

LØGISMOSE

VIN & MAD

HAVETS SKATTE

– RÅVARER, RETTER OG VINENE TIL

MAD & VIN

- * Fiskeæg og forårglæder
- * Torskerogn med æggecrumble
- * Brandade på kuller
- * Pinot Noir til fisk
- * Torsk og Chardonnay for feinsmekere
- * Pil-selv-rejer og årets første rosé
- * Hvid Bourgogne og cæsarsalat
- * Saftig Nebbiolo fra Valtellina
- * Vin og vandring i Piemonte

NYHED DU SKAL
UNDE DIG SELV
AT SMAGE:

Meyer-Näkel

Kældervine:
EXCEPTIONEL
VERTIKALKASSE
FRA PAUILLAC





INDHOLD

- 3 Thildes leder, Havets skatte
- 4 Smag på sæsonen, Rogn – en gave fra havet
- 6 Sæsonens udvalgte, Om fiskeæg og forårsglæder
Opskrift: Torskerogn med æggecrumble, hollandaise og Piment d'Espelette
- 8 Sæsonens udvalgte, Årets første fine rosé
Opskrift: Pil-selv-rejer med grillet brød og hjemmerørt mayonnaise
- 10 Sæsonens udvalgte, Chardonnay for feinschmeckere
Opskrift: Torsk med svampe, sprød blomkål og hollandaise
- 12 Sæsonens udvalgte, Frisk og frugtig Pinot Noir til fisk
Opskrift: Brandade på kuller med marinerede rosenkål og salte mandler
- 14 En Løgismose-klassiker, Hvid Bourgogne & cæsarsalat
Opskrift: Cæsarsalat
- 16 Vin og vandring, Kys vinterens mørke, alvorstunge vine farvel
- 18 Stormesteren, "Naaaajj, du serverer Meyer-Näkel?"
- 20 Delikatesser, Historien om en trøffelgris: Tartufi Jimmy
- 22 Det grønne måltid, Rank og saftig Nebbiolo-frugt fra Valtellina
Opskrift: Gnocchi med trøffel
- 24 Løgismose i Netto, Dansk ostehåndværk og god vin valgt med omhu
- 26 Kokkenes køkken, Polynesiske guldorn
- 28 Påskegodter, Påskeæg, der giver kamp til stregen
- 30 Kældervine, Exceptionel vertikalkasse fra Pauillac – et af tidens mest hypede vinslotte
- 32 Thildes vinviden, Hvorfra får hvidvin sin farve?
- 34 Barskabet, Smagen af sommerens søde hindbær
- 35 Smagekassen, Har du svært ved at vælge?
- 36 Bagsiden, Det sker på Nordre Toldbod i marts

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder fra 28. februar til og med 30. marts 2020.

Få leveret fragtfrit lige til døren

Gælder for klub-medlemmer på løgismose.dk, ved ordrer, der indeholder vin, i hele kampagneperioden, t.o.m. mandag 30. marts 2020.

Find koden til fragtfri levering i vores Klub Løgismose-nyhedsbreve

Ud til Københavns havnefront bagved Gefionspringvandet finder du Løgismoses butik på Nordre Toldbod

OBS: 1 times gratis parkering lige foran butikken





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

HAVETS SKATTE

Vi er omgivet af det, og det er fyldt med mad. Vi har været afhængige af det som kilde til føde i Danmark længe før, at begrebet landbrug opstod. Mad fra havet er mangfoldigt, næringsrigt og sensorisk stimulerende, visuelt såvel som smagsmæssigt.

Små næser står fladtrykte mod fiskehandlerens vindue, hvor de organiske former drager og fascinerer. Selv voksne næser kan blive fristet til at komme tættere på. Ikke mindst på sydens markeder, hvor tilgængeligheden af fisk virker større i både udvalg og mængde. Her i Danmark udgør vi den tunge ende, når det kommer til at få fisk ind i hverdagens måltider på trods af, at vi har mere end 7.000 km kystlinje, vi kan fiske fra.

ER FISKENE DÅRLIGE?

Ikke hvis man igen vender blikket sydpå og spørger de fiskespisende nationer omkring Middelhavet. De er vilde med vores fisk, og de er klar til at betale mange penge for dem. Måske ligger forklaringen endda her.

Havet omkring Danmark er en enorm ressource, som er blevet kapitaliseret. Det ville være rimeligt at argumentere for, at denne ressource tilhører det danske folk. Hav sælges ikke engang på linje med jord. Ernæring af et lands befolkning er så vigtig og grundlæggende, at det bør være et fælles ansvar med udgangspunkt i fælles ressourcer og fornuftig, rimelig fordeling af disse.

I stedet for sidder der en lille håndfuld mennesker, der under tvivlsomme omstændigheder har fået tildelt såkaldte kvoter, der tillader dem at hive vores mad op og sælge det til højstbydende i en verden, hvor alt måles i og gøres op i penge.

Samtidig med at disse fortræffelige fødevarer forlader landet, importeres sekunda fisk opdrættet på industriaffald, sojaprotein fra Sydamerika og det, der er værre til de danske supermarkeds-hylder.

Tænk, hvis vildtfanget, dansk fisk var en af de billigste fødevarer i vores land, så social status og økonomisk formåen ikke var et argument for at vælge fisk fra.

Tænk, hvis alle supermarkeder havde en afdeling for frisk fisk i stedet for frosne pangasiusfileter og røget norsk laks. Tænk, hvis man i skolernes køkkener lærte andet end at panere forudskårne fiskefileter og rent faktisk fik indblik i, hvordan man fileterer en hel fisk eller endnu bedre flere.

Tilmed har havet nogle miljøforbedrende muligheder, som forbigås i stilhed i disse klimatider. Se bare på opdræt af blåmuslinger, hvor forbedring af vandkvaliteten tydeligt kan måles i de områder, hvor muslingerne opdrættes. Dyr til vands, men også til lands, kan i den rette kontekst have en positiv indvirkning på miljøet. Vi skal bare lade dette formål være afgørende og ikke økonomi, når vi producerer fødevarer til mennesker.

Thilde Maarbjerg



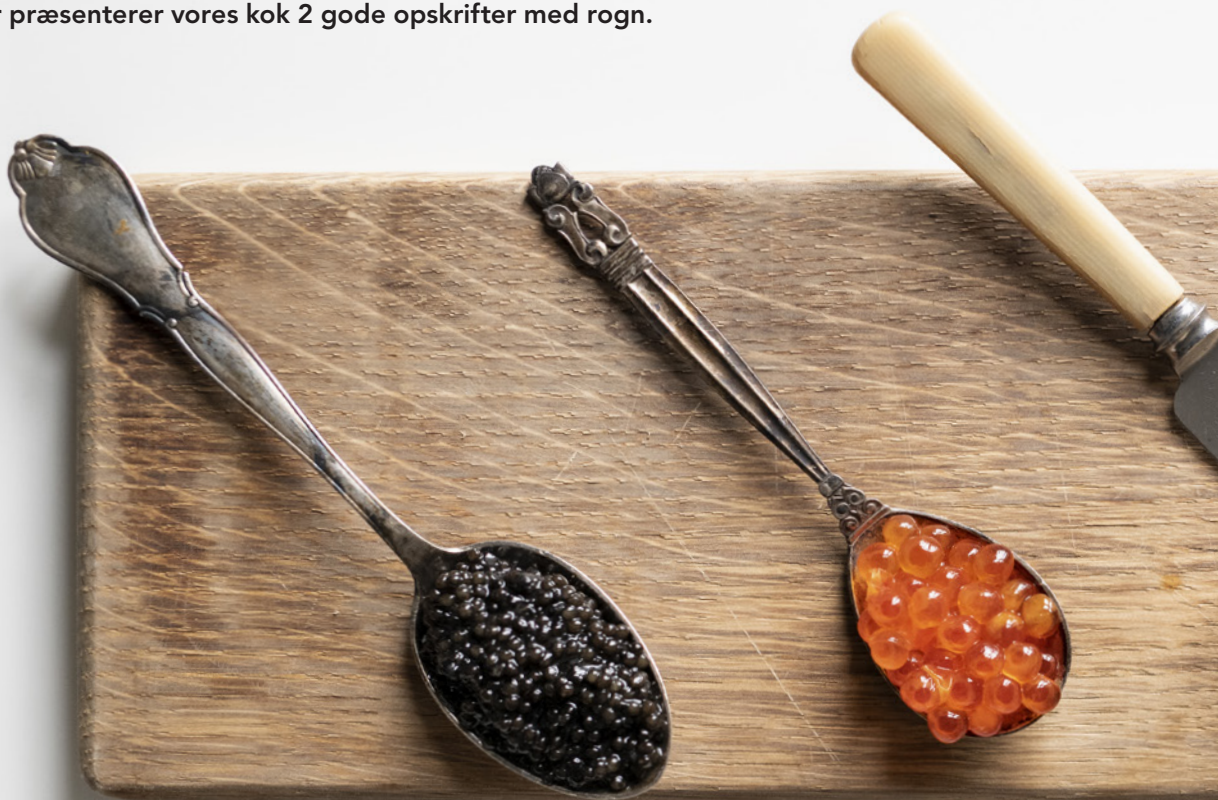
I DETTE MAGASIN ...

... står den på HAV og et udvalg af alt det gode, det forsyner os med fra rogn og skaldyr til rundfisk og fladfisk. Der skal vine til, og vi har rullet hele paletten ud, så du kan blive inspireret til at bruge bobler, hvid-, rosé- eller rødvin til dit måltid fra havet.

ROGN – EN GAVE FRA HAVET

Årets første kølige måneder er højsæson for fiskerogn; særligt stenbiderrogn, som de senere år har skabt stor hype, når fiskeauktionerne handler med årets første høst, og de derefter har kunnet sælge den pink rogn til skyhøje priser. Rogn er dog meget mere end stenbiderrogn og caviar, og vi opfordrer til at udforske det store udvalg af fiskerogn, som findes netop nu.

På siderne her kan du blive en smule klogere på forskellige typer rogn og på de efterfølgende sider præsenterer vores kok 2 gode opskrifter med rogn.



i Alle slags rogn er rig på protein og sunde fedtsyrer samt jod, selen, B12, D og E-vitamin.

CAVIAR

Kun rogn, der kommer fra fisk i størrelsesfamilien, må man kalde caviar. Der findes over 20 forskellige størrelser, hvilket giver et utal af typer af rogn, lige fra den forførende og smørfede Beluga til den lyse og lette White Sturgeon.

Sådan kan du også bruge din rogn
Prøv caviar på vaniljeis.

LAKSEROGN

Laksen gyder på en sandet bund, hvor den gemmer æggene under sin hale. Når denne seance er slut, er laksen så udmattet, at den ofte kreperer. Lakserogn er større og ofte bruges lakserogn især som pynt, men også for at tilføre salt samt en blød og poppende tekstur.

Sådan kan du også bruge din rogn
Prøv en stor skefuld lakserogn i blomkåls- eller jordskokkesuppe.

HVORDAN RENSES STENBIDERROGN?

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

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

Bestil forskellige
varianter af rogn til
afhentning i vores butik
på Nordre Toldbod,
hver mandag på
løgismose.dk



TORSKEROGN

Kaldes i folkmunde for torskerognsbukser, og vi spiser, modsat de øvrige rogn typer, torskerognen i fast form, hvor 'bukserne' skæres i skiver og tilberedes på panden. Farven på torskerognsbukser kan variere fra hel lyst til mørk orange. En god huskeregel: jo mindre bukserne er, jo bedre smager de.

*Sådan kan du også
bruge din rogn*

Prov torskerogn i tærter eller på pizza.

STENBIDERROGN

Kaldes også den nordiske udgave af caviar. December-maj kommer stenbideren og dens hustru, kvabsoen, som den rigtigt nok kaldes, til danske farvande fra Atlanterhavet for at gyde deres rogn. En rogn, der smager rent og ferskt.

*Sådan kan du også
bruge din rogn*

Prov creme fraiche rørt med stenbiderrogn på en friskbagt vaffel eller brødcroust.

ØRREDROGN

Rognen er mindre end lakserogn, men æggene har samme glans og orange farve samt silkeagtige tekstur. Rognen tilsættes et minimum af salt, for at bevare den rene ørred-smag, som er en fremragende smags giver i mange retter men også en fornøjelse at nyde alene.

*Sådan kan du også
bruge din rogn*

Prov ørredrogn vendt i en smør-sauce eller vinaigrette lige inden servering til stegt eller dampet fisk.

OM FISKEÆG OG FORÅRSGLÆDER

Der er spætter i skoven, der er erantis i plænen – og så er der rogn på min tallerken.

Forårsbebudere. De er alle længe ventede, men selv om jeg synes, det er hyggeligt, at spætten prøver at lokke damerne til ved at hamre løs på træstammerne, og blomsterne er virkelig fine, så er det alligevel rognen (og et godt glas vin til), der er min største forårsglæde.



i Stenbiderrogn med smørstet rugbrød, karse og fuldfed creme fraiche

Find opskriften på løgismose.dk/opskrifter

VÅRENS KOMME OG VINTERENS DEROUTE

Det er torskerognen, der kommer først og sætter gang i tanker om vårens komme og vinterens deroute – og med stenbiderrognen ryger sæsonbarometret for alvor over på forårsfornemmelser. Der er ikke meget, der kan slå et stykke ristet rugbrød med stenbiderrogn, grønne urter, lidt rødløg og en fed creme fraiche. Så kan man ikke bare høre forårsfuglene synge, men også englene. Men man skal ikke kimse ad torskerognen.

Den har måske ikke det bedste ry, for mange af os får flashback til barndommens køkken, hvor torskerogn var noget, der kom ud af dåser med en lettere metallisk smag og blev stegt i firkantede skiver på panden. Frisk torskerogn er en helt anden sag... Det er den gamle snak om pærer og bananer – man kan ikke sammenligne de to.

I øjeblikket kan man få rogn fra både torsk og stenbider, og det er jo en luksus. Det er bare om at spise løs. Men hvad skal man mon drikke til?

SALT OG SYRE I PERFEKT BALANCE

Stenbiderrogn og Sauvignon Blanc er et klassisk, sikkert match. Der er bare noget med de små salte, sarte og sprøde perler af stenbiderrogn og den syrerige, ekstremt friske hvidvin fra Loire. Mange vælger en Sancerre, og der er da heller ikke en finger at sætte på dét koncept. Men hvorfor ikke udfordre konventionen og rykke vin-opmærksomheden lidt vest på til den lille appellation Touraine-Chenonceau? Her finder man Domaine de La Rochette – en producent, der har helt styr på disciplinen Sauvignon Blanc.

Domænets Touraine-Chenonceaux Blanc 2017 er en ultra-charmerende vin. Et væld af hyldeblomst møder én allerede i næsen. De små hvide blomster nærmest drysser ud af flasken, mens smagen også efterlader en følelse af ananas og passionsfrugt på tungen. Den der lidt spidse, men lækre fornemmelse af syre og friskhed. Oven i det, for druen overraskende, blød fylde og moden frugt. Det sidste viste sig at være et decideret clue i forhold til kompagniskabet med stenbiderrognsserveringen, som bragte både salt, fedme og skarphed med sig.

Pludselig blev det vanskeligt at drikke og spise. For hvordan gør man det, når man sidder med begge hænder over hovedet? Nogle gange er det bare svært at få armene ned.



Vinskribent
Signe Wulff



**Corpinnat Rosé
Brut Reserva Finca
Nadal de la Boadella**
1 fl 147,-

**6 fl 645,-
SPAR 237,-**



DET ER VÆRD AT TAGE ARMENE NED FOR AT ÅBNE VINEN TIL TORSKEROGNEN ...

Igen er der tale om en outsider – faktisk helt bogstaveligt, for producenten Nadal har vinket farvel til massebetegnelsen Cava og lavet denne mousserende vin under navnet Corpinnat. Navnet dækker over en række producenter i Penedès i Spanien, der syntes, Cava var blevet en lidt for stor, rodet pulje af vine med meget varierende kvalitet. Under det nye navn forpligter producenterne sig blandt andet til 100 % økologi og kun at anvende druer fra egne marker. Det er et sympatisk projekt, og det er vinen heldigvis også.

En flot mousserende vin med en umiskendelig duft og sart smag af røde sommerbær, især hindbær, og

en smuk, lyserød farve, der – hvis man må være så banal – står fantastisk flot til den friske torskerogn. Men det er ikke kun i farven, der bliver bygget bro. Rognens delikate smag og fine konsistens korresponderer fantastisk godt med den nærmest lidt cremede vin, hvis balance mellem frisk syre og en dejlig fylde er imponerende.

Selv om mætheden gør sit kedelige, destruktive indtog, kunne man godt have lyst til en mad mere. Som der var én, der sagde til mig forleden: "Det gælder om at spise så meget rogn, at man er helt lettet, når sæsonen er slut." Måske man bare skulle gå en lang tur i skoven og lytte lidt til flagspætterne og håbe på, at den friske luft giver appetit til mere rogn og vin?

Torskerogn med æggecrumble, hollandaise og Piment d'Espelette

Forret eller let frokost til 4 personer

INGREDIENSER

1 stk torskerognsbukser á ca. 700-800 g
100 g salat gerne frisée eller rød mizuna
2 hårdkogte æg
Piment d'Espelette
Eddike
Krydderier (laurbærblade, fennikelfrø, korianderfrø, peberkorn)
Salt og peber
Skalotteløg

HOLLANDAISE

250 g smør
3 æggeblommer
0,5 citron (saften derfra)
1 spsk fiskefond
1 smule salt
1 smule hvid peber

SÅDAN GØR DU

HOLLANDAISE

Klar smørret. Det gøres ved at smelte det langsomt og derpå skumme vellen af på toppen, inden det hældes forsigtigt over i en anden gryde, uden at bundfaldet kommer med.

Pisk æggeblommerne sammen med fiskefond over et vandbad til massen bliver lys og skummende, og tilsæt det klarede smør, først ganske lidt ad gangen, mens der piskes, siden i en rolig strøm. Smag til med citronsaft, salt og hvid peber.

Anret den kogte torskerogn i 2 cm tykke skiver på salaten og riv de hårdkogte æggeblommer udover. Pynt med skefulde af hollandaisen og afslut med Piment d'Espelette, skalotteløg i tynde skiver og friske urter.



Sæsonens udvalgte

ÅRETS FØRSTE FINE ROSÉ

Producent: Domaine Bagrau | Område: Provence, Frankrig



Fagekspert
Per Bach

Pivfrisk Provence-rosé i smukke rosa nuancer, der er så fine og sarte, at refleksionerne nærmest er gyldne. Pikante strejf af hindbær, ribs og fersken, som smelter sammen med provencalske urter, pink grape og blomstrende pæon. Mild og frisk i samme mundfuld og samtidigt aromatisk og flot fokuseret.

Der passerer masser af rosévine forbi Løgismoses smagepanel. De fleste overlader vi til vores kollegaer, hvis de skulle få lyst, men der er også vine, som bare kommer lidt sent til den alt for korte danske højsæson for at servere lyserødt. Dem sætter vi i "banken" og venter så på at en ny og frisk årgang skal blive klar. Det er som regel i januar, at de forskellige producenter begynder at sende deres nye vine til bedømmelse og her er det altid spændende om de forskellige muligheder fra "banken" holder niveau.

Det gjorde denne vin fra Domaine Bagrau, som i sensommeren fremstod mild og charmerende og nu kommer med hele den nye årgangs pivfriske vitalitet oveni.

Simpelthen en dejlig nyhed og et seriøst bud på årets første rosé!

Vi er lidt nord for Aix-en-Provence, hvor Picasso og Hemingway engang hang ud. Nærmere bestemt i højlandet mellem Chaîne des Costes og Trevaresse, hvor der stadig er flere lavendler end vinstokke. Her udlever ægteparret Mireille og Christian Bastard nu på 15. år deres drøm om egen vingård. Christian startede i 1991 med frugter, grøntsager og korn ligesom de fleste andre traditionelle provencalske landmænd, men samtidig med at Mireille kom ind i billedet begyndte planerne om en fuldstændig omlægning til vinproduktion at tage form. I 2005 fik parret de nødvendige kreditter og registrerede deres fælles domaine, som fik navnet Bagrau. Et fantasinavn sammensat af den første stavelse i deres efternavn og Mireilles pige-navn.

De lagde fra land med bare 13 ha., men allerede i 2009 fik de mulighed for at købe yderligere 30 ha., og i dag er der 57 ha., som de nu sammen med deres 2 børn Johanna og Victor, der har valgt at deltage i eventyret, veksler til omkring 350.000 flasker, hvoraf de 90% fyldes med rosé.

Selve bygningerne er som mange andre gamle bygninger i Provence delvis opført af genbrugsmaterialer, og Mireille kan blandt andet i den ene endevæg fremvise en gravsten af romersk oprindelse, hvor inskriptionen fortæller, at en mand ved navn Pomarus engang er blevet begravet et sted i nærheden. Men installationerne er moderne med termo-regulerede ståltanke og en række foranstaltninger, som skal reducere iltens påvirkning fra drue til most til vin.

Konventionel produktion og maskinel høst af druerne, som bliver befriet for alle stilke forud for presningen, der foretages så langsomt, at mosten allerede rammer den ønskede helt sarte rosa nuance, inden gæringen går i gang. Ingen malolaktisk gæring og bare 4 måneders modning inden aftapningen på flaske.



NYHED

Coteaux D'Aix en Provence
Rosé, 2019, Domaine Bagrau
1 fl 125,-

6 fl 545,- SPAR 205,-

12 fl 895,- SPAR 605,-





Pil-selv-rejer

med grillet brød og hjemmerørt mayonnaise

Efter en lang vinter er der ikke noget at sige til, at forår- og sommerfornemmelser for mange står øverst på ønskesedlen. Drøm dig til lange, lune aftener, som bare aldrig vil tage en ende med denne servering, som for alvor rimer på forår og sommer. Pil-selv-rejer med grillet brød og hjemmerørt mayonnaise er en sand crowd-pleaser, og med kølig rosé i glasset synes der pludselig ikke så langt til sol og sommer.

INGREDIENSER

2 kg pil-selv-rejer
30 g salt
10 g sukker
4 skiver ristet foccacia
3 citroner
Friske urter, dild, kørvel mm.

CITRONMAYO

3 æggeblommer
1 spsk dijonsennep
1 spsk eddike
2 1/2 spsk citronsaft
Skal af 1-2 økologiske citroner
6 dl vindrukerneolie
1 tsk havsalt
friskkværnet peber
1-2 spsk koldt vand

SÅDAN GØR DU

Kom dine rejer i spil-kogende vand med lidt dild, 1 citron samt salt og sukker. Kog vandet op igen og tag derefter gryden af varmen og lad rejerne trække i vandet til de er kogt, det tager ca. 10 minutter.

CITRONMAYO

Kom æggeblommerne i en stor skål med sennep, lidt salt, peber og 1 spsk eddike og pisk det godt sammen med en elpisker, eller et godt ballonpiskeris til at samle mayonnaisen med. Pisk derefter olien i æggeblommerne lidt ad gangen i en tynd stråle. Hæld så langsomt, at olien hele tiden når at blive pisket ind i æggeblommerne. Hold af og til en pause med olien og pisk mayonnaisen godt igennem. Fortsæt til al olien er tilsat, og pisk derefter lidt vand i.

Pisk igen godt igennem – dette er med til at sikre, at mayonnaisen ikke skiller, og at den får en flot og homogen konsistens. Smag til sidst til med salt og eventuelt ekstra citronsaft. Stil straks mayonnaisen på køl.

Anret de kogte rejer med skal på et fad.

Skær citroner i 3 cm tykke skiver. Varm en grillpande op og grill citronerne på panden ca. 3 min på hver side til de er gyldne og har fået grill-striber. Gentag med skiverne af foccacia; 3 min på hver side, til brødet får gyldne striber.

Anret dit fad med rejer, brød, urter og mayo. Top eventuelt mayonnaisen med en smule Piment d'Espelette – velbekomme!



Christian Dautel i vinkælderen



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Sæsonens udvalgte

CHARDONNAY FOR FEINSCHMECKERE

Producent: Weingut Dautel | Område: Würtemberg, Tyskland

Christian Dautel har igen imponeret os og denne gang med en druesort, som vi ikke så ofte støder på i Tyskland.

Allerede i 1988 plantede hans far, Ernst Dautel, Chardonnay på vingårdens marker, og som så meget andet Ernst gjorde, var han også her forud for sin tid. Der blev rystet på hovedet fra kollegerne, men i dag glæder Christian sig over, at han hvert år kan høste druer fra nogle af landets ældste Chardonnay-stokke. At han samtidig har brugt en del af sin læretid hos Comte Lafon i Meursault bør få selv de mest indædte purister til at spidse ører og lade paraderne falde. Selv siger Christian, at hans Chardonnay S er et hans hjerte-børn, og at druesorten har stor betydning for vingårdens identitet og arv.

Stokkene står delvist i markerne Schupen og Sonnenberg, som er kendt for deres Gipskeuper-jordbund. Gipskeuper er en særlig jordformation, som især findes i det sydvestlige Tyskland. Det består hovedsageligt af kalksten, ler og kridt, og pH-værdien er til den høje side, hvilket fremmer syre i druerne.

Christian har gradvist skruet ned for brugen af nye fade på Chardonnay -S-, og i 2017 var der ingen nye blandt de 300-liters-fade, som vinen er gæret og lagret i. Den blev tappet efter 12 måneder.

Tre dage i streg nød jeg Christian Dautels Chardonnay -S- i den gråvejrspregede begyndelse af 2020 til forskellige retter, men alle gangene i samme mandlige selskab. Han nød den heldigvis også meget og brokkede sig ikke over gentagelsen. På 4. dagen skrev jeg et fanbrev til Christian, og viderebragte min entusiasme og begejstring for denne helt igennem smukke Chardonnay.

Jeg er stor fan af druesorten, og nyder den jævnligt fra mange af verdens afkroge. Jeg må dog sige, at det er længe siden, jeg har drukket en Chardonnay, som ikke kom fra Bourgogne, med så stor nydelse. Særligt glæder jeg mig over dens elegance og fokus, noget som alt for ofte får vinmagere til at ryste i bukserne til en sådan grad, at de alligevel beslutter sig for at bygge mere på smagen i form af fad og bæremeomrøring. Resultatet er, at finesserne og ikke mindst mineraliteten, overdøves af "larmen", og man står med endnu en fed, kluntet udgave, som kunne være lavet hvor som helst i verden. Dautels raffinerede version rummer samme selvbevidsthed som de bedste vine fra Bourgogne og hviler smukt i sig selv.



Find et udvidet udvalg af kokkenes færdigretter med fisk, lige nu i butikken på Nordre Toldbod



NYHED

Chardonnay -S-, 2017

Weingut Dautel

1 fl 300,-

2 fl **500,- SPAR 100,-**

Det er så intelligent udført, at den kalkede, nærmest salte mineralitet smyer sig mellem toner af citrus og Nashi-pære samt en fnuglet berøring fra fadene og en silkeblød mundfølelse. Servér ved 10 °C.



Württemberg har 11.000 ha. vinmarker og er Tysklands 4. største vinregion. 75% af regionens vine produceres af de 70 kooperativer i området, og det er en af årsagerne til, at vinene fra Württemberg er mindre kendte udenfor Tyskland end f.eks. vinene fra Mosel og Rheingau. Württemberg er samtidig den region i Tyskland, der har det højeste vinforbrug pr. indbygger, faktisk dobbelt så meget som resten af Tyskland.

WÜRTTEMBERG
TYSKLAND

Torsk med svampe, sprød blomkål og hollandaise

Opskrift til 4 personer

Servér Dautels friske og mineralske Chardonnay til denne ret, hvor den hvide fisk får passende selskab af smørfed hollandaise og jordede noter fra svampe og jordskok.

INGREDIENSER

1 kg torskeloin, uden skind
400 g blandede svampe
3-4 flotte blomkålsbuketter
3 jordskokker
500 ml neutral olie
Blandede urter
Salt
Peber
Smør
Olivenolie

HOLLANDAISE

250 g smør
3 æggeblommer
0,5 citron (saften derfra)
1 spsk. fiskefond
1 smule salt
1 smule hvid peber

SÅDAN GØR DU

Del torskeloinen i 4 stykker á 250 g, placér dem i et ild-fast fad og giv dem en gang olivenolie, salt og peber.

Tænd din ovn på 160 °C varmluft og bag torsken ca. 14 min.

Rens imens svampene ved at vaske eller børste dem grundigt. Find en pande frem og rist svampene herpå med timian og smør, salt og peber.

Riv blomkålsbuketterne til fine, tynde skiver på et mandolinjern som er indstillet på det fineste du kan. Tag derefter jordskokkerne som du har rensat og riv dem lige så fint.

Tag en gryde og varm den neutrale olie op til 90 °C og put jordskokker i lidt ad gangen og fritér til de er gyldne. Lad jordskokkerne dryppe af på fedtsugende papir.

HOLLANDAISE

Klar smørret. Det gøres ved at smelte det langsomt og derpå skumme vellen af på toppen, inden det hældes forsigtigt over i en anden gryde, uden at bundfaldet kommer med.

Pisk æggeblommerne sammen med fiskefond over et vandbad til massen bliver lys og skummende, hvorpå det klarede smør tilsættes, først ganske lidt ad gangen, mens der piskes, siden i en rolig strøm. Smag til med citronsaft, salt og hvid peber.

Anret torsken på tallerken med svampe, blomkål og jordskokker på toppen, en skefuld hollandaise og afslutningsvis frisk grønne urter til pynt.

..... Sæsonens udvalgte

FRISK OG FRUGTIG PINOT NOIR TIL FISK

Producent: Giesen Wines

Område: Marlborough, New Zealand



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Den tyske brødretrio Alex, Theo og Marcel var tidligt på færde efter New Zealandske standarder, da de i 1981 etablerede Giesen Wines i Marlborough.

Regionen var dengang en skygge af nutidens status som landets største og mest kendte vinregion, og det vil være rimeligt at sige, at Giesen med sin eksport til nu mere end 40 lande har været med til at udbrede kendskabet til det lille vinland down under. Det unikke klima og den gennemgående kølighed, der præger vinene, har skabt en bred fanskare verden over, særligt for Sauvignon Blanc-druen, men i stigende grad også Pinot Noir.

Giesen Estates Pinot Noir kommer fra subregionen Wairau Valley, hvor frugt fra Giesens yngre parceller høstes fra. Mosten får lov at trække friske frugt- aromaer fra skallerne i ca. 10 dage forud for gæringen, som efterfølges af 10 måneders lagring på fade, heraf 8% nye. Resultatet er en frugtdomineret vin med Marlboroughs typiske potpourri af røde bær som jordbær, moreller og ribs samt underliggende toner af fyrrenåle og skovbund. Friskheden er udtalt og i kombination med druens naturlige lave indhold af tanniner, er der tale om en glimrende rødvin til fisk.

Komponeres retten derefter med garniture, som harmonerer med rødvin, kan fiskeretter og rødvin være et herligt match. Gode råvarer er f.eks. løg, svampe, rodfrugter, de fleste typer kål, bacon/skinke og ost. Steges eller bages fisken, giver det som oftest også et bedre resultat med rødvin end hvis fisken er pocheret eller blot råsaltet.

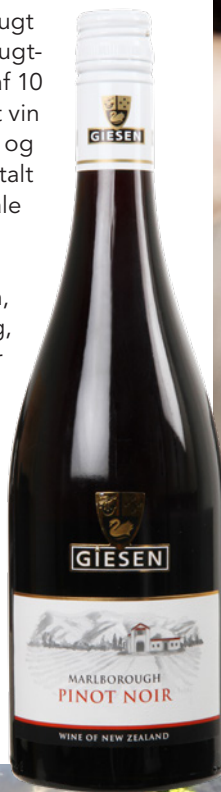
Servér vinen ved 14-15° C.



Marlborough Estate Pinot Noir, 2018,
Giesen Wines

1 fl 178,-

6 fl **750,- SPAR 318,-**



Giesen Estate midt i New Zealands vilde natur.



Alex, Theo og Marcel i vinmarken.



Brandade på kuller med marinerede rosen- kål og salte mandler

Opskrift til 4 personer

Brandade er en, for mange, overset fiskeret, og det er egentligt en skam. Den cremede kartoffelret med salt fisk, som har sin oprindelse i Nîmes i Sydfrankrig, med masser af krydderier og fedme fra smør og olie, smager afsindigt godt i selskab med et glas veltempereret Pinot Noir. I denne opskrift får brandaden modspil af syltende, marinerede rosenkål. Den ofte udkældte kål fortjener i dén grad en revival, og med den korrekte behandling vil du opleve rosenkållens sprøde struktur og lette bitterhed som en ren fornøjelse.

INGREDIENSER

BRANDADE

200 g kullerfilet
400 g skrællede kartofler
2 kviste timian
2 kviste rosmarin
2 laurbærblade
5 enebær
2 grofthakkede skalotteløg
2 fed grofthakkede hvidløg
4 dl sødmælk
1 tepose, kaffefilter eller et stykke gazebind
50 g smør
1 dl olivenolie
Salt og friskkværnet peber

ROSENKÅL

400 g rosenkål
1 tsk dijonsennep
1/2 dl hvidvinseddike
2 1/2 dl olivenolie
Revet skal af 1 økologisk citron
1 skalotteløg
Salt og friskkværnet peber

SALTE MANDLER

200 g mandler, gerne Valencia
2 dl vand
1 tsk groft salt

SÅDAN GØR DU

BRANDADE: Drys fisken med salt og lad den trække på køl i min. 2 timer, men gerne natten over. Skyl fisken i iskoldt vand og dup den tør med køkkenrulle. Skær fisk og kartofler i grove stykker. Læg timian, rosmarin, laurbærblade og enebær i en tepose og snør den sammen. Kog alle ingredienser, dog ikke smør og olie, i en tykbundet gryde med låg i ca. 20 minutter, til de er møre. Rør af og til i gryden. Tag teposen op og tilsæt smør og olie og purér massen jævn med et piskeris. Smag til med salt og peber.

ROSENKÅL: Skær bunden af rosenkålene og pil bladene af. Skær igen bunden af, når det ikke er muligt at få fat i bladene og fortsæt, indtil kun hjertet er tilbage. Blancher hjerter og blade i letsaltet vand og kom dem derefter direkte over i en skål med isvand. Bland sennep, eddike, olie og citronskal til marinade i en skål. Pil skalotteløget og skær det i papirstynde ringe og marinér det i marinaden i 10 minutter. Dup forsigtigt rosenkålene tørre med køkkenrulle og vend dem sammen med skalotteløget. Smag til med salt og peber.

SALTE MANDLER: Kom alle ingredienserne i en gryde og bring vandet i kog. Lad vandet koge helt væk og læg mandlerne i et ildfast fad, som stilles i en 150 grader varm ovn. Bag mandlerne i ca. 30 minutter. Tag dem ud af ovnen og lad dem køle af.

Servér brandaden varm i et fad eller en dyb tallerken med marinerede rosenkål og salte mandler ovenpå.



HVID BOURGOGNE & CÆSARSALAT

Producent: Maison Jaffelin | Område: Bourgogne, Frankrig



Fagekspert
Per Bach

Saftig Løgismose kylling, den karakteristiske dressing (hjemmelavet, naturligvis), råvarer af højeste kvalitet og Macon Villages fra Maison Jaffelin i glasset – sværere behøver det ikke at være!

I en tid, hvor priserne på Bourgogne kun bevæger sig i en retning, kan det være en god idé at skele lidt til alternativer til vinene fra de forgyldte skråninger og på tide at opsøge producenter, som ikke funderer hele deres forretning på frugten fra de mest prestigøse vinmarker.



Her er Mâcon og Maison Jaffelin en god kombination. Dels fordi Mâcon længe har været en befriende ventil for det overop-hedede Côte D'Or, dels fordi Jaffelin lige så længe har ført bevis for, at forskellen mellem "stort" og "småt" ofte reduceres, når først vinene skænkes i glassene.



NYHED

Mâcon Villages, 2017

Maison Jaffelin

1 fl 148,-

6 fl 650,- SPAR 238,-

Maison Jaffelin er en 100% négoce-virksomhed, og vinen her er således blevet til i et samarbejde med et af de fine kooperativer i Mâcon. Marinette Garnier, der er Jaffelins unge vinmager, er med til at beslutte hvilke parceller, der skal levere frugten, og senere, når den endelige cuvée skal sammenstikkes, kommer hun forbi og fastlægger vinens profil.

Der er tale om håndhøstede druer primært fra landsbyerne Viré og Clessé, som sorteres forud for presningen. Herefter får den fritløbende most lov til at sætte sig inden gæringen i rustfrit stål og den efterfølgende modning i 8 måneder frem mod aftapningen på flaske.

En mild, nærmest afdæmpet vin, som viser, at en Chardonnay sagtens kan være et interessant bekendtskab uden massiv fadlagring. Ferskner, flere æbler og endnu flere æbleblomster i duften bliver fulgt op af blid fylde og behagelig friskhed i munden og samler sig til et udtryk, der måske ikke er epokegørende, men til gengæld bredt appellerende.



MARINETTE GARNIER

En af de unge stjerner
i Bourgogne

Det var lidt af et sats, da Maison Jaffelin i foråret 2011 tilbød den unge Marinette Garnier jobbet som vinmager. Hun havde på få år gjort det så godt hos Méo-Camuzet,

at hun var ved at blive "Talk of the Town" i Beaune, og da Jaffelin samtidig trængte til et ungt ansigt, som kunne profilere den transformation, som vingården var midt i, tog de chancen.

Marinette har i sine første år tilbragt mange timer sammen med de snesevis af små vinavlere, som kultiverer de 8 ha., som Jaffelins bedste vine er funderet på. Resultatet er, at druematerialet aldrig har været bedre end nu, og kombineret med hendes fine fornemmelse for balancen mellem frugt og fad er resultaterne ikke udeblevet.

Jaffelins satsning har således vist sig at bære frugt og i disse dage, hvor Marinette Garnier går og smager på de 15-18 cuvées, som blev resultatet af hendes 9. høst, kan hun fryde sig over, at respekten for Jaffelin er ved at vende tilbage, og at de internationale anmeldere er begyndt at stemme dørklokker. Oprindeligt ville hun have været en "næse" i parfumeindustrien, men hun endte med næse for fine Bourgogner.

"Winemaker Marinette Garnier has worked wonders at Maison Jaffelin since she took over the winemaking duties here several years ago, and this is now one of the very best addressed in all of the Côte d'Or for valued-priced red and white Burgundies"

- John Gilman i Wiew from the Cellar #74
April 2018



Cæsarsalat

Opskrift til 4 personer

Mange tror fejlagtigt, at cæsarsalaten er opkaldt efter den romerske kejser, men faktisk er historien en ganske anden. Salaten er skabt af en entreprenant, italiensk immigrant, Caesar Cardini, som kom til USA under Første Verdenskrig. På sit hotel på den mexicanske side af den amerikanske grænse serverede Cardini italiensk mad og alkoholiske drikkevarer, som man grundet datidens spiritusforbud ikke kunne købe i USA. Cardinis hotel var overvældende populært, og en aften var køkkenet stort set løbet tør for råvarer, så kokkene måtte sammensætte en ret ud fra spisekammerets 'rester'. Med salat, brød, parmesan, æg, olivenolie og citron blev cæsarsalaten skabt og er nu gået hen og blevet en sand klassiker.

INGREDIENSER

3-4 stk hjertesalat eller romainesalat
200 g mizuna-salat.

1 agurk

Løgsmose kylling, plukket kød fra en hel kylling eller to brystfileter skåret i tynde skiver

50 g parmesan

Salt og peber

Urter

SYLTEDE RØDLØG

2 dl sukker

2 dl vand

2 dl eddike

2 rødløg

Laurbærblade

Peberkorn

RUGBRØDSCHIPS

Rugbrød, som ikke

er skiveskåret

Olivenolie

Havsalt

CÆSARDRESSING

2 dl neutral olie

2 fed hvidløg

2 pasteuriserede æggeblommer

3-4 ansjosfileter i olie

1 spsk sherryvinaigre

1 sjat Worcester-sauce

2 spsk revet parmesan

1 smule salt og peber

SÅDAN GØR DU

RUGBRØDSCHIPS

Skær rugbrødet i så tynde skiver, som du kan.

Fordel rugbrødsiverne på en bageplade med bagepapir.

De skal ligge i ét lag, så brug eventuelt flere bageplader.

Dryp olivenolie på rugbrødsiverne og derefter salt.

Sæt bagepladen i en forvarmet ovn ved 200 °C og bag rugbrødschipsene i 10-12 minutter.

SYLTEDE RØDLØG

Kog en syltelage af sukker, vand, eddike og krydderier og tag den af varmen når sukkeret er opløst. Læg løgene i både i et glas eller en skål af passende størrelse, og hæld syltelagen over. Lad det trække, minimum 20 minutter, og derefter kan du opbevare løgene på køl.

CÆSARDRESSING

Kom alt undtagen olien i blenderen og kør. Tilsæt olien lidt efter lidt. Hvis dressing bliver for tyk, kan den fortyndes med lidt vand. Smag til med salt og peber.

Bland de forskellige salater i en stor skål med skiver af agurk, hvor du har fjernet den våde midte med en teske. Bland dressing godt i salatblandingen og anret på et stort fad med plukket kylling, syltede rødløg, flager af parmesan, friske urter og sprøde rugbrødschips på toppen.



SMUT EN TUR TIL PIEMONTE UDENFOR SÆSONEN

Der er dejligt i Piemonte, også i marts, hvor skyerne nogle gange kommer helt ned på jorden og forvandler alt og alle til fugtig tristesse. For det drejer sig sjældent om mere end et par timer, før udsigten vender tilbage og de nøgne vinstokke i brunt og sort, som måske er ved at blive spændt op til saftstigningen, igen fylder horisonten.

At spadserere i det dunkle i vinmarkerne mellem La Morra og Barolo og pludselig opleve forvandlingen, når tågen letter, er et minde for livet. Og selvom der næsten ikke er nogen turister, er der stadig masser af liv og uanede muligheder for at opleve de lokales mad og vinglæde. Således er der alle dage fyldt pænt op på de gode restauranter, og efter en frisk tur oppe blandt vinstokkene er det altid en lise at træde ind ad døren og mærke varmen fra de åbne ildsteder og fornemme duftene fra køkkenerne. Prøv f.eks.:



OSTERIA TASTÈ, PÅ TOPPEN AF BARBARESCO

Relativt nyåbnet restaurant i en villa på en bakketop med vidunderlig udsigt ned over Angelo Gaja's berømteste vinmarker og ud mod Barbaresco i det fjerne. Renoveret fra kvist til kælder af det unge par Stefano og Beatrice, som også tager imod. Fantastisk gæstfrihed og en menu, man ikke skal tage for bogstaveligt. Der er altid lige kommet nogle friske råvarer, hvorefter måltidet udvikler sig i dialog med gæsten. Fokus på de lokale vine så man fra terrassen kan få udpeget de forskellige vinmarker.

www.osteriataste.it



RISTORANTE BOVIO, INSTITUTION I LA MORRA

Alessandra og Marco fra den berømte Ristorante Belvedere oppe på toppen La Morra er flyttet et par hårnålesving nedenfor byen og fortsætter nu Bovio-familiens stolte traditioner for værtskab. Traditionelle piemontesiske egnsretter med en twist. Fantastisk vinkort, hvor det er muligt at smage de fleste vine i adskillige årgange eller vælge mellem forskellige producenters fortolkninger af Nebbiolo fra de samme berømte vinmarker. Bare fra Piemonte er der flere end 1.000 vine.

www.ristorantebovio.it



OSTERIA DEL BOCCONDIVINO, SLOW FOOD-BEVÆGELSENS VUGGE I BRA

Tarot-kollektivet har i mere end 35 år befolket denne perle i hjertet af ostebyen Bra med sprælske kokke og sublime værter. Boccondivino ligger på første-salen i samme gård, som også huser hovedkvarteret for Slow-Food bevægelsen og kaldes da også Slow-Food's kantine af de lokale. Lige nu er det Vladimir og Manuel, der tryller med de traditionelle egnsretter, mens deres venner Monica og Fulvio tager imod. Spændende vinkort med fokus på de mindre producenter, der popper op.

www.osteriadellarco.it



Fagekspert
Per Bach

KYS VINTERENS MØRKE ALVORSTUNGE VINE FARVEL

Producenter: Villa Giada, Fennochio og Pelassa | Område: Piemonte, Italien

Vinteren, eller det der efterhånden vel bare er den grå og våde tid, går på hæld, og lige om lidt overhaler de lyse timer de mørke, og det er ikke bare havemøblerne vi skal finde frem når vi igen skifter til sommertid. Vi skal også i den grad have fat i de friske og gastronomiske vine.

I vinterhalvåret er der mange der slukker for de lyserøde vine, skruer ned for de hvide og skruer op for de røde. Især de kraftige og tunge rødvine med lavt syreindhold og mange gange en restsødme på både 5, 10 og 15 gram pr. liter har fået vind i sejlene, og det hele bliver forstærket af, at supermarkederne i de mørke måneder diskret justerer, det de viser på hylderne. Det er bare sådan det er blevet, og det er lidt tosset, da der ikke er mange retter i det salte køkken, der bliver løftet af småsøde gumpetunge vine, der måske gør sig allerbedst med en isterning eller to efter eftermåltidet.

Mens vi venter på, at det for alvor lysner, vil vi gerne flage for et par druer, som kan levere kraftige og saftige vine, som samtidig kommer med en syre, som gør dem både lækende og befordrende sammen med veltilberedte serveringer. Det er Barbera-druen og Nebbiolo-druen, som begge er en gave til det salte køkken.



Barolo, 2015
Pelassa

1 fl 299,-

3 fl 750,- SPAR 147,-

Fra et hjørne i Cantine Castello di Verduno producerer Pelassa-brødrene denne stadig mere overbevisende Barolo, der overvejende er modnet i store slovenske egefade og derfor kommer i et udtryk, som de fleste vil kalde 'old school'. Der er ikke gjort nogen forsøg på at maskere Nebbiolo's tanniner, som i den varme 2015-årgang er ganske markante, men der er allerede fornemt hul igennem til druens subtile parfume og fine frugt. Til kælderen eller til en tur på karafien, inden den skænkes.



Barbera d'Asti Suri, 2017
Villa Giada

1 fl 99,-

6 fl 445,- SPAR 149,-

En herlig Barbera fra Andrea Faccio, der ud over at være en gudsbenådet vinmager også er en af fadderne til den nye Nizza-appellation, der for første gang løfter Barbera-vine op på niveau med Barolo og Barberesco i den italienske vinlovgivning. Vinen er udelukkende modnet i rustfrit stål og er et lysende eksempel på, at Barbera-druen sagtens kan blive storartet, uden der fældes egetræer. Masser af sødmefuld, saftig frugt, som løftes af en fin forfriskende syre, som betyder, at man alt for nemt kommer til at nyde et ekstra glas.



NYHED

Langhe Nebbiolo, 2017
Fennochio
1 fl 218,-

6 fl 995,- SPAR 313,-

Al frugten i denne vin kommer fra sydvendte skrånninger, der alle ligger indenfor Barbaresco-appellationen. Vinen kunne derfor være endt som en Barbaresco DOCG., hvis det ikke lige var fordi, at Milva Fennochio elsker Nebbiolo i dens helt rene udtryk og derfor fravælger den obligatoriske fadlagring. Som Milva udtrykker det: "Before the bottling, we reclassify the wine down to Langhe Nebbiolo". En herlig mulighed for at nærstudere den fine finurligt blomstrende frugt, som uløseligt er forbundet til Italiens fornemme førstedame.

"NAAAJJJ, DU SERVERER MEYER-NÄKEL?"

Producent: Meyer-Näkel | Område: Ahr, Tyskland



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

Udbruddet kom fra Arne Ronold, Skandinavians første Master of Wine, da han for ca. 10 år siden sad under en af hvælvingerne i Vingaardstræde. Han skulle lave en anmeldelse til det norske magasin, Vinforum og var både glad og overrasket over, at den lille eksklusive producent fra Ahr-dalen havde fundet vej til en københavnsk middelalderkælder.

På det tidspunkt handlede tysk vin i Danmark om Riesling, og de færreste havde endnu set potentialet i Spätburgunder eller Pinot Noir, som druen kendes bedst som. Arne Ronold var med sin imponerende viden og store berøringsflade selvfølgelig længere foran, og det bekræftede mig i mit noget avantgarde vinvalg på vinmenuen. Jeg husker stadig retten. Karamelliseret endivie med sprængte og stegte kalvebrisler og en skummende endiviesuppe. Meyer-Näkels vine var kommet for at blive på mit vinkort på Kong Hans.

I efteråret 2019 kom det mig for øre, at Meyer-Näkel ikke længere var repræsenteret i Danmark. Den tidligere leverandør havde ophørt sin forretning, og fra hestens egen mule forlød det, at de ikke havde en ny importør. Det fik mig fluks til at skrive til Meike Näkel, som flere gange havde besøgt mig på Kong Hans sammen med sin gode veninde, Therese Breuer fra vingården Georg Breuer i Rheingau. Begge stod de dengang klar i kulissen til at overtage fra deres fædre, som klogt forberedte dem på opgaven ved at sende dem rundt i verden og møde dem, der sælger deres vin.

Meike, som nu er ved roret sammen med søsteren Dörte, var positivt stemt for et samarbejde med os, og vi smagte os igennem en solid del af portefolien i smagepanelet. Det var en forrygende gensyn og en bekræftelse på, at de to søstre har formået at fastholde det tårnhøje niveau. Meyer-Näkel er stadig en af de fornemste producenter af Spätburgunder, og alle, der har fået øjnene op for druens potentiale i Tyskland bør unde sig selv at smage.

RØDVINSMAGIKEREN – WERNER NÄKEL

Werner Näkel, Dörte og Meikes far, var manden, der i 1980'erne bragte Ahr-vinene til et nyt niveau. I tiden op til var en vin fra Ahr lys, nærmest rosé-farvet og typisk med en betragtelig mængde restsødme. Werner eksperimenterede med længere maceration og fadlagring, og han troede på, at vinene godt kunne fremstå balancerede uden hjælp fra sukker. Han vandt sin første af mange præmier for sine rødvine i 1989, og det fik et betragteligt antal producenter i Ahr til at skifte retning. Werner omtales af prominente tyske vinmedier som en "rødvinsmagiker", og han har arbejdet som konsulent for vinproducenter i adskillige lande.



Ahr-dalen er opkaldt efter floden Ahr, som er en biflod til Rhinen. Vindyrkningsområdet i dalen strækker sig ca. 24 km fra Altenahr i vest til Ehlingen i øst, og det er et af Tysklands nordligst beliggende. Det særlige klima i den smalle dal, forstærket af de stejle skrænter ned mod floden og beskyttelsen fra de nærliggende Eifel-bjerge, gør det alligevel til en region primært for rødvin, hele 83%. Vindyrkningsarealet er på 561 ha., og Ahr er dermed en af Tysklands mindste vinregioner. I den østlige del af regionen er jordbunden dyb og rig på løss, mens den vestlige del er ret stenet med ler af vulkansk oprindelse samt indslag af skiffer.





Meike og Dörte Näkel, som er ved roret i familievirksomheden.

INTRO-TILBUD
SPAR 25 %
PÅ ALT MEYER-NÄKEL

Mix 6 flasker efter eget
valg og spar 25% på
dit køb.



NYHED

Spätburgunder Trocken, 2018

1 fl **147,75 SPAR 49,25**

Normalpris 1 fl 197,-

Spätburgunder trocken laves på store gamle egetræsfade og er et glimrende eksempel på den saftige, letløbne Pinot Noir-stil med ekspressive toner af røde sommerbær og en blød, læskende mundfølelse.



NYHED

Spätburgunder Sonnenberg

Grosses Gewächs, 2017

1 fl **408,75 SPAR 136,25**

Normalpris 1 fl 545,-



NYHED

Spätburgunder Grauwacke

Trocken, 2017

1 fl **193,50 SPAR 64,50**

Normalpris 1 fl 258,-

Spätburgunder Grauwacke er på udvalgte druer fra stokke i den særlige grauwacke- jordbund, en kombination af skiffer og løss, og vinen er lagret på brugte barriques i 10 måneder. Intensiteten er en smule højere her, men stadig med fokus på frugt frem for fad. Farven er lidt dybere og kroppen har mere fylde end Spätburgunder Trocken.



NYHED

Spätburgunder Pfarrwingert

Grosses Gewächs, 2017

1 fl **483,75 SPAR 161,25**

Normalpris 1 fl 645,-

I GG-vinene er det tydeligt, at høstudbyttet har været lavere, og at soleksponeringen på disse to sydvendte, stejle marker har bidraget til en imponerende koncentration og dybde. Her viser Pinot Noir-druen sin ypperste finesse og netop, fordi der er så meget saft og kraft, kan disse vine bære den mere intense fadlagring. Sonnenberg er bred og omfavnende, mens Pfarrwingert er delikat og sofistikeret. To blændende udtryk for druesorten, der trods deres umiddelbare tilgængelighed vil belønne 2-3 års tålmodighed i vinkælderen.

Sonnenberg GG 16 måneder i barriques her af 2/3 nye.
Pfarrwingert GG 16 måneder i barriques heraf 70% nye.

Historien om en trøffelgris:

TARTUFI JIMMY

NYHED

Midt i støvlelandet ligger Umbrien, Italiens grønne hjerte. Landskabet minder om det toscanske, men forekommer langt mere uberørt. I den middelalderske by Pietralunga i den nordlige del af regionen går den moderne trøffel-producent og manden bag Tartufi Jimmy, Hr. Cecchini, på trøffeljagt. Det forholdsvis uberørte område og store økosystem omkring Pietralunga fordrer væksten af nogle af verdens bedste trøffelarter.

Som barn gik Hr. Cecchini på trøffeljagt sammen med sin bedstefar og grisen Jimmy, der har lagt navn til virksomheden. Jimmy var især god til at finde hvide trøfler og sommertrøfler, men da Jimmy ikke længere er iblandt os, har Hr. Cecchini søgt nye trøffel-veje og fundet ud af, at en hund er nemmere at træne end en gris...

Når både hund og Hr. Cecchini har fundet tilpas mange trøfler – og det kan sagtens tage mange timer, for trøflerne er svære at opstøve – tages de med tilbage til produktion af eksklusive delikatesser. Her er det kun fantasien, der sætter grænser for, hvad Hr. Cecchini formår at producere med den aromatiske og underjordiske svamp; alt fra trøffelolie og -smør til trøffeltapenade, -pasta og -polenta, sågar kan du finde honning med trøffel blandt udvalget.

i Du finder en lang række produkter fra Tartufi Jimmy i butikken på Nordre Toldbod. Eksempelvis creme af hvid trøffel og Parmigano Reggiano, som du blot rører rundt i al dente-kogt pasta, og dermed får det måske mest velsmagende og letteste måltid, du kan forestille dig.





INTRO-TILBUD

SPAR 25 %

**PÅ ALT TARTUFI JIMMY
I MARTS MÅNED**

Find hele sortimentet på
løgismose.dk og vores butik
på Nordre Toldbod.



Trøffel-gnocchi med brunet smør, friskrevet trøffel og salvie

Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER

2 pk. gnocchi med trøffel fra Tartufi Jimmy
100 g smør
40 g salvie
8 g frisk trøffel

SÅDAN GØR DU

Smelt smørret ved lav varme i en lille kasserolle, og brun det godt af.

Kog gnocchi i en stor gryde med godt saltet vand. Kog dem af et par omgange. De er færdige, når de kommer op til overfladen.

Tag gnocchi op af gryden med en si og vend den med det brunede smør. Anret med frisk salvie og tynde skiver frisk trøffel.



Gnocchi med trøffel, 400 g
Tartufi Jimmy
Normalpris pr. pk 59,-

1 pk **44,25** SPAR 25%



Fagekspert
Per Bach

RANK OG SAFTIG NEBBIOLO-FRUGT FRA VALTELLINA

Producent: Rivetti & Lauro | Område: Lombardiet, Italien

"Flot åben næse, osende af lys nebbiolo-frugt suppleret med et dryp blommet merlot. Et par år på bagen har gjort denne drikke modne vin godt, selv om nebbioloens garvesyre stadig er markant. Fornuftig pris."

- Søren Frank i Berlingske Tidende
September 2019

Denne Rosso Cormelo 2014 kommer fra terrasserne mellem Retiche og Sondrio, som Leonardo da Vinci allerede i 1514 noterede "giver os magtfulde vine i ly af de høje skræm-mende bjerge" (valle circondada d'alti e terribili monti, fa vini potenti assai). Det er den unge vinmager Emanuele Urbani, der står bag vinen, og hun drister sig til at smide lidt Merlot efter sine Nebbiolo-druer og mister dermed retten til at skrive navnet på det lille DOCG-distrikt "Valgella" på etiketten. Emanuele forklarer, at en Valgella under alle omstændigheder ville være rettet mod en snæver kreds af connoisseurs, og at Rivetti & Lauro med Cormelo sigter noget bredere og gerne vil ramme nogle af dem, som endnu ikke er helt klar til at være alene sammen med Valtellinas sarte førstedame.



Om det er den forbudte Merlot-druer eller 18 måneder på 3.000 liters franske og amerikanske fade skal være usagt, men resultat er overbevisende. Der er herlig aroma af jordbær, søde blomster, hybenroser og vanilje og en fin underspillende saftighed, som får ordet elegance til at ligge lige for. Stadig forfriskende, men samtidig nu også mildnet efter et par år i flasken. Storartet!



Cormelo IGT Terrazze
Retiche di Sondrio, 2014

Rivetti & Lauro

1 fl 167,-

2 fl **300,-** SPAR 34,-

VINS EXTRÊMES DA EROICI PRODUTTORI

I 1987 stiftedes "Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura Montana" – i daglig omtale CERVIM – i et forsøg på at værne om de heroiske italienske producenter, som stadig producerede vine under ekstreme vilkår (Læs: Højt oppe på stejle skrånninger og/eller i svært fremkommelige områder).

CERVIM kom på et tidspunkt, hvor industrialisering flyttede titusinder af ha. med vinstokke ned på de flade sletter, hvor der kunne plantes, så den ekspanderende maskinpark kunne komme til med henblik på masseproduktion.

Valtellina var mod slutningen af 1800-tallet et epicenter for vinproduktion i Italien med over 6.000 ha. tilplantet med vinstokke – heraf 1.700 på stejle terrasser. Siden 2. Verdenskrig er vinstokkene på terrasserne imidlertid systematisk blevet erstattet af frugttræer, og nede i dalen har urbaniseringen gradvist taget over således, at der omkring årtusindskiftet var under 1.000 ha med vinstokke tilbage.

I dag er udviklingen om ikke vendt så stabiliseret og en opgørelse fra CERVIM viser, at der ved udgangen af 2017 var 950 ha., som opfyldte kriterierne for at kunne levere frugt til Vins Extrêmes. Rivetti & Lauro tilhører en ny generation, som har været med til at vende udviklingen. De tilhører med andre ord de heroiske producenter, som skaber ekstreme vine.

Det perfekte match

DANSK OSTEHÅNDVÆRK OG GOD VIN VALGT MED OMHU

Slip vinene løs og server ikke bare rød, men også hvid og rosévin til ostebordet. Mange oste, særligt de faste, kan ledsages af flere vintyper, som på hver deres måde fremhæver ostenes kvaliteter.



DET PERFEKTE MATCH

Vil du have den komplette smagsoplevelse, løfter vores sommelier Thilde Maarbjerger sløret for præcis, hvilke vine du med fordel kan nyde til hvilke oste. Få guiden til oste- og vin-match på løgismose.dk/netto/ost-og-marmelade



Vores kokke har i samarbejde med passionerede mejerister fremstillet en række gode danske håndværksoste. Ostene er udviklet efter stolte danske mejeritraditioner med fokus på smag, holdning og håndværk. I vores ostesortiment i Netto kan du desuden finde den legendariske fynske rygeost, fransk brie, vores karakteristiske blå ost samt skæreoste for enhver smag.

Ligeledes har vores sommelier i samarbejde med dygtige franske producenter skabt en unik vinserie og særligt udvalgt en række vine til Nettos kunder. Vores vinserie No. 01 er skabt med fokus på autentisk fransk smag og nydes særligt godt til ostebordet!

i Husk altid at tage ostene ud af køleskabet en halv time før servering.



KNAS

Fast komælksost med krystaller og en dyb smag af nødder.



LET KNAS

Fyldig komælksost med fine krystaller og sødmefuld smag af ristede mandler.



MILD RØDKIT

Halvfast og cremet rødkit med fyldig og karakterfuld smag af fløde.



POLYNESISKE GULDKORN

Lige så velaromatisk god vanilje kan være, lige så kostelig er den eksotiske råvare de senere år blevet. I dag er vanilje det næst-dyreste krydderi, kun overgået af safran. Orkaner og ringe bestøvningen af vaniljebloomsten har medført et ringe udbud af den gode vanilje og prisen derpå har derfor taget en heftig tur opad. I dag er råvaren så efterspurgt og kostbar, at nogle vaniljebønder sågar stempler deres bønner for at sikre sig mod tyveri.

I dag kommer de fleste vaniljestænger fra Madagaskar, Tahiti og Indonesien. Men det balsamiske krydderi stammer oprindeligt fra Mexico, hvor mayaerne og aztekerne brugte det sødlige krydderi i deres kakao. Med spaniernes invasion i slutningen af 1400-tallet, blev krydderiet bragt til Europa. Også her blev den først brugt i varm kakao, før det fandt indpas i desserter og bagværk.

De forskellige steder på kloden, hvor vaniljen gror, medfører forskellige typer af vanilje. Bourbonvanilje er den aflange og forholdsvis tynde og tørre vaniljestang, der især gror på Madagaskar og som, der produceres mest af. Duften og smagen er sød og eksotisk med noter af træ og sveske, og det overordnede indtryk forekommer relativt parfumeret.

Den polynesiske vaniljestang – også kaldet Tahiti-vanilje – er derimod kortere, tykkere, blødere og mere saftig end Bourbon. Polynesiske vanilje produceres på Tahiti og den er langt mere blomsteragtig med undertoner af marcipan og frugt.

Skal vanilje være det bærende smag, skal du unde dig selv at bruge den polynesiske vanilje!



Chefkonditor
Nynne Vedel Dyhrberg



FIND
polynesiske
vaniljestænger i
butikken på
Nordre Toldbod
til 160,- pr. stk.

**ER VANILJE DEN BÆRENDE SMAG I DIN DESSERT,
SKAL DU UNDE DIG SELV AT BRUGE DEN
POLYNESISKE VANILJE**

Nok er den polynesiske dyrere end Bourbon, men i alt fra hjemmelavet vaniljeis, råcreme og rislamande til crème brûlée og ikke mindst hjemmelavet koldskål vil du med den polynesiske af slagsen glæde dine sanser og nå nye gastronomiske højder.

I konditoriet på Nordre Toldbod laver Nynne, vores konditor, Othello-lagkager og crème brûlées hele marts måned, så du har noget nemt og samtidig ekstravagant at servere for dine middagsgæster – og vi tør godt love dig, at der hos Nynne aldrig bliver sparet på den polynesiske vanilje!

i Om du er til små eller store, lette eller mere udfordrende desserter med vanilje, så får du opskrifterne på både crème brûlée eller Othello-lagkage med masser af vanilje på loegismose.dk/opskrifter

PÅSKEÆG, DER GIVER KAMP TIL STREGEN

Tid til påskeæg – både dem som påskeharen lægger samt dem, som vi forærer væk eller nyder sammen.

Påskemorgen vågner mange op til den store glæde, at påskeharen har været forbi. Alle mand skal ud i haven på jagt efter de æg, som påskeharen har gemt. Nogle slags påskeæg er mere attraktive at få fingrene i end andre. Hvis påskeharen har været lidt ekstravagant og måske lagt lakridsæg fra Lakrids by Bülow eller chokoladeæg fra Summerbird, så skal der nok blive kamp til strengen.

Påske er nu mere end jagt efter påskeæg. Det er tid for påskefrokoster og rolige dage i sommerhuset. Begge momenter kræver søde sager; gourmetvingummier fra Wally & Whiz såvel som chokolade fra den danske chokoladeverdensmester, Friis-Holm. Alle produkter kommer i smuk indpakning, så du ikke skal putte meget mere end et bånd om pakken eller vedlægge en lille vintergæk.



FIND
det fulde sortiment
af søde påske-sager
i butikken på Nordre
Toldbod eller på
løgismose.dk





EKSKLUSIVT SAMARBEJDE MELLEM FRIIS-HOLM OG LØGISMOSE

Årets påskeæsker, 8 eller 18 stk.



Fylde pâskehokolade fra Friis-Holm
– 8 stk.

pr. pk 120,-

Nyd 2 af hver af følgende varianter:

- Blommeportvin – Mørk chokoladeskal med marcipan, blomme og Tawny-portvin
- Appelsinmarcipan i hvid chokoladeskal
- Tempel-te – Hvid chokoladeganache med tempel-te i mælkechokoladeskal
- Hindbær – Hindbærgele i mørk chokoladeskal



Fylde pâskehokolade fra Friis-Holm
– 18 stk.

pr. pk 250,-

Nyd 3 af hver af ovenstående + de følgende
ekstra-varianter:

- Romtrøffel – Mørk chokoladeskal med romganache
- Slåengin – Slåengin-creme i mørk chokoladeskal

EXCEPTIONEL VERTIKALKASSE FRA PONTET-CANET – ET AF TIDENS MEST HYPEDE VINSLOTTE

Producent: Château Pontet-Canet | Område: Pauillac, Frankrig

Smuk trækasse med 6 årgange på stribe af vinen, som indimellem overstråler Lafite-Rothschild, Mouton-Rothschild og Latour. Et samlerobjekt, en eksklusiv gave til et familiemedlem eller en ven, hvis hjerte banker for Bordeaux og uanset hvad et vidunderligt udgangspunkt for en vertikal-smagning på allerhøjeste niveau. Den specialdesignet trækasse indeholder 1 flaske af hver af årgangene 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013. Altså vine fra den 4. til den 9. årgang i det biodynamiske regime, som få traditionalister troede på i starten, men som nu betragtes som den mest forunderlige transformation i Bordeaux i generationer.

Vinene tilhører i deres respektive årgange de bedst bedømte i hele Bordeaux. Blandt andet har 2009 og 2010-årgangen modtaget de magiske 100 point i The Wine Advocate fra såvel Lisa Perrotti-Brown som Robert M. Parker, Jr. himself, hvilket i høj grad var medvirkende til, at kollegaerne pludselig fandt respekten for de biodynamiske produktionsmetoder på slottet frem.

En vertikal stribe på 6 vil altid byde på variation, og på Pontet-Canet er variationen større end mange andre steder, hvilket ikke gør denne smagekasse mindre interessant. På Pontet-Canet insisterer man på, at Le Grand Vin skal afspejle den diversitet, som årgangene bringer, og fordi man opererer med nultolerance over for enhver form for hokuspokus i kælderens og samtidigt i stadig højere grad prioriterer frugt frem for fad, bliver vinene en forunderlig spejling af de ofte barske vilkår i det kystnære distrikt.

Alle vinene springer let op over de 90 point hos flertallet af de toneangivende anmeldere, og i alle vinene kan man konsekvent glæde sig over brombær, lakrids, violer og storartet mineralitet, som bliver elegant og finesserigt eksekveret. Modenheden varierer naturligvis, og det gør fylden og intensiteten også, og det vidunderlige er, at det bedste glas ikke nødvendigvis er det, som Robert Parker begavede med den ultimative score.

Needless to say: Château Pontet-Canet er ubetinget et af de mest spændende slotte at følge lige nu – også selvom priserne på vinene efterhånden fuldt ud reflekterer kvaliteten, de spændende greb frem og tilbage i tiden og den nyvundne berømmelse!





Fagekspert
Per Bach

BIO I BORDEAUX ...

Det er Alfred Tesseron og hans mangeårige vinmager Jean-Michel Comme, som har sparket Pontet-Canet af sted i økologisk og biodynamisk retning.

Oprindeligt havde de ikke midlerne til den helt store renovering og derfor startede de i vinmarkerne. Efter flere tilløb blev frugten fra 14 ha. i 2004 forvandlet til biodynamisk vin og fra 2005 og frem har alle 81 ha. været under biodynamisk regime, selvom rejsen ikke har været uden bump. F.eks. mistede man i 2007 80% af Merlot-høsten. Alligevel holdt man igen med de traditionelle sprøjterier, og i 2010 fulgte den økologiske certificering hos Ecocert og det fuldgældige medlemskab af den biodynamiske forening Biodyvin, der siden 2014 er blevet suppleret med verificering hos Demeter.

AWARDS:

2013 Pontet-Canet: 90-92 point - Robert M. Parker Jr.
2012 Pontet-Canet: 91-94 point - Robert M. Parker Jr.
2011 Pontet-Canet: 93-95 point - Robert M. Parker Jr.
2010 Pontet-Canet: 100 point - Robert M. Parker Jr.
2009 Pontet-Canet: 100 point - Robert M. Parker Jr.
2008 Pontet-Canet: 96 point - Robert M. Parker Jr.



SMAGEKASSE

CHÂTEAU PONTET CANET
VERTIKALKASSE 2008 TIL 2013

6 fl 6.495,- SPAR 1.000,-

Leveres i trækasse



HVORFRA FÅR HVIDVIN SIN FARVE?

Rødvins farve udvindes fra drueskallerne, og kontakt mellem skaller og most efter knusning, kaldet maceration, er en nødvendighed for alle på nær et lille antal røde druer, hvor selve frugtkødet indeholder farve.

De druesorter, der sædvanligvis er populære som Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah og Nebbiolo er alle afhængige af maceration. Uden maceration vil de fremstå som hvidvine eller lyse rosevine. Hvidvins farve kommer grundlæggende fra frugtkødet og mosten, som i sig selv er stort set farveløs. Hvidvin gennemgår ikke som udgangspunkt maceration. Igen er der få undtagelser, og der fremstilles også i stigende grad hvidvine som om, det var rødvin. Disse kaldes orange-vine. Den orange farve skyldes både kontakten med skallerne, men også den iltning, der foregår simultant med macerationen, særligt efter gæringen er overstået. Ilten oxiderer vinen og gør den mørkere. Det er grundlæggende samme proces, som når man bider af et æble og lader det stå. Det bliver efterhånden brunligt.

Når man vælger at undlade maceration for de fleste hvidvine, skyldes det i høj grad, at man vil undgå tanninerne fra skallerne, de mundudtørrende stoffer, man kender fra mange rødvine.

Ilt påvirker vinens farve

Frugtdominerede hvidvine gæres ofte i stål- eller cementtanke, hvor kontakten med ilt holdes på et minimum. Det har indflydelse på farven, som gennemgående er gulgrøn med lav intensitet/dybde. Jo mere ilt, vinen har været udsat for fra gæring til den tappes på flaske, jo mere vil den gå mod en gul og eventuelt gylden farvenuance. Samtidig stiger intensiteten, så farven fremstår dybere. Processen sker også i flasken, så jo længere en hvidvin har været tappet, jo mere gul eller gylden og dybere vil farven være. Vinen kan godt smage udemærket, selvom den har en dyb gylden farve.



Åbner man en ældre flaske hvidvin, hvor farven er decideret brun, er vinen formentlig blevet for gammel.

Fadlagring kan også påvirke vinen i højere eller mindre grad afhængigt af fadenes størrelse. Små fade har mere overflade i forhold til mængde af vin, og det tillader mere ilt at trænge gennem træet ind til vinen. Store fade virker i højere grad som stål- og cementtanke, jo større fade, jo mere beskyttelse mod ilt. Ilt er ikke nødvendigvis en dårlig ting, det afhænger af vintypen.

Fadlagings indvirkning på vinen

Lette, frugtige vine, der bør nydes mens, de er unge, har bedst af at blive beskyttet mod ilt. Deres frugtige aromaer nedtones af iltens påvirkning. I fadlagrede vine er ilten omvendt med til at integrere fadaromaerne og gøre dem mere balancerede.

Vine der traditionel lagres på fade er lavet på druesorter, som ikke er så aromatiske (f.eks. Chardonnay), og her er frugtaromaerne ikke nødvendigvis vinens vigtigste attributter. Aromaerne fra træet bidrager til at øge vinens kompleksitet.

Gulgrøn farve med lav intensitet signalerer en ung, frugtpræget hvidvin uden fadlagring. Gul farve med medium intensitet signalerer en vin, der enten har været fadlagret eller flaskelagret og som ikke nødvendigvis er helt ung.

Varierende trends indenfor winemaking kan udfordre ovenstående. F.eks. er en række producenter i Bourgogne begyndt at beskytte deres fadlagrede hvidvine langt mere mod ilt, så de efter aftapning fremstår gulgrønne og måske endda med lav intensitet. Metoden anses for at være den moderne måde at fremstille på, og det giver derfor mening at tale om moderne og traditionel fremstilling.



*Chefsommelier
Thilde Maarbjergh*



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

SMAGEN AF SOMMERENS SØDE HINDBÆR

Mens vi venter på, at sommeren igen udfolder et potpourri af farver og smag, kan vi glæde os over denne lille genistreg fra Etienne Brana i Baskerlandet.

Hindbær udblødes i alkohol og destilleres efterfølgende forud for lagring 8-10 måneder på ståltanke. Den karakteristiske aroma bevares på smukkeste vis af Martine Brana, der nu som 2. generation fører taktstokken hos Brana og har det overordnede ansvar for destilleringen og det meget betydningsfulde "cut" i destilleringsprocessen.

Resultatet er en fornemt duftende, ja nærmest forførende liflig hindbærkarakter i både duft og smag. Den fremhæves særligt godt, hvis destillatet serveres ved 8-10°C.

Nyd den efter en god frokost eller middag eller sammen med en kop the eller kaffe. Eller prøv at hælde 2-5 centiliter hen over en kugle hindbærsorbet og garnér med ristede mandelsplitter for en simpel og velsmagende dessert for voksne.



Eau-de-Vie de Framboise
Etienne Brana

1 fl **445,-** SPAR 50,-





Indkøber
Thorbjørn Klemensen

THORBJØRNS UDVALGTE

HAR DU SVÆRT VED AT VÆLGTE?

Vi har gjort det lettere for dig og udvalgt seks favoritter fra magasinet,
som du bør smage – så er du godt i gang!

Kassen indeholder:

- 1 fl Corpinnat Rosé Brut Reserva, Finca Nadal de la Boadella, NV
- 1 fl Coteaux Aix en Provence, Rosè, Domaine Bagrau, 2019
- 1 fl Touraine Chenonceaux Blanc, Domaine de la Rochette, 2017
- 1 fl Mâcon Villages, Maison Jaffelin, 2017
- 1 fl Spätburgunder Trocken, Meyer-Näkel, 2018
- 1 fl Langhe Nebbiolo DOC, Fenocchio Renato, 2017



SMAGEKASSE

THORBJØRNS UDVALGTE I MARTS

6 udvalgte flasker fra magasinet
795,- SPAR 196,-

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

DET SKER PÅ NORDRE TOLDBOD I MARTS ...



Løgismose Boble-bingo

Fejr weekenden med bobler ad libitum mens vi spiller bingo-banko for fulde gardiner. Glæd dig til festlig stemning, højt humør, smagfulde præmier og naturligvis alle de bobler, du kan drikke. Vi fylder Spiseriet i butikken med kølig mousserende vin, salte snacks og god musik og indbyder til en festlig omgang bingo med gaver, der kan smages.

HVOR: Spiseriet,
Nordre Toldbod

HVORNÅR:

Kl: 17.00-18.30
Fredag 6. marts – udsolgt!
Lørdag 14. marts
Fredag 27. marts

PRIS: 249,- pr. billet



Vinsmagning:

Amerikansk vin og kobekød

Kom med til vinsmagning i selskab med 5 store vine fra "over there" og en servering med kobekød til at stille sulten. Denne aften vil du for alvor kunne opleve amerikanske vine i særklasse, når vi har fundet 5 forskellige flasker frem, som vi mener repræsenterer det ypperste af amerikansk vin.

HVOR: Spiseriet,
Nordre Toldbod

HVORNÅR:

Kl: 18.00-20.00
Fredag 13. marts

PRIS: 1.495,- pr. billet

LÆS MERE OM
BEGIVENHEDERNE,
KØB DIN BILLET OG SE
FLERE EVENTS PÅ
LØGISMOSE.DK

Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose Gastronomi
Dampfærgevej 8-10, st.
2100 København Ø

Medlemskab:

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

Fageksperter & bidragsydere

Thilde Maarbjerg
Per Bach
Signe Wulff
Nynne Vedel Dyhrberg
Emil Sebastian Henriksen
Ann Sophie Hansen
Anne Mette Boysen
Emilie Schou Willhjelm Ravn

Art Director / Illustrator

Annemarie Buck

Fotograf

Martin Kaufmann

Webshop

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

Butik

Løgismose Vin, Mad & Delikatesser

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

Løgismose i Netto

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

Løgismose Erhvervssalg

Dampfærgevej 8-10, st.
2100 København Ø
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 gourmetsupermarked. Alle tilbud gælder
fra 28. februar til og med 30. marts 2020.

Pris 40 kr.
28.02.2020 - 30.03.2020



5 713507 015310