

LØGISMOSE

VIN & MAD

DANSK IDYL PÅ LØGISMOSESK

- Nytt fra vinmarkerne
- Det drikker vi: tysk vin
- Grill"bøffer" & kartoffelsalat
- Italiensk til grillmaden – rød, hvid & rosé?
- Sommer i den danske køkkenhave

FORNEMMELSER FOR SOMMER



Skal du med til tysk vinfestival på Nordre Toldbod eller i Odense?

Vin- & madmatch:
cider & ceviche

Løgismoses fornemmelse for sommer

Der er noget ved foråret. Forventningen. Håbet. Fornemmelsen for sommerens snarlige komme.

En tid med mere lys, lyst og liv. En tid, vi ser frem mod og siden tilbage på. Minderne. Dem med alle duftende. Smagende. Danske jordbær. Morgenduggen i græsset. Sprøde ærter og asparges. Mad med lokale skatte. Duften af regn på varme dage. Koldskål, som mormor lavede den. Nyopgravede kartofler med smør og salt. Duften fra havegrillen. Stemmer og latter, der bliver hængende i luften længe efter, solen er gået ned. Fornemmelserne for alt det, der manifesterer sig i den danske sommer – og som vi nu ikke længere skal se tilbage på, men frem mod.

Med magasinet i hånden tør vi næsten godt love, at sommeren nok skal blive en af de gode. Men hvorfor egentlig vente? I maj er der vine fra Tyskland på programmet – dem med kølig stil og levende syre, vine der både er forfriskende og nuancerede, og som løfter sommeren med både lethed og dybde. Gå på opdagelse i den danske køkkenhave. Spis jordbær og koldskål med 3 ud af 3 hjerter. Smid gode "bøffer" på grillen og hæld god vin i glasset. Det holder nu – og helt sikkert hele sommeren ud.

God læselyst
Klub Løgismose

INDHOLD

- 3** Magasinets smagekasse, Husk vi leverer til sommerhuset!
- 4** Det spiser vi, Alt godt fra køkkenhaven
- 6** Vin- & madmatch, Lette sommerretter og frisk vin
Opskrift: Grønt fra køkkenhaven & urtedressing
- 8** Det lægger vi i indkøbskurven, Grill "bøffer" med god dyrevelfærd
- 10** Vin- & madmatch, Dejlige vine til grillmaden
Opskrift: Kaspers klassiske kartoffelsalat
- 12** Det drikker vi, Sol, sommer og kølige vine fra tyskland
- 18** Det drikker vi, Tysk vinfestival – skal du med?
- 20** Nyt fra vinmarkerne, Hvorfor ikke Bulgarsk vin?
- 22** Det drikker vi, Storartet Cider fra garagen i Eberts Villaby på Amager
- 24** Vin- & madmatch, En smuk og smagfuld kombination
Opskrift: Ceviche med asparges
- 26** Det drikker vi, Mousseerende darlings fra Champagne
- 28** Butikken på Nordre Toldbod, Københavns skjulte vinperle
Opskrift: Hotdog med røg og tomat
- 30** Løgismose på hylderne, Mormor og farmor med tre hjerter
Opskrift: Îles flottante på Løgismosesk
- 32** Bagsiden, Vil du med til vinsmagning?



Magasinets smagekasse

Vine til solstunderne og de milde aftener i det danske sommerland.
Husk vi leverer til sommerhuset!

Find
smagekassen
på løgismose.dk

pr. kasse **799,-**
SPAR 495,-



➔ Find mere end 2000 vine og delikatesser på løgismose.dk og i butikken på Nordre Toldbod – tilbud i magasinet gælder for klub-medlemmer t.o.m. 31. juli 2026.

– Få fri fragt ved køb over 699,- som medlem af Klub Løgismose
– Se alle dine medlemsfordele på løgismose.dk/klub

Alt godt fra køkkenhaven

På marker, byaltaner og ikke mindst i de danske haver og drivhuse begynder de spæde grøntsager at være klar til høst – og nøj vi har glædet os til de små nye kartofler, gulerødder og radiser med top, saftige skoleagurker, ærter i bælg og de grønne og hvide asparges.

Kasper har dedikeret opskrifterne i årets sommermagasin til alt det gode fra den danske køkkenhave – men før vi når dertil, deler han små "hemmelige" kokketips til råvarerne.

RADISER

Klar til høst: april-maj- og løbende over sommeren. Når radiserne kan ses i overfladen med en diameter på 2-3 cm.

Kokketip: Den mest enkle og lækre måde at spise radiser – dyp dem i blødt smør og flagesalt.

GRØNNE ASPARGES

Klar til høst: start maj-juni. Når de grønne skud er ca. 15-20 cm høje og hovedet stadig er lukket.

Kokketip: Knæk bunden af tynde grønne asparges, men skær de tykke til – ellers går for meget til spilde. Smag dig frem, så de ikke er trædede.

HVIDE ASPARGES

Klar til høst: maj-juni. Når jorden omkring slår revner, eller spidsen titter frem.

Kokketip: Før kogte man asparges meget længe, så de blev bløde. Det fjerner deres sprødhed, men giver mere smag. Til f.eks. høns i asparges kan du lade nogle koge ekstra længe i bouillon.

NYE KARTOFLER

Klar til høst: juni-juli. Når planten blomstrer, kan du forsigtigt grave de første kartofler med tyndt skind op.

Kokketip: Som dansker er der få ting, der overgår nye danske kartofler. Smagen er ekstremt fin og de skal derfor behandles nænsomt. For at bevare smagen, kog da kartoflerne med skræl og sammen med lidt løvstikke. Pil kartoflerne og vend dem med lidt kogevand og smør før servering.

GULERØDDER MED TOP

Klar til høst: slut juni-juli. Når toppen er flot grøn og du kan se den øverste del af guleroden.

Kokketip: Hvis du skal opbevare gulerødderne i længere tid, er det en god ide at skære toppen af, da denne trækker væske ud fra guleroden.

ÆRTER I BÆLG

Klar til høst: juni-august. Når bælggen er stor og fyldt og fortsat lysegrøn og sprød, og ærten er sød og, ikke melet.

Kokketip: Ærter er bedst, når de spises få timer efter, de er bælgede. Det skyldes, at sukkeret i ærterne hurtigt omdannes til stivelse. Det mindsker både sødmen og spændstigheden, og de kan hurtigt blive melede.

SMÅ AGURKER

Klar til høst: slut juni-september. Når de endnu ikke er helt udvoksede og typisk er 10-15 cm lange.

Kokketip: Vend skiver af agurk med salt, peber, lidt sukker og eddike – en hurtig version af agurkesalat, bare grovere og mere sprød.



Lette sommerretter og frisk vin

Når sommeren rammer, ændrer appetitten sig, og vi søger mod de lette retter med friske råvarer og sprøde grøntsager. Det kalder på vine, der kan følge med – lette, kølige og levende i udtrykket. Gerne med en frisk syre, der giver balance og gør både maden og vinen endnu mere indbydende i varmen. Her er tre gode bud på vine til sommersalaten.



Frisk & kompleks

Petit Chablis ØKO 2023

En flot Petit Chablis med et diskret nik til naturvinsverdenen. Stilen er ikke udpræget funky, men giver et fint praj om vinens ophav med lav intervention. Den er lagret i 8 måneder på rustfri ståltanke og byder på noter af hvide ferskner, honningmelon og smørblomster.

Producent: Dominique Gruhier
Drue: Chardonnay 100%
Normalpris pr. fl. 259,- // pr. liter 345,33

MEDLEMSPRIS

221,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 228,-

Grønt fra køkkenhaven & urtedressing

Sprøde radiser, søde ærter, nye kartofler, små gulerødder og en fløjlsblød urtedressing på økologisk kærnemælk. Så nemt kan det gøres at spise sig mæt i havens grøntsager – især når der er sommerlig vin til.

INGREDIENSER

Grønt

- Agurk
- Radiser
- Ærter fra bælg
- Små gulerødder
- Forårsløg
- Nye kartofler
- Løgismose ekstra jomfruolivenolie
- Salt
- Grønne urter

Dressing

- 1½ dl Løgismose græsk inspireret yoghurt 10%
- 1½ dl Løgismose kærnemælk
- 1 dl hjemmerørt mayonnaise
- 1 spsk sukker
- 1 spsk sennep
- 1 spsk Løgismose balsamico glace
- 1 citron
- 1 skalotteløg
- 1 fed hvidløg
- 1 bundt purløg
- 1 bundt persille
- Salt

SÅDAN GØR DU

Step 1. Pil løg og hvidløg og hak fint med purløg og persille. Bland sammen med de øvrige ingredienser til dressingen, smag til med frisk citronsaft og salt og stil på køl til servering.

Step 2. Ordn alle grøntsagerne, skær i mundrette stykker og bland dem sammen med olivenolie. Smag til med salt.

Step 3. Smør dressing i bunden af en tallerken eller et fad og placér de spæde grøntsager ovenpå. Afslut med grønne urter.

Perfekt kogte nye kartofler

Step 1. Vask kartoflerne let, og kom dem i en gryde med saltet, kogende vand.

Step 2. Kog dem i 5-8 min. – afhængig af størrelsen.

Step 3. Tag dem af varmen, og lad dem trække i det varme vand lige så længe, som de har kogt.

➔ Find også opskriften på logismose.dk

Sprød & levende

Niederosterreicher Terrassen Rosé 2024

En let og alsidig rosé fra Niederösterreich, der balancerer det lette og det karakterfulde med stor præcision. Vinen er frisk og saftig med fine noter af ribs, lyse kirsebær og et strejf af citrus. Den sprøde syre giver et livligt udtryk og gør den oplagt til sommerens lette retter.

Producent: Weingut Buchegger
Drue: Zweigelt, Merlot, Pinot Noir
Normalpris pr. fl. 149,- // pr. liter 198,67

MEDLEMSPRIS

127,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 132,-

Aromatisk & raffineret

Chinon Goutte de Rosé ØKO 2024

En charmerende rosé fra Chinon i Loire-dalen, hvor Cabernet Franc virkelig får lov at skinne. Den er let, men med fin dybde og noter af røde bær samt et strejf af urter, som giver den kant. Syren er frisk og levende – perfekt til sommerens lette køkken.

Producent: Domaine de la Noblaie
Drue: Cabernet Franc 100%
Normalpris pr. fl. 159,- // pr. liter 212,-

MEDLEMSPRIS

136,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 138,-

Det lægger vi i indkøbskurven

GRILL “BØFFER” MED GOD DYREVELFÆRD

Findes der noget som duften af grill? Næppe!
Det store spørgsmål er imidlertid hvilke råvarer, der skal have fornøjelsen af at blive tilberedt over de glødende kul – det behøver hverken kræve forberedelse eller indebære røde bøffer.

Med sin langsomme, fritlevende opvækst i skovene for foden af Pyrenæerne og unikke race ('cou nu', på dansk nøgenhals) er Løgismose kyllingens kødstruktur og helt ekstraordinære smag i en kaliber for sig. Derfor tør vi godt garantere, at du med vores marinerede kyllingesteak eller nye brystfilet med skind lavet på Løgismose kyllingen, ikke kommer til at savne den klassiske bøf denne grillsæson.

ANBEFALET AF DYRENES BESKYTTELSE

Ved du, hvad mærkningen Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse sikrer?

Kyllingerne har adgang til et udeareal med god plads, hvor de kan skrabe i jorden, støvbade, finde insekter og spise planter. De kan bevæge sig frit – gå, løbe og strække vingerne – og er af en langsomt voksende race, hvilket giver stærkere ben og sundere dyr, som lever længere. Og så bliver kyllingerne transporteret mindre end otte timer, før de når slagteriet.

Prøv, om du kan smage forskellen på en kylling, der har levet, og en kylling, der har levet livet.

Kilde: Dyrenes Beskyttelse

ANBEFALET AF
DYRENES
BESKYTTELSE



SÅDAN TILBEREDER DU UDSKÆRINGERNE PÅ GRILLEN

Forvarm grillen til 160-180 °C.

Grill steaken på medium varme i 15-20 min. Steg primært på skindsiden, men vend undervejs.

Grill brystet under låg på middelvarme i 13-15 min. Steg primært på skindsiden, men vend undervejs.

Lad kyllingen hvile i 5 min. inden servering.

Det lægger vi i indkøbskurven



Kyllingebryst findes i udvalgte uger og hele juli i Netto

Find opskriften på det bedste tilbehør – kartoffelsalat på næste side.

Kyllingesteak findes fast i Netto

Kaspers klassiske kartoffelsalat

Nye kartofler – bare ordene får os til at frydes. Som dansker er der få ting, der overgår nye danske kartofler. Måske er det smagen, sprødheden, måske er det blot det faktum, at med nye kartofler kommer sommeren. Vi behandler dem med stor respekt, og når vi tilbereder dem, går vi op i det med liv og sjæl.

Med andre ord vores favorittilbehør til grillmaden hele sommeren.

INGREDIENSER

- 400 g nye kogte kartofler
- 2 stængler bladselleri
- 1 løg
- 1 dl hjemmerørt mayonnaise
- 1 dl Løgismose creme fraiche 18%
- 1 tsk sennep
- 1 bundt persille
- Salt

SÅDAN GØR DU

Step 1. Tænd op i grillen.

Step 2. Skyld bladselleri og skær dem og kartoflerne i mindre stykker, pil og hak løg fint og kom det hele i en skål.

Step 3. Vend kartofler, bladselleri og løg med mayonnaise, creme fraiche og sennep. Smag til med salt. Hak persille og vend i.

Step 4. Grill kyllingen efter anvisning og servér til kartoffelsalaten.

Dejlige vine til grillmaden

Skal der vin til? Selvfølgelig skal der det. Vores sommelier har fundet tre favoritter fra italienske La Spinetta frem – vine, der både kan løfte smagene fra grillen og nydes de lange, lune sommeraftener.

Frisk & sommerlig

Toscana Il Rosato di Casanova ØKO 2025

En elegant rosé fra Toscana skabt på Sangiovese og den lokale Prugnolo Gentile. Den står smukt i glasset med sin lyse laksefarve og byder på fine noter af røde bær og et diskret floralt præg. Let, saftig og med en frisk syre, der gør den til en oplagt ledsager til alt det lyse og lette fra grillen.

Producent: La Spinetta
Drue: Sangiovese 100%
Normalpris pr. fl. 189,- // pr. liter 252,-

161,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 168,-

MEDLEMSPRIS

Karakterfuld & tør

Toscana Vermentino ØKO 2024

En klassisk Vermentino fra Toscana med lidt mere kant. Her får du citrus, hvide blomster og et strejf af middelhavsarter. Friskheden og den let mineralske afslutning gør den både spændende og utrolig anvendelig – især til grønt, fisk og det grillede sommerkøkken

Producent: La Spinetta
Drue: Vermentino 100%
Normalpris pr. fl. 209,- // pr. liter 278,67

178,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 186,-

MEDLEMSPRIS

Struktureret & elegant

Langhe Nebbiolo ØKO 2024

En Langhe Nebbiolo fra Piemonte, hvor druen viser en mere imødekommende side. Let i farven, men med masser af karakter – røde bær, roser og et strejf af krydderi. Tør, med frisk syre og fine tanniner, der giver struktur uden at overdøve maden. En virkelig god makker til grillens lidt mere fyldige retter.

Producent: La Spinetta
Drue: Nebbiolo 100%
Normalpris pr. fl. 299,- // pr. liter 398,67

255,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 264,-

MEDLEMSPRIS

SOL, SOMMER OG KØLIGE VINE FRA TYSKLAND

Tysk vin er et dedikeret fokus for os – fra elegante mousserende og ranke hvidvine til balancerede roséer og lette, silkebløde rødvine – og med god grund. Den kølige stil og levende syre skaber vine, der både er forfriskende og nuancerede, og som løfter sommerens øjeblikke med både lethed og dybde.

Gå på opdagelse i vores udvalg af tyske vine – i mere end én forstand – fra store, komplekse Grosses Gewächs-vine til lette og umiddelbare favoritter. Ideelle til solrige dage på terrassen, aftener med vin i fokus og gastronomiske oplevelser, hvor samspillet mellem mad og vin er i højsædet.

Læs om et udpluk af vores producenter på de følgende sider.





Det drikker vi

WEINGUT MEYER-NÄKEL

Meyer-Näkel er en lille producent, der laver stor vin i Ahr-dalen, og som har spillet en central rolle i udviklingen af moderne tysk rødvin. Vingården drives af søstrene Meike og Dörte Näkel, som med stor succes viderefører familiens arbejde med kompromisløs kvalitet.

Fokus er på Spätburgunder fra stejle, skiferholdige marker, og husets stil er kendetegnet ved præcision, kølighed og dybde. Stor tysk vin.



Udtryksfuld & præcis

Spätburgunder S Trocken 2022

En Spätburgunder gæret med naturlig gær, efterfulgt af 18 måneders lagring i barriques. Elegant med noter af kirsebær, hindbær, brombær og viol, fint balanceret af diskrete fadnuancer. Den levende syre og de silkefine tanniner giver både friskhed og dybde.

Drue: Pinot Noir 100%
Normalpris pr. fl. 499,- // pr. liter 665,33

MEMLEMSPRIS

425,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 444,-

Cremet & delikat

Spätburgunder Illusion Blanc de Noir Brut 2019

En Blanc de Noirs på Spätburgunder fra stejle marker langs Ahr-floden. Andengæring på flaske med minimum 15 måneders lagring før degorgering og en dosage på 6 g/l (Brut). Resultatet er en elegant og cremet mousserende vin med fine bobler og noter af æble, pære, citrus og let stenfrugt.

Drue: Pinot Noir 100%
Normalpris pr. fl. 529,- // pr. liter 705,33

MEMLEMSPRIS

450,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 474,-



Fyldig & finesserig

Spätburgunder Silberberg Grosses Gewächs 2023

En Spätburgunder fra Silberberg Großes Gewächs – en af Ahr-dalens stejleste og mest markante skråninger med bund af skifer, sandsten og silt. Manuel høst og vinificeret med naturlig gær, efterfulgt af 18 måneders lagring i franske barrique. Intens og nuanceret med noter af kirsebær, brombær og modne stenfrugter, elegant understøttet af krydderier og diskrete fadnuancer. Levende syre og fine tanniner giver både struktur, dybde og et flot lagringspotentiale.

Drue: Pinot Noir 100%
Normalpris pr. fl. 699,- // pr. liter 932,-

MEMLEMSPRIS

595,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 624,-

Det drikker vi

WEINGUT PAULINSHOF

Paulinshof er en traditionsrig Mosel-producent med rødder tilbage til middelalderen. Vingården arbejder med stor respekt for områdets stejle, skiferholdige marker, hvor Riesling er det naturlige omdrejningspunkt.

Vinene er rene, og syren levende. Paulinshof står for klassisk Mosel-Riesling, hvor terroir og tradition får lov at træde klart frem.



Præcis & let

Riesling Feinherb Figaro 2024

En Feinherb Riesling gæret i rustfrit stål med en restsødme på under 15 g/l, hvor balancen mellem sødme og syre er i fokus. Resultatet er en let og charmerende Riesling med noter af mirabelle, æble, fersken og florale nuancer. Den friske syre løfter den diskrete sødme og gør vinen levende.

Drue: Sauvignon Blanc 100%
Normalpris pr. fl. 149,- // pr. liter 198,67

MEMLEMSPRIS

127,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 132,-



Sprød & forfriskende

Riesling Trocken Urstück 2024

En Riesling Trocken fra Kestener Paulinshofberg, der balancerer det tørre med en fin, diskret restsødme. Gæret i rustfrit stål og tappet ved ca. 12,5% alkohol og omkring 5 g/l restsukker. En letløbende Riesling med noter af æble, mirabelle og citrus samt et floralt præg. Den levende syre balanceres smukt af den lette sødme, hvilket giver vinen både friskhed og finesse.

Drue: Riesling 100%
Normalpris pr. fl. 179,- // pr. liter 238,67

MEMLEMSPRIS

153,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 156,-



Liflig & aromatisk

Riesling Kabinett Brauneberg Juffe 2024

En Riesling Kabinett fra den ikoniske mark Brauneberger Juffer, hvor stejle, skiferholdige skråninger skaber optimale betingelser for elegant Mosel-vin. En restsødme omkring 30 g/l, giver en klassisk og liflig Kabinett-stil. Saftig og levende Riesling med noter af citrus, fersken og pære samt et strejf af urter og mineralitet.

Drue: Chardonnay 100%
Normalpris pr. fl. 209,- // pr. liter 278,67

MEMLEMSPRIS

178,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 186,-



Det drikker vi

WEINGUT DAUTEL

Württemberg-producent Dautel har mere end 500 års vintradition og drives i dag af Christian Dautel, som på fornem vis viderefører familiens kompromisløse tilgang til kvalitet med fokus på både innovation og terroir.

Vinene er præcise og energiske med klar frugt og struktur, hvor kølighed og dybde mødes. Dautel skaber stærke fortolkninger af både Riesling og Spätburgunder samt lokale specialiteter som Trollinger.



Mild & forfriskende

Weissburgunder Bönningheim
ØKO 2024

En Weissburgunder fra yngre, økologisk dyrkede vinstokke omkring Bönningheim. Lagret i ca. 7 måneder på en kombination af stål og neutralt fade før aftapning. En elegant og let blomstrende Weissburgunder med noter af æble, blomme og citrus samt et strejf af eksotisk frugt.

Drue: Pinot Blanc 100%
Normalpris pr. fl. 239,- // pr. liter 318,67

MEDLEMSPRIS

204,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 210,-



Tør & aromatisk

Riesling Trocken Gutswein ØKO 2024

En tør Riesling lagret sur lie i ca. 6 måneder før aftapning. Druerne kommer fra økologisk dyrkede parceller med 15–30 år gamle vinstokke på kalk- og sandstensholdig jord. Præcis og elegant med noter af fersken, æble og moden citrus. Den levende syre balancerer den milde fylde og giver en vin med både friskhed og energi.

Drue: Riesling 100%
Normalpris pr. fl. 179,- // pr. liter 238,67

MEDLEMSPRIS

153,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 156,-



Slank & saftig

Spätburgunder Gutswein 2024

En Spätburgunder spontangæret i rustfrit stål uden temperaturkontrol og efterfulgt af ca. 9 måneders lagring i store, brugte fade før aftapning uden filtrering. En lys og transparent Pinot Noir med frisk rød frugt og fin mineralitet. Elegant og let i udtrykket.

Drue: Pinot Noir 100%
Normalpris pr. fl. 199,- // pr. liter 265,33

MEDLEMSPRIS

170,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 174,-

Det drikker vi

WEINGUT FRITZ WAßMER

Fritz Waßmer er blandt de mest spændende producenter i Baden. Med stor dedikation skaber Fritz vine, hvor terroir spiller en central rolle, og særligt Spätburgunder er i fokus.

Vinene fremstår elegante og karakterfulde med ren frugt, flot dybde og en fin balance mellem kraft og finesse. Hos Waßmer møder tysk præcision en næsten burgundisk sensibilitet – og resultatet er ganske enkelt begejstrende.



Charmerende & mellemfyldig

Spätburgunder Alte Reben 2021

En Spätburgunder fra gamle vinstokke på kalkstensrige skrånninger ved Kenzingen. Spontangæret i åbne fade uden fremmede gærstammer og lagret ca. 14 måneder i franske fade før aftapning uden klaring eller filtrering. Resultatet er en præcis og nuanceret Pinot Noir med ren rød frugt, fine krydderier og diskrete fadnoter. Elegant og aromatisk med levende syre og fin struktur.

Drue: Pinot Noir 100%
Normalpris pr. fl. 399,- // pr. liter 532,-

MEDLEMSPRIS

340,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 354,-



Mellemfyldig & delikat

Chardonnay Reserve 2023

En Chardonnay lagret ca. 14 måneder i franske fade før den endelige cuvée sammenstikkes og tappes med let filtrering. Resultatet er en elegant og harmonisk Chardonnay med noter af æble, pære, citrus og fine krydderier fra fadet. Balanceret og frisk i udtrykket med en blød tekstur og en flot dybde.

Drue: Chardonnay 100%
Normalpris pr. fl. 279,- // pr. liter 372,-

MEDLEMSPRIS

238,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 246,-



Delikat & velplaceret

Spätburgunder Roter Berg
Kenzingen 2022

Pinot Noir fra en lille parcel på Roter Berg med over 40 år gamle vinstokke. Spontangæret i åbne fade og lagret ca. 18 måneder på nye barriques uden klaring eller filtrering. Intens vin med noter af mørke kirsebær, hindbær og skovjordbær samt krydrede fadnuancer. Fyldig, elegant og velafbalanceret med frisk syre, mineralitet og godt lagringspotentiale.

Drue: Pinot Noir 100%
Normalpris pr. fl. 679,- // pr. liter 905,33

MEDLEMSPRIS

578,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 606,-

TYSK VINFESTIVAL

Mød nogle af Tysklands mest interessante vinproducenter, smag 50+ vine – og deltag i optagelserne til podcasten "Vin for begyndere"

Vi har inviteret vores tyske vinproducenter til Danmark og slår dørene op til to eftermiddage dedikeret til det bedste fra de tyske vingårde. Tal direkte med de mennesker, der laver vinen. Spørg dem om alt – fra jordbund og klima, til hvorfor tysk Riesling fra de rette hænder stadig slår alle andre.

Vi får besøg fra både Mosel, Pfalz, Baden og Württemberg, og blandt producenterne er navne som Fritz Wassmer, Mayer-Näkel, Weingut Bichel og Weingut Dautel – alle med en stolthed og et håndværk, der taler for sig selv i glasset.

Pris for vinmesse, pr. person 245,-

Tirsdag 26. maj kl. 15.30-19.30 – Nordre Toldbod, København

Onsdag 27. maj kl. 15.00-18.30 – G.A.S.A, Odense

**SPAR 25%
PÅ ALLE TYSKE VINE
PÅ DAGEN**

Tilbuddet gælder kun 26. maj i butikken på Nordre Toldbod og gælder ikke i forvejen nedsatte varer eller Fine Wine.

Køb
billetter på
[løgismose.dk
/events](http://løgismose.dk/events)



LYT OG SMAG MED TIL LIVEOPTAGELSEN AF "VIN FOR BEGYNDERE"

Samme eftermiddag på Nordre Toldbod kan du også komme med helt tæt på, når de to dygtige mænd bag podcasten "Vin for begyndere" Jonas Landin og René Langdahl, optager et afsnit med netop vine fra vores tyske producenter.

Lyt og smag med, når René og Jonas taler og smager sig igennem 6 udvalgte tyske vine.

**PRIS FOR VINMESSE & PODCAST
PR. PERSON 395,-**

PROGRAM

- Kl. 15.30-19.30: Åben smagning i butikken – kom og gå, som det passer dig
- Kl. 15.00-16.30: Podcast om tyske vine, session 1
- Kl. 16.30-17.30: Pause for podcast – oplev smagningen i butikken imens
- Kl. 17.30-18.30: Podcast om tyske vine, session 2
- Kl. 18.30-19.30: Rund eftermiddagen af i butikken

Ønsker du blot at deltage i vinmessen og ikke opleve optagelserne til podcasten, kan du købe særskilt billet til vinmessen på løgismose.dk.



Hvorfor ikke Bulgarsk vin?

Der er noget næsten trodsigt over projektet. I et land, der længe har været forbundet med volumen frem for finesse, har Vladislav Atanasov og hans hustru og partner Sonya Atanasova sat barren et helt andet sted. Med Clos Bibliothèque jagter de ikke bare kvalitet – de jagter Bourgogne.

De har hjemme i Danubian Plan, som ligger i det nordbulgarske kontinentalklima langs Donau. Ambitionen er at skabe Bulgariens mest burgundiske vine. Og allerede med unge vinstokke plantet så sent som i 2016 og 2017 rammer de et niveau, der får os til at spærre øjnene op.

Vinene er kostbare i en bulgarsk kontekst, men målt mod forbillederne fra Bourgogne føles prisen pludselig mere end rimelig. For her er der vine, der tør sammenlignes og som også leverer mere, end de koster.

Bag står et kompromisløst setup med tæt beplantning, kalkrige jorde og rådgivning fra erfarne fagfolk. Resultatet er vine, der ikke bare udfordrer vores billede af Bulgarien, men også giver et ret overbevisende svar på spørgsmålet – hvorfor ikke?



Delikat & cremet

Danubian Plain Chardonnay Terre Princière 2022

En fadlagret Chardonnay, der balancerer finesse og intensitet. I næsen mødes diskrete blomster og citrusfrugter med fine strejf af ristet fad og kalket mineralitet. Smagen er silkeblød med en levende syre, der giver både længde og energi. En vin, der imponerer med sin harmoni og kompleksitet og let kan forveksles med langt dyrere vine i en blindsmagning.

Drue: Chardonnay 100%
Normalpris pr. fl. 349,- // pr. liter 465,33

MEDELEMSPRIS

297,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 312,-



Intens & udtryksfuld

Danubian Plain Syrah L'Amphithéâtre 2022

En mørk og krydret Syrah med et mere kraftfuldt og jordnært udtryk. Duften byder på solmodne brombær, sorte oliven, peber og et strejf af røget kød. I munden er den tæt og saftig med markante, men velpolerede tanniner og en varm, krydret eftersmag. En vin med kant og dybde, hvor struktur og intensitet er i centrum frem for finesse.

Drue: Syrah 100%
Normalpris pr. fl. 349,- // pr. liter 465,33

MEDELEMSPRIS

297,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 312,-



Underfundig & tør

Danubian Plain Pinot Noir Terre Princière 2022

En Pinot Noir med et saftigt og levende udtryk, hvor elegance møder et mere urtet og krydret præg. I næsen finder du røde bær som kirsebær, hindbær og jordbær, samt peber, tørrede urter og et strejf af sødmefulde krydderier. Vinen er mellemydlig med en vibrerende syre, der giver friskhed og længde. En karakterfuld og nuanceret vin, der balancerer frugt og kompleksitet med stor præcision.

Drue: Pinot Noir 100%
Normalpris pr. fl. 349,- // pr. liter 465,33

MEDELEMSPRIS

297,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 312,-



Storartet Cider fra garagen i Eberts Villaby på Amager

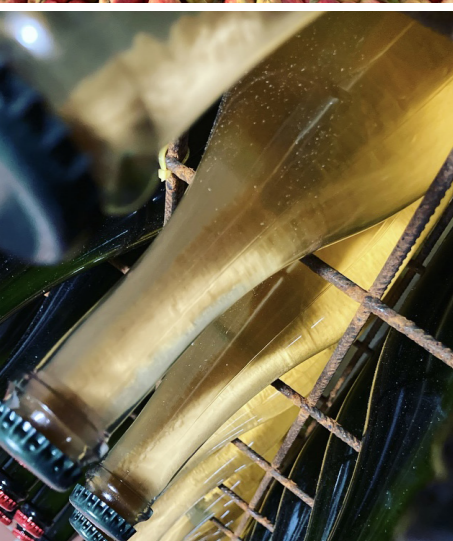
Flokken af entusiaster, der har kastet sig over produktion af dansk Cider vokser støt, og her, hvor vi er lykkeligt inde i det nye millennium, har pionererne fra Fejø efterhånden inspireret så mange, at vi nu taler om "den danske ciderrevolution".

Især på Sjælland syder og bobler det, og den danske ciderproduktion er nu så rig og så rigt facetteret, at der kan inviteres til en "Syrlig Cider Festival" i Nordvest. Et event, der finder sted i forlængelse af Michelin Guidens "Ceremony for Nordic Countries" i Tivoli og knytter sig til Copenhagen Cooking Festival, der i år hylder mangfoldigheden i de danske æblehaver.

En af entusiastene er skuespilleren Troels Lyby, som i ly af Corona krisen kunne føje endnu en titel til sit CV, da han etablerede Lyby Cider House sammen med sine to ældste børn Johannes og Klara. Scenen blev sat i efteråret 2020, da de første økologiske æbler fra Fejø blev læsset af foran garagen ude i Hermann Eberts Villaby, og siden har kompromisløs kvalitet og inspiration fra Champagne og Normandiet været drivkraften for det lille nysgerrige team. Eller som Klara Lyby har formuleret det: "Det handler om at skabe en æblecider, som får munden til at løbe i vand".

Der er primært tale om Belle De Boskoop, men også sure franske cider-æblesorter, som håndsorteres, kværnes og macereres, inden de presses til en most, som fyldes på små ståltanke og forvandles til en helt tør æblevin, der modner 8 måneder forud for den fornyede flaskegæring.

Herefter følger 12 måneder sammen med gærresterene inden flaskerne i april 2024 kom med på en udflugt til Dyrehøj Vingaard ude på Røsnæs, hvor bundfaldet fik lov til at sætte sig på kapslerne forud for degorgeringen med en dosage til Brut Nature med bare 3 g sukker i den anvendte liqueur d'expédition.



Find vin- og madmatch på næste side



Velskabt & slank

Lyby Cider Brut Nature 2022

Forfriskende Cider, der skænkes med en fin mousse og små vedvarende perler. Dejlig aromatisk med bredspektrede noter af snart modne æbler. Velskabt slank og helt tør med en pirrende note af æblekærnet bitterhed og citrus til sidt.

Normalpris pr. fl. 289,- // pr. liter 385,33

MEDLEMSPRIS

246,- v/6 stk. // SPAR 258,-

Anbefaling:
Dansk Vinskue 15,5 point og sølvmedalje
Bedst i kategorien traditionel tør Cider.
September 2024

En smuk og smagfuld kombination

En smuk kombination, hvor friskhed og balance står forrest.

Det er et match, der måske overrasker ved første tanke, men som føles helt oplagt i mødet. Citrusfrugterne løfter cevichen med syre og energi, som spiller flot sammen med de sprøde, milde asparges. Urter og fennikel tilfører grønne, aromatiske nuancer og giver retten dybde.

Den tørre cider fra Lyby Cider House binder det hele sammen med sin rene syre og fine frugtighed. Boblerne giver retten et løft, der fremhæver de delikate teksturer.

Som skabt til lyse, varme dage – enten som en let servering under solen eller som åbningsret i en større gastronomisk sammenhæng.



Ceviche med asparges

Ceviche stammer fra Stillehavskysten i Peru, hvor frisk fisk vendes i citrus. Traditionen er enkel, men raffineret – og netop derfor er den også på vores sommermenu. Her har vores kok Kasper brugt dansk hiramasa, der med sit faste-kød og rene, milde smag er genial til ceviche. Resultatet taler for sig selv.

INGREDIENSER

- 200 g fisk, gerne dansk hiramasa (det anbefales, at du fryser fisk, der skal spises rå, et døgn før brug)
- 300 g hvide og grønne asparges
- 2 spsk honning
- 2 citroner
- ½ tsk salt
- 2 stk syltet fennikelkrone
- Urter f.eks. ramsløg, skvalderkål

Syltet fennikelkrone

- 10 stk fennikel kroner
- 2 dl eddike
- 2 dl sukker
- 1 tsk salt

SÅDAN GØR DU

Step 1. Bring en stor gryde med letsaltet vand i kog.

Step 2. Knæk den nederste, træede del af aspargesene af, og skræl de hvide asparges.

Step 3. Kog asparges i et par minutter i vandet, til de er møre, men stadig sprøde. Tag dem op, og køl dem straks ned i en skål med isvand, så tilberedningen stopper.

Step 4. Skær asparges i mundrette stykker.

Step 5. Dryp lidt syltelage fra fennikelkronerne over halvdelen af de hvide asparges.

Step 6. Rør honning, friskpresset citronsaft og salt sammen i en skål og rør, til honning er opløst.

Step 7. Skær fisken i skiver.

Step 8. Anret asparges og fisk skiftevis på en tallerken eller et fad. Afslut med skefulde af citrondressing, syltet fennikelkrone og friske grønne urter.

Syltet fennikelkrone

Step 1. Kog eddike, sukker og salt sammen, til sukkeret er opløst.

Step 2. Pluk fennikelkronen i mindre stilke, og læg dem i et tætlukkende glas. Hæld den varme syltelage over, så det dækker.

Mousserende darlings fra Champagne

Champagne Vaucelle repræsenterer en ny generation i Côte des Bar, hvor tradition møder nutiden og forenes i et klart terroirfokus.

Navnet Vaucelle henviser til de små, historiske dale som præger landskabet, hvor familiens vinmarker er opdelt i mindre parceller. Familieprojektet drives i dag af 10. generation vinmager Thomas Cheurlin, som beskriver ambitionen om at lade "dalenes ekko resonere" i vinene – et billede på ønsket om at fastholde stedets identitet i hvert enkelt udtryk.

Husets cuvées fremstilles med stor omhu og gennemgår lang flaskelagring, ofte flere år på bæremen, hvilket tilfører vinene kompleksitet og dybde. Der arbejdes både med klassiske druesorter som Pinot Noir og Chardonnay samt den mere sjældne Pinot Blanc, der giver en nuanceret og nutidig fortolkning af Champagne.



Let krydret & frisk syre

Champagne Cuvée Le Suchot Rosé Brut

En raffineret rosé Champagne med livlig mousse og fine noter af røde bær, der balanceres af en frisk syre og et let krydret præg. Den lange flaskelagring på 36 måneder tilfører struktur og kompleksitet, mens Pinot Noir bidrager med dybde og farve.

Drue: Pinot Noir 100%
Normalpris pr. fl. 499,- // pr. liter 665,33

MEDLEMSPRIS

425,- v/6 fl. // SPAR 444,-



Forfriskende & tør

Champagne Cuvée Terre Natale Blanc de Noirs Brut

En kraftfuld og struktureret Blanc de Noirs med fin mousse og en dybere, vinøs profil. Fremstillet udelukkende på Pinot Noir, hvilket giver vinen fylde, intensitet og noter af modne røde frugter. Først lagret 9 måneder på store fade og derefter 36 måneder på flaske frem mod degorgering, hvilket bidrager til flot kompleksitet og dybde.

Drue: Gamay 100%
Normalpris pr. fl. 599,- // pr. liter 798,67

MEDLEMSPRIS

510,- v/6 fl. // SPAR 534,-



Cremet & aromatisk

Champagne Cuvée Les Vallons Brut

En cremet og nuanceret champagne med fin mousse og en frisk, mineralisk profil, understøttet af lang flaskelagring, som tilfører dybde og kompleksitet. Fremstillet på Pinot Noir og Chardonnay med klar overvægt af Pinot Noir.

Drue: Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%
Normalpris pr. fl. 449,- // pr. liter 598,67

MEDLEMSPRIS

382,- v/6 fl. // SPAR 402,-



Delikat & cremet

Champagne Terre de Nuances Blanc Vrai Brut

En nutidig Champagne med fin, vedvarende mousse og en frisk profil med noter af citrus, hvide blomster og let stenfrugt. Fremstillet udelukkende på Pinot Blanc, hvilket giver vinen en rundere og mere generøs karakter end klassisk Blanc de Blancs. Den lange flaskelagring på op mod 60 måneder tilfører kompleksitet, cremet tekstur og en elegant dybde.

Drue: Pinot Blanc 100%
Normalpris pr. fl. 699,- // pr. liter 932,-

MEDLEMSPRIS

595,- v/6 fl. // SPAR 624,-



Dyb & vedholdende

Champagne Cuvée Ambassadeurs Brut

En dyb og kompleks prestigechampagne fremstillet med overvægt af Pinot Noir suppleret af Chardonnay fra udvalgte parceller. Vinen forener struktur og finesse, og den lange flaskelagring på op mod 72 måneder tilfører cremede noter af toast og brioche samt nuancer af citrus, moden frugt og kalk, afsluttet med en vedholdende og raffineret finish.

Drue: Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
Normalpris pr. fl. 899,- // pr. liter 1.198,67

MEDLEMSPRIS

765,- v/6 fl. // SPAR 804,-



Butikken på Nordre Toldbod

KØBENHAVNS SKJULTE VINPERLE

Har du brug for inspiration, har vores sommelier Christian naturligvis også håndplukket tre favoritter, som står klar på køl hele sommeren.

Terre Siciliane "N" Trebbiano Non Filtrato ØKO 2023, Salvatore Tamburello

En forfriskende nyhed fra Sicilien. Saftig og ufiltreret Trebbiano i skøn balance mellem frisk, citrusdrevet frugt og fyldig mineralitet. En formidabel tørstslukker.
229,- v/1 stk. // pr. liter 305,33

Chinon Blanc La Part des Anges ØKO 2023, Domaine de La Noblaie

Elegant og karakterfuld fadlagret Chenin Blanc med stor finesse og dybde. Noter af modne æbler, kvæder og citrongræs balancerer smukt med diskrete ristede og krydrede nuancer. En vin til fordybelse og lange snakke.
289,- v/1 stk. // pr. liter 385,33

Pouilly-Fuissé Eldorado en Paradis 2023, Clos Sauvage

Hang til Bourgogne? Overlegent præcis og veldefineret Pouilly-Fuissé med den helt rette modenhed, volumen og spænding. Subtil, kompleks – og farligt let at drikke.
479,- v/1 stk. // pr. liter 638,67



Blot et stenkast fra det pulserende byliv bag Kastellet finder du vores solrige terrasse på Nordre Toldbod 16. Her er tempoet lavere, glassene koldere – og vinen får du til hyldepris.

Gå på opdagelse i vine fra hele verden, og vælg præcis den flaske, du har lyst til at nyde på terrassen.

Hotdog med røg og tomat

Der er altid plads til en pølse, men nogle gange er det den, der fortjener al opmærksomheden. Især når den kommer fra Öxneholm, er lavet i hånden af rigtige pølsemagere og hver detalje – fra ristningen på grillen til tilbehøret – er gennemtænkt.



INGREDIENSER

- Pølser fra Öxneholm
- Gode pølsebrød, gerne hjemmebagte

Rygeostcreme

- 1 del Løgismose sødmælksrygeost
- 1 del Løgismose Pesto Verde
- 1 del Løgismose creme fraiche 18%
- Salt

Tomatsalat

- 200 g små danske tomater
- 100 g løg
- 2 spsk Løgismose ekstra jomfru-olivenolie
- Sukker
- Salt
- 1 bundt urter f.eks. skvalderkål, ramsløg, persille

SÅDAN GØR DU

Creme

Step 1. Rør rygeost, pesto og creme fraiche sammen og smag til med salt. Kom eventuelt på en sprøjtepose, så cremen er lettere at sprøjte på hot-dogen.

Tomat

Step 1. Skyl og skær tomaterne i små både. Pil og hak løget fint. Hak urterne. Vend sammen og smag til med olivenolie, sukker og salt.

Anretning

Step 1. Grill en god pølse og lun brødet. Skær brødet halvt op, læg pølsen i, top med rygeostcremen og afslut med tomatosalaten. Servér lun.

DANSK KØD FRA ÖXNEHOLM

Lidt uden for Roskilde ligger Öxneholm og takket være vores samarbejde kan du finde håndværkspølser og flotte udskæringer fra dansk kvæg, der har levet et godt liv.

Find forskellige varianter i butikken i løbet af sommeren bl.a.

- Cheddar Delöx med jalapeños og smeltet cheddar
- Grovgriller med knas
- Grovgriller med ramsløg

Pris pr. pose 199,-



Mormor og farmor med tre hjerter

Vi glæder os hvert år til forårets ankomst – for ikke nok med, at de økologiske køer kommer på græs og har en hel sommer med lyse nætter, åben himmel og saftigt græs i sigte, så sætter vores mejerister på Løgismose Mejeri på Fyn også atter gang i koldskålsproduktionen.

Vores mormorkoldskål er lavet på den økologiske mælk fra de sommergræssende køer og økologiske æg – smagt til med citron og vanilje.

Hen over sommeren kan du i udvalgte uger også lægge vores økologiske farmorkoldskål i kurven. Vores bud på en klassisk kærnemælkskoldskål.

Men det bedste? Begge bærer de 3 ud af 3 hjerter i Bedre Dyrevelfærd. Det kalder vi en mormor og en farmor med hjerterne på det rette sted.

Find Løgismose koldskål på køl i Netto

Bedre Dyrevelfærd



Îles flottante på Løgismosesk

Îles flottante – flydende øer – er en klassisk fransk dessert, hvor pocheret marengs flyder på crème anglaise. I Kaspers sommerversion er den cremede vaniljesauce erstattet med vores lige så cremede og vaniljeprikkede mormorkoldskål.



INGREDIENSER

- 1 l Løgismose mormorkoldskål
- 200 g danske jordbær
- Friske mynteblade

Karamel

- 150 g sukker

Marengs

- 100 g æggehvite
- 100 g sukker
- 11 vaniljestang

SÅDAN GØR DU

Karamel

Step 1. Smelt forsigtigt sukkeret i en gryde ved middel varme, til det karamelliserer og bliver lysebrunt. Undgå at røre i sukkeret i starten, da det kan få det til at krystallisere. Vip i stedet forsigtigt gryden, så sukkeret smelter jævnt. Når sukkeret er begyndt at smelte, kan du røre ganske let om nødvendigt.

Step 2. Hæld med en ske et "gitter" af karamel ud på bagepapir. Gentag, til der ikke er mere karamel.

Step 3. Lad karamellen køle af, og løft den forsigtigt over i en lufttæt beholder.

Marengs

Step 1. Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud, og bland med lidt af sukkeret.

Step 2. Kom æggehvite i en skål, og pisk luftig. Tilsæt vaniljesukkeret og derefter sukker lidt ad gangen, mens du fortsat pisker. Pisk, til marengsen er fast, og der ikke er sukkerkorn tilbage.

Step 3. Bring vand i kog i en gryde sammen med den tomme vaniljestang, og skru derefter ned, så vandet holdes lige under kogepunktet.

Step 4. Form marengsen med to skeer, læg den forsigtigt i vandet og læg låg på gryden. Vend marengsen efter ca. ½ min. og pochér yderligere ca. ½ min. Tag forsigtigt marengsen op, og placér på et stykke bagepapir.

Servering

Step 1. Nip og skyl jordbær og skær dem i kvarte.

Step 2. Hæld koldskål i en skål, tilsæt jordbær, og placér den pocherede marengs i midten. Læg karamellen på toppen, og pynt med et mynteblad.

VINSMAGNINGER

Tørstig efter nye vinoplevelser?

22. maj 2026 – Vinsmagning: Vinarkiv

26. maj 2026 – Vinfestival med tyske vine & podcast

26. maj 2026 – Vinfestival med tyske vine – København

27. maj 2026 – Vinfestival med tyske vine – Odense

29. maj 2026 – Vinsmagning: Bourgogne

5. juni 2026 – Vinsmagning: Champagne

12. juni 2026 – Vinsmagning: Hvid Bourgogne

19. juni 2026 – Vinsmagning: Naturvin

Vi glæder os til at se dig!

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

[Bliv medlem her](#)

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:

Man-ons: kl. 10.00-18.00

Tor-fre: kl. 10.00-19.00

Lør: kl. 10.00-17.00

Søn: 10.00-16.00

LØGISMOSE MEJERIUDSALG

I ALLESTED-VEJLE, FYN

Kontakt: mejeriudsalg@loegismose.dk

Tlf. (+45) 63 63 63 20

Åbningstider:

Torsdag: 10.00-17.30

Fredag: 10.00-17.30

Lørdag: 10.00-13.00

LØGISMOSE I NETTO

Løgismose i Netto

Kontakt: info@loegismose.dk

FAGEKSPERTER & BIDRAGSYDERE

Per Bach

Kasper Styrbæk

Klara Lyby Lange

Miriam Schou Linulf

Josephina Renée Schow Jørgensen

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 butikker på Nordre Toldbod og på Fyn.

TILBUD GÆLDER T.O.M. 31. JULI 2026 FOR MEDLEMMER AF KLUB LØGISMOSE.

Der tages forbehold for trykfejl og udsolgte varer.