

KLUB

LØGISMØSE

VIN & MAD

BLIV INSPIRERET

- Hvid Bourgogne
- Naturlige bobler
- Der er rosé – og så er der Tavel
- Husets Champagne gennem 40 år
- Surdejsfoccacia
– den nemme af slagsen

KØL NED!

DET GÆLDER OGSÅ
DE RØDE VINE



TILBUD GÆLDER I PERIODEN 1. JULI TIL 15. AUGUST 2023
FOR MEDLEMMER AF KLUB LØGISMØSE

..... Smag på sæsonen

SOMMERREGEL NR. 1: KØL NED!

Varm vin tilhører en anden tid på året. På de hede sommerdage skal der noget koldt i glassene – uanset vinens farve. Vi peger på 6 gode vine, der tager sig godt ud i en stor isspand og der er stor variation flaskerne imellem.



Løgismose
e-commerce mgr.
Anders Kokholm
Christiansen



SMAGEKASSE

MEDLEMSPRIS

KØL-NED-KASSEN MED 6 FLASKER 495,- SPAR 269,-

Ganske enkelt en kasse med en af hver af vores 6 udvalgte køl-ned-vine. Så er der lidt af hvert til hele selskabet.

➔ [Læs mere om smagekassen her](#)

..... Smag på sæsonen

KØL-NED-VINE til kassepriser!



MEDLEMSPRIS
6 fl. **269,-**
44,83 pr. fl.
Spar kr. 133,-

Retsina Kechribari 50 cl NV Kechris

Normalpris 1 fl. 67,-
Literpris 134,-

Dette er ubetinget en af de bedste traditionelle Retsinavine, ja måske den mest ikoniske Retsina på markedet overhovedet. Et oplagt valg til grillet fisk og den helt naturlige ledsager, når tankerne skal sendes til det græske øhav.



MEDLEMSPRIS
6 fl. **545,-**
90,83 pr. fl.
Spar 325,-

Riesling Trocken 2022 Herr Mehling

Normalpris 1 fl. 145,-
Literpris 193,33

En fin allround'er til næsten alt i det lette, sommerlige køkken. Etiketten er munter og det er selve vinen bestemt også. En dejlig Riesling med aroma af grønt æble, saftig fersken og forfriskende lime. Let og letløbende i et udtryk som giver lyst til mere. Ukompliceret, men ikke usofistikeret.



MEDLEMSPRIS
6 fl. **575,-**
95,83 pr. fl.
Spar 379,-

Touraine Chenonceaux Blanc 2020, Domaine de la Rochette

Normalpris 1 fl. 159,-
Literpris 212,-

Delikat Sauvignon Blanc vin! Efter vores bedste overbevisning en af de mest delikate Sauvignon Blanc vine, der er produceret i udenfor Sancerre! Ikke overvældende og trættende, men mild og pirrende på en lokkende "kom så og tag mig"-måde, som er ganske fascinerende.



MEDLEMSPRIS
6 fl. **595,-**
99,17 pr. fl.
Spar 305,-

Beaujolais Moulin- à-Vent 2020 Domaine des Rosiers/ Georges Duboeuf

Normalpris 1 fl. 150,-
Literpris 200,-

92 point fra James Suckling En fint parfumeret og koncentreret Beaujolais med dejlige aromaer af blomstrende pæon og mørke bær - især brombær og hindbær - som bliver suppleret af vaniljestrejf og friske urter. Fin fylde, elegance og finesse i samme tår - og ekstra forfriskende når den er kølet ned.

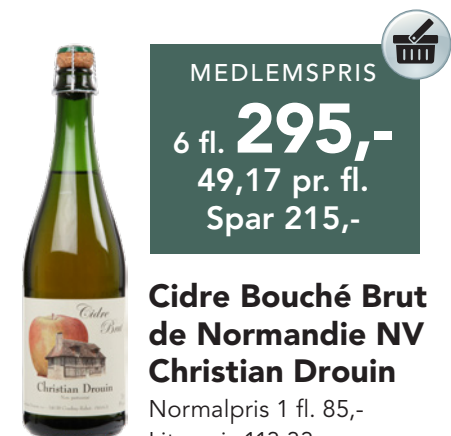


MEDLEMSPRIS
6 fl. **575,-**
95,83 pr. fl.
Spar 373,-

Chinon Rouge Le Temps des Cerises 2021, Domaine de la Noblaie

Normalpris 1 fl. 158,-
Literpris 210,67

Smuk, slank og elegant vin! En rødvin der er at finde på en sværm af vinbarer og caféer i byernes by, Paris. Slank og elegant vin lavet på 100% Cabernet Franc. Duften er en fest af kirsebær (vinens navn kan oversættes til kirsebærsæsonen) og violer og smagen har det helt rigtige og saftige syrebid.



MEDLEMSPRIS
6 fl. **295,-**
49,17 pr. fl.
Spar 215,-

Cidre Bouché Brut de Normandie NV Christian Drouin

Normalpris 1 fl. 85,-
Literpris 113,33

Tør og frisk æblecider Vi kan vel godt være lidt vittige og kalde dette for en out-cider. Således ikke en vin i traditionel forstand, men en æblecider til den tørre side med kun 4,5% alkohol. Et naturprodukt som både dufter og smager lidt af gamle dage. Nydes bedst iskold i ordentlige vinglas.

..... Smag på sæsonen

ROSÉ-KONGEN FRA ROSÉERNES BY

Der er ikke så meget at rafle om; skal der stå Tavel på etiketten, skal der være rosé i flasken. Tavel er roséby nummer 1. Punktum.

Den lille, stille landsby i den sydlige del af Rhône-dalen har gjort rosé til vartegnet og det er dejligt fransk med den slags regler og bureaukrati, selvom det måske også er en smule umoderne.

Generelt er vinene fra Tavel mere kraftfulde og mørkere end roséerne fra Provence længere sydpå. Der er en form for seriøsitet omkring Tavel, som ikke er typisk for andre rosévine.

91 point af Jeb Dunnuck, 2023
Anerkendt amerikansk vinanmelder som også er kendt for sine anmeldelser af vine fra franske Rhône.

➔ [Læs mere](#)



MEDLEMSPRIS

1 fl **150,-** SPAR 35,-

6 fl **750,-** SPAR 360,-
Spar pr. fl. 125,-



**Tavel Rosé Vieilles Vignes
ØKO 2022
Maison Tardieu-Laurent**

Normalpris 1 fl. 185,-
Literpris 246,67

Igen en lille genistreg fra Bastien og Michel Tardieu. Dette er klassisk Tavel med hindbær, jordbær og Provence-krydderier. Om noget en mad-rosé, der kan hamle op med store dele af det salte køkken. Druerne er fra mere end 50 år gamle stokke, så der er noget om det, når der står Vieilles Vignes på etiketten. Bravo!



Løgismose
e-commerce mgr.
Anders Kokholm
Christiansen

Maison Tardieu-Laurent



..... Smag på sæsonen

NÅR KUN BØF MED HUMMER ER GODT NOK

Nyd en skøn sommeraften i det grønne med et koldt glas Tavel, og hvorfor ikke til en lækker udskæring af oksekød pyntet med hummer? Man kan endda med stor fordel lægge både hummer og bøf på grillen.



SURF 'N' TURF

Nogle vil sige alt, andre vil sige, at intet kan passe til den drilske kombination af bøf og hummer. Der udfordres både med kraft og grillsmag, samt sødme fra hummer og barbecue.

Her får du opskriften på surf'n'turf og en skøn Tavel rosé, der matcher både hummer og barbecue. Velbekomme.

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



HUSETS CHAMPAGNE GENNEM 40 ÅR

PRODUCENT: CHAMPAGNE LOCRET-LACHAUD
OMRÅDE: CHAMPAGNE, FRANKRIG

Det var Lene Grønlykke (en af Løgismoses grundlæggere), som i sin tid fandt frem til og fattede sympati for Philippe Locret og hans vine.

Allerede i 1920 købte det lille familieejede Champagne Locret-Lachaud den første vinpresse og indrettede deres kælder i den prestigefyldte Premier Cru-kommune Hautvillers i protest mod de lave afregningspriser, som de store Champagne-huse tilbød at betale for druerne.

Den traditionelle kurvepresse, der er mere 100 år gammel, er stadig i brug og i det hele taget er familien meget traditionsbunden. I dag er det niende generation i form af Charlotte Locret, der står i spidsen for de fleste af opgaverne i foretagendet. Der er sket meget spændende i Champagne de seneste år, men hos Locret-Lachaud er alt ved det gode gamle.



MEDLEMSPRIS

6 fl. **1.350,-**
225,- pr. fl.
Spar 444,-

Champagne Cuvée Traditionelle Brut
Normalpris 1 fl. 299,-
Literpris 398,67



MEDLEMSPRIS

6 fl. **1.795,-**
299,17 pr. fl.
Spar 815,-

Champagne Cuvée Prestige Abbatale
Normalpris 1 fl. 435,-
Literpris 580,-

Denne Champagne har i en lille menneskealder været vores bedst sælgende - ikke mindst på Falsled Kro hvor tusindvis af gæster har mødt den med et billede af kroen på etiketten. Der findes den ikke længere, men denne specifikke vin er stadig et af vores sikreste kort, når det kommer til kvalitet for skillingen og smil-på-læben-garanti.

Navnet Abbatale er inspireret af nærheden til klosteret, hvor legenden Dom Pérignon ligger begravet. Klassisk blanding af Champagnes to store druer; Chardonnay og Pinot Noir fra Locret-Lachaud bedste parceller omkring landsbyen Hautvillers. Var der nogen, der sagde østers?



Løgismose
e-commerce mgr.
Anders Kokholm
Christiansen

CHAMPAGNE OG PUSLESPIL

Nyd de lune sommeraftener med Champagne i glasset og et puslespil over den franske vinregion af samme navn, der langsomt samles i takt med at champagnen drikkes. Skål og god fornøjelse!

CHAMPAGNE-
PUSLESPIL MED-
FØLGER VED KØB
AF SMAGEKASSE
VÆRDI 249,-



MEDLEMSPRIS

3 CHAMPAGNER FRA LOCRET-LACHAUD
795,- SPAR 284,- (PUSLESPIL MEDFØLGER)

Udover de to hvide Champagner laver Locret også en Cuvée Spéciale Rosé. Vi har lavet en lille smagekasse, der indeholder en af hver. En fornøjelig lille trio til den særlige sommeraften inkl. puslespil, hvor du kan lære området Champagne bedre at kende.

➔ [Læs mere om smagekassen og serveringstip her](#)

..... Smag på sæsonen

TOUR DE HVID BOURGOGNE

ALLE ELSKER HVIDVIN FRA BOURGOGNE

De hvide vine fra Bourgogne er populære som aldrig før. Så er det som vinhandler rart at have mere end 120 forskellige på hylderne i flere stilarter og prisklasser. Vi har udvalgt 6 hvide vine fra Chablis i nord til Mâcon i syd, så der er rig mulighed for at opleve, hvordan Chardonnay-druen opfører sig i hænderne på 6 forskellige producenter og fra 6 forskellige terroirs. Du kan vælge at købe en kasse med 6 ens vine, men vi anbefaler naturligvis at sende smagsløgene ud på alle 6 etaper i vores Tour de hvid Bourgogne.



Løgismose
e-commerce mgr.
Anders Kokholm
Christiansen



SMAGEKASSE

MEDLEMSPRIS



"TOUR DE HVID BOURGOGNE"-KASSEN

1.495,- SPAR 851,-

Dette er sommerens nemme beslutning. En kasse med 6 forskellige hvidvine fra Bourgogne. Gør plads i køleskabet og køl sommeren ned i Chardonnay i topklasse.

➔ [Læs mere om smagekassen her](#)

..... Smag på sæsonen

HVID BOURGOGNE til kassepriser!



MEDLEMSPRIS

6 fl. **825,-**
137,50 pr. fl.
Spar 489,-

Chablis 2021 Jean-Marc Brocard

Normalpris 1 fl. 219,-
Literpris 292,-

Domaine Brocard er en af de store spillere i Chablis

Helt ren, dejlig sprød og frisk Chablis. Slank og liflig i munden med en fin frugtkoncentration, som til sidst suppleres af et strejf af salt mineralitet. Nyd den for eksempel sammen med rå marineret kulmule med dild vinaigrette eller til en kold agurkesuppe med mynte.



MEDLEMSPRIS

6 fl. **1.295,-**
215,83 pr. fl.
Spar 799,-

Chablis 1. Cru Les Fourneaux 2019 Domaine Grossot

Normalpris 1 fl. 349,-
Literpris 465,33

En dejlig rund og gavmild Chablis ...

hvor de 6 måneder i de brugte fade tydeligt fornemmes. Medium fyldig, aromatisk med fersken, mirabeller og æbler og frem for alt masser af moden citrus, der går hånd i hånd med salt mineralitet frem mod den rene og flotte finish.



MEDLEMSPRIS

6 fl. **1.195,-**
199,17 pr. fl.
Spar 779,-

Bourgogne Côte d'Or Chardonnay 2021 Domaine Michelot

Normalpris 1 fl. 329,-
Literpris 438,67

En klassisk Bourgogne Blanc fra den seriøse skuffe

Der er popkorn på den gode måde, røde æbler og et let smørpræg til næsen, og derpå popper en mild brise af frisk kandiseret citron og anis op i et udtryk, der fornemmes mildt fyldigt, slankt og flot fokuseret.



MEDLEMSPRIS

6 fl. **1.495,-**
249,17 pr. fl.
Spar 1.055,-

Pouilly-Fuissé 1. Cru Les Perrières 2020 Domaine Dutron

Normalpris 1 fl. 425,-
Literpris 566,67

Smuk krystalklar og guldgul ...

Chardonnay med en elegant, delikat og imponerende næse med associationer til frisk mandel, smøragtig brioche, hvide blomster og gule mirabeller. Fyldig og smøragtig i munden og med en dejlig mineralitet. Helhedsindtrykket er velstruktureret og raffineret. "Bravo" en flot vin.



MEDLEMSPRIS

6 fl. **3.295,-**
549,17 pr. fl.
Spar 1.175,-

Mâcon-Verzé 2020 Domaines Leflaive

Normalpris 1 fl. 745,-
Literpris 993,33

Velkommen til Leflaives univers!

Farven er let strågul og i duften fornemmes karakteristisk Chardonnay af høj klasse. Der er æbleblomster, hvide ferskner, saftige pærer og sprøde æbler, som leder frem til en krydret blød og cremet oplevelse i munden, der på fornemste vis får lidt kant fra moden citrus og salt mineralitet.



MEDLEMSPRIS

6 fl. **995,-**
165,83 pr. fl.
Spar 679,-

Rully Blanc 2020 Maison Jaffelin

Normalpris 1 fl. 279,-
Literpris 372,-

En dejlig og umiddelbar Chardonnay ...

som nok engang beviser, at vinene fra Côte Chalonnaise ofte charmerer tidligt. Let blomstrende, sprød, ren og nærmest letløbende med noter af grønne æbler, saftige pærer og med en lille tropisk accent til sidst.

..... Naturlige bobler

HVAD BETYDER PET' NAT' EGENTLIG?



Sommelier
Catharina Berman

Pet' Nat' (udtales pætnat) er en forkortelse af udtrykket "Pétillant Naturel", der på fransk betyder "naturligt mousserende". Vinene produceres via metoden "méthode ancestrale".

Det er en usædvanlig vin, der kan variere fra år til år, og selve metoden er den ældste og mest naturlige formel til mousserende vin. Metoden er relativt ukontrollérbar, da den primære fermentering bliver stoppet, inden den er færdig, hvorpå den sekundære fermentering foregår i selve flasken, indtil gærcellerne har nedbrudt sukkeret.

Processen giver vinen lavere alkohol og danner de naturlige og lette blide bobler. Det betyder, at der ikke, som i traditionel mousserende vin, tilsættes sukker eller gær for at starte en ny gæring. Pet' nat' bliver heller ikke "disgorged", som traditionel mousserende for at fjerne de døde gærrester, og oftest heller ikke filtreret.

Pet' Nat' er blevet en renæssance blandt vinelskere, der søger lidt mere kant, uforudsigelighed og friskhed, og er eminent god som apéritif og alsidig madvin. Flasken lukkes typisk med en kapsel, og er ikke afgrænset nogen specifik region.



Her tilbyder vi en meget smukt boblende Foliie by Gassac Pet'Nat til 6 stk. pris og en smagekasse, så du rigtig kan gå på opdagelse i vinene.

MEDLEMSPRIS

6 fl. **595,-**
99,17 pr. fl.
Spar 317,-

Foliie by Gassac Pet'Nat Spirit NV
Moulin de Gassac de
Famille Guibert

Normalpris 1 fl. 152,-
Literpris 202,67

Her er der tale om en fremskrivning af den oprindelige Méthode Ancestrale, hvor den fornyede gæring er flyttet fra flasken og op i rustfri ståltanke. Vinen er lavet på 100% chardonnay og skænkes med fine små bobler med en dejlig aromatisk duft af appelsinskal, saftige æbler, pærer og fornemmelsen af blomstrende sommer. Helt tør, og dejlig forfriskende med en behagelig mundfølelse der passer fortrinlig i det asiatiske køkken. Serveres ved 7-9 °



➔ [Læs mere om vinproducenten her](#)

..... Naturlige bobler

PET' NAT' - LIGE TIL AT KNAPPE OP

Gå på opdagelse i vores Pet' Nat' univers med denne smagekasse og nyd variationen i stil, smagsnuancer og udtryk. Køl dem godt ned og husk oplukkeren!



SMAGEKASSE

MEDLEMSPRIS

4 FLASKER BOBLENDE PET' NAT'
595,- SPAR 255,-

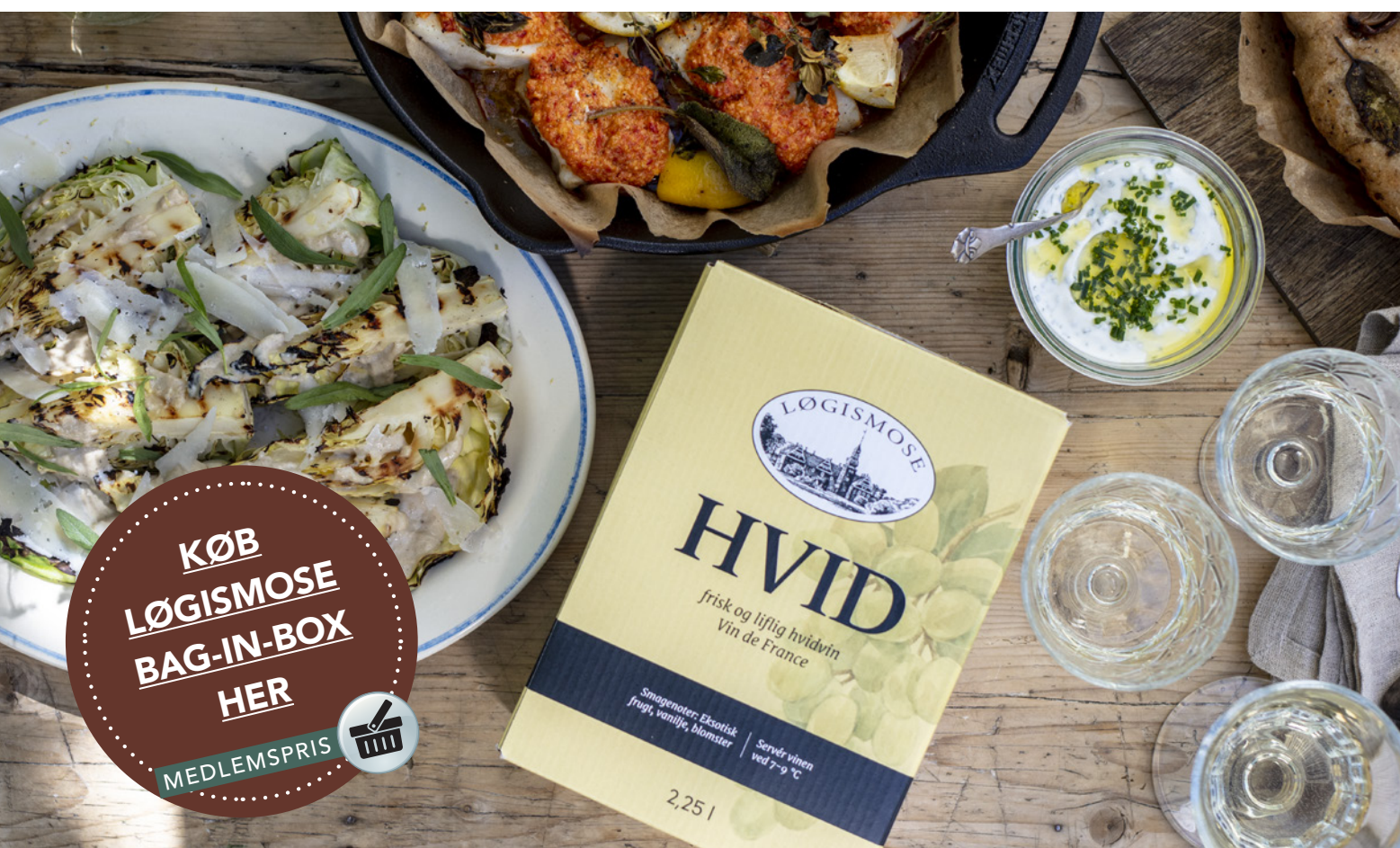
Den ene er lavet på Chardonnay, den anden på Chenin Blanc. Så er der en tredje med Pineau d'Aunis og slutteligt en fjerde som er en blanding af Auxerrois og Cabernet Blanc. Ja – Pet' Nat' er et spændende univers at begive sig ind i. Med disse 4 er du godt på vej!

➔ [Læs mere om smagekassen her](#)

..... Løgismose på hylderne

SOMMERSTUNDER MED LØGISMOSE

Du håbefulde sommer. Vi giver vores bedste bud på næsten udtømmelige vine på hylden i Netto, samt opskrifter til en frydefuld grillmiddag spækket med sommerens grønt, fisk og nybagt surdejsbrød. I al sin enkelhed ingredienserne til en aften fuld af latter, smil og mætte maver.



SANTÉ I FRANSKE DRUER

HVAD END DU ER TIL RØD-, HVID- ELLER ROSÉVIN KAN DU FYLDE
KURVEN PÅ LØGISMOSE.DK ELLER I DIN LOKALE NETTO

➔ [Læs mere om hvordan Løgismose bag-in-box opstod her](#)

..... Løgismose på hylderne

Kulmule bagt på grillen

Kulmulen er i sæson hele året, men er i sommermånederne en yndet spise at tilberede på grillen. Imidlertid kan det være en svær disciplin at grille fisk, uden kødet sidder fast på risten, overtilberedes, eller driller på anden vis.

En måde at imødegå dette er at tilberede fisken i en støbejernspande fremfor direkte på grillen. Således er det også muligt at tilsætte diverse smagsgivere til fisken, uden det drypper ned i kullet. Da kulmulen er en relativ mager fisk, er den særligt velegnet. I denne opskrift bages fisken sammen med Løgismose Pesto Arancione, citroner og en masse urter.

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



Løgismose Pesto Arancione er smagen af grillede røde peberfrugter. Find Løgismose Pesto Arancione på hylden i Netto og nyd vores version af en peberfrugtpesto i opskriften med kulmule.

➔ [Læs mere om pestoen på løgismose.dk](#)



Gastronomisk
udvikler & kok
Martin Carlsen



..... Løgismose på hylderne

GENVEJEN TIL ET SURDEJSEVENTYR

Surdej har været anvendt som hævemiddel i flere tusinde år og har de seneste år for alvor fået en renæssance. Blandt fordelene ved at bage med surdej kan nævnes en øget smag, længere holdbarhed samt en saftigere krumme i bagværket.

Med Løgismose økologiske surdejsbrødblanding kan du dog glemme alt om at passe surdej, slæbe flere typer mel hjem, veje af og have mel i hele køkkenet. Brødblandingen kræver nemlig blot vand, lidt gær, tid og tålmodighed.

God bagelyst.

SE HELE
UDVALGET AF
MEL PÅ
LØGISMOSE.DK

Surdejsfoccacia med soltørrede tomater og urter

Foruden morgenboller og -brød kan brødblandingen snildt bruges til andet bagværk. Vi foreslår et hjemmebagt, italiensk foccacia.

Brødet bages på grillen – det er slet ikke så svært. Resultatet er et brød med lette røgnoter, knasende sprød skorpe, duften af snobrød og en dampende lun og saftig krumme – sådan skal oplevelsen af nybagt brød være.

➔ [Klik her og find opskriften på løgismose.dk](#)

FIND HELE VORES
MELSERIE I DIN
LOKALE NETTO



Gastronomisk
udvikler & kok
Martin Carlsen

..... Kunst & vin

KUNST OG VIN MØDES I NORDSPANIEN

Kolor er ikke bare en vin, men en festlig hyldelse til alle palettens farver, til livsglæden og til det gode liv skabt af billedkunstneren Okuda San Miguel og vinmageren Raúl Pérez. To herrer der, hvis man er bosat i Spanien og interesserer sig lidt for nutidskunst og vin, ikke behøver nogen nærmere præsentation.

De mødtes tilfældigt, og da Okuda San Miguel gerne nyder det gode glas, sagde han straks ja, da den hæderkronede, profetlignede Raúl Pérez foreslog, at Okuda San Miguel skulle designe en farvestrålende livsglad flaske til ham, som han kunne fylde med en særlig cuvée, som kun skulle produceres denne ene gang.

➔ [Læs mere om kunstneren og hele projektet her](#)



Director, Wine
Jasper Mohr Holm

MEDLEMSPRIS

6 fl. **1.195,-**
199,17 pr. fl.
Spar 875,-

Bierzo Kolor 2019
Normalpris 1 fl. 345,-
Literpris 460,-

Er man generelt til de fyldige, spanske vine fra f.eks. Ribera del Duero og Toro, skal man her forvente mere lethed, friskhed og juicy-hed. Køl den ned og nyd den sammen med det rigtig gode kød fra grillen eller som det særlige glas til solnedgangen.

94 POINT
"Highly recommended"
– Decanter

➔ [Læs mere](#)



SPAGHETTI AL TONNO VELSMAGENDE OG HURTIG AFTENSMAD

Hemmeligheden bag denne simple italienske herlighed er ingredienser af høj kvalitet, som giver masser af smag til retten. Buon appetito! Nyd retten til f.eks. en flaske Rully Blanc 2020 Maison Jaffelin, som du kan finde på side 9.

Find alle varerne + friske Label Rouge hvidløgsranker i butikken på Nordre Toldbod.



SPAGHETTI AL TONNO KIT 195,- SPAR 82,-

Vi har gjort det nemt og samlet de lækreste gourmetprodukter til dig i denne smagekasse. Kassen indeholder tun, spaghetti, tomatsose og kapers af højeste kvalitet. Du skal blot tilføje olie, hvidløg og evt. friske krydderurter.



Delikatesser FISKEKONSERVES I BEDSTE KVALITET ...

BLANDT ANDET FRA DEN DANSKE PRODUCENT, FANGST
"Vores farvande har nogle af de fineste fisk i verden, og vores gastronomi roses for dens kvalitet og innovation. Derfor har vi med hjælp fra gode mennesker sat sejl for at genopdage og udforske overfladen af fisk og skaldyr i de nordiske oceaner. Med respekt for naturen og gastronomisk håndværk. Konserveret i dåser og serveret som velsmagende måltider eller snacks fra nord."

SPAR 25%

PÅ ALT FISKEKONSERVERES
NÅR DU MIXER MINDST 6 STK.

På Løgismose.dk, i butikken på Nordre Toldbod og i Vin- og mejeriudsalget på Fyn.



Se hele udvalget og køb



Læs mere om de udvalgte produkter på billedet her

MERE MEURSAULT, TAK!



Director, Wine
Jasper Mohr Holm

Meursault ligger mellem den knapt så kendte landsby og distrikt Monthélie og mere kendte Puligny-Montrachet i Côte de Beaune, som er området omkring og syd for hovedbyen Beaune. Appellationen er relativt stor (for Bourgogne) og dækker knap 400 hektar vinmarker, hvoraf omkring 25 % er klassificeret som Premier Cru.

Ingen marker i Meursault har Grand Cru status. Skulle der være en mark, der skulle have det, ville det efter min overbevisning være Les Genevrières. Den holdning deler jeg med mindst en af de dygtigste vinmagere i regionen, jeg mødte i november, som jeg dog ikke kan tage citat på. Der er andre gode 1. cru marker som Perrières og Charmes, der ligger i et sammenhængende bælte på skråningen syd-vest for selve byen Meursault bortset fra Le Cras og Le Caillerets på den nordlige side. Det er i øvrigt et rigtig godt billede af, at man i over 1.000 år har interesseret sig for at finde og navngive de bedste vinmarker i Bourgogne.

I modsætning til f.eks. nabobyen Puligny må man producere både hvid- og rødvin i Meursault. Dog er hvidvin på Chardonnay ca. 98% af produktionen, og jeg mindes kun at have smagt en flaske rød Meursault, endda serveret blindt – ret "ondskabsfuldt" hvis man skal prøve at gætte.

Meursault er kendt for fyldige og fadprægede hvidvine typisk med udprægede smørtoner, der kan måle sig i kvalitet med vinene fra Chassagne-Montrachet og Puligny-Montrachet.



Château de Meursault er det største fysiske slot i Meursault, og det er der, hvor en af de største fester

og begivenheder i Bourgogne kaldet La Paulée foregår - altid den 4. mandag i november, dagen efter Hospice de Beaune-auktionen. Sidste år var 89. gang, det blev afholdt og 700 gæster skænkede deres bedste vine op for hinanden. Officielt har jeg ikke været med, da det kræver, at man ejer vinstokke i Meursault – og adgangsbilletten er efter sigende 100 flasker Meursault. Jeg har dog ladet mig fortælle, at det er en monumental Meursault-oplevelse.



SPAR 20%

PÅ ALLE VINE FRA MEURSAULT

Udover de 3 ekstra gode Meursault-tilbud på denne side kan du spare 20% på resten af udvalget.



[Se hele udvalget og køb](#)



MEDLEMSPRIS
1 fl. **795,-**
Spar 355,-

Meursault Genevrières 1. Cru 2020, Domaine Michelot
Normalpris 1 fl. 1.150,-
Literpris 1.533,33

Raffineret, fyldig og charmerende

[Læs mere](#)

MEDLEMSPRIS
1 fl. **495,-**
Spar 230,-

Meursault Blanc 2020, Domaine Piguët-Girardin
Normalpris 1 fl. 725,-
Literpris 966,67

Fyldig, rund og kompleks

[Læs mere](#)

MEDLEMSPRIS
1 fl. **3.795,-**
Spar 1.000,-

Meursault Sous le Dos d'Ane 1. Cru 2019, Domaine Leflaive
Normalpris 1 fl. 4.795,-
Literpris 6.393,33

Koncentreret, afbalanceret og legendarisk [Læs mere](#)

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD



DET SKER PÅ NORDRE TOLDBOD

Vi har fyldt vores køleskabe med et stort udvalg af forfriskende rosé, sprød hvidvin og perlende bobler – kom forbi og nyd de solrige sommerdage på terrassen.

SMAGNINGER I BUTIKKEN

Alle smagninger bliver præsenteret af vores vinmand, Christian Mathiesen.

Fredag 14. juli **Peter Sisseck***

Fredag 21. juli **Champagne – den eksklusive***

Fredag 27. juli **Hvid Bourgogne***

EVENTS I BUTIKKEN

- Chablis og snegle hver fredag – skal forudbestilles*
- Sommerbar fra 1. juli til august – fredagsbar-priser hele ugen
- Løgismose favoritter - smag udvalgte vine hver fredag i juli og august fra kl. 15.00
- 7. juli – Lakridsens dag sammen med Bülow – vi matcher tre vine med tre forskellige lakridser fra kl. 15-18

***Find sommerens events her og tilmeld dig**

KLUB LØGISMOSE VIN & MAD

Løgismose
Nordre Toldbod 16
1259 København K

MEDLEMSKAB:

loegismose.dk/bliv-medlem
Kundeservice: Tlf. (+45) 33 32 93 32
Man-tor: 9.00-15.00
Fre: 9.00-15.00

FAGEKSPERTER & BIDRAGSYDERE

Sabine Nielsen
Jasper Mohr Holm
Anders Kokholm Christiansen
Catharina Berman Olsen
Martin Carlsen
Miriam Schou Linulf

ART DIRECTOR / ILLUSTRATOR/ FOTOGRAF

Annemarie Buck

WEBSHOP

www.loegismose.dk
Kundeservice:
Tlf. (+45) 33 32 93 32
Man-tor: 9.00-15.00
Fre: 9.00-15.00
salg@loegismose.dk

BUTIK

Løgismose
Nordre Toldbod 16
1259 København K
Tir-ons: 11.00-18.00
Tor-fre: 10.00-19.00
Lør: 10.00-17.00
Tlf. (+45) 28 49 53 93

LØGISMOSE I NETTO

Kundeservice:
info@loegismose.dk
Man-fre: 12.00-15.00

LØGISMOSE ERHVERVSSALG

Nordre Toldbod 16
1259 København K
Telefon: (+45) 33 32 93 32
salg@loegismose.dk

Følg os på Facebook og Instagram:



/loegismose



@loegismose

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

Alle tilbud gælder fra 1. juli til
og med 15. august 2023.

Der tages forbehold for trykfejl
og udsolgte varer.