

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

SMAGEN AF HØJSOMMER

- Sommerlige rødvine fra Beaujolais
- Naturlige nyheder fra det sydlige Rhône
- Dæk op til grillaften
- I det naturlige hjørne
- Det lille hvidunder – jordbærret
- Smag på Touren
- Sommer i Bocuse d'Or-køkkenet

VIND EN
TOUR DE FRANCE
SMAGEKASSE
SE MERE PÅ
SIDE 18



TILBUD GÆLDER I PERIODEN 5. JULI TIL OG MED 29. AUGUST 2024
FOR MEDLEMMER AF KLUB LØGISMOSE

..... Georges Duboeuf

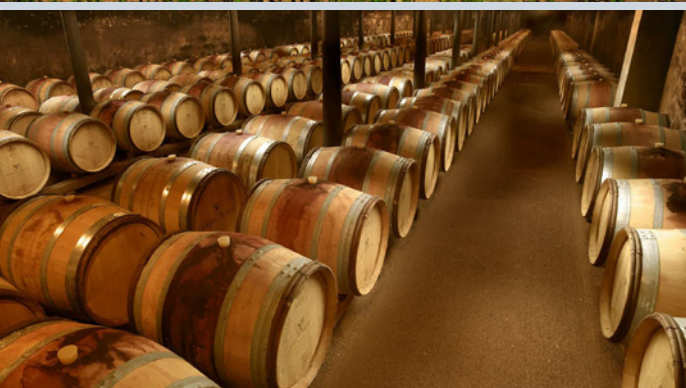
SÅ ER DEN HER IGEN I ET BEGRÆNSET PARTI BEAUJOLAIS-KASSEN

Producent: Les Vins Georges Duboeuf | Område: Beaujolais

Lige siden Lene Grønlykke for første gang svingede forbi Georges Duboeuf i efteråret 1977, har Beaujolais spillet en særlig rolle for Løgismose.



Fagekspert
Per Bach



Da vinene første gang blev introduceret i den nu hedengangne Løgismose Vinklub fik de hurtigt mange venner, og der gik ikke mange år, før denne smagekasse med 10 vine fra de 10 Cru kommuner i Beaujolais – de såkaldte 10 søstre – samt en Beaujolais og en Beaujolais Villages fra den seneste høst blev en tilbagevendende og skattet begivenhed.

Nu som før er der tale om en hyldest til saftigheden og den ungdommelige drinkability, som man uden større falbelader kan nyde, når de lune sommer-aftener kalder på kølige forfriskninger. Men man kan også vælge at fordybe sig i diversiteten. For selvom de 10 kommuner ligger ganske tæt i de smukke granitholdige bakker mellem Mâcon og Villefranche-sur-Saône, er vinene stilmæssigt vidt forskellige.

Det er således muligt at få en fin fornemmelse af hvad mikroklimaet, jordbunden og ikke mindst vinbondens flid betyder for smagen, uanset om de færdige vine er festlige, ekspressive eller exceptionelle.



..... Georges Duboeuf



SMAGEKASSE

MEDLEMSPRIS



BEAUJOLAIS-KASSEN 1.449,- SPAR 621,-

En unik mulighed for at smage dig igennem dette populære område og opleve den forskel, terroiret tilfører de 12 forskellige Beaujolais-vine.

Som sædvanlig er det Denis Lapalu, den mangeårige chefvinmager hos Georges Duboeuf, og hans master blender Emeric Gaucher, der har bistået ved udvælgelsen, og denne gang er Beaujolais-kassen med en enkelt undtagelse identisk med den, vi tilbød sidste år. Du kan læse mere om de enkelte vine i webshoppen.

➔ [Se indhold i smagekassen her](#)

Kassen sendes
først 1. august,
da en af vinene er
forsinket hos
producenten!



..... Georges Duboeuf

DE MEST BERØMTE AF SØSTRENE FRA BEAUJOLAIS

Hvis du ønsker at plukke lidt i årets Beaujolais sortiment, giver vi dig i år også mulighed for at bestille 6 af de mest berømte Cru-vine enkeltvis til attraktive priser. Der er for alle 6 vines vedkommende tale om gamle kendinge, som Georges Duboeuf har samarbejdet med i årevis og som i adskillige tidlige årgange har begejstret først medlemmerne af Løgismose Vinklub og siden 2018 læserne af Løgismoses Vin- & madmagasin.

Brouilly 2023, Domaine de La Martingale

Frugt fra knap 4 ha. med 20-70 år gamle vinstokke på sand- og kalkstensjord med udsigt over mod Mont-Brouilly. Ejet af 3 familier, som lader Duboeuf fremstille vinen.

Juliénas 2023, Château des Capitans

Frugt fra 8 syd- sødøstvendte ha. med op til 70 år gamle vinstokke, som i mere end 30 år er blevet forvandlet til vin og siden distribueret af Duboeuf.

Fleurie 2023, Château des Déduits

Frugt fra 7 ha. omkring den lille forsamling af huse kaldet "Les Déduits", passet af den unge Jean-Marc Bourdon og siden forvandlet til vin i samarbejde med Duboeuf.

Morgon 2023, Domaine Jean Descombes

Den legendariske vin fra Nicole Descombes Savoye, hvis far helt tilbage i 1968 var den første, der skrev kontrakt med "Les Vins de Georges Duboeuf".

Saint-Amour 2023, Domaine du Paradis

En anden af Georges Duboeufs tidligste partnere hvor både navnet på distriktet og vingården er appellerende. Frugt fra med end 50 år gamle vinstokke, som står på 15 sydvendte hækomkransede ha.

Moulin-à-Vent 2023, Domaine des Rosiers

Fyrreogtyvende årgang (!) fra den passionerede Gérard Charvet, hvis far helt tilbage i 1976 overlod aftapningen og distributionen af hele produktionen til Duboeuf.



SMAGEKASSE

CRU-KASSEN
795,- SPAR 300,-

MEDLEMSPRIS



Fagekspert
Per Bach

..... Georges Duboeuf og maden til

GRILLET FISK MED NYE KARTOFLER, SPIDSKÅL & ESTRAGONSauce

Sommeren er over os og lige så er sæsonen for de små, nyopgravede guldklumper! Vi serverer dem med grillet fisk og en sauce, der ikke skiller – og som binder fisken, de nyopgravede kartofler og spidskålen sammen til en sommersymfoni på tallerkenen.

FIND
OPSKRIFTEN PÅ
LØGISMOSE.DK
[KLIK HER](#)



KOKKETIP

1. Når du skal vælge fisken hos fiskehandleren, så spørg efter dansk fisk i sæson. Det er der flere gode grunde til – fisken fanges på et tidspunkt, hvor bestanden ikke trues, prisen er lavest og smagen er på sit bedste. I juli er mørksej, kuller, kulmule, rødspætte, skrubbe, makrel og multe i sæson.

2. Tilsæt gerne flere friske urter til kartoflernes kogevand, da det tilfører smag til kogevandet og til kartoflerne. Og husk på at salte vandet rigeligt – vandet skal smage af havvand.



Gastronomisk
udvikler & kok
Kasper Styrbæk

➔ Læs mere: [Man drikker da Beaujolais til snart sagt alt](#)



Nyheder fra Rhône

NATURLIGE NYHEDER FRA DET SYDLIGE RHÔNE

Domaine Richaud | Cairanne, Frankrig



Domaine Richaud er Marcel Richaud's livsværk ...

Tilbage i 1980'erne valgte han, at det skulle være slut med at indlevere druerne til kooperativet, og samtidig med at han omfavnede de økologiske og biodynamiske principper, var han med mottoet "du vin dans la vie, de la vie dans le vin" med til at sætte nye standarder for, hvor meget velsmag man kunne skænke i glassene ved at prioritere bæredygtigheden og den lave intervention.

Det har aldrig handlet om at positionere sig på natursvinsscenen, men derimod om at skabe levende og autentiske vine, som uden sminke kan fortælle kærlige historier om druerne og det terroir, som vinstokkene står plantet i.



Fagekspert
Per Bach



HOLDET BAG VINENE

Med udgangspunkt i dette familiegrundlag er hele Domaine-teamet anerkendt som essentielt i produktionen af vine. Påskønnelsen af alles arbejde fremhæves selv på årgangenes bagsideetiketter. Et samlet, ungt og entusiastisk hold deltager året rundt i arbejdet i kælderen og i vinmarkerne. For familien Richaud handler alt om harmoni, positive energier mellem mennesker og med naturen.



Nyheder fra Rhône

NYHED

Som La Source Rouge ØKO 2022

Normalpris 1 fl. 145,- / Literpris 193,33

En appellerende jovial vin, som charmerer med sin drinkability og sin sprøde røde frugtprofil. Skabt på frugten fra de yngste vinstokke på parceller rundt omkring i Cairanne, Rasteau og Côtes-du-Rhône appellationerne.

NYHED

Côtes-Du-Rhône Terre d'Aigles Rouge ØKO 2022

Normalpris 1 fl. 170,- / Literpris 226,67

En rødfrugtet, saftig og krydret vin med blide tanniner. 70 år gamle vinstokke, der står i sand, silt og ler tæt på Aigles-floden i det pandekage-flade landskab vest for Cairanne.

NYHED

Cairanne Rouge ØKO 2022

Normalpris 1 fl. 250,- / Literpris 333,33

En saftig og imødekommende vin smukt balancerende mellem gourmandise og elegance. Skabt på frugt fra et patchwork af små parceller, og med omkring 70.000 årlige flasker signaturvinen hos Richaud.

NYHED

Cairanne Cuvée l'Ebrescade Rouge ØKO 2021

Normalpris 1 fl. 370,- / Literpris 493,33

Topvinen, som her kommer med en underliggende nerve af friskhed, som gør udtrykket ekstra subtilt og raffineret. Op til 70 år gamle vinstokke, der står i hvide kridtsten på højt beliggende parceller.

Gode til
okse, lam,
gris og
braiseret kød



SMAGEKASSE

MEDLEMSPRIS



DOMAINE RICHAUD SMAGEKASSE

685,- SPAR 250,-

Nyheder fra Rhône og oplev diversiteten i Richauds autentiske rødvine.

GRILLVINENE TIL DE LUNE SOMMERAFTENER

Der er lune lyse sommeraftener i sigte. Weberne og de sofistikerede japanske yakitori og kamado grill er for længst kørt i stilling.

Vi skal igen til at anbefale gode grillvine, og lige her tænker vi ikke på dem, som kan matche store håndfangede norske kammuslinger, der lige har fået et kys og parfumeres med røg fra æbleflis. Vi tænker på vine, der passer til saftige bøffer, krydrede kvalitetspølser, der har fået reduceret fedtindholdet over de glødende kul og såmænd også på vine, der passer til grillspyd, spareribs og kyllinger, der lige har hygget sig i og fået lidt sødme fra grillmarinader med BBQ-smag.

MED FIRE TOMMELFINDERREGLER ER DET SÅMÆND IKKE SÅ SVÆRT:

- Fyldige vine gerne med et vist alkoholindhold, som giver en fornemmelse af sødme.
- Krydrede vine gerne med fadlagring, som også bidrager til oplevelsen af sødme.
- Syrlige vine eller vine med lidt tannin, som kan befordre fordøjelsen af de mange proteiner.
- Og så skal vinene være svale ved serveringen, så oplevelsen af friskhed forstærkes.



Fagekspert
Per Bach

Gode til
en aften på
terrassen, hvor
der er oksekød
på grillen



Primitivo di Puglia Moi 2021, Varvaglione Vigne & Vini

Normalpris 1 fl. 99,- / Literpris 132,-
Mindre sød og lidt lettere end de fleste andre vine i den store Primitivo/Zinfandel familie.

Castilla y León Sardón 2018, Sardónia

Normalpris 1 fl. 149,- / Literpris 198,67
Nu helt moden Duero med afrundede tanniner. Lillesøsteren til Quinta Sardonía og Qs2.

Garnacha Senda Vinos de Madrid 2017, Las Moradas de San Martín

Normalpris 1 fl. 129,- / Literpris 172,-
Naturlig, markant, livlig og stadig frisk Garnacha, som ikke smager som så mange andre.

Cahors Grand Vin Seigneur 2017, Château de Haute-Serre

Normalpris 1 fl. 279,- / Literpris 372,-
Smukt udviklet vin, som forener fin fylde med friskhed, elegance og en silkeagtige finish.

La Source Rouge ØKO 2022, Domaine Richaud

Normalpris 1 fl. 145,- / Literpris 193,33
En vin med fylde og forfriskende frugt, som fortjener det bedste, når der skal købes ind til grillen.

Bacca Nera 2021, Corte Figaretto

Normalpris 1 fl. 129,- / Literpris 172,-
Mild, afrundet ikke helt tør Ripasso look-a-like. Angiveligt en af de mest vellykkede på markedet.



SMAGEKASSE

SOMMERENS GRILLKASSE

675,- SPAR 255,-

Vi har pakket en kasse med seks favoritter, som du kan erhverve til en særlig sommerpris.

Husk, vi også leverer til sommerhuset.

MEDLEMSPRIS





KOKKETIP: Marinér køddet i Løgismose pestoer istedet for klassisk BBQ-sauce. Det tilføjer både smag og mørner køddet.



..... Opskrift til grillen

KALVEFILET MED RØGET HOLLANDAISE, ÆRTER & NYE GULERØDDER

Nyhøstede, friskbælgede ærter er havens caviar, som vi spiser i massevis direkte fra bælgene. Vores kok tager ærterne under kærlig behandling og griller dem med olie og salt. Dertil spæde gulerødder, grillet kalv og røget hollandaise, smagt til med sommerosten over dem alle, rygeosten.

En ret du skal servere i højsommersolens skær med god rødvin i glasset!



Gastronomisk udvikler & kok
Kasper Styrbæk

FIND
OPSKRIFTEN PÅ
LØGISMOSE.DK
[KLIK HER](#)

..... Grillvine

Vino Rosso Bacca Nera 2021, Corte Figaretto

Normalpris 1 fl. 129,- / Literpris 172,-

En dejlig rubinrød italiensk vin. Duft af søde krydderier og moden frugt og bær. Alsidig og saftig, som går godt til det røde kød fra grillen.

Castilla y León Qs2 Sardonía BIO 2018, Quinta Sardonía

Normalpris 1 fl. 299,- / Literpris 398,67

Mørke bær, samt fine krydrede noter fra fadlagringen. Frisk og storartet drinkability. Velegnet til en mørk saftig ribeye med bearnaise eller skiver af rosa stegt kalvekød.

Saint-Joseph 2021, Pierre Gaillard

Normalpris 1 fl. 295,- / Literpris 393,33

Klassisk Rhônevin på 100% Syrah modnet 15 måneder i fadene. Friske kirsebær, viol og aromatisk pebre med fint spil mellem mineralitet og søde tanniner.

SMAGEKASSE

GRILLKASSEN

xxx,- SPAR xxx,-

Vi har pakket en kasse med 3 favoritter fra Italien, Frankrig og Spanien, som du kan erhverve til en særlig sommerpris.

MEDLEMSPRIS



..... Det naturlige hjørne

SPRUDLENDE, OFTE USTYRLIG OG ALTID FESTLIG

**PÉT-NAT KALDER PÅ SOMMERNATTENS SMIL OG
FORTJENER ALDRIG AT BLIVE TAGET HELT ALVORLIGT**

Selvom jeg ved, at mange stadig finder Pét-Nat odiøst, så er jeg pjattet med disse uforudsigelige bobler, som i disse år kommer poppende ind på markedet fra snart sagt alle verdenshjørner. Der er noget tiltalende ved deres joviale beskedne natur, og i tilgift er der noget dragende over alle de kasketter, som det lykkes vinbønderne at sætte på dem. Bortset fra et eller andet brus er Pét-Nat umulig at sætte i bås!

Først når kapslen eller proppen letter, får man en fornemmelse af kulsyre niveauet i flasken, og selvom man kender vinen, ved man aldrig helt, om de nærmeststående bliver overraskede, eller om der blot bliver tale om et lille

dovent sus. Perlerne er oftest mere tøvende og flygtige end i konventionelle mousserende vine, og når det kommer til det aromatiske spektrum forbliver vi i æble- og pære plantagerne med varierende indslag af mandler, nødder og brioche. Hvis de da ikke lige er fremstillet helt uden svovl. Så stikker aromaerne før eller siden af i alle mulige forskellige retninger.

Uanset hvad holder en Pét-Nat ikke på hemmelighederne. Den er som type ligefrem, og når den er bedst, er den fantastisk forfriskende og altid appellerende til hyggelig selskabelighed.

➡ [Læs mere: Hvordan er Pét-Nat opstået?](#)



Fagekspert
Per Bach



..... Det naturlige hjørne

PÉTILLANT NATUREL FRA LOIRE, WIEN OG BEAUJOLAIS

TRE NØJE UDVALGTE OG SVÆRT VANEDANNENDE PÉT-NAT

Vi har været så heldige at få lov til at følge med fra første fizz, da tre af vores producenter besluttede, at de skulle med op og ride på den stadig mere imponerende bølge af naturligt perlende vine. Det har været herligt at opleve, at de alle tre er lykkedes med deres forehavender, så vi kan præsentere friskt frivolt fizz fra producenter, som vi kender og har tillid til.



MEDLEMSPRIS

3 fl. **XXX,-**
xxx,- pr. fl.
Spar xxx-

**Pet'Nath Chenin Blanc
Lunatic BIO 2023,
Domaine Mabileau**

Normalpris 1 fl. 223,- / Literpris 297,33

De første par år hed den "Orgasmic". Nu kalder de den for en "Lunatic", hvilket vi i denne sammenhæng må forstå, er et "fjollehoved", som det ikke er helt nemt at holde styr på. Hver ny årgang skal byde på nye overraskelser og for at forberede os på dette får Nathalie Mabileau hvert år designet nye labels.



MEDLEMSPRIS

3 fl. **XXX,-**
xxx,- pr. fl.
Spar xxx-

**Perlwein Trocken Pet
Nat BIO/Vegan 2022,
Hajszan Neumann**

Normalpris 1 fl. 212,- / Literpris 282,67

Luis Teixeira's andet take på en Perlwein efter han i 2015 begyndte at eksperimentere med gæringsforløb med skindkontakt og nærmest nul intervention. Overvejende Grüner Veltliner, men også andre druer fra vingårdens "Gemischter Satz" parceller. Degorgeret for at slippe for bundfaldet og efterfyldt med aromatisk Muskateller Natural.



MEDLEMSPRIS

3 fl. **XXX,-**
xxx,- pr. fl.
Spar xxx-

**Petillant Naturel
de Gamay Noir sur
Granite Rose 2023,
Château Javernand**

Normalpris 1 fl. 195,- / Literpris 260,-

Første Pét-Nat fra Arthur Fourneau og Pierre Prost, som nu sætter læhegn og planter frugttræer i vinmarkerne, hvor også flokke af høns får lov til at holde forårets ukrudt nede. Rosa og diset som mosekonens bryg. Med et fjernt ekko fra garvesyre, men først og fremmest mild, sværmerisk og virtuos.

..... Det naturlige hjørne



Gastronomisk
udvikler & kok
Kasper Styrbæk

FIND
OPSKRIFTEN PÅ
LØGISMOSE.DK
[KLIK HER](#)

TOMAT CARPACCIO

Klassisk italiensk Carpaccio består oprindeligt af tyndskåret oksemørbrad med den originale sauce fra Harrys Bar i Venedig. Sauceen tør vi ikke ændre på, men oksekødet har vi skiftet ud med smukke solmodne, danske tomater.

Nyd tomatsalaten med et glas perlende Pét-Nat og gerne med et godt surdejsbrød til.

..... Råvarefokus

ET LILLE HVIDUNDER

De vokser i baghaver og på jordbær-marker med fine små blomster, der senere skal blive til de små røde bær. De kommer i forskellige sorter og kan være både søde og syrlige, faste og saftige, små og store. Og så er de indbegrebet af dansk sommer, da jordbær i Danmark er i sæson i juni og juli.

VIDSTE DU

Det lille røde bær indeholder mere C-vitamin end citrusfrugter. Med 100 gram jordbær om dagen er en almindelig voksen persons behov dækket.

Friske jordbær består af ca. 90% vand. Så spis løs!

Et gennemsnitligt jordbær har 200 "kerner" på ydersiden.

Jordbær er blandt de tre mest dyrkede typer frugt og bær i Danmark. De to andre er æbler og pærer.

Som med de fleste andre smagsrige råvarer får du mest mulig smag ud af dine jordbær, hvis du lader dem stå ved stuetemperatur ½-1 time, inden de serveres med mælk og fløde.

NORDRE TOLDBOD

Hver uge i sommermånederne modtager vi frisk frugt og grønt fra Esromgaard, som har hjemme i naturskønne områder i Nordsjælland.

De friske sager leveres lige efter, de er høstet, plukket og trukket op af jorden, og lige nu finder du nye kartofler, rabarber, ærter og naturligvis jordbær!

..... Løgismose på hylderne

JORDBÆR MED MÆLK OG FLØDE

Intet kipper tydeligere med det danske sommerflag end friske, søde jordbær. Man bliver glad i låget, når man på tur gennem det danske sommerland passerer skilte med selvpluk jordbær og slår sig ned i jordbær-rækkerne og guffer sig mæt i de små, søde bær – ja man skal næsten være heldig, hvis man overhovedet får plukket en hel bakke.

➡ [Læs mere om Løgismose
mejeri her](#)

Find
Løgismose
mælk og fløde
på hylden
i Netto

Vi spiser dem i massevin og hver især har vi vores fortrukne måde at nyde dem på. I Løgismose ynder vi at spise dem klassisk med mælk eller fløde og et lille drys sukker. Mere kræves ikke, blot råvarerne er i orden.

Derfor kommer de mælkehvide dråber fra fritgående malkekøer, som lever på danske, økologiske landbrug med landmænd, der passer særlig godt på dyr og vores natur. Derfor er mælken og fløden til sommerbærrene Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse.

ANBEFALET AF
DYRENE
BESKYTTELSE



..... Sommeropskrift

HJEMMEBAGTE KRÆMMERHUSE MED VANILJECREME & JORDBÆR

De sprøde, søde og små kræmmerhuse er måske en lidt old school dessert, men ikke desto mindre både festlig og hyggelig for både børn og voksne – særligt hvis du serverer dem i en skål fyldt med sukker.

Kræmmerhusenen kræver lidt fingerfærdighed, men når først det lykkes, er det sommernostalgi.

FIND
OPSKRIFTEN PÅ
LØGISMOSE.DK
[KLIK HER](#)

KOKKETIP

1. Det kræver lidt fingerfærdighed at lave perfekte kræmmerhuse. Start med en enkelt eller to vafler ad gangen, så du kan øve og tjekke størrelse, tykkelse og bagetid i din ovn. Hav eventuelt et par tynde rene arbejshandsker på, så du undgår at brænde fingrene.

2. Du kan købe en kegle til at forme kræmmerhuset, eller du kan om nødvendigt folde din egen.

3. Udskift gerne jordbær med bær i sæson – og du kan også snildt smage cremen til med din yndlingsaft fremfor hyldeblomst. Prøv f.eks. med rabarber-, hindbær- eller solbærsaft.

4. Kræmmerhuset kan også bruges som isvaffel. Fyld kræmmerhuset med din yndlingsis og top med karamelsirup, krymmel, chokolade, syltetøj eller hjemmelavet guf.

5. Lav gerne bunkevis af kræmmerhuse og gem dem i en lufttæt beholder. Så har du til en nem dessert, skulle der komme uanmeldte gæster, eller hvis du gerne vil forberede desserten i god tid.

Gastronomisk
udvikler & kok
Kasper Styrbæk

.....Touren i vinglasset

TOUR DE FRANCE KASSEN

Modsat de deltagende cykelryttere har vi som tilskuere til verdens største cykelløb som regel tid til at nyde omgivelserne undervejs på ruten. Omgivelser der ofte inkluderer vinmarker, hvorfor det er oplagt at stifte bekendtskab med nogle af de vine, der produceres i områderne feltet suser igennem.

Se grafikken på side 20, hvor vi har skitseret seks udvalgte etaper med vinen til.

VIND
EN SMAGEKASSE
[KLIK HER FOR
AT DELTAGE](#)



SMAGEKASSE

TOUR-KASSEN
999,- SPAR 479,-

MEDLEMSPRIS



.....Touren i maven

SMAGEN AF TOUREN – CROQUE MONSEIUR



Gastronomisk
udvikler & kok
Kasper Styrbæk

Croque Monseieur – eller verdens bedste toast om man vil? Hemmeligheden bag parisertoasten er fransk skinke og ost og skiver af velbagt surdejsbrød smurt med hjemmelavet bechamel, der gratinerer i ovnen.

Nyd den klassiske, franske toast som luksusmorgenmad i sommerferien, som en god frokost mens I ser Tour de France i sommerhuset eller campingvognen eller som nem aftensmad efter en hel dag på stranden.

FIND
OPSKRIFTEN PÅ
[LØGISMOSE.DK](#)
[KLIK HER](#)

KOKKETIP: Som frokost eller aftenmåltid, servér da gerne en grøn salat med vinaigrette af olie, hvidvinseddike, citron og dijonsennep til.

KOKKETIP: Ønsker du at sætte tænderne i en Croque Madame? Tilføj blot et spejlæg på toppen, når toasten er færdigtilberedt i ovnen.



SMAGEN AF TOUREN 2024

Vi har set nærmere på seks af etaperne og fundet et vinmatch, som bringer dig endnu nærmere den ægte Tour-stemning – og vi starter i Italien.



Project Manager
Miriam Schou Linulf





MEDLEMSPRIS

3 fl. **1,695,-**
565,- pr. fl.
Spar 690,-

**Champagne
Millésime Grand
Cru Extra Brut 2012**
Normalpris 1 fl. 795,-
Literpris 1.060,-

For Champagne Moncuit betyder “Millésime” en særlig god årgang, der modner ekstra i flaskerne før degorgement. Vinen er skabt på Grand Cru-frugt fra Le Mesnil-sur-Oger, hvor familien ejer 15 ha.

Høsten er manuel, og druerne gærer hver for sig i rustfrit stål og gennemgår malolaktisk gæring, hvilket giver et cremet udtryk.

De forskellige cuvéeer sammenstikkes og fyldes på flasker med sukker og udvalgte gærstammer, hvorefter flaskemodningen strækker sig over 72 måneder. Extra Brut udgaven af Millésime 2012 har en dosage på 3,5 g/l.

Champagnen har fint skum, grønne refleksioner, pirrende citrus og en kompleks næse med forskellige æblesorter.

Den er frisk, markant og mineralisk i munden, ideel til salte østers. Den fik topplacering i "Le Point" i november 2023, hvor Jacques Dupont roste den som bedste i sin smagning af 524 Champagner.

..... Champagne

CHARMERENDE
CHAMPAGNE
TIL ALLE STUNDER

Pierre Moncuit | Champagne, Frankrig

Champagne Pierre Moncuit blev etableret i 1889 af Pierre Moncuit og hans kone Odile Moncuit-Delos. I dag drives stedet af Pierres datter Nicole og broderen Yves. Nicoles datter, Valerie, er nu også en del af driften.



Sommelier
Klara Lyby Lange





MEDLEMSPRIS

6 fl. **1,795,-**
299.17 pr. fl.
Spar 755,-

**Champagne Delos
Grand Cru Brut NV**
Normalpris 1 fl. 425,-
Literpris 566,67

Signaturcuvéen fra Nicole Moncuits, som er en hyldest til oldefaderen Pierre Moncuit, der grundlagde dette lille Champagnehus i 1889. Vinen er lavet på druer høstet fra familiens 14 ha. med Grand Cru-status i Côte de Blancs, omkring Mesnil-sur-Oger.

Her producerede Eugène-Aimé Salon den første Champagne på ren Chardonnay i begyndelsen af 1900-tallet.

Den kalkrige jordbund giver friskhed og mineralitet til champagnerne. Vinen lagres på flaske i 20-24 måneder før degorgement og har en dosage på ca. 8 g/l.

Vinen er let gylden med intense, livlige bobler og en dejlig frugtig næse, der udvikler sig til større kompleksitet. Vinen er let og livligt i munden med en aromatisk og fyldig karakter, hvor grape, lime og mineralitet tilføjer en charmerende sprødhed.



..... Spiritus

GIN MED DANSK FORTEGN

På en af Danmarks smukkeste vingårde nord for Fredensborg med udsigt over Esrum sø ligger en af Danmarks smukkeste vingårde og destilleri, Stengården. Det var her sommelier og DipWSET Thilde Maarbjerg og Danmarks (måske) bedste spiritusmager Henrik Elsner i ly af corona skabte Thildes gin – én af de ting tiden bragte med sig, som vi i dag ikke kan forestille os at undvære, når vi skal sippe gin i sommersolen.

MEDLEMSPRIS

2 fl. **550,-**
275,- pr. fl.
Spar 200,-

Thildes Gin Premium Limited Edition
43,6%, 70 cl, Stone Grange

Normalpris 1 fl. 375,-
Literpris 535,71

Thildes gin er en klassiker med karakter – for ellers kan du lige så godt drikke vodka. Den er baseret på æteriske olier fra den asiatiske Litsea Cubeba, der særligt er den smagsgiver, som spiller op til de økologiske enebær, imens grape og rabarberrod letter og raffinerer udtrykket.

Med Thildes gin behøves ikke meget andet end god tonic og rigeligt med is!



..... Sommerdrink

SOMMERLIG GINDRINK

Aperitivo kommer af det latinske 'aperire', som betyder at 'åbne'. Og det er lige, hvad en drink kan – få os til at snakke, bryde ud i latter, stimulere appetitten og kickstarte en god aften. Til de hyggelige eftermiddage og aftener fulde af appetit på livet får du en nem opskrift med Thildes gin. Den er forfriskende, sød og let bitter – og en mulig konkurrent til de klassiske gincocktails Tom Collins, Gin Fizz og Gin Hass.

Skål og god sommer!

Sommerlig gindrink med mangosirup og æblemost

INGREDIENSER:

3 cl Thildes gin
3 cl Løgismose mango og citron sirup
1 dl Løgismose æblemost
1 dl vand med brus
Masser af knust is
2 halve citronskiver
5 blade mynte

SÅDAN GØR DU:

Fyld knust is i et glas og tilføj gin, mangosirup, æblemost, mynte og citronskiver. Afslut med dansk vand lige før servering og giv eventuelt en lille omrøring.

KOKKETIP: Du kan også blande en stor kande til deling. Det er så hyggeligt.



..... Opskrift til drink

FRITEREDE HYLDEBLOMSTER



Gastronomisk
udvikler & kok
Kasper Styrbæk

I juni springer hyldebusken ud med fine, hvide skærmbloster og giver tegn til, at det igen er sommer.

Er du ude og plukke hyldeblomster til hjemmelavet hyldeblomstsaft, så pluk gerne et par ekstra skærme med hjem og fritér dem. Vi kalder dem sommerens version af churros – en lille sød og salt snack eller sommerdessert.

FIND
OPSKRIFTEN PÅ
LØGISMOSE.DK
[KLIK HER](#)

KOKKETIP:

1. Du kan snildt lave dejen i forvejen og opbevare den på køl. Så skal du blot fritere hyldeblomsterne, når de skal serveres.
2. Når du plukker hyldeblomsterne, så vælg fra natur langt fra veje pga. forurening, og ikke nede ved jorden da der er risiko for hundetis.
3. Beignetdej kan også anvendes til fisk, løgringe og andre råvarer, hvor du ønsker en sprød og luftig dej.

..... Sommeropskrifter fra Bocuse D'or

SOMMER I BOCUSE D'OR KØKKENET



Project Manager
Miriam Schou Linulf

Efter en hæsblæsende vinter har roen indfundet sig i Bocuse d'Or køkkenet i Valby. Hen over sommeren er Sebastian og Phillip tilbage i deres stillinger hos henholdsvis Dining by Jyrk og TreeTop Restauranten – og først til august går træningen op til verdensmesterskaberne i Lyon i gang. I mellemtiden har vi været på besøg i det ellers nedlukkede Bocuse d'Or køkken på Hotel- og restaurantskolen i Valby.

Menuen bød denne gang på sommermad med friskbælgede ærter, spidskål, hyldeblomst, rabarber, havbars, radiser og jordbær.

HAR DU GLEMT, HVAD BOCUSE D'OR ER?



Læs mere om den prestigefyldte kokkekonkurrence på løgismose.dk

..... Sommeropskrifter fra Bocuse D'or

SOMMERGRØNT

RULLE AF SPIDSKÅL MED HYLDE-BLOMSTSAUCE, NYE ÆRTER & URTER

Spidskål er en alsidig sommerkål – lys og let med en sødere og mildere kålsmag end andre grovere kålsorter.

Spidskålen blancheres og serveres med friskbælgede ærter, brunet dildsmør og sauce blanquette smagt til med hyldeblomst – indbegrebet af en vegetarisk sommerret fuld af både velsmag og vitaminer.

FIND
OPSKRIFTEN PÅ
LØGISMOSE.DK
[KLIK HER](#)

Vores sommelier anbefaler, at du fuldender oplevelsen med kølig Sancerre i glasset.

Sancerre Frétoy Blanc 2022, Domaine Tinel Blondelet

Normalpris 1 fl.295,- / Literpris 393,33

MEDLEMSPRIS

6 fl. **1.250,-**
208.33 pr. fl.
Spar 520,-



Gnistrende ren Sancerre på 100% Sauvignon Blanc. Noter af stikkelsbær, fersken og hyldeblomst. Mild cremet tekstur, der får vinen til at virke blid og dog fortsat frisk.

..... Sommeropskrifter fra Bocuse D'or

BOCUSE-KOKKENS GOURMET HOTDOG

Sådan skal du servere en sommerhotdog i følge Bocuse-kokkene – med en økologisk pølse, rabarber-BBQ, råsyltede løg og hjemmerørt remoulade lagt i en smørstegt briochebolle.

FIND
OPSKRIFTEN PÅ
LØGISMOSE.DK
[KLIK HER](#)

DANSK PØLSEHÅNDVÆRK PÅ HYLDEN I NETTO – find din favorit eller prøv dem begge.

Vores bud på en økologisk grillpølse. Pølserne er rørt på dansk, økologisk svinekød og let krydret med ramløg og løvstikke.



Vores oksepølser er rørt på dansk, økologisk oksekød med oksebacon og fast modnet dansk ost.

KOKKETIP

1. Læg løg i koldt vand – løgets sprødhed bevares og den skarpe smag fjernes.
2. I BBQ-saucen er kreative tvist med krydderier bestemt muligt, prøv f.eks. koriander, røget paprika m.m. Kun fantasien og dine smagsløg sætter grænser.
3. Ofte bliver æggehvinderne ikke brugt til f.eks. mayonnaise, men det er en skam, for kogte hvider tilfører en let og mild smag.

..... Sommeropskrifter fra Bocuse D'or

HAVBARS MED LUN KARTOFFELSALAT

Det er nu, du skal tage turen til havnene langs den danske kyst og spørge fiskehandleren, om han har friskfanget dansk havbars. Havbarsen er nemlig udbredt om sommeren i Danmark – og er med sit fine og faste kød både velegnet at stege og grille.

For et fuldendt sommermåltid serverer Bocuse-kokkene fisken med en lun sommersalat af nye kartofler, radiser og agurk bundet sammen af fløjsblød rygeostcreme. Mere behøves ikke for at indfange smagen af dansk sommer.

FIND
OPSKRIFTEN PÅ
LØGISMOSE.DK
[KLIK HER](#)

KOKKETIP

1. Snit skindet på fisken, for at hindre at det trækker sig sammen under stegning, men bliver sprødt. Dæk løbende fisken med smør under stegning, så skindet beholder sprødheden.

2. Får du fingrende i en hel havbars, bør du gemme både rogn og skrog. Kog rognen, salt den og ryg den og kog fon på skroget.



Et dansk sommermåltid af en anden verden – oplevelsen fuldendes med gnistrende Chablis i glasset.

Chablis 2021, Domaine Camille & Laurent Schaller

Normalpris 1 fl. 225,- / Literpris 300,-

MEDLEMSPRIS

6 fl. **945,-**
157.50 pr. fl.
Spar 405,-



Gnistrende ren Chablis med generøse noter af pære, akacie og kaprifolie, som bliver holdt i skak af præcise citrusnoter. Hovedsageligt maskin-høstet frugt fra parceller nede omkring vingården i Préhymere og fra 30 år gamle vinstokke.

..... Sommeropskrifter fra Bocuse D'or

BOCUSE-KOKKENS RØDGRØD MED FLØDE – JORDBÆRTARTAR MED KARMELISEREDE RABARBER, VANILJE, HYLDEBLOMSTFLØDE & NOUGATINE

Vi kommer ikke uden om rødgrød med fløde, når snakken falder på danske dessertklassikere. Denne sæson tilsætter Bocuse-kokkene lidt kokkekærlighed til opskriften med danske jordbær og rabarber, hyldeblomst, karamel og nødder.

FIND
OPSKRIFTEN PÅ
LØGISMOSE.DK
[KLIK HER](#)

KOKKETIP

Får du gæster? Du kan med fordel forberede alle delelementerne på forhånd, så den søde dessert blot skal anrettes.

..... Lad det være dansk

GODE VINE FRA DANMARK

Vejrhøj Vingård | Danmark

For få år siden kunne man hævde, at dansk vinproduktion aldrig ville bidrage til velsmagen. Det er fortid. Med øvelse og klimaforandringer, der gør det muligt at høste modne druer hvert 3-4 år, er der nu flere danske vingårde, som producerer vine af høj kvalitet. Vejrhøj Vingård er en af dem.



Vejrhøj Vingård producerer prisvindende vin fra 3 ha. på stejle sydvendte skråninger i det smukke morænelandskab nedenfor bronzealdergravhøjen Vejrhøj i Odsherred. Det er Nina og Niels Fink, oprindeligt begge uddannede nationaløkonomer, der står bag.

..... Lad det være dansk



Sommelier
Klara Lyby Lange

MIX 6 FL.
OG SPAR 25%
[KLIK HER](#)

MEDLEMSPRIS



MEDLEMSPRIS

3 fl. **588,-**
196,- pr. fl.
Spar 147,-

**VEJRHØJ SOLARIS
STERLING ØKO**

Normalpris 1 fl. 245,-
Literpris 326,67

Sterling er lavet på Solaris-druer og er endnu et eksempel på, hvorfor Vejrhøj fortjener opmærksomhed. Druerne høstes i hånden, og vinen modner i små fade i 9 måneder. Resultatet er en afstemt hvidvin med noter af æbleblomster, modne pærer og citrus, balanceret af søde krydderier fra fadene. Dette er en af de mest vellykkede, fadlagede vine i Danmark.



MEDLEMSPRIS

3 fl. **516,-**
172,- pr. fl.
Spar 129,-

**VEJRHØJ SOLARIS
STYVER ØKO**

Normalpris 1 fl. 215,-
Literpris 286,67

Signaturvinen, Solaris Styver, er lavet af håndhøstede druer, der presses og gærer i små ståltanke. Vinen modnes sur lie i 6 måneder, før den filtreres og tappes på flaske. Med smagsnoter af umoden ananas, hyldeblomst og stikkelsbær, samt en markant nordisk syre, er denne vin et dansk alternativ til Sancerre. Perfekt til sol, salat og grillet fisk.



MEDLEMSPRIS

3 fl. **516,-**
172,- pr. fl.
Spar 129,-

**VEJRHØJ ROSÉ
KLIPPING ØKO**

Normalpris 1 fl. 215,-
Literpris 286,67

Klipping Rosé er en af de få rosévine, der bliver produceret i Danmark. Vinen er lavet på et utraditionelt blend af Cabernet Cantor og Muscaris, som er to tyske krydsninger fra slut 1980'erne. Mosten trækker med drueskinnet fra den blå Cabernet Cantor, indtil den ønskede farve opnås, og gærer derefter i ståltank. Resultatet er en saftig og frisk rosé, der i den grad kan konkurrere internationalt.



MEDLEMSPRIS

3 fl. **660,-**
220,- pr. fl.
Spar 165,-

**VEJRHØJ
MOUSSERENDE
DALER**

Normalpris 1 fl. 275,-
Literpris 366,67

Daler er en mousserende vin skabt efter Champagnemetoden. Vinen er lavet på den vinterhårdføre drue Hibernál, hvilket resulterer i en vin med høj syre og noter af syrlige æbler, pærer, lime og mandarin. Resultatet er en sprød, behagelig vin, perfekt som aperitif og til alle andre formål som ægte Champagne.

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

SOMMER PÅ NORDRE TOLDBOD

Om du nyder årstiden i Kongens København, drager i sommerhus eller noget helt tredje, så har vi fyldt butikken med alt det bedste til de smagfulde sommerstunder, som du kan nyde enten derhjemme, i sommerhuset eller på vores terrasse foran butikken.

HER BLOT ET LILLE UDPLUK:

- Frugt og grønt fra Esromgaard leveret frisk hver torsdag.
- Økologiske, håndlavede ispinde og vafler fra vores venner hos Hansens Is.
- Ugentlige vintilbud
- Smagen af Italien herhjemme med vores nye italienske specialiteter fra Made by Mama.
- Genvejen til en skøn sommerforret – autentisk, fyldig gazpacho hentet direkte fra hjertet af Spanien.



LØGISMOSE *Sundays*

Vidste du, at vores lille franske oase nu også har åbent om søndagen? Du kan både nyde morgenmad og frokost, kage og kaffe eller vælge delikatesser og vine fra hylderne til søndagsmiddagen derhjemme.



I baren kan
du købe vin på
glas fra 55,-

KOM TIL ROSÉBAR OG FREDAGSBAR I BUTIKKEN PÅ NORDRE TOLDBOD HELE SOMMEREN

Hver torsdag og fredag kl. 14.00-19.00 i
sommerhalvåret åbner vi vinbaren.

Tag dine venner, familie eller kollegaer med under
armen og slå dig ned i eftermiddagssolen!

KLUB LØGISMOSE MEDLEMSKAB

Bliv medlem her

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE WEBSHOP

Kontakt: salg@loegismose.dk

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE ERHVERVSSALG

Kontakt: erhverv@loegismose.dk

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE BUTIK

Løgismose på Nordre Toldbod 16

Kontakt: info-butik@loegismose.dk

Tlf. (+45) 28 49 53 93

Åbningstider:

Tir-ons: kl. 11.00-18.00

Tor-fre: kl. 10.00-19.00

Lør: kl. 10.00-17.00

LØGISMOSE I NETTO

Løgismose i Netto

Kontakt: info@loegismose.dk

FAGEKSPERTER & BIDRAGSYDERE

Per Bach

Kasper Styrbæk

Miriam Schou Linulf

Klara Lyby Lange

FOTOGRAF

Kresten Worm-Leonhard

ART DIRECTOR / ILLUSTRATOR

Annemarie Buck

Følg os på Facebook og Instagram:



/loegismose



@loegismose

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

TILBUD GÆLDER I PERIODEN
5. JULI TIL OG MED 29. AUGUST
2024 FOR MEDLEMMER AF
KLUB LØGISMOSE

Der tages forbehold for trykfejl
og udsolgte varer.