

LØGISMOSE

VIN & MAD

JUL & NYTÅR 2018

Nyd december med Champagne i glasset

Julehygge, juleknas & skønne delikatesser

Tre funklende paver
Julevinen over dem alle

Årets sidste aften

- * Boblerne og vinen
- * Hummer og caviar
- * Konditorens kransekage
- * Bar og natmad

Thomas Rodes bedste kokketips til jule- og nytårsmeden





NYD DECEMBER MED
CHAMPAGNE I GLASSET **32**



14
TRE FUNKLENDE PAVER
JULEVINEN OVER DEM ALLE



8 VINE TIL JULENS
SAMMENKOMSTER



**KOM MED
INDENFOR I VORES JULE-
OG NYTÅRSNUMMER, SOM
ER FOTOGRAFERET I THILDE
MAARBJERG OG THOMAS
RODES HYGGELIGE
LEJLIGHED MIDT I
KØBENHAVN**

INDHOLD

- 3** Thildes leder, Bordets glæder
- 4** Smag på sæsonen, Julehygge med småkager og gløgg
- 5** Events, i december
- 6** Jul på Nordre Toldbod
- 8** Vine til sammenkomster i julen
- 10** Mont Redons perler
- 12** Julemiddagens hvide vine, Udvalg af hvidvin til hele aftenen
- 14** Julemiddagens røde vine, Tre funklende paver
- 16** Julemiddagens dessertvine, Unikke bud på søde vine til desserten
- 18** Julekort fra Duoro, Ingen jul uden portvin
- 20** Summerbird, Jul med Christmas Collection
- 22** Løgismose i Netto, Fyld kurven med alt til julen
- 23** Kokkenes jul, Thomas Rodes juletips
- 24** Løgismoses favoritglas, Lehmann Glass & Zalto
- 26** Snacks, Vi elsker at snakke
- 28** Franske fristelser, Årets sidste aften kalder på østers
- 30** Hummer & Caviar, Det gode grej til hummeren og hummerbestilling
- 32** Champagne, Nyd december med Champagne i glasset
- 34** Nytår, Nytårets hvide vine
- 36** Nytår, Nytårets røde vine
- 38** Nytår, Nytårets søde vine
- 40** Kl. 24, Konditorens kransekage og Champagnen, som passer til
- 41** Natmaden eller dagen derpå, Gourmetdogs – Vi gør det nemt for dig
- 42** Bar, Der er altid plads til en drink
- 44** Bagsiden, Et godt tilbud fra Peter Sisseeck

Find vine og delikatesser på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 30. november til og med 31. december 2018.

Få leveret fragtfrit lige til døren

Gælder for klub-medlemmer på løgismose.dk, ved ordrer, der indeholder vin, i hele kampagneperioden, t.o.m. mandag 31. december 2018.

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

OBS: 1 times gratis parkering lige foran butikken





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

BORDETS GLÆDER

Det er ikke ofte, jeg drømmer om at være barn igen, men det sker næsten altid i december, hvor minderne om barndommens glæde til julen uundgåeligt dukker op i potpourriet af smage, dufte, lyde og farver. Midt i årets mørkeste tid, er julen kærkommen, også selvom pakkerne under træet ikke trækker i samme grad i dag, som tidligere.

Faktisk er de afskaffet for adskillige år siden i vores hjem og erstattet af en mere markant indsats på det område, man sammenfattende kunne kalde "bordets glæder". Juletravlhed er nedtonet både forud for og under selve fejringen af julen, og det giver tid og ro til det, julen handler om for os. Samvær og nærvær krydret med fryd for ganen.

Jeg er opvokset med stærke juletraditioner, men har valgt at tage få af dem med i min egen jul. Eller rettere vores jul, for i et forhold mellem to mennesker, skal også traditioner mødes og skabes. Heldigvis har jeg en mand, der ser meget få begrænsninger og det er en styrke, når to skal sætte en julescene op. Det kan være mere problematisk, når den fysiske grænse for mad og drikke nås på selve aftenen, og han stadig har tre retter på vej. Strømmen synes uendelig, og vi har endda præsteret et år at drikke Champagne og spise østers – igen – kl. 00.30, da vi ikke kunne klemme mere af det søde ned. Ingen ville i seng, så vi besluttede at starte forfra.

December og alle dens højtider, forventninger og glæde kræver sin mad og drikke hvad end det er som det plejer eller noget helt andet. Hos Løgismose har vi fulgt Thomas' livsregel om ikke at se begrænsninger og er i denne udgave af magasinet vokset ud af de vanlige

36 sider for at få plads til det hele. Julefrokoster, juledage og ikke mindst nytåret, inspirerer os til at dele vores bedste bud på, hvad der skal på tallerkenen og i glasset til netop disse lejligheder. Vi går klassisk, og vi går skævt, og vi peger ikke fingre af dem, der vil noget helt tredje. Skal julemiddagen byde på en forret i år? Og skal der hvidvin til andestegen? Eller måske skal pavernes kamp udfolde sig i glassene på netop den højhellige juleaften med vores trio af Châteauneuf-du-Pape fra 2015-årgangen?

Nytåret trænger sig på i sidste halvdel af magasinet med alt fra Champagne og luk-susspiser under nytårstalen til de sene timers kølende drinks. Til at iscenesætte det hele har jeg manet Thomas op i et hjørne og lokket ham til at både uddele opskrifter og lave retterne til fotografering.

Glæd dig til et overdådigt univers af decemberforkælelse.

Thilde Maarbjerg



Det drikker jeg i december



Champagne Brut Rosé, Philipponnat
1 fl. 449,- SPAR 50,-

Der er roséchampagne med smag af rosévin med bobler, og så er der den kategori, som Philipponnats version tilhører. Her fristes ikke bare med røde, saftige bær, men også aromaer af ristede nødder fra gærkontakten, blød nougat, mandarin og tørrede krydderier. Komplexiteten demonstrerer kompetencen,

og med hele 75% Pinot Noir er der tale om en gedigen demonstration af styrke og dybde. Jeg nyder den bredt og altid med opbakning fra manden i mit liv. Confiterede kalvebrisler med vinaigrette af brunet smør, soja og tyttebærsaft. Stegt andebryst med pomelosalat og skysauce med granatæblekerner. Laksetatar med pocherede vagtelæg og brøndkarsepuré. Lyserød er ikke kun en sommerfarve hos os.



JULEHYGGE MED SMÅKAGER OG GLØGG

"Sikken voldsom trængsel og alarm" ... er langt fra den stemning du går hjem med, efter et besøg i vores gourmetsupermarkeder i december. Vi julehygger i stor stil helt frem til juleaften, og i vores store julesortiment vil du ikke støde på kompromisser på ingredienslisterne.

Ingen jul uden småkager – specielt ikke dem, der smager så godt at julestemningen på magisk vis sænker sig over selv de mest stædige. I vores gourmetsupermarkeder finder du julens søde småkager, lige til at ligge i kurven og tage med hjem. Vi kan anbefale småkagerne til en friskbrygget kop kaffe eller måske et varmt glas gløgg.

Vi byder på brunkager, vaniljekranse, kanelkager og finskbrød – småkagerne bages efter vores konditors egen opskrift med masser af smør, julekrydderier og konfektørkærlighed.

Julesmåkager:
Finskbrød
Kanelkager
Vaniljekranse
Brunkager
Pebernødder

Alle varianter kommer i fine poser á 150 g til 52,-

Andre småkager:
Orangecookies
Cookies med citron
Cookies med ingefær

GODE VINE TIL GLØGG

Thilde Maarbjerg har fundet to skønne vine, som danner et perfekt grundlag for en god hjemmelavet gløgg. Der må ikke være for meget tannin og tørhed, når vinen skal bruges til gløgg, ligesom udpræget fadlagring heller ikke er ønskværdigt. En let til mellemfyldig rødvin med fokus på frugt er et godt valg, så julekrydderierne kan stå flot frem.



Merlot Les Champeux
Pays d'oc 2016, Maison Sauvion
1 fl 89,-

3 fl **215,-** SPAR 52,-



Montepulciano d'Abruzzo ØKO
2016, Lupi Reale
1 fl 76,-

3 fl **195,-** SPAR 33,-



Find opskriften på Thildes gløgg på løgismose.dk/opskrifter

Events

KLUB LØGISMOSE TORSDAGSBAR I DECEMBER

Torsdag 6. december kl. 16.00-18.00 i Spiseriet hos Løgismose på Nordre Toldbod

Som medlem af Klub Løgismose inviteres til vores populære torsdagsbar og launch af denne udgave af magasinet.

Vi får besøg af Summerbird som uddeler prøver på deres Christmas Collection og udover smagsprøver på udvalgte vine fra magasinet, kan du smage på julekñas, konditorens risalamande, andelår, mont d'or ost og snacks til nytår.

På dagen får du som medlem 20% på konditorens risalamande og du kan som altid købe alle de gode sager med dig hjem til aktuelle tilbudspriser.

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

BLIV KLÆDT PÅ TIL JUL & NYTÅR – LØGISMOSE FOR KVINDER

Torsdag 13. december kl. 19.00-21.00 i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod

Vi holder ekstraordinært længe åbent i vores gourmetsupermarked på Nordre Toldbod torsdag 13. december, og inviterer eksklusivt indenfor til en aften fuld af smagsprøver, gode tilbud og inspiration til jul og nytår – (næsten) kun for kvinder.

Når vi lukker butikken for almindelige kunder klokken 19.00, har du som medlem af Løgismose for Kvinder mulighed for at gøre juleindkøbene, smage på godterne og handle i ro og fred til kl. 21.00. Er der nysgerrige mænd i hjemmet, er de velkomne fra kl. 20.00.

Som medlem af Løgismose for Kvinder får du denne aften ekstraordinært **20% rabat** på hele butikken inkl. maden til jul og nytår.*

KØB BILLET OG TILMELD DIG LØGISMOSE FOR KVINDER

Start julen på bedste Løgismose-manér. Når du køber billet til arrangementet, giver vi en goodiebag – og du tilmelder dig samtidig Løgismose for Kvinder.

INSPIRATIONSAFTEN, PER PERSON 100,-

(Goodiebag værdi 130,-)

[Læs mere om arrangementet og køb billet på løgismose.dk/events](http://løgismose.dk/events)

* Undtaget i forvejen nedsatte varer, Fine Wine og spiritus

VINSMAGNINGER PÅ NORDRE TOLDBOD OG I ILLUM

Nordre Toldbod:
7. dec. Julens store vine – fra syd til nord i Rhône

ILLUM Rooftop:
28. dec. Smag eksklusiv nytårschampagne i årgang 2008

[Køb billet til smagningerne på madbillet.dk](http://madbillet.dk)





JUL PÅ NORDRE TOLDBOD

I gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod juler vi omkring dig med smagsprøver på juleknas, godter til de små, inspiration til julegaver, vin og maden til den store aften.

BESTIL AND, TILBEHØR OG RISALAMANDE TIL JULEAFTEN

Lad vores kokke gøre arbejdet. Bestil and, tilbehør og risalamande og hent det hele på Nordre Toldbod.

Vælg mellem:

JULEMENU TIL 4 PERSONER

Pris 800,-

- Hel tilberedt Løgismose Berberi-and
- Andesauce
- Rødkål
- Stegte æbler og svesker
- Andefedt

JULEMENU TIL 1 PERSON

Pris 220,-

- Confiteret andelår
- Andesauce
- Rødkål
- Stegte æbler og svesker
- Andefedt

VIL DU TILBEREDE ANDEN SELV?

Fersk Løgismose and 3-3,5 kg

Pris pr. kg 155,-

i [Læs mere, se tilbehøret og bestil din julemenu på tilbud.loegismose.dk/juleaften](https://tilbud.loegismose.dk/juleaften)

ÅBNINGSTIDER I DECEMBER:

Nordre Toldbod

Mandag - fredag 10-19

Lørdag - Søndag 10-17

22. dec. 10-19

23. dec. 10-19

24. dec. 10-13

25. dec. Lukket

26. dec. Lukket

27.-30. dec. 10-19

31. dec. 10-15

1. januar Lukket

Løgismose på

ILLUM Rooftop

1.-5. dec. 10-20

6. dec. 10-22

7.-16. dec. 10-21

17.-23. dec. 10-22

24.-26. dec. Lukket

27.-30. dec. 10-22

31. dec. 10-15

1. januar Lukket

DET SKER PÅ NORDRE TOLDBOD I DECEMBER



Hver søndag i advent julehygger vi med gløgg og æbleskiver

Kig forbi til et glas gløgg og 2 æbleskiver
for 25,-



Hold pause fra juleindkøbene

Vores nye barborde er oplagte til at holde
en pause fra juleindkøbene ved – måske
med et glas portvin og en petit four fra
konditoriet?

Torsdag 13. december

kan du smage et bredt udvalg af gode oste
samt portvin dertil – der vil være gode tilbud
på dagen!

Fredag 14. december

Ingen jul uden flæsketeg! Smag vores favorit
fra Grambogård og gode vine til flæsketegen.

Lørdag 22. december

Her kan du tage plads i vores Spiseri og lade
julefreden sænke sig med konditorens risa-
lamande anrettet i skåle med lun kirsebær-
sauce til 60,- pr. person.

Nytårs-smagedag

Fredag 28. december

– Inspiration på Nordre Toldbod
til årets sidste aften.

Få gode råd og inspiration til vin og
mad til årets største aften, når vores chef-
sommelier Thilde Maarbjerg og kokkene,
sammen med udvalgte leverandører, disker
op med ekspertviden og smagsprøver på
alt hver du skal bruge for at gøre aftenen
gennemført.

Sæt kryds i kalenderen nu og følg med
på løgismose.dk, når dagen nærmer sig.

DU ER INVITERET ...
Kom til nytårs-smagedag på
Nordre Toldbod fredag 28.
december med smagsprøver på
Champagne, østers og snacks,
og gør de sidste indkøb til
årets store aften.



ER DU MERE TIL ØL? SKÆNK EN 6-STJERNET JULEØL

Krenkerup juleøl har modtaget 6 stjerner i Jyllands Postens store test af juleøl – endda med udnævnelsen 'Topvalg'

Jyllands-Postens øl-anmelder Christian Andersen skriver: "Duft af jul. Kanel, nelliker og søde sager. Bundsolid malttone og velbrygget. Julearomaerne er heldigvis ikke overdoserede, men underspillede. Bock-agtig. Let bitter finish."



Krenkerup Juleøl 6,3% 50 cl 1 fl 45,-

6 fl **245,-** SPAR 25,- 12 fl **395,-** SPAR 145,-



Bacca Nera Rosso 2015, Corte Figaretto – Veneto, Italien
1 fl 99,-

6 fl **475,-** SPAR 119,-

Saftig, krydret og frugtsød vin, som lægger sig tæt op af en god fyldig og saftig Ripasso, selvom den på intet tidspunkt har været i nærheden af gæringsresterne fra Corte Figaretto's Amarone. Delvis modning i brugte franske fade.



Fagekspert
Per Bach

HERLIGE OG ÆRLIGE VINE TIL JULENS SAMMENKOMSTER

Ét er juleaften hvor mange giver den gas og bare tager en dyb indånding, når prisen for fråseriet skal sluges. Noget andet er alle de mange sammenkomster både før og efter den 24. december, hvor vi spiser julefrokost med kollegaerne, får hele svigerfamilien på besøg, eller bare får lyst til at gribe en flaske og banke på inde ved siden af for at vise, hvor taknemmelige vi er for det gode naboskab.

Vinene behøver ikke koste kassen. Bare de får os til at føle os værdsatte og smager så godt, at vi gerne rækker ud efter et glas ekstra, hvis vi da ikke lige har tabt lodtrækningen om bilnøglerne eller går og skal passe på en kommende familieførøgelse.

Alt andet lige er lysten til et ekstra glas et af de bedste pejlemærker i vinens verden. Og hvis der er flere forskellige vine at vælge imellem, behøver vi hverken Robert Parker eller den tørstige flok af danske vinanmeldere til at hjælpe os med, at finde ud af hvad der er op og ned. De tomme flasker taler deres tydelige sprog!

Vi har fundet fem vidt forskellige vine, som vi tror på de fleste vil værdsætte, når der skal slappes af, når venskaber skal nydes, og når vi skal glædes over, at vi har en familie at være sammen med. Det er ikke vine, som råber op og siger "her kommer jeg", men det er vine, som på fornemste vis spiller en rolle, lidt ligesom 2. violinerne i Copenhagen Strings.

Den dedikerede Rhône-specialist John Livingstone-Learmonth ville udstyre vine som disse med sit såkaldte W.O.W-stempel, fordi han for længst har erkendt, at det er utilstrækkeligt kun at bedømme, hvad der er stort, større eller størst, og at det allervigtigste i vinens verden er indeholdt i det vidunderlige ord "drinkability". W.O.W står for What One Wants!



**Valdobbiadene Prosecco Brut
Canah ØKO/VEGAN 2017, Perlage**

Veneto, Italien

1 fl 149,-

6 fl 675,- SPAR 219,-

Den største internationale succes for Perlages og "a stunning sparkler" iflg. Wine Enthusiast. Blomstrende, milde bobler med charmerende flot friskhed monteret på bagsmækken. Hvis man glemmer at stille den væk forsvinder den af sig selv!



**Riesling Kabinett Von der Ley Trocken
2016, Weingut Paulinshof**

Mosel, Tyskland

1 fl 155,-

6 fl 745,- SPAR 185,-

Flere topplaceringer ved "Jahresauswahlprobe des Moselwein e.V.". Nuancer af blomstrende citrus og sommeræbler. Slank, saftspændt og forfriskende mineralsk. Den omfavner hele julebordet måske undtagen de marinerede sild.



**Le Chardonnay Pays d'Oc ØKO 2016
Domaine des Homs**

Languedoc, Frankrig

1 fl 115,-

6 fl 545,- SPAR 145,-

Delvis fadgæret forbløffende elegant og charmerende Chardonnay fra vores lille økologiske pioner i Minervois Jean-Marc Crozals. Rund, fyldig, cremet og samtidig så ren og frisk, at den trumfer mange vine fra Macon og omegn.



**Syrah Collines Rhodaniennes
De Mandrin 2016, Pierre Gaillard**

Rhône, Frankrig

1 fl 109,-

6 fl 550,- SPAR 104,-

En dejlig frugtdrevet vin uden spor af kogte og søde bær fra den fornemme 2016-årgang, som efter delvis modning på store brugte fade kommer med bare 12% alkohol. En elegantier til alle, som holder af letløbende lækende enkelthed.



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

KÆRLIGHED TIL RHÔNEDALEN

Producent: Château Mont-Redon | Område: Rhône, Frankrig

Mit besøg i oktober bekræftede, at efter Pierre Fabre har overtaget dirigentstokken, er Mont-Redon i færd med udtrykke sine værdier og kvalitet gennem et forstørrelsesglas. Som et resultat af vores stærkere tilknytning til Mont-Redon præsenterer vi nu domainets Côtes-du-Rhône fra egne marker og klassikerne Lirac og Châteauneuf-du-Pape Blanc med de originale domaine-etiketter.

Pierre Fabre er 4. generation på domainet og han løfter en omfangsrig familiearv. Da hans tipoldefar, Henri Plantin, købte Mont-Redon i 1923 var der blot 2,5 ha vinmarker, og det terroir, der i dag anerkendes som et af Châteauneuf-du-Papes bedste, var dækket af skov. Ingen tænkte dengang på, at plante vinmarker her, da det lå for langt væk fra selve byen på hesteryg. Henri så potentialet i den stenede jordbund og plateauets høje beliggenhed og begyndte gradvist at ryde skov og udvide vinmarksarealet. Det hårde arbejde, der dengang udelukkende foregik ved håndkraft og lidt hjælp fra de firbenede, har resulteret i beundring og direkte misundelse i årtier efter og stadig den dag i dag. Efterfølgende generationer har løbende købt andre besiddelser i dalen, og Pierre er pt på udkig efter at købe marker i Gigondas, men som han siger, er det yderst sjældent, de bedste kommer til salg.



Lirac, 2016
1 fl 165,-

6 fl 745,- SPAR 245,-

Siden Mont-Redon købte markerne i Lirac i 1997 har vinen gradvist vundet så mange fans, at Pierre kigger efter flere marker i appellationen. Lirac ligger ca 10 km vest for Châteauneuf-du-Pape, og indtager lillebrorpladsen både for de røde paver og rosévinene fra naboappellationen Tavel. Pointen er, at priserne

er markant lavere, og vellavede eksempler møver sig op på siden af de to poserende storebrødre. Mont-Redons Lirac udgøres af Grenache, Syrah og Mourvedre og modsat husets Côtes-du-Rhône, tilbringer 1/3 af vinen ca 1 år på traditionelle 228 liters Bourgognefade, og det understreger den ekstra intensitet, der retfærdiggør Liracs Cru-status og excellence i forhold til Côtes-du-Rhône-appellationen. En herlig Rhônevin, der lander mellem pavernes højtidelighed og Côtes-du-Rhône-vinens letløbenhed. Servér ved 18 °C.



Châteauneuf-du-Pape Blanc, 2017

1 fl 225,- SPAR 50,-



Under 5% af appellationens vine er hvide, og de fleste er fede og syresvage præget af det varme og tørre klima. Mont-Redon har lokaliseret et mindre område med kalksten i jordbunden, og her dyrkes de 5 tilladte grønne sorter til husets hvide pave. Kalk i jordbunden beforder syre i druerne, og der høstes endvidere tidligt, så syren bevares. Den malolaktiske gæring blokeres for yderligere at bevare æblesyre i vinen, og i ca 6 måneder får gærresterne lov til at bidrage med lidt fylde til vinen forud for aftapning. Fadlagring bruges ikke, og der er tale om en overraskende frisk og raffineret vin med toner af kvæde, æbler, akacie og kalk, og for den tålmodige udvikles toner af honning, under-skov og træfler efter +5 års lagring fra høståret. En virkelig flot og anderledes hvidvinsoplevelse fra Rhône-dalen. Brillerer og overrasker til fyldige retter med lyst fjerkræ eller prøv den til en kraftig fiske- eller skaldyrssuppe ved 10 °C.



**Vinene kan smages i butikkerne
hver fredag i december!**



Pierre har arbejdet side om side med sin far og onkel gennem mange år, men først da de officielt trak sig tilbage for et par år siden, fik han det fulde ansvar. Han er en vinøs gentleman med dyb forståelse for kvalitet og ekstrem fokus på markerne og vinstokkenes tilstand, og det fik jeg bekræftet med mine egne øjne under mit besøg i oktober.

Vinmarkerne er yderst velholdte og i god stand, og Mont-Redon er med Pierre i spidsen på vej ind i en ny spændende æra, som vi kommer til at høre meget mere om de næste år.



Premierevin



Côtes-du-Rhône 2016

1 fl 137,-

6 fl **675,-** SPAR 147,-

12 fl **1.195,-** SPAR 449,-

Mont-Redon har siden 1980 siddet solidt på disse unikt beliggende marker i Roque-maure, en lille kommune, som blot har status som almindelige Côtes-du-Rhône, men som ligger mellem Châteauneuf-du-Pape, Tavel og Lirac. Faktisk er det kun Rhône-floden, der adskiller Roque-maure fra Châteauneuf-du-Pape, og af samme årsag er den efterspurgt med sit nærmest surrealistiske forhold mellem pris og kvalitet.

Mont-Redon har stået hårdt på, at salget af den stort set kun var i Frankrig, men det er lykkedes os at overtale dem efter års tovtværkeri, og vi får nu en mindre allokering hvert år fremadrettet. Og hvilken årgang at starte med! 2016 er ikke bare god, men direkte fremragende i Rhônedalen. Her er juleglæde fra start til slut og måske en af de allerbedste vine fra den store, brogede appellation. Grenache og Syrah og ingen fadlagring. Servér den ved 16 °C.





WHITE CHRISTMAS

Du skulle prøve for alvor at invitere de hvide vine med til bords, når julemaden bæres ind. Enten fordi du lige vil forkæle dine gæster med lidt fisk eller skaldyr inden anden, gåsen og grisen hopper op på bordet, eller fordi du vil udfordre dine gæster og vise dem, hvor befriende forfriskende velvalgte hvide vine kan være, når hovedelementet på tallerkenen omfavnes af yppige saucer, rødkål, æbler, svesker og karamelliserede kartofler.

Det er nu den hyggelige diskussion om vinen til julemaden blusser op igen. Det er nu tørstige journalister fra de store dagblade inviterer os til at indsende vores bedste bud, og efter smagninger, som forhåbentlig ikke har været kedelige, får vi lige om lidt deres bedste bud på fine vinøse match til julemaden.

Uden undtagelse handler det om røde vine, og for et par år siden fik vi vores saftige Côtes du Rhône fra Halos de Jupiter udnævnt til ikke bare årets julevin, men til et "rigt og fyldigt julemirakel". Det var herligt og fra de mange spontane tilbagemeldinger ved vi, at Thomas Ilkjær og Henrik Steen Andersen fra Politiken ramte den plet.

Ikke desto mindre tror jeg, at der ville blive plads til endnu mere begejstring, hvis vi turde sparke "plejer" til hjørne, og begyndte at drømme om en White Christmas, ligesom Bing Crosby gjorde det tilbage i 1941. For sandheden er, at langt flere hvide end røde vine kan omfavne de traditionelle danske juleserveringer og få måltidet til at "blomstre som en rosenhave", for nu at citere et smukt, men næsten ukendt jule-epos.

Et fremragende eksempel er de tyske Riesling Spätlese-vine. F.eks. Paulinshofs Brauneberg Kammer, som kommer med en sprød sødme, der både kan løfte Thomas' julehummer og julens klassikere op til nye højder. Det er ren magi!



Læs mere om hummer på side 30 og find Thomas Rodes opskrift på løgismose.dk/opskrifter



Fagekspert
Per Bach



**Riesling Spätlese Feinherb
Brauneberg Kammer 2014**

Weingut Paulinshof, Mosel

1 fl 195,-

2 fl 325,- SPAR 65,-

Overdådig, fedmefyldt og delikat Riesling med alle de kandiserede frugtnuancer, som kun denne vintype kan begave os med. 25 g restsukker, som opleves som meget mindre, fordi en fin sprød syre renser munden og gør det svært at lade glasset stå.



**Walker Bay Chardonnay Reserve
2016, Creation Wines, Sydafrika**

1 fl 350,-

2 fl 550,- SPAR 150,-

Fornem balance mellem moden citrus, blomstrende eksotisk frugt og dybe søde krydderier fra 10 måneder på delvis nye fade. Ganske enkelt en opsigtsvækkende vin og det hidtil bedste vi har oplevet fra den geniale vinmager Jean-Claude Martin.



**Tokaji Furmint T Dry 2016
Château Pajzos, Ungarn**

1 fl 120,-

2 fl 195,- SPAR 45,-

Blomstrende, lækende og saftig hvidvin med indtagende lag af moden citrus, som på overbevisende vis lader os fornemme det potentiale, der er i Furmint-druen, når vinstokkene står i Tokaji-områdets vulkanske jordbund.



**Vouvray Moelleux Cuvée Alexandre
2003, Domaine Bernard Fouquet,
Loire**

1 fl 300,- SPAR 85,-

Hvis vinen til risalamanden må være hvid er denne sent høstede, ædelt søde Vouvray et fornemt bud. Den rammer ganen med stor tyngde og alligevel betydelig elegance og leverer derpå en ubeskrivelig sødmefyldt aromatisk kompleksitet. Prøv den til Risalamande.

**GIV DEN GAS MED MANGE
FLERE HVIDE VINE**

Hvidvine med mere eller mindre restsødme matcher ubesværet både rødkål og sukkerbrune kartofler, og med tysk Riesling Spätlese får du i tilgift en syre, som beforder det fedtede ande- og svinekød. Hvidvine med indirekte sødme i form af alkohol og fadlagring omfavner også den danske julemad, og fadlagret oversøisk Chardonnay eller klassisk hvid Bourgogne vil sjældent skuffe. Endelig kan hvidvine uden fad også fungere fint, bare de er fyldige og aromatiske og har frugtsyre nok, som f.eks. vores ungarske Tokaji, der kommer med en approach, som ikke er ulig de hvide vine fra Loire.

Julevinen over dem alle

TRE FUNKLENDE PAVER

Område: Châteauneuf-du-Pape, Frankrig



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

Châteauneuf-du-Pape er uanset prægning af pavehue på flaskehalsen og etiketter med gotisk skrift en vin med X-faktor og moderne appel. For de bedste versioners vedkommende formår Châteauneuf-du-Pape at balancere på en knivsæg mellem fløjsblød frugt og raffineret krydderi, rigdom og mentalt stimulerende kompleksitet. Ligger man oveni en glimrende holdbarhed og bred gastronomisk anvendelighed, har man opskriften på en klassiker, der aldrig går af mode.

Châteauneuf-du-Pape er ubetinget kongen i den sydlige Rhône-dal, og kører man gennem den enorme dal, står det klart hvorfor det nyder sin særstatus. Flodens aflejringer af de såkaldte galets er ingen andre steder så homogen og så dyb som i Châteauneuf-du-Pape. De store runde sten, der er op til håndboldstørrelse, er for mange definitionen på en af Frankrigs bedst kendte appellationer, og de bidrager til det helt særlige klima, som omgiver vinstokkene netop her. Grenache, Syrah og Mourvedre danner base for de fleste af appellationens vine, som indimellem krydres med de andre tilladte sorter som Cinsault, Counoise og Terret Noir.

Uanset hvor meget jeg ynder at udfordre traditioner og prøve nye sammensætninger, vender jeg uvægerligt tilbage til Châteauneuf-du-Pape, når decembers højtider nærmer sig. Julens klassiske smage og sødme og salt i skarp kontrast kræver sin vin, og en af de bedste til opgaven er Châteauneuf-du-Pape. Vi er i år gået linen ud og har med vold og magt gemt tre forskellige paver langt væk fra listige sælgere og fristende hjemmesider, der holder åbent 24/7/365. Nu skal de frem i lyset og funkler på julebordene rundt om i det danske land. Vælg selv eller tag dem alle tre; det vil helt sikkert ikke give sure miner om julebordet.



Den fashionable

 Châteauneuf-du-Pape 2015, Tardieu-Laurent

1 fl 325,-

3 fl **795,- SPAR 180,-**

Super-negocianten, Michel Tardieu er sammen med sin talentfulde søn, Bastien i gang med at skrive historie indenfor sin kategori. Livslang oparbejdelse af forståelse for kvalitet i Rhône-dalens mange appellationer er efter Bastiens udsagn grundlæggende for deres succes og respekten for de største navne tilkendegives ofte. Med udvalgte fade fra de absolut bedste dyrkere, sammenstikker far og søn en bemærkelsesværdig række af vine, og Châteauneuf-du-Papen er ingen undtagelse. Frugten kommer fra 4 af de bedste terroirs i appellationen, her i blandt La Crau, og efter 12 måneder på 228 liters fade

laves den endelige blanding (70% Grenache, 25% Syrah og 5% Cinsault), som lagrer videre på foudres ca 6 måneder forud for aftapning. Moderne snit med høj kvalitets fad og polerede tanniner er dygtigt balanceret af dyb koncentration og delikat parfume i næsen.



Den omfavnende

 Châteauneuf-du-Pape "Adrastée" 2015, Halos de Jupiter

1 fl **550,-**

Måske verdens største kapacitet indenfor appellationen, Philippe Cambie, viser her det, der i hans øjne er det bedst mulige med hans favoritrue, Grenache. En ganske lille del af hans Châteauneuf-du-Pape-produktion udgøres af den unikke Adrastée på 100% Grenache fra stokke på over 100 år. Terroiret er det sagnomspundne plateau, La Crau, der sammen med Plateau de Mont-Redon er de fineste i appellationen. La Crau ligger sydligt, og giver som regel de kraftigste vine. Traditionel vinifikation og lagring på 600 l fade har resulteret i en hjertelig, fyldig, sødmefuld og nærmest eksotisk Châteauneuf-du-Pape. 1500 fl produceret i 2015-årgangen.



Den raffinerede

 Châteauneuf-du-Pape 2015, Château Mont-Redon

1 fl 295,-

6 fl **1.395,- SPAR 375,-**

Magnum

1 fl **550,- SPAR 100,-**

Stilmæssigt er vi her i en anden lejr, hvilket til dels skyldes de lidt mere kølige forhold på Plateau de Mont-Redon og dels at en af Mont-Redons kæpheste er friskhed og elegance. Mont-Redon har aldrig ladet sig charmere af journalister fra God's own country og af samme årsag er vinen forblevet i det forfinede hjørne. Koncentration og kompleksitet er der rigeligt af, men vinen er mindre mættende og mere letløben. Jeg er overbevist om, at det er årsagen til, vi år efter år har solgt overraskende store mængder Mont-Redon. 2015 er sædvanen tro lavet på 7 blå sorter dog med dominans af Grenache, Syrah og Mourvedre, og 50% lagres på 228 liters fade hvoraf 25% fornyes hvert år. Delikat næse med både røde og mørke bær, blomster, sort peber, og indslag af to-ast, røg og nyristet kaffe. Tanninerne er smukt afrundede og vinen slutter sødmefuldt med god længde og intensitet.

i Vinene kan smages i butikkerne
hver fredag i december!

Find opskriften på Thomas Rodes
juleand og fermenteret rødkål på
løgismose.dk/opskrifter



SMAGEKASSE

Tre store Châteauneuf-du-Pape 895,- SPAR 275,-

1 fl Châteauneuf-du-Pape, Tardieu-Laurent, 2015
1 fl Châteauneuf-du-Pape, "Adrastée" Halos de Jupiter, 2015
1 fl Châteauneuf-du-Pape, Château Mont-Redon, 2015





DEN SØDE JUL

Producent: Cold Hand Winery | Område: Jylland, Danmark

Juledesserten, risalamanden, har en særlig status i Danmark om end navnet har fransk oprindelse. Men hvad skal der serveres til? Gå juledesserten i møde med vores helt unikke bud på den bedste vin til risalamande.

Der findes ikke som sådan et klassisk valg – det skulle måske lige være portvin, men alkoholen kan hurtigt blive voldsom og fylde meget i kombinationen. Kirsebærvin har jeg eksperimentet med nogle gange, om end klinisk forud for julen og typisk til en formiddagssmagning, hvor man ikke har boltret sig i andefedt og Châteauneuf-du-Pape inden. Syren generer mig, for risalamande er sædvanligvis en meget sød dessert og selv kirsebærsaucen hælder til den meget søde side med sit svingende indhold af rigtige bær.

Kirsebærvin indeholder overraskende meget syre, og syren bliver ydermere fremhævet af dessertens sødme, så vinen fremstår decideret ubalanceret. Jens fra Cold Hand Winery blev på én gang træt af at høre på min dom og inspireret til at finde en løsning. Sammen lavede vi Prunus Danica, og den har den helt rette kombination af frugt, syre og sødme til juleaftens dessert.



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

i Find risalamande og kirsebærsauce på hylderne i vores butikker eller prøv opskriften på risalamande på løgismose.dk/opskrifter



Prunus Danica blomme/kirsebærvin 2017, 12,4% Cold Hand Winery, Løgismose

 **1 fl 200 ml 110,- SPAR 15,-**

 **1 fl 375 ml 169,- SPAR 30,-**

Hemmeligheden ligger i, at vi bløder kirsebærrene op med en anden frugt fra Prunus-familien, blomme, og de to sammen danner et smukt makkerskab. Blommen kommer med midtpalette og blød frugt uden så meget syre, kirsebær bidrager med sin karakteristiske aroma og en passende mængde syre. Vi har krydret blandingen med en lille andel af Jens' kirsebærlikør lavet på hele kirsebær med sten udblødt i eau de vie. Smagen af stenene, som minder om mandel, kommer tydeligt igennem og giver i den endelige blanding det sidste lille pift i forhold til at matche risalamanden.

Servér blommevinen ved 12 °C til risalamanden eller nyd den til modne oste, gerne kraftigt smagende, samt desserter med chokolade. Vinen kan udmærket holde sig åben i køleskab et par uger.

NYDES TIL GAVEUDPAKNINGEN OG EN GOD KOP KAFFE

Efter en læretid hos et af de bedste og mest velrenommerede Cognac-huse, Leopold Gourmel, står Jon Bertelsen nu for en lille serie eksklusive Cognacs i eget navn. Hans Symphonie er lavet på 100% Ugni Blanc lagret i minimum 10 år, hvilket er markant mere end lovkravet for en XO Cognac. Han er purist, og Cognacen er derfor hverken tilsat karamel eller træsirup.

En virkelig ædel og flot XO Cognac, som pris/kvalitetsmæssigt har få seriøse konkurrenter. Servér ved 18 °C.

 **XO Cognac, Jon Bertelsen**

1 fl 299,-

SPAR
SPAR 100,-





Julekort fra Douro



I september havde vi fornøjelsen af at være inviteret ned til Poças Junior for at deltage i nogle af de ufattelig mange arrangementer, som familien havde stablet på benene i anledning af deres 100-års jubilæum.

Det blev til vidunderlige dage hvor vi oplevede, hvorledes de gamle vinpresser på Quinta das Quartas blev bragt tilbage til ære og værdighed. Vi hjalp familien med at træde i de gærende druer i de store gamle granit lagaradas, mens en flok musikere sørgede for, at vi fandt sammen i en fælles puls.

Det var fortiden, som blev trampet op i nutiden, og det var en hjertelig fest, hvor vi blev knyttet endnu tættere til den familie, som, via deres særlige brand Coroa de Rei, har været vores foretrukne leverandør af portvin i en lille menneskealder.



ER DU MERE TIL CALVADOS?

Pomme Prisonniere, Marquis Saint Loup



1 fl **599,- SPAR 200,-**



Flasken i sig selv er en oplevelse med et helt æble svævende i sin egen brændevin og kører man forbi Christian Drouhins frugthaver i løbet af sommeren, vil man se hvordan, det gøres. Æbletræerne er behængt med flasker, som sættes udenpå de ganske små æbler tidligt efter blomstring. I løbet af sommeren vokser æblet indeni flasken, og efter høst renses flasken forsigtigt med det modne æble i og fyldes med Calvados Pays D'Auge. Flasken modner typisk yderligere forud for salg, så æblet har tid til at afgive smag til brændevinen. Man kan med fordel løbende toppe den op med frisk Calvados og bevare den smukke flaske med æblet i. Servér ved 18 °C.

INGEN JUL UDEN PORTVIN

Producent: Manoel D. Poças Jr. | Område: Douro, Portugal

De fleste danskere drømmer om en hvid jul med masser af knas og klejner og hvis der en vin, som har erobret højtiden, så er det portvinen. På forunderlig vis har den fortrængt både Sherry, Marsala og Madeira, og når vi ivrigt flager for alternativer er det som regel skønne spildte kræfter. I hvert fald i december hvor Poças Junior i snart 30 år har stjålet rampelyset.

Poças Junior møder – ligesom alle de andre etablerede portvinshuse – forbrugerne med to veletablerede basistyper hvorfra man så kan proviantere alt efter smag, behag og budget. På den ene side er der den britiske fløj med Ruby, Late Bottled Vintage (LBV) og Vintage Port hvor fadlagringen er behersket og hvor frugten ofte er mørk og dramatisk. Og på den anden side er der den portugisiske fløj med Tawny og Colheita (kaldt den for "Vintage Tawny") hvor nogle få år eller rigtig mange år på gamle fade sørger for, at vinene bliver mere krydrede, mere afrundede og derfor opleves lidt sødere, når de endelig bringes til salg.

Sødmen er moderat i alle vinene og stilen er ren, afrundet, omfavnende og forfriskende på en u-sprittet måde, som betyder, at Poças Junior kan bidrage til julefesten på alle niveauer.

Vidste du det?

Poças Junior har haft et særligt forhold til det danske marked lige siden starten af 1990'erne hvor Prins Henrik meldte sin ankomst i Vila Nova de Gaia og forelskede sig i et fad med Colheita Port fra 1967. Vinen blev tappet med en særlig royal etiket og senere skænket ved Dronningens og Prinsgemalens sølvbryllupsfest i 1992. Poças Junior har stadig Colheita 1967 i kælderen.



SMAGEKASSE

Suveræn gaveidé til enhver der holder af storartede portvine. Langtidsholdbar hvis modtageren kan holde proptrækkeren i ro!

Gaveæske med 3 fl portvin

595,- SPAR 179,-

1 fl LBV Port Coroa de Rei, 2012
1 fl Colheita Port Coroa de Rei 2007
1 fl Vintage Port Coroa de Rei 2013



Fagekspert
Per Bach

TAWNY OG COLHEITA

Nyd dem til tørret frugt, konfekt, karamel eller mellemkræftige oste.



Tawny Port Special Reserve Coroa de Rei NV

1 fl 135,-

2 fl 199,- SPAR 71,-

Elegant Tawny med fine noter af tørret frugt, vanilje og pipetobak. Hele 7 års fadlagring. 100 g restsukker.



Colheita Port Coroa de Rei 2007

1 fl **189,- SPAR 50,-**

Elegant stadig ungdommelig Colheita med subtile søde krydderier fra 8 års fadlagring. 129 g restsukker.

RUBY, LBV OG VINTAGE

Nyd dem til det meste med chokolade, desserter med mørke bær eller kraftige skimmeloste.



Ruby Port Special Reserve Coroa de Rei NV

1 fl 135,-

2 fl 199,- SPAR 71,-

Rig og berigende Ruby med modne røde bær og en imponerende lang finish. 4 års fadlagring. 105 g restsukker.



LBV Port Coroa de Rei 2012

1 fl 185,-

2 fl 300,- SPAR 70,-

Fyldig og elegant LBV med masser af friske bær tappet i 2017 efter næsten 5 års fadlagring. 115 g restsukker.



Vintage Port Coroa de Rei 2013

1 fl **295,- SPAR 55,-**

Begsort helt ung og u-filtreret Vintage tappet i august 2015 med dramatisk potens. 112 g restsukker.

Summerbird

FORTRYLLENDE JUL MED SUMMERBIRD CHRISTMAS COLLECTION

I 1986 skabte Mikael Grønlykke den første marcipansommerfugl i baglokalet på sine forældres mejeri – heraf navnet Summerbird. Opskriften var enkel: kompromisløshed, kvalitet, omhu og håndværk. Grundstenene til Summerbird var hermed lagt. Økologi er en naturlighed, idet den kontinuerlige søgen efter perfektionisme ikke kun handler om håndværk, men i endnu højere grad også om at finde naturens bedste og reneste råvarer, som kan garantere, at der ikke gås på kompromis med produkternes smag.

Forkæl dig selv eller dem du holder af med denne smukke gave-æske fyldt med de bedste julegodter og chokolade fra Summerbird – æsken er ikke blot smuk men også et utroligt velsmagende indslag til kaffen efter den store julemiddag.

I æsken finder du følgende 9 varianter:

VANILLA & CHERRY Mandler, vanilje, praliné og kirsebær

PIEMONTE Mørk chokolade 61 %, marcipan og hasselnød

PRALINÉ Hvid chokolade 36 %, praliné og marcipan

VALENCIA Mørk chokolade 61 % og marcipan

AMBER Amber chokolade, Piemonte hasselnødder, praline og krokant

ORANGE & PERU Mørk chokolade Peru 61% og orange

MINT TRUFFLES Mørk chokolade 61%, karamel og mynte

LIQUORICE Amber chokolade 36%, lakrids, karamel og marcipan

GUAYAS Ristede spanske mandler, mørk chokolade 71%, praline og grüie



Christmas Collection 620g, Økologisk Summerbird

1 stk 425,-







Løgismose i Netto



FYLD KURVEN MED ALT TIL JULEN FRA LØGISMOSE I NETTO

Julen står for døren, og hyggelige stunder med lækkerier på bordet venter – gerne dem med god smag, tilberedt af gode råvarer og med godt håndværk.



I Netto kan du nu, og i hele december finde et bredt udvalg af juleprodukter fra Løgismose. Fyld kurven med julelækkerier og slip for julestress i køkkenet. [I vores julesortiment i Netto](#) finder du for eksempel klassiske julesmåkager, franske svesker, æblegløgg og ribsgele.

Ud over vores julesortiment, er hylderne fyldt med alverdens Løgismose-lækkerier som vil klæde ethvert julefrokostbord. Du finder blandt andet mange forskellige oste, pølser, økologiske mejeriprodukter som er godkendt af Dyrenes Beskyttelse, plantebaserede produkter og meget, meget mere.

Thomas Rodes juletips

For de fleste er det sådan, at hvert år når man står med hænderne i julemaden har man glemt metoden til de perfekte svær, stegetiden på anden, og alle de andre gode tips og tricks til at løfte middagen til næste niveau.

Vi har udspurgt Thomas Rode, og fået de bedste tips til and, sauce, risalamande og gode julekrydderier.



RODES TIP TIL DEN ALLERBEDSTE AND

Pak anden ud af sin indpakning dagen inden du skal bruge den, og læg den utildækket øverst i køleskabet så skindet kan tørre – når ting skal være sprøde, skal fugten ud.

Rids andens overside grundigt og krydr godt med salt, fintrevet skal af appelsin og citron, kanel og revet stjerneanis. Kanel og stjerneanis passer generelt godt til andekød.

Bind anden op med stegesnor – så holder den formen, får en ensartet overflade som kan brunes, og på denne måde fremhæves andebrystet, som er det mest eftertragtede kød.

Vend fadet jævnligt i ovnen for at fordele varmen og stegningen jævnt.

Få opskriften på Thomas Rodes juleand på løgismose.dk/opskrifter



THOMAS RODES 3 SMAGSFORSTÆRKERE TIL ANDESAUCEN

1. Sigt saften fra anden og kog saft, rødlog og hvidlog fra bradepanden godt igennem og blend til en jævn sauce.
2. Smag til med salt, peber og karamelliseret citrussaft (Kog saften af 1/2 citron og 1/2 appelsin ind til det tykner.)
3. Steg andeleveren lynhurtigt på en pande, blend den med en god klat smør, og pisk den i sauceen lige før servering, lidt ad gangen, så sauceen får den rette smag og fylde.

Find også opskriften på sauce til flæskestegen på løgismose.dk/opskrifter

FÅ SPRØDE SVÆR PÅ STEGEN

- * Rids sværen efter med en skarp kniv
- * Vend stegen med sværen nedad i et ildfast fad og krydr med salt og peber.
- * Hæld kogende vand på så sværene er dækket med vand.
- * Stil stegen i en forvarmet ovn på 200 °C varmluft i 20 minutter.
- * Vend stegen rundt og krydr rigeligt med salt på sværen.
- * Sæt herefter stegen i ovnen igen i ca. 40 minutter, afhængig af størrelse.

Hvis sværen ikke er helt sprød, kan man skrue op til 235 °C. Sørg for at holde øje, det er her det går stærkt. Lad stegen hvile min. 30 min. inden servering.

Få også opskriften på en alternativ version af af den klassiske flæskesteg på løgismose.dk/opskrifter



RISALAMANDE PÅ HØJT NIVEAU

Tilsæt citronskal og appelsinskal hvis risalamanden skal have lidt friskhed

Brug Marcona-mandler – og rigeligt af dem

Brug lidt flere penge på risene, vælg eksempelvis gode italienske risottoris, Arborio, som tilfører lidt ekstra bid til den ellers meget bløde risalamande.

Find Marcona-mandler og Arborio-ris i vores gourmetsupermarkeder.

DE RIGTIGE GLAS

Det rigtige glas fremhæver vinens positive egenskaber og får den til at fremstå balanceret. Glassets form, størrelse og åbningens bredde indvirker på vinens udtryk og dermed både duft og smag. Min vurdering er, at det rigtige glas kan intensivere og optimere vinen med op til 30%.

En investering i gode vinglas belønner sig med andre ord hver eneste gang, du nyder vin af dem.



LEHMANN GLASS

DESIGNET I CHAMPAGNE TIL CHAMPAGNE

Lehmann Glass blev grundlagt i 1970 i Reims, hovedbyen i Champagne, og i de første mange år var fokus udelukkende på at levere til glas til Champagnerhusene. Gérard Lehmann, som i mere end 30 år har ført dirigentstokken i virksomheden, har en nærmest uhyggelig perfektionistisk tilgang til glasdesign, som gennem årene har ført til samarbejde med nogle af de største vinprofiler i verden. Ekspertisen matches af få, og selvom Lehmann glas nu sælges vidtrækkende udenfor Champagne, leveres stadig glas til mere end 20 Champagnerhuse her i blandt Dom Pérignon, Bollinger, Billecart-Salmon, Pol Roger og såmænd vores egen Philipponnat.

Vi har udvalgt Opale 21 i Lehmanns store serie af glas til mousserende vine. Opale-designet er oprindeligt udviklet med udgangspunkt i Champagnerhusenes ønske om at lade funktionalitet møde design og fremhævelse af boblernes sirlige opstigen fra glassets tilspidsede kuppelbund.

Lehmann laver desuden en mindre serie af glas til bar, cocktails og digestives, hvorfra vi har udvalgt et det glimrende all-round glas, Eaux de Vie 15, til de stærke sager som Cognac, rom, Calvados eller likør.



Nyhed

Champagneglas Opale, Lehmann 21 cl
6 stk 285,- Spar 69,-

Højde 205 mm
Diameter 70 mm



Nyhed

Eau de vie glas, Lehmann 15 cl
6 stk 285,- Spar 69,-

Højde 155 mm
Diameter 63 mm



Husets glas

Amplitude, Lehmann 47 cl
6 stk 360,- (allround glas)

Højde 165 mm
Diameter 110 mm



Chefsommelier
Thilde Maarbjerger



ZALTO

MUNDBLÆSTE ØSTRIGSKE GLAS FRA ØVERSTE HYLDE

Man glemmer ikke første gang, man oplever en vin i et Zalto glas. For Thomas' og mit vedkommende var det i Østrig, selvsamme land som Zalto produceres i og et land Thomas nærer stor kærlighed for. Ikke at sidstnævnte havde indflydelse, for glasset taler for sig selv.

Zalto slog alt, jeg tidligere havde nydt vin fra. Glasset er fløret og har en helt unik form og balance i hånden. Glasenes kurver er inspireret af gradtal for jordens hældning, og allerede i romertiden benyttedes de samme værdier, når datidens bygningskonstruktører opførte lagre til fødevareropbevaring. Romerne erfarede, at holdbarheden blev forlænget og smagen forbedret, og det er ligeledes tanken bag Zaltos exceptionelle glasserie, Denk'Art, hvis mål at lade den enkelte vin opnå sit ypperste potentiale. En af verdens førende glaseksperter, den østrigske præst Hans Denk, brugte 3 år på at udvikle glasserien sammen med Zalto, en familie, der gennem 6 generationer har specialiseret sig i glasproduktion.

Glassene er mundblæste, og man kan derfor opleve små variationer i størrelsen. Materialet er helt unikt, idet glassene er en smule elastiske og derfor har en beundringsværdig



Champagneglas, Zalto



2 stk 525,-



6 stk 1.540,-



Universalglas, Zalto



2 stk 525,-



6 stk 1.540,-



Hvidvinglas, Zalto



2 stk 510,-



6 stk 1.495,-



Bordeauxglas, Zalto



2 stk 540,-



6 stk 1.590,-



Bourgogneglas, Zalto



2 stk 555,-



6 stk 1.630,-



Glas til søde vine, Zalto



2 stk 510,-



6 stk 1.495,-



Ølglas, Zalto



6 stk 1.495,-



Vandglas med stilk, Zalto



6 stk 1.315,-

holdbarhed trods den tynde udformning. De kan sågar gå i opvaskemaskine. Jeg foretrækker dog at vaske vores i hånden, og lade dem tørre med bunden i vejret på et viskestykke. Inden de sættes på plads, tørrer jeg dem let af med et rent viskestykke.

At sidde med glasset i hånden og føle det gennemtænkte stykke håndværk er en fornøjelse i sig selv. Det er funktionel glaskunst på højeste plan – som vinelsker er det som at blive nyforelsket, når man smager vin i disse glas.

Nyhed

FRA DEN MERE END 100 ÅR
GAMLE PARISISKE
DELIKATESSEHØJBORG

FAUCHON



Mini snacks,
cheddar 80 g

1 stk 75,-

2 stk **125,-**

SPAR 25,-

Tynde, sprøde lag udenpå gemmer på en blød, smeltende kerne af cremet cheddarost. En pikant og saltet oplevelse i både smag og tekstur.



Snacks, parmesan
og basilikum 100 g

1 stk 75,-

2 stk **125,-**

SPAR 25,-

Små bidder med stærk inspiration fra det italienske køkkens klassiske kombination af parmesan og basilikum forenet med en klassiker fra det bretonske køkken: sablé-kiksen, som på mange måder minder om de britiske shortbreads.



Snacks, parmesan
og trøffel 100 g

1 stk 75,-

2 stk **125,-**

SPAR 25,-

Hvid trøffel og parmesan. Luksussnack til de øjeblikke, hvor du virkelig ønsker at forkæle dine gæster. Servér til et passende glas Champagne.





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

VI ELSKER AT SNACKE

Gør du også?

Vi har samlet et udvalg af vores evergreens kombineret med nyheder fra det voksende univers af snacks til eftermiddagens glas, aperitiffen før middagen eller til de sene timers drinks fra hjemmebaren.



Chips med havsalt & malteddike
150 g, Brown Bag Crisps

1 stk 35,-

2 stk 50,- SPAR 20,-

Den geniale balance mellem havsalt og syren og sødmien fra malteddiken i denne ærkeengelske klassiker gør den voldsomt vanedannende. Prøv den som køkkenchefen på d'Angleterre, Andreas Bagh, foretrækker den – som spiselig ske til caviar.

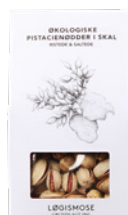


Chips, letsaltede 150 g
Brown Bag Crisps

1 stk 35,-

2 stk 50,- SPAR 20,-

Den helt rene, klassiske sprøde chip stegt i solsikkeolie og tilført et strejf salt. Nyd den med vores populære trøffelaioli fra Stonewall, en eksklusiv og festlig kombination.



Ristede og saltede Pistacier i skal 90 g, ØKO Løgismose

1 stk 65,-

2 stk 110,- SPAR 20,-

Flotte, store, økologiske pistaciennødder fra Spanien. Sorteringen er klasse A, hvilket er den fineste, største og dyreste pistacienød, stort set uden de tomme skaller som ellers ofte rasler rundt i bunden af posen.



Aioli med trøffel 290 g
Stonewall

1 stk 75,-

2 stk 120,- SPAR 30,-

En af vores mest populære varer fra amerikanske Stonewall er den luksuriøse og perfekt balancerede trøffelaioli. Nyd den til vores chips eller på ristet brød eller croutoner under sardiner, charcuteri eller kogte vagtelæg.



Ristede og saltede Marcona mandler 90 g, ØKO Løgismose

1 stk 65,-

2 stk 110,- SPAR 20,-

Vi søgte længe efter den rette mandel med præcis den smagsprofil vi ønskede, og i en afgørende blindsmagning af mandler faldt vores valg på denne saltristede marcona mandel, som i vores øjne er præcist saltet og har den rette konsistens og smag.



Ostekiks, Cheddar 80 g
Fudges Bakery

1 stk 49,-

2 stk 80,- SPAR 18,-

Briterne kan noget med cheddar og hos Thomas J. Fudge har man ikke overraskende haft stor efterspørgsel på denne fnuglette cheddarkiks gennem de 20 år, den har været i sortimentet. Bred anvendelighed til alt fra Champagne og gin & tonic til blød rødvin eller den iskolde øl.



Ristede og saltede Macadamia nødder 80 g, ØKO Løgismose

1 stk 65,-

2 stk 110,- SPAR 20,-

De salte macadamia nødder er oplagte som ledsager til enhver apéritif – det være sig mousserende vin, sherry, hvidvin eller forskellige drinks. Nødderne er også dejlige som det sprøde indslag i retter med grønt.



Klassisk Mayonnaise 250 g
Bay Tree

1 stk 59,-

2 stk 100,- SPAR 18,-

Er man ikke ferm til at lave den selv, er det perfekte alternativ Bay Trees klassiske mayonnaise. Smager dejligt som den er, men kan også blandes med chili, svampe, krydderurter og serveres til chips eller andre tilberedninger af kartoffel.

ÅRETS SIDSTE AFTEN KALDER PÅ ØSTERS

Østers er en klassiker nytårsaften, og netop i de kolde måneder, er den på sit højeste smagsmæssigt. Den salte, friske smag åbner sammen med et glas champagne appetitten, hvad end nytårsaften er første bekendtskab med det lille eksklusive bløddyr eller blot endnu en lejlighed til at sætte et dusin til livs.

I vores gourmetsupermarkeder kan du altid købe friske østers, enkeltvis til at nyde i Spiseriet eller hele fustager til at tage med hjem. Vi hjælper altid med gode tips til østersene og vores vinkyndige personale står klar med de bedste vinmatch i vores store sortiment.

**10 stk. Fine de Claire Label Rouge østers
149,- spar 30,-**



Nyhed



Østerskniv, De Buyer

1 stk 75,- SPAR 14,-

Ergonomisk østerskniv med kniv i rustfrit stål samt et håndtag i polyamid og glasfiber med non-slip belægning, så kniven ikke skrider i hånden.



Nyhed



Østershandske, De Buyer

1 stk 229,- SPAR 50,-

Fremstillet i tyk silikone, så østersen ligger godt fast i venstre hånd under åbning og beskytter din hånd dels mod østersens skarpe kanter, dels mod skader, hvis østerskniven skulle smutte.

FORSLAG TIL ØSTERS MED GARNITURE – SERVERET I EGEN SKAL

Østers Scandinavia

Garnér med revet peberrod, agurketern og karse

Østers Kilpatrick

Garnér med ristede bacontern, purløg og Worcestersauce

Østers Rockefeller

Garnér med sauteret spinat og revet ost, f.eks Gruyère eller Comté og gratiner i ovnen lige inden servering



**NYD ØSTERS
& CHAMPAGNE**

I NYTÅRSUGEN PÅ
NORDRE TOLDBOD OG
I ILLUM, 27-31 DEC

**2 ØSTERS OG 1 GLAS
CHAMPAGNE
125 KR**



ØSTERS "FINE DE CLAIRE VERTE" LABEL ROUGE, MARENNES OLÉRON

Fra oktober til maj fås en helt særlig kvalitet østers fra Marennes

Oléron, som har opnået det berømte Label Rouge prædikat, der kun uddeles til Frankrigs allerbedste fødevarer.

Fine de Claire Verte er en elegant og harmonisk østersoplevelse med perfekt afstemt salthed og et godt bid uden at være mælket og fed.

Den smukke blågrønne farve, der kendetegner netop denne kvalitet, skyldes mikroalgen *Haslea Ostrearia*, som filtreres gennem østersene og efterlader farvepigmentet marennine.

OM MARENNES OLÉRON

Marennes Oléron er det største østersområde i Europa og dækker ca 6000 ha. Bankerne er hovedsageligt i strædet mellem øen Ile d'Oléron og fastlandets vestkyst lige nord for Gironde flodens udløb.

Tidligere blev der høstet salt her, og de mange bassiner, lokalt kaldet "claires", viste sig at være perfekte til østersdyrkning. Der produceres årligt 45-60.000 tons østers og udgør 45% af Frankrigs samlede østersproduktion.

Østersene formerer sig særlig flittigt i dette område. En stor del af østersopdrættet koncentrerer sig om at "babyøsters", der sælges til andre dele af verden.



THOMAS RODES TIPS TIL ØSTERSÅBNING

Østersen kan enten åbnes fra enden, hvor den er spids, eller fra siden. Jeg foretrækker siden, da man på den måde kommer ind med kniven lige ved lukkemusklen, og når den skæres over, kan man nemt åbne østersen.

Hold altid tommelfingeren på den flade del af knivbladet, så der kun er ca ½ centimeter ud til spidsen. Det giver bedre sikring, hvis kniven smutter.

Læg østersen i hånden med den dybe skal ned af og spidsen pegende ind mod dig selv. Kniven stikkes ind fra højre side ca 1/3 nede fra den brede, buede ende. Find omtrent det sted mellem lagene, hvor skallerne møder hinanden. Lirk kniven ved at rotere spidsen i små bevægelser op og ned om sin egen akse, så spidsen kommer ind og får fat mellem skallerne.

Fortsæt længerne ind og før nu kniven frem og tilbage i en todimensionel bevægelse, så knivbladet følger indersiden af den øverste skal. Netop her sidder muskelen, og når den er skåret over, kan den øverste skal let løftes og frigøres fra samlingen i den spidse ende.

Skær østersen fri med kniven, hvor musklen hæfter i den dybe skal. Østersen kan evt dryppes af for vand ved at holde en finger på østersen og hælde vandet fra ved den buede ende.



PRAKTISK VÆRKTØJ TIL HUMMEREN

Hummer er en af de fineste delikatesser, man kan få fat i – smagen er fin, ren og let sødlig og det sart røde kød er blødt, men med bid. Det kan til tider virke som lidt af en udfordring at komme ind til hummerkødet, men med de rette redskaber bliver øvelsen en helt del nemmere.

Som så meget andet godt fra det gastronomiske univers, stammer mange klassiske køkkenredskaber også fra Frankrig. De Buyers historie rækker tilbage til 1830'erne og siden er knowhow og ekspertise blevet overleveret gennem generationer – den dag i dag er alt "made in France".

De Buyers skaldyrssaks er nem at bruge og efterlader kødet intakt og med skaldyrsgaflerne er det nemt at få det fine kød ud af hele hummeren. Redskaberne kan også med fordel bruges til krabber, rejer og jomfruhummer.



Nyhed



Skaldyrssæt, De Buyer

1 stk **399,-** SPAR 100,-

Indeholder: 1 skaldyrssaks, 1 østerskniv, 4 skaldyrsgafler



Nyhed



Skaldyrssaks, De Buyer

1 stk **149,-** SPAR 30,-



**GOD
JULEGAVEIDE!**

LÆDERFORKLÆDE MED
SELER, CLASSIC BROWN
1 STK. 1.275,-

SE HELE UDVALGET PÅ
LØGISMOSE.DK

KOKKETIP

Gem skallerne til en bisque eller sauce. Servér kogt kold hummer med citron, mayonnaise og ristet brød for en simpel, men overdådig forret eller frokost.

BESTIL HUMMER PÅ NORDRE TOLDBOD

I vores gourmetsupermarked kan du fra 20. december bestille frisk hummer til nytår – og allerede nu kan du nyde hummerbisque og hummerrillette fra franske Groix & Nature.

Begge delikatesser er tilberedt med blå hummer, som anses for at være blandt de fineste af havets dyr. Den intense smag løftes af det bretonske krydderi Kari Gosse, som oprindeligt stammer fra det 14. århundredes Orient og er en blanding af blandt andet ingefær, nellike, kanel og gurkemeje.



**Hummerbisque
med Kari Gosse krydderi,
Groix & Nature 480 g**

1 stk 63,20

SPAR 15,80



**Hummerrillette
med Kari Gosse krydderi,
Groix & Nature 30 g**

1 stk 28,- SPAR 7,-

i Find dem på hylderne i gourmet-
supermarkedet på Nordre Toldbod



CAVIAR PÅ SMØRRISTET BLINIS MED FED, FRANSK CREMEFRAICHE OG ROSCOFF LØG

Caviar produceres i dag over hele verden og består primært af æg fra opdrættede stør.

Den delikate rogn saltes umiddelbart efter høsten og modner efterfølgende, så saltet og æggens fine olier udvikler den enestående smag.

Løgismose anbefaler: Servér blinis fra Rossini med en teskefuld caviar, Bordiers creme fraiche og finthakket Roscoff løg som aperitif eller når det nye år ringer ind, gerne med et glas Champagne til.



Find Bordier creme fraiche på køl
i gourmetsupermarkederne.
Pr stk 45,-



Er du mest til den faste og rige Baerii, den friske og letsaltede White Sturgeon, den frugtige og fyldige Oscietra, den delikate og cremede Gold Selection, eller caviaren over dem alle; Beluga? Du kan finde dem i størrelser fra 30-125g fra Rossini, i begge vores gourmetsupermarkeder.

Læs mere om de forskellige caviar-typer på
løgismose.dk/vin-mad



Champagne Delos Grand Cru Brut, Pierre Moncuit, Mesnil

Nyd den som starten på en festlig lejlighed, som aperitif eller til østers, gerne naturel eller helt enkelt med citron. Stor, større, bedst. Vi tilbyder tre størrelser af Delos og husk, at vin altid smager bedre jo større flasken er. Og det er faktisk sandt.



Mere end 40 gange har Nicole stået i spidsen for den årlige høst hos det hus, der bærer hendes familienavn, Moncuit. Hendes oldefar, Pierre Moncuit, grundlagde domainet i 1889, hvor han købte en række exceptionelle marker i Mesnil-sur-Oger.

Det var i en tid hvor phylloxera stod på dørrinet til Champagne, og vinindustrien var hårdt ramt. Men det var også mulighedernes tid, og Nicole har siden hun overtog i 1977 været begunstiget med nogle af regionens bedste terroirs. Hovedparten af de 19 ha, domainet ejer, ligger således i den berømte Grand Cru-kommune, Mesnil-sur-Oger på Cote de Blancs, hvor Pierre så potentialet og investerede på det helt rette tidspunkt. Husets stil respekterer i høj grad det meget sarte, delikate udtryk, Chardonnay leverer i Mesnil-sur-Oger. Fadlagring anvendes ikke og alle vine er lavet på en enkelt årgang også selvom det ikke angives på etiketten.

Vinene gennemgår malolaktisk gæring, så den skarpe syre blødes en anelse af, men uden at gå på kompromis med den sprøde friskhed.

Delos er Nicles mors pigenavn, og navnet er givet videre til husets signaturvin fra Grand Cru Mesnil-sur-Oger, som på ypperlig vis udtrykker det mineralske, yndefulde Champagne. Dosageniveauet er holdt på 7 g/l, og vinen er lagret 24 måneder med gærresterne. Den perfektionistiske, krystallklare, ultrarene stil er mesterligt udført i Delos, og som eksponent for Blanc de Blancs fra de bedste terroirs på Cote de Blancs, er den noget nær perfekt.



1 fl **295,-** SPAR 30,-
6 fl **1.495,-** SPAR 455,-



Magnum 150 cl
1 fl **575,-** SPAR 100,-



Jeroboam 300 cl
1 fl **1.500,-** SPAR 250,-



NYD DECEMBER MED CHAMPAGNE I GLASSET



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Festligere vin findes vel ikke. Champagne er vores hjerter nær, og julen er hjerternes tid. Vi vil gerne vil inspirere til at dyrke mangfoldigheden indenfor det ikoniske område, Champagne. Måske lykkes vi, og der nydes Champagne mere end bare kl 24 d. 31. december.



**Royale Reservé Brut,
Philipponnat**

1 fl 349,- SPAR 50,-
6 fl 1.895,- SPAR 499,-

Til yndere af et mere fyldigt champagneudtryk, er Philipponnat Royale Reservé et sikkert kort. Med hele 70% blå druer i blandingen og 40% reservevin fra ældre årgange lagret på fad er stregerne trukket op til en bred og fyldig

Champagne, som egner sig fremragende til det salte køkken og en lang række retter. Charles Philipponnat lægger ikke skjul på, at huset efterstræber høj kompleksitet ved at blande forskellige terroirs, druesorter og årgange, og der vises på den måde en ganske anden facet af Champagne som vin hos Philipponnat end hos Pierre Moncuit. Kompetencen ligger netop her, og det kommer der en fascinerende vin ud af. Servér Royale Reservé til østers Rockefeller, stegt hummer med svampe og hollandaisesauce eller dampet pighvar med spinat, hjertemuslinger og Beurre Blanc-sauce. Den kan eventuelt serveres i et Bourgogneglas, hvis det er til deciderede retter ved 10 °C.



**Fleur de Passion 2008,
Diebolt-Vallois**

1 fl 895,- SPAR 100,-

Skal linen gås helt ud før vi siger farvel til 2018, er Fleur de Passion garant for frydefuld dans. I sig selv er der tale om en linedans, der balancerer mellem det faste, ranke og mineralske, og det krydrede, fedmefulde og vinøse. Fleur de Passion har det bedste fra begge verdener krydret med

frugt fra en af de største Champagneårgange i nyere tid, 2008. Her på 10-året er den begyndt at vise charme og sit sande væsen af tårnhøj koncentration, smagsintensitet og definition. Skal det være ubemærket, bør man vælge en anden vin, men skal der virkelig gøres indtryk, er kandidaten på plads. 100% Chardonnay fra Grand Cru Cramant, gæret og lagret på fad, ingen malolaktisk gæring, 96 måneder på gærresterne, dosage 8 g/l. Lad den finkle i Bourgogneglas ved 10-12 °C til caviar og retter med caviar eller til retter med hvide eller sorte trøfler.



**HAR DU
DE RIGTIGE
CHAMPAGNEGLAS?**
SE VOREES UDVALG
PÅ SIDE 24

Bobler uden alkohol



**Non-alcoholic Blanc de Blancs
"Richard Juhlin"**

1 fl 119,- SPAR 30,-



Den svenske Champagneekspert og ypersmager, Ricard Juhlin, har både godkendt og lagt navn til denne mousserende vin uden alkohol produceret af Chardonnay-druer fra Languedoc i Sydfrankrig. Mosten gærer på normal vis og først efterfølgende fjernes alkohol og kulsyre tilsættes. Vinen er modsat mange andre i kategorien tør, og indeholder blot 5 g/l sukker. Et virkelig stærkt bud, måske det bedste til dato, indenfor mousserende vine uden alkohol, og seriøsiteten smages tydeligt trods den lidt smallere mundfølelse grundet den manglende alkohol. Servér ved 5 °C.



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

NYTÅRETS HVIDVINE

Havet er et populært sted at hente forretterns hovedemne og på toppen af listerne er skaldyr som jomfruhummer og hummer samt laks i forskellige afskygninger som mousse, rillette, røget eller gravad. Mange spiser også stadig fisk til hovedret i form af nytårstorsken, omend den har fået konkurrence fra de firbenede på land. Skal der hvidvin til, har vi fire gode bud, som matcher en lang række retter på nytårsbordet.



**Pouilly-Fumé "Tryptique",
A. Cailbourdin, Loire, 2014**

1 fl 350,- SPAR 25,-

Alain Cailbourdins topvin Tryptique fra Pouilly-Fumé i Loiredalen lagres på fade og laves på druer fra hans bedste og ældste parcel, rig på den unikke flint i området, kaldet silex. Udtrykket er enestående for appellationen og Tryptique er blandt områdets bedste fadlagrede vine. Et par år i flasken har blot gjort den endnu mere fedmefuld og udtryksfuld og det er et spændende alternativ til den fadlagrede Chardonnay for dem, der vil udfordres og blive i den gode ende af skalaen. Citrus, honning, hyldeblomst og stikkelsbær forenes med citronmelisse, honning og letristede egetræstoner. Komplekst, dybt og dragende. Nyd den til retter med laks eller stegte skaldyr ved 10 °C.



**Riesling Federspiel, E. Knoll,
Wachau, 2016**

1 fl 210,-

2 fl 395,- SPAR 25,-

Endnu et mesterværk fra Emmerich Knoll i Wachau, der med sikker hånd mestrer Rieslingdruen som få andre i landet. Vinframstillingen er traditionel, langsom og laissez-faire, men altid udført med rettidig omhu. Det viser sig i hans stilsikre vine, der altid er krystalklare og samtidig dybe og komplekse. Grøn mandarin, citron, nektarin og mineralske undertoner slutter i en lang, forfriskende finish med let parfumerede undertoner. En glimrende ledsager til fisk og skaldyr i asiatisk forklædning og en af de nytilkomne på nytårsscenen, sushi. Servér den ved 8 °C.



**Meursault "Clos Saint Felix",
Domaine Michelot, Bourgogne, 2016**

1 fl 399,- SPAR 60,-



Magnum

1 fl 849,- SPAR 100,-

Nicolas Mestre lægger ikke skjul på, at Clos Saint Felix er kronjuvelen i families solide portefølje i Meursault. Som navnet antyder er der tale om en muromkranset mark, clos, og den ligger klods op af selve domainet, og det bliver notorisk den fedeste og mest muskuløse Meursault fra hans og faderen, Jean-Francois Mestres, hånd. 10 måneders fadlagring runder det hele af og sikrer perfekt balance mellem moden citrus, gule æbler og hvide blomster samt brunet smør, fløde og nødder. Servér ved 12 °C til kraftige retter med røde skaldyr, stegt fisk eller oksecarpaccio med ristede hasselnødder og parmesan.



**Chardonnay, Stuhlmuller Vineyards,
Alexander Valley, 2016**

1 fl 245,- SPAR 50,-

Stuhlmuller Vineyards har skabt sig en unik position, når det handler om Chardonnay fra Alexander Valley nord for Napa Valley i Californien. Hovedparten af domainets marker er tilplantet med Chardonnay, og netop her på den veldrænede dalbund, hvor kølig morgentåge indhyller druerne, fremkommer en særlig smagsprofil for sorten. Kombinationen af nashi-pære, hvide ferskner, citroncreme, søde majs, ristede nødder og et strejf af kokos er blevet en signatur, der forsøges kopieret af mange, men som unægteligt er særligt for netop dette sted i verden. Nyd den til nytårstorsken eller til hummersuppe ved 10 °C.

i Bestil nytårsmenuen fra kokkene på Nordre Toldbod og slip for alt arbejdet.

Se menuen og priser og bestil på
<https://tilbud.loegismose.dk/nytarsaften/>







Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

NYTÅRETS RØDVINE

Nogle holder fast i nytårstorsken med rødbeder og sennepssauce, andre forlader havet efter forretten og går efter landdyr i sæson, f.eks. vildt fra rådyr, dådyr eller krondyr. Oksekød er også populært, særligt mørbraden enten helstegt eller som tournedos. Vintergrøntsagerne følger trop med rodfrugter, intense tilberedninger af kartofflen eksempelvis Pommes Anna eller Pommes Fondant, kål, måske svampe, og så en god sauce enten mørk og tæt eller gul og luftig.



**Pinot Noir, Anthill Farms,
Sonoma Coast, 2015**

1 fl 399,-

2 fl **695,- SPAR 103,-**

Nytårstorsken kan med både rød og hvid, men med klassisk garniture hælder min anbefaling til rød. Rødbeder og hvidvin kan godt være en udfordring, og her harmonerer en rig Pinot Noir-frugt bedre. En balanceret amerikansk version er et rigtig godt valg, og er rødbederne syltede er det måske et af de allerbedste match. Anthill Farms er specialister i at forene spændstig, saftig frugt med kirsebær, jordbær og hindbær uden overmodenhed og marmelade med akkurat tilpas frugtsyre og et lille krydret strejf fra dygtig fadhåndtering. Servér den ved 15 °C. Også glimrende til fjerkrae og fjervildt.



**Crozes Hermitage "Vieille Vigne",
Maison Tardieu-Laurent, 2015**

1 fl 250,-

2 fl **400,- SPAR 100,-**

Er der hårvildt på menuen nytårsaften, er vin fra Nordrhône selvskreven som kandidat. Ingen andre steder får Syrah-druen samme karakter, og netop kombinationen af rankhed ledsaget af brombær, blåbær, sort peber, lakrids og krydderurter gør den eminent sammen med vildtkødets intense smag. Der er ekstra skub på fylden i Tardieu-Laurents udgave fra gamle stokke og efter totalt 18 måneders fadlagring er der virkelig tale om en vin, der overpræsterer i forhold til mange andre i appellationen. Servér ved 18 °C til hårvildt.



**Cabernet Sauvignon, Stuhlmuller
Vineyards, Alexander Valley, 2014**

1 fl 375,-

2 fl **500,- SPAR 250,-**

Cabernet Sauvignon kan noget særligt med oksekød, og når den dyrkes i den lune Alexander Valley i Californien, kan den omfavne selv ret kraftige kompositioner med velhængt eller sågar kraftigt marmorerede udskæringer. Danske Leo Steen Hansen fører taktstokken i vineriet, og hans europæiske palette sikre, at det ikke bliver for overgjort. Efter 18 måneders fadlagring på delvist nye fade, er druens tanniner flot tæmmet, og den er rigtig flot nu efter et par år i flasken. Nyd de modne solbærtoner krydret med nellike og ristede egetræstøner, vanilje og et strejf af mynte ved 18 °C.



**La Lièvre, Château Smith Haut
Lafitte, Pessac-Leognan, 2014**

1 fl 349,-

2 fl **595,- SPAR 103,-**

Som klassisk Bordeaux-valg til magre udskæringer af okse, f.eks. mørbrad, har vi udset os den lille perle fra et af Pessac-Leognans bedste slotte, Smith Haut Lafitte. Le Lièvre er en hyldest til slottets vartegn, haren, og med sin fordeling på 55% Merlot og 45% Cabernet Sauvignon, er der tale om en virkelig charmerende og blød venstrebrede-Bordeaux. Takket være en særlig proces, hvor druerne afkøles umiddelbart efter afstilkning forud for udblødningen, bliver både farve og aromaspil udtryksfuldt og vibrerende, mens både syre og tannin holdes i skak. 14 måneders lagring på fade lavet i slottets eget bødkeri sikrer eminent krydderi i form af stjerneanis, vanilje og kanel under den livlige frugt. Servér ved 18 °C til magre udskæringer af okse, f.eks. mørbrad.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

NYTÅRETS SØDE VINE

Vores bud på vin til nytårsdesserten går i to retninger afhængig af dessertens smagsretning. Man kan i en vis grad bruge farven på desserten som rettesnor, når matchet skal være endnu mere præcist end blot sød vin til den søde dessert.

DE LYSE DESSERTER indeholder som regel mælkeprodukter og/eller æg, der kan være smagsat med et vælg af ingredienser fra det forfinede i form af vanilje og hvid chokolade over det mere aromatiske som æbler, pærer og citrusfrugter eller endda tropiske frugter som passionsfrugt, mango, kiwi eller banan. Is og sorbet med undtagelse af varianter med mørk chokolade tilhører også kategorien lyse desserter.

Eksempler på lyse desserter: Crème brûlée, flødeis og frugtsorbeter, hvid chokolademousse, cheesecake, panna cotta med bær, æbletrifli, pæretærte, vaniljesouffle.

DE MØRKE DESSERTER indeholder næsten altid chokolade, som både giver farve og smag. Undtagelsen er hvid chokolade og de lyseste mælkechokolader, som tilhører kategorien lyse desserter. Mørk chokolade kan bruges til et væld af desserter, og harmonerer desuden godt med bær og i visse tilfælde citrusfrugter og eksotiske frugter. I et tilfælde, hvor det kan være svært at afgøre, om der er tale om en lys eller mørk dessert, må man vurdere hvad, der fylder mest i smagsbilledet. Er det f.eks. en chokoladetærte med passionsfrugtcoulis vil den karakteriseres som en mørk dessert. Er det en passionsfrugtsouffle med chokoladesovs er det en lys dessert.

Eksempler på mørk dessert, f.eks. Gateau Marcel, brownie, chokoladetærte eller andre desserter med mørk chokolade, desserter med mørke bær som kirsebær, brombær og solbær.



Tokaji Furmint F 2013 Château Pajzos

1 fl **115,- SPAR 20,-**

Vinen til lyse desserter bør ligeledes være hvid og altid med en vis grad af sødme. Mit bud i år kommer fra Tokaj i Ungarn, hvor man har flere hundrede års tradition for at fremstille søde vine på druer, der høstes meget sent under indvirkning af ædelråd. Områdets mest plantede drue, Furmint, udgør 100% af denne vin og efter gæring indeholder den 56 g sukker pr liter, hvilket gør den både herligt balanceret mellem syre og sødme og bredt anvendelig til et væld af desserter. Duften forfører med både indslag af tropiske frugter, honning, mandarin og vanilje, mens der i smagen tilføjes citrus og et elegant forfriskende løft. Servér ved 10 °C.



Blomsten fra kakaoplanten, *Theobroma cacao*



Banyuls Galateo 2016 Coume del Mas

1 fl **175,- SPAR 20,-**

Vinen til mørke desserter vil i de fleste tilfælde give den bedste harmoni, hvis den er lavet på blå druer. De mørke bærtone og det lille strejf af tannin holder takt med chokoladen, som godt kan overvælde mange hvide dessertvine. Jeg har valgt en Banyuls fra Rousillon i Sydfrankrig, som laves på samme måde som portvin men med lavere alkohol, så den ikke virker så stærk. Grenache-druen er lav på tannin, og vinen rummer saftige toner af kirsebær, blomme og brombær krydret med et strejf af rosmarin og sød lakrids. Servér ved 12 °C.



i Konditorens Gateau Marcel fra butikken
på Nordre Toldbod
6-8 personer 160,-



Kl 24

NÅR KLOKKEN SLÅR 2019

Fejr indgangen til det nye år med udsøgt kransekage fra konditoriet på Nordre Toldbod.

Kransekagen er lavet på Summerbird-marcipan og har en raffineret smag af mandler. Du finder kransekagestængerne med og uden nougat, samt en udgave dyppet i mørk Valrhona-chokolade lige til at servere når året går på hæld.

2 stk kransekagestænger, ca 230 g 88,-

Skal du selv i køkkenet og kreere årets kransekage, er vi naturligvis også behjælpelige med ingredienserne til dit nytårs-mesterværk. Vi har fyldt hylderne med Summerbird-marcipan og marcona-mandler – råvarenes kvalitet er afgørende for resultatet.

Summerbird-marcipan, 200 g 65,-

Marcona-mandler, 250 g 125,-

Marcona-mandler, 500 g 235,-

ER DU MERE TIL PETIT FOUR?

Find konditorens petit four i fire forskellige varianter: ingefær og honning, pistacie og hvid chokolade, neutral samt citron med marcona-mandel.

4 stk 100,-

Champagnen til kransekagen

Det er ikke umiddelbart en oplagt kombination, da langt det meste Champagne på markedet er brut, dvs. sensorisk tørt. En tør smag i hvid- og mousserende vine kan forklares ved et fravær af sødme og tilstedeværelse af syre på paletten, og sammen med den søde kransekage, giver det en voldsomt sur vinoplevelse. Champagnen til kransekagen skal derfor vælges med omhu, og den bør komme med et vist niveau af sukker. Syren i Champagne sikrer dog, at det aldrig bliver dessertvinssødt, og man kan trykt stole på, at selv en demi-sec eller endda en doux, som begge angiver sødmegrader i den højere ende for typen, ikke vil virke sød til kransekagen.

Champagne Demi-Sec 1. Cru NV, Locret-Lachaud, Hautvillers

Charlotte Locret laver en flot balanceret udgave af demi-sec-typen på 40% Chardonnay, 37% Pinot Noir og 23% Pinot Meunier lagret 24 måneder med bærmere forud for degorgering og tilsætning af dosage, så vinen rammer 38 gram sukker pr liter. Til sammenligning ligger de fleste dessertvine som eksempelvis Sauternes typisk på den gode side af 120 g/l, så man skal ikke frygte oplevelsen af sødt ovenpå sødt. En demi-sec Champagne vil faktisk fremstå ret tør til kransekagen, men ikke decideret sur som en brut version vil. Servér den direkte fra køleskabet.



1 fl 245,- SPAR 54,-



GOURMETHOTDOGS TIL NATMADEN ELLER DE KRÆSNE TØMMERMÆND

Vi ved godt, at tiden ikke altid er til at braisere og stege og stå i køkkenet i timevis – særligt ikke de dage hvor minderne fra aftenen før mærkes i tindingerne. Til de dage hvor det bare skal gå hurtigt, men stadig gerne må være høj kvalitet og smage af god tid, findes der heldigvis masser af muligheder.

EN KLASSIKER I GOURMET-FORKLÆDNING: LØGISMOSE HOTDOG KIT

Få ting her i verden kan hamle op med en veltilberedt hotdog – særligt hvis ingredienserne er af den bedste kvalitet.

Pølser fra Thomas Rode med varme krydderier, Karl Johan-remoulade, bløde løg stegt i gåsefedt og rosmarin, hakkede cornichoner og sennep og ketchup af den helt gode slags. Naturligvis samlet i et brioche-blødt pølsebrød.

Dét er, hvad vi har samlet i vores hotdog-pose, som du finder på køl i vores gourmetsupermarkeder på Nordre Toldbod og på ILLUM Rooftop.

**I posen finder du alt, hvad du skal bruge til fire gourmethotdogs
Pr. pose 195,-**

i Find Løgismose Hotdog-kit i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod og på ILLUM Rooftop.

VI GØR
DET NEMT
FOR DIG





Bar

DER ER ALTID PLADS TIL EN DRINK

Start madlavningen med en kølig drink og genoptag proceduren når kaffen og avecen er sunket og der er brug for noget koldt og lækende. Når børnene er drattet om af juletræsdans og gaveudpakning, kan de voksne hygge med en drink, og dagen derpå kan naboerne overraskes med en afternoon-drink. Tag den med på dansegulvet eller lad den tage over, hvor nytårschampagnen slap. December er tid til drinks.



Frisk og elegant

Falsled Kro Dry Gin & Tonic fra Luscombe

Nyborg Destilleri blev sat i stævne af Falsled Kros kompetente, kvindelige trio og resultatet er enestående. Flot brænderi-arbejde med det helt rigtige cut og listige toner af grape og citronmelisse balanceres smukt af tonicens bløde sødme. En forfinet og hedonistisk kombination, man aldrig bliver mæt af. Garnér med grapeskal og citrontimian.

SAMPAK

1 fl Falsled Kro Dry Gin, 50 cl & 4 fl Tonic fra Luscombe, 20 cl



350,- SPAR 68,-



Floral og delikat

Geranium Premium London Dry Gin & Q Spectacular Tonic

Destilleriet er i Birmingham hos Langley Distillery, men hjernen bag er Henrik Hammer, og han har ramt plet med det lille touch af geranium, som lægger navn til ginnen. I 2009, tog den markedet med en storm. Q Spectacular Tonic er til den tørre side og giver dermed denne gin lov til at glimte med alle sine blomster-toner. Garnér med limeskive og mynte.

SAMPAK

1 fl Geranium Gin, 70 cl & 4 fl Q Spectacular Tonic 19,8 cl



285,- SPAR 64,-



Kraftfuld og aromatisk

Hands on Gin fra Gölles & Q Indian Tonic

En dristig kombination af solbær, korianderblade, orangeskal og citrongræs danner en smuk kulisser for de uundværlige enebær i denne østrigske gin fra kompromisløse Gölles. Qs Indian Tonic er ligeledes kraftfuld med lidt mere af det hele, og sammen skaber de et udtryk, der sent glemmes. Garnér med appelsinskal.

SAMPAK

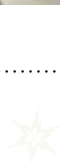
1 fl Hands on Gin, 70 cl & 4 fl Q Spectacular Indian Tonic, 19,8 cl



400,- SPAR 109,-



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



Fancy og frugtlig

ELG No. 4 fra Den ny
Spritfabrik & Chinotto
Lurisia tonic

Henrik Elsner har gjort sin entré på den danske ginscene med overlegenhed, og ELG No. 4 kom lige som vi troede, det ikke kunne blive bedre. Farvet med violette gulerødder og tro mod opskriften med blot tre botanicals: gulerødder, enebær og koriander. Kombinationen med Lurisas tonic med tinktur af chinotto-mandariner er absolut vanedannende. Garnér med en skive gulerod.

SAMPAK

1 fl ELG no 4 Premium, 50 cl &
4 fl Lurisia Chinotto Tonic, 27,5 cl



385,- SPAR 94,-



Krydret og pikant

Isfjord Premium Arctic
Vodka & Q Spectacular
Ginger Beer

Dansk hvede giver alkoholen, men Isfjords overraskende blødhed og sødme skyldes i højere grad de 30% vand fra Sermeq Kujalleq-gletsjeren i Grønland. Nedfrysningen af vandet mellem 2000 og 10.000 år påvirker smagen og mineralindholdet, og i kombination med Q Spectacular Ginger Beer er der lagt op til en sofistikeret udgave af Moscow Mule, eller skulle man omdøbe den til Nuuk Moskusokse? Garnér med limeskive.

SAMPAK

1 fl Isfjord Premium Vodka, 70 cl &
4 fl Q Spectacular Ginger Beer,
19,8 cl



329,- SPAR 100,-



Sødmefuld og rig

Woodford Reserve
Bourbon Whiskey &
Spectacular Kola

6 års lagring på nye fade af amerikansk eg og hele 72% majs giver en intens Bourbonoplevelse, som få andre kan matche. Toner af kaffebønner, honning, vanilje og maltbolsjer giver bund og karakter under Q Spectacular Kola. Garnér med appelsinskive.

SAMPAK

1 fl Woodford Reserve Bourbon,
70 cl & 4 fl Q Spectacular Kola,
19,8 cl



379,- SPAR 70,-

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

Begrænset parti

JULETILBUD PÅ FORNEM SAINT-EMILION FRA PETER SISSECK

La Fleur de Rocheyron 2012

Område: Saint-Emilion, Bordeaux

"First we take Ribera, then we take Bordeaux" skrev Ole Troelsø, så man næsten kunne mærke Leonard Cohens dybe stemme, da han tilbage i 2011 interviewede Peter Sisseck om hans nye eventyr i Saint-Emilion. Det skete samtidig med at den første årgang af Château Rocheyron kom i forsalg, og få uger efter var 9.000 udbudte flasker udsolgt, på et tidspunkt hvor ingen, eller i det mindste kun meget få, havde smagt vinen.

Peter Sisseck vendte således "hjem" til det distrikt, hvor han i sin tid blev formet som vinmenneske med manér, og få betvivler, at han er i fuld færd med at lægge arm med de berømte slotte i Saint Emilion. Ambition er at træde op på siden af de 21 Grand Cru Classé-slotte samtidig med, at de udpinte vinmarker først konverteres til økologisk- og siden til biodynamisk produktion.

Det er et ambitiøst projekt, som det er spændende at følge for eksempel ved at stikke næsen i La Fleur de Rocheyron, der er den fine 2. vin til Château Rocheyron. Her i 2012-udgaven, som er Peters tredje årgang og det første take fra slottets lille nyindrettede kælder. 100% Merlot, 14 måneders modning på delvis nye fade og tappet uden forudgående klaring eller filtrering.

En vin, der bliver stadig mere kompleks og nuanceret efterhånden som den får lidt tid i glasset. Fint modne kirsebær, solbær og hindbær, som omfavnes af noterne fra den velafstemte fadbehandling. Ikke dramatisk men derimod godt på vej mod den finesse og delikate friskhed, som Peter Sisseck kalder Bordeaux' særlige gave til vinens verden.



1 fl 475,- SPAR 50,00

6 fl 2.500,- SPAR 650,-

Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose Gastronomi
Nordre Toldbod 16
1259 København K

Medlemskab:

Tilmelding: 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
Stine Christiansen

Webshop

www.loegismose.dk
Kundeservice:
Tlf. (+45) 33 32 93 32
Mandag-fredag, kl. 9-15
E-mail 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) 33243706
E-mail info@lmfood.dk
Mandag - fredag, kl. 8-16

Løgismose Erhvervssalg

Nordre Toldbod 16
1259 Kbh. K
Telefon: 33329732
salg@lmfood.dk

Følg os på Facebook og Instagram:

 [/loegismose](https://www.facebook.com/loegismose)

 [@loegismose](https://www.instagram.com/loegismose)

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

Find vine og delikatesser på loegismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 30. november til og med 31. december 2018.

Pris 40 kr.

30.11.2018 - 31.12.2018



5 713507 015310