stik nord fra Stuttgart. Christian Dautel er den aktuelle formidler af det store potentiale familiens vinmarker besidder og vi præsenterer nu de nyeste vine fra den kvalitetsbevidste og ydmyge vinmager; en række kendinge i nye årgange samt en ægte nyhed i form af en rød Württembergske specialitet.

Weingut Dautel producerer i omegnen af 25 forskellige vine fordelt på primært røde og hvide udgaver. Kvaliteten gennemsyrrer porteføljen og gør det svært for os at vælge hvilke vine, der skal klare cuttet. Af samme årsag ender stadig flere af Dautels vine på vores hylder på lageret på Fyn og i butikken på Nordre Toldbod – vinene smager ganske enkelt fremragende. Christian Dautel selv anbefaler, at man starter med Riesling Gutswein, hvis man skal lære huset at kende. Den kommer her i den helt friske 2021-årgang. Hvis man skal udfordres lidt på sin smag for tyske hvidvine, skal man se nærmere på Weissburgunder (Pinot Blanc) Gutswein, der lidt mere fyldig end Rieslingen. Og hvis det skal være helt nyt og øjenåbnende (for de fleste), er den lette rødvin på druen Trollinger et must. Vi tør godt udnævne vinene fra Dautel som værende blandt de bedste køb i vores sortiment!



Riesling Gutswein, 2021
1 fl 145,-

2 fl **250,- SPAR 40,-**
6 fl **650,- SPAR 220,-**

Friskhed, elegance og autencitet er nøgleordene på denne vin som Christian Dautel selv udnævner som en slags visitkort. En svært vanedannende vin, der efter alle stilke er fjernet og druerne er presset er spontangæret i rustfrit stål og derpå modnet sammen med gærresterne i 5 måneder frem mod aftapningen. Ingen hekserier. Bare et fremragende druemateriale høstet fra forskellige parceller med 15-30 år gamle vinstokke.



Weissburgunder Gutswein, 2021
1 fl 145,-

2 fl **250,- SPAR 40,-**
6 fl **650,- SPAR 220,-**

Pinot Blanc dyrket på yngre vinstokke fra forskellige parceller omkring byen Bönningheim. En dejlig diskret blomstrende hvidvin med liflig smag af grønne blomster og moden citrus, der bliver begavet med indslag af grøn ananas og nektarin. Syren er nærværende, men ikke påtrængende, bare elegant, og vinen slutter med en let pirrende prikken på tungen.



Riesling Würtemberg 1. Lage, 2020
1 fl 275,-

2 fl **450,- SPAR 100,-**

Det er første gang, vi har denne top-Riesling i sortimentet. Fra 50 år gamle vinstokke plantet på kalkholdige, stejle terrasser ud mod floden Enz. Nærmest røget duft sammen masser af citrus og grønne æbler. Høj koncentration, syre og mineralitet i smagen. Her i årgang 2020, som har rigtig mange års gemmepotentiale i sig.

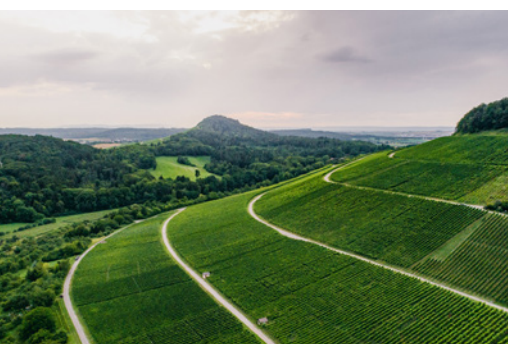


Trollinger Gutswein, 2020
1 fl 145,-

2 fl **250,- SPAR 40,-**
6 fl **650,- SPAR 220,-**

Druen stammer formentlig fra Tyrol, hvor den hedder Schiava. Tyskerne har formentlig kaldt den Tirolinger, som så på et tidspunkt er blevet til Trollinger. Nok om det – der er tale om en særdeles lys, parfumeret og frugtig rødvin med lette tanniner. Sylrlige kirsebær er gennemgående i duft og smag og vinen er blandt de letteste rødvine i vores sortiment med bare 11,5% alkohol. Sæt den i køleskabet en times tid inden servering og sørg for at have endnu en flaske i umiddelbar nærhed.

Se hele vores sortiment fra Weingut Dautel
på løgismose.dk



Weingut Dautel i vinmarkerne

LØGISMOSE VINSKOLE



Vinglassene fyldes ikke længere kun med de traditionelle farver, vi kender fra vines verden, men i stedet ser vi et bredere spektrum af både farvenuancer og klarhedsgrad. Orangefarvet vin er den nyeste trend indenfor vinens verden, og farven fremkaldes naturligt via en periode med skindkontakt af grønne druer. Trenden er i virkeligheden en renæssance af en oldgammel tradition, som kan spores flere tusinde år tilbage i vinhistorien til det geografiske område, vi i dag kalder Georgien.

ORANGEVIN

De fleste vindrikkere forbinder ofte orangevin med naturvin, og det er også helt naturligt, da de fleste orangevine, vi finder på markedet, er lavet efter naturvinsprincipper. Orangevin behøver dog hverken kvalificere sig som naturvin, biodynamisk, økologisk mm. for at kategorisere sig orangevin, men kan derimod også komme i konventionelt format. Altså bør man i bund og grund betragte konceptet orangevin som en produktionsmetode mere end en kategori og certificering.

HVORDAN LAVER MAN ORANGEVIN?

Sagen er simpel. Orangevin laves på samme måde som rødvin. Den eneste forskel er farverne på druerne. Til orangevin bruges der grønne druer og til rødvin bruges der blå druer. Grunden til at vinen bliver orange i stedet for hvidvinsfarvet skyldes macarationen, hvilket vil sige, at man lader drueskallerne gære med druemosten, og på den måde ekstraheres både farve, aroma og tannin, som er med til at forme vinen og give den mere struktur. I traditionel hvidvinsproduktion fjernes drueskallerne fra druemosten, og farven påvirkes derfor ikke betydeligt. Med samme teori er det dermed også muligt at lave hvidvin på blå druer.

HVORDAN DUFTER OG SMAGER ORANGEVIN?

Der er enormt stor forskel på orangevine. Både med hensyn til farve, klarhed, aroma, smag og tekstur. Farven kan variere fra let gylden til skrigende orange såvel som dybt ravfarvet, ja, nærmest gammel Sauternes-farvede nuancer. Alt dette afhænger udelukkende af macarationstiden, som kan forløbe alt fra timer til flere måneder. Ligeledes er dette punkt afgørende for vinens aroma, smag og tekstur. Klarhedsgraden varierer også meget og ses både i grumsede, uklare og klare udstrækninger og afhænger af i hvilket omfang vinen er blevet klaret og filtreret.

Orangevin associeres ofte med ekspressive aromaer såsom håndsæbe, hårspray, confiteret appelsinskal, grappa, honning, tørrede blomster, abrikos, nødder og kvæde. De særligt ekspressive aromaer opleves ofte i orangevine lavet på højaromatiske druer som f.eks. Sauvignon Blanc, Gewurztraminer, Muscat og Riesling. Vinene kan også komme i mere afdæmpet og knastør stil og laves både på drueblends og på enkelt-sorter alt afhængig af hvilken stil, der ønskes. Ofte ses vinene

også lavet på mindre kendte lokale druer med navne, der kan være svære at udtale. Det kunne være Rkatsiteli, Khikhvi og Kakhuri Mtsvane – alle fra Georgien.

Fælles for de fleste orangevine er, at de har en smule mere struktur, som ofte skyldes de tanniner, der er blevet udtrukket fra drueskallerne under macerationen.

ORANGEVIN OG TRADITIONER

Orangevin er som nævnt særligt populært blandt naturvinsproducenter, og vinene mærker sig derfor ofte både med certificeringer, der tager afsæt i økologien og biodynamikken. En anden særlig og gammel tradition, som stadig ses i bred aftrækning indenfor orangevin, er at lagre vinen på såkaldte Qvevri, som er store æggeformede amforer eller terrakottakrukker, der ofte er begravet under eller jævnt med jorden. Nogle producenter vælger også at lagre vinen på træfade.

HVOR LAVER MAN ORANGEVIN?

Der bliver lavet orangevin i de fleste vinlande, men det er svært ikke at nævne Østeuropa og specielt Georgien som epicenter for kulturen. Genoplivelsen af traditionen skete især i den nordøstlige del af Italien, nærmere bestemt i Friuli og Veneto og Gorizia-provinsen, som netop ligger i grænselandet mellem Italien og Slovenien. Derudover er vigtige vinlande Østrig, Tyskland, Kroatien, Spanien, Frankrig og senere hen er oversøiske vinlande som New Zealand og Californien også kommet med på den orange bølge.

ORANGEVIN OG GASTRONOMI

Hvad orangevin skal ledsages af afhænger i høj grad af hvilken type vin, der hældes i glasset. Om vinen er ekspressiv eller afdæmpet, fyldig eller let, har højt eller lavt syreindhold er vigtige iagttagelser at gøre sig inden den gastronomiske retning fastslås. Som tommelfingerregel kan orangevin, qua dens mere markerede struktur, parres med mange forskellige køkkener og tilberedningsmetoder. Oplagte valg er både charcuteri, saltet kød og røget fisk. De mere aromatiske og fyldige vine gør sig særligt godt i selskab med bl.a. stærkt krydret mad, sushi, blåskimmeloste, fede pastaretter eller blot som aperitif i gode venners lag.

i Ikke alle orangevin har et funky præg, som vi kender det fra naturvin. Moscatel de Alejandria Amber Orange er godt eksempel på, at orangevin også kan komme i konventionelt format.



Sommelier
Klara Lyby Lange

FIND
ALLE VORES
ORANGEVINE PÅ
løgismose.dk/orange

VINE FRA LØGISMOSE SORTIMENT



FUNKINESS ●●●●○

Gemischter Satz Orange, 2019
NATUR BIO
Weingut Hajszan-Neumann
1 fl 318,-

2 fl 542,- SPAR 94,-

Fuldblods orange naturvin fra et field blend af 5 druesorter, som efter gæringen har fået samfulde fem måneders skindkontakt i beton æg og en afsluttende 6 ugers raffinering i østrigske egefade. Ikke direkte tanninsk, bare pirrende, angiveligt fordi stilkene og kernerne ikke kom med i ligningen, men takket være skindkontakten med ekstra skub i de florale noter og den aromatiske finesse, som bliver løftet af det saftige salte bundtræk til sidst.



Moscatel de Alejandria Amber Orange, NV
1 fl 173,-

2 fl 296,- SPAR 50,-

100% Moscatel de Alejandria fra en økologisk dyrket parcel i 600 meters højde i det nordvestlige hjørne af Aragon. Vinen har macereret på skallerne i 2 måneder, inden den er modnet videre alene i yderligere 2 måneder. Farven minder om en solnedgang og aromaerne er intense og leder primært tankerne på hvide blomster, litchi, mirabeller og kvæde. Den er saftig, tør og forfriskende i munden med smag af stenfrugter og frisk citrus.



Fagekspert
Per Bach

ET SKOTSK WHISKY-EVENTYR

Producent: Glenmorangie | Område: Ross-shire, Skotland

Det er lidt af en rejse destilleriet, der startede produktionen i et lille nedlagt gårdbryggeri i 1843, har været på. Først 100 år, hvor to verdenskrige og en forbudstid midt imellem fik det til at handle om overlevelse frem mod en relancering i 1959, som i løbet af få år etablerede Glenmorangie, som Skotlands darling i den dengang nye og innovative Single Malt-kategori. Siden er det gået helt "galt".



Succesen førte til, at de to oprindelige stills blev til fire i 1976 og til otte i 1990. Samtidig fik Glenmorangie økonomisk flere muskler, og da Allied Domecq i 1997 satte Islay destilleriet Ardbeg til salg, slog man til. Den daværende Master Distiller Bill Lumsden blev positioneret som Head of Distilling & Whisky Creation begge steder, og det har uden sammenligning udviklet sig til en af de største og mest bemærkelsesværdige succeshistorier i Whisky-industrien i det 21. århundrede. Så da luksusgiganten Louis Vuitton Moët Hennessy købte Glenmorangie og Ardbeg i 2005, var prisen 2,6 mia. kr.

Kernen i hele produktionen er nu som før en indledende modning på intet mindre end 10 år i brugte og nye amerikanske egetræsfade, hvorefter en del nu produceres efter destilleriets specifikationer fra langsomt voksende hvid eg i Missouri, hvorefter Whiskyen kan blandes "ren" eller tilføjes en ekstra finish via yderligere modning i tidlige Port-, Sherry- eller Sauternes-fade. En disciplin som Bill Lumsden og hans team har været og stadig er firstmovers i.

Glenmorangies portefølje er imponerende og i den øvre ende er den hysterisk kostbar. Her prøver vi næsten at bevare jordforbindelsen og tilbyder fire Whisky i de såkaldte "Core" og "Prestige" Expressions, der alle kommer i de nu ikoniske kurvede flasker:

1. Glenmorangie Highland Single Malt Scotch Whisky Special Reserve Nectar D'Or (Sauternes Cask Finish)
1 fl 669,-

1 fl **549,- SPAR 120,-**

Smuk gylden smøragtig Whisky med dekadente noter friskbagt wienerbrød, ny slynget honning, saftige sultaner og tørrede tropiske frugter. Leflende, forførende, velsmagende og vane-dannende.

2. Glenmorangie Highland Single Malt Scotch Whisky Lasanta 12 Years (Sherry Cask Finish)
1 fl 549,-

1 fl **449,- SPAR 100,-**

Frugtig og subtil Whisky med strejf af nødder og pirrende søde krydderier. Mens andre nøjes med 3-6 måneder, er Lasanta først blendet efter 2 år i respektive ex-Oloroso eller ex-PX-fade. God Whisky tager tid!

3. Glenmorangie Highland Single Malt Scotch Whisky Quinta Ruban 14 Years (Port Cast Finish)
1 fl 629,-

1 fl **529,- SPAR 100,-**

Dette var allerede, da den blev blendet efter 12 år, den Whisky med Port finish, som alle de andre blev bedømt efter. Nu er den blevet endnu mere kompleks og fløjlsagtig. En sand fryd for sanserne!

4. Glenmorangie Highland Single Malt Scotch Whisky Extremely Rare 18 Years
1 fl 1.189,-

1 fl **999,- SPAR 190,-**

Blendet efter 15 år i ex-Bourbon fade og 3 år i Oloroso-fade. Flydende gylden luksuriøs, forkælelse og forførelse. Storslået, varm og kompleks. Underholdende og fascinerende fra start til slut.

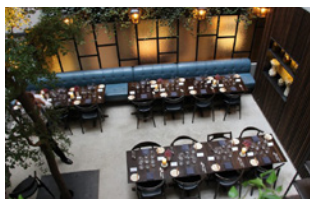
Events

GLÆD DIG TIL
WINE DINNERS
LÆS MERE OG KØB BILLET
PÅ [LØGISMOSE.DK
/EVENTS](https://løgismose.dk/events)

WINE DINNER MED MAISON JAFFELIN

Tirsdag 13. september kl. 18.00-22.00 | The Shrimp, København

Pr. person 995,-



Kom til Wine Dinner, når vinhuset Maison Jaffelin gæster The Shrimp i København. Jaffelin ynder at kalde sig det mindste – og underforstået også det mest dynamiske – af de store Bourgognehuse, og de har længe været kendt som et af de bedste spots på hele Côte d'Or for vinelskere, der leder efter hvid og rød Bourgogne til rimelige priser.

John Gillman, der er meget respekteret for sine "View from the Cellar", skrev i marts 2018 efter at have smagt sig igennem en snes vine fra 2016-årgangen: "If you have not yet discovered the new and exciting level of quality at Maison Jaffelin, this is a perfect vintage to dip your toe in the water!". Må vi ydmygt tilføje, at denne iagttagelse også gælder de efterfølgende årgange!

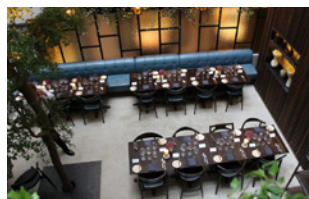
Vi inviterer på snacks og 3-retters menu med tilhørende vinmenu på charmerende restaurant The Shrimp, der med sin hyggelige atriumgård og udsøgte mad danner ramme om aftenens Wine Dinner med besøg fra vinhuset Maison Jaffelin. Vi smager på i alt 7 vine og slutter aftenen af med kaffe.

Jaffelin vil blive repræsenteret af den charmerende Yvelise Sertelet, som undervejs vil kommentere vinene og fortælle lidt om det historiske, burgundiske vinhus. Løgismose sommelier Catharina Berman er din værtinde.

WINE DINNER MED CHÂTEAU MONT-REDON

Onsdag 28. september kl. 18.00-22.00 | The Shrimp, København

Pr. person 995,-



Oplev en af det sydlige Rhône's største spillere på markedet, hvad angår Châteauneuf-du-Pape, når vi byder på en eksklusiv Wine Dinner med David Montenot fra Château Mont-Redon på Restaurant The Shrimp i København.

I Løgismose har vi haft et tæt samarbejde med og fulgt udviklingen på domainet i mere end 30 år, og gang på gang er vi blevet overraskede og begejstrede over den næsten feminine elegance i vinene, som stadigt fastholdes, som stedets signatur på trods af tidens knæfald for potens og maskulin power i vinens verden.

David Montenot har netop været dybt i kælderen og fundet modne årgange af slottets Châteauneuf-du-Pape frem særligt til denne aften. Vinene kommenteres af David, mens de serveres til snacks og 3-retters menu i The Shrimps smukke kulisser. Vi smager på i alt 7 vine og slutter aftenen af med kaffe og den unikke Vieux Marc de Châteauneuf-du-Pape.

Glæd dig til en oplevelse i sæsonens rammer med udsøgt mad og en perlerække af vine fra Châteauneuf-du-Pape og omegn. Løgismose sommelier Catharina Berman er din værtinde.

[Læs mere om alle vores events på \[løgismose.dk/events\]\(https://løgismose.dk/events\) og køb billet](https://løgismose.dk/events)

BOR DU
PÅ FYN?
SE FLERE WINE
DINNERS I ODENSE
PÅ [LØGISMOSE.DK](https://løgismose.dk)

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD



VINSMAGEKASSEN

Hvis du har svært ved at vælge eller har lyst til at blive inspireret af nye vine, så er dette tilbud noget for dig. Smagekassen indeholder 6 forskellige vine fra nærværende magasin, som giver dig mulighed for at smage før, du køber større ind. Du kan også bruge kassen som gave eller til en afslappet vinsmagning sammen med vennerne.

Denne gang runder vi Tyskland og Frankrig og får en fin fornemmelse af, hvad vi kan forvente fra druerne Riesling og Gamay i 2021-årgangen.

Vi fejrer, at de bedste vinmarker i Macon endelig kan kalde sig Premiere Cru, og vi frister med svært vanedannende vine fra Portugal, inden vi slutter af med en ægte raritet fra Tenerife.



SMAGEKASSE

6 UDVALGTE FLASKER FRA MAGASINET

995,- SPAR 235,-

1 fl Riesling Trocken Gutswein 2021, Weingut Dautel

1 fl Fitapreto Branco 2021, Fitapreto, Alentejo

1 fl Pouilly-Fuissé Les Perrières 1. Cru 2020, Domaine Dutron

1 fl Brouilly Château de Nerves 2021, Georges Duboeuf

1 fl Fitapreto Tinto 2020, Fitapreto, Alentejo

1 fl Valle de la Orotava Hacienda de Las Cañas 2019, Suertes del Marqués de Soagranorte SL.

VILD MED SMAGEKASSER?

På løgismose.dk finder du en perlerække af smagekasser, både med vin og delikatesser. Temaerne er mange og fælles for vores smagekasser er, at de er oplagte gaveidéer.

Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose
Nordre Toldbod 16
1259 København K

Medlemskab:

Tilmelding: www.løgismose.dk/klub
Kundeservice: Tlf. (+45) 33 32 93 32
Man-tor: 9.00-16.00
Fre: 09.00-15.30

Fagekasperter & bidragsydere

Per Bach
Signe Wulff
Christian Tørring
Emilie Schou Wilhjelm Ravn
Jasper Mohr Holm
Anders Kokholm Christiansen
Klara Lyby Lange
Catharina Berman Olsen
Yann Valade-Amaland
Miriam Schou Linulf
Peter Møller Andersen

Art Director / Illustration

Annemarie Buck

Fotograf

Martin Kaufmann

Webshop

www.løgismose.dk
Kundeservice:
Tlf. (+45) 33 32 93 32
Man-tor: 9.00-16.00
Fre: 09.00-15.30
E-mail salg@lmfood.dk

Butik

Løgismose, Nordre Toldbod
Nordre Toldbod 16
1259 København K
Tirsdag-onsdag: kl. 11-18
Torsdag-fredag: kl. 10-19
Lørdag: kl. 10-17
Tlf. (+45) 3332 9332

Løgismose i Netto

Kundeservice:
Tlf. (+45) 33243706
E-mail info@lmfood.dk
Man-fre: 12.00-15.00

Løgismose Erhvervssalg

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

Følg os på Facebook og Instagram:

/loegismose

@loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder fra 1. september til og med 29. september 2022.

Pris 40 kr.
01.09.2022 - 29.09.2022



5 713507 015310