

LØGISMOSE

VIN & MAD

SMAGEN AF EFTERÅR

- * Fasanbryst med bagt græskar og tyttebær
- * Cremet svampesuppe med stegte kastanjer
- * Pære i portvin med Creme Sabayonne
- * Boeuf sauté Stroganoff med sprøde pommes frites
- * Efterårssalat med bagte rodfrugter

VINE TIL MØRKERE TIDER

- * En stjerne er født i Touraine
- * På vingårdsbesøg i Mittelbergheim
- * Dyre dråber fra Bourgogne
- * Fransk ekspertise i Sydamerika
- * Cabernet Franc på skolebænken

EFTERÅRETS SKATKAMMER

**TAG MED
PÅ BISTRO**
Fransk løgsuppe
og Vouvray



MOCKTAILS FRA SOUTHAMPTON

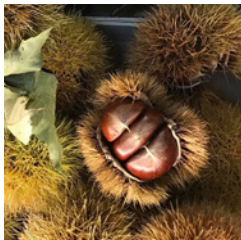
IT'S POSITIVELY ALCOHOL FREE!

SIGNES SIDER
Paris på glas



4 Smag på sæsonen

Kastanjer er indbegrebet af efterår. Ikke kun som kastanjedyr, men også i madlavningen.



26 Tag med på bistro

Bistroretter er genvejen til fransk gastronomi. Glæd dig til fransk løgsuppe med masser af saft og kraft.



EFTERÅRETS SKATKAMMER

Med efteråret siger vi for en tid farvel til brune ben, lyse dage, blå himmel – og goddag til en helt ny tilstand. Indhyldet i tykke trøjer og varme støvler kalder netop denne årstids fantastiske farveeksplosion på os, og selvom det kan være mørkt, koldt og fugtigt, må vi ud i naturen. Omsluttet af de orangerøde farver, der gradvist bliver mere gyldne, ser vi flokke af krondyr i brunst, og foroven flyver store, sorte flokke af fugle hen over trætoppene mod syd.

Naturens forråds-kammer bugner, og vi kan sanke svampe, jage fuglevildt, spotte spisekastanjer, samle de sidste bær og plukke sprøde æbler og pærer fra havens fine træer og gemme, til vi får brug for de gode vitaminer i vores vinterhi. I haverne står fyldige porrer, rustikke rødbeder og sprøde kål fulde af friskhed og venter på, at vi høster.

Når mørket falder på, er det skønt at komme indenfor igen. Til levende lys, ild i pejsen, varm te og lun æblekage. Køkkentjansen med aftensmaden er lige til, når naturens overdådige udbud af alt det bedste er lige ved hånden. De spiselige kastanjer kan nydes som snack, mens svampene renses, og rodfrugterne langtidsbages.

Vi har fyldt vores oktobernummer med retter fyldt med gods fra naturens skatkammer. Og så har vi sammensat en smagekasse med udvalgte vine fra magasinet, som du kan få sendt lige til døren – derhjemme eller måske til sommerhuset i efterårsferien. Går efterårsturen til Paris, som er et yndet mål for mange i efterårsferien, guider Signe Wulff til parisiske vinbarer og giver gode tips til oplevelser i byernes by. Magasinet rummer desuden flere nyheder, blandt andet en stjerne på vej i Loire og et eksklusivt domaine i Alsace, som vores vin-team besøgte sidst i august.

Nyd årstiden – rigtig god læselyst!
Klub Løgismose

INDHOLD

3 Intro, Efterårets skatkammer

4 Smag på sæsonen, Træets kartoffel Opskrift: Svampet chokolade-kastanjekage

6 Sæsonens udvalgte, En stjerne er født i Touraine Opskrift: Fasanbryst med bagt græskar, rosenkål, råsyltede tyttebær og flødesauce

8 Sæsonens udvalgte, Fransk ekspertise i Sydamerikas vidunderlige vinmarker Opskrift: Boeuf sauté Stroganoff med sprøde pommes frites

10 Sæsonens udvalgte, Plads til begejstring Opskrift: Ovnbagt helleflynder med skummende muslingsauce, kantareller og hasselnødder

12 Sæsonens udvalgte, Rosé til den mørke tid Opskrift: Ratatouille med courgetter og krydret tomat sauce

14 Vin & vandring, Paris på glas

16 Løgismose-klassiker, Et mindre utopia i Loire Opskrift: Cremet svampesuppe med stegte kastanjer

18 Løgismose på tur, På vingårdsbesøg i Mittelbergheim

20 Vidste du?, Guide til gastronomiens mærker

22 Løgismose på hylderne, Udvalgt af Løgismose Opskrift: Den ultimative dip til chips

24 Bobler, Naturlige bobler Opskrift: Efterårssalat med bagte rodfrugter, pinjekerner og asier

26 Bistro-klassiker, Tag med på bistro Opskrift: Fransk løgsuppe

28 Bourgogne, Dyre dråber fra Bourgogne

30 Vinskolen, Løgismoses drueskole – Cabernet Franc

32 Det søde punktum, Den perfekte afslutning Opskrift: Pære i portvin med Creme Sabayonne og kattetunger

34 Alkoholfri, It's positively alcohol free!

35 Events, Efterårets vinsmagninger på Nordre Toldbod

36 Smag på magasinet, Vinsmagekassen

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod.

Alle tilbud gælder fra 30. september til og med 31. oktober 2022.

Få leveret fragtfrit til PostNord-pakkeshop

Gælder kun for klub-medlemmer på løgismose.dk ved ordrer, der indeholder vin eller spiritus.

Som klubmedlem får du 10% rabat, når du handler i vores butik på Nordre Toldbod*.

Du sparer desuden altid 15% rabat på vin, ved køb af min. 6 ens flasker i webshoppen og i butikken på Nordre Toldbod*.

*Gælder ikke i forvejen nedsatte varer.

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

OBS: 1 times gratis parkering lige foran butikken



Alle tekstiler i magasinet er venligst udlånt af Society Limonta.



Den perfekte afslutning
Årstiden i den dybe desserttallerken kalder på rødvin-pocherede pærer, luftige cremer og eksotisk og lettere mineralsk Riesling.

32



DYRE DRÅBER FRA BOURGOGNE

Vi præsenterer en håndfuld af de aktuelle hvidvine fra 2020 og rødvine 2019. Mængderne er begrænsede, og sortimentet udvikler sig hele tiden.

28



Et mindre utopia i Loire

På smuk efterårsdag nyder vi cremet svampesuppe i selskab med en Cabernet Franc med lette tanniner og mørke bær.

8



..... Smag på sæsonen

TRÆETS KARTOFFEL

Kastanjer er indbegrebet af efterår. Vi laver kastanjedyr, glemmer kastanjer i lommen og går og nulrer dem ubevidst og meditativt. Nogle af os spiser også kastanjer, altså spisekastanjer, de ægte kastanjer.

De fleste spisekastanjer, man finder i butikkerne herhjemme, er franske eller italienske. Men der findes også spisekastanjetræer i Danmark. Eksempelvis tæt på Springforbi i Skodsborg. Så siger jeg ikke mere.

Spisekastanjen er en nød, som indeholder mere stivelse og protein og mindre fedt end andre nødder. Nogle kalder den derfor for træets kartoffel, og det er slet ingen dum idé at skifte lidt af kartoflerne ud med kogte eller smørstede kastanjer.

Glaserede kastanjer smager skønt som alternativ til brunede kartofler til jul.

SÅDAN KAN DU KENDE SPISEKASTANJER

Bladene på spisekastanjetræer er aflange og mere glinsende end bladene på træer med hestekastanjer. Skallen har meget mindre pigge og ligner små sammenrullede pindsvin. Selve kastanjen er ofte fladere end hestekastanjen og går op i en spids, hvorimod hestekastanjen er rund i toppen.

Når kastanjerne er blanke som poleret mahogni, er de friske og klar til at blive spist, matte kastanjer skal man derimod lade ligge.



Fagskribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn

Et godt vinmatch til kastanjer
Chianti Classico, ØKO, 2019
Badia a Coltibuono

1 fl 185,-

2 fl 295- SPAR 75,- // 6 fl 750- SPAR 360,-

TAG KASTANJER MED I MADLAVNINGEN

Kastanjer skal altid under varmebehandling – bages eller koges – før de kan nydes. Vælger du at bage dem, skal der skæres et kryds i toppen af kastanjen, ellers springer de. Sydpå spiser de ristede kastanjer direkte fra et kræmmerhus. Gør dem kunsten efter, og servér saltbagte kastanjer med smør som starter til en efterårsmiddag.

3 TIP TIL KASTANJEBRUG

- Bagt og som fars i en gås, and eller kåldolmer
- Smørstet og som tilbehør til gris eller sauteret palmekål
- Pureret og som mel i en kage eller lavet til marmelade

VINE TIL KASTANJER

Kastanjer minder om kartofler med masser af fedme, og det kræver nøddeagtige vine med syre og garvesyre til skære igennem. Det bedste bud på vin til kastanjer er Nebbiolo baserede vine fra Piemonte, hvor især Barbaresco, Barolo og Langhe Nebbiolo skiller sig ud. Andre italienske vine som f.eks. en god Chianti eller Sangiovese kan bruges, mens en Montepulciano d'Abruzzo er et udmærket alternativ i et lidt lavere prisleje.

FIND
spisekastanjer
i butikken på
Nordre Toldbod

Svampet chokolade- kastanjekage

Blød, svampet og med noter af kakao og nødder – en rigtig dejlig efterårskage.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 100 g smeltet mørk chokolade 70%
- 90 g smør
- 225 g kastanjepuré (kan købes på dåse i velassorterede supermarkeder eller laves selv)
- 3 æggeblommer
- 60 g kogte kastanjer
- 1 spsk rom
- 40 g sukker
- 3 æggehvider
- 1 knivspids salt

GREJ

- Smurt springform 18-20 cm i diameter

SÅDAN GØR DU

1. Brun smørret i en kasserolle til det har en fin nødde-brun farve.
2. Smelt chokoladen forsigtigt, og bland med det brunede smør, rom og kastanjepuré.
3. Tilsæt herefter æggeblommerne under omrøring.
4. Pisk æggehviderne stive med sukker og salt i en skål for sig.
5. Fold de to masser sammen, og tilsæt de hakkede, kogte kastanjer.
6. Fordel massen i en smurt springform, så den får en jævn overflade.
7. Bag kagen i ovnen ved 175 °C i ca. 20-25 min. Tjek om kagen er færdigbagt ved at stikke en kniv eller træpind i kagen – sidder der bagt, men fugtig kage tilbage, når den trækkes op, er den lige, som den skal være.

EN STJERNE ER FØDT I TOURAINE

Producent: Domaine Mérieau | Område: Loire, Frankrig

Gennem fire generationer siden 1886 har familien Mérieau drevet familievingården, som også har været kendt som Vignoble des Bois Vaudons før familien fik mulighed for at forfølge de lidt større drømme og rykkede ind i berømte Cave de la Boule Blanche i Montrichard. En rejse på bare 3 km., men samtidig en rejse fra nedslidte faciliteter til en moderne vinkælder gravet ind i den kalkholdige tufa på Cher-flodens brink.

I dag er det Jean-François, der står ved roret på Domaine Mérieau, og det har han gjort siden år 2000. Forberedelsen var udover studier i Ambroise og Bordeaux ophold på vingårde som Patrick Ducournau i Madiran, Alphonse Mellot i Sancerre og Château la Gardine i Châteauneuf-du-Pape. Domainet er på 35 ha., og der produceres ikke mindre en 15 forskellige vine, både mousserende, hvid, rosé, rød og en enkelt sød vin. Af disse har vi hjemtaget tre, en hvid og to røde. Vingården er under konvertering til økologisk certificering, og efter vores mening lidt af en rising star i Touraine. Elegante og friske vine på Sauvignon Blanc er efterhånden svære at finde med lave høstudbytter og kæmpe efterspørgsel på f.eks. Sancerre og Pouilly-Fumé, så når man finder noget, der ligner, endda til en noget lavere pris, er det med at slå til. De røde vine frigives relativt sent efter en lang fadlagring. Det tager toppen af det meget "direkte" smagsbillede, som rød Loire kan have, og giver vine, der er drikke modne ved frigivelse.



NYHED Touraine Sauvignon Blanc L'Arpent des Vaudons, 2021

1 fl 149,-

2 fl 265,- SPAR 33,-

6 fl 645,- SPAR 249,-

I denne østlige del af Loire i Touraine er det så ubetinget Sauvignon Blanc, der er stjernen. Druerne kommer fra parceller med 10-60 år gamle vinstokke på tilsammen 9 ha. på et syd-vestligt orienterede plateau på venstrebredten af Cher-floden.



Director, Wine
Jasper Mohr Holm

Druerne presses, og mosten klares naturligt i 48 timer, inden gæringen spontant går i gang med vildgær. Det giver en vin med en bleg, lys gul farve med en fin næse med frisk græs (en meget typisk Sauvignon Blanc-note) og hvide frugter. Smagen er dejlig frisk, sprød og heller ikke uden fylde. Vinen passer rigtig godt til østers, skaldyr og hvid fisk.



NYHED Touraine Pinot Noir Souris et Boa, 2016 1 fl 245,-

2 fl 435,- SPAR 55,-

Druerne til denne vin er Pinot Noir fra 1,5 ha. med 60 år gamle stokke på ler- og kalkstensjord. Der høstes i hånden, og vinen lagres på egefade i ikke mindre end 24 måneder, før den sammenstikkes i en enkelt tank inden aftapning. Det giver en frugtdrevet vin med hindbær, jordbær og kirsebær med en subtil ristet note fra fadene. På én gang sortstypisk og helt sin egen qua en fylde meget få er i stand til at levere langs Loire, og som man derfor slet ikke forventer. En vin, der er oplagt til fuglevildt som fasan eller due.

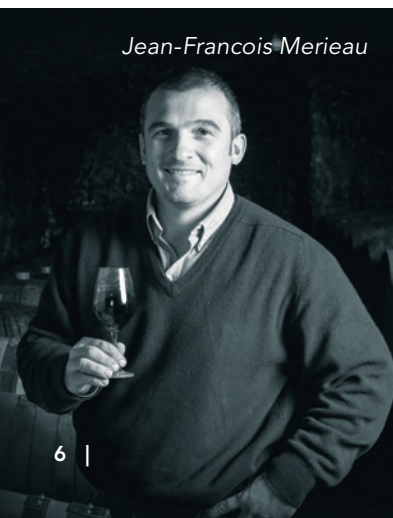


NYHED Touraine L'Aliance des Générations, 2015, 1 fl 185,-

2 fl 325,- SPAR 45,-

En lidt usædvanlig blanding af 60% Cabernet Franc og 40% Côt (et lokalt navn for Malbec). Druerne kommer fra 35-50 år gamle vinstokke som afstilles, knuses og gæres i tanke, inden de fyldes på egefade. Her modner vinen i 18-24 måneder inden den føres tilbage på tanken og hviler i 8 måneder inden den aftappes. Til slut lagres vinen på flaske inden den frigives. Vinen fremstår mørkerød i glasset. Duften er ret kompleks med modne røde og sorte bær. Det går igen i smagen som dog også komplementeres af svesker og et strejf af nødder. Passer rigtig godt til vildt eller braiserede retter.

Jean-Francois Merieau



"Jean-Francois Merieau is clearly a major Touraine talent, and the fact that his numerous wines bear some of the most striking and delightful new labels I have encountered in a long time should help draw wine lovers' attention."

– David Schildknecht



Fasanbryst med bagt græskar, rosenkål, råsyltede tyttebær og flødesauce

Går du på jagt, har du nok erfaret, at fasan er et nemt bytte. Derfor kan du på denne årstid være heldig at finde fasan i kølemontren i de fleste supermarkeder eller hos din lokale vildt-pusher. Vær omhyggelig med stegning, og servér med tyttebær, rosenkål og sprødt græskar.

INGREDIENSER – 4 PERSONER TIL HOVEDRET

- 4 flæede fasanbryster
- 50 g Løgismose smør
- 2 kviste rosmarin
- 4 fed hvidløg
- 8 enebær
- 1 hokkaido-græskar
- 4 kviste timian
- Olivenolie
- 150 g tyttebær
- 65 g rørsukker
- 200 g rosenkål
- 3 dl kraftig hønsefond
- 1,5 dl piskefløde
- 1-2 spsk Løgismose ribsgelé
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Skræl græskar og skær det i både. Vend græskar-bådene med timian og olivenolie og krydr med salt og peber. Bag græskarne på en bageplade ved 200 °C til de har taget farve og er møre.
2. Bland tyttebær med rørsukker, og lad dem trække til sukkeret er opløst og bærrene har smidt lidt væske.
3. Fjern de yderste blade fra rosenkålene og fortsæt herefter med at plukke bladene, så du ender med en masse enkelte blade.
4. Varm en pande godt op, og tilsæt herefter smør og olivenolie. Lad smørret bruse op, tilsæt rosmarin, hele hvidløg og enebær til panden, og steg herefter fasanbrysterne ved god varme 2-3 min. på hver side. Krydr med salt og peber undervejs. Det er vigtigt IKKE at stege fasanbrysterne for lang tid, da de vil blive tørre. Tag dem af panden i god tid, og lad dem trække færdig.
5. Når fasanbrysterne er færdige fjernes hvidløg og rosmarin fra panden, og hønsefonden tilsættes. Lad hønsefonden reducere til ca. det halve før piskefløden tilsættes og saucen koges igennem. Smag til med ribsgelé, salt og peber og reducer til passende konsistens.
6. Lige før servering dampes rosenkålsbladene helt let og anrettes med de øvrige ingredienser på flotte tallerkener.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring

FRANSK EKSPERTISE I SYDAMERIKAS VIDUNDERLIGE VINMARKER

Producent: Bodega Piedra Negra & Viña Hacienda Araucano (François Lurton)
Område: Valle de Uco, Argentina & Colchagua Valley, Chile



Løgismose
e-commerce mgr.
Anders Kokholm
Christiansen

Sydamerikas største vinlande Argentina og Chile er ikke længere at betragte som nye. De gunstige forhold for vindyrkning i regioner som Mendoza og Colchagua har længe været kendt, og det er da også en halv menneskealder siden, de første franske eksperter så muligheder på det store kontinent. Hos Løgismose fylder vinene ikke meget på hylderne, men her præsenterer vi to nyheder, der skabte begejstring i smagepanelet.

Fælles for de to vine fra henholdsvis Bodega Piedra Negra i Argentina og Viña Hacienda Araucano i Chile er, at bagmanden er François Lurton, der repræsenterer fjerde generation af en succesfuld familie, der har produceret vine i Bordeaux i 125 år. Den opbyggede ekspertise har François sammen med sin bror Jacques benyttet til en tålmodig udvælgelse af de helt rigtige vinmarker i Uco Valley i Mendoza og Lolol Valley i Colchagua. Det sydamerikanske eventyr har nu stået på i 30 år for Lurton-familien, og vinene er under konstant udvikling med fokus på økologi og bæredygtighed.



NYHED Malbec Reserve Valle de Uco ØKO 2020, Bodega Piedra Negra François Lurton
1. Cru, 2020
1 fl 175,-

2 fl **300,- SPAR 50,-**
6 fl **775,- SPAR 275,-**

100% Malbec. Så bliver det ikke mere argentinsk, selvom Malbec har sin oprindelse i Frankrig. Her er vi i vinmarker, der ligger i omkring 1.000 meters højde, hvilket sikrer en kølighed i vinene, selvom de bliver eksponeret for masser af sol. Lagringen af vinene sker på brugte, franske fade i 8-10 måneder.

Vinens farve er som mørke kirsebær. Masser af bær i duften, der også er krydret med et pebret udtryk i samspil med chokolade og kaffe – lidt som vi kender det fra Bordeaux. Smagen er fyldig og afrundet med det forventede touch af fad og Malbecs forførende røde frugt.

95 point – James Suckling (april 2021)
92 point – Tim Atkin (Argentina Special Report 2022)



NYHED Carménère Lolol Valley Humo Blanco Edición Limitada ØKO 2020, Viña Hacienda Araucano (François Lurton)
1 fl 149,-

2 fl **265,- SPAR 33,-**
6 fl **645,- SPAR 249,-**

Flot eksempel på en vin lavet 100% på Chiles nationaldrue, Carménère, der ligesom Malbec har sit ophav i Bordeaux. Vi befinder os i Lolol Valley umiddelbart syd for Santiago, hvor vinmarkerne ligger på stribe og nyder godt af de tætte optimale forhold i form af et køligt klima og stort set ingen dårligdomme. Duften er en fin blanding af mørke bær, blåbær og krydderier som nelliker. Fyldig og rund smag af røde frugter og lidt kaffe og chokolade i eftersmagen, der sammen med relativt fine tanniner gør vinen yderst behagelig og alsidig som ledsager til kylling, gris og retter med rødt kød, så længe der ikke er tale om slagterens største bøffer.

92 point – James Suckling (juli 2021)
90 point – Robert Parker (august 2021)



Hacienda Araucano i Vallée de Lolol



François Lurton i vinkælderen



Malbec-druen er som skabt til at akkompagnere oksekød. Reserve-udgaven fra Bodega Piedra Negra er med sin mørkerøde, friske frugt og de afrundede tanniner som skabt til Stroganoff.

i Find sød paprika fra danske Mill & Mortar i butikken på Nordre Toldbod.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring

Boeuf sauté Stroganoff med sprøde pommes frites

Boeuf sauté Stroganoff skal laves med omhu og respekt for råvarerne, altså med oksekød og sød paprika af rigtig høj kvalitet. Den skal også tilberedes à la sauté, hvilket betyder at kødet kun lige lynsteges på en glohed pande (det må bestemt ikke simre i timevis i saucen!). Kødet skal være rosa. Gør du som foreskrevet, er du garanteret en luksuriøs og frydefuld vinterret.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

Kødboller

- 600 g afpudset, velhængt oksefilet
- 100 g tørsaltet Løgismose bacon
- 250 g markchampignon
- 2 spsk sød paprika, Mill & Mortar
- 50 g Løgismose smør
- 2 finthakkede skalotteløg
- 3 dl kraftig kalvefond
- 2 dl creme fraiche 38%, Bordier
- 1 dl Cognac
- 2 spsk tomatpuré
- 4 bagekartofler
- Fritureolie
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Skær bagekartoflerne i tykke stave på langs af kartofflen. Kog dem herefter i letsaltet vand til de er næsten færdigkogt, og saltet er kogt ind i kartofflen. Tag kartoflerne op, og lad dem dampe af.
2. Fritér kartoflerne i rigeligt fritureolie ved ca. 170°C til de er møre og gyldne. Tag dem op af frituren, og dryp dem godt af.
3. Skær bacon i tern på 1x1 cm, oksefileten i strimler med en tykkelse på 2 cm og champignon i halve. Vend strimlerne af oksefilet i paprika, så kødet er helt dækket og krydr med salt og peber.
4. Steg bacontern på en varm pande til de er gyldne og sprøde. Tag dem af panden og steg herefter champignon i baconfedtet. Tag champignon af panden, og brun oksefileten på panden i smør. Tag oksefileten af panden.
5. Tilsæt finthakkede skalotteløg til panden, og lad dem sautere i et par minutter. Tilsæt tomatpuré, og lad det stege med i et øjeblik. Flambér løg og tomat med Cognac, og tilsæt herefter kalvefond, og lad det reducere til ca. det halve.
6. Tilsæt creme fraiche til saucen, og lad det koge sammen. Tilsæt bacon, champignon og kød, og lad det simre til kødet er medium rare. Smag til med salt og peber.
7. Varm frituregryden op til 190 °C, og giv fritterne det sidste skud varme inden servering.

GÅ IKKE GLIP AF
TYSKE RIESLING
VINE FRA 2021

PLADS TIL BEGEJSTRING

Der findes ikke meget mere opløftende end tysk Riesling i alle dens animerende forklædninger, og druens rejse fra fortidens søde forglemmeligheder på supermarkedernes nederste hylder og op til de tørre aristokratiske mineralske mirakler, som skænkes på alverdens fine restauranter, er vor tids måske smukkeste Askepot-fortælling i vinens verden.

Det har været fantastisk at følge udviklingen de sidste 25 år, og nu er mange af vinene fra 2021-årgangen landet. Efter en række varmere årgange, hvor vinene nogle gange var så fyldige, at de næsten ikke længere var "tyske", er dette et flashback til klassicisme. En vidunderlig rejse tilbage til tiden før nogen havde fundet på at tale om global opvarmning, og alt det den har betydet for udtrykket i de tyske vine.

Vores tyske Weingueter er også overordnet begejstrede for deres nye vine, men de beretter også om en vækstsæson, hvor de blev udfordrede sådan, som de ellers kun havde fået fortalt, at deres forældre blev det i "de gode gamle dage". I 1970'erne og 80'erne måtte der suses op og ned ad de stejle skrånninger for at bekæmpe sygdomme og for at klippe løvet væk, så druerne fik luft, lys og varme nok. Sådan har det også været i 2021. Månederne april, maj, juli og august havde alle temperaturer under gennemsnittet og alt for få dage med kig til den blå himmel. Det var en tid med flere arbejdstimer og flere forebyggende sprøjt på skrånningerne end på noget tidligere tidspunkt i dette millennium. Så kom vendepunktet med en fantastisk sensommer, hvor mange pludselig fablede solskoldning og senere fulgte høsten, som mange steder strakte sig langt ind i november.

Nogen mistede pusten. Høstede, hvad de havde og prøvede så med chaptaliseringer og andre kunstgreb at ramme en vis form for rimelighed. Andre ventede på den langsomme og sene modning og høstede smukt modne druer med et fantastisk forhold mellem sukker, syre og den der ekstrakt, som vi senere kalder mineralitet. Det fornemmes alt sammen i den håndfuld "Gutsweine", vi her præsenterer, og bevæger vi lidt opad i hierarkiet hos de forskellige Weingueter, bliver det endnu mere markant. Der er fra bund til top tale om friske og adrætte vine. Som sådan er de lettere end længe, men det forunderlige er, at de samtidig er dansende, aromatiske og intense.

i Se vores tyske Riesling-vine fra 2021 på løgismose.dk. De får alle vores uforbeholdne anbefalinger!

Sæsonens udvalgte



Riesling Trocken Gutswein, 2021
Weingut Würtzberg, Saar
1 fl 118,-

2 fl **200,- SPAR 36,-**
6 fl **500,- SPAR 208,-**

I modsætning til tidligere knastør og pirrende med al den Saar syre, som nogen måske har savnet tidligere.



Riesling Trocken Kalkstein, 2021
Weingut Gies-Düppel, Pfalz
1 fl 149,-

2 fl **265,- SPAR 33,-**
6 fl **650,- SPAR 244,-**

Fra parceller hvor de næringsfattige kalksten ses i jord-overfladen. Gnistrende ren, saftig og lækende.



NYHED Riesling Trocken Herr Mehling,
ØKO, 2021, Weingut Mehling, Pfalz
1 fl 145,-

2 fl **260,- SPAR 30,-**
6 fl **645,- SPAR 225,-**

Elskelig nyhed fra den unge Kathrin Otte, som sidste år blev fejret som "Die besten Jungwinzer der Pfalz".



Riesling Trocken Gutswein, 2021
Weingut Dautel, Württemberg
1 fl 145,-

2 fl **260,- SPAR 30,-**
6 fl **645,- SPAR 225,-**

Snorlige og energisk Riesling med en dirrende friskhed, som ikke undgår langsomt at krybe ind under huden.



Riesling Trocken Gutswein 2021
Weingut Bischel, Rheinhessen
1 fl 159,-

2 fl **280,- SPAR 38,-**
6 fl **695,- SPAR 259,-**

Rent smagende, svært vanedannende Gutswein som bider de tilsvarende vine fra forbillederne Keller og Wittmann i haserne.



Fagekspert
Per Bach

Ovnbast helleflynder med skummende muslingesauce, kantareller og hasselnødder

Et rigtigt gæstemåltid. Helleflynder er en fornem fisk, der i selskab med piemontesiske hasselnødder, små kantareller og en ekstra skummende muslingesauce gør alle med hang til god mad fornøjede.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

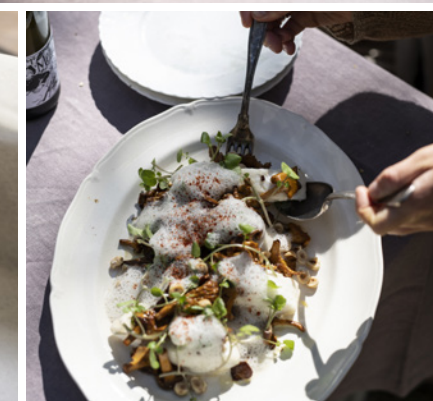
- 400 g helleflynderfilet
- 30 g Løgismose smør
- 400 g blåmuslinger
- 1 dl tør hvidvin
- 2 kviste timian
- 2 kviste dild
- 1 skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- 100 g Løgismose smør
- 400 g kantareller, små, fine og faste
- 50 g Løgismose smør
- 50 g ristede hasselnødder
- Salt og Piment d'Espelette

SÅDAN GØR DU

1. Rens muslinger og damp dem i hvidvin med finthakkede skalotteløg, hvidløg, timian og dild. Lad dem trække i 15 min., og sigt derefter muslingeboullonen over i en mindre gryde. Reducér boullonen til passende smag.
2. Rens kantarellerne med en lille børste eller kniv.
3. Del helleflynderen i 4 stykker, læg dem i et ildfast fad, krydr med salt og læg små smørklatter på hvert stykke fisk. Bag dem i ovnen ved 175 °C i ca. 10 min. afhængig af tykkelse.
4. Steg samtidig kantarellerne på en pande i smør til de er gyldne.
5. Muslingeboullonen varmes og "monteres" med kolde smørtern. Dette gøres nemmest med en stavblender, og så får du også en flot og skummende sauce.
6. Anret det hele på et flot fad. Først fisk, så kantareller, ristede hasselnødder og skummende sauce til sidst. Drys med Piment d'Espelette før servering.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring



i Du finder altid let ristede piemontesiske hasselnødder i butikken på Nordre Toldbod – skønne som snack, i kager eller som finish på en fiskeret.

ROSÉ TIL DEN MØRKE TID

Vi har samlet en håndfuld rosévine fra 2021-høsten, som vi selv gerne nyder i de kolde måneder og sagtens kunne finde på at servere for vores gæster lige indtil det igen bliver forår.

Der er masser af myter omkring rosé, men heldigvis er flere og flere af dem skudt ned efterhånden som populariteten vokser og salget eksploderer. Bare ikke den underlige regel om at rosé følger med sommertiden, og er noget man tager frem sammen med havemøblerne og lader samle støv, når urene stilles tilbage. Godt nok er det rigtigt, at de fleste rosévine er skabt for at blive værdsat, mens de stadig er friske, og det er også rigtigt, at man ikke skal stole blindt på de vinhandlere, som lovpriser deres lyserøde vine fra forrige års høst. Selvfølgelig er der rosévine, som udvikler sig yndefuldt i både 3, 4 og 5 år, men de er undtagelserne, og de fleste 3 til 4-årige rosévine burde sendes til Wefood for at støtte op omkring Folkekirkens Nødhjælp.

Når det er sagt, så er der også de mange, mange rosévine fra årets høst, som ikke pludselig befinder sig i frit fald, når det begynder at blive mørkt derude, og vi stiller på urene. Selvfølgelig ikke. Hvis de bare er fremstillet uden snyd (uden for meget kemi) og har fået lov til at samle sig nogle måneder i tanken, inden de er tappet, så vil de kunne fornøje og begejstre både når regnen prikker og når det bliver hvidt derude. Selvfølgelig. For i bund og grund er rosévin fremstillet på samme måde som hvidvin. Forskellen er blot de blå og grønne druer, og hvis du drikker hvidvin om sommeren, så gør du det vel også om vinteren?



NYHED Lubéron Rosé Sans Prétention, 2021, Grands Chais de France
1 fl 110,-

2 fl 195,- SPAR 25,-
6 fl 475,- SPAR 185,-

Denne smukt udstyrede og hyggelige rosé var en af årets fine nyheder fra mægtige GCF-Group, der de senere år har satset massivt på de sydfranske rosévine og fået kendskab og adgang til frugt, som de tidligere ikke anede eksisterede. At kalde den "Sans Prétention", altså "uprætentiøse" er spot on!



NYHED Languedoc Rosé L'Ecume, 2021
Château La Négly
1 fl 118,-

2 fl 200,- SPAR 36,-
6 fl 500,- SPAR 208,-

En appellerende rosé i tiden transparente sarte nuancer fra det smukke Château Négly, der fra sin position i toppen af hierarkiet i Languedoc giver Provence kamp til stregen. Blomstrende med en kerne af røde sommerbær, der får et lille eksotisk boost inden moden citrus sparker friskhed på plads. Sådan!



Fagekspert
Per Bach



NYHED Côtes de Provence Rosé Grand Ferrage, 2021
Mathilde Chapoutier Sélection
1 fl 145,-

2 fl 250,- SPAR 40,-
6 fl 650,- SPAR 220,-

Liflig rosé fra det nordvestligste hjørne af Provence fra Michel Chapoutier, der med den smukke kompasrose på flaskerne signalerer sin lyst til at omfavne verden med Mathilde Chapoutier Sélection. Selvfølgelig helt lys, men dertil lidt fyldigere og med lidt mere struktur og karakter end flertallet.



NYHED Côtes de Provence Rosé Cuvée Kylie Minogue, 2021
Château Sainte Roseline
1 fl 245,-

2 fl 400,- SPAR 90,-
6 fl 1.000,- SPAR 470,-

Markedsføring og branding betyder stadig mere, og derfor er dette en Win-Win-vin både for den australske popprinsesse Kylie Minogue og Aurélie Bertin, der ejer af Château Sainte-Roseline. En særlige cuvée tappet i slottets smukkeste flaske og udsolgt få dage efter lanceringen i juni måned.



NYHED Tavel Rosé Vieille Vignes ØKO, 2021, Maison Tardieu-Laurent
1 fl 169,-

2 fl 300,- SPAR 38,-
6 fl 750,- SPAR 264,-

Det er 6. år i træk vi hjemtager denne Tavel fra Maison Tardieu-Laurent, og nok engang er der tale om et meget finesse- rigt take på Frankrigs kongerosé. Mindre krydret og insisterende end de fleste, men til gengæld med en blid fylde og en besnærende saftighed, som vil gøre indtryk på de fleste.



i Nyd retten til frokost med et glas kølig rosé på en solplet en efterårsdag i sommerhuset eller i haven.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring



Ratatouille med courgetter og krydret tomatsauce

Man smiler straks ved tanken om ratatouille, fordi retten minder en om Disneys kærlige og humoristiske film om den franske rotte, der så inderligt ønsker sig en kokkekarriere. Retten her kommer man også til at smile af. Den er spækket med umami og skøn til frokost eller som tilbehør til kylling eller lam.

INGREDIENSER – 2 PERSONER

- 1 ds hakkede tomater af god kvalitet
- 2 skalotteløg
- 3 fed hvidløg
- 4 ansjosfileter
- 1 dl ekstra jomfruolivenolie
- 1 rød chili
- 50 g Løgismose Kalamata-oliven, uden sten
- 2 courgetter
- 2 små salatøg
- 4 kviste salvie
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Kom hakkede tomater, finthakkede skalotteløg og hvidløg, ansjosfileter, finthakket rød chili, hakkede sorte oliven og jomfruolivenolie i en kasserolle. Lad saucen simre under låg i 1,5-2 timer, smag saucen til med salt og sæt den til side. Tip: Brug Løgismose tomatsauce og tilsæt selv ansjosfileter, oliven og chili.
2. Skær courgetter og salatøg i tynde skiver på et mandolinjern.
3. Find et tærtfad/mellemstor pande eller lign., der kan gå i ovnen, og læg et lag tomatsauce i bunden. Dæk herefter med salatøg og afslut til sidst med taglagte skiver af courgette. Krydr med salt og peber og dryp olivenolie. Bag ratatouillen i ovnen ved 180 °C i ca. 45 min.
4. Pluk blade af salvie og steg dem på en pande i olivenolie til de er sprøde.
5. Pynt ratatouillen med salvie, og servér med en sprød salat og groft brød.



HAR DU IKKE TID TIL AT LAVE TOMATSAUCEN?

Brug Løgismose pastasauce til ratatouille'en – en italiensk 'sugo' på solmodne tomater, dyb og sødmefuld. Pastasaucen er en nyhed på køl i Netto. Den er også oplagt som den nemme og velsmagende sauce på pizza, som base i lasagne og bolognese eller som den er serveret med stegte kødboller.



..... Vin & Vandring

PARIS PÅ GLAS

Paris behøver ingen nærmere intro. Det gør fænomenet vinbar heller ikke – dem har vi masser af herhjemme efterhånden. Også dem, som serverer naturvin.



Vinskribent
Signe Wulff

Faktisk er der nogen, der siger, at koncentrationen af naturvinsbarer i København kun finder sit sidestykke i Paris. Men selv om vi kan få både barene og vinen herhjemme, er der stadig en magi over Paris, som ikke kan erstattes. Det er noget med duftene og lydene. Blandingen af benzinos, Chanel-parfume og filterløse cigaretter tilsat lyden af hidsige scootere, utålmodig dytten fra biler i kø, franske gloser, der smelter som smør i øregangene. Og lykken ved at slå sig ned i det vidunderlige kaos på en bar og bestille det første glas vin efter en lang rejse. Man kan få sig et glas vin mange steder. Går man efter naturvin, er især det 11. arrondissement fuld af små, snedige steder, hvor stemningen er uformel og daset, men stadig naturligtvis chik. Så er der alle caféerne og bistroerne, hvor man også altid kan slå sig ned og få "un verre" – altså et glas. Jeg kan dog allerbedst lide at gå ind på en bar tabac, altså den slags bar, hvor der også er et tobaks- og avis-udsalg, oftest i zinkdiskens ene ende. Du kan kende den på det røde skilt, der hænger ud fra facaden og bogstaverne skrevet nedad: T – A – B – A – C.

Finder du sådan én, er man næsten også garanteret noget autenticitet, som ellers godt kan være en sjælden vare i en international storby. Her kommer bloggerne sandsynligvis ikke, men det gør ham den gamle slidte med cigaretten i flaben og den lille hund med underbid – begge har været stamkunder i årevis. Her kommer håndværkerne fra kvarteret på vej fra arbejde for at få en apéro og den unge pige, som slår sig ned med sin roman, og bliver siddende kapitel efter kapitel over et enkelt glas, mens hun trækker på smilebåndet over sin bog. Sådan et sted er det bedste at people-watche.



TAKT OG TONE

Parisere har ry for at være uforskammede over for turister, og når man tænker over, at Paris forventer 33 millioner besøgende i år, kan man på en måde godt forstå den momentane metaltræthed. Her er et par små tricks, der måske (jeg lover ikke noget) kan hjælpe lidt med den gode stemning.

Spørg om råd

Spørg vintjeneren om hans/hendes bedste forslag til et glas. Det åbner op for samtalen, og måske ender du med at finde en ny favorit-vin, du aldrig selv var kommet på at bestille.

Slå dig ned ved zinken

Hvis du sætter dig i baren, betaler du mindre for din vin. Men det er ikke derfor, du skal sætte dig her. Det skal være for at lappe

stemningen i dig og falde i snak med mennesket bag zinkdisken. Det ender tit med at være virkelig hyggeligt.

Udvis generøsitet

Drikkepenge til tjeneren er sådan set inkluderet i regningen, men det er stadig god stil at lægge en mønt – især hvis du synes, servicen har været god.

Tal fransk – også selv om du ikke kan

Selvom du ikke taler fransk, er det en god idé lige at læse op på det mest basale. Med et 'bonjour' hist og et 's'il vous plaît' pist er du langt. Vil du gerne tale engelsk, så spørg høfligt: "Parlez-vous-anglais?", inden du overdænger den sagesløse franskmænd med engelske gloser. De fleste kan sagtens og vil gerne, hvis bare de bliver spurgt først.

ORDFORRÅD

Et par nyttige gloser til vinbaren ...

Glou glou

Direkte oversat "glug, glug". Et udtryk, der bruges om vine, som er lige til at hælde ned i løgnhalsen eller som det hedder mere elegant på fransk "facile à boire" – altså let at drikke.

Tchin-tchin

Endnu et lyd-ord: nemlig den spinkle lyd af vinglas, der mødes til skål. En mere uformel udgave af det korrekte "À votre santé".

Pét-nat

Forkortelse for "Péillant naturel" – altså en mousserende vin i natur-udgave.

Apéro

Forkortelse for apéritif. Både absinth og pastis er på vej tilbage som populær apéro, så hvis du vil være med på noderne, så snoop den mælkede, lakridsede drink inden middag. Fransk mændene kommer nogle gange et skud myntesaftevand i, så pastissen bliver grøn, og så skifter den navn til "perroquet", hvilket betyder papegøje.

Au naturel

I løbet af det sidste årti har utallige naturvinsbarer åbnet deres døre over hele Paris – også ud over grænserne til det 11. arrondissement, som siges at have flere "naturlige" adresser end hele New York. Man kan ret hurtigt afkode, om man er gået ind på en naturvinsbar. For det første vil man sikkert genkende hipster-looket fra visse københavnske bydele, og derudover kan man se på etiketterne på vinene, at baren er blevet norm-stormet. Glem alt om etiketter med afbildninger af slotte og klassiske skrifttyper. Her er vi mere ude i noget håndskrevet med design-inspiration fra pop-art eller tatoveringer. Septime La Cave på Rue Basfroi 3 i det 11. er et populært sted inden for genren ligesom Frenchie Bar à vin i Rue du Nil 9 i det 2. er et besøg værd, hvis du er med på den naturlige bølge.



GODE GASTRONOMISKE ADRESSER

Galleries Lafayette

Kæmpe stormagasin ved Garnier-operaen med alt inden for mad og vin. Der er mange spisesteder, macaron-udsalg, isbarer med håndlavet is, kolonial og køkkengrej i lange baner og en vinafdeling, der får dig til at tabe både næse og mund (og potentielt hele din opsparing).

Vinhandel

Caviste Legrand filles & fils er en vanvittig smuk forretning beliggende i Galerie Vivienne i det 2. arrondissement, Rue de la Banque 1. Man kan købe vin med hjem eller drikke et glas på stedet. Gør som du vil, men gå ikke glip af denne adresse.

Kogebogs-boghandel

En boghandel udelukkende med kogebøger? Mais oui – og ikke kun bøger på fransk. Butikken hedder Librairie Gourmande og ligger på Rue Montmartre 92 i Paris' 2. arrondissement.

Gode madgader

Rue de Lévis i det 17. arrondissement, Rue Mouffetard i det 5. og Rue Montorgueil i det 1.-2. har alle masser af specialbutikker, caféer og restauranter, og det er faktisk svært at komme sulten herfra.

Fødevaremarkeder

Der er mange fødevaremarkeder rundt omkring i Paris hele ugen. Det giver en dejlig fredelig stemning af landsby midt i metropolen, og hvis man ellers har et køkken til rådighed under sit ophold, så findes der ikke noget bedre end at shoppe mad på de her markeder. Markedet tirsdag og fredag på Boulevard Raspail i det 6. arrondissement er legendarisk og fortryllende for alle madinteresserede. Her er også marked om søndagen, og den dag er alle varer økologiske.

PARIS DERHJEMME

Her er tre vine i stil med dem, man kan finde på den parisiske vinbar.



Mâcon-Villages, 2020
Domaine des Chenevières
1 fl 169,-

6 fl **695,-**
SPAR 319,-

En vidunderlig Chardonnay med en dejlig rund mundfølelse og rar fylde. Duften er citrusset og smagen henad gule æbler med et syrligt, frugtigt indslag à la mirabeller.



Touraine Chenonceaux,
2020, Domaine de la
Rochette
1 fl 159,-

6 fl **695,-**
SPAR 259,-

Denne vin overrasker ved at være fyldigere og rundere end Sauvignon Blanc som regel er. Den er lavet sur lie – det vil sige, at den har lagret med bærmøn/gærresterne. Det giver fylde og smagskompleksitet, og det er den her vin et godt eksempel på. Den føles lidt fed, men har stadig en god syre. Smagen er charmerende og frugtet. Vi er ude i modne æbler, fersken og mango med et blomsterdrys henover.



Saint Nicolas de Bourgueil
Les Rouillères BIO 2020
Frédéric Mabileau
1 fl 186,-

2 fl **316,-**
SPAR 56,-

Fløjlsblød rødvin, der mest af alt smager af hindbær og brombær og ligesom dem har den der perfekte balance mellem syre og frugt. Der er også tanniner at spore, men de spiller ikke med musklerne, og det gør denne vin til en perfekt "glou glou". Man behøver ikke mad, man kan også bare tage et glas til det gode humør.



ET MINDRE UTOPIA I LOIRE

Producent: Domaine de la Noblaie | Område: Loire, Frankrig

Domaine de la Noblaie er et lille paradis på jord. Ikke blot har stedet en stærk kulturhistorie, som strækker sig tilbage til korsfarernes tid og manifesteres den dag i dag i den daglige brug af et 500 år gammelt kalkkar, som stadig benyttes i vinificeringen. Det er også et paradis, som er i fuldstændig harmoni med naturen. Dels er vingården blevet certificeret økologisk i 2009, og dels er der stor fokus på at pleje vinmarkerne ved hjælp fra gårdens dyr i stedet for maskiner. Derfor afgræsser fårene vingårdens marker om vinteren, mens gårdens høns spiser snegle, insekter og andre skadedyr i løbet af året.

Vineriet ledes af Jérôme, der overtog ledelsen efter et ophold først på Château Petrus og dernæst Dominus i Californien. Han driver domainet med et ekstremt fokus på dets forskellige terriors samt en pertentlighed, som ligger langt ud over, hvad man ser ved mange af områdets andre vingårde og også hvad, der kan forsvares prismæssigt. Netop derfor fremstår vinene ofte som et virkelig godt køb.

Chinon Rouge Le Temps Des Cerises ØKO, 2021
1 fl 158,-

2 fl **268,-** SPAR 48,-

6 fl **692,-** SPAR 256,-

En slank og elegant vin med nuancer af saftige kirsebær og blomstrende violer. En tør, meget aromatisk og forfriskende vin med et saftigt syrebid. Der er igen tale om 100% Cabernet Franc håndhøstet fra vinstokke, der aldersmæssigt strækker sig fra 10-40 år. Vinen er lagret 6 måneder i rustfrit stål.

Le Temps des Cerises betyder frit oversat kirsebærnes tid, og vinen er huset første cuvée som fremstilles på ståltanke med fokus på at opnå en frisk og ligefrem vin med en meget umiddelbar frugt. Hemmeligheden i parringen med svampesuppe ligger i at lave en lidt mere mørk og kraftig suppe som står sig godt med Cabernet Franc-druens lidt lettere tanninstruktur samt aroma af mørke bær.



Løgismose
purchase manager
Peter Møller Andersen



i Du finder forskellige svampe, tørre som friske, og spisekastanjer i butikken på Nordre Toldbod.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring



Cremet svampesuppe med stegte kastanjer

Det er en fryd at sanke sin egen mad. Tag en tur i skoven forud for dette efterårsmåltid og gå på jagt efter både kantareller, champignoner, Karl Johan og spisekastanjer.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 200 g blandede svampe (champignon, kantareller, Karl Johan etc.)
- 30 g tørrede skovsvampe
- 2 skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- 25 g Løgismose smør
- 1 dl tør sherry
- 5 dl hønsefond
- 2,5 dl Løgismose piskefløde
- 100 g spisekastanjer, kan købes i butikken på Nordre Toldbod
- Salt, peber og citron

SÅDAN GØR DU

1. Udblød de tørrede skovsvampe i vand. Skær de friske svampe i mindre stykker, og steg dem i smør i en gryde med tynde skiver skalotteløg og hvidløg. Dryp de tørrede svampe, og tilsæt dem til gryden.
2. Tilsæt sherry til suppen, og lad den koge næsten væk. Tilsæt herefter hønsefond, og lad suppen simre til svampe og løg er møre.
3. Tilsæt 2 dl piskefløde, og lad suppen koge igennem, og blend den herefter grundigt til den er helt fin og cremet. Smag til med salt, peber og citronsaft.
4. Steg svampe og kastanjer på en pande, og anret dem i dybe tallerkener og hæld suppe udover.
5. Pynt evt. med let pisket flødeskem og tynde skiver af rå champignon.

PÅ VINGÅRDSBESØG I MITTELBERGHEIM

Producent: Lucas Rieffel | Område: Alsace, Frankrig

Det var med lige dele spænding og højt humør, vi otte mand høj ankom til Weingut Reiffel en smuk morgen i august. Flere havde været så heldige at stifte bekendtskab med vinene tidligere. Andre havde kun hørt om de evigt udsolgte vine.

Når man ankommer til Weingut Reiffel er det næsten som at træde tilbage i tiden – og det er på trods af, at vinene på alle måder banker i takt med tidens puls. De idylliske bindingsværksbygninger bidrager naturligvis til fornemmelsen, men hvad der egentlig skaber den særlige fornemmelse, er den ro, som hersker over stedet. En ro som også er gennemgående i alle Lucas’ Reiffels beslutninger.

Vingården blev grundlagt af Lucas’ farfar, som solgte sine første flasker Sylvaner i 1946. Der var tale om et blandet landbrug, og rygten vil vide, at det dengang i en højere grad handlede om højt udbytte fremfor kvalitet. Dette ændrede Lucas’ far, da han tog over i 1976 og i en langt højere grad begyndte at fokusere på vindyrkningen. Kvaliteten steg betragteligt og efter tilkøb af flere vinmarker blev det muligt udelukkende at satse på vinproduktion.

EN VINGÅRD UNDER FORVANDLING

Den helt store forvandling tog sin begyndelse, da Lucas kom til i 1996. Langsomt og med god tid til refleksion begyndte han at ændre på tingene. Først i det små og senere mere fundamentalt med gentilplantninger af vinmarkerne og inspireret af Rudolph Steiners filosofier og hans månekalender en velovervejet omstilling til bæredygtig og økologisk produktion.

Før Lucas kom hjem til gården, arbejdede han sammen med Andre Ostertag, som er blevet kaldt Père de la Nouvelle Vague i Alsace (på sammen måde som Jean-Luc Godard blev kaldt Père de la Nouvelle Vague i filmenes verden) og mange af de ting han oplevede og lærte i den periode, har inspireret ham og fundet vej til kælderen i Mittelbergheim. Det gælder blandt andet relanceringen af brugte egetræsfade, og over en længere årrække er lagringen – cuvée for cuvée – blevet omlagt til store gamle egetræsfade.

Samtidig har Lucas også valgt at forlænge bærmekontakten, og det har betydet, at vinene er blevet lidt mere fyldige og at det er blevet muligt at tilsætte meget mindre SO2, hvis overhovedet noget.

Lucas har også introduceret et såkaldt Champagnepres af druerne, hvilket er et presseprogram, som varer betydeligt længere og derfor er mere skånsomt. Metoden kræver, at man planlægger sin høst mere minutiøst eller køber en ekstra presse, men belønningen er en renere druemost med færre bitterstoffer fra kernerne og stænglerne. Yderligere fordrer metoden også en most med et lavere sukkerindhold og et højere syreindhold, hvilket i disse tider med global opvarmning ofte er lig med mere harmoniske vine.

VINE MED STOR EKSKLUSIVITET

I dag tæller domainet 10 ha. og til at drive det, er der kun tre ansatte, hvoraf den ene blev ansat tilbage i 1950’erne af Lucas’ farfar. Tre mand er ikke meget, men tanken er da heller ikke at udvide domainet – eller sagt med Lucas’ egne ord: *“I don’t want to do more than we do now. This works for us. We’re are not some beast of a company. Instead of being commercial director I rather be a farmer.”*

Af samme årsag er de 12-14 vine, som Lucas producerer, også notorisk udsolgte. Det har derfor krævet overtalelse for blot at komme i betragtning til en lille allokering, og vi ved endnu ikke helt, hvilke vine vi får til Danmark.

Så hvis du vil stifte bekendtskab med vinene fra Lucas Reiffel, må du følge med løgismose.dk og i vores nyhedsbreve. Det gælder om at slå til, når de kommer!



Løgismose
purchase manager
Peter Møller Andersen

EN DEJLIG OG LÆRERIG VINSMAGNING

Efter en lille hyggelig rundvisning blev det tid til at smage på de eftertragtede vine, og Lucas syntes vi først skulle smage Crémant d’Alsace, Pinot Gris og Pinot Noir fra flaske, og dernæst bevægede vi os ned blandt fadene og prøvede at følge med, det bedste vi havde lært, mens Lucas svingede pipetten og trak den ene prøve efter den anden over i vore glas. Det blev en smuk formiddag!



FRA FLASKE SMAGTE VI:

Crémant Extra Brut NV, hvor Lucas foretager den alkoholiske gæring på Ostertag-måner, det vil sige på gamle egetræsfade og til sidst untlader at tilsætte dosage. Meget ren og præcis med lette noter af salt, æbler og brioche. **1 fl 229,-**



Crémant l’Emprise 2017 blev skænket fra en magnum-flaske, hvilket er den eneste flaskestørrelse, som Lucas tapper denne vin på. Den understregede, at de mousserende vine virkelig er en af domainets styrker. En blanding af Chardonnay og så Pinot Gris fra Grand Cru-marken Kirchberg. Også her alkoholisk gæring på egetræsfade og derpå bærmekontakt i minimum 36 måneder før den får sin Champagneprop. Cremet og dyb med smukke noter af brioche, modne æbler, toast, mandarin og med en lang, vedvarende eftersmag. Stor vin! **1 fl 879,-** (Vi modtager kun ganske få flasker)



Pinot Gris Hagel 2019 fremstod med stor typicitet og klassiske noter af pære, honning, blomster og ganske lette noter af smør. Fyldig, men stadig med en god saftighed og en afsluttende syre, som i den grad gav lyst til endnu en tår. **1 fl 219,-**



Pinot Noir Nature 2021 har modnet 6 måneder på fad. En funky sag i en lys transparent farve med indbydende noter af kirsebær og jordbær. En virkelig charmerende Pinot Noir, som bør drikkes i sin ungdom og værdsættes for sin umiddelbare saftighed. **1 fl 249,-**



Lucas Rieffel i vinkælderen

Sensommormorgen i Alsace



Løgismose medarbejdere
i vinkælderen



Vidste du?



Vinskribent
Signe Wulff

Guide til GASTRONOMIENS MÆRKER

For os danskere er det danske, røde Ø den mærkning, vi kender bedst og har mest tiltro til. Hele 100% af den danske befolkning har kendskab til Ø-mærket, og 8 ud af 10 danskere har tillid til det. Men hvad med alle de andre mærker, betegnelser og knudrede forkortelser, vi støder på, når vi drikker vin, skærer ost og spiser olivenolie – hvad dækker de egentlig over?

Her er en guide til de mest almindelige ...



EU-ØKOMÆRKE

Det grønne blad er EU's pendant til det danske Ø-mærke, og mærkningen blev gjort obligatorisk på alle økologiske varer fra EU i 2010.



AB

Det franske, grønne AB er et mærke, du ofte vil støde på hos Løgismose. Det er det franske svar på Ø-mærket herhjemme, og AB står for "Agriculture Biologique".



AOP, BOB & ALLE DE ANDRE

Forkortelsen AOP står for "Appellation d'Origine Protégée" og omfatter produkter, der produceres, forarbejdes og tilberedes i et bestemt geografisk område på baggrund af knowhow fra lokale producenter samt ingredienser fra det pågældende område. Produkternes egenskaber er knyttet til deres geografiske oprindelse.

I Italien findes tilsvarende DOP (Denominazione d'Origine Protetta), i Spanien DOP (Denominación de Origen Protegida), i England PDO (Protected Designation of Origin) og i Danmark BOB (Beskyttet Oprindelsesbetegnelse), som er blevet tildelt vinområdet Dons nær Kolding som det første herhjemme. De har alle ens design med forskellig tekst.



IGP & BGB

IGP (Indication Géographique Protégée på fransk, Indicazione Geografica Protetta på italiensk og Indicación Geográfica Protegida på spansk) eller på dansk BGB (Beskyttet Geografisk Betegnelse) kommes på produkter, hvis kvalitet eller omdømme er knyttet til det sted eller område, hvor det er produceret, forarbejdet eller tilberedt, men hvor de anvendte ingredienser ikke nødvendigvis behøver at komme fra samme område. Det kunne eksempelvis være en Emmental de Savoie IGP eller de danske oste Esrom, Danablu og Danbo. Vadehavslam og gulerødder og kartofler fra Lammefjorden kan også smykke sig med betegnelsen BGB.



GTS

Det lyder som en hurtig bil, men er bare en mærkning, der sikrer dig en "Garanteret Traditionel Specialitet". På fransk, italiensk og engelsk er der byttet lidt rundt på bogstaverne (fransk og italiensk: STG og engelsk: TSG), på spansk hedder den ETG (Especialidad Tradicional Garantizada).



DEMETER

Biodynamisk certificering opkaldt efter den græske gudinde for korn og frugtbarhed. Der findes folk, som arbejder biodynamisk, men ikke har certifikatet, fordi det for små producenter kan være administrativt tungt og tidskrævende at indsamle den nødvendige dokumentation. Der findes også nogle, som arbejder biodynamisk uden at skilte med det, fordi mange forbrugere stadig synes, at det der med biodynamik er noget underligt hekseri, fordi der blandt andet sås i overensstemmelse med planeters og stjerners placering.



LABEL ROUGE

Label Rouge (LR) er et fransk kvalitetsmærke for produkter, som har et højere kvalitetsniveau sammenlignet med andre produkter fra samme kategori. Det er primært fritgående fjerkræ, der får den røde mærkat, men det kan også være alt muligt andet, eksempelvis kød fra andre dyr, østers, æg, charcuterie, frugt, grønt, mel, honning med videre.



NaturSkånsom



SKÅNSOMT FISKERI

Der findes forskellige mærkninger, som indikerer, at den fisk, du tilbereder, er skånsomt fanget. Herhjemme hedder det slet og ret "NaturSkånsom", men der findes også internationale mærkninger for "sustainable" and "responsible fishing". Kig også efter mærkningen "Dolphin safe" på den tun, du køber.



TERRA-VITIS

Terra-Vitis stemplet er bevis på, at der er tale om bæredygtig vinproduktion samt miljømæssig og social ansvarlighed.



FIND
ALLE PRODUKTERNE
I VORES BUTIK PÅ
NORDRE TOLDBOD



Label Rouge tildeles kun den absolut bedste smag. Her handler det ikke om pris og overholdelse af strenge regler for fødevarer sikkerhed – det handler om smag, kvalitet og dyrevelfærd.



Stort set alle oste i vores butik på Nordre Toldbod er AOP-certificeret. Det baskiske chilikrydderi Piment d'Espelette er naturligvis også!



Månen er året igennem et kompas for dyrkningen af biodynamiske marker.

Fra Frankrigs "spisekammer" Périgord, øst for Bordeaux. Her i sorten Franquette, der er aflange og lysere end konventionelle valnødder der er mere aflange.



Italienske Maruzzellas linefangede gulffinnede tun er af ekstrem høj kvalitet. Kødets er sart rose og proteinindholdet ekstra højt. Det kan smages!



UDVALGT AF LØGISMOSE

Producent: Moulin de Gassac | Område: Languedoc-Roussillon, Frankrig

Det har aldrig været helt nemt at finde den rette vin i et dansk supermarked. Man står der og mangler rådgøring, men ingen hjælp er at skue i miles omkreds. Men god vin skal være mulig at købe med hjem, når resten af måltidet handles.

Derfor begyndte vi for år tilbage at supportere Nettos vinafdeling med vin udvalgt af Løgismose. På vinenes bagside har vi i et enkelt sprog beskrevet smagenoterne og vigtigst af alt guider vi til det rigtige madmatch. For er der noget vi i Løgismose gerne vil sikre, så er det en god middagsoplevelse, hvor vin og mad går op i en højere enhed.

På vinhylden i Netto finder du to klassiske, franske vine fra Languedoc-Roussillon – en Syrah og en Sauvignon Blanc – udvalgt af Løgismose og fremstillet af Moulin de Gassac.

Gennem Løgismoses engagement med Mas de Daumas Gassac har vi fundet Moulin de Gassac, som er en serie af vine og frugten af et samarbejde mellem dedikerede vinbønder og det professionelle team, der også står bag vinen Mas de Daumas Gassac. Vinene er udvalgt med tanke på bred anvendelig og stor omgængelighed.



Syrah Pays d'Oc

Løgismose / Moulin de Gassac
1 fl 60,-

Saftig og aromatisk rødvin med både kirsebær, modne brombær og et strejf af viol. Et eksempel på at god Syrah ikke nødvendigvis behøver have adresse i det nordlige Rhône. En god kammerat i det salte køkken, hvor den kan akkompagnere næsten alle mulige serveringer med okse, lam og gris.



Sauvignon Blanc Pays d'Oc

Løgismose / Moulin de Gassac
1 fl 60,-

Hvidvin med frisk, frugtagtig og velafbalanceret smag med fersken og moden citrus. Et dejligt eksempel på, at druen Sauvignon Blanc kan begave os med underholdende vine mange andre steder end i Loire. Dejlig som velkomst og fin sammen med både fisk, skaldyr, lyst fjerkræ og en lille gedeost.

PÅ HYLDEN
I NETTO

TESTENS NOK BEDSTE KØB

Jyllands Posten testede i sommers 14 vine fra 6 forskellige supermarkeder. Heriblandt vores Syrah Pays d'Oc fra Moulin de Gassac, som blev fremhævet som testens bedste køb.

”Et af Nettos Løgismose-produkter. Let reduceret, druetyrisk næse, men den fortrænges hurtigt af den letløbende, ganske tætte pebrede saft med oliven, både mørke og røde bær – man får frugt for pengene her. Stjerneproducenten Mas de Daumas Gassac har en finger med i spillet her, seriøst håndværk. Testens nok bedste køb. 87 point.”

Niels Lillelund - Juli 2022



Den ultimative dip til chips

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 1 bæger Løgismose creme fraiche 18%
- ½ bundt dild
- ½ tsk Piment d'Espelette
- Salt

SÅDAN GØR DU

Hak dild fint, og bland med creme fraiche, Piment d'Espelette og salt. Voilà – servér til dine favoritchips.



Fagskribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn

Løgismose Chips

Smagsvarianter:
Karl Johan Chips
Rødfrugt Chips
Trøffel Chips

Pr pose 20,-



Alle vine i Moulin de Gassac-serien bærer Terra Vitis stemplet som bevis på, at der er tale om bæredygtig produktion samt miljømæssig og social ansvarlighed.

NATURLIGE BOBLER

Producenter: Frédéric Mabileau, Moulin de Gassac og Hajszan Neumann
Områder: Loire, Languedoc-Roussillon og Wien

Pét-nat er den hurtige udtale af vintypen pétillant naturel, der frit kan over-sættes fra fransk til naturligt mousserende. Vintypen har længe været stærkt tilknyttet naturvinsproducenter og andre vinmagere, der arbejder med det, vi kalder lav intervention. Populariteten har dog gjort Pét-nat til noget nær allemandseje, og man skal se sig for i det store udbud på markedet.

Den hurtige eller nemme vej til bobler i vinen. Sådan omtales Pét-nat også som produktionsform. Samtidigt skal man dog holde for øje, at metoden er den originale for produktion af mousserende vine, hvor man lader vinen gære videre på flaske for at danne kulsyre, og den er således ældre end den mere kendte, mere kontrollerede og mere ressourcetungere Champagne-metode. Pét-nat er ikke en beskyttet titel, og der er således ingen konkrete regler forbundet med at lave vin på metoden, men resultatet bør være en uhøjtidelig vin med milde bobler og høj drinkability. Vi præ-senterer her 3 udgaver – prøv dem!

FUNKINESS ●○○○
Pet' Nath' Pineau d'Aunis Rosé Hypnotic BIO, 2021
Domaine Frédéric Mabileau
 1 fl 208,-
2 fl 352,- SPAR 64,-

Næsten ikke lyserød, let mousserende, lumske let løbende og seriøst veldrejet Pét-nat, som familien Mabileau fastholder ikke skal hedde Pet' Nat, men Pet' Nath, fordi Frédéric Mabileau tilføjede det lille "h", som en slet skjult kærlighedserklæring til sin altid sprudlende hustru Nathalie, da han producerede sin første naturligt mous-serende vin i 2019.

Denne rosé stråler smukt i den stadigt voksende og brogede flok af Pet-nat-vine på markedet. Druerne og det terroir, som vinstokkene står i, får lov til at tale uden sminke, og de noter af surdej, rugbrød og overraskende krydderier, som nogen kalder "funkiness", er ikke blevet inviteret med om bord. I stedet handler det om velsmag og noget så simpelt som at slukke tørsten.

FUNKINESS ●●○○
Pet Nat BIO, 2021
Hajszan Neumann
 1 fl 195,-
2 fl 347,- SPAR 43,-

Knastør Pet Nat fra de dygtige folk hos Hajszan Neumann i Wien. Vi har ikke fået mange detaljerede informationer om selve vinen. Vi ved dog, at der er tale om primært Grüner Veltliner og at den smager som fantastiske æbler – dog helt uden sødme. Hajszan Neumann er en af de få producenter, der arbejder med både biodynamiske vine og det de selv kalder natural wines – her er der formentlig tale om en slags hybrid, da produktionen er biodynamiske, men med de naturlige bobler. Resultatet er fortræffeligt.

Foliiee by Gassac, 2020, Moulin de Gassac
 1 fl 152,-
2 fl 258,- SPAR 46,-
 100% Chardonnay fra Sydfrankrig. Fine små bobler, men reelt kun let mousserende og dermed ekstra aromatisk med dejlig luft omkring noterne af appelsinskal, saftige æbler og pærer og fornem-melsen af blomstrende sommer. Faktisk helt tør, dejligt rent smagende og forfriskende takket være fine noter af citrus, som bidra-ger til den behagelige mundfølelse.

En animerende aperitif og en spændende vin at invitere med ud i det asiatiske køk-ken. Prøv den for eksempel til en Pad Thai med kylling eller en gang nudler med lime, ingefær, edamamebønner cashewnødder, koriander og mynte. Produktionsformen er konventionel, og vinen er dermed et eksempel på, at Pét-nat ikke er forbeholdt naturvine og det, der ligner.



Løgismose
e-commerce mgr.
Anders Kokholm
Christiansen

Efterårssalat med baste rodfrugter, pinjekerner og asier

Salaten her er helt sin egen. Rodfrugterne er bagt med skrællen på, der forstærker sødmen, mens dressingen med kærnemælk og finthakkede syltede asier bringer syre og friskhed – et must i en salat! Nyd salaten som tilbehør til en let vinterret eller som det fulde måltid med surdejsbrød.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 1 kg blandede rodfrugter (selleri, rødbeder, gulerødder, pastinak etc.)
- Olivenolie
- Salt
- 2 dl Løgismose kærnemælk
- 1 citron
- 1 bundt dild
- 3 dl neutral olie
- 50 g syltede asier (alternativt syltede græskar eller syltede bolsjebeder, se opskrifter på løgismose.dk)
- 30 g ristede pinjekerner

SÅDAN GØR DU

1. Skyl rodfrugterne grundigt for jord og sand, og vend rodfrugterne i lidt olivenolie og krydr med salt. Bag rodfrugter i ovnen ved 180 °C til de er møre. De vil ikke være færdige på samme tid, så hold øje med dem undervejs.
2. Tilsæt saften fra 1 citron til kærne-mælken, og krydr med en smule salt.
3. Varm neutral olie op til ca. 70 °C, og hæld den derefter over plukket dild og blend det i en kandeblender i 5 min., indtil olien er farvet hel grøn. Sigt olien gennem et kaffefilter.
4. Bland kærnemælk og dildolie i forholdet 2:1
5. Anret i dybe tallerkener eller på et fad med stykker af rodfrugter, skåret i smukke aflange skiver, kærnemælks-dressing med dildolie, små tern af syltede asier og afslut med ristede pinjekerner.

SALATER

Salater skal varieres alt efter årstid. Det nytter ikke noget at spise grønne sala-ter i vinterhalvåret, når de ikke er i naturlig sæson, for så smager de ikke af meget og der bruges for meget energi på dyrkning. I stedet skal vi nyde rodfrugter og kål tilberedt på alskens måder. De er sprængfyldte med vitaminer og smag, og vi har masser af begge på disse breddegrader.

RODFRUGTER

Hvis du beholder skrællen på rodfrugterne og vasker dem grundigt, bevarer du i højere grad vitaminer og forstærker smagen i den færdigbagte rod.

i Pét-nat, Pet Nat, Pet' Nath' – kært barn har som bekendt mange navne. Pét-nat er den generelle forkortelse, mens de øvrige er producenternes egne påfund.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring



TAG MED PÅ BISTRO

Bistroretter er genvejen til fransk gastronomi, og traditionelt har hver region i Frankrig sit eget karakteristiske, uhøjtidelige og kvalitetsbevidste køkken, der er nemt at gå til og fuld af smag. Den næringsrige, let krydrede og sødmefulde løgsuppe er en klassiker og serveret med et dejligt glas Vouvray fra Loire eller et glas Riesling fra Mosel har du et hyggeligt efterårsmåltid.

Vi går en tid i møde, der byder på tungere retter med masser af saft og kraft. Derfor sætter vi i de kommende magasiner fokus på gedigne bistroretter og matchende, omgængelige vine.



Vouvray Sec Cuvée de Silex 2020
 Producent: Domaine des Aubuisières
 Område: Loire, Frankrig
 1 fl 155,-

2 fl **275,-** SPAR 35,-

6 fl **695,-** SPAR 235,-

Denne Vouvray Sec Cuvée de Silex 2020 er skabt på et sammenstik af frugt fra flintede og kiselholdige parceller, hvorpå mosten modner 8 måneder på bærmønstret i rustfrit stål frem mod aftapningen på flaske. En herlig Vouvray ledsaget af en restsødme, som smukt balanceres af frisk syre og bagvedliggende mineralitet. Flot defineret og rigt blomstrende frugt, hvor hvide ferskner, kvæder og moden citrus charmerer. Chenin Blanc-druens blide parfume, diskrete sødme og eksisterende syre matcher i sandhed mange franske bistro-klassikere, hvor både salt, fedt og sødme indgår – fransk løgsuppe er en af dem! Servér ved 8-10 °C.



Riesling Feinherb Figaro 2021
 Producent: Weingut Paulinshof
 Område: Mosel, Tyskland
 1 fl 115,-

2 fl **200,-** SPAR 30,-

6 fl **500,-** SPAR 190,-

Tyskerne kalder denne type af friske vine, der ikke er helt tørre for "Feinherb", og når det lykkes at balancere restsødmen med et så højt og rensende syreindhold, at sødmen kun fornemmes, forstår man godt, hvorfor denne vintype hele tiden finder nye venner. En dejlig ukompliceret, men også præcis vin, som kommer med en friskhed og en lille restsødme. Der er dejlige sommeræbler, hvide ferskner og blomstrende iris til næsen, og i munden er vinen let, sprød og forfriskende. Herlig som aperitif eller til franske fedme fulde retter. Servér ved 8-10 °C.



Sommelier
Catharina Berman



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring

Fransk løgsuppe

Tanken om en fyldig løgsuppe varmer en helt ind i hjertet, og intet kan være nemmere og mere enkelt. Enkeltheden kræver dog, at ingredienserne er i top, så brug en god Gruyère, hønsefond og et godt surdejsbrød. I glasset anbefaler vi en Vouvray på 100% Chenin Blanc med diskret sødme og balanceret syre.

INGREDIENSER 4 PERSONER

- 1 kg Zitauer-løg
- 5 fed hvidløg
- 2 laurbærblade
- 4 kviste timian
- 7,5 dl kraftig hønsefond
- 7,5 dl kraftig kalvefond
- 25 g. smør
- 4 skiver groft landbrød
- 200 g Gruyère
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Skær løg og hvidløg i tynde skiver, og sautéer dem i smør i ca. 30 min., til de er helt møre og let karamelliserede. Tilsæt laurbærblade, timian, hønsefond og kalvefond. Lad suppen simre i en times tid, og lad den gerne trække til dagen efter.
2. Fjern timiankviste og laurbærblade og portionér suppen i ildfaste suppeskåle. Læg en skive brød i hver suppeskål og kom 50 g revet Gruyère ovenpå på hver.
3. Bag suppen i ovnen i ca. 20 min. ved 200 °C.

i Hønséboullonen klarer man ved at spise en hel kylling dagen før og koge en dejlig fond på skroget.

DYRE DRÅBER FRA BOURGOGNE

Selvom det er et svindende antal vinelskere, der er så heldige, at de kan nyde Bourgognen regelmæssigt, fortsætter vi med at tilbyde et fyldigt udvalg fra vores mange gode producenter, hvoraf flertallet har været en del af Løgismose familien i mange år.

Her præsenterer vi en håndfuld af de aktuelle hvidvine fra 2020 og rødvine 2019, men følg med på logismose.dk. Mængderne er begrænsede, og sortimentet udvikler sig hele tiden.

RØD BOURGOGNE 2019

2019 var endnu et varmt år og også et medgørligt, ja måske ligefrem nemt år, hvor Moder Natur valgte at spille med og ikke mod vinbønderne i Bourgogne. Knopperne på Pinot Noir-stokkene valgte at vente med at springe ud, til de fleste episoder med snigende frost var overstået. Herefter fulgte, hvis vi maler med den brede pensel, en vækstsæson, hvor de livgivende regnbyger og de tørrende briser kom nærmest som på bestilling, og bortset fra nogle meget

varme dage i slutningen af både juni og juli bevægede temperaturerne og solskinstimerne omkring det ideelle. Det ledte frem til en næsten sørgløs høst af smukt modnede druer, som ikke behøvede megen soignering og ej heller tilskud af sukker fra Lolland for at levere det ønskede alkoholindhold. Det vi kigger ind i er derfor en lang række udtrykfulde, saftige, tidligt appellerende vine, der synes mere flamboyante end klassikere fra 2005, 10 og 15.



**Marsannay Les Boivins, 2019
Domaine Bernard Coillot**
1 fl 425,-

2 fl 795,- SPAR 55,-

Når priserne eksploderer, er det smukt at opsøge de unge talenter i de mindre kendte appellationer. Christophe Coillot er et af dem, og med frugten fra det lille Lieux-Dits Boivins, der er indstillet 1. Cru, skuffer han ikke. 12 måneder på fad. 33% nye.



**Gevrey-Chambertin Dix Climats, 2019
Domaine Drouhin-Laroze**
1 fl 585,-

2 fl 995,- SPAR 175,-

Den hidtidige generiske Gevrey-Chambertin, som i 2017 fik tilføjet "Dix Climats" på etiketten for at indikere, at der er tale om frugten fra hele 10 forskellige små parceller. 14 måneder på fad, hele 40% nye. Overbevisende!



**Monthélie Les Duresses Cuvée Lebelin,
2019, Hospices de Beaune & Maison Jaffelin**
1 fl 1.095,-

1 fl 895,- SPAR 200,-

Flydende historie på flaske fra en parcel på 0,85 ha., som den første kapellan på Hospice de la Charité Etienne Lebelin skænkede til velgørenhed tilbage i 1704. 16 måneder på ét én gang brugt fad erhvervet ved auktioner på Hospices de Beaune.



**Morey-Saint-Denis En la Rue de Vergy,
2019, Domaine Perrot-Minot**
1 fl 1.595,-

1 fl 1.295,- SPAR 300,-

Frugt fra 3 små parceller lige ovenfor Clos de Tart og Bonnes Mares forvandlet til vin af Christophe Perrot-Minot. En af vor tids mest kompromisløse stjerner. 14 måneder på fad. 20% nye. "Perrot-Minot's 2019s are wonderfully pure and vibrant" noterer Allen Meadows.

Der var engang, hvor vi kunne møde Bourgogne-producenter, som nærmest var lidt benovede over de priser, de var "nødt" til at forlange for deres vine. Sådan er det ikke længere. Efterspørgslen har i hele det nye millennium konstant været større end udbuddet, og på forunderligvis har vi accepteret prisstigninger som år efter år langt har oversteget den inflation, som vi af andre ulykkelige omstændigheder lige nu oplever.

Guldet er strømmet ned i kældrene under de gyldne skrånninger og ned i lommerne på de mellemhandlere, som lukrerer på situationen. Og selv om der dybest set er tale om et forædlet landbrugsprodukt på linje med mel og gryn er det nu sådan, at Bourgognevinene bryder de almindelige konventioner.

Jo dyrere de bliver, jo mere efterspurgt bliver de, og jo mere de bliver efterspurgt... Fortsæt selv. Et fænomen, som første gang blev defineret og beskrevet af den skotske økonom og statistiker Sir Robert Giffen i slutningen af 1800-tallet.



Fagekspert
Per Bach

Derfor er priserne "så længe lager haves". Når vinene kommer hjem igen, vil de stige og ovenpå den sørgelige høst i 2021, vil de stige endnu mere. Bourgogne er derfor for længst blevet liebhaveri. Noget man glæder sig at nyde. Noget som mange må spare op til.

HVID BOURGOGNE 2020

2020 er et besynderligt år, som helt vidunderligt slet ikke passer ind i de skematiseringer, som mange eksperter brillierer med. Selv de ældste vinbønder taler om den svedigste vækstsæson i deres liv, og samtidig modnede Chardonnay-druerne til sidst så hurtigt, at der blev tale om den tidligste høst nogensinde. Mange vinbønder måtte afbryde deres ferier, og allerede den 20. august var hastetilkaldte plukketimers i fuld gang mange steder på Côtes de Beaune.

Voldsom varme og høst mindre end 100 dage efter knopperne sprang er normalt en dårlig cocktail, som resulterer i syresvage vine uden mineralsk dybde. På forunderlig vis ville Chardonnay-vinstokkene det anderledes. Så i modsætning til skræmmebilledet 2003 er vi i 2020 blevet begavet med hvide Bourgogner, som fortjener al mulig opmærksomhed. Mange er fyldige, men de fortaber sig ikke i alkohol, og over en kam oplever vi den spændstige friskhed, som næsten altid er forudsætningen for store oplevelser.



**Auxey Duresses Les Ecussaux 1. Cru
Blanc, ØKO, 2020, Domaine Jessiaume**
1 fl 495,-

2 fl 845,- SPAR 145,-

Fra 0,31 ha. med 30 år gamle vinstokke med kig ned til 1. Cru-markerne i Meursault. 12 måneders fadlagring. 25% nye. Cremet og meget appellerende, eller som Bourgogne eksperten Jasper Morris helt enkelt konkluderer: "Well made!"



**Chassagne Montrachet Blanc, 2020
Château de la Maltroye**
1 fl 635,-

2 fl 1.095,- SPAR 175,-

Sammenstik af frugt fra 9 forskellige mikroparceller med 8-70 år gamle vinstokke. 12 måneder på brugte fade. Klassisk Chassagne ville en connaisseur bemærke. Eksperten Allen Meadows kalder vinen for "Outstanding og Top value".



**Meursault Clos Saint Félix, 2020
Domaine Michelot**
1 fl 725,-

2 fl 1.195,- SPAR 255,-

Fra et delvis muromkranset "Monopole" med snart 50 år gamle vinstokke i Michelots baghave. 10 måneder på fad. 15% nye. En trofast Løgismose klassiker, som aldrig skuffer. "Very interesting" noterer Jasper Morris.



**Puligny-Montrachet Le Cailleret 1. Cru
BIO, 2020, Domaine de la Pousse d'Or**
1 fl 1.295,-

1 fl 1.095,- SPAR 200,-

Fra 0,75 ha. med snart 60 år gamle vinstokke på det muromkransede Clos Les Caillerets klos op ad selveste Le Montrachet. 15 måneder på fad. 33% nye. Behøver lidt tid, men som Allen Meadows noterer: "Outstanding!"

..... Det søde punktum

DEN PERFEKTE AFSLUTNING

Når det kommer til vin til måltidets sidste, søde servering, har vi det med at gå all in og smøre sødt med sødt på. Men vinmatchet kan blive anderledes delikat, hvis vi prøver at temperere sødmens. Hvis der tilmed er blevet skænket en del vin til det salte, vil det for mange også være mere velbekommende, hvis der er en del friskhed til stede, som kan hjælpe med at skubbe måltidets sidste bidder i den rigtige retning.



Riesling Herrenberg Auslese 2011
Producent: Weingut Dr. Siemens
Område: Mosel, Tyskland
1 fl 196,-

2 fl **350,- SPAR 42,-**

Dette er lidt af en raritet, både hvad angår kvantitet og kvalitet. En smukt udviklet og imponerende vital Riesling Auslese, skabt på let botrytiserede druer fra Dr. Jochen Siemens. En elegant og omfavnende vin med masser af moden frugt i form af søde kvæder, mirabeller, ferskner, hvide blomster såvel til næsen som i munden. Cremet, eksotisk og en bemærkelsesværdig vibrerende syre og mineralitet, der giver et let drikkeligt udtryk, som med fordel kan serveres til de lidt fyldigere og krydrede desserter. Faktisk genial i samspil til smagen af råsyltet, ja nærmest eksotisk, pære og luftige cremer! Servér ved 7-9 °C. Alk. 9,5%



Sommelier
Catharina Berman



Moscato d'Asti 2021
Producent: Pelassa
Område: Piemonte, Italien
1 fl 124,-

2 fl **200,- SPAR 48,-**

Dette er brødrene Pelassas bud på en fint skummende og let drikkende Moscato med en delikat sødme samt en ren og markant frugtprofil, hvor druens eksplosive aromaspil balanceres af en fin syre. Mild og cremet, men også med en god bund af moden citrus, som tilføjer en fornøjelig friskhed til oplevelsen. En alsidig dessertvin og en oplagt ledsager til desserter med efterårets nedfaldsfrugter. Servér ved 7-9 °C.



Konditor og
fagekspert
Yann Valade-Amland

Pære i portvin med Creme Sabayonne og kattetunger

Smuk ser den ud, frydefuld smager den og nem er den at lave – what is not to like!

Sabayonne – Zabaglione på italiensk – er en luftig, let skummende fransk creme lavet på sukker, æggeblommer og vin. Har du serveret cremen én gang, får du straks lyst til at servere den til alt! Prøv den også til syltede blommer eller bagte æbler, som hovedperson toppet med knuste marengs og friske bær eller på klassisk italiensk vis, hvor hjemmelavede ladyfingers dypes i. Det er guf!



INGREDIENSER – 6 PERSONER

Pære i portvin

- 6 pærer
- 6 dl vand
- 4 dl portvin
- 250 g sukker
- 1 knivspids kanel
- 1 knivspids peber
- 1 knivspids stødt nellike

Creme Sabayonne

- 6 æggeblommer
- 90 ml hvidvin eller portvin (hvidvin giver en lys og portvin en mørkere Sabayon)
- 75 g flormelis

Kattetunger

- 125 g smør
- 125 g sukker
- 3 æggehvider
- 150 g hvedemel
- 1 knivspids salt

SÅDAN GØR DU

Pære i portvin

1. Kom vand, portvin og krydderier i en gryde, og bring i kog til sukkeret er opløst.
2. Skræl samtidig pærerne, og fjern kernehuset via bunden. Bevar stilkene på.
3. Kog pærerne i cirka 15 min. ved svag varme. De skal være 'al dente'.
4. Lad pærerne køle af i siruppen, gerne til dagen efter.

Kattetunger

1. Bland sukker og smør med en elpisker til blandingen er råhvid.
2. Blend æggehvider i massen og til sidste mel og salt.
1. Kom dejen i en sprøjtepose, og sprøjt dejen ud i tynde streger på bagepapir på en bageplade. Dejen hæver meget.
3. Kom bagepladen i ovnen ved 180 °C, og bag i ca. 10 min., til kattetungerne er gyldne.

Creme Sabayonne

1. Kom ingredienserne i en gryde, og pisk det godt sammen med et piskeris.
2. Sæt gryden på varmen, og forsæt med at piske til cremen tykner og stivner ganske let. Tag den evt. lidt af varmen en gang imellem, så cremen ikke bliver for fast. Boblerne i saucen vil efterhånden blive mindre og mindre, og når massen er tyk og cremet er saucen klar.
3. Kom straks cremen i bunden af dyb tallerken, anret med pære i midten og en kiks på siden – og sérver!

LØGISMOSES DRUESKOLE



Vitis Vinifera hedder den art af slægten vitis, som langt den meste vin i dag fremstilles af. Vi vil løbende i vores magasin gennemgå nogle af de vigtigste og mest udbredte sorter under arten Vinifera til lærdom og inspiration for vores læsere.



CABERNET FRANC

Cabernet Franc er en blå druesort, der menes at have sin oprindelse i det sydvestlige Frankrig. For nogen er druen måske lidt overset og ofte betragtet som medspiller i diverse druesammensætninger, blandt andet i det anerkendte Bordeaux-blend. Og netop i druesammensætninger er Cabernet Franc særlig populær grundet dens skarpe udtryk og vegetale aromakarakterer, der kan skabe spændende kontraster i samspil med række andre druer. Dog må vi ikke overse druens kundskaber, når den får lov at stå på scenen alene. Cabernet Franc har nemlig nogle helt særlige egenskaber, som man med fordel kan gå på opdagelse i.

Cabernet Franc er i øvrigt en af de druer, som placeres lidt højere oppe på stamtræet og er dermed "forældredruen" til en række forskellige efterslægter, hvor mest kendte er Merlot, Carmenere og Cabernet Sauvignon. Cabernet Franc går også under synonymerne Bouchet, Breton, Bordo og Cabernet Franco.

SÅDAN DUFTER OG SMAGER CABERNET FRANC

Cabernet Franc er en drue med mange facetter. Helt overordnet associeres den ofte med lidt usædvanlige og typisk lidt rå og rustikke duft- og smagsaromaer såsom græs, urter, cement, peberfrugt, viol og Madagaskar peber, som oftest (og helst skal) akkompagneres af lidt mere behagelige parfumer som solbær, kirsebær og blomster. De rå og urteagtige aromaer skabes af naturlige pyraziner i druerne, som normalt nedbrydes under modningen, men kan i kolde klimaer, hvor druerne ikke modner helt, være en smule mere dominante. Aromaerne fra pyrazinerne skal helst være balancerede med frugtagtige noter, da vinen ellers ville opleves en anelse for rå. Er vinen afstemt korrekt, er det netop her druen viser sin kompleksitet. Dette kendes også i høj grad fra familiemedlemmerne Cabernet Sauvignon og Sauvignon Blanc.

Den vin som Cabernet Franc frembringer er typisk kategoriseret som mellemfyldig. Taninerne er ofte relativt markante og kan i nogle tilfælde opleves lidt udtørrende på gummerne. Syreindholdet er naturligt højt og alkoholkoncentrationen ligger typisk på et mellemstadiet på 13-15% alc.



CABERNET FRANC I MARKEN OG VINERIET

Cabernet Franc er en robust druesort, som er storartet til at tilpasse til forskellige klimatyper. Og netop klimaet har stor indflydelse på det resultat som Cabernet Franc-vine frembringer, der i varme klimaer vil være domineret af søde, modne bær og tørret frugt, mens at vinene fra de køligere zoner vil lede sanserne i retning af umodne, syreholdige frugter samt grøn peberfrugt.

Sorten vokser i tætte, kompakte klaser med små, blå-sorter druer. Drueskindet er tyndt og kan derfor være sensitivt overfor udfordringer såsom råd og svampesygdomme. Derudover kan direkte sollys i varme klimaer også være en udfordring i form af brandsår. Cabernet Franc modner tidligt, og det er derfor muligt at dyrke druen i køligere klimaer som f.eks. Loire-dalen.

Druen trives godt en række forskellige jordbundstyper, men giver særligt gode resultater i sand- og kalkholdige jordbundsypen, som bl.a. kendetegner tuffeau-jordbunden som vi kender fra Loire-dalen.



VIGTIGE OMRÅDER FOR CABERNET FRANC

Cabernet Franc er betragtelig i en række vinområder verden over. Uanset om druen udgør 10% eller 100% af druesammensætningen, er den vigtig at fremhæve som en væsentlig spiller.

Det er svært ikke at nævne Bordeaux som vigtig herkomst, hvor druen anvendes som en del af et større samspil mellem sine afkom Merlot og Cabernet Sauvignon, og eventuelt en smule Petit Verdot. Det er særlig på venstre bredden i de dybe, grusholdige jorde at druen gør entré.

Loire-dalen er måske det vigtigste område for druen, når vi taler enkeltsortsvine. Særligt i Chinon, Saumur-Champagne og Bourgueil får Cabernet Franc nemlig ofte lov at spille hovedrollen uforstyrret. Her forekommer vinene at have et lidt køligere udtryk, hvor netop de "grønne" og urtede aromaer kommer til sin ret.

Italien producerer også Cabernet Franc i stor stil, hvoraf størstedelen er plantet i Friuli-Venezia Giulia og Toscana. De fleste har nok hørt om begrebet



Sommelier
Klara Lyby Lange

"super-toscanere", som typisk er fyldige og fadlagerede vine lavet på Bordeaux-blends.

Også Californien, specielt Sierra Foothills, får god opbakning for sine Cabernet Franc-vine, som er relativt opulent i frugtprofilen og typisk med lidt "spices" fra fadlagringen. Chile markerer sig også med sine Cabernet Franc, der med sit kølige pust fra Stillehavet kan frembringe relativt komplekse vine.



HVAD SKAL MAN SPISE TIL CABERNET FRANC?

Cabernet Franc-vine kan åbne spændende døre til gastronomien. Madvalget kan pege i mange forskellige retninger alt afhængig af vinens profil. Grillet laks med syrlig garniture og krydderurter kan med fordel både serveres til en slank og "grøn" udgave af Cabernet Franc, men ville også sagtens kunne gå i spænd med en mere potent og fadlagret version. Til de mere mørke og fyldige udgaver kan langtids-tilberedt lam, kalvecarpaccio og råvildt være oplagte bud på proteiner. Rodfrugter, især knoldselleri og alle salgs krydderurter er stort set også altid kærkomne.



HVORDAN SERVERER MAN BEDST CABERNET FRANC?

Cabernet Franc bør serveres i et Bordeaux-glas, som fremhæver vinens struktur og aromatiske komponenter. Serveringstemperaturen bør være max 16 °C. Nogle Cabernet Franc-vine har godt af at blive dekanteret kort før servering.

Brødre Karl & Yann Todeschini fra Château Mangot beliggende i Bordeaux. Familien har siden 1997 praktiseret økologisk vinavl uden syntetiske produkter, herbicider og insekticider.



FIND
alle vores
Cabernet Franc-vine
på løgismose.dk/cabernetfranc

GODE EKSEMPLER på Cabernet Franc fra vores sortiment



**L'Autre Mangot sans soufre, 2018
Château Mangot**
1 fl 324,-

2 fl **554,- SPAR 94,-**
6 fl **1.366,- SPAR 578,-**

Spændende naturvin fra Bordeaux, lavet på 50% Merlot og 50% Cabernet Franc. Der er manuel høstet fra to sydvendte parceller i Saint-Emillion. Resultatet er blevet en vin med en markant frugtprofil af mørke og røde bær, der med en fin syre løfter fornemmelsen af friskhed og placerer den i den madglade afdeling. Belønningen kommer pibende!



**Saint Nicolas de Bourgueil Eclipse no.12 BIO,
2015, Frederic Mabileau**
1 fl 299,-

2 fl **508,- SPAR 90,-**

En af de mørkere Cabernet Franc-vine fra Loire, som virkelig viser, hvad druen også kan levere, når det kommer til potens og udviklingspotentiale. Der er tale om 100% Cabernet Franc, der er manuelt høstet og modnet 22 måneder i nye 600 liters fade. Det er nuancerne af brombær, solbær og oliven, der sammen med krydderier og fadsødme skaber en informerende kompleks vin.



**Cabernet Franc Kaiserberg Herbolzheim
2018, Weingut Fritz Wassmer**
1 fl 745,-

2 fl **1.250,- SPAR 240,-**

En overraskende mørk og kraftfuld Cabernet Franc med intense aromaer af solbær, brombær, grøn peberfrugt, viol. Der er tale om 100% Cabernet Franc, som høstes i hånden, afstilles og sættes til spontan gæring i åbne, franske fade, hvorefter den får lov at modne i 18 mdr. samme sted. Resultatet er ganske unikt og en spændende måde at opleve druens mange forskelligheder på.



Alkoholfri

Glem alt om tømmermænd og træthed IT'S POSITIVELY ALCOHOL FREE!

Producent: The Original Free Drinks Company | Område: Southampton, England

Ægteparret Red og Kate gik i markedet med The Original Free Drinks Company nogenlunde samtidig med at pandemien gik i land og det skulle vise sig at være ingen skam!

Med deres serie af alkoholfri cocktails, som løber under mottoet "positively alcohol free" formår de på flot vis at ramme tidsånden og nok så vigtigt også velsmagningen i den ellers noget blakkede kategori af såkaldte mocktails.

Red og Kate startede så småt med at blande deres egne alkoholfri versioner af de klassiske cocktails, da Kate ventede deres første barn. Det, der først bare var hobby, blev sidenhen en passion, og da de til sidst kunne ramme smagsoplevelsen så præcist, at de ikke savnede sprutten, men blot glædede sig over, at der ikke var nogen tømmermænd, træthed eller sløvhed om morgenen, var der ikke langt fra tanke til handling.

De fik skaleret deres alkoholfrie, drikkeklare fortolkninger af klassiske cocktails uden alt for meget sukker og alt for mange tilsætningsstoffer, og i dag har de en lille virksomhed med en håndfuld ansatte syd for Southampton.

1 de foreløbig 6 Highball Alkoholfri Cocktails er dette forsøg på at naile den ærkeklassiske Gin og Tonic – og det er de altså lykkedes med!

Det er Gin & Tonic direkte fra England i bedste kvalitet. Bare uden Gin! Noterne af enebær er markante præcis som de skal være og takket være en blanding af forskellige botaniske ingredienser kommer der også et lille kininbid og en citrustwist til stede.

ALKOHOLFRI

Highball Cocktail
1 fl 35,-

Smagsvarianter, 25 cl:
Mojito
Italian Spritz
Gin & Tonic
Pink Gin & Tonic
Cosmopolitan



Fagskribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn

TILBUD
Mix 6 flasker
Highball Cocktails
og få 25% i rabat

Efterårets vinsmagninger på Nordre Toldbod

Er du nysgerrig på naturvin, vil du opleve crème de la crème fra Champagne, går du på jagt, men mangler vinen til det skudte vildt eller er du begejstret for tysk, koldklimatisk vin?

Med efterhånden mere end 50 år på bagen i vinens verdens, tæller Løgismose vinsortiment lidt af hvert. Det synes vi, du skal have mulighed for at opleve. I løbet af efteråret vil vores bedste mand i Løgismose vinafdeling på Nordre Toldbod, Christian Mathiesen, derfor afholde en række vinsmagninger for både garvede og mindre velbevandrede i vinens verden. Vinsmagningerne foregår i et separat lokale, og antallet af billetter er begrænset.

SMAG PÅ BOURGOGNE

Torsdag 22. september 2022 kl. 17.00-19.00 | Pr person 699,-

Oplev hvorfor vinen fra Bourgogne er den mest eftertragtede i verden. Vi smager vin på både Premier og Grand Cru-niveau fra nogle af de legendariske kommuner og fra topproducenter som Denis Mortet, Perrot Minot, Drouhin Laroze og Maltroye. Vi smager 8 forskellige vine og sørger for lidt snacks, brød og charcuterie.

VIN TIL VILDT

Torsdag 6. oktober 2022 kl. 17.00-19.00 | Pr person 599,-

Når jagtsæsonen står for døren, vil det næsten være en synd at ødelægge det skudte vildt med upassende vin. Mød et univers, du ikke troede eksisterede med velsignelsen fra modne vine og kuriositeter fra Bordeaux og Piemonte. Vi smager på 8 forskellige vine og sørger for lidt snacks, brød og charcuterie.

TYSKE VINE

Fredag 14. oktober 2022 kl. 17.00-19.00 | Pr person 399,-

Koldklimatiske vine fra blandt andet det nye stjernesud Weingut Bischoff og traditionsrige Egon Müller. Sprød syre, lige så tænderne gnister. Tyskland har de seneste år placeret sig godt på den københavnske restaurantscene – og det med god grund. Oplev denne aften tysk vin i verdensklasse. Vi smager på 8 forskellige vine og sørger for lidt snacks, brød og charcuterie.

SMAG PÅ NATURVIN

Fredag 4. november 2022 kl. 17.00-19.00 | Pr person 299,-

Få et spændende indblik i naturvin. Vi smager forskellige typer, bl.a. orangevin og mousserende Pét-nat, der alle er fremstillet med lav intervention. Vi smager 8 forskellige vine og sørger for lidt snacks, brød og charcuterie.

SMAG PÅ CHAMPAGNE

Fredag 11. november 2022 kl. 17.00-19.00 | Pr person 599,-

Kom med på rundtur i Champagne, hvor de fornemste mousserende vine fremstilles. Vi skal blandt andet smage Vintage Champagne fra traditionsrige huse som Philipponnat og Veuve Clicquot samt stifte bekendtskab med den interessante nye generation af producenter som Marguet og Bonnet Ponson. Vi smager 8 forskellige flasker og sørger for lidt snacks, brød og charcuterie.

EKSKLUSIV CHAMPAGNESMAGNING

Torsdag 29. december 2022 kl. 17.00-19.00 | Pr person 899,-

High roller-smagning for dem, som er indviede, og som gerne vil et spadestik dybere. Vi skal smage Champagner, der får selv en god Champagne-kender til at trille baglæns ned ad barstolen af begejstring. En række Vintage-vine vil blive sablet samt de flotte og specielle cuvée fra legendariske Marguet. Vi smager på 8 forskellige vine og sørger for lidt snacks, brød og charcuterie.

i Læs mere om alle vores events på logismose.dk/events og køb billet.

GLÆD DIG TIL
VINSMAGNINGER
HOS LØGISMOSE PÅ
NORDRE TOLDBOD

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD



VINSMAGEKASSEN

Hvis du har svært ved at vælge eller har lyst til at blive inspireret af nye vine, så er dette tilbud noget for dig. Smagekassen indeholder 6 forskellige vine fra nærværende magasin, som giver dig mulighed for at smage før, du køber større ind. Du kan også bruge kassen som gave eller til en afslappet vinsmagning sammen med vennerne.

Denne gang får du mulighed for at smage et par tyske Riesling-vine, som i 2021-årgangen er blevet begavet med særlig pirrende friskhed. Fra Loire er der et fint alternativ til Sancerre, en Pinot Noir, der vil forbløffe de fleste og en Cabernet Franc, som storhitter på vinbarerne i Paris. Endelig en rosé fra Languedoc, der smager, som om den var fra Provence.



SMAGEKASSE

6 UDVALGTE FLASKER FRA MAGASINET
797,- SPAR 191,-

- 1 fl Riesling Trocken Gutswein 2021, Weingut Dautel
- 1 fl Riesling Trocken Herr Mehling, ØKO, 2021, Weingut Mehling
- 1 fl Languedoc Rosé L'Ecume, 2021, Château La Négly
- 1 fl Touraine Sauvignon Blanc L'Arpent des Vaudons, 2021, Domaine Merieau
- 1 fl Touraine Pinot Noir Souris et Boa, 2016, Domaine Merieau
- 1 fl Saint Nicolas de Bourgueil Les Rouillères, BIO, 2020, Frédéric Mabileau

VILD MED SMAGEKASSER?

På løgismose.dk finder du en perlerække af smagekasser, både med vin og delikatesser. Temaerne er mange og fælles for vores smagekasser er, at de er oplagte gaveidéer.

Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose
Nordre Toldbod 16
1259 København K

Medlemskab:

Tilmelding: www.løgismose.dk/klub
Kundeservice: Tlf. (+45) 33 32 93 32
Man-tor: 9.00-16.00
Fre: 09.00-15.30

Fagekasperter & bidragsydere

Per Bach
Signe Wulff
Christian Tørring
Emilie Schou Wilhjelm Ravn
Jasper Mohr Holm
Anders Kokholm Christiansen
Klara Lyby Lange
Catharina Berman Olsen
Yann Valade-Amiland
Miriam Schou Linulf
Peter Møller Andersen

Art Director / Illustrator

Annemarie Buck

Fotograf

Martin Kaufmann

Webshop

www.løgismose.dk
Kundeservice:
Tlf. (+45) 33 32 93 32
Man-tor: 9.00-16.00
Fre: 09.00-15.30
E-mail salg@lmfood.dk

Butik

Løgismose, Nordre Toldbod
Nordre Toldbod 16
1259 København K
Tirsdag-onsdag: kl. 11-18
Torsdag-fredag: kl. 10-19
Lørdag: kl. 10-17
Tlf. (+45) 3332 9332

Løgismose i Netto

Kundeservice:
Tlf. (+45) 33243706
E-mail info@lmfood.dk
Man-fre: 12.00-15.00

Løgismose Erhvervssalg

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

Følg os på Facebook og Instagram:



/loegismose



@loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

*Find vine, delikatesser og
det gode grej på løgismose.dk
og i vores butik på Nordre
Toldbod. Alle tilbud gælder
fra 30. september til og med
31. oktober 2022.*

Pris 40 kr.
30.09.2022 - 31.10.2022



5 713507 015310