

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

BLIV INSPIRERET

- Lyt og smag på Gevrey-Chambertin
- Yndlingstysker i ny årgang
- Sommeren er orange
- Saftig kylling og grønt

SÆSONENS GRILLVINE

6 GODE BUD



TILBUD GÆLDER I PERIODEN 1. TIL 30. JUNI 2023
FOR MEDLEMMER AF KLUB LØGISMOSE

ELSKER DU OGSÅ VIN & MAD?
Bliv gratis medlem og få del i alle fordelene
Læs mere på bagsiden

..... Smag på sæsonen

STARTOPSTILLINGEN TIL GRILLSÆSONEN

Hvad betyder det, at en vin er god til grill? For os betyder det egentlig blot, at man har fingrene i en flaske, man kan lide at nyde i godt selskab. Det efterlader os med mange muligheder i vores store sortiment, og vi har derfor brugt god tid på at smage os frem til 6 gode bud på vine, du kan parre med grillet fisk og skaldyr, grill-grønt og de ekstra gode stykker kød.



Løgismose
e-commerce mgr.
Anders Kokholm
Christiansen



SMAGEKASSE

MEDLEMSPRIS



6 UDVALGTE GRILLVINE 1.195,- SPAR 697,-

Grillen giver uanede gastronomiske muligheder, og derfor er vores udvalgte grillvine også vidt forskellige. Du finder frisk italiensk hvidvin, tysk hvidvin med lidt restsødme, stemningskabende Provence-rosé, elegant Pinot Noir fra Bourgogne, uimodståelig Pomerol og naturligvis en sublim flaske Champagne til en særlig sommerstund. God sommer!

➔ [Læs mere om vinene i smagekassen](#)

..... Smag på sæsonen

GRILLVINE til sommervarme kassepriser



MEDLEMSPRIS

6 fl. **650,-**
108,33 pr. fl.
Spar 244,-



**Côtes de Provence
Rosé Saint Max 2022,
Famille Abeille-Fabre**

Normalpris 1 fl. 149,-
Literpris 198,67

Ingen sommer uden Saint Max
Vores nyeste flagship-rosé er naturligvis fra Provence. Den helt nye 2022-årgang er sart pink uden at være "gris" – der er det franske ord for grå. Saftig med velafstemt syre, som løfter de delikate noter af friske røde bær, moden citrus og pikante urter.



MEDLEMSPRIS

6 fl. **750,-**
125,- pr. fl.
Spar 384,-



**Toscana Vermentino
ØKO 2022, La Spinetta**

Normalpris pr. fl. 189,-
Literpris 252,-

Hvidvinen til fisken
Dejlig fokuseret til den let blomstrende, lidt afdæmpede side i Vermentino-universet. Noter af stenfrugter og melon, der får selskab af citrontimian, inden en brise af salt mineralitet afslutter smagsoplevelsen. Det får en til at tro, at vinstokkene står tættere på kysten end de 50 km., som faktisk er tilfældet.



MEDLEMSPRIS

6 fl. **1.495,-**
249,16 pr. fl.
Spar 1.415,-



**Château Bonalque
2019, Pomerol**

Normalpris 1 fl. 485,-
Literpris 646,67

Skal vi kalde det en grillvin, skal der luksus foran!
Denne vin har vi importeret i en menneskealder. Årgang 2019 er generelt forrygende i Bordeaux, og Bonalque står flæsket og fokuseret på én gang som aldrig før.

92 point - Vinous



MEDLEMSPRIS

6 fl. **2.395,-**
399,16 pr. fl.
Spar 1.805,-



**Champagne
Millésime Grand Cru
Brut 2008, Pierre
Moncuit - Mesnil**

Normalpris 1 fl. 700,-
Literpris 933,33

Grill og Champagne?
Ja, naturligvis
Vintage-udgave fra Pierre Moncuit i den flotte årgang 2008. 100% Chardonnay der fremstår frisk med umiddelbar fokus på pærer og røde æbler, begyndende brødnoter og så med det genkendelige Mesnil-citrus-bid, der er svært vane-dannende. Flot Champagne!



MEDLEMSPRIS

6 fl. **795,-**
132,50 pr. fl.
Spar 699,-



**Bourgogne Hautes
Côtes de Beaune
2021, Domaine du
Beauregard**

Normalpris 1 fl. 249,-
Literpris 332,-

Vinen til det lyse kød eller fisk fra grillen
En fint parfumeret Bourgogne til den friske side. Den rene, røde frugt dominerer, hvor hindbær og jordbær sidder på første række. Servér vinen en smule nedkølet.



MEDLEMSPRIS

6 fl. **495,-**
82,50 pr. fl.
Spar 225,-



**Riesling Feinherb
Figaro 2021, Weingut
Paulinshof**

Normalpris 1 fl. 120,-
Literpris 160,-

Ideel i glasset mens grillen tændes op til røde skaldyr
En dejlig ukompliceret, men også præcis hvidvin, som kommer med en friskhed, der næsten får den lille restsødme til at fordufte. Der er dejlige sommeræbler, hvide ferskner og blomstrende iris til næsen, og i munden er vinen let, sprød og legesyg. Køl den godt ned.

SE HELE
UDVALGET
OG KØB

MEDLEMSPRIS



SÆT SMAG PÅ DIN SOMMERMAD

SPAR 25% PÅ ALT OLIE, EDDIKE & BALSAMICO

PÅ LØGISMOSE.DK OG I BUTIKKEN PÅ NORDRE TOLDBOD

Få ingredienser har så stor umiddelbar effekt på en ret som eddike, balsamico og olivenolie. De to førstnævnte er født til at skrue op for og afstemme smagen i alt fra dressinger og marinader, til gryderetter og sågar desserter. God olie smører ligeledes det meste ind i vel-smag og tilfører prikken over i'et til salater, marinader, grillet fisk og kød og endda til is.

Når den danske sommer samtidig bugner med grøntsager, salater, urter og frugter sprængfyldt med smag, kan vi ikke anbefale det nok; hav for måltidets skyld altid en rigtig god olivenolie, en eller to gode frugteddiker og en dyb og intens balsamico klar.



GRILLET TOMATSALAT

Med en rigtig god olivenolie behøver man ofte slet ikke ekstra krydderi. En god olivenolie løfter ganske simpelt smagen i de enkelte råvarer. Prøv denne grillede tomat-salat og nyd de simple ingredienser som smager himmelsk.

Store, små, røde, gule, grønne, lange, runde – tomaten findes i et utal af varianter og smager af sommer og sol.

[Klik her og find opskriften på løgismose.dk](https://løgismose.dk)

..... Fine Wine

SERIØSE VINE FRA GEVREY-CHAMBERTIN



Director, Wine
Jasper Mohr Holm
Chevalier, La Confrérie des
Chevaliers du Tastevin

Som inkarnereret Bourgognenyder og Ridder i Bourgogneordenen, La Confrérie des Chevaliers du Tastevin, så er det med en vis andægtighed, når talen falder på vinene fra Gevrey-Chambertin. Gevrey-Chambertin er den kommune i Bourgogne med flest Grand Cru marker – og nogle af de allerbedste af slagsen.



Gevrey-Chambertin er placeret i Côte de Nuits i den nordlige del af Côte d'Or. Gevrey er navnet på den lille by, hvor markerne ligger omkring, mens Chambertin er navnet på kommunens fineste mark og som indgår i flere af Grand Cru navnene.

Navnet Chambertin og vinene derfra er også historisk anerkendte, f.eks. af den franske forfatter Alexandre Dumas (kendt for bl.a. De tre musketerer), der er citeret for at "Pigen kan jeg ikke huske, ej heller stedet, men vinen var en Chambertin"(!) Det skurrer lidt i moderne tider, men Chambertin gør indtryk.

*Gevrey-
Chambertin*
♥ BOURGOGNE

Der er 8 Grand Cru marker i Gevrey-Chambertin (9 hvis Mazoyères-Chambertin tælles med). Herfra produceres der nogle af Bourgognes - og verdens - mest eftertragtede vine. Kommunen dækker omkring 435 ha vinmarker. Det er kun tilladt at producere rødvin på Pinot Noir-druen. Vinene fra Gevrey-Chambertin anses generelt for at være blandt de mest strukturerede og maskuline røde Bourgogne-vine allerede fra vine på kommuneniveau, og vil som oftest have et rigtig godt lagringspotentiale.

Vinene fra Gevrey-Chambertin kan være meget forskellige alt efter de enkelte vinmageres stil og præferencer, og afspejler efter min opfattelse og erfaring, smukt og ærligt nuancerne i de forskellige årgange. Så ligesom man aldrig bliver færdig med Bourgogne, bliver man heller aldrig færdig med at få nye flotte oplevelser med Gevrey-Chambertin.

20%
**PÅ ALLE VINE FRA
GEVREY-CHAMBERTIN**

Find vine fra Domaine Denis Mortet,
Domaine Thierry Mortet, Domaine
Drouhin-Laroze og Domaine Perrot-Minot.



Se hele udvalget og køb

..... Fine Wine

LYT OG SMAG PÅ GEVREY-CHAMBERTIN

Tidligere på året sponsorerede Løgismose vine til den populære podcast, "Vin for begyndere", i et afsnit med fokus på Gevrey-Chambertin.

Du har her mulighed for at købe en smagekasse med de 3 vine, der smages i podcasten og dermed bringe endnu en sans i spil i forbindelse med vinsmagning; lyttesansen.

➔ [Læs mere om podcasten](#)



**3 VINE FRA GEVREY-
CHAMBERTIN**

2.495,- SPAR 910,-

➔ [Læs Jasper Mohr Holms
vinbeskrivelser](#)

**KØB
SMAGEKASSEN
OG HØR
PODCASTEN
HER**

MEDEMSPRIS



..... Orangevin i glasset

ORANGEVIN I GLASSET

Orangefarvet vin er en oldgammel tradition, som kan spores flere tusinde år tilbage i vinhistorien, til det geografiske område vi i dag kalder Georgien. I nyere tid er det blevet en trend indenfor vinens verden. Den smukke farve fremkaldes naturligt via en periode med skindkontakt af grønne druer.

Årsagen til at vinen bliver orange i stedet for hvidvinsfarvet, skyldes macerationen, hvilket vil sige, at man lader drueskallerne gære med druemosten i en vis tid. Det kan tage uger, måneder og i nogle tilfælde år.

På den måde ekstraheres både farve, aroma og tannin, som er med til at forme vinen og give den mere struktur.



Sommelier
Catharina Berman

➔ [Læs mere om Weingut Hajszan Neumann](#)

MEDLEMSPRIS

6 fl. **495,-**
82,50 pr. fl.
Spar 441,-

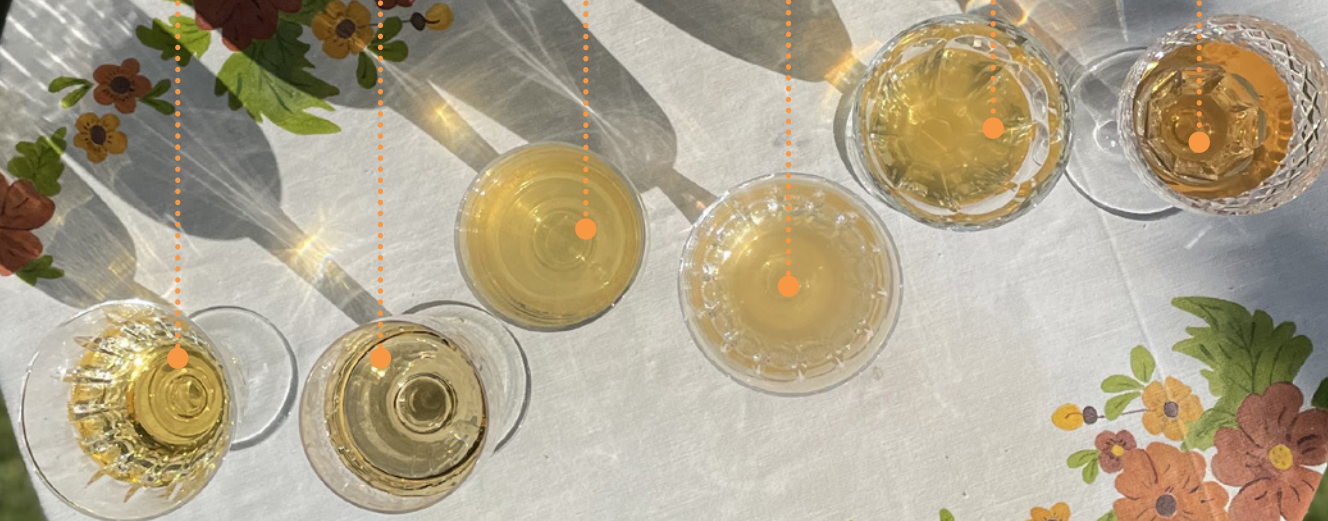
**Grüner Veltliner Orange
NATUR BIO 2021**
Weingut Hajszan Neumann
Normalpris 1 fl. 156,-
Literpris 208,-

Østrigsk Grüner Veltliner i en fin og blid orange-udgave, selvom mosten har haft 4 måneders kontakt med drueskallerne. Behersket garvesyre, som fint supporterer det frugtige i vinen. Ingen oxidative elementer og der-for en god "begynder-orange". Det er en vin med bundfald (hvilket er hensigten), så vi anbefaler, man vender flasken, inden den åbnes. Så får man "det hele med" og den oplevelse, som er tiltænkt, for i dette tilfælde er det aromatiske bundfald en del af pakken.

..... Orangevin i glasset

SIX SHADES OF ORANGE

Orangevine findes i mange farver- og smagsnuancer. Nogle er lyse, andre er mørke og nogle er ufiltrerede. Kast dig ud i vores smagekasse med 6 forskellige flasker og farv sommeren orange!



SMAGEKASSE

MEDLEMSPRIS

6 UDVALGTE ORANGEVINE 600,- SPAR 400,-

Orangevinene er for alvor landet i vores sortiment i løbet af de sidste par år. Her har vi samlet 6 vidt forskellige eksemplarer, så der er rig mulighed for at komme godt rundt i den spændende vinkategori. Vi skal til Frankrig, Spanien og Østrig.

➔ [Læs mere om vinene i smagekassen](#)

..... Producent i fokus

TYSK YNDLINGSVIN I NY ÅRGANG



Løgismose
e-commerce mgr.
Anders Kokholm
Christiansen

Kender man en smule til Løgismoses vinsortiment, er man helt med på, at Tysklands vine står vores hjerte - og smag - nært. Traditionelt er det Riesling-vinene, der fylder på hovedparten af vinhylderne med tyske vine, men vores klart mest solgte tysker er rød; Spätburgunder (Pinot Noir) fra stormesteren Fritz Waßmer. Den er nu landet i årgang 2021 og vi er overbeviste om at populariteten vil stige yderligere. Vi har sammensat smagekasser og lavet særpriser på Waßmers vine til de nysgerrige i hele juni måned.



6 fl. **695,-** SPAR OP TIL 247,- | 12 fl. **1.195,-** SPAR OP TIL 689,-

Spätburgunder 2021

Normalpris 1 fl. 149,-
Literpris 198,67

Tysk alternativ til de langt dyrere Pinot Noir-vine fra Bourgogne. Denne årgang 2021 af vores mest populære Spätburgunder, er det hidtil tydeligste eksempel på, at Fritz Waßmer laver vine med burgundisk sjæl. Friske jordbær, hindbær og ribs i duft og smag.

Tip: Sæt vinen i køleskabet en halv time inden servering.

Chardonnay 2022

Normalpris 1 fl. 149,-
Literpris 198,67

En nærmest eksotisk, men også pivfrisk Chardonnay, som virkelig viser hvad der kan ske, når producenterne vælger at træde en smule på fadbremsen, så de saftige associationer til stenfrugter og moden citrus får lov til at folde sig ud.

Sauvignon Blanc 2021

Normalpris 1 fl. 157,-
Literpris 209,33

Bare 11% i alkohol, superaromatisk, på ingen måde hysterisk, bare sprød og tør Sauvignon Blanc på den saftige måde. Hvem sagde rejecocktail?

..... Producent i fokus

BLIV KLOGERE PÅ FANTASTISKE FRITZ WAßMER – PRØV EN SMAGEKASSE!



Se alle tilbud og køb



SMAGEKASSE

MEDLEMSPRIS



6 FRITZ WAßMER 1.495,- SPAR 997,-

Vores bud på en smagekasse der understreger Fritz Waßmers position som en magtfaktor, ikke bare i Baden, men i hele Tyskland.

Kassen indeholder tre hvide og tre røde vine.

[Læs mere om vinene i smagekassen](#)

..... Løgismose på hylderne

LØGISMOSE PROVENCE KYLLING – FIND DEN PÅ KØL I NETTO

Løgismose Provence kylling er certificeret efter den berømte franske kvalitetsstandard, Label Rouge, der, ligesom Løgismose, især lægger vægt på smagen. Og så er det en kylling, der lever i fuld frihed i de franske skove ved Pyrenæerne, et område med store nåletræsskove, der er ideelle til opdræt af fjerkræ. Vi kalder det smagen af frihed.

Løgismose Provence kylling, er opskåret og udbenet i 'butterfly-stil', og så har vi marineret den i citron og Provence-urter. Alt, du skal gøre, er at lægge kyllingen i ovnen, eller må vi foreslå grillen, til skindet er sprødt og kødet saftigt og gennemstegt. Servér med dit yndlingstilbehør, eller med nye kartofler og en grøn, frisk salat.

Vores sommelier har fundet to gode vinmatch, som vil passe godt til kyllingen på følgende side.



Butterfly kylling i en pool af grøntsager

Her finder du opskriften på en enkel og nem sommerret. Enkelheden finder du i tilberedningen. Grøntsager og kylling bages nemlig i samme fad – også kaldet traybake – så både kyllingens og grøntsagernes safter får fornøjelse af hinanden.

KLIK HER
OG FIND
OPSKRIFTEN PÅ
LØGISMOSE.DK



Gastronomiske
udvikler & kok
Jakob Nielsen Kjær

....Gode vine til kylling....

Vi har fundet to gode vinmatch, som passer godt til kyllingens fine saft og smag. Afhængigt af hvilket tilbehør, du serverer til – og naturligvis dine egne præferencer – peger vi på to muligheder; spansk rød eller fransk hvid.



Sommelier
Catharina Berman



Du kan hurtigt tilberede Løgismose butterfly kylling på grillen! Giv den 10 minutter på hver side med fuld grill og låg over. Lad den derefter hvile i 10 minutter.



MEDLEMSPRIS
6 fl. **595,-**
99,16 pr. fl.
Spar 299,-

**Castilla y León Sardón
2018, Quinta Sardónia,
Castilla y León, Spanien**
Normalpris 1 fl. 149,-
Literpris 198,67

Druen er overvejende Tempranillo, der i glasset har en fyldig duft med gode noter af kirsebær, brombær og hindbær samt krydderi, vanilje og chokolade fra fadlagringen. Først og fremmest saftig, men også dejlig fyldig med blide tanniner og en tillokkende finish. En fortrinlig kombination i selskab med sprød ovnbagt kylling, hårdt stegte grøntsager og masser af friske krydderurter.



MEDLEMSPRIS
6 fl. **450,-**
75,- pr. fl.
Spar 210,-

**Touraine Sauvignon Blanc
2021, Domaine de la
Rochette, Loire, Frankrig**
Normalpris 1 fl. 110,-
Literpris 146,67

En flot ren og aromatisk Sauvignon Blanc (selvfølgelig fra Loire) med blomstrende hyld, parfumeret mandarinsaft og æbleblomster i lystig leg med prikkende lime og astringerende pomelo. Slank, læskende og yndefuld der med sin syre skaber imponerende længde, når vi tager den med ud i det salte køkken til let saftigt fjerkræ og årstidens spæde grøntsager. Godt køb!

..... Sommerens fester

HAR DU HUSKET BOBLER TIL SOMMERENS FESTER?

Når sommeren kalder på fest og fejring, så hæld bobler i glasset! Nyd de glædelige stunder med et glas mousserende vin og mærk hvordan stemningen løfter sig - allerede ved første sip af de perlende dråber. Vi har alt fra Champagne til Prosecco.

TIP: Regn med cirka 6-8 glas pr. flaske.



[Se hele udvalget og køb](#)

**CHAMPAGNE GRAND CRU 2008
BRUT PIERRE MONCUIT**
Flot, flot årgangschampagne til de særlige lejligheder. Lidt af et kup til medlemsprisen.

[Læs mere](#)

OBS:
Zaltoglas er på lager igen

DET SKER PÅ NORDRE TOLDBOD

Vi nyder sommeren med vinsmagninger og hyggelige arrangementer på terrassen foran butikken.

SMAGNINGER I BUTIKKEN

Alle smagninger bliver præsenteret af vores vinmand, Christian Mathiesen.

- Fredag 2. juni **Bordeaux-smagning**
- Torsdag 8. juni **Pinot Noir-smagning**
- Torsdag 15. juni **Østrigske vine**
- Torsdag 22. juni **Franske topvine**
- Fredag 23. juni **Champagne – den eksklusive**

FREDAGSBAR

Hver fredag – hele dagen.

- **Husets vin 35,-/glas**
Rød, hvid, rose eller bobler
- **Husets øl 35,-**
- **Chablis og snegle**
Skal bestilles inden kl. 12 samme dag

WEEKENDTILBUD

- Weekend tapas 395,- Spar 55,-
10 valgfri tapas + husets vin
- Fredagens lune ret 135,-

MÅSKE DANMARKS BILLIGSTE VINBAR

[Læs mere](#)



KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

KLUB LØGISMOSE

ENDNU FLERE FORDELE FRA 1. JUNI

Som medlem af Klub Løgismose Vin & Mad kan du glæde dig til eksklusive medlemspriser, masser af gode artikler, opskrifter, tips & tricks fra vores fagfolk samt særtilbud på vin, mad, delikatesser, godt grej og meget andet fra vores spændende univers.

Vi har udvidet og opdateret de gældende fordele i Klub Løgismose og som altid er det gratis at være medlem, når du er tilmeldt og modtager vores nyhedsbrev.

DINE MEDLEMSFORDELE PÅ LØGISMOSE.DK

- 15% rabat på al vin ved køb af 6 flasker
- 15% rabat på smagekasser
- Fri fragt til PostNord Pakkeshop
- Fri fragt med Postnord Kurér og Danske Fragtmænd på alle ordrer over 949,-

Nye medlemsfordele pr. 1. juni:

- 25% på et udvalg af Løgismose-klassikere ved køb af 6 flasker
 - 15% på al spiritus ved 1 flaske
 - 15% på mere end 300 delikatesser*
- *Undtaget er varer fra Summerbird, Lakrids by Bülow, Wally and Whiz og Løgismose-produkter der også sælges i Netto.*

- 15% på grej*
- *Undtaget er vinglas fra Zalto*

DINE MEDLEMSFORDELE I BUTIKKEN PÅ NORDRE TOLDBOD

- 15% rabat på al vin ved køb af 6 flasker
- 10% rabat på øvrige varer

De nævnte rabatter gælder ift. de vejledende priser og gælder ikke i forvejen nedsatte varer.

VI GLÆDER OS TIL AT BYDE DIG VELKOMMEN

[Tilmeld dig på Løgismose.dk](#)
[og find flere fordele](#)

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
Jakob Nielsen Kjær
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. juni
til og med 30. juni 2023.

*Der tages forbehold for trykfejl
og udsolgte varer.*