

# LØGISMOSE

VIN & MAD

## HYGGE I NOVEMBER

- \* Trøfler Trøfler Trøfler
- \* Confit de canard
- \* Braiseret dådyrbov
- \* Solomillo Iberico Bellota
- \* Juleforberedelser

## Månedens Kup

Dom Pérignon

**Thildes leder:** Om bryllup i november, kærlighedsmåltidet og samværet omkring bordets glæder



## OST & VIN

### FYNSKE OG FRANSKE FRISTELSER

OSTE I SÆRKLASSE | GEVREY-CHAMBERTIN, UNIK VERTIKAL  
MARC DE BOURGOGNE, EN ÆGTE KLASSIKER  
GEORGES VIGOUROUX, KARAKTERFULDE CAHORS-VINE

# INDHOLD



**FORKLÆDER OG OVN-HANDSKER TIL DEN SANDE GOURMAND**

**28**



**UNIK VERTIKAL**

**30**



**12**

**FINE, KARAKTERFASTE VINE FRA GIGONDAS**

- 3** Thildes leder, Nyd hyggen i november
- 4** Smag på sæsonen, Jordens guld – trøflen
- 5** Events, i november

.....

**Sæsonens udvalgte,**

- 6** Alsace-vin & ost, den helt rigtige kombination
- 8** Christian Dautels fornemmelse for Pinot Noir
- 10** Opsigtsvækkende vine fra den franske del af baskerlandet
- 12** Fine, karakterfaste vine fra Gigondas
- .....
- 13** Sæsonens perfekte match, Konditorens julekage & det lille glas til
- 14** Juleforberedelser, Løgismose gør klar til jul
- 16** Vin og vandring, Vores venner i Valpolicella fortsætter med at imponere
- 18** Kokkenes køkken, Confit de canard – det franske alternativ til andestegen
- 19** Franske fristelser, Ost i særklasse fra Jean-Yves Bordier
- 20** Prikken over iet, Tartuf Langhe, Trøfler til hverdag og fest
- 22** Hverdagsvine, Croque Monsieur og vin til hverdagen
- 23** Løgismose i Netto, Dæk et ostebord med smagen af kvalitet
- 24** Adventsgaver, Smagfulde adventsgaver
- 25** Nålen i høstakken, Sprøde Sancerre-vine i snart 40 år
- 26** Økologiske Sparkling Teas, Økologisk mousserende te
- 27** Thildes biodynamiske have, i november
- 28** Det gode grej, Når kun det bedste er godt nok; forklæder og ovnhandsker
- 29** Mit bedste, Julie Zangenberg
- 30** Kældervine, Unik Vertikal, Gevrey-Chambertin "Mes Cinq Terroirs"
- 31** Smagekassen, Har du svært ved at vælge?
- 32** Thildes Vinviden & Tips, Parlør til vinproduktion
- 34** Spiritus, Marc de Bourgogne – en ægte digestive klassiker
- 35** Smagsbarometeret, Lakrids by Johan Bülow
- 36** Bagsiden, Et godt tilbud fra Dom Pérignon

*Find vine og delikatesser på [løgismose.dk](http://løgismose.dk) og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 31. oktober til og med 29. november 2018.*

**Få leveret fragtfrit lige til døren**

*Gælder for klub-medlemmer på [løgismose.dk](http://løgismose.dk), ved ordrer, der indeholder vin, i hele kampagneperioden, t.o.m. tirsdag 29. november 2018.*

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

~  
OBS: 2 timers gratis parkering lige foran butikken





Chefsommelier  
Thilde Maarbjerg

## NYD HYGGEN

**November har en særlig stjerne hos mig. Jeg blev gift i november 2011 efter jeg under planlægningen var tæt på at få revet hovedet af, da jeg foreslog en søndag i november. Det skulle bestemt være et sommerbryllup med strålende sol og vind i håret, mente Thomas.**

På en eller anden måde fik jeg alligevel min vilje. Ud over det danske sommervejs uforudsigelighed, var det afgørende spørgsmål, der fik ham til at vende: Hvad laver folk på en søndag i november? Og ganske rigtigt. Vi inviterede 120 og der kom 150. Og der blev drukket ligeså mange flasker Champagne, som der var gæster i løbet af de 14 timer, festen varede.

Stemningen var præcis det, jeg forbinder med november måned. Det er for alvor begyndt at blive tidligt mørkt, og vi trækker indenfor til hygge og stearinlys, hvor vi skaber et varmt univers og lader alt det udendørs gå i vinterhi. De historiske hvælvinger i kælderen i Vingaardstræde lyst op af utallige stearinlys, glade mennesker, god mad, uendelige mængder Champagne og bløde toner fra en jazztrio finder jeg stadig inspiration i, når november måned indfinder sig.

Jazzen kommer i november 2018 fra Billie Holiday på vinyl og Champagnen flyder let til månedens kulinariske highlights. Østersene begynder at være rigtig gode i denne tid, hvor de køligere dyrkningsforhold raffinerer smagen. Trøflerne kommer luskende om end med lavere frekvens end østersene. Mit mest mindeværdige kærlighedsmåltid var oksecarpaccio med hvide trøfler og parmesan. Vinen til var en flaske Krug 1985, som Thomas imponerede mig med i den spæde start af vores forhold tilbage i 2005. Det minder mig om, hvad mad kan være og hvordan det kan være med til at intensivere en situation, man aldrig glemmer.

I november skal vi spise i skæret fra stearinlys og brændeovn, og ovenpå en vidunderlig dansk sommer, glæder jeg mig til indehygge og den mørke tids fyldige, nærende retter med ditto vine til. Vi hjælper dig med at trække i læderforklædet og gå i køkkenet, gerne med vin i glasset mens der confiteres andelår og braiseres vildtkød.

I Løgismose elsker vi ost, og vi har fokus på klassiske franske oste kombineret med en af de bedste ledsagere til, vine fra Alsace. Trøfelsæsonen går vi ikke forbi og i anledningen af, at vi får besøg fra Tartuf Langhe i Piemonte, præsenterer vi hele sortimentet samt to nyheder i indeværende magasin.

Er rødvinstørsten for alvor begyndt at melde sig, kan du glæde dig til alt fra charmerende Spätburgundere fra Dautel i Würtemberg, over bløde italienere fra Corte Figaretto i Veneto til karakterfulde Cahors-vine fra Georges Vigouroux. Eller måske skal kælderen forkæles forud for julemåneden med en unik vertikal af Denis Mortets Gevrey-Chambertin? Og nu vi er ved jul, så kan mange forberedelser til denne højtid startes op i november. Vi er klar med opskrifter på gløgg og julekage, ligesom du kan finde inspiration til adventsgaver.

**Hyggen skal ikke blot huskes, den skal nydes.**

Thilde Maarbjerg

## Det drikker jeg i november



**Champagne Tradition Brut, Diebolt-Vallois - à Cramant, NV**

**1 fl. 269,- SPAR 30,-**

**6 fl. 1.395,- SPAR 399,-**

Kan hun virkelig drikke så meget Champagne? Mit svar er ja, ja til uendelige mængder af den mest luksuriøse drik i verden. Den poppes altid i tide, for utide findes ikke. Champagne er og bliver selvforkælelse på højeste niveau, og den største fejl er at være fedtet med den.

Winston Churchill havde en pointe, når han sagde "Champagne should be dry, cold and free". Det sidste kan vi ikke tilbyde, men med de priser, Diebolt-Vallois fører på deres glimrende Champagner, føles det næsten som om. Pimp tosomheden og overrask med en flaske Champagne næste gang, du mødes med en, du virkelig sætter pris på.

**"First things first. Get the Champagne"**  
Winston Churchill



## JORDENS GULD – TRØFLEN

En af Frankrigs største gourmeter, Jean-Anselme Brillat-Savarin, som i 1825 udgav værket *Smagens Fysiologi*, omtalte trøfler som gastronomiens sorte diamanter. Han skrev desuden, at trøflen ikke er et decideret afrodisiakum men har en tendens til at gøre mænd mere indladende og kvinder mere eftergivende.

### EN FASCINERENDE RÅVARE

Trøflen er en stor familie af underjordiske svampe, som vokser i symbiose med forskellige træer såsom eg, bøg, el eller hassel. Ikke alle trøfler er spiselige, men blandt dem, der er, kan man finde nogle af de mest kulinarisk fascinerende råvarer overhovedet.

Trøfler kan med fordel anvendes til alt lige fra klassiske bøffer, fisk, grøntsagsretter eller helt simple pastaretter. De kan også sagtens bruges i det søde køkken og er især gode i desserter, som indeholder chokolade.

De trøfler vi spiser i Danmark og, som serveres på restauranter kommer hovedsageligt fra Frankrig, Spanien og Italien, men der ses også trøfler fra fjerne dele af verden som Australien. Normalt når man taler trøffelsæsoner tager man dog udgangspunkt i den nordlige halvkugle.

**i** Man kan få trøfler hele året, men der er stor forskel på kvaliteten og typerne.

I sæson kan trøfler altid bestilles i vores gourmetsupermarkeder på Nordre Toldbod og ILLUM Rooftop til dagspris – og ofte har vi dem liggende i butikken.



Trøfler opbevares bedst i en lufttæt beholder på køl.



### SPISETRØFLER HELE ÅRET RUNDT

Blandt de sorte trøfler skelner man overordnet mellem somrøfler (T. Aestivum), efterårstrøfler (T. Uncinatum) og vintertrøfler (T. Melanosporum). De er alle sorte eller mørkebrune udenpå, men kun den sidstnævnte, vintertrøflen, er sort indeni også. De to andre typer er beige til lysebrune indeni.

Den mest kostbare trøffeltype er den hvide trøffel (T. Magnatum Pico), som stort set kun findes i Piemonte i Italien. Den har sæson fra ultimo september til december, og har en distinkt, kraftfuld duft som kan give associationer til hvidløg. Den er sårbar overfor opvarmning og bør derfor kun anvendes friskhøvet.

Vintertrøflen anses blandt mange kokke for værende den eneste "rigtige" trøffel af de tre mørkebrune varianter, da dens aroma langt overstiger de to andres både i nuancerigdom og i styrke. Typiske karakteristika for dens duft er skovbund, chokolade, mokka og svampe. Den fungerer desuden rigtig godt i tilberedt mad, da den ikke taber smag ved at blive opvarmet.



### OPLEV AROMAEN BEDST

Trøflens intense duft er så stærk, at dyr kan lugte dem, selvom de ligger under jorden. Men mange bliver skuffede, når de smager ren trøffel. Den forventning, duften skaber, indfries sjældent, og det skyldes, at trøflens aromaer for de flestes vedkommende er svovlholdige gasser, som bedst opfanges via næsen og ikke gennem mundens bagvej til næsehulen. Smagen af trøffel kan derfor opfattes som værende relativt neutral. Den bedste måde at smage trøfler på er derfor at binde gasserne i fedt, hvor igennem trøffelaromaerne kan opleves og smages.

### VINEN TIL TRØFLEN



Barbaresco Serraboella, Cigliuti, 2008  
1 fl 429,-

**3 fl 995,- SPAR 292,-**

Nebbiolo kan noget særligt, når det kommer til trøfler, men man bør være kræsne og respektere de kostbare svampe og forkæle dem med en moden udgave. Kun med flaskelagring opstår den nuancerigdom, der på forførende vis skaber fokus på nuet og nydelsen af to elementer, der går op

i en højere enhed. Cigliutis top-Barbaresco fra Serraboella marker og hælder til den maskuline side for typen med generøse mængder stofflighed og struktur og en velbalanceret blanding af intens frugt og velstyret fadlagring. Topårgangen 2008 er efter 10 år en rendyrket fryd med både sødme-fulde kirsebær, bergamot, rosenblade, kakao og kaffe samt ikke overraskende – trøfler. Nyd den ved 18 °C i Bourgogneglas.



## Events

### KLUB LØGISMOSE TORSDAGSBAR I NOVEMBER

Torsdag 8. november kl. 17.00-19.00 i Spiseriet hos Løgismose på Nordre Toldbod

Som medlem af Klub Løgismose er du inviteret til torsdagsbar og launch af vores nye magasin. Vi får ekstraordinært besøg af træffelhuset Tartuf Langhe fra Piemonte, og du kan smage på lækkerier med træffel, oste fra Bordier, konditorens knækbrød, Solomillo fra sortfodsgris og konditorens julekage.

På dagen får du som medlem 20% på Solomillo og du kan som altid smage udvalgte vine fra magasinet, og købe alle de gode sager med dig hjem til aktuelle tilbudspriser.

Læs mere om torsdagsbaren på [løgismose.dk/events](http://løgismose.dk/events)



### "LE BEAUJOLAIS NOUVEAU EST ARRIVÉ"

Torsdag 15. november kl. 17.00-19.00 i Spiseriet hos Løgismose på Nordre Toldbod

Beaujolais Nouveau frigives til salg 3. torsdag i november – vi fejrer frigivelsen på dagen i Spiseriet på Nordre Toldbod 16, hvor du kan smage på dette års Beaujolais Nouveau og få 10% rabat ved køb af en kasse. Til de første 25 følger der en gratis kult-plakat med oven i købet!

Læs mere om Beaujolais Nouveau på [løgismose.dk/events](http://løgismose.dk/events)

### CHAMPAGNE FRIDAY HOS LØGISMOSE 23. NOVEMBER!

Vi går ikke i sort, men sætter derimod julegavesalget i gang med Champagne Friday i begge vores gourmetsupermarkeder

**Få 25% rabat på alle varer i butikkerne 17-18 \***

Slut indkøbene af med eksklusiv Champagne til en pris så du sortner  
Oplev den eftertragtede Champagne Brut 2009 fra Dom Pérignon til kun **100,- pr. glas** (12 cl)

Begge tilbud gælder KUN denne dag og kun i vores gourmetsupermarkeder på Nordre Toldbod og ILLUM Rooftop.

\* Undtaget i forvejen nedsatte varer, Fine Wine og spiritus



### SMAG PÅ JULEN PÅ NORDRE TOLDBOD

I vores gourmetsupermarked på Nordre Toldbod kan du hver søndag i december smage vores gløgg og æbleskiver dertil. Vi starter 2. december – kig forbi og gør dine juleindkøb mens du smager på julens klassikere.

# ALSACE-VIN & OST

## Den helt rigtige kombination

Der er noget helt særligt over Alsace-områdets spektakulære aromatiske vine i kombination med en af vores højtelskede spise – oste. Begge kræver et godt råmateriale krydret med solidt håndværk og tid, og med udgangspunkt i ostetyper og druetyper inspirerer vi til de helt rigtige kombinationer.

### ET VINØST PARADIS

Indflydelsen fra de lange perioder under tysk flag er tydelig i både bygninger, druesorter og flaskeform. Ingen andre steder i Frankrig bruges flüteflasken i samme omfang som her, og Riesling, en af Alsace-områdets kernekompetencer, konkurrerer med de tyske og østrigske Rieslinger om at være blandt verdens bedste. Også Gewürztraminer og Pinot Gris trives i de lune bakker for foden af Vogeserne, og både vine såvel som mennesker bærer en ydmyghed, som leder tankerne væk fra fransk arrogance i retning af tysk jordnærhed. Det hele er godt, smukt og særligt, men der er ikke behov for at italesætte det hele tiden.

Der tales fransk. Og tysk. Og faktisk også engelsk mange steder. Det er internationalt, landligt og gammeldags på én og samme tid. Billedskønne brostensbelagte byer som Riquewihr, Kaysersberg, Ribeauvillé m.fl. frister med mere end godt for øjnene. På de utallige små bistroer og såkaldte winstubes kan man for beskedne håndører få glimrende mad lavet med fransk savoir faire serveret med rigelige mængder tørstslukkende lokal vin. Og måske er det netop her, man skal lade sig inspirere til brugen af Alsaces vine gastronomisk. På Winstub du Sommelier i Bergheim har jeg nydt en fremragende terrine af andelever med Gewürztraminer, på Winstub du Chambard i Kaysersberg smagte den helt nye choucroute fantasisk med Riesling og til det røgede spæk i Tarte Flambée forsvandt den liflige Pinot Gris hurtigt fra glasset på Auberge de St-Martin i Kintzheim.

### OSTEN ER ET HELT KAPITEL FOR SIG, SÆRLIGT, NÅR DET KOMMER TIL ALSACE

Det er nærmest overflødigt at nævne *Münster-osten*, som er områdets mest kendte ost. Med rette findes den på de fleste seriøse osteborde, og der opstår magi, når den drysses med kommen og kombineres med krydret Gewürztraminer. Beslægtede rødkitoste med anden oprindelse end Alsace er også glimrende til Gewürztraminer så længe osten er vellagret og ikke for mild i smagen. *Livarot*, *Pont l'Évêque*, *Epoisses* eller *Langres* er gode eksempler.

*Tomme fermière de Hautes Vosges* er en mindre kendt men ikke desto mindre velsmagende gedeost, der produceres længere oppe i højderne i Vogeserne. Med sin faste konsistens og let syrlige smag, harmonerer den godt med tør, alsacisk Riesling. Alternativer, der ligeledes passer godt til Riesling er alle typer Tomme samt gedeoste som *Sainte-Maure*, *Valencay* eller *Crottin de Chavignol*.

En anden specialitet fra Alsace er den Gruyere-inspirerede råmælksost, *Bargkass*, og selvom den kan være vanskelig at finde udenfor Alsace, fås en lang række gode alternativer f.eks. *Comté*, *Gruyere*, *Cantal* og *Salers*. De kan nydes både med Riesling og Pinot Gris. Sidstnævnte er også en god ledsager til blåskimmeloste.

**i** Læs mere om Bordiers franske oste på side 19 og find det store udvalg af oste i vores gourmetbutikker.





Chefsommelier  
Thilde Maarbjerg

Sæsonens udvalgte

# 20% på alt Alsace-vin & ost i hele november

Gå på jagt på vores webshop eller smag dig frem i vores gourmetsupermarkeder!



## VORES TO UDVALGTE PRODUCENTER I ALSACE

### DOMAINE BOTT-GEYL, BEBLENHEIM

Excentrisk, passioneret, hårdtarbejdende og ekstremt snakkesalig. Sådan kan man med få ord beskrive Jean-Christophe Bott, der laver krystallklare vine med sikker hånd fra et væld af terroirs i Alsaceområdets smørhul. Uanset om man vælger de smukt balancerede vine fra basis-serien Les Eléments eller de flamboyante, højkoncentrerede Grand Cru-vine er der tale om gedigne vinoplevelser med stor autenticitet og respekt for oprindelsen

### DOMAINE VITICOLE DE LA VILLE DE COLMAR, COLMAR

Den prægtige historiske parcel, Hospices de Colmar i hjertet af Colmar på blot 3,5 ha danner grundlag for særaftapningerne med parcellens navn fra Domaine Viticole de la Ville de Colmar. Jorden ejes stadig af hospicet, som nu er blevet til Hôpitaux Civils de Colmar, men lejes ud til Jean-Remy Haeffelin og hans søn Nicolas, der sørger for alt fra pleje af stokkene til aftapning af den færdige vin. Stokkene er gamle og sol er der nok af i byen, der regnes for en af Frankrigs solrigeste, hvilket resulterer i tre forrygende vine med stærkt varietal-udtryk og ærketypisk balance mellem det flæskede og forfinede.



## SOLOMILLO IBERICO BELLOTA

Find opskriften på [løgismose.dk/opskrifter](http://løgismose.dk/opskrifter)

Solomillo betyder mørbrad. Solomillo fra sortfodsgrisen er magert og mørkere end man sædvanligvis ser på danske gris. Smagen er dyb, intens, rig og ren, som kun dyr der har levet udendørs hele deres liv med naturligt foder, smager.





Chefssommelier  
Thilde Maarbjerg

## Christian Dautels fornemmelse for Pinot Noir

Producent: Weingut Dautel | Område: Würtemberg, Tyskland

Vi præsenterede Christian Dautels hvidvine i september og de blev overordentlig positivt modtaget, ikke mindst af Berlingskes anmelder, Rolf Madsen. Klub Løgismoses medlemmer var tydeligt nysgerrige på vinene på dette stadig ret ukendte tyske område, og når de oven i købet kom fra et af de mest velrenommerede huse i regionen, var betænkningstiden kort. Men vi har mere i ærmet fra Christian.

Würtemberg er egentlig et rødvinsoverråde forstået på den måde, at 62% af beplantningerne udgøres af blå druesorter. Selvom det stadig er Trollinger, der fører an, er Pinot Noir, eller på tysk Spätburgunder, i hastig fremgang ikke mindst når det handler om kvalitet og international årvågenhed.

Det er en nærmest vanvittig kvalitetsrejse, Ernst og Christian Dautel er på. Ernst tog det første skridt og forlod det korporativ, hans far havde været med til at grundlægge for at komme nærmere sine markers fulde potentiale. Christian brugte adskillige år af sit liv på at dygtiggøre sig i klassiske vinområder over hele verden inden, han vendte hjem for at bygge videre på faderens grundlag. Han er talk-of-region i Würtemberg og beundres særligt for sin raffinerede tilgang til vinproduktion. Vinene er fokuserede, men aldrig overgjorte, og han holder sig klogt i den beskedne ende, når det handler om at berige de elegante vine med fad.



 **Spätburgunder Schilfsandstein, 2016**  
1 fl 199,-

**3 fl 495,- SPAR 102,-**

Spätburgunder høstet fra marker med strå-sandsten og efter gæring lagret på brugte egetræsfade. Frisk og liflig aroma af hindbær og vilde brombær fulgt op af diskrete kryddertoner med sort peber og røg. Frugten er klart i fokus men vinen byder på et sirligt underliggende lag af dybde. Servér ved 15 °C til ovnstegt fjerkræ eller karbonader med stuvet grønt.

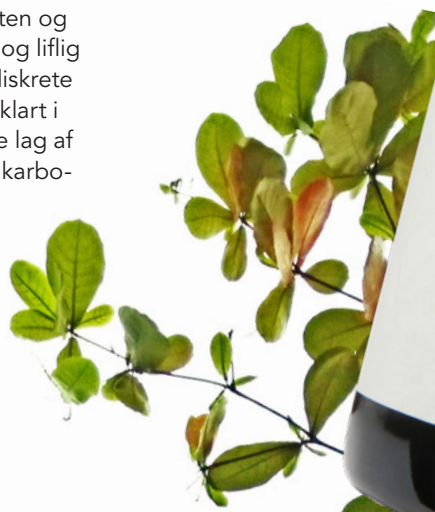


**Spätburgunder GG  
Forstberg, 2015**

**1 fl 300,- SPAR 50,-**

Den sydvendte Forstberg-mark er en af Dautels mest skattede og dens potentiale for Spätburgunder er enormt med den komplekse kombination af mergel, kalk og ler, som jordbunden indeholder. Druerne er gæret i et stort træfad og vinen er lagret efterfølgende i 12 måneder i små fader efterfulgt af 10 måneder i et stort fad forud for aftapning. Tydelig moden frugt med dybe kirsebærtone og et strejf af solbær samt hint af mokka og bitter chokolade, egetræ, kanel og korianderfrø. Det mellemfyldige Pinot Noir-udtryk er bevaret, ligesom tanninerne er fine og runde. Servér ved 16 °C til mellemkraftige retter med kalv- eller svinekød.

*Christian Dautels stolthed er hans sublime Pinot Noir fra GG marken Forstberg*



# OPSIGTSVÆKKENDE VINE FRA DEN FRANSKE DEL AF BASKERLANDET

Producent: Château Haute-Serre | Område: Cahors, Frankrig

Pudsigt nok var det i 1974, samme år som dronningen og prinsgemalen købte Château Cayx i Cahors, at Lene og Sven Grønlykke købte deres hus i Etchegaraya nede i den franske del af Baskerlandet og skabte deres franske base når de skulle hente inspiration, finde vine og tackle det lidt stivbenede franske bureaukrati.

Vinene fra Cahors fik derfor tidligt en særlig plads i Løgismoses sortiment og mens folkeopinionen rejse sig mod prinsens vin blev der brugt mange timer på Falsled Kro og senere i Løgismoses vinudsalg på at overbevise skeptiske kunder om at det gamle vindistrikt ved Lot-floden skam også var leveringsdygtige i vine, som indfrie alle forventninger.

Især Jean Jauffreau og hans Clos de Gamot skabt på frugten fra mere end 100 år gamle vinstokke omvendte mange skeptikere og banede vejen for Château du Cayrou og så denne Château de Haute-Serre, som vi introducerede første gang for 5 år siden samtidig med, at 2010-årgangen strøg ind på en flot 40. plads på Wine Spectator's Top 100 liste.

Produktionen på Château Haute-Serre blev egentlig opgivet, da vinlusen ramte Frankrig, og i de næste næsten 100 år var skråningerne omkring slottet dækket af enebærbuske og små forkrøblede egetræer. Men tilbage i 1970'erne opsøgte Cahors' grand old man Georges Vigouroux imidlertid slottets historie og fandt ud af, at skråningerne engang havde leveret frugt til en af Frankrigs mest feterede vine. En vin, som havde gnubbet skuldre med Château Margaux og andre store vine. Han købte stedet og iværksatte et omfattende arbejde med at genskabe vinmarkerne og renovere slottet.

Siden er Château Haute-Serre blevet Familien Vigouroux' stolthed og slottet har i dag positioneret sig som et af de

sikreste kort i hele Cahors-distriktet, med en nytilkommen restaurant, der ledet af den unge chef Allan Duplouich, lige nu bejler til sin første stjerne i den røde guide Michelin.



**Château Lafleur de Haute-Serre 2014**

1 fl 125,-

**3 fl 325,- SPAR 50,-**

Charmerende 2. vin hvor Malbec-druerne passes smukt op ad 10% Merlot og 10 måneders modning i de såkaldte foudres. Mørke kirsebær med kirsch på, som fint akkompagneres af diskrete aromaer fra de gamle fade. En vin, som virkelig er skabt med Gefühl og lige nu befinder sig i en smuk drikkeperiode.



**Château de Haute-Serre Grand Vin Seigneur 2014**

1 fl 189,-

**2 fl 325,- SPAR 53,-**

Mørk og imponerende Grand Vin hvor Merlot-druen har måttet afgive 3% til Tannat og hvor de store gamle foudres er erstattet af 12 måneder i 228 liters barriques. 33% nye. En øjenåbner for alle, som har glemt hvor Malbec-druen har sine rødder og sikkert endnu mere subtil om både 5 og 10 år.





Fagekspert  
Per Bach

## CAHORS FINE FORVANDLING

Et af de vindistrikter som flest danskere har en mening om er Cahors, der ligger ved Lot-floden et par 100 km sydøst for Bordeaux.

Det var her hendes kongelige højhed og prinsen købte Château Cayx tilbage i 1974 og da vinene de første mange år både var krasbørstige og noget tyndbenene blev det lidt af en dansk nationalsport at latterliggøre projektet. Ikke bare prinsgemalens, men hele distriktets vine blev sat i bås, og desværre var der ikke mange, der satte sig ind i hvad der også blev produceret i Cahors dengang. Senere var der kun få, der opdagede at Cayx og Cahors havde taget hul på en forvandling, der mindede om den vi kender fra eventyret om den grimme ælling.

Måske var det det nye "take" på Malbec-druen, som skyllede ind over Europa fra Argentina, som for alvor fik producenterne til at indse at tiden var ved at løbe fra den ætsende sortfrugt, som bare tårnede sig op i glasset. I det nye millennium har rigtig mange producenter justeret både på arbejdet i marken og i kælderens og i dag høster de bedste slotte færre, men bedre modnede druer, som med den rette fadlagring giver os nogle vine, som stadig er tørre, men samtidigt også brillerer med større saftighed og runde tanniner. Det er ganske opsigtsvækkende og alle, der stadig holder af de fine vine fra Medoc bør kende og udforske dette interessante alternativ.

**i** BRAISERET DÅDYRRYG MED KERNER I KARL JOHAN,  
PÆRE OG BLOMMEKOMPOT  
Find opskriften på [løgismose.dk/opskrifter](http://løgismose.dk/opskrifter)

Se hele udvalget af Zalto-glas på [løgismose.dk](http://løgismose.dk)  
og i vores gourmetsupermarkeder.

# FINE, KARAKTERFASTE VINE FRA GIGONDAS

Producent: Domaine Les Goubert | Område: Rhône, Frankrig

Vinene fra Domaine Les Goubert har været en del af Løgismoses DNA i snart 25 år. De er altid fine og karakterfaste. Langt fra så rosinerede som gennemsnittet i Gigondas, og viser man dem lidt tålmodighed vil man blive begavet med en delikatesse, som er ganske enestående for appellationen. Skænk dem gerne i glassene til Mortensaften og juleaften, hvor de går smukt i spænd med både saftige andestegte og confit de canard.



Domainet daterer sig tilbage til 1636 og er en af de første bebyggelser udenfor den beskyttende bymur i middelalderbyen Gigondas og har sit navn efter Augusta Goubert, der betingede sig denne forevigelse af sit pigenavn inden hun giftede sig ind i Cartier-familien. I dag er det så hendes søn Jean-Pierre Cartier og hans datter Florence, som i en kærlighedsfuld familiealliance fører domænet videre.

De er henholdsvis 3. og 4. generation på stedet og Jean-Pierre er såkaldt autodidakt og efter eget udsagn, selv om han nærmer sig pensionsalderen, slet ikke færdig med at lære hvad et smukt terroir og sunde ustressede vinstokke betyder for kvaliteten. Florence derimod har taget den uddannelse hendes far aldrig fik, og er efter studier på landbrugsskolerne i Montpellier og Beaune

i færd med at tage de sidste eksaminer på berømte Université du Vin i Suze la Rousse.

Domaine les Goubert breder sig efterhånden over 23 ha fordelt på flere end 40 forskellige parceller rundt i bakkerne nedenfor de spektakulære Dentelles de Montmirail. Her arbejder Jean-Pierre og Florence lige som så mange andre i disse år med stor respekt for naturen og de næste generationer, men de mener ikke, at økologi er et mål i sig selv, og slet ikke noget man skal skilte med. I stedet taler de om en udogmatisk rationel modernisme, der skal sikre en upåklagelig og stigende kvalitet i vinene, samtidig med at biodiversiteten får lov til at blomstre mellem vinstokkene.



Fagekspert  
Per Bach



**Gigondas 2014**  
1 fl 195,-

2 fl **345,- SPAR 45,-**



**Magnum**

1 fl **345,- SPAR 54,-**

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault og Clairette gæret i beton og derefter for 40 procents vedkommende modnet 12 måneder i små brugte fade inden aftapningen uden klaring eller filtrering. Stadig en lille smule reserveret, men stor finesse og præcision presser sig på. Nærmest old school! Brombær og solbær i selskab med kirsebærbrændevin, tobak, lakrids faste tanniner og en behagelig mineralitet. Giv den tid enten i glasset eller i kælderen!



**Gigondas Cuvée  
Florence 2014**

1 fl 399,-

1 fl **349,- SPAR 50,-**

Det var et nybrud da Jean-Pierre Cartier som den første lagrede sin Gigondas på små nye fade tilbage i 1985. Udelukkende Grenache og Syrah fra tre små parceller med familiens ældste vinstokke. Gæring i beton fulgt af 24 måneder på 228 liters fade (50% nye) fra respekterede François Frères inden aftapningen uden klaring eller filtrering. Brombær, hindbær og kirsch svøbt i subtile krydrede aromaer fra fadene. En meget generøs vin in spe!



**i** På [løgismose.dk](http://løgismose.dk) kan du se billeder fra oktober hvor konditoren startede på julekagerne



Chefkonditor  
Nynne Vedel Dyhrberg

### KONDITIONERENS JULEKAGE

I vores konditori på Nordre Toldbod startede vores konditorer tidligt med juleforberedelserne – allerede i starten af oktober blev de tørrede frugter til årets julekage overhældt med whisky og rom. Den klassiske julekage, som har irsk oprindelse er resultatet af tålmodighed og gode råvarer og det kan virkelig smages hvordan de tørrede frugter har trukket den rige smag af mørk rom og whisky til sig. Udover de tørrede, alkoholmættede frugter er kagen spækket med nødder og udsmykningen er en kunstart i sig selv. Der breder sig altid en helt særlig julestemning i butikkerne når kagen er færdig til julesalget, og vi tør godt garantere for uforbeholden julestemning og velsmag i hver eneste julekage. Nyd kagen til et glas Aureo Dulce og pludselig fordufter al julens stress og jag for en stund.

**Konditorens julekage 85,-**



Chefsommelier  
Thilde Maarbjerg

*Det perfekte match*

## Konditorens julekage & det lille glas til

Producent: De Muller | Område: Catalunya, Spanien



**Aureo Dulce  
De Muller 1954**

1 fl 220,-

**2 fl 395,- SPAR 45,-**

Navnet er langt mindre kendt end f.eks. sherry og portvin, men ikke desto mindre går traditionen for hedvinsproduktion i Tarragona syd for Barcelona langt tilbage i tiden. De store solerasystemer, der sikrer en unik blanding og modning af vine fra forskellige årgange er områdets stolthed, og da Robert Parkers mand i Spanien, Luis Gutiérrez var forbi og uddele point, kom der for alvor fart på aftapningen fra De Müllers gamle soleraer.



1954 på etiketten angiver hvornår solerasystemet er startet og det betyder også, at der reelt set er en del af vinen, som stammer fra denne årgang.

Den utrolige kompleksitet, det giver når vin blandes på denne måde er tydelig i Aureo Dulce, der stråler med toner af appelsinskal, rosiner og figer i karamel ovenpå et let strejf af ristede nødder, tørrede krydderier og sød tobak. Servér den ved 10 °C.



## VIND GASTRONOMISKE GAVER MED LØGISMOSE MEYERS JULEKALENDER

Glæd dig til vi lørdag 1. december åbner den første låge i vores digitale julekalender sammen med vennerne fra Meyers.

Vi har håndplukket 24 aldeles saftige præmier fra alle hjørner af vores univers, så du gennem hele december kan vinde store vin-oplevelser, menuen og boblerne til nytårsaften, mad til julefrokosten, kagebøger, madkurser, spændende delikatesser og meget, meget mere ...

Oddsene er nådige, for vi trækker en vinder hver dag fra 1. december til og med juleaften, så kast dig ud i det med god appetit og højeforventninger om gevinst.

**i** Følg med på Facebook og vær med fra begyndelsen eller tilmeld dig allerede nu på [tilbud.løgismose.dk/tilmeld-julekalender](http://tilbud.løgismose.dk/tilmeld-julekalender)



## ANDEN TIL MORTENSAFTEN OG JULEAFTEN

Du kan lade vores kokke gøre arbejdet og bestille confiterede andelår af Berberi-ænder fra Marché International de Rungis i Paris. Vores kokke på Nordre Toldbod tilbereder anden og tilbehøret for dig og pakker det, så du blot skal stille retten i ovnen og glæde dig til saftig and og tilbehør fuld af smag.

Til juleaften kan du også bestille hele tilberedte og ferske Berberi-ænder, tilbehør dertil, samt risalamanden til at slutte julemåltidet af med.

Læs mere og bestil på [løgismose.dk/andebestilling](http://løgismose.dk/andebestilling)

Har du god tid til forberedelserne, kan du også lave din Mortensaften-and selv – få opskriften på [løgismose.dk/opskrifter](http://løgismose.dk/opskrifter)

Find confiterede andelår i vores gourmetsupermarked på Nordre Toldbod (2 lår pr. pakke) 125,-



## ENDELIG ER DET TID TIL GLØGG



I gennem alle de år Christian Grønlykke havde sin daglige gang i butikken på Nordre Toldbod i København, så både stamkunder og personale frem til starten af december måned, hvor Christian stod for udskænkning i butikken af sin legendariske gløgg.

Den velkrydrede gløgg var ikke for børn og lå - hvad mange nok vil betegne "til den tørre side", så undertiden tilsatte kokkene en anelse mere sukker end

den oprindelige opskrift foreskrev. Den seriøse tilgang til kategorien gløgg blev belønnet med masser af begejstrede og trofaste kunder, som den dag i dag kommer igen, år efter år, for at sikre sig Christian Grønlykkes gløgg.

I de senere år har Christian været dommer ved DM i gløgg, som finder sted en gang om året i Torvehallerne i København.

**Find Grønlykkes gløggekstrakt i vores butikker til 109,-**

Du kan også selv gå i julekøkkenet og lave gløgg fra bunden. Find opskrift på mørk og hvid gløgg på [logismose.dk](http://logismose.dk)



### SOKKEOPHÆNGNING I BUTIK

Fra 15. november kl. 12.00 kan du tage de små med i butikken på Nordre Toldbod og få hængt en julesok op – hver dag lader vores personale lidt godter falde i sokkerne.

Den fyldte julesok kan hentes lillejuleaften til nydning 24. december.

## Find alt hvad julefrokosthjertet kan begære på Nordre Toldbod

Julefrokostsæsonen er så småt begyndt, og for mange er de kommende weekender spækket med hyggelige arrangementer med venner, familie eller kollegaer.

Køb gode sager til julefrokosten i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod, hvor du kan finde både sild, charcuteri, snacks, brød, vådt til ganen, risalamande, kirsebærsauce og mandlen dertil. Vi vil meget gerne hjælpe med inspiration og kan anbefale nogle særlige delikatesser til julefrokostbordet samt hvad man bør drikke til de forskellige serveringer.

Kig ned og find blandt andet:

Rullepølse, spegepølser og sylte fra Als

"Ruths sild"

Laks fra Rossini

Patéer og pølser fra Hermannsdorfer

Vores egne syltede rødbeder, agurker og remoulade

Kokkenes hjemmelavede frikadeller og fiskefrikadeller

Konditørens hjemmebakte rugbrød, knækbrød og julegodter

Løgismose Blonde, Meister Pils, Keller Pils og Weisser Leo fra Löwenbrauerei

Snaps, portvin og gløgg-ekstrakt

## VORES VENNER I VALPOLICELLA FORTSÆTTER MED AT IMPONERE

Producent: Corte Figaretto | Område: Valpolicella, Italien

Historien om Corte Figaretto handler om Mauro Bustaggi og Patrizia Gandi, der en dag ikke længere ville finde sig i, at familiens fremragende druer sank ned i de mægtige middelmådige blandinger hos Cantina Sociale di Valpantena. I 2003 annullerede de deres aftale med kooperativet og med hjælp fra familie, venner og selvfølgelig også en bank lykkedes det dem at etablere vingården Corte Figaretto.

Siden har de hvert eneste år formået at imponere en lille smule mere, og nede på vingården vokser stakken af visitkort fra danske importører, som gerne vil overtage importen, støt.

Jeg mødte Patrizia første gang i foråret 2006 ved en middag på det hyggelige Enoteca della Valpolicella i Fumane hvor vores værtinder Ada Riolfi og Carlotta Marchesini sædvanen tro diskede op med en menu, som næsten fjernede fokus fra de vine som det hele handlede om. Det var Consorzio Tutela dei Vini Valpolicella, som havde arrangeret et stævnemøde mellem et dusin vinimportører og lige så mange vinproducenter, som mingled rundt og præsenterede deres vine for de stadig mere opstemte importører.

De fleste havde 3-4 vine under armen, men Patrizia havde kun sin unge Valpolicella. Hun og Mauro var lige startet og deres første Ripasso og Amarone var endnu ikke klar, men hvis jeg kunne lide deres Valpolicella ville hun sende prøver når vinene var blevet aftappet. Og sådan gik et til at Løgismose i efteråret 2006 blev Corte Figaretos første kunde udenfor Italien.

Vinene kom med en saftig friskhed som mange fandt charmerende og ramte samtidig danskernes uslukkkelige tørst efter Ripasso. Kort efter introduktionen måtte vi rekvirere nye forsyninger og i de første år havde vi en særlig aftale med Mauro og Patrizia, hvor vi lovede kun at aftage halvdelen af deres produktion, selvom vi nemt kunne sælge hele molevitten.

Corte Figaretto er stadig vores ubetinget bedst sælgende italienske vinhus, men da Mauro og Patrizia har investeret i nye vinmarker og langsomt øget produktionen, er der ikke længere helt det samme tryk på som tidligere. Samtidig har vi købt stort ind og der burde derfor være Valpolicella, Ripasso og Amarone nok til alle.



**Valpolicella Valpantena 2017**  
1 fl 109,-

**6 fl 545,- SPAR 109,-**

Vidunderlig frisk, lækende og befordrende Valpolicella, som begunstiges af, at 2017 er en af de tørreste og varmeste årgange i Veneto i det nye millennium. Kirsebær, blomster og forskellige friske urter byder hinanden op til dans i glasset.



**Valpolicella Valpantena Superiore  
Ripasso Acini Amen 2016**  
1 fl 154,-

**6 fl 695,- SPAR 229,-**

Herlig rank, ren og saftig Ripasso, som byder ind med langt mere karakter end de allerfleste andre Ripasso-vine på markedet. Jovial, men på ingen måde endimensionel. Bare så imødekommende at man ikke kan undgå at blive en lille smule glad i låget.



**Amarone della Valpolicella Bolo  
del Figaretto 2014**  
1 fl 285,-

**3 fl 675,- SPAR 180,-**

En meget velstruktureret og allerede delikat Amarone, som meget vel kan vise sig at være en af de fineste, der er blevet produceret i den meget vanskelige 2014-årgang. Insisterende javist, men slet ikke så voldsom og rosintung som mange andre.



## FROKOST HOS ROBERTO MERZARI

Ofte laver Patrizia en vidunderlig Risotto a la Amarone når vi kommer på besøg. Men det sker også at Mauro og Patrizia vælger at smide deres vine i bilen for at tage os med ud på en af de mange vidunderlige restauranter i området.

En af favoritterne er den gamle Villa De Winckels, hvor Roberto og hans team både klarer gourmetmiddage i il ristorante, buffeter med masser af overdådige antipasti i gårdhaven eller vinsmagninger i deres Enoteca Cantina del Generale hvor 500+ vine fra Veneto utålmodigt venter på proptrækkeren.

## SOGGIORNO ROMANTICO I GAMMELT VAGTTÅRN

Villa De Winckels er også en såkaldt Residenza d'Epoca hvor man kan overnatte i historiske omgivelser. Mest spektakulært er deres La Torretta, et gammelt vagttårn, som inde i Verona kaldes "tower of love" fordi mange brudepar tilbringer deres første lovformelige nat sammen netop her.

For rørende 120€ får man en suite i 3 plan med en mægtig tagterrasse på toppen, hvorfra man med aftenens sidste glas Amarone i hånden kan nyde den mest vidunderlige udsigt ud over Valpolicellas bølgende vinstokke inden man stiger ned i den mægtige dobbeltseng på andensalen.

Læs mere på: [villadewinckels.com](http://villadewinckels.com)



## Udsigten fra den røde bæk

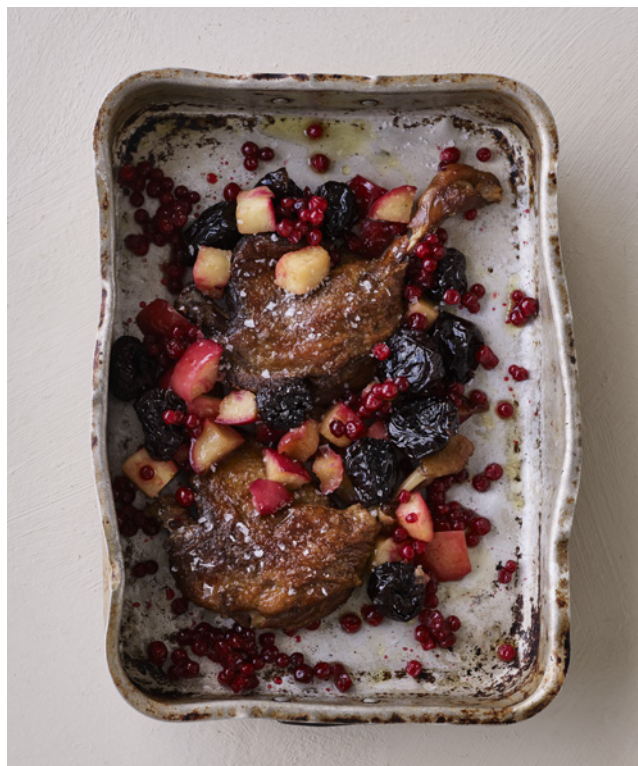
Mauro og Patrizia på deres røde ikke helt lille bæk, som de har fået parkeret ved deres nyindkøbte små parceller med gamle vinstokke på stejle terrasser højt oppe over landsbyen Santa Maria in Stelle en halv snes km nord for Verona. Bænken er en del af kunstneren Chris Bangle's THE BIG BENCH COMMUNITY PROJECT, som handler om fredfyldt at nyde udsigten, som om man var et barn igen. De første bænke blev opstillet i Piemonte, men spredte sig nu til hele Italien.

Koordinater: 45.501070, 11.040333

# CONFIT DE CANARD

## DET FRANSKE ALTERNATIV TIL ANDESTEGEN

Confitering er i adskillige århundreder blevet anvendt som konserveringsmetode, særligt i det franske køkken. Den langsomme tilberedning med velsmagende krydderier i egen fedt sikrer smørblødt og mørt kød samt en helt forrygende smag. Confitering er ofte kendt i sammenhæng med and, men faktisk kan du confitere al slags kød.



Nu hvor julen nærmer sig med hastige skrift, er der heller ikke længe til den klassiske andesteg melder sin ankomst på middagsbordet. Prøv confiteret and som alternativ til andestegen – eller servér med grønne salater, for et let måltid, som stadig smager en smule af jul.

### HER FÅR DU KOKKENES OPSKRIFT PÅ KLASSISK CONFIT DE CANARD

#### INGREDIENSER

4 personer

4 andelår  
Salt  
2 fed hvidløg  
Et par kviste frisk timian  
2 tsk. enebær  
1 tsk. korianderfrø  
Ca. 5 dl andefedt

#### SÅDAN GØR DU

Gnub andelår med rigeligt salt, hvidløg, timian, knust enebær og korianderfrø.

Lad andelårene ligge natten over i køleskabet og trække.

Fjern det værste overskydende salt samt krydderier  
Læg andelårene i en bradepande og dæk med andefedt  
Dæk med sølvpapir og confité i ovnen ved 170 °C i ca. 1,5 timer. Steg lårene sprøde på pande eller i ovn inden servering. Lårene er færdige, når kødet næsten falder af benet. Servér med klassisk juletilbehør eller alternativt i en frisk og sprød grønkålssalat.

Andelårene kan med fordel tilberedes og gemmes på køl i flere uger. Vælger du denne metode, skal du blot lægge lårene i et skoldet henkogningsglas efter du har tilberedt dem, og derefter dække dem med et lag af det sigtede andefedt.

## OST I SÆRKLASSE FRA JEAN-YVES BORDIER

Bordier er en såkaldt "affineur" dvs. en person, der modner ost. Han udvælger frisklavede oste fra små producenter rundt omkring i Frankrig, og i sine 7 kældre, hver med deres forskellige temperatur- og fugtighedsforhold frembringer han hver osts ypperste potentiale.

Hans professionelle erfaring tæller mere end 35 år og dertil skal lægges, at både hans far og bedstefar havde samme erhverv, så han er bogstavelig talt vokset op med ost og familiens store passion for håndværket. Det kræver efter hans eget udsagn mælk af højeste kvalitet og så en god portion tålmodighed at lave oste på dette niveau.

Ostene fra Bordier er en smagsoplevelse fra den dag, vi modtager dem og sætter dem på hylden i butikkerne. Det eneste du skal gøre er at temperere dem inden servering. Tag dem gerne ud 1-2 timer inden, de skal nydes.

Prøv eksempelvis:

Comté – fast, upasteuriseret komælksost fra Franche-Comté i det østlige Frankrig. De skrappe produktionsregler der blandt andet kræver græsfodring af dyrene er med til at give den unikke, runde, nødde- og frugtagtige smag, som denne ost er så kendt for

Brillat-Savarin – hvidskimmel komælksost blandt de få oste lavet på triple-cream. Det høje fedtindhold giver en særlig cremet konsistens. Laves både i Normandiet og Bourgogne og er opkaldt efter den franske gourmet, Jean Anthelme Brillat-Savarin

Fourme d'Ambert – blåskimmel komælksost fra Auvergne i det centrale Frankrig. En af Frankrigs ældste ostetyper med en rig, balanceret smag.



### OST – EN SÆSONVARE?

Ost er et levende produkt, og smag og tekstur er i høj grad påvirket af modning og hvilket foder dyrene, der leverer mælk til ostene, får. Dyrenes foder skifter efter sæson, hvorfor nogle oste faktisk kan siges at være sæson-oste.

**Her får du en guide til oste-sæsonerne for franske oste:**

**Forår:** gedeost topper smagsmæssigt i foråret – det skal smages!

**Sommer:** den bedste sæson for oste med blød skorpe: Savoy Tomme, Brillat-Savarin, Camembert og Reblochon er blot et par eksempler.

**Efterår:** her skal du blandt andet gå efter Munster, Epoisse og Maroille

**Vinter:** de kolde måneder byder på den klassiske sæsonost Mont d'Or, som ofte spises lun med brød og et godt glas vin til. Sæsonen byder også på herlige modnede alpeoste som Comté.

## TRØFLER TIL HVERDAG OG FEST

Tartuf Langhe i Piemonte blev grundlagt i 1980 af Beppe og Domenica. Tanken var – og er stadig – at gøre det muligt for trøffelelskere at spise den udsøgte og efterspurgte piemontesiske trøffel også udenfor sæsonen. Men med en forkærlighed til Piemontes andre specialiteter tilbyder firmaet også lækkerier, der ikke er lavet af trøfler. Gå på opdagelse i sortimentet og find også to helt nye tilføjelser til rækken af trøffel-delikatesser.



Tagliatelle med trøffel 250 g

1 stk **76,-** SPAR 19,-

Håndlavet tagliatelle med trøffel og 20% æg, der giver pastaen dens delikate tekstur. Vend den kogte pasta i smør og drys med parmesan – så simpelt kan det gøres.



Salt med hvid trøffel 30 g

1 stk **76,-** SPAR 19,-

Denne salt med hvid trøffel er baseret på det berømte grå salt fra Guérande i det vestlige Frankrig. Brug salten på pasta, i risotto eller løft dit blødkogte æg til nye højder med et lille drys trøffelsalt.



Smør med trøffel 30 g

1 stk **60,-** SPAR 15,-

Vores eget køkken på Nordre Toldbod er storforbrugere af denne trøffelsmør til deres trøfflerisotto. Montér din kartoffelmos med trøffelsmør, eller prøv den på et godt stykke ciabattabrød sammen med carpaccio.



Chips med trøffel 100 g

1 stk **39,20** SPAR 9,80

Betegnelsen raffineret kan man roligt bruge om de elegante chips med trøffel. Den perfekte snack sammen med en kølig aperitif.





A.



## NYHEDER!



Mayonnaise med hvid trøffel 85 g

1 stk **79,20** SPAR 19,80



Snack med trøffel 100 g

1 stk **29,60** SPAR 7,40

Skal du selv og dine gæster forkæles er disse to nye produkter fra Tartuf Langhe selvskevne. Den ultimative mayonnaise med hvide trøfler og små sprøde truffle bites med olivenolie og sort sommertrøffel – så mangler der blot et glas perlende Champagne.



Søde mørke trøfler 200 g

1 stk **88,-** SPAR 22,-



Trøflerne indeholder den helt særlige og berømte IGP Piemonte hasselnød. Den oplagte ledsager til en god kop kaffe.



Søde hvide trøfler 200 g

1 stk **88,-** SPAR 22,-



Vanedannende konfektstykker med hvid chokolade og IGP Piemonte hasselnød. Sæt trøflerne på bordet efter en god middag – men pas på, posen forsvinder hurtigt.



Søde pistacie-trøfler 200 g

1 stk **104,-** SPAR 26,-



Bløde trøfler med pistacienødder af højeste kvalitet samt et lille drys salt, som giver trøflen en raffineret balance. Pistacienødderne er præmieret ved The International Chocolate Award ved flere lejligheder.

Hverdagsvine



Chefssommelier  
Thilde Maarbjerg

**i** Find opskriften på Croque Monsieur – og Madame på [løgismose.dk](http://løgismose.dk).

I vores gourmetsupermarkeder kan du købe et Croque Monsieur-kit til to  
Pr stk. 199,-

## SMAGEN AF PARIS

Croque Monsieur er den franske betegnelse for hvad vi herhjemme kender, som en pariser-toast. Den oprindelige franske udgave består af to skiver toastbrød med ost og skinke, stegt på en pande eller grillet i en ovn og ofte gratineret med en oste- og sennepsmasse. Tilføjes yderligere et spejlæg sætter man tænderne i en Croque Madame. Nyd begge udgaver med god vin i glasset, på ægte pariser manér.



Crémant de Bourgogne,  
Georges Duboeuf

1 fl 139,-

6 fl **645,-** SPAR 189,-

Til hverdagens festlige indslag, til sammenkomster, receptioner, søndagsbrunchen eller hvor og når stemningen kalder på boblende glæde. Georges Duboeufs Crémant de Bourgogne lavet på druer fra den sydlige del af Bourgogne er en klassiker, der har fulgt os længe og altid mødes med begejstring, når vi trækker den frem i lyset og minder om, at den stadig er en af vores største succeser udenfor Champagne. De milde dyrkningsforhold i Côte Chalonnaise resulterer i en mild og blød fylde, der akkurat balanceres af forfriskende syre og et delikat indslag af blomster, modne æbler, kvæde og citrus.

En fremragende aperitif-vin, som også gør sig flot til Toast Skagen eller blinis med løjrom og creme fraiche.  
Servér direkte fra køleskabet



Chusclan Côtes du Rhône Villages  
"Les Genets", Laudun & Chusclan  
Vignerons, 2016

1 fl 110,-

6 fl **545,-** SPAR 115,-

12 fl **945,-** SPAR 375,-

I nogle årgange er Rhône-dalen mindre broget end andre, og i 2016-årgangen er potentialet så stort, at der laves store vine selv i de små appellationer. Les Genets er et prestigeprojekt hos korporativet Laudun & Chusclan Vignerons, hvor tre dyrkere omkring den lille landsby Chusclan får lov at levere druer på baggrund af seriøs optimering af arbejdet i marken. Det er der kommet en helt igennem charmerende vin ud af baseret på 65% Grenache, 20% Syrah og små mængder Carignan, Mourvèdre og Cinsault gæret og lagret på cementtanke.

Nyd den fristende kombination af brombær og hindbær, peber, timian og nelliker til Croque Monsieur eller confit de canard ved 16 °C.



Løgismose i Netto

## DÆK ET OSTEBOARD MED SMAGEN AF KVALITET

Produkter fra Løgismose i Netto er fremstillet med høje krav til smag, holdning og håndværk. Denne ambition kan du blandt andet møde i vores serie af oste til morgenbordet, frokosten og madlavning.

Skæreostene, vores fynske rygeost fra mejeriet ved Allested-Vejle og vores Blå ost byder hver især på godt dansk håndværk og er alle et fornemt udtryk for den stolte tradition, der er for at fremstille ost i Danmark.

Nyd ostene på morgenbordet, til tapasanretningen eller som en oplagt del af årets forestående julefrokoster.

### FIND OSTE FRA LØGISMOSE PÅ HYLDERNE I NETTO

- Blå ost
- Den gamle
- Jysk Højland
- Højland Havarti
- Lynghede
- Lagret Bjergost
- Rygeost 40+
- Fransk Brie
- Løgismose "KNØSEN"
- Vesterhavs Danbo i skiver
- Højlands Havarti i skiver
- Salatost – i tern og blok
- Vesterhavs Danbo



#### LØGISMOSE FRANSK BRIE – SMAGEN AF FRIHED

De bedste og mest velsmagende fødevarer skabes i tæt samspil med naturen. Hos Løgismose arbejder vi for at alle vores produkter skal afspejle den holdning.

Det betyder alt sammen, at du ikke kun kan nyde din mad og drikke med god samvittighed, men at du også får en ekstra god

smagsoplevelse ud af det. Det kalder vi "Smagen af Frihed".

"Den Gamle", Jysk Højland, Højlands havarti og Lynghede er en del af "Smagen af Frihed" og som noget helt nyt er vores Fransk Brie nu også blevet en del af serien.

## SMAGFULDE ADVENTSGAVER

Den søde juletid er lige rundt om hjørnet, og inden længe falder den helt særlige stemning over både store og små. Ud over at være en tid med alverdens herlige oplevelser på tallerken og i glas, er det også tid til gaver – og ikke blot 24. december.

Vi har samlet 8 gode bud på adventsgaver til hjemmekokken, gourmanden, Champagne-elskeren eller bare én, som fortjener særlig forkælelse.



### Whisky Cake, 400 g

#### Shortbread House 1 stk. 146,-

Tørrede frugter af høj kvalitet samt skotsk whisky indgår i opskriften på denne luksusudgave af den traditionelle britiske julekage. Den stemningsfulde dåse emmer af jul og sikrer den helt rigtige adventsstemning.

### Karameller med saltet smør, 500 g

#### Maison Amorie 1 stk. 239,-

Karameller på kondenseret mælk og saltet smør fra Bretagne i de originale kobbergryder i Quibero på Bretagnes kyst. Sæmpelthen de bedste karameller, vi nogensinde har smagt! Karamellerne kommer i den fineste dåse med retromotiv og er derfor en oplagt gave.

### Løgismoesæske 100 g ØKO

#### Summerbird 1 stk. 100,-

Løgismoes udvalgte fyldte chokolader. Gaveæske med 9 forskellige varianter, som også er en velsmagende introduktion til Summerbirds univers.

### Løgismoes Tawny Portvin, NV

#### Manoel D. Poças Junior 1 fl. 129,- SPAR 40,-

Vores egen portvin udviklet af Thilde Maarbjerg i samarbejde med Pocas' ønologer Jorge Manoel Pintao og Andre Barbosa. Løgismoes portvin er lavet til at give lyst til et glas ofte og også gerne nummer to med sin overraskende friskhed.

### Kiks med chokoladestykker i gavedåse 500 g

#### Mère Poulard 1 stk. 125,-

Sprøde, chokoladebugnende cookies fra franske Mère Poulard. De smagfulde cookies indeholder intet andet end gode råvarer og kommer i en fin dåse, som vil pynte i køkkenet - selv når den er tom.

### Organics Dark Chocolate 4 x 25 g

#### Friis Holm 1 stk. 160,-

Smag dig rundt i chokolade-verdensmester Mikkel Friis-Holms univers med denne gaveæske med 4 forskellige økologiske chokolader - én til hver adventssøndag.

### Winter Specialties Cut & Share 280 g ØKO

#### Summerbird 1 stk. 225,-

Smuk æske med økologisk chokolade, marcipanbrød, nougatbrød og mandler – den perfekte gave til hende eller ham med en kvalitetsbevidst sød tand.

### Champagne Cuvée Hugues de Coulmet Brut, NV

#### Pierre Moncuit 1 fl. 299,-

Lavet udelukkende på Chardonnay og lagret ca 20 måneder inden degorgement. Markernes sydlig beliggenhed er med til at give denne Champagne sit milde og indtagende væsen, der gør den til en perfekt gave til Champagne-elskeren.





Fagekspert  
Per Bach

## SPRØDE SANCERRE-VINE I SNART 40 ÅR

PRODUCENT: DOMAINE BERNARD REVERDY | OMRÅDE: LOIRE, FRANKRIG

Denne gnistrende rene og sprøde Sancerre blev i sin tid introduceret af Lene Grønlykke, efter hun havde kørt rundt i Sancerre og omegn i flere dage for at finde den helt rette kvalitet. Og med vinen i glasset er det tydeligt at missionen lykkedes med Domaine Reverdy. Vinen rummer ganske enkelt alt hvad man kan drømme om i en frisk Sancerre. Imponerende og superklassisk!

Domaine Reverdy ligger i udkanten af den lille søvnige landsby Verdigny og her kan familien dokumentere at deres forfædre har dyrket druer og lavet vin helt tilbage i 1500-tallet, og som en kuriositet har de fået fremstillet en meget smuk og detaljeret stamtavle, som pryder den ene endevæg i det hyggelige smagelokale. Og der er mange Reverdyer i Verdigny og omegn. Hele 35 viser opslag i den lille lokale telefonbog, som de franske teleselskaber stadig udgiver.

I dag er det Noël og Claudine Reverdy, som sammen med sønnen Romain driver vingården videre. Noël begyndte at arbejde skulder ved skulder med sin far i tilbage i 1980, og Romain, der vist aldrig blev spurgt om hvilken retning hans liv skulle tage kom hjem til gården i 2008 efter at have afsluttet sin uddannelse som ønolog og en længere dannelsesrejse rundt til forskellige vingårde i Europa.

Domaine Reverdy har i alt knap 9 ha. med omkring 30 år gamle Sauvignon Blanc-stokke fordelt på 27 parceller, der ligger strøet ud over de kalkholdige skrånninger omkring landsbyen Verdigny. Herfra høstes druerne med hjælp fra familiens superavancerede høstmaskine efterhånden som analyser og smagninger viser, at modenheden – eller rettere balancen mellem sukker, syre og ekstrakt – i druerne er optimal på de enkelte parceller.

Romain bedyrer at høstmaskinen især i de vanskelige år er med til at løfte kvaliteten i familiens vine. De kan simpelt hen reagere meget hurtigere, når det omskiftelige efterårsvejr langs Loire-floden driller end hvis de var afhængige af en flok høstarbejdere, og da vi under vores besøg i foråret luftede vores romantiske forestillinger om de håndhøstede druer blev vi hevet med ud i laden.

Her stod 3 generationer af høstmaskiner parkeret side om side og i løbet af den næste halve times tid blev vi belært om hvor fleksible, skånsomme og effektive de nyeste maskiner var blevet. Således kunne familien Reverdys seneste investering med lethed præstere 1.000 kg afstilkede, næsten bladfri druer i timen.



Sancerre Blanc 2017

1 fl 169,-

6 fl **895,-** SPAR 119,-

12 fl **1.495,-** SPAR 533,-

Med Sancerre Blanc 2017 er det ganske umuligt at anfægte Romain Reverdys pointer. Der er stikkelsbær og hyldeblomst og dertil lækende grape og citron, som sætter gang i spytproduktionen, allerede inden vinen rammer munden. En imponerende og superklassisk Sancerre fra Reverdy.



## Økologiske Sparkling Teas



Chefsommelier  
Thilde Maarbjerg



## ØKOLOGISK MOUSSERENDE TE

Der er mange vovede bud i kategorien non-alcoholic, og det er helt sikkert at efterspørgslen er stødt voksende.

Ønsket om at kunne servere noget andet end sodavand til chaufføren, den gravide eller den efterhånden store gruppe af mennesker, der egentlig gerne vil have noget uden alkohol driver denne kategori mod nye opfindelser, og vi er ganske imponerede over Jacob Kocembas mousserende te. Han har arbejdet med det i snart 10 år, først igennem "Kocembas" og nu med sit nye firma og partnerskab "Copenhagen Sparkling Tea".

Både flaske og indhold er eksklusivt og gennemtænkt og så skinner det tydeligt igennem, at Jakob har sans for smag og balance. Hans mangeårige arbejde som sommelier på toprestauranter har givet ham et solidt grundlag for at kunne sammensætte smag på højeste niveau. Der bruges teer af høj kvalitet og alle ingredienser er økologiske.

En både spændende og original idé med mange anvendelsesmuligheder.



**BLÅ, 0% alkohol**  
1 fl 139,-

**2 fl 200,- SPAR 78,-**

Baseret på hele 12 forskellige teer heraf tre hvide tilsat en smule druemost og citronsaft for at skabe den flotte balance mellem sødme og syre. Elegant og let med toner af jasmin og kamille. 55 g/l sukker. Glimrende som aperitif eller til melon og parmaskinke, snitter med andeleverparfait eller desserter med frugt.



**RØD, 4% alkohol**  
1 fl 139,-

**2 fl 200,- SPAR 78,-**

Lavet på en kombination af hvid, grøn, sort og urteteer og tilføjet hibiscus, som giver den charmerende roséfarve. 30 g/l sukker. Nyd den som aperitif eller til retter med røde skaldyr, karryretter eller asiatisk mad.





Chefsommelier  
Thilde Maarbjerg

## Thildes Biodynamiske Have i november

### THILDES BIODYNAMISKE HAVE I NOVEMBER

Arbejdet i haven går for alvor på held i november, i hvert fald for mit vedkommende. Under overfladen bliver der knoklet for at omdanne organisk materiale, men for det kan ske, skal det først tilføres. Grundpillen i biodynamikken er tilførsel af kompost til jorden og udspreddning af besked om, at det skal omsættes og integreres i jorden hurtigst muligt. Også på det område adskiller biodynamikken sig fra konventionelt landbrug, der er fløjttende ligeglad med jordens mikroorganismer.



**Gylle er landbrugets guld og quickfix, der skaber stor vækst på kort tid, men på ingen måde tilbyder den langsomme frigørelse af næringsstoffer, som velomsat kompost giver. Og uundgåeligt udvaskes en betragtelig mængde, som planterne ikke kan nå at optage til fare for vores vandmiljø.**

Med så stort et opdyrket areal, som vi har i Danmark relativt til landets størrelse har det vidtrækkende konsekvenser, som vi endnu ikke har set toppen af. Ophobningen af zink og kobber i vores landbrugsjord som følge af brugen af gylle fra konventionel svineproduktion er et andet problem, som man indtil videre har haft held med at holde ude af den brede befolknings søgelys.

Er jeg bare endnu en frelst københavnere, der ikke er klar over, hvad der sker ude i det Danmark, der i virkeligheden får hjulene til at køre rundt – om ikke andet så i hvert fald for dyrlægerne, konsulenterne, medicinalfirmaerne og alle de andre, der tjener flere penge på landbruget end landmændene selv?

Frelst tror jeg ikke, nærmere bekymret og sporet ind på at anskue situationen uden at tænke på økonomi. Kan økonomi være irrelevant? Det burde det i visse tilfælde. Noget kan ganske enkelt ikke gøres op i penge. Og noget er fællesseje, grundvandet f.eks., selvom

det ikke accepteres i den herskende kapitalistiske tankegang.

I de fleste diskussioner om vores måde at producere fødevarer på, bliver de økonomiske omkostninger ved en radikal omlægning af landbruget brugt som stopklods. Spørgsmålet er, om økonomi er en plausibel årsag til skrinlægning af en absolut nødvendighed? Penge har fået en position i verden, hvor alt fornuft og rationale kan tilsidesættes med begrundelse i penge. Enten koster det for mange penge at etablere, det er for dyrt at afskaffe eller også genererer det eksisterende for mange penge. Vi ser det samme indenfor energi og vores vedvarende forbrug af fossile brændstoffer. Penge skifter hænder mens fornuften siver ud mellem fingrene. Og desværre er de flestes fornuft til salg.

Vi VED godt hvad, der er det rigtige, og min overbevisning er, at det i langt de fleste tilfælde er penge, der afholder os fra at handle derefter.

**Alt imens jeg bombarderes med alarmerende pesticidtal i vores grundvand glæder jeg mig over, at vi i hvert fald ikke bidrager til de tal fra vores beskedne jordbesiddelser. Rent vand, sund jord.**

**Det er en mulighed, ikke en umulighed.**

I hvert nummer af Klub Løgismose Vin & Mad magasinet inviterer vi en gæsteskrubent til at dele nogle af sine bedste oplevelser, tips og gode råd omkring mad og vin.

### Julie Zangenberg

Bliver 30 år 30. november

Har været skuespiller siden barndommen og lavet tv, film, musical og teater.

Laver netop nu teaterforestillingen "Dette er vand", som spiller i Århus, Odense og København.

Har tøjvirksomheden, Cozy by Julie Zangenberg, som laver tøj og accessories og forhandles i 70 butikker landet over.



Fotograf: Flemming Leitorp

### Hvad syntes du er den bedste råvare?

Jeg syntes næsten det er umuligt at vælge én – vi har jo så mange fantastiske råvarer i Danmark.

Sæsonernes friske grøntsager og frugter er virkelig noget jeg holder af.

Derudover er jeg vild med hvad Thomas Rode arbejder med. Det er meget vigtigt for mig med gode, ærlige råvarer og det får jeg i alt det skønne kød som Thomas præsenterer. Jeg bliver nok aldrig vegetar, men jeg tager stilling til hvilket kød jeg spiser og jeg vil til enhver tid vælge kød hvor jeg ved, at dyret har haft et godt liv.

### Din bedste vinoplevelse?

Jeg har en lille vinsamling og jeg husker engang jeg medbragte en Palmer fra 85 første gang jeg skulle besøge Thilde og Thomas' hus på landet. Vi gik rundt i haven og plukkede og samlede alle ingredienser til den efterfølgende middag. Thomas bød på nogle helt fantastiske bøffer, og vi havde taget hummer med. Vi lavede G&T med enebær og mynte – drak Palmer fra 85 og ja, det var helt fantastisk! Min kæreste (Andreas Bagh, køkkenchef på Michelin-restauranten Marchal, red.) kalder mig en 65 år gammel hvid mand ift. min vinsmag. Jeg er egentlig også meget gammeldags, meget traditionel. Naturvin er eksempelvis ikke mig, det bliver det nok aldrig...

Palmer fra 85 har bare en særlig stjerne hos mig. Vi spiste for nyligt burgere med Wassim Halal i Århus og han serverede en Palmer fra 85 for os – hvilket naturligvis var lige efter mit hoved.

Derudover kan jeg nævne Château Cos d'Estournel fra 1988-1989, som aldrig skuffer!

### Hvad er dit bedste madminde:

Jeg er vokset op med mad; mad har altid spillet en enormt stor rolle i mit liv. Mine forældre er begge meget madinteressererede og jeg kan huske at vi havde maddag fra vi var 6 år gamle.

To særlige minder står tydeligt for mig. Jeg elsker fried chicken og jeg kan huske en sommerdag hvor jeg besøgte Amass (restaurant på Refshaleøen i København, red.) og Matt Orlando kom ud med personalemad til mig, som denne dag var hans fried chicken. Konditoren havde lavet bisquits og vi fik en herlig coleslaw dertil. Det var virkelig et helt særligt måltid, som jeg aldrig glemmer.

Derudover husker jeg særligt den dag jeg mødte min kæreste. Jeg havde et frokostmøde med Rossini Caviar på Marchal, og jeg havde godt hørt, at der var kommet ny køkkenchef til. Under mødet får vi serveret en ret med blæksprutte, som var skåret som linguine. Derudover var der agurk, brunet Champagnesmør og salt caviar på toppen. Det hele blev toppet med en østers-emulsion. Jeg følte nærmest en "connection to God" da jeg smagte retten – ja, jeg måtte faktisk stoppe samtalen og slå fast hvor vild retten var! Vi faldt i snak med tjeneren, som fik lov at høre al min ros til denne ret, og han besluttede sig for at hente køkkenchefen (Andreas, red.) for at introducere ham – det blev vores første møde. Meget er sket siden – retten er dog stadig at finde på kortet.

### Din livret?

Fried chicken er en sikker vinder. Derudover er jeg vild med hjemmelavet pasta med smør og hvide trøfler. Det er det der er med mad. Hvis du virkelig elsker mad skal du kunne nyde alt fra spaghetti bolognese til en sandwich i parken, og så til de helt store dekadente madoplevelser.

..... Det gode grej .....

# NÅR KUN DET BEDSTE ER GODT NOK

**Forklæder og ovnhandsker  
til den sande gourmet**

Hollandske Dutchdeluxes blev grundlagt i 2013 med stor passion for både køkken og mode. Inspirationen findes i traditioner og naturlige materialer, resultatet er tradition i opdateret design. Et forklæde eller en ovnhandske skal gerne både rumme "comfort and good looks" på én og samme gang – og netop dét finder du i produkterne fra Dutchdeluxes.

I sortimentet finder du læderforklæder med praktisk og nydelig sele-lukning på bagsiden samt en ovnhandske – begge dele i 100% kernelæder, som kun vil blive smukkere med tiden, når patineringen indtræffer og giver en beskyttende glans i læderets overflade.

Både forklæde og ovnhandske findes i to farver:

- Classic Brown
- New Natural

NYT GREJ  
HOS LØGISMOSE

**SPAR 15%**

RABATTEN ER FRATRUKKET



Ovnhandske, Classic Brown  
1 stk. 471,75 SPAR 83,25



Ovnhandske, New Natural  
1 stk. 471,75 SPAR 83,25



Lædeforklæde med seler, Classic Brown  
1 stk. 1.083,75 SPAR 191,25



Lædeforklæde med seler, New Natural  
1 stk. 1.083,75 SPAR 191,25



# KÆLDERVINE

## Unik Vertikal

Det rullede hen over vinverdenen som en chokbølge, da nyheden om Denis Mortets selvmord på familieejendommens gårdsplads kom ud i 2006. Hvad andre bruger generationer på at opnå i anerkendelse og omtale skabte han indenfor 10 år, men det havde konsekvenser at skulle leve op til og i sidste ende den ultimative. Hans søn, Arnaud, havde siden 2000 arbejdet side om side med sin far, og trods den pludselige overdragelse, har han bevist, at han var klar til at vokse hurtigt med opgaven. Hans stil beskrives mere elegant og mindre fadpræget end faderens, men med samme imponerende intensitet og dybde.

Gevrey-Chambertin er kommunen, domainet ligger i og familiens stolthed. Der ejes flere lieux dits i kommunen, og Mes Cinq Terroirs er en særlig cuvée blandet fra de ældste stokke (+40 år) i familiens 5 marker i kommunen. Denis introducerede blandingen i sin tid, og Arnaud har skruet en smule ned for brugen af nye fade, så det nu ligger på 30%. Jeg vil kalde Mes Cinq Terroirs textbook-Gevrey-Chambertin set gennem et forstørrelsesglas. Et veritabelt powerhouse for alle yndere af frodig og generøs Bourgogne.

### Gevrey-Chambertin "Mes Cinq Terroirs"

#### OM ÅRGANGENE

**2014:** En årgang, der af mange betegnes som klassisk. Druerne i Gevrey-Chambertin modnede tidligere i 2014 end i mange af nabokommunerne, og Arnaud havde alle sine druer i hus 26. september med potentiel alkoholprocent på mellem 12,5 og 13,2. Frugten er klassisk og livlig i denne årgang.

**2015:** 84-årige farfar Charles Mortet sagde tydeligt imponeret til Arnaud under høsten, at han skulle nyde sin lykke, for han ville nok aldrig komme til at se så perfekt modnet frugt igen. Den potentielle alkohol lå lige omkring 13% og 11. september var høsten i hus. En på alle måder ekstraordinær årgang, der endvidere kvitterede med et udbytte til den generøse side med et gennemsnit på 40 hl/ha.

**2016:** Høsten startede sent og de første druer kom ind 23. september, og Arnaud noterede at både tannin- og syreniveau var særlig godt i 2016. Sidstnævnte resulterede i en betragtelig andel helklase-fermentering. En årgang med stort lagringspotentiale.



#### VERTIKAL 6 flasker

2 fl 2014, 2 fl 2015, 2 fl 2016

1 ks **2.995,-** SPAR 1.485,-





Indkøber  
Thorbjørn Klemensen

## THORBJØRNS UDVALGTE

# HAR DU SVÆRT VED AT VÆLGE?

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. Crémant de Bourgogne Brut, Georges Duboeuf, NV
- 1 fl. Sancerre Blanc, Domaine Bernard Reverdy, 2017
- 1 fl. Pinot Gris Les Elements - BIO, Domaine Bott Geyl, 2014
- 1 fl. Spätburgunder Schilfsandstein, Weingut Dautel, 2016
- 1 fl. Chusclan Côtes du Rhône Village Les Genets, Laudun & Chusclan Vignerons, 2016
- 1 fl. Valpolicella Valpantena, Corte Figaretto, 2017



SMAGEKASSE

**Klub Løgismose Smagekasse – november**

6 udvalgte flasker fra magasinet

**795,- SPAR 100,-**



## THORBJØRNS SØNDAGS-TRIO

Opgradér din søndag med Thorbjørns udvalgte vine

Kassen indeholder:

- 1 fl. Champagne Tradition Brut, Diebolt-Vallois - Cramant, NV
- 1 fl. Alsace Riesling, Hospices de Colmar, 2016
- 1 fl. Gigondas Cuvée Florence, Domaine les Goubert, 2014



SMAGEKASSE

3 udvalgte flasker fra magasinet

**745,- SPAR 122,-**





Chefsommelier  
Thilde Maarbjerg

## PARLØR TIL VINPRODUKTION

### ANDENGÆRING:

Bruges om den alkoholiske gæring i flasken, der udvikler boblerne i mousserende vine lavet på den traditionelle metode.

### BÆRMEOMRØRING:

(battonage): Omrøring af gærresterne efter gæringen. Bruges primært i fadgærede hvidvine for at give fyldighed og smag, især smøraroma, og for at undgå udvikling af ildelugtende svovlforbindelser.

### HELKLASE- FERMENTERING:

Bruges særligt til rødvinproduktion, f.eks. Pinot Noir og visse typer Syrah- og Grenache-vine. Hele klaser uden for-udgående afstilkning blandes med knuste druer i gærings-tanken/fadet. De hele klaser gærer delvist som maceration carbonique (se længere nede) og bidrager med livlige og sødmefulde frugtkarakterer. Andelen af helklaser kan variere meget.

### KLARING:

Metode til at fjerne partikler i vinen ved at binde dem kemisk med en såkaldt klaringsagent (eksempelvis æggehvide, kasein eller bentonit) hvorefter de bundfældes.

### KULDESTABILISERING:

Bruges for at fjerne potentielle vinsten i vinen forud for aftapning for at undgå, at de udfældes i flasken.

### MACERATION:

Udblødning af drueskallerne i mosten forud for, under og eventuelt efter gæringen. Bruges primært i rødvinproduktion for at udtrække farve, tannin og aroma. Kan intensiveres ved at foretage punch-down eller pump-over.

### MACERATION CARBONIQUE:

En særlig form for udblødning hvor klaserne forbliver hele og dækkes af et lag CO<sub>2</sub>, så ilten fortrænges. Den intracellulære gæring, der foregår under disse forhold, giver en saftig, frugtdrevet vin med lavt tanninindhold. En variation af denne metode bruges særligt meget i Beaujolais.

### MALOLAKTISK GÆRING:

Egentlig en bakteriologisk proces hvor mælkesyrebakterier omdanner æblesyre i vinen til mælkesyre. Stort set alle rødvine gennemgår malo, som den også kaldes i daglig tale, mens det hovedsageligt er fadlagrede hvidvine, der gennemgår malo.

### OMSTIKNING:

Vinen flyttes fra én beholder til en anden ved hjælp af en pumpe eller tyngdekraften. Bruges f.eks. hvis vinen er blevet klaret og skal separeres fra bundfaldet eller ved produktion af oxidative vine som eksempelvis tawny portvin for at udvikle farve og smag.

### OXIDATIV:

Vinen er tilført ilt gennem produktionen hvilket bidrager med en særlig type aromaer. Kan være både positivt og negativt afhængig af vintypen og graden af oxidation.

### REDUKTIV:

Vinen er beskyttet mod ilt under produktionen. Det kan have forskellige konsekvenser for smag og holdbarhed afhængig af vintypen.

### SUR LIE:

Kaldes på dansk "på bærmøn". Gærresterne er bevaret i vinen efter den alkoholiske gæring er overstået. Lagring sur lie kan bidrage med aroma og fylde.



Druerne gennemgås for råd, blade etc.



#### Bleed-off

Bleed-off betyder, at most tappes ud forud for gæringen for at koncentrere den resterende most i tanken.



Bleed-off



Bleed-off

## 3 MÅNEDER

Fik jeg lov til at gå i hælene på winemaker Leo Steen Hansen på Stuhlmuller Vineyards i Alexander Valley, Californien. Bøgerne var lukkede og jeg lærte ved at gøre. Det gav et uvurderligt indblik i håndværket bag det at lave vin.



Pump-over under macerationen



Pump-over



Alkoholen skal måles løbende under gæringen



Prøve udtages af fade til analyse



Måling af sukkerindhold i mosten med refraktometer



Chefssommelier  
Thilde Maarbjerg

# MARC DE BOURGOGNE

En ægte digestive-klassiker, som alt for sjældent ikke kommer uden for områdets grænser



Marc de Bourgogne 75cl  
Drouhin Laroze

1 fl **475,-** SPAR 100,-

Marc de Bourgogne er et ædelt destillat med en lang historie og den er en yndet digestive efter et godt lokalt måltid. Mange producenter laver udelukkende til eget og venners forbrug, så de er ikke talrigt repræsenterede udenfor Bourgogne. Er mange af samme årsag bedre bekendt med den italienske version, grappa, som på linje med Marc laves på drueskaller og kerner. Domaine Drouhin-Laroze bruger resterne fra blandt andet deres Grand Cru-vine, som brændes på en traditionel burgundisk kobberkedel til en styrke på 50%. Eau di Vie'en lagres efterfølgende op til 20 år på nye egetræsfade, og det resulterer i en alkoholprocent på 44% samt en vidunderlig moden duft og en elegant ravfarve.

Tørret frugt, særligt rosiner og abrikos dominerer frugt billedet med undertoner af appelsinskal, tørrede krydderier, muscovadosukker, egetræ og vanilje. Kroppen er fyldig og smagen tydeligt intens som resultat af den tålmodige lagring. Servér den ved 15 °C efter et nærende måltid.

**i** Oplagt som julegaveemne til familiens patriark(er)



# LAKRIDS BY JOHAN BÜLOW

Johan Bülow kommer fra en familie af iværksættere og kastede sin lidenskab på lakrids – en skandinavisk favorit, som han ikke følte blev værdsat nok, og fortjente at blive taget alvorligt. Den 07.07.07 åbnede den første Lakrids by Johan Bülow-forretning i Svaneke. Ideen var at koge lakridsen i butikken, og sørge for at man kunne dufte den 100 meter væk. Det virkede og alt blev udsolgt på to timer. Den sidste kunde købte endda skålen med smagsprøver på disken.



Small Classic 150 g 1 stk 72,- SPAR 8,-  
Regular Classic 250 g 1 stk 108,- SPAR 12,-  
Large Classic 530 g 1 stk 202,50 SPAR 22,50

The Classic, er en kombination af blød lakrids, karamelliseret Dulce de Leche-chokolade, knasende havsalt og stænk af lakridspulver, der kilder dine smagsløg. En exceptionel blanding af udsøgte smagsnuancer.



Small Dark & Sea Salt 150 g 1 stk 72,- SPAR 8,-  
Regular Dark & Sea Salt 250 g 1 stk 108,- SPAR 12,-

Blød lakrids overtrukket med mørk chokolade i stedet for mælkechokolade kombineret med små flager af havsalt.



Small Caramel Rouge 150 g 1 stk 72,- SPAR 8,-  
Regular Caramel Rouge 250 g 1 stk 108,- SPAR 12,-

En yndig lille flirt med et hjerte af guld og lyserøde kinder. Caramel Rouge gemmer på sød lakrids og Dulce-chokolade bag et indbydende kirsebærlag.



Small Black Snowball 150g 1 stk 72,- SPAR 8,-  
Regular Black Snowball - 250g 1 stk 108,- SPAR 12,-

BANG! Sådan beskriver man bedst Black Snowball, som er spækket med smagsintensitet fra salmiak, sort peber og rå lakridspulver. Mild mælkechokolade og en sød lakrids-kerne skaber balance i den samlede smagsoplevelse.



Decorations Black Box  
260 g  
1 stk 157,50 SPAR 17,50

The Classic er en kombination af blød lakrids, karamelliseret Dulce de Leche-chokolade, knasende havsalt og stænk af lakridspulver, der kilder dine smagsløg. En exceptionel blanding af udsøgte smagsnuancer.

Indeholder:

The Classic: blød lakrids, Dulce de Leche-chokolade, havsalt og lakrids.

Black Snowball: Salmiak, sort peber, lakrids, mild mælkechokolade.

Dark & Salty: Mørk chokolade, havsalt, lakrids.

Caramel Rouge: Lakrids, Dulce-chokolade, kirsebær.



Small \* 4 Box Winter  
600 g  
1 stk 288,- SPAR 32,-

En lille rejse gennem årets vinterlakrids fra Johan Bülow med forskellige smage og teksturer. Glimtende kugler, knasende overraskelser og søde fornøjelser. Julepynt for de, som går all in på lakrids!

Indeholder:

The Classic: blød lakrids, Dulce de Leche-chokolade, havsalt og lakrids.

Black Snowball: Salmiak, sort peber, lakrids, mild mælkechokolade.

Dark & Salty: Mørk chokolade, havsalt, lakrids.

Caramel Rouge: Lakrids, Dulce-chokolade, kirsebær.

KLUB

# LØGISMOSE

VIN & MAD

## EN VIN, SOM MED SIN SMAG OG SIT NAVN VIL HENRYKKE SELV DE MEST KRÆSNE FEINSCHMECKERE

### CHAMPAGNE BRUT 2009

#### Dom Pérignon

Dom Pérignon er det højst estimerede brand  
blandt alle de Champagner, som mægtige  
Moët & Chandon markedsfører.

Dom Pérignon blev lanceret i begyndelsen af 1930'erne.  
Det første parti ankom til London i 1935, hvor vinen blev  
vel modtaget, men det var først i 1936, efter dens lance-  
ring i New York, at tingene trods verdenskrisen tog fart.  
Og lige siden har Dom Pérignon været den mest berømte  
og mest eftertragtede Champagne i verden.

Vinen får sin stil fra stort set lige dele Pinot Noir og  
Chardonnay idet Chef de Cave Richard Geoffroy er  
nået frem til, at denne demokratiske fordeling ska-  
ber den bedste balance mellem på den ene side  
fylden og saftigheden fra de blå druer og på  
den anden side friskheden og lethed fra de  
grønne druer. Eller som han udtrykker det: "Det  
handler ikke nødvendigvis om koncentration,  
men om at ramme rigtigt og få alle de forskel-  
lige elementer frem i de rette proportioner".

En fantastisk rig og aromatisk Champagne,  
som gør det svært at forestille sig, at Ri-  
chard Geoffroy vil kunne ramme et endnu  
mere subtilt udtryk ved senere lanceringer.  
Delikat og frugtig med moden citrus, grønne  
æbler, saftig fersken og nektarin, der snart  
kærtagnes af Karl Johan-svampe og fyldig  
brioche, som løfter oplevelsen af sted mod  
det sublime.



1 fl 1.195,-



6 fl inkl 6 glas\*

5.795,-

SPAR 1.375,-

\* 6 Spiegelau glas med Dom Pérignon indgraveret på foden.



### Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose Gastronomi  
Nordre Toldbod 16  
1259 København K

### Medlemskab:

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

### Fageksperter & bidragsydere

Thilde Maarbjerg  
Nynne Vedel Dyhrberg  
Per Bach  
Thorbjørn Klemensen  
Kirska Kjærgaard  
Ann Sophie Hansen  
Anne Mette Boysen

### Art Director / Illustrator

Annemarie Buck

### Fotografer

Anders Schønnemann  
Martin Kaufman

### Webshop

[www.loegismose.dk](http://www.loegismose.dk)  
Kundeservice:  
Tlf. (+45) 33 32 93 32  
Mandag-fredag, kl. 9-15  
E-mail [salg@lmfood.dk](mailto:salg@lmfood.dk)

### Butikker

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

### Løgismose ILLUM Rooftop ILLUM

Østergade 52  
1100 København K  
Mandag – søndag kl. 10-20  
Telefon: (+45) 3318 2610

### Løgismose i Netto

Kundeservice:  
Tlf. (+45) 3324 3706  
E-mail [info@lmfood.dk](mailto:info@lmfood.dk)  
Mandag – fredag, kl. 8-16

### Løgismose Erhvervssalg

Nordre Toldbod 16  
1259 Kbh. K  
Telefon: 33329732  
[salg@lmfood.dk](mailto:salg@lmfood.dk)

### Følg os på Facebook og Instagram:

/loegismose

@loegismose

Distribution: Bladkompagniet  
Tryk: Egmont Printing Service

Find vine og delikatesser på [loegismose.dk](http://loegismose.dk) og i  
vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder  
fra 31. oktober til og med 29. november 2018.

Pris 40 kr.

31.10.2018 - 29.11.2018



5 713507 015310