

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

PASTA E VINO PER FAVORE!

- 4 pastaretter matchet med vin
- Kyllingekødboller a la Lady og Vagabonden
- Hvid Bourgogne: Domaine Michelot 2021
- To italienske osteromancer
- Ny rød tysker i klassen
- Eksklusive vinsmagninger på Nordre Toldbod



RIBERA DEL DUERO

Peter "Pingus" Sisseck 2021
Smagekasser, fine wine
og madmatch

TILBUD GÆLDER I PERIODEN 16. FEBRUAR TIL OG MED 4. APRIL 2024
FOR MEDLEMMER AF KLUB LØGISMOSE

.....Smag på Ribera del Duero

PETER SISSECKS SPANSKE PERLER FRA 2021

Peter Sisseck har længe været et sted, hvor han har midlerne og mulighederne for hvert eneste år at efterstræbe perfektionen. Når året så, med Peters egne ord, arter sig "ret strålende", bliver resultaterne også ret enestående. Det lokale Consejo Regulador rangerer da også 2021 som en af de store årgange på niveau med 2019, 2010, 2004 og 2001.



Fagekspert
Per Bach



Som altid frygtede man en for varm og for tør vækstsæson, men i 2021 var det som om, den globale opvarmning lige tog sig en dyb indånding. Der kom netop tilstrækkeligt med regn i april, hvorefter køligt vejr ledte til en langstrakt blomstring med uregelmæssig frugtsætning og efterfølgende et stort arbejde med at soignere frugten. Sommeren var køligere med større temperaturudsving mellem dag og nat end længe set, og det ledte frem til, at det blev nemmere at efterstræbe friskheden og undgå overekstraktion, da høsten først gik i gang oppe på San Cristobal den 20. september, hvor druerne kom i hus med et potentielt alkoholindhold på 14%.



MEDLEMSPRIS
6 fl. **1.650,-**
275,- pr. fl.
Spar 444,-

**Ribera del Duero
PSI Peter Sisseck 2021**
Normalpris 1 fl. 349,-
Literpris 465,33

Igen med 10% Grenache og efterhånden et selvstændigt brand her for første gang med den unge Maria Luisa Carretero i spidsen som Directora Técnica. Hun kommer fra 7 år i et tilsvarende job hos vennen Bertrand Sourdis (Dominio de ES og Bodegas Antidoto), og Peter fortæller, at hendes talent og tæft for præcision nemt kan fornemmes i hendes første vin.

Guía Peñin: 94 | Antonio Galloni: 96 | Robert Parker: 94



MEDLEMSPRIS
6 fl. **5.195,-**
865,83 pr. fl.
Spar 1.375,-

**Ribera del Duero
Flor de Pingus 2021**
Normalpris 1 fl. 1.095,-
Literpris 1.460,-

For 2. gang med en lille tilføjelse af Grenache (4%). Gæring i stål fulgt af 12 måneders modning i 80% brugte og 20% nye fade og for 1. gang i to nyindkøbte 1.500 liters egefade.

Guía Peñin: 96 | James Suckling: 96 | Robert Parker: 96

.....Smag på Ribera del Duero

RØDVINSBRAISEREDE OKSEKÆBER MED SOLBÆRGLASEREDE RØDBEDER



Gastronomisk
udvikler & kok
Martin Carlsen

Glædes du ved vinterens grove grøntsager og retter, der har taget tid at tilberede, og som har fået lov at udvikle smag, duft, saft og kraft? Med den klassiske tilberedningsmetode braisering opnår du netop sådan en ret, hvor kødet brunes og derefter får lov at hygge sig med vin og fond.

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

 [Læs mere:](#)
[Fra held i uheld til kult](#)

TEST DINE VINKUNDSKABER

Hvor godt kender du Peter Sisseck og hans vine? Svar korrekt på spørgsmålene og deltag i konkurrencen om at vinde en flaske Flor de Pingus 2021.

..... Smag på Ribera del Duero

SMAGEKASSER MED VINE FRA RIBERA DEL DUERO

Vi har sammensat et par smagekasser, hvor du får mulighed for at opleve spændende vine fra de 3 vinmagere og venner Peter Sisseck, Bertrand Sourdais og Carlos de la Fuente Martín samtidigt med, at du får en klækkelig rabat.

Kom til Peter
Sisseck smagning på
Nordre Toldbod

[LÆS MERE](#)



SMAGEKASSE

MEDLEMSPRIS



RIBERA DEL DUERO – 3 DU SKAL SMAGE 595,- SPAR 209,-

Hvis du er nået dertil, hvor du ønsker at få smagt noget af det mest velproducerede vin, der kommer fra Ribera del Duero, er her et godt bud på en trio, hvor du bliver klædt godt på uden at skulle tømme kontoen.

- PSI 2021 – Dominio de Pingus (96 point – Vinous)
- Montecastro 2021 – Bodegas Montecastro (92 point – Tim Atkin)
- Antídoto 2022 – Bodegas Antídoto (92 point – Tim Atkin)

..... Smag på Ribera del Duero



Fagekspert
Per Bach



SMAGEKASSE

MEDLEMSPRIS



RIBERA DEL DUERO – 6 UDVALGTE 1.895,- SPAR 694,-

Oplev i alt 6 vine fra Ribera del Duero i denne kasse, hvor de 3 producenter Dominio de Pingus (Peter Sisseck), Bodegas Antídoto (Bertrand Sourdais) og Bodegas Montecastro (Carlos de la Fuente Martín) folder sig ud med hver to vine på forskellige niveauer.

- PSI 2021 – Dominio de Pingus (96 point – Vinous)
- Flor de Pingus 2021 – Dominio de Pingus (96 point – Guía Peñín)
- Montecastro 2021 – Bodegas Montecastro (92 point – Tim Atkin)
- Reserva 2019 - Bodegas Montecastro (93 point – Tim Atkin)
- Antídoto 2022 – Bodegas Antídoto (92 point – Tim Atkin)
- La Hormiga de Antídoto 2021 – Bodegas Antídoto (94 point – Tim Atkin)

.....Smag på Ribera del Duero

FRA RANDOMRÅDE TIL SPANIENS MEST PRESTIGE-FYLDTE VINDISTRIKT

Tre kultvine, som hvert år kappes om at høste mange point hos de nationale og internationale anmeldere.



Fagekspert
Per Bach



OG DE LYKKES MED DET ...

F.eks. har den britiske spaniensekspert og Master of Wine Tim Atkin med 97-99 point konsekvent placeret trioen blandt de fem bedste vine, han smager i forbindelse med udarbejdelsen af hans årlige "Ribera del Duero Top-100 Special Report":

Tim Atkin Ribera del Duero Top-100 Special Report	2019	2020	2021	2022	2023
Vega Sicilia - Reserva Especial	3	2	1	2	4
Dominio de Es - La Diva	2	3	2	4	2
Dominio de Pingus - Pingus	4	1	3	3	3

..... Smag på Ribera del Duero

Her tilbyder vi den ultimative trio fra Ribera del Duero i form af Pingus fra Peter Sisseck, den legendariske Reserva Especial fra Vega Sicilia og så den næsten uopdrivelige La Diva fra Dominio de Es.



MEDLEMSPRIS

1 fl. **3.995,-**

Ribera del Duero Reserva Especial (2022 release) NV Bodegas Vega Sicilia

Normalpris 1 fl. 4.750,-
Literpris 6.333,33

Spaniens mest ikoniske rødvin, her sammenstukket fra udvalgte franske og amerikanske fade med vine fra 2008, 2010 og 2011-årgangene tappet i juni 2018.

James Suckling – 98 point
Tim Atkin – 97 point
Robert Parker – 97 point



MEDLEMSPRIS

1 fl. **8.495,-**
Spar 2.500,-

Ribera del Duero Pingus BIO 2021, Dominio de Pingus

Normalpris 1 fl. 10.995,-
Literpris 14.660,-

"I really do think this is the hallmark of great Tinto Fino from Ribera del Duero. In my humble opinion this is like a replay of the great 2000 Pingus." Peter Sisseck

Guía Peñín – 100 point
James Suckling – 100 point
Tim Atkin – 98 point



MEDLEMSPRIS

1 fl. **3.495,-**
Spar 1.955,-

Ribera del Duero La Diva BIO 2020 Dominio di Es

Normalpris 1 fl. 5.450,-
Literpris 7.266,67

Fra en lille kaosbeplantning med oldgamle upodede Tempranillo og Albillo vinstokke. Modnet i 3 Bourgognefade fra Domaine Romanée Conti. Bare 841 flasker.

Tim Atkin – 100 point
James Suckling – 99 point
Robert Parker – 98 point



RIBERA DEL
DUERO
SPANIEN

Ribera del Duero ligger i regionen Castilla y León i det nordlige Spanien og anses for at være en af landets bedste vindistrikter. Vinmarkerne spredt sig på hver side af Duero-floden på et plateau mellem 500 og 900 moh. Klimaet er ekstremt kontinentalt med varme og tørre somre og råkølde vintre. Stort set hele produktionen udgøres af rødvin med hovedvægt på Tempranillo-druen.

..... Italiensk vin og pasta

PÅ GASTRONOMISK REJSE TIL ITALIEN

At rejse er at leve. Sådan lyder H.C. Andersens berømte citat. Den gastronomiske drømmedestination hedder Italien, hvor tiden til det gode måltid altid er høj prioritet, og hvor aftenerne er tiltagende lune og længere. På de næste sider bringer vi Italien hjem i køkkenet med italienske vine i glasset og pastaopskrifter fra støvlelandets regioner – og mærker i den grad, at vi lever.



Sommelier
Catharina Berman



MEDLEMSPRIS

2 fl. **275,-**
137,50 pr. fl.
Spar 103,-

**Toscana Vermentino
ØKO 2022
La Spinetta**
Normalpris 1 fl. 189,-
Literpris 252,-

Vermentino er en af støvlelandets mest interessante grønne druer, og på hele Middelhavskysten er der tusindvis af vinbønder, som byder ind med deres bedste bud. Druen giver aromatiske og friske letdrikkelige vine med en livlig syre, der appellerer til mange forskellige smagsnuancer.

Her er La Spinettas Vermentino årgang 2022, som udtrykker sig dejligt fokuseret til den let blomstrende og elegante side. Det er en vin, der har aroma nok til, at den fungerer fint som aperitif og som et eminent makkerpar med pasta og skaldyr, hvor der ikke bliver sparet på fløden!

VINMATCH
til følgende
opskrift med
tortelli

..... Italiensk vin og pasta

TORTELLI MED JOMFRU- HUMMER OG STRACCIATELLA

Tortelli – fyldte pastaer, der har sin oprindelse i den italienske region Toscana.

I denne version består fyldet af jomfruhummer og stracciatella, da kyststrækning ud til Middelhavet utvivlsomt frembringer lysten til havfriske fisk og skaldyr.

Den sarte, søde smag af jomfruhummer og friske, fedmefulde stracciatella får modspil fra en citronspækket sauce. Med et glas kølig toscansk Vermentino til er du ikke langt fra en italiensk havbrise.

KOKKETIP:

Du kan købe italiensk burrata hos Løgismose Nordre Toldbod og trylle det om til stracciatella ved at blande osten med fløde.

Skal de fyldte pastaer ikke anvendes indenfor en times tid, kan du med fordel forkoge pastaerne et par minutter og opbevare dem på køl. Efter forkogning kan du også fryse pastaerne. Kog da pastaerne direkte fra frost.

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



Gastronomisk
udvikler & kok
Kasper Styrbæk

..... Italiensk vin og pasta

TAGLIOLINI MED FISK OG SKALDYR OG FRISK VIN FRA VENETO

På italiensk tagliolini ai Frutta del mare – en pastaret bestående af båndpasta lang som spaghetti med et hav af havets frugter.



Sommelier
Catharina Berman

..... Italiensk vin og pasta

Til denne ret med tagliolini skal du vælge fisk og skaldyr i sæson. Spørg gerne fiskehandleren, hvad netop er kommet i havn med fiskekutteren – særligt blæksprutter har vi mange af i de danske farvande, imens muslinger er gode til pasta-retter, da de afgiver væske og en masse smag til saucen.



Gastronomisk
udvikler & kok
Kasper Styrbæk



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

VINMATCH
til følgende
opskrift med
tagliolini

MEDELEMSPRIS

2 fl. **250,-**
125,- pr. fl.
Spar 100,-

Soave Classico 2022
Inama

Normalpris 1 fl. 175,-
Literpris 175,-

Med sin dedikation til detaljerne og sit konsekvent lave udbytte er Inama utvivlsomt en af de største spillere i Soave. Signaturvinen Soave Classico er skabt på håndhøstede Garganega-druer fra 30-35 år gamle vinstokke, hvoraf hovedparten står på skråninger af vulkanen Monte Foscario! Dejlig diskret duft af kamille-blomster, hvide ferskner, akaciehonning og citron, med en frisk og sprød mundfølelse og en snert af bitre urter, salt og søde mandler, der bidrager til en herlig afslutning!



..... Italiensk vin og pasta

PAPPARDELLE MED LAMMERAGOUT OG TOSCANSKE DRÅBER

Påskan er i vente og foruden påskekyllinger og æg, skal lam naturligvis på bordet – og hvad bedre end at kombinere det med lysten til retter fulde af varme, smag og umami og servere en lammeragout med pappardelle.



Sommelier
Catharina Berman



MEDLEMSPRIS

2 fl. **275,-**
137,50 pr. fl.
Spar 95,-

Toscana Rosso Il Nero di Casanova 2019 La Spinetta

Normalpris 1 fl. 185,-
Literpris 246,67

Dette er 16. gang, Rivetti-brødrene fra La Spinetta dokumenterer, at de også mestrer vinens kunst i Toscana. Intens rubinrød farve med aromaer af vilde kirsebær, solbær, søde blomster og et strejf af mørk chokolade, når næsen stikkes i glasset.

Meget ren i sin frugt og præget af silkebløde tanniner. Vedholdende og velafstemt balance mellem frugt og friskhed. Enestående og fantastisk mundrensende når der er lam på menuen!

VINMATCH
til følgende
opskrift med
pappardelle

..... Italiensk vin og pasta

Pappardelle med lammeragout emmer af det autentiske, italienske landkøkken, hvor smagen og de gode råvarer aldrig kompromitteres. Heller ikke her!



Gastronomisk
udvikler & kok
Kasper Styrbæk

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

KOKKETIP:

Har du ikke tiden til at lave frisk pappardelle fra bunden, kan du bruge friske lasagneplader og klippe i passende størrelse. Du kan også fint erstatte pappardelle med frisk fettucine, som er en lidt smallere pastavariant.

Husk du kan købe frisk Parmesan hos Løgismose Nordre Toldbod.

..... Italiensk vin og pasta

GRATINERET RABATON MED FEMININ BARBERA FRA PIEMONTE

De fleste kender til gnocchi, men rabaton? Rabaton er en klassisk ret fra Piemonte af spinat, ricotta og æg – en form for grøn ostegnocchi, der har fået vokseværk, og som gratineres i ovnen med rasp, smør, salvie og parmesan.



Sommelier
Catharina Berman

VINMATCH
til følgende
opskrift med
gratineret
rabaton

MEDLEMSPRIS

2 fl. **350,-**
175,- pr. fl.
Spar 120,-

Barbera d'Alba Elena 2021 Renato Fennochio

Normalpris 1 fl. 235,-
Literpris 313,33

Tænk på fin, feminin forførelses-kunst, hvor sødmefyldte røde frugter og pikante krydderier lokker. Superaromatisk og med en dybde, som vi ellers troede var forbeholdt Barbera-vinene fra de bedste skråninger i Asti. 3 måneders fadlagring og 7 måneder i flasken.

Et indlysende valg til intense pastaretter, gris og kalv!



..... Italiensk vin og pasta

For et fuldendt måltid serveres rabaton med en mundfrisk salat bestående af rucola, fennikel og gorgonzola.

KOKKETIP:

Gorgonzola og valnødder har alle tider været en smagfuld kombination. Du kan købe begge dele hos Løgismose Nordre Toldbod.

Find opskriften
på [løgismose.dk](https://logismose.dk)
[Klik her](#)



Gastronomisk
udvikler & kok
Kasper Styrbæk



SPAR 25%

MIX 6 ITALIENSKE DELIKATESSER

– fyld kurven med det bedste fra støvlelandet.
Find bla. produkter fra San Giovanni
og Tartufi Jimmy.

[SE UDVALGET PÅ LØGISMOS.DK](https://logismos.dk)



Kom forbi vores butik på
Nordre Toldbod og se vores
udvalg af olier og balsamico.

PECORINO & VIN FRA VENETO

På vores rejse i osteverdenen skal vi nu flere hundrede år tilbage.

For mere end 2000 år siden var Pecorino ikke bare ren ostenydelse, men kilde til næring for romerne i krig – måske du har hørt om Pecorino Romano? I dag er historien for de fleste fortrængt og forbindes med osteborde og italienske måltider.

Navnet kommer af det italienske pecora, som betyder får, hvilket så fint antyder, at ægte Pecorino laves på fåremælk. Men ligesom så meget andet i en broget verden, er Pecorino ikke bare Pecorino og den oprindelige Pecorino Romano har sine fjerne slægtninge.

I alle tilfælde er Pecorino en moden konkurrent til Parmigiano Reggiano. Osten lagres fra 8-12 måneder og afhængigt af modningen vil du opleve forskellig smag og tekstur. Hvor de unge versioner er milde og smøragtige, er de ældre kraftigere, faste og smuldrende. Ved begge er resultatet dog en lettere tør ost, med små saltkrystaller, der gemmer sig som små overraskelser i osten.

En ost ideel til pastaretter såsom cacio e pepe, som osten i en hjemmelavet pesto, eller nydt som den er på det italienske ostebord.

➡ **Læs mere:**
Pecorinos oprindelse

Vin og ost på Italiensk ITALIENSK OSTEROMANCE

Ost er ikke bare ost. Ost fascinerer med forskellige smagsnuancer og teksturer, der alle kan spille op til vin på forunderligt mange måder. Vi skal smage på oste af mælk fra køer og får, som har græsset i de italienske dale med dertil hvidvine, som er de oplagte ledsagere til ost, da både fedtstrukturen og mælkeproteinerne i osten fungerer bedst med syren og aromaerne i hvidvinen.

MEDLEMSPRIS

2 fl. **300,-**
150,- pr. fl.
Spar 100,-

Sauvignon Blanc Vulcaia 2021 Inama – Veneto
Normalpris 1 fl. 200,-
Literpris 266,67

En ganske intens Sauvignon Blanc, der byder sig til med passionsfrugt samt fennikel, mynte, græs og stikkelsbær, der sladrer om druen, samtidig med at moden citrus og let bitter pomelo sikrer, at der også er tilstrækkelig med friskhed og syre til stede. Flot og et anderledes alternativ til de fleste Sauvignon Blanc-vine fra Loire. Den perfekte modspiller og samspiller til den hårde og salte Pecorino.

MEDLEMSPRIS

2 fl. **400,-**
200,- pr. fl.
Spar 90,-

Colli Tortonesi Timorasso Derthona ØKO 2022 La Spinetta – Piemonte
Normalpris 1 fl. 245,-
Literpris 326,67

Fascinerende vin på den mystiske og sjældne piemontesiske drue Timorasso, der stort set var tæt på at uddø i starten af 80'erne, indtil en række vinbønder var overbeviste om, at det var en sort, der var værd at redde.

Mildt blomstrende, med en kombineret struktur med masser af friskhed, cremet fylde og et flot aromaspind af røde æbler, ferskner abrikos, urter og moden grape. Glimrende mundfylde med en raffineret antydning af tannin og med en underliggende flintet mineralitet samt gode lagringsmuligheder. Eminent til mellemaromatiske og cremede komælksoste, helt ligesom Asiago Pressato.

I butikken på Nordre Toldbod finder du et bredt udvalg af både italienske, franske og spanske oste

ASIAGO FRA VENETO & VIN FRA PIEMONTE
Osterejsen fortsætter til det Nordøstlige Italien i regionen Veneto, hvor floder og bakke-
drag pryder landskabet.

På mejerierne her produceres med stolthed den regionale ost Asiago, og det har de gjort i flere generationer. Osten daterer mere end 1000 år tilbage, hvor det oprindeligt var mælk fra får, der græssede på højsletterne omkring byen Asiago, som blev brugt til osten. Historien forlyder dog, at mejerierne for at mætte de italienske munde overgik til komælk, da køer nu engang giver mere mælk end får.

Den friske komælk hældes i forme og sættes under pres, heraf navnet pressato, for derved at fremskynde den korte lagringsproces på højst 2 måneder. Osten har en smag af frisk mælk og fløde. Den er sød med balanceret syrlighed, der giver associationer til yoghurt. Det er en ost, som smelter på tungen, og bestemt en ost til begejstring for de mange.

Osten kan naturligvis nydes, som den er, med lidt honning eller marmelade, men kan med sin cremede og smøragtige konsistens og smag med største glæde indgå i salte retter og både frisk og smeltet.

➡ **Læs mere:**
Kend forskellen på ung og lagret Asiago



..... Perfekt italiensk afslutning

GRIB EN GRAPPA OG SLIP DEN FRI

La Spinetta | Grappa di Moscato Bricco Quaglia

God grappa er en ren, aromatisk og som regel både blød og tør spiritus, som man nyder "smooth" efter det gode måltid, og traditionelt anses bare tanken om at spidde den "on the rocks" som forræderi mod ånden i flasken.

Imidlertid er restauranter med respekt for sig selv begyndt at tilbyde lidt frisk frugt eller ikke alt for bitter chokolade til grappaen, og samtidig med, at der stadig er masser af italienere, som plasker grappaen i espressoen, er der også mange italienske bartendere, som har taget grappaen til sig i deres kontinuerlige jagt på nye kombinationer. Grappa Tonic, Grappa Sunrise, Grappa Flip for ikke at tale om et grappa-twist på de berømte Cuba Libre, Caipirinha og Mojito er derfor blevet en del af det italienske natteliv. Tiderne skifter!

Hos Løgismose er vi på ingen måder grappa specialister, men vi har et par stykker fra nogle af de italienske vinproducenter, vi samarbejder med, og her beundrer vi den måde, hvorpå destillerierne formår at forvandle den såkaldte "vinaccia vergine profumata" (de parfumerede ugærede presserester) til usminkede grappaer med så stærke territoriale aftryk, at det begynder at give mening at blindsmage dem med henblik på at spotte druen og den region, som vinstokkene står plantet i.

..... Perfekt italiensk afslutning



Fagekspert
Per Bach

MEDLEMSPRIS



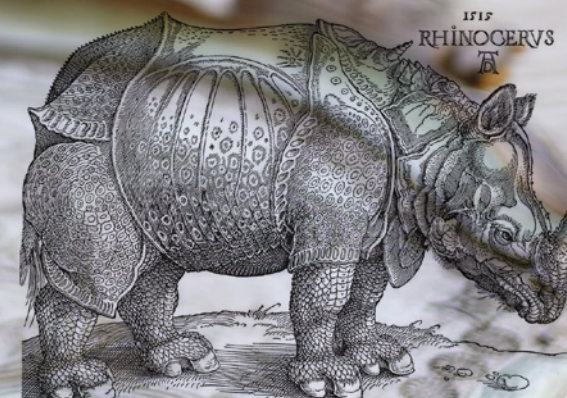
1 fl. **250,-**
Spar 100,-

Grappa di Moscato Bricco Quaglia La Spinetta

Normalpris 1 fl. 350,-
Literpris 700,-

En af dem er Spinettas Grappa di Moscato Bricco Quaglia, der destilleres hos Fratelli Rovero, der er kendt for at ramme den samme raffinerede elegance, som grappaens grå eminence maestro Paolo Berta.

Rovero-brødrene sørger selv for opsamling af kerner, skaller og de vigtige rester af druesaft straks efter presningen, og herefter er der tale om destillering i små Lots (impianto discontinuo a bagnomaria), som afrundes 16 måneder i stål, inden grappaen skæres ned til 41% og tappes.



LA SPINETTA
"produrre vini con passione"

BRING EN BID AF ITALIEN MED HJEM

Billedet af Lady og Vagabonden, der spiser pasta med kødboller under en stjerneklar nattehimmel, er en klassiker, de frembringer smil og vækker minder om barndommen.

Med tanke på Disney-klassikeren og med stor kærlighed til det autentiske, italienske køkken har Løgismose-køkkene udviklet Løgismose kyllingekødboller i mascarponesauce. Foruden en smagfuld tomat-sauce tilsmagt med mascarpone og Parmigiano Reggiano-ost, der gør den cremet og fyldig, og med en fin smag af basilikum, er kødbollerne rørt på fritgående kylling – en pastasauce med Smagen af frihed.

Alt, du blot skal gøre, er at koge din yndlingspasta og du kan servere en italiensk pastaklassiker uden de store køkkenkrumspring, der både vil glæde alle om middagsbordet, såvel som lede tanker hen på smalle, snoede gader med charmerende lyskæder, duften af smeltet ost, solkysset hud og de milde sydlandske aftener.

Buon Appetito!

Find
Løgismose
kyllingekødboller
i mascarponesauce
på hylden i Netto
fra uge 5

Tilberedt
fra bunden i
Løgismose-
køkkenet
på Fyn



LØGISMOSE FÆRDIGRETTER ...

er genvejen til bedre mad hver dag. De er alle udviklet af vores kokke og tilberedt fra bunden i Løgismose-køkkenet på Fyn. Smagen og håndværket er omdrejningspunkt, og udelukkende nøje udvalgte råvarer finder vej til retterne – så kan du uden de helt store køkkenkrumspring servere et måltid, der både mætter, og som med garanti vil glæde alle om middagsbordet.

➔ Find mere inspiration til en nem hverdag på hylden i Netto på løgismose.dk



HVIDT LIEBHAVERI PÅ TILBUD

Domaine Michelot | Meursault

Hvid top-Bourgogne er for længst blevet liebhaveri, og hvis man først for alvor bliver forelsket, er det en af de sikreste måder, hvorpå man kan slanke sin bankkonto. Ikke desto mindre fortsætter efterspørgslen med at være større end udbuddet, og dermed fortsætter priserne også med at slå farlige huller i ozonlaget.



I det spil er Nicolas Mestre fra Domaine Michelot en beskeden mand, som fastholder, det han selv kalder en "rimelig" prisudvikling. Der findes derfor næppe nogen anden adresse i Meursault, som tilbyder dets samme forhold mellem pris og kvalitet, og så gør det jo ikke noget, at Jean-François Coche-Dury (ikonet bag de måske mest kostbare hvide Bourgogner) er citeret for at sige: "Jeg forstår virkelig ikke, hvorfor Domaine Michelot ikke er lige så eksponeret som os. Alle deres vine er ekstremt gode og burde virkelig være bedre kendt."

Domaine Michelot har været med Løgismose næsten lige fra starten og blev med årene indbegrebet af familien Grønlykkes store passion for Bourgogne. Samarbejdet startede dengang den unge, visionære Bernard Michelot lige var kommet til. I 1993 blev det hans svigersøn, Jean-François Mestres tur til at tage ansvaret i kælderen, og på god gammeldags manér fik hans søn Nicolas Mestre overrakt dirigent-stokken i 2009.

Med årene har den næsten virtuose jonglering med fadene i kælderen ført til færre nye fade og kortere modningstid, og i dag overstiger andelen af nye fade sjældent de 20%, ligesom fadlagringen konsekvent afsluttes efter allerhøjest 12 måneder, hvorefter vinene får lov til at modne videre frem mod aftapningen i cement, rustfrit stål og nu også et imponerende batteri af amforæer.



[Læs mere: 2021 en udfordrende årgang](#)



Fagekspert
Per Bach

SEKS SMUKT FOKUSEREDE HVIDVINE FRA BOURGOGNE

Michelots vine er udelukkende funderet på frugt fra egne vinstokke. Flere end 50 små jordlodder på til sammen 23 ha., som veksles til 17 forskellige vine, heriblandt 4 Premier Cru og 7 Lieux-Dits alle fra Meursault-appellationen.

Kom til hvid
Bourgogne-smagning
på Nordre Toldbod

[LÆS MERE](#)



SMAGEKASSE

MEDLEMSPRIS



DOMAINE MICHELOT SMAGEKASSE ÅRGANG 2021 3.995,- SPAR 1.624,-

I denne smagekasse finder du 6 smukt fokuserede, saltholdige og mineralske hvidvine i en moderne, terroir-drevet stil. Alle fra Domaine Michelot og alle fra den nyeste årgang; 2021.

Du får 5 forskellige vine fra Meursault samt et eksemplar af Michelots "lille" Bourgogne Chardonnay Côte d'Or. God fornøjelse!

..... Hvid Bourgogne

HVID BOURGOGNE OG MADMATCH PÅ KANTEN



Sommelier
Catharina Berman

VINMATCH
til følgende
opskrift linsesalat
med spinat
og citron



MEDLEMSPRIS

6 fl. **3.995,-**
665.83 pr. fl.
Spar 1.705,-

Meursault Les Grands Charrons 2021, Domaine Michelot

Normalpris 1 fl. 950,-
Literpris 1.266,67

Et sammenstik fra 3 små parceller på den syd-sørdøstvendte lieu-dit Grands Charrons, som ligger på den samme bløde højderyg, som de mere kendte marker Genevrières, Poruzots og Les Gouttes d'Or.

Popkorn på den gode måde, kalk og vanilje i næsen, flot koncentration i munden med intense noter af citrus og krydderier. Balanceret fedme og rensende syre, samt en lille raffineret salt mineralitet i eftersmagen.



MEDLEMSPRIS

6 fl. **1.395,-**
232.50 pr. fl.
Spar 579,-

Bourgogne Côte d'Or Chardonnay 2021, Domaine Michelot

Normalpris 1 fl. 329,-
Literpris 438,67

Bourgogne Blanc, der produceres ligesom en Meursault, og bortset fra et par gram i intensitet, smager den af abnormt forfinet friskhed. Der er lidt popkorn på den gode måde, samt røde æbler og et let strejf af hvide blomster til næsen, og derpå popper en mild brise af frisk kandiseret citron og anis op i et udtryk, der er slankt og flot fokuseret. En klassisk Bourgogne Blanc fra den seriøse skuffe og et dejligt match til et utal af delikate retter med enten fisk, skaldyr, eller helt vegetarisk!

..... Hvid Bourgogne og mad

LINSESALAT MED SPINAT OG CITRON

Med sit tårnhøje indhold af antioxidanter og mineraler er linser foruden sin velsmag også uhyre sunde.

De er propfyldt med protein, hvilket giver en god mæthedsfølelse - ja faktisk behøver alle mættende retter ikke være kødfulde. Således kan denne cremede og friske linsesalat med spinat, citron og persille snildt serveres som både forret og hovedret bare med et godt brød til eller som tilbehør til stegt fisk – mere behøves ikke.



Gastronomisk
udvikler & kok
Martin Carlsen

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

NY RØD TYSKER I KLASSEN

Weingut Mehling | Pfalz, Tyskland

Vores venner Kathrin og Christoph hos Weingut Mehling i Deidesheim i det sydlige Tyskland har i et stykke tid været på vores hylder med især deres vidunderlige og populære Riesling kaldet Herr Mehling.

Her præsenterer vi dog Kathrin og Christophs spændende og eneste rødvin. Naturligvis – fristes man til at sige – lavet på Spätburgunder (Pinot Noir).

Druerne plukkes på marker på plateauet kaldet Reiterpfad. Frugten transporteres en lille kilometer ned til vingården på bagsmækken af familiens traktor. Her fjernes alle stilke efter en soignering af klaserne, hvorefter en del af druerne knuses, inden de forvandles til vin i stål. Herefter følger samfulde 36 måneders modning i lige dele 1, 2 eller 3 gange brugte fade, inden den endelige cuvée er blevet sammenstukket i en lille ståltank og fyldt på flasker én af de første dage i august 2023.

36 måneders fadmodning er efterhånden sjældent set og kan virke voldsomt. Kathrin fortæller da også, at det er de brugte fade, der er hemmeligheden, og tilføjer: "rødvinen skal kyskes af træet".



Og kys og kærlighed har vinen fået. Fornemelsen af fadet er markant, men aromaer er dygtigt integrerede, og efter lidt tid i glasset titter saftige modne røde bær og blomstrende lavendel frem bag krydderierne fra fadene. Sehr schön!

MEDLEMSPRIS

6 fl. **795,-**
132.50 pr. fl.
Spar 405,-

Spätburgunder Trocken 2020 Weingut Mehling

Normalpris 1 fl. 200,-
Literpris 266,67

Et mesterværk uden lige! Og et glimrende serveringsforslag sammen med kylling og fjervildt, men skulle man have modet, så lad dig inspirere af stegt hvid fisk og kraftige aromatiske saucer, der giver en synergi af umami og modspil! Wunderbar!



Løgismose
e-commerce mgr.
Anders Kokholm
Christiansen

SÆSONENS FISK MED SVAMPE- OG RØDLØGSKOMPOT

For at fremtrylle denne ret skal du forbi fiskehandleren og hente sæsonens friskfangede fisk.

Ligesom andre madvarer er forskellige fisk i sæson på forskellige tidspunkter af året – laks er bedst i aprilmåned, mens pighvar er i højsædet fra maj til juli, og en fisk som kulmule kan spises hele året rundt. Fisk fanget i sæson er mere smagfulde, fordi de har smidt rogn – og så er det samtidigt bedre for både miljøet og pengepungen. Her serveres fisken med en velmagende symbiose af svampe- og rødløgskomplot – en ret med nordisk islæt, hvor den smukke palmekål, rødløg og østershatte er taget under kærlig behandling.

KOKKETIP:

1. Osterskorper fra tørre ostetyper som f.eks. parmesan, må du aldrig smide ud. Gem dem i stedet, da de kan tilføre en masse smag og umami, hvis du lader osterskorpen koge med i f.eks. minestrone, eller i saucen. Fisk osten op inden servering. Har du ikke en osterskorpe liggende, kan du alternativt bruge et lille stykke fra en frisk ost.

2. Har du en sjat vin til overs fra gårsdagens festligheder, så gem den altid – vinen kan sagtens bruges til saucer. Det er ikke en opfordring til at levne for køkkenets skyld, men det er god køkkenøkonomi.

3. Stik i fisken med en stege-nål. Rå fisk er sejt og med masser af modstand. Når fisken er stegt, er den blød, og der er næsten ingen modstand. Husk, at fisk trækker ligesom kød, så når den er stegt færdigt, skal den hvile et par minutter inden servering.



Gastronomisk
udvikler & kok
Martin Carlsen

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



KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

SES VI TIL VINSMAGNING PÅ NORDRE TOLDBOD?

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



29. februar 2024



1. marts 2024



7. marts 2024



8. marts 2024



14. marts 2024



15. marts 2024



21. marts 2024



22. marts 2024



5. april 2024

GIV EN VINSMAGNING I GAVE

Kender du en, som er nysgerrig på vinens verden,
men svær at give gave? Giv en billet til en af
vores vinsmagninger.

KLUB LØGISMOSE MEDLEMSKAB

Bliv medlem her

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE WEBSHOP

Kontakt: salg@loegismose.dk

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE ERHVERVSSALG

Kontakt: erhverv@loegismose.dk

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE BUTIK

Løgismose på Nordre Toldbod 16

Kontakt: info-butik@loegismose.dk

Tlf. (+45) 28 49 53 93

Åbningstider:

Tir-ons: kl. 11.00-18.00

Tor-fre: kl. 10.00-19.00

Lør: kl. 10.00-17.00

LØGISMOSE I NETTO

Løgismose i Netto

Kontakt: info@loegismose.dk

FAGEKSPERTER & BIDRAGSYDERE

Per Bach

Anders Kokholm Christiansen

Catharina Berman Olsen

Miriam Schou Linulf

Klara Lyby Lange

FOTOGRAF

Kresten Worm-Leonhard

ART DIRECTOR / ILLUSTRATOR/

Annemarie Buck

Følg os på Facebook og Instagram:



/loegismose



@loegismose

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

TILBUD GÆLDER I PERIODEN
16. FEBRUAR TIL 4. APRIL 2024
FOR MEDLEMMER AF
KLUB LØGISMOSE

Der tages forbehold for trykfejl
og udsolgte varer.