

LØGISMOSE

VIN & MAD

SOMMERFORNEMMELSER

- * Hvad drikker man til jordbær?
- * Champagne til hver en stund
- * Tre mulige til det umulige
- * Friske forsyninger fra super-italieneren
- * Snacks til sommerens fester
- * Stjernesrud i topklasse
- * Fisk og skaldyr på grillen
- * Asparges med morkler à la crème

2000'ERNE PÅ NORDRE TOLDBOD

HAVETS GLÆDER

VIN OG VANDRING

Signes Savoie:
Bjergost, kildevand & alpevin

KÆLDERSALG

Barbaresco con passione





Smag på jubilæet

Vi er nået til det 3. årti på Nordre Toldbod – 2000'erne. Årtiet, hvor kokkenes unikke tapas-kreationer ser dagens lys.

6



4 Pighvar på grill på havnen

Vi spiste os mætte og fornøjede af Magnus' tryllerier på stranden i Ålsgårde.

INDHOLD

- 3** Intro, Havets glæder
- 4** Smag på sæsonen, Skattekammeret under overfladen
Opskrift: Hel grillet pighvar med nye kartofler
- 6** Smag på jubilæet, 2000'erne – det tredje årti på på Nordre Toldbod
- 8** Sommerens fester, Champagne til hver en stund
Opskrifter: Asparges i tempura med citronmayonnaise | Friterede fjordrejer med dildsalt
- 10** Det perfekte match, Tre mulige til det umulige
Opskrift: Grillede grønne asparges med morkler à la crème
- 12** Rosévine til mad, Flere fristende rosévine
Opskrift: Stjernesnud med rødtunge, asparges, fjordrejer og caviar
- 14** Vin & vandring, Savoie – bjergkost, kildevand og alpevin
- 16** Sæsonens udvalgte, Portvinshuset som begaver os med meget andet end portvin
Opskrift: Grillet havbars med Sauce Romesco og nye grøntsager

- 18** Sæsonens udvalgte, Forsyninger fra italiens bedst bedømte vingård
Opskrift: Kartoffelsalat
- 20** Bobler & østers, Fuldgode alternativer til Champagne
Opskrift: Grillede østers med kryddersmør
- 22** Det søde punktum, Jordbær og vin
Opskrift: Fransk jordbærlagkage
- 24** Nyheder på Nordre Toldbod, Dansk bagerhåndværk møder japansk finesse
- 26** Løgismose på hylderne, Sommerlykke i en skål
- 28** Vin & ost, Match på kanten
- 30** Kældersalg, Barbaresco con passione
- 32** Vinskolen, Guide til sherry
- 34** Grej, Nye højder for glasperfektionisme
- 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 16. maj til og med 30. juni 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 ekstra 10% rabat, når du handler i vores butik på Nordre Toldbod.

Ud til Københavns havnefront bagved Gefionspringvandet finder du Løgismose på Nordre Toldbod
~
OBS: 1 times gratis parkering lige foran butikken



HAVETS GLÆDER

Med en kyststrækning med mere end 7.000 kilometer land lige ved havet er Danmarks kyst verdens næst længste. Det er derfor oplagt at finde fiskestang, harpun og snorklesæt frem og fange sin egen mad eller lægge vejen forbi en fiskekutter på landets mange havne og se, hvad der er landet af lækkerier.

På trods af det privilegium, det er at være omringet af et hav fuld af føde, er der for lidt fisk på menuen til hverdag og fest herhjemme. Fiskens kulinariske, bæredygtige og sundhedsmæssige egenskaber fortjener bedre. Men hvad skal jeg gøre med fisken, spørger danskerne i kor.

Mad fra havet er blevet fremmed for os. Vikingerne spiste masser af fisk, og fisk var fortsat på de danske spiseborde frem til 1960'erne. Så kom kvinderne på arbejdsmarkedet og gradvist røg den daglige håndtering af og dermed kendskabet til tilberedning af fisk. Vi havde ikke tid og gad ikke bøvlet. Benene i særdeleshed. Fisk kræver nemlig omhyggelighed og er man ikke det, kan det meget hurtigt gå i fisk. Vi holder os til varianten på dåse, som har svømmet i farvande langt fra det danske. Dermed er efterspørgslen på dansk fisk faldet og prisen derfor steget. Fisk koster og er for dyrt i danske forbrugerejne. Måske skulle man vende den om; gris, kvæg og kylling er blevet for billigt.

Det er der ingen ben i ...

Sådan siger vi, når noget er let. Eller ærgrer os, når noget går i fisk. Fisk er så meget mere end en talemåde. Ja, det er ikke så ringe endda", som Gunnar. til sidst fik fremstammet i tv-reklamerne med Minna (Kirsten Lehfeldt) og Gunnar (Niels Olsen), der skulle få os til at spise mere fisk tilbage i 00'erne.

Vi har fyldt magasinet med opskrifter på fisk og ladet vores kokke guide dig til både filetering og tilberedning. For skal man starte et sted, kan vi anbefale de bundlevende fisk, fladfiskene. Vores have er fyldt med dem, de smager mildt og sødligt og er lette at arbejde med. Glød dig både til det ekstravagante stjernesnud med rødtunge til et glas rosé i frokostsolen, den hele, grillede pighvar, når familien samles, friterede fjordrejer til sommerfestens bobler og havbars i grillnet på en hverdagsaften.

Rigtig god fornøjelse – må du få det som fisk i vandet!



Grillet havbars med nye grøntsager

Grillet havbars og fadlagerede hvidvine fra portugisiske Poças er alletiders sommermåltid i haven.

16



IKONISKE BOBLER TIL DIN SOMMERFEST

Brut Impérial er imponerende bobler. Ikke mindst når man tænker på at der produceres så mange flasker, at der springe en næsten hvert eneste sekund et eller andet sted på kloden.

8



Stjernesnud med rødtunge, asparges, fjordrejer og caviar

Premium-udgaven af smørrebrødsklassikeren i fint samspil med kold rosévin fra La Spinetta.

12





KEND DIN FLADFISK

1. Rødspætte

For mange er rødspættens smag de andre fladfish overlegen. I dette forum er vi dog overbeviste om, at det kan diskuteres. Rødspætten kendes på sin glatte overflade og røde pletter, kan minde om skrubben i udseende og er udbredt i skandinaviske farvande, særligt omkring Skagerrak.

2. Rødtunge

Sammen med søtungen anses rødfisken for at være den fineste fladfish. Den kendes på sit lille hoved og mund, ovale krop og sarte lysebrune farve. Kødet er fint og let sødligt. Oplagt at servere à la meunière. Den lever, modsat mange andre fladfish, på stenet bund. Den er især udbredt i den vestlige del af Østersøen.

3. Skrubbe

Den mest talrige fisk i danske farvande, hyppigheden stiger fra Kattegat til Østersøen, mens den er mest sjælden i Skagerak. Skrubben er meget genkendelig grundet sit ru og nubret skind med pigge. Modsat pighvarren er skrubben inaktiv, den graver sig ned i sandet og ligger på lur efter sit bytte. Kødet er mindre fint end rødspætten om end smagen mindst lige så stor.

4. Ising

Den mindste fladfish herhjemme og dermed formentlig den mindst eftertragtet. Men det skal der laves om på denne sommer! Den kan fanges overalt og kendes bedst på dens midterlinje, der slår en halvcirkel over finnen tættest på hovedet. Kødet er magert og kridhvidt, tenderende til transparent og smagen er, ifølge Magnus, sødlig og elegant, perfekt i de fleste retter med fladfish.

5. Pighvar

Den største fladfish vi har i Danmark udover helleflynderen. Hunnerne kan blive op til 1 meter og veje 25 kg. Den er berømt for sit faste, glinsende kød med flot struktur og dybe smag. Pighvar er en af de få fladfish, der tåler havvand med lavt saltindhold, hvorfor den også kan fanges langt ind i Østersøen. I modsætning til mange andre fladfish er pighvarren en aktiv jæger.

Smag på sæsonen

SKATTEKAMMERET UNDER OVERFLADEN

I maj, juni og juli er vi så heldige, at de danske farvande er fyldt med fladfish. Fiskene har taget på efter gydning i det tidlige forår, og jo længere vi kommer ud på sommeren, jo større bliver fiskene og jo mere glæde bringer de på spisebordet.

Vi har det med at ty til rødspætten, når vi står hos fiskehandleren, men hvorfor ikke gå med skærisning, rødtunge, skrubbe, pighvar, helleflynder, slethvar og søtunge?

Faktum er, at alle(!) fladfish smager godt, hvad end de grilles, dampes, pochéres, koges, bages eller ryges. Læg dertil at de har ens anatomi og er nemme at filetere. Vi kan kun på det varmeste anbefale at lade dette være sommeren, hvor du får smagt dig igennem alle havets flade herligheder.

Vidste du ...

- *Fladfish kan fanges hele døgnet. En god tommelfingerregel lyder dog, at fladfish er glade for sandorme, tyndskallede muslinger og krebs, hvorfor de er mest aktive ved lav- eller højvande, hvor strømmen synliggør byttet.*
- *Det nedadvendte øje vandrer om på den anden side efter et par måneder. Kend slethvarren og pighvarren på venstre-vendte øjne (til venstre for munden, set forfra) og rødspætten på fortrinsvis højrevendte.*
- *Fiskeben fra fladfish giver den bedste fiskefond! Sørg for at gemme skroget, så du har til en formidabel beurre blanc, bouillabaisse eller bisque.*

BESTIL DINE FISK HOS OS

Det er med rigtig god grund, at vi hver uge stolte og i samarbejde med Fiskerikajen søsætter en ny bestillingsliste på fisk og skaldyr. Rene og lødige råvarer, fanget ved naturskånsomme metoder samt en kompromisløs jagt på den bedste kvalitet er drivkraften bag det passionerede foretagende, stiftet af to kokke og en fisker tilbage i 1999, fordi de savnede bedre og mere ansvarligt fangede fisk og skaldyr.

Hver uge kan du bestille sæsonens fisk og skaldyr, leveret af Fiskerikajen, til afhentning på Nordre Toldbod, på løgismose.dk/fiskebestilling

Hel grillet pighvar med nye kartofler, grillede asparges og løg og brunet smørsauce

INGREDIENSER – 4-6 PERSONER

- 1 pighvar á ca. 2 kg
- 1 bundt rosmarin
- 1 bundt timian
- 1 bundt citrontimian
- 1 bundt dild
- Dildstilke
- 2 citroner
- Smør
- Salt og peber
- 1 spsk. Piment d'Espelette

Brunet smørsauce

- 1 pakke smør
- 2 skalotteløg i fine tern
- 2 hvide asparges i fine tern
- 2 spsk. hakket dild
- ½ citron, skal herfra

Grillet grønt

- 1 kg nye kartofler
- 8 hvide asparges, skrællede
- 8 nye løg med top
- Olivenolie
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Fisk

1. Giv pighvarren et snit ned langs stregen på oversiden af fisken fra hoved til hale og drys med salt og peber.

2. Placer kullene i grillen i begge sider, så pighvarren kan ligge i midten uden direkte kontakt til kul.

3. Placer halvdelen af rosmarin, timian og citrontimian på grillen, og kom derefter pighvarren ovenpå.

4. Fordel resten af urterne, skiver af 1 citron, stilke fra dild og 4-5 skiver smør samt Piment d'Espelette på toppen af pighvarren.

5. Kom låg på grillen, og lad fisken tilberede i 30-50 min. alt efter styrke på kullene. Tjek dog løbende om kødet løsner sig fra benene.

Brunet smørsauce

1. Brun imens 1 pakke smør til det dufter dejligt af ristede nødder.

2. Tilsæt løg, hvide asparges, dild og citronskal til den brunede smør 5-6 min. inden servering.

Grillet grønt

1. Kog de nye kartofler i rigeligt kogende vand tilsat masser af salt i 9-10 min. og lad dem trække sig færdige i det varme vand.

2. Grill grøntsagerne 6-7 min. til de er møre og har taget farve. Vend dem i olivenolie og lidt salt.

3. Servér hele molevitten anrettet med fjordrejer og masser af brunet smørsauce.



Skribent
Emilie Schou
Wilhjelm Ravn



Magnus fileterede fladfish på havnen i Ålgårde. Læs hans guide til filetering af fladfish på løgismose.dk/fladfish



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne



Smag på jubilæet

2000'ERNE DET TREDJE ÅRTI PÅ TOLDBODEN

Det var i de første år af 00'erne, at Løgismose på Nordre Toldbod ramte det udtryk, som vi genkender i dag.

Det at kombinere mad og vin i den gode smags tjeneste kom endnu højere på dagsordenen, blandt andet via en udvidelse af butiksarealet og opførelsen af et delvist åbent køkken på Nordre Toldbod.

Kokkene fra Kong Hans Kælder skulle indgå i en turnusordning, så gæsterne kunne forkæles med næsten færdiglavede kongelige og mere landlige menuer.

Slagteren fra Kultorvet skulle have sit eget udsalg, så der kunne købes økologiske kød og hjemmelavet pålæg, og en osteafdeling skulle tilbyde Europas ypperste oste samtidigt med, at udvalget af delikatesser og vine blev forøget. Thomas Rhode, Slagter Jens og Christian Grønlykke kaldte sig "De tre musketerer på Ndr. Toldbod", og deres mission var at gøre det lettere og mere bekvemt at sætte et vel-smagende måltid mad på bordet. Det var "convenience", selvom dette begreb dengang endnu ikke var fløjet over Atlanten.

Åbningen blev lidt af en københavnerbegivenhed, og i 2002 blev Christian Grønlykke og medarbejderne på Nordre Toldbod tildelt Det Danske Gastronomiske Akademis HÆDERSDIPLOM "for gastronomiske initiativ".



Fageksperter
Per Bach



Ja, her står vi så - Jens Slagter (der hedder han faktisk), min kone Lone, jeg og Thomas Rode Andersen - meget ualmindelige. Det er en gammel drøm, der langt om længe går i opfyldelse: Også på Ndr. Toldbod at forene vore vine med gode råvarer og gastronomi. I samarbejde med Jens og Thomas er jeg sikker på, at det vil lykkes. Vi åbner 1. maj i år, men Vinklubbens medlemmer skal selvfølgelig have en forsmag: Indbydelse er vedlagt. Vi er meget spændte på, hvad I synes, og håber I får tid til at komme. Vore åbningstider vil fra 1. maj være mandag til fredag kl. 10.00 til 19.00. Lørdag fra kl. 11.00 til 16.00 (lørdag åbner vi dog allerede kl. 10.00 - eksklusivt for medlemmerne af Vinklubbens).

I mere end 20 år har vekslende dygtige køkkenchefer været med til at skabe velduft og sprede velsmag på Nordre Toldbod, og da de i efteråret 2004 begyndte på hver uge at tilbyde en stor luksuriøs menu, en mindre mere hverdagsagtig menu og så det, de valgte at kalde "tapas", havde de fundet ind til et koncept, der viste sig ikke at have nogen udløbsdato.

I 2004 var der ikke mange, der talte om end sige anede, hvad tapas var, men det skulle komme til at ændre sig. Det vi kaldte "Tapas til To", men som kunderne bare kaldte "Tapasposen", blev køkkenets største succes, også selvom der efterhånden kom andre til, som ikke vogtede sig for efterligninger. Ugens tapas blev et af de faste elementer i vores nyhedsbrev, som også så dagens lys i 2004 og til sidst var det sådan, at kunderne begyndte at ringe eller skrive, når nyhedsbrevet engang i mellem var lidt forsinket. Spørgsmålet var altid det samme: "Hvad mon der er i ugens tapaspose?"

Kokkene har vendt og drejet små-hapserne i snart 18 år, og det skulle være ganske vist, at det efterhånden er blevet til flere end 1.000 variationer.

Det smukke er, at der er flere på vej!

IKKE KUN FRANSKE VINE PÅ HYLDERNE

Det var også i 00'erne, at vinimporten for alvor løftede blikket fra Frankrig. Især de italienske vine kom marcherende ind i sortimentet. Den østrigske Grüner Veltliner og de dengang nye tørre tyske Riesling-vine fik også mange venner, og så var det såmænd også dengang, vi fik de første naturvine ind i sortimentet. Uden at vide det ganske vist! Vi præsenterer 3 af vinene fra 00'erne, som du stadig kan finde på Nordre Toldbod og i webshoppen.



FUNKINESS ●●●●○

Alpujarra 1368 Pago Cerro Las Monjas, 2004 Barranto Oscuro, Andalusia
1 fl 308,-

1 fl 268,- SPAR 40,-

Dette er en vin fra den ikoniske vinmager Manuel Valenzuela, som forfatteren Klaus Rifbjerg fandt til os under en af sine mange rejser i Spanien. Som Christian Grønlykke skrev ved introduktionen i 2003 "dyrker han sine druer uden brug af nogen kemikalier - helt økologisk". Naturvin fra en af Europas højest beliggende vinmarker sydøst for Granada. 2 års fadlagring fulgt af samfulde 10 års flaskemodning inden frigivelsen.



Valpolicella Valpantena Ripasso Acini Ameni, 2019, Corte Figaretto, Veneto
1 fl 167,-

2 fl 275,- SPAR 59,-

6 fl 695,- SPAR 307,-

Vi mødte Mauro og Patrizia Bustaggi lige da de var stukket af fra det lokale kooperativ dengang de kun havde en enkelt Valpolicella til salg, og da Ripasso-bølgen begyndte at skylle ind over grænserne blev vi ikke bare deres første, men også største kunde.



NYHED

Amarone della Valpolicella Graal, 2017 Corte Figaretto, Veneto
1 fl 549,-

1 fl 499,- SPAR 50,-

Vi kunne sælge hele produktion og mere til. Nu har bølgerne lagt sig, men deres vine er her stadigvæk. Nu inklusive den imponerende "Hellige Graal", som ikke tidligere har været i sortiment.



Grüner Veltliner Holzgasse, 2021 Weingut Buchegger, Niederösterreich
1 fl 115,-

2 fl 200,- SPAR 30,-

6 fl 500,- SPAR 190,-

Vi mistede desværre Walter Buchegger alt for tidligt, men hans assisterende vinmager Michael Nastl har formået at løfte arven, og ved fortsat at begrænse såvel pumpning som filtrering og svovling skaber også han vine der, som Christian Grønlykke skrev ved lanceringen i 2006, er "gnistrende rene, meget frugtige vine, som altid har en fin moden citrus, der perfekt afbalancerer de mere eksotiske og søde toner fra frugten."



Køkkenchef på
Nordre Toldbod
Shree Pariyar

LØGISMOSE KOKKENES GASTRONOMISKE DNA

For vores kokke er de små unikke smagsoplevelser, som vi ynder at kalde tapas, deres gastronomiske legeplads. Det er med tapas, de kan inspirere, innovere og lave skønne småretter af særligt gode råvarer, spækket med både gamle og nye smage.

Der er ca. 10 forskellige at vælge blandt, hvoraf 3-4 varierer fra uge til uge. Indimellem er der også søde kreationer, såsom kokkenes take på rødgrød med fløde og rabarbertrifli.

Kokkenes tapas er til dage, hvor måltidet skal være let, men du stadig gerne vil udfordres og inspireres, til den lille og nysgerrige sult i vores spisebar eller på vores sydvendte terrasse, samt til festlige sammenkomster, hvor de kan forudbestilles.



CHAMPAGNE TIL HVER EN STUND



Vinskribent
Signe Wulff

Er der noget, vi har savnet så meget som et mægtigt gilde? Et bryllup, en konfirmation, et studentergilde og en stor sommerfest. Sådan en fest, hvor man godt må synge – også selv om det ikke er i samme retning – og en fest, hvor man må kramme og danse under roterende diskokugler og kulørte lamper. Også selv om, det indimellem føles som om, verden er ved at gå under, så vil jeg drikke Champagne. Jeg vil gøre det med Lily Bollingers berømte sammenfatning af den mousserende vins mange kvaliteter i baghovedet:

”Jeg drikker Champagne, når jeg er lykkelig. Og jeg drikker den også, når jeg er ked af det. Nogle gange drikker jeg den, når jeg er alene, og når jeg er sammen med andre, betragter jeg den som helt nødvendig. Jeg nipper til den, når jeg ikke er sulten og drikker den, når jeg er. Ellers rører jeg den aldrig – undtagen når jeg er tørstig.”

Det paradoksale er, at der under nedlukningerne var en kæmpe efterspørgsel på Champagne, og producenterne havde svært ved at følge med. Da Champagnerhusene gjorde salget op for 2021, blev det et rekordår. Så noget tyder på, at selv om Champagne er uløseligt forbundet med festlige lejligheder, så kan den også noget, når stemningen er i mol.

Har man det som Madame Bollinger, bør man jo altid have en plads i køleskabet reserveret til en flaske Champagne. Mon ikke også Winston Churchill havde det? Han ses i hvert fald ofte citeret for følgende: ”Jeg kunne ikke leve uden Champagne. I sejren fortjener jeg den. I nederlag har jeg brug for den.” Det citat er vist i øvrigt lånt fra Napoléon Bonaparte, der efter sigende skulle være løbet tør for mousserende vin ved Waterloo. Hvilket var ret utroligt. Han var nemlig ven med Jean-Rémy Moët, ejeren af det berømte Champagnerhus, og Napoléon slog altid vejen forbi Épernay inden et felttog for at proviantere bobler. Til sejr eller nederlag. Napoléon sørgede da også for, at Jean-Rémy Moët modtog den fornemme hædersbevisning La Légion d’Honneur for sin tro tjeneste for Frankrig.

Et glas af den mousserende vin, og vi føler os ubekymrede. Boblerne stiger op fra glasset og indhyller os i en tilstand af sorgløshed og

optimisme. Vi føler os forbundet med storhed og glemmer alt om kogevas, madpakkemørring og udskiftning af bilens kilrem. For en stund er vi elegante personnager hævet over den slags småborgerlig praktik og almindeligheder. Det skyldes selvfølgelig den måde, Champagne er blevet markedsført på gennem tiden. Som elitens vin. Den eksklusive tilværelses must. En drik for kejsere, konger, millionærer, hertuginder, elskerinder og andre magtfulde væsener.

Men der er også en iboende energi og munterhed ved Champagnen, som skyldes boblerne, der stammer fra den kuldioxid, som skabes under gæringen i flasken. Det får vinen til at synes let, og man føler sig aldrig tung af Champagne, som når man drikker øl eller rødvin. Men det betyder ikke, at lethed og indtaget af Champagne er proportionalt, selv om der er nogen, som påstår, man hverken bliver lakket til eller får tømmermænd af Champagne. Jeg vil blot minde læseren om Winston Churchills ord, hvis ikke man vil ende sin længe ventede fest i seng før tid:

”Et enkelt glas Champagne giver en følelse af opstemthed. Nerverne er stivet af, fantasien er behageligt oprørt, forstanden bliver smidigere. En flaske giver en modsat effekt. Overdrevet indtag forsager en komatøs følelsesløshed.”

Skål på det – og god fest!

**MIX
6 FLASKER
CHAMPAGNE MOËT OG SPAR
25%
SE HELE UDVALGET
PÅ LØGIMOSE.DK**



KOKKENS BUD PÅ SPÆNDENDE CHAMPAGNE- SNACKS

Asparges i tempura med citronmayonnaise

INGREDIENSER – 6 PERSONER

- 8 asparges (grønne og hvide)
- 2 dl tempuramel (kan købes i specialbutikker)
- 2 dl isvand
- Salt
- 1 l smagsneutral olie
- 2 hele pasteuriserede eller friske æggeblommer
- 1 tsk. Dijon-sennep
- ½ grillet citron, saften herfra
- 2½ dl smagsneutral olie
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU Asparges

1. Kom tempuramel i en skål, og rør det sammen med isvand, til det har en tyktflydende konsistens og smag dejen til med salt. Hvis du ikke kan skaffe tempuramel, kan du bruge hvedemel tilsat en smule bagepulver.
2. Klargør dine asparges. Skyld og knæk den nederste, træede ende af.
3. Varm olie i en gryde til 170 °C. Dyp herefter 1 asparges ad gangen i tempuradejen og kom den stille og roligt i den varme olie. Friter 2-3 asparges ad gangen i olien. De skal have ca. 2-3 min.
4. Dryp dem af på et viskestykke.

Citronmayonnaise

1. Del en citron på midten, og ”brænd” den på en varm pande, til skærefladen er karamelliseret.
2. Pres saften fra den ene halvdel i en skål og tilsæt æggeblommer, sennep, salt og peber.
3. Pisk det hele godt sammen, og tilsæt herefter olie i en tynd stråle lidt ad gangen, mens du pisker, indtil konsistensen er som en mayonnaise. Smag til med salt og peber.

Sprødt og blødt har til alle tider været godt, så når fjordrejer og aspargers møder fløjlsblød mayonnaise, er det ren smagslykke – i særdeleshed når det sker i selskab af brusende bobler.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring

Friterede fjordrejer med dildsalt

INGREDIENSER – 6 PERSONER

- 500 g levende fjordrejer
- 100 g hvedemel
- 100 g salt
- 1 håndfuld frisk dild
- 1 l neutral olie

Dressing

- 6 spsk. olivenolie, Rafail
- 3 tsk. sherryeddike, Emilio Lustau
- Citronsaft
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Hak den friske dild groft, og bland den med saltet i en skål.
2. Blend salt og dild med en stavblender til saltet er blevet helt grøn.
3. Tør dildsaltet på et stykke bagepapir i ovnen ved 70 °C i ca. 1 time eller til det er helt tørt.
4. Opbevar saltet i en tætsluttende beholder.
5. Kom melet i en skål, og vend forsigtigt de hele fjordrejer i. Ryst dem lidt, så det overskydende mel ryger af.
6. Varm olie i en gryde til ca. 180 °C. Friter fjordrejerne heri i ca. 1 minut, til de er helt sprøde.

Lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle, og servér dem i en flot skål – drysset med dildsalt.

..... Det perfekte match

TRE MULIGE TIL DET UMULIGE

Der var engang hvor dem, der havde forstand på den slags, anså det for så kompliceret at finde vin til asparges, at de renoncerede uanset om stænglerne havde vokset sig saftspændte over eller under jorden. Senere, efter vi havde lært at stave til sommelier, blev det at matche vin og asparges en af de opgaver, som mundskænkene tog aller-mest alvorligt.

Det var bitterheden fra de såkaldte saponiner og den særlige asparagussyre (som giver os unikke oplevelser, når vi senere går på toilettet), der skulle tackles. Vi måtte forstå, at vi bevægede os på en smal sti med farlige dybe kløfter på begge sider, og at kun ganske få vine ville kunne løse opgaven uanset om aspargesene var hvide eller grønne, dampede eller grillede, og uanset om en af de fedende ægte saucer var en del af serveringen eller ej.

Årerne går, og efterhånden er der så mange sommelier, der har forsøgt at tage os i hånden, at man må sige den smalle sti både er blevet asfalteret og forsynet med rækværk. Googler man bare lidt, bliver der budt ind med så mange forskellige vine, at det godt kan være svært at skimte den røde tråd. Vi er blevet mere frisindede og den tørre Muscat og den sprøde Sauvignon Blanc har for længst fået selskab af snart sagt alverdens andre vine.

Helt frit spil er der dog ikke. De røde vine og tidens trendy orange vine dur ikke, og selvom der måske er smæk på hollandaisen, vil fadlagrede og/eller modnede hvidvine sjældent få englens til at synge. Det vil derimod de friske, tørre, ungdommelige, aromatiske og frugtige hvidvine, især hvis de samtidigt begaver os med lidt fylde i form af enten viskositet eller alkohol. Så hvis du var i tvivl, er du det ikke mere. Der er næsten frit spil. Det gælder blot om at lege med inden stænglernes korte brølende sæson er slut!



Fagekspert
Per Bach



Spätburgunder Blanc de Noir Illusion, 2021
Weingut Gies-Düppel | Pfalz

1 fl 135,-

2 fl **225,- SPAR 45,-**

Tysk trylledrik med en subtil fornemmelse af søde saftige røde bær omfavnet af herlig moden citrus, der afmonterer bitterheden i aspargesene.



NYHED

Sauvignon Blanc Gutswine, 2021
Weingut Fritz Waßmer | Baden

1 fl 150,-

2 fl **250,- SPAR 50,-**

6 fl **650,- SPAR 250,-**

Masser af stikkelsbær, nektarin og hyldeblomst eksekveret i det smukkeste syrespil. Livlig og stimulerende. Et helt klassisk match til asparges.



NYHED

Colli Tortonesi Timorasso Piccolo
Derthona, 2020, La Spinetta | Piemonte

1 fl 245,-

2 fl **395,- SPAR 95,-**

Ikke bare ny hos Løgismose, men også hos Spinetta, som i sommeren 2019 erhvervede knap 5 ha. med Piemontes mest mytiske og i disse år mest ombejlede grønne drue. Den fyldigste og mest eksotiske i denne trio og i tilgift med nogle noter af hvid peber, som vil komplimentere enhver servering med asparges.

Grillede grønne asparges med morkler à la crème

Det er primetime for danske asparges og serveret med flødeglasserede morkler, på godt dansk à la crème, og den schweiziske komælkstost Gruyère, har du det perfekte match til den tyske trylledrik fra Fritz Waßmer.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 12 store, flotte grønne asparges
- 200 g friske morkler
- 25 g smør
- 1 skalotteløg
- 1 hvidløg
- 4 dl piskefløde
- Citronsaft
- 100 g Gruyère
- Salt og peber



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring

SÅDAN GØR DU

1. Tænd grillen, og gå nu i køkkenet og klargør de grønne asparges. Skær evt. aspargesene, og bræk de nederste 5 cm af og skræl dem eventuelt lidt, hvis de er meget tykke.
2. Rens morklerne (ikke med vand), og hak skalotteløg og hvidløg meget fint.
3. Varm en stegepande op, og tilsæt smør. Steg morklerne ved høj varme i et par minutter, skru ned på middel varme og tilsæt skalotteløg og hvidløg. Lad dem stege med et par minutter.
4. Tilsæt piskefløde, og lad koge ind til det halve. Smag til med citronsaft, salt og peber.
5. Grill de grønne asparges ved høj varme, til de er møre, men har bid.
6. Anret de grillede asparges på et stort fad med morkler à la crème. Riv Gruyère over.



NY KLASSIKER
PÅ HYLDEN
FRA FRITZ
WASSMER

KØB PRODUKTERNE HER: LØGISMOSE.DK • LØGISMOSE, NORDRE TOLDBOD | 11

FLERE FRISTENDE ROSÉVINE

Det er vidunderligt, når foråret kommer efter os, og salget af rosé atter eksploderer. Det er det, der giver os mulighed for at hjemtage de nye årgange fra de etablerede favoritter og samtidigt præsentere spændende nyheder. Tro os, vi nyder det!

Vi stod i mange år derude, hvor majoriteten endnu ikke var nået hen. Rosé var noget fimset noget. Det var hverken fugl eller fisk, og når rigtige mænd skulle have vin på bordet, så skulle den bestemt ikke være lyserød. Vor herre bevares! Det var en tid, hvor rosévinene ikke solgte sig selv, men vi havde Christian Grønlykke, og han var en af denne vintypes tidligste og mest standhaftige ambassadører, og derfor havde vi både 10 og 15 forskellige på hylderne dengang, der kun var 1 eller 2 at vælge imellem i de danske supermarkeder.

Sådan er det ikke længere. Vi har for tiden flere end 50 forskellige, men det er såmænd ikke længere (helt) enestående. Rosé er blevet accepteret på linje med hvid- og rødvin, og i nogle år har lyserøde vine i alle afskygninger vel nærmest været danskernes sommerfavorit. Eller som René Langdahl Jørgensen så herligt formulerede det i Gastro i sommeren 2018: "Rosé er accepteret. Rosé er ikke længere kun for svagpissere, hattedamer, svulstigt rige russere og fortovscafeernes pludrende fremstormende humaniststuderende med lederambitioner i den kulturelle sektor."

Selvom vi ikke længere er alene, har vi aldrig solgt flere rosévine end nu. De bliver klikket og puttet i kurven på nettet. De bliver båret væk fra vores butikker på Nordre Toldbod og Fyn i kassevis, og når solen går ned bag Kastellet, har vi også en finger med i spillet, når roséfesten går i gang til blide bosa-rytmer ovre på Reffen. Så vi iler med flere bud på sommerens mest fristende rosé.



NYHED

Chinon Rosé "Goutte de Rosé" ØKO, 2021
Domaine de La Noblaie, Loire
1 fl 138,-

2 fl 235,- SPAR 41,-
6 fl 600,- SPAR 228,-

Jérôme Billard, der har høstet erfaring på selveste Château Petrus i Pomerol, har vist



Côtes de Provence Rosé Saint Max, 2021 | Famille Abeille-Fabre, Provence
1 fl 147,-

2 fl 250,- SPAR 44,-
6 fl 650,- SPAR 232,-

Dette er rosévinen, som Pierre Fabre, der også står bag Château Mont-Redon, skabte i 2019, og det er vinen, der har fået så stor succes, at vi nu tilbyder alle flaskestørrelser helt op til den vanvittige 15 liters Nebuchadnezzar. Det er stadig Grenache, som dominerer og trods alle vanskeligheder i 2021 er der ingen slinger i valsen her.



Toscana Il Rosato di Casanova, 2021 | Spinetta, Toscana
1 fl 169,-

2 fl 285,- SPAR 53,-
6 fl 750,- SPAR 264,-

Det er Mirko Bessi, som bistår Georgio Rivetti med det toskanske projekt, og der er ingen tvivl om at hans talent står i zenit. Drueskallerne får nu lov til at bløde lidt længere end i de første år, og selvom nuancen stadig er sart, er viskositeten større, og Il Rosato har aldrig været mere velafstemt, mere elskelig end nu!



Fagekspert
Per Bach



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring



Stjernes kud

med rødtunge, asparges, fjordrejer og caviar, naturligvis

Premium-udgaven af smørrebrødsklassikeren, som sædvanligvis laves med rødspættefilet. Det var smørrebrødsjomfruen, Ida Davidsen, der opfandt stjernes kuddet til ære for den russiske kosmonaut – Jurij Gagarin, da han besøgte Danmark for godt 60 års siden.

INGREDIENSER – 2 PERSONER

- 4 rødtungefileter
- 100 g pillede fjordrejer
- 30 g caviar
- 6 asparges, grønne eller hvide
- Pankorasp
- 1 æg
- 1 dl hvidvin
- 2 skiver sandwichbrød fra en god bager
- 100 g smør

Dressing

- 2 spsk. mayonnaise
- 2 spsk. crème fraîche
- 1 tsk. tomatpuré
- 4 stænk Worcestershire-sauce
- 3 stilke estragon
- Piment d'Espelette
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Rør mayonnaise, crème fraîche og tomatpuré sammen i en skål. Tilsæt Worcestershire-sauce, finthakket estragon, piment d'Espelette, og smag til med salt og peber. Sæt dressingen på køl, så den er klar til anretning.
2. Damp 2 rødtungefileter i et ildfast fad med hvidvin og en klat smør overdækket med stanniol i ca. 7-8 min. i en oven på 175 °C.
3. Panér 2 rødtungefileter med æg og pankorasp, og steg dem sprøde i smør på en pande.
4. Steg sandwichbrødet sprødt på samme pande.
5. Klargør asparges. Skær eller bræk de nederste 5 cm af og skræl dem eventuelt lidt, hvis de er meget tykke. Kog aspargesene let i letsaltet vand, til de er møre, men har bid.
6. Anret sandwichbrødet på to tallerkner, og smør et godt lag dressing på hver skive. Læg herefter 3 asparges på hver brødskive og henholdsvis en dampet og en stegt rødtungefilet ovenpå. Top med fjordrejer og afslut med en skefuld kaviar. Servér dressing i en skål ved siden af, skulle der være dressing tilovers. Så synger englene!

Savoie

BJERGMKOST, KILDEVAND OG ALPEVIN

Forestil dig et sommer-alpelandskab med hvide snetoppe på stejle klipper. Nedenfor spændstigt grønne enge blomsterspættet i nuancer over temaerne cremehvid, korngul og himmelblå, kun brudt af krystallklare bjergsøer. Forestil dig nu, hvordan dette landskab ville være, hvis det var en vin. Savoies vine er svaret.

De knitrede sprøde hvidvine, som er den vintype, der laves mest af, ligner regionen. Lette, rene, friske i udtrykket og guf for alle os, som er lidt trætte af meget af den generiske stangtøjs-vin, vi møder alt for mange steder. Savoies hvidvine er ofte håndværksvine af druer, vi ikke ser så mange andre steder og dermed ikke bare forfriskende i smagen, men også i deres anderledeshed.

Når Savoie-vinene ikke er "slået igennem" som store salgs-succeser, er det ikke på grund af manglende kvaliteter eller appel, men ganske enkelt fordi der ikke laves særligt store mængder. Mange af vinene kommer aldrig uden for Frankrigs, nogle ikke engang uden for Savoies grænser. Jeg kan godt forstå savoyarderne. De vine ville jeg da heller ikke dele med Gud og hvermand.

Druen Altesse – der betyder højhed som i "Deres højhed" – anses af mange for at være Savoies fineste grønne drue. Den kendes også som Roussette. Vinene har et godt lagringspotentiale og byder på noget eksotisk parfumeret i kombination med en dejlig syre. På verdensplan er der godt og vel 300 ha. med denne dejlige drue. Til sammenligning findes der mere end 200.000 hektar beplantet med Chardonnay.

FACTS

Savoie er et departement beliggende i den store region Auvergne-Rhône-Alpes. Der bor lidt over 400.000 mennesker, og departementet grænser op mod Schweiz og Italien.



Vinskribent
Signe Wulff

Endnu mere sjælden er druen Gringet, som kun ganske få producenter laver stille og mousserende vine med i den lille by Ayse, nordøst for Annecy. De lette og blomsterduftende vine fås vist nærmest kun i byen, som jeg har på min personlige to-do-liste over Savoie.

Den mest almindelige drue i regionen er den grønne Jacquère, som giver tørre, let parfumerede, sprøde hvidvine. I appellationen Chignin dyrker man desuden druen Roussanne, som mange vil kende fra Provence og Rhône, men som de her i alpe-egnen kalder for Bergeron. Kært barn har mange navne, og vinene er fejende friske og fine.

Der bliver også lavet rødvin i Savoie, selv om de hvide vine dominerer vinkortet. Der findes marker beplantet med Gamay, men også med Mondeuse, som giver let pebrede, bærdrevne, saftige rødvine, som ovenikøbet ofte ikke er så alkoholtunge. En eftertragtet attribut, som mange vindrikere søger i øjeblikket.

Vi danskere kender især Savoie som skisportsdestination, men der er god grund til også at plante en stor vinkortsål i alperegionen.



SPIS OG BO

Sidst jeg var i Savoie, boede jeg med min familie i Talloires. Vi lejede os ind på et bed and breakfast i La villa des roses – Rosenvillaen. Den gamle villa havde flotte, massive trædøre, en bred, central trappe, tunge nøgler og i det hele taget noget fornem swung af fortidens richesse over sig på en meget behagelig måde. Store værelser, fin have og god morgenmad. Talloires ligger ud til Annecy-søen, og her er bare betagende smukt. Der er masser af mulighed for at bade og sejle, hvis man bliver nogle dage eller en hel ferie. De modige kan paraglide, de mindre brave kan se på.

Forestiller man sig noget mere luksuriøst, så prøv at google Hôtel Royal i Evian-les-Bains. Jeg drømmer om et ophold der med højfjeldssol, alpe-ro, fantastisk mad i de smukke lokaler, kildevand og Savoie-vin i passende mængder. Jeg har også fået anbefalet Hotel Les Cygnes, som er i en hel anden prisliga. Et skønt, kitchet hotel med egen badebro ved Lac Léman. Restauranten skulle være god og morgenbuffeten overdådig. I byen kan man i øvrigt også besøge Évians vandmuseum og drikke af den berømte kilde ved La Source Cachat.

Man kan selvfølgelig også leje sig ind på et af skisportshotellerne eller et fint chalet oppe i bjergene. Der er masser af muligheder i den retning, og skisportsstederne uden sne på pisterne giver anledning til at få motioneret vandrestøvlerne. Tag et kig på kortet og overvej, om du kunne få ruten til at gå op med Saint-Gervais-les-Bains. Her er vi helt i Mont Blancs nabolag, og denne lille alpeby er perfekt til vandreture om sommeren, ski om vinteren. Smuk udsigt over bjergene og et livligt torv, hvor man kan spise ostefondue. Byen er også så heldig ikke bare at have en Michelinrestaurant – Le Sérac – men også en bistro og en delikatesseforretning drevet af samme madkyndige folk. Der er med andre ord ikke overhængende fare for at vansmægte her.

Savoie er en region, som lever af turisme, men jeg synes faktisk ikke, jeg har set den der intense plastic-masseturisme, det er mere en gammeldags, velhavende og rolig slags. Derfor er der også masser af gode restauranter – også en virkelig høj koncentration af dem med Michelinstjerner. Jeg husker Café de la Place i Talloires som en virkelig hyggelig bistro med hjemmelavet, klassisk fransk mad og lokale vine (som sagt: de holder på dem!).

Det traditionelle Savoie-køkken med oste- og kødbaserede retter er i den tunge ende af skalen. Det passer godt til skiferien, hvor man kommer hugsulten hjem fra pisterne, men har du vandret hele dagen i sommerferien, stået på vandski på søen, badet og paraglidet, så indfinder en passende sult sig også. Overdøver de tunge retter ikke de sprøde, friske vine, vil du måske spørge. Nej er svaret. De kommer med samme effekt som en citron med lige præcis den sylrlighed, der løfter retterne.

MAD MAN BØR SMAGE

Raclette

Smeltet ost, traditionelt serveret med kogte kartofler med skal og cornichoner, syltede løg og andre condiments. Der findes uendelige versioner af denne ret, så det er en god idé at spørge om, hvordan køkkenchefen serverer retten på bemeldte etablissement.

Fondue Savoyarde

Ostefondue, hvor man dypper brød i smeltet ost – ofte en blanding af Gruyère, Beaufort, Emmentaler og Comté.

Reblochon & Tomme de Savoie

To berømte lokale oste.

Diots au vin blanc

Traditionel ret med pølser tilberedt i hvidvin.

Crozets de Savoie

Små firkantede pastaer, som husmødrene i gamle dage lavede af boghvede. Indgår i flere retter, eksempelvis gratin de crozets, croziflette (en variant af raclette) og crozets med diot-pølser.

Tarte aux myrtilles

Desserttærte med vilde blåbær fra bjergene. Svær at modstå!

Chignin Bergeron, 2019
Domaine Ravier | Savoie
1 fl 224,-

2 fl 375,- SPAR 73,-
6 fl 995,- SPAR 349,-

De franske Alpevine fra Savoie er stadig sjældent set i Danmark, og når det kommer til den særlige "Cru" Chignin og druen Bergeron, bliver det så specielt, at der vel kun findes 1 eller 2 tilsvarende vine på det danske marked. Bergeron er identisk med Rhônedalens Roussanne, og her kan man opleve, hvad der sker, når druerne kultiveres på de kalkrige skråninger op mod Massif des Bauges. En rig og kraftfuld vin som samtidig er begavet med en vedervægende friskhed fra de højt beliggende vinmarker.



Sæsonens udvalgte

PORTVINSHUSET SOM BEGAVER OS MED MEGET ANDET END PORTVIN

Producent: Poças | Område: Douro, Portugal

Her præsenterer vi Poças seneste vin i den nysgerrigt eksperimenterende serie, som de kalder "uden for nummer", samt to af deres mere klassiske hvidvine. Dels deres Reserva, der er blevet opgraderet forstået på den måde, at den nu er funderet på frugt fra nogle små parceller med ældre vinstokke, som tidligere indgik i portvinsproduktionen. Dels deres Ribiera Numão, som er en kærlighedserklæring til to af Douro-dalens historiske grønne druer. Tre hvidvine som alle er fadlagrede, men alligevel er vidt forskellige. Det er både fascinerende og velsmagende.



NYHED

Douro Branco Reserva Numão, 2020

1 fl 229,-

1 fl **199,- SPAR 30,-**

For 30% vedkommende druen Arinto og for resten et field blend fra parceller højt over Douro-floden, der er tilplantet før man begyndte at adskille de forskellige druesorter. Helklasepres og modning i 9 måneder i ny fransk eg. Smukt at opleve hvorledes fadet giver slip på den primære frugt efter lidt tid i glasset. Måske ikke videre koncentreret, men til gengæld frisk og præcis.



Douro Branco da Ribiera Numão, 2018

1 fl 395,-

1 fl **345,- SPAR 50,-**

Den bare 2. årgang af vinen, som Robert Parker og Wine Spectator allerede har indikeret, er en af de fineste hvide Douro-vine. Der er tale om druerne Arinto og Códaga do Larinho, som plukkes fra højt beliggende parceller på Poças' Quinta de Vale de Cavalos. 9 måneder på nye franske fade. En fyldig og blomstrende hvidvin med netop syre nok til at balancere alt det overvældende.



Fageksperter
Per Bach



NYHED

FUNKINESS ●●●○○

Douro Branco Fora da Série Cerceal, 2020

1 fl 299,-

1 fl **249,- SPAR 50,-**

Der findes kun 250 ha. med druen "Cerceal" (som ikke må forveksles med Sercial fra Madeira) i hele Portugal, og André Pimentel Barbosa fortæller, at der højest er en snes andre vinmagere, som satser på den i sin helt rene form. Helklasepres fulgt af gæring og 9 måneders modning i bare 3 nye franske fade. En meget mineralsk nærmest salt vin med veldefineret og velafbalanceret syre.

I mange år importerede vi udelukkende portvine fra Manoel D. Poças Junior, som de indtil for få år siden lidt stift kaldte sig. Efter deres 100-års jubilæum er der imidlertid sket ting og sager.

De har smidt både "Manoel D." og "Junior" på porten, og de er i gang med en vinøs innovation, som er så pirrende interessant, at vi simpelthen må lege med, også selvom vi godt ved, at mange danske vinvenner stadig forholder sig tøvende overfor stort set alle portugisiske vine. Men pendulet svinger, og vi ikke bare tror, vi ved, at bordvinene fra Douro kommer blæsende. Både de hvide, som kan være næsten burgundiske i deres udtryk og de røde, som vi længe har kaldt portvine uden filter. Det er kun et spørgsmål om tid.

POÇAS



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring



i Havbars er alletiders at grille hel. Brug således gerne fiskenet for at holde sammen på fisken, når den vendes, især når den fyldes med krydderurter.



Grillet havbars

med Sauce Romesco og nye grøntsager

Havbars er ikke just den mest udbredte spisefisk – beklageligvis – for det lyse kød er delikat og besidder stor smag. Og med få ben, som er lette at fjerne, går det snildt at nyde den hel ved bordet. Forenet med røgnoter fra grillen og den catalanske Sauce Romesco med dybe, varme smage af peberfrugt og tomater, er dette måltid indbegrebet af sommermad.

INGREDIENSER – 8-10 PERSONER

- 2 stk. havbars, rensat
- 2 håndfulde krydderurter, f.eks. timian, rosmarin eller persille
- 1 citron
- 500 g blandede grøntsager, f.eks. broccolini, nye letkogte kartofler eller tomater

Romesco sauce

- 2 peberfrugter
- 2 modne tomater
- 75 g mandler
- 3 fed hvidløg
- ½ stk. rød chili
- 1 tsk. røget paprika
- ½ dl sherryeddike, Emilio Lustau
- 1 – 2 dl god olivenolie
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Tænd grillen.
2. Brænd peberfrugterne på grillen til, de er sorte. Kom dem herefter i en pose. Lad dem ligge i 20 min. og gnub så det forkullede skind af.
3. Rist mandlerne på en tør pande ved mellem varme.
4. Blend peberfrugter, tomater, mandler hvidløg, chili, røget paprika, sherryeddike og olivenolie sammen til en chunky sauce. Smag til med mandelolie, salt og peber. Stil saucen til side og klagør resten.

Fisk

1. Fyld bugen af havbarsen med friske krydderurter, skiver af citron og krydder med salt og peber. Læg dem i olie-smurte spejdneter.
2. Grill havbarsen ved hård varme, så skindet bliver sprødt i ca. 8-10 min. på hver side afhængig af størrelse. Krydder dem godt med salt undervejs.
3. Servér med dine yndlingsgrøntsager og Romesco sauce og du har et hurtigt og nemt hverdagsmåltid.

FRISKE FORSYNINGER FRA ITALIENS BEDST BEDØMTE VINGÅRD

Producent: Lis Neris | Område: Friuli, Italien

Lis Neris har været en del af Løgismose-familien lige siden, vi for alvor begyndte at skrue op for den italienske charme i midten af nullerne, og i alle årene har Alvaro Pecorari, hans hustru Lorena og deres datter Federica accepteret, at vi ikke solgte tusindvis af flasker. Blot de var forvissede om, at vinene var at finde på nogle af landets bedste restauranter. Nu har vi fået friske forsyninger, og præsenterer her tre af deres Vini Tradizionali og en smagekasse med deres Premium Monovarietali, samt de limitede Premium Cuvée Lis og Confini, som hermed tilbydes for første gang i Danmark.

Alvaro Pecorari er en gudsbenådet vinmager, som har formået at bevare en befriende, beskedne attitude, selvom en håndfuld af hans vine år efter år stryger til tops i de italienske guider. Således sammenstillede det italienske vin, mad og livsstils-magasin "Civiltà del Bere" i 2014 bedømmelserne fra de seks førende vinguides, og her viste det sig, at kun syv vingårde havde en topbedømt vin med i dem alle. Lis Neris fordelte helt suverænt sine topplaceringer på 7 forskellige vine og blev dermed Italiens bedst bedømte vingård foran Vie di Romans, Ca del Bosco, Pojer e Sandri, Tenuta San Guido, Ornellaia og Gianfranco Fino. Så leder du efter fintunede ambassadører for druerne Sauvignon Blanc, Pinot Gris og Chardonnay med italiensk accent, behøver du ikke lede længere.



**Sauvignon Blanc Tradizionali
Friuli Isonzo, 2020**

**Pinot Grigio Tradizionali
Friuli Isonzo, 2020**

**Chardonnay Tradizionali
Friuli Isonzo, 2020**

1 fl 199,-

2 fl **345,- SPAR 53,-**

Næsten lige dele Grenache Blanc, Grenache Gris og Roussane, der efter gæringen er modnet nogle få måneder under let kulsyretryk for at værne om friskheden. Mild fylde, fin frugtighed og med en lille, finurlig, urtet note i den friske finish, som er med til at give vinen kant.



**6 forskellige hvidvine
fra Lis Neris**

1.450,- SPAR 550,-

Lis Neris' intense og imponerende fadgærende og efterfølgende i 11 måneder fadmodnede vine. Dels "Gris" og "Picol" i to årgange således, at det bliver muligt at opleve hvorledes vinene, der allerede er smukke ved frigivelsen, bliver mere subtile efter nogle år i flasken. Dels "LIS" (Sauvignon Blanc, Pinot Gris og Chardonnay) og "Confini" (Pinot Grigio, Gewürztraminer, Riesling), som begge tilhører de højest præmierede italienske hvidvine i det nye millennium.

NYHED

Kassen indeholder:

- 1 fl LIS Friuli Isonzo, 2017
- 1 fl Confini Friuli Isonzo, 2017
- 1 fl Pinot Grigio Gris Friuli Isonzo, 2018
- 1 fl Pinot Grigio Gris Friuli Isonzo, 2015
- 1 fl Sauvignon Blanc Picol Friuli Isonzo, 2019
- 1 fl Sauvignon Blanc Picol Friuli Isonzo, 2015



Fagekspert
Per Bach



Kartoffelsalat

En lille æstetisk servering af en kartoffelsalat. Har du ikke tid til at anrette så fint, kan du røre alle ingredienserne sammen og servere i en stor skål toppet med lidt ekstra af de grønne urter.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 600 g nye danske kartofler
- 1 bæger Løgismose flødeost med dild og citron
- 4 hvide asparges, skrællede
- 8 radiser
- Dild og brøndkarse
- (evt. fjordrejer eller caviar)

SÅDAN GØR DU

1. Kog kartoflerne i masser af spilkogende vand tilsat en lille håndfuld salt i 9-10 min.
2. Sluk blusset, og lad kartoflerne trække sig 'al dente' i yderligere ca. 10 min.
3. Køl kartoflerne ned, pil dem (eller lad vær) og halvér dem.
4. Kom flødeosten på en sprøjtepose.
5. Anret en lille salat med asparges, radiser og flødeosten – enten som tallerkenservering eller på et fad med alle ingredienserne.
6. Fordel dild og brøndkarse på toppen, og servér med det samme.



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne



VIVA SUSTAINABILITY & CULTURE

Lis Neris har siden 2013 deltaget i de italienske myndigheders forsøg på at skabe en fælles ramme for bæredygtighed i vinindustrien, der er mere holistisk end almindelig økologi. Ved at analysere på og opsætte mål for miljøpåvirkningen for indikatorerne luft, vand, jord, produktion og distribution, har man skabt en metode til at forbedre bæredygtighedspræstationerne, og nu er man så langt, at de første vingårde får lov til at flage deres bæredygtige profil. Lis Neris er en af dem.

FULDGODE ALTERNATIVER TIL CHAMPAGNE

Producent: Maison Louis de Grenelle
Område: Saumur, Loire

De franske Crémant-vine er, selvom de er regulerede og reglerne flere gange er blevet strammet, en broget flok. Sådan må det være, når der alene i Loire er flere end 300 producenter, som tilsammen producerer flere end 25.000.000 flasker.

For de fleste er boblerne en nebengesjæft, men der er en stribe producenter, som koncentrerer sig 100% om de mousserende vine, og det endda med så stor succes, at de for længst er blevet solgt til de store spillere i vinindustri. Der har også været bud efter Maison Louis de Grenelle, men de har ind til videre pænt sagt tak, men nej tak, så det, vi hermed introducerer på det danske marked, er Crémant de Loire fra den sidste privatejede kælder med fokus på bobler i Saumur.

150 år har familien bag Louis de Grenelle på bagen, men det var først i 1976 da den 3. generation i skikkelse af Hubert Bodet trods alle advarsler valgte at investere i de gamle næsten 4 km. lange gange under Rue Marceau i Saumur, at det for alvor begyndte at handle om bobler, og vi skal frem til 2006, før det moderne Louis de Grenelle begynder at tage form. Det skete da 4. generation i skikkelse Françoise Flao ansatte den unge visionære Guillaume Poitevin som Maître du Chais. Han fik grønt lys til at besøge en række vinproducenter med interessant parceller langs Loirefloden og med sig havde han et tilbud om partnerskab, hvis de ville med på en rejse frem mod mindre kemi, større bæredygtighed og til sidst økologi.

Det har foreløbig 24 vinproducenter, som tidligere solgte til blandt andre Gratien & Meyer og Maison Veuve Amiot takket ja til, og da Guillaume Poitevin samtidig sætter baren højt, har det betydet, at Louis de Grenelle er inde i en meget spændende udvikling.

Guillaume Poitevin vælger i samarbejde med partnerne at presse frugten meget nænsomt og de ligger ofte både 20% og 30% under de tilladte mængder. Guillaume er tilhænger af den diversitet, som de vekslende årgange bringer, så "Vin de Reserve" er ikke en del af agendaen, og han er direkte fedtet med sin dosage, når Champagne-propperne skydes på plads.

Resultatet er tørre, knitrrende sprøde fuldt fokuserede mousserende vine, der, hvis det ikke skal handle om mange års autolyse, er fuldgode alternativer til Champagne, og selvsagt veloplagte ledsagere til kokkenes kreationer med østers.



NYHED

Crémant de Loire Blanc Brut
Platine, NV

1 fl 159,-

2 fl **275,- SPAR 43,-**

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



NYHED

Crémant de Loire Blanc Brut Louis ØKO, NV

1 fl 179,-

2 fl **295,- SPAR 63,-**

Også 2019 og næsten samme drueblanding, men nu fra tre partnere som har fået papir på økologien. Tirage i marts 2020 og 20 måneders flaskemodning frem mod degorgement med en dosage på 3 g.



NYHED

Vin Mousseux Rosé Brut Si Irresistible, NV

1 fl 165,-

2 fl **285,- SPAR 45,-**

Udelukkende Grolleau-druer fra 2021 høsten. Tirage i november 2021 og 4 måneders flaskemodning frem mod degorgement med en dosage på 5 g. Kan vi stå inde for navnet? Mon ikke. Så uimodståelig!



Fagekspert
Per Bach



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne



Grillede østers med kryddersmør

INGREDIENSER – 4-6 PERSONER

- 10 østers
- 25 g blødt smør
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk. hakket estragon
- 1 spsk. hakket persille
- ½ citron, skal herfra
- 1 tsk. Piment d'Espelette

SÅDAN GØR DU

1. Bland smør med urter, citronskal og Piment d'Espelette.

2. Åbn østersene, og kom 1 tsk. kryddersmør i hver.

3. Grill østersene i 1-2 min. til smørret er smeltet, og østersene er let tilberedt.

Grillede gambas med et asiatisk twist

INGREDIENSER – 6-8 PERSONER

- 10 store tigerrejer med hoved
- 6 macadamianødder
- 1 forårsløg
- 1 rød chili
- 2 spsk. hakket friske koriander

Marinade

- 2 spsk. hoisinsauce
- 2 spsk. soya
- 1 spsk. revet ingefær
- 1 fed revet hvidløg
- 1 spsk. brun farin
- ½ lime, saften herfra

SÅDAN GØR DU

1. Rør alle ingredienserne til marinaden sammen, og del marinaden op i to skåle – en til at pensle rejerne med og en til dip bagefter.

2. Grill rejerne ved høj varme 2-3 min. på hver side, og pensl dem løbende med marinaden. Vend gerne rejerne flere gange undervejs.

3. Hak macadamianødder, forårsløg, chili og koriander, og drys det over rejerne inden servering. God fornøjelse!



..... Det søde punktum

JORDBÆR OG VIN



Sommelier
Catharina Berman

Sommeren er nu så tæt på, at vi næsten kan dufte og smage den. Den rene smag af søde og saftige danske jordbær må være indbegrebet af dansk sommer. Vi selvplukker og spiser dem i massevis, når de er i sæson, men hvad drikker man egentlig til jordbær? Først og fremmest afhænger det af, hvorledes jordbærrene serveres, om det er den klassiske servering med mælk eller fløde, marineret i sukker eller om de indgår i kager, tærter og mange andre kreationer, som beriges med et strejf af sommer, når de solmodne søde bær tilføjes.



Brachetto Birbet, 2021
Producent: Pelassa
Område: Piemonte, Italien
1 fl 124,-

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

Brachetto-druen kendes mest i Piemonte, men dyrkes også i andre kroge af den store vinregion. I Roero laves en lignende type, som dog ikke må bære navnet Brachetto på etiketten, og derfor kendes under navnet Birbet. En superaromatisk rubinrød vin med herlige noter af jordbær, hindbær, brombær og røde roser, der skænkes af let skummende bobler. Sød med en frisk finish, og bidrager til et let drikkeligt udtryk, der gør den alsidig at lege med i dessertkøkkenet. Servér den til jordbærtrifli – eller som på billedet med klassisk jordbærlagkage med masser af flødeskum og søde lagkagebunde. Servér ved 7-9 °C.



NYHED

Somló Kabar Late Harvest
0,5l, 2019
Producent: Somló Vándor
Område: Balaton, Ungarn
1 fl 191,-

2 fl **325,-** SPAR 57,-

Her har vi fat i druen Kabar, en yderst sjældnen drue, hvor der blot er en håndfuld, som tilsammen kultiverer mindre end 5 ha. i hele Ungarn. Let ædel botrytiseret sødme, der mødes af markant syre og mineralitet, der giver en sjælden klarhed og gør en sød vin anderledes og levende. Enestående i sin aromatiske profil, ledsaget af abrikoser, pærer, moden citrus lavendel og vild fennikel. Prøv den med en tærte, der er pyntet med friske jordbær, chokoladestykker og friske urter. Server ved 7-9 °C.



NYHED

Prosecco Extra Dry Rosé
Afra Millesimato ØKO,
2021
Producent: Perlage
Område: Veneto, Italien
1 fl 129,-

2 fl **220,-** SPAR 38,-

6 fl **550,-** SPAR 224,-

Mousserende rosé fra Perlage i Veneto i det nordøstlige Italien, skabt på 90% Glera og 10% Pinot Noir. Aromatisk i næsen og en duft af jordbær, kirsebær, hindbær og subtile noter af blomster, der giver en god imødekomende balance mellem friskhed, bløde bobler og en anelse sødme fra 12 g sukker pr. liter. Saftig, ekstravagant med en mundvandsdrivende affære! Servér den til jordbær "au naturel" eller en ikke alt for sød jordbærsorbet. Servér ved 7-9 °C.



Find nye, søde, danske jordbær fra Esromgard hos Løgismose, Nordre Tolbod, når sæsonen er over os.

Fransk jordbærlagkage med jordbærskum og friske jordbær

En klassisk smagssymfoni af solmodne jordbær, flødeskum og chokolade. Den oplagte kage til fødselsdag og fejring, og som serveret med et glas rubinrød, sød og let skummende Birbet under åben himmel sender en til det forjættede sommerland.

INGREDIENSER – 2 PERSONER

Kagebund

- 4 æg
- 125 g sukker
- 125 g hvedemel
- Sirup
- 200 g sukker
- 200 g vand
- Lidt rom

Mousse

- 250 g friske jordbær
- 80 g sukker
- 3 plader husblas
- 2 dl piskefløde

Montering

- 2 dl piskefløde
- Friske jordbær
- Evt. chokolade og ristede mandelflager

SÅDAN GØR DU

Kagebunde

1. Pisk æg og sukker sammen til en hvid og luftig masse.
2. Tilsæt mel via en sigte, og vend forsigtigt rundt med en dejskraber.
3. Hæld blandingen ud på en bageplade dækket med bagepapir, og fordel massen jævnt på pladen.
4. Bag bunden i ovnen ved 200 °C i ca. 10-14 min., til den har en gylden farve.

Sirup

1. Bland sukker og vand i en gryde, og kog op til sukkeret smelter.

2. Køl blandingen af, og tilsæt rom.

Mousse

1. Vask jordbærrene, og skær dem i små stykker. Bland jordbær med sukker i en gryde og kog op.
2. Læg husblas i koldt vand, indtil den er blød. Tilsæt den udblødte husblas til jordbærgrøden.
3. Pisk 2 dl piskefløde til stiv flødeskum, og bland i den afkølede jordbærgrød. Tilpas mængden af flødeskum afhængig af, om du ønsker en mousse med mere eller mindre jordbærsmag.

Samling

1. Tag en kageform eller en kagering med en højde på maks. 8 cm.
2. Skær kagebunden ud, så den matcher formens størrelse. Læg et lag kagebund i bunden af kageformen. Pensl kagebunden med siruppen, smør et lag jordbærmousse ovenpå, fordel friske jordbær på moussen, og dernæst et tyndt lag jordbærmousse. Afslut med et lag kagebund penslet med sirup. Tilpas lagene efter kageformens højde.
3. Stil kagen på køl i minimum 3 timer eller helst natten over.
4. Pisk 2 dl fløde til flødeskum, og pynt lagkagen med flødeskummet enten med en sprøjtepose eller en konditorspatel.
5. Pynt gerne med chokolade, friske jordbær eller ristede mandelflager.



Konditor og
fagekspert
Yann Valade-Amland



Nyheder på Nordre Toldbod

DANSK BAGERHÅNDVÆRK MØDER JAPANSK FINESSE



Skribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn

Vi har fået æren af at blive eksklusive forhandler af konditorkager fra Andersen Bakery. Bageriet som du nok især kender fra deres famøse og finesserige fastelavnsboller, der de senere år har taget de sociale medier med storm ved fastelavnstid.

Andersen Bakery har sine rødder i Japan, hvor bageriet blev startet den hiroshimasker bager Shunsuke Takaki, der efter en tur til Europa i 1962 blev så begejstret for "Danish", at han tog danske wienerbrødsopskrifter med hjem til Hiroshima og kombinerede det med japansk kompromisløshed og finesse.

I dag er Andersen Bakery en af de største bagerkæder i Japan og kombinationen af traditionelt dansk bagerhåndværk og japanernes øje for detalje har gjort bagerierne til en stor succes ikke kun i Japan, men f.eks. også i Hong Kong, New York og på Islands Brygge.

TOUREN PÅ NORDRE TOLDBOD

Glæd dig til et brag
af en folkefest!

Fredag 1. juli 2022 skydes kampen om den gule førertrøje i gang med enkeltstart i Københavns gader – og cykelrytterne fræser bogstaveligt talt forbi Den Lille Havfrue og Gefionspringvandet – med andre ord forbi Løgismose på Nordre Toldbod.

Vi sørger for klassiske Tour-hotdogs, is i Tourens farver, Provence-rosévin og franske bajere. I dagene op til enkeltstarten har du desuden mulighed for at deltage i eksklusive vinsmagninger, Touren rundt i vinglasset mm. Å bientôt!

Vi er så småt begyndt på
forberedelserne til årets helt
store folkefest.

SÆT
KRYDS I
KALENDEREN!



PETIT FOURS

1. Sarah Bernhardt
Chokolademousse og makronbund
2. Signaturkiks
Kiks med saltkaramel og mørk chokolade
3. Napoleonshat
Smørkage med mandelfyld og chokoladebund
4. Financiers
Marcipan, mørk chokolade og citronskal
5. Hindbærdrøm
Mandelkiksebund, hindbærmousse og ribs
brokengel
6. Citrondrøm
Mandelkiksebund og citronmousse

MELLMSTORE KAGER

7. Yuzumåne
Syrlig citronmåne på japansk
8. Hindbærdrøm
mandelkiksebund, hindbærmousse og ribs
brokengel
9. Solbær-chokoladedrøm
Chokolademousse, solbærgelé og marcipan-
bund

STORE KAGER

10. Tokyopassion
Chokoladebund med saltkaramel og nougat,
passionsfrugtfromage og passionsfrugtgelé
11. Gateau Marcel
Mørk chokoladekage og
chokolademousse

SOMMERLYKKE I EN SKÅL

Løgismose mormorkoldskål er udviklet af vores kokke og mejerister med udgangspunkt i deres barndoms-sommer minder. Koldskål skal ikke bare smage godt, den skal smage af mormors koldskål. Resultatet er en rund, cremet og let syrlig koldskål med æg og tilsmagt med vanilje og citron – selvfølgelig lavet af de bedste økologiske råvarer og produceret i vores mejeri i Allested-Vejle på Fyn.

Koldskål er en ærkedansk spise, som går langt tilbage. Versionen, som den for flest af os er kendt, indeholdt imidlertid ikke mejeriprodukter, men fremstod nærmere som en kølig sommersuppe, lavet med øl og revet brød eller pureret frugt blandet op med vin – begge versioner krydret med sukker, citron og kanel. Først i det 20. århundrede vandt de første opskrifter på koldskål med kærnemælk frem, sådan som vi kender den i dag.

Imidlertid kan koldskål fortsat komme i forskellige variationer, nogle med blommen fra et æg, andre med tykmælk, måske med et drys citronskal – i alle tilfælde er koldskål en simpel spise, hvorfor gode råvarer bør bruges og allerhelst vanilje fra en vaniljestang, gerne den polynesiske.

Om end du foretrækker din koldskål klassisk med kammerjunkere, honning-ristede nødder, smørristet havregryn eller danske jordbær, så er det sommerlykke i en skål.



Skribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn



MERE TIL KOLDSKÅL PÅ HYLDEN I NETTO



Løgismose økologiske kammerjunkere
Smørbagte med et strejf af citron, vanilje og kardemomme.



Løgismose økologisk kærnemælk
Frisk, let perlede, præcis som kærnemælk skal være.



Løgismose økologisk Tykmælk
Mild, cremet og syrlig med acidophilus.



Løgismose økologisk Farmorkoldskål
Klassisk kærnemælkskoldskål, rundet af vanilje og rørsukker.



Koldskålsmousse

Vores mormorkoldskål kan meget mere end at blive serveret i en dyb skål. Lad koldskålen give smag og substans til denne vaniljeprikke koldskålsmousse, som utvivlsomt vil skabe sommersmil.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 2½ dl Løgismose mormorkoldskål
- 80 g flormelis
- 3 blade husblas
- 2 dl piskefløde
- 100 g makroner og/eller kammerjunkere
- Lidt portvin

SÅDAN GØR DU

1. Læg husblas i blød i koldt vand.
2. Varm koldskålen op til ca. 30-35 °C, og bland bløde husblas i indtil den er opløst. Køl koldskålsblandingen af.
3. Pisk fløden til flødeskum, når koldskålsblandingen så småt begynder at sætte sig. Tilsæt lidt flormelis i flødeskummen. Vend flødeskummen i koldskålsblandingen, og smag til med yderligere flormelis, hvis du ønsker, moussen skal være sødere.
4. Knus makroner eller kammerjunkere til små stykker.
5. Læg de knuste kager i bunden af et lille glas sammen med lidt portvin og fyld dernæst glasset op med koldskålsmoussen. Brug gerne en sprøjtepose.
6. Stil mousserne i køleskabet i min. 3 timer, til de har sat sig. Pynt f.eks. med resten af makronerne eller kammerjunkere, chokoladestykker, friske bær eller lignende.



Konditor og
fagekspert
Yann Valade-Amland

MATCH PÅ KANTEN

Vi bliver ved med at blive fascineret af ost. Fascineret af alle de forskellige smagsnuancer, teksturer, syrlige og cremede smage, som kan spille op til og sammen med vin på vidunderligt mange måder. Der er angiveligt skrevet mere om match mellem ost og vin end der er plads til på biblioteket i en mellemstor provinsby, og sætter man sig ned og begynder at læse, vil man møde gentagelse på gentagelse. Her prikker vi lidt til konventionerne. I velsmagens tjeneste naturligvis!

POULIGNY SAINT PIERRE

I vores vin- og oste-eventyr skal vi lige forbi endnu en gedeost, før vi vender snuden mod noget helt andet.

Vi skal nemlig runde Pouligny St. Pierre, en upasteuriseret gedeost, der fremstilles i Loire, nemmere bestemt i Berry, hvor den pyramideformede ost er lidt af en darling. Osten deler da også kælenavn med den franske hovedstads vartegn, Eiffeltårnet.

Pouligny St. Pierre er en kompleks ost med mange facetter. Den fremstilles på mælk fra alpinske geder og får således sin særegne smag – terroir – fra lyng og urter på de højtliggende sletter. Den centrale del af osten er tør, smuldrende og kridhvid, som vi kender det fra mange gedeoste, og smagen syrlig med salte undertoner. Den ydre del er derimod rynket og elfensfarvet, mens der under overfladen gemmer sig en cremet membran, der leder tankerne hen på velmodnet hvidskimmelost som Brie de Meaux med noter af champignon og mandel. Lader du osten ælde, vil du opleve, at farven bliver lettere orange, de rynkede furer mere markante, samt at smagen tager til i dybde og styrke.

Det røde, prydende mærkat vidner ikke blot om at Pouligny St. Pierre var den første gedeost, der i 1972 blev AOP-certificeret, men også om at osten er produceret på et mejeri frem for på en gård (grønt mærkat).



Verdicchio di Matelica Vertis, 2018
Producent: Borgo Paglianetto
Område: Marche, Italien
 1 fl 195,-

2 fl 325,- SPAR 65,-

Vertis etymologi kommer fra det latinske "vertere", som betyder "det højeste punkt", og druerne høstes da også fra kalkrige syd/sydvest-vendte parceller nær toppen af en bakke. En dejlig blomstrende vin med en delikat frugtrigdom, som på fornemste vis bliver formidlet af mild syre og diskret mineralitet. Hvide ferskner, saftige gule mirabeller, modne mandler og andre stenfrugter. Dybere, rigere og finere end de fleste andre Verdicchio-vine på markedet. Servér ved 8-10 °C til mellemstærke oste, som f.eks. Pouligny St. Pierre. En ost, som har for sædvane at blive serveret sammen med Sauvignon Blanc fra Loire, men en Verdicchio, som denne, løfter smagsoplevelsen til højder, vi godt tør hævde, Sauvignon Blanc sjældent når.



Skribent
 Emilie Schou
 Wilhjelm Ravn

HOS LØGISMOSE, NORDRE TOLDBOD
 FINDER DU ET BREDT UDVALG AF FRANSKE,
 SPANSKE & ITALIENSKE OSTE.



Pak Pouligny St. Pierre i pergamentpapir fremfor plastik. På den måde tørrer osten fremfor at blive fugtig og flydende, og det giver således den bedste ældning.

Ordet "parmesan" gør ondt i ørerne på producenterne, der både lever af og er yderst stolte af at producere Parmigiano Reggiano. Man må nemlig kalde alle andre oste, efterligninger samt udgaver, der ikke når til DOP-certificeringen, for parmesan.



Sommelier
 Catharina Berman

PARMIGIANO REGGIANO

Således nåede vi til osten, som mange danske køleskabe huser, nemlig Parmigiano Reggiano.

Hvornår den kraftfulde, salte, frugtige og let karamelliserede og populære ost første gang blev fremstillet, er der delte meninger om. Nogle hævder begyndelsen af det 14. århundrede, andre mener, vi skal helt tilbage til munkene i år 900, og da det ikke er første gang munkene opfandt genialiteter (læs: Champagne), lader vi munkene om opfindelsen.

Parmigiano Reggiano (ej at forveksle med Grana Padano) fremstilles i Norditalien, nærmere midt for Po-floden i udvalgte provinser som Parma (parmaskinke), Bologna (bolognese, tortellini, mortadella) og Modena (balsamico). Rygtet lyder, at én husstand i Emilia-Romagna spiser 1 kg af osten om ugen! Og har man været i regionen, der i folkemunde kaldes Italiens mave, så ved man, at det er yderst få retter, der går uden om en god håndfuld Parmigiano Reggiano – og heldigvis for det!

De yngste oste lagrer mellem 12-18 måneder og er milde og cremede i smagen. Ved 24-36 måneders lagring får Parmigiano Reggiano mere karakter samt udvikler aminosyrer, den krystaliserede tekstur, der prikker på tungen og som mange siden har forsøgt at efterligne. Vi kender det blandt andet fra Arla Unikas Gammel Knas.

Parmigiano Reggiano er naturligvis DOP-certificeret (Denominazione d'Origine Protetta og italienerens pendant til det franske AOP) og hvert trin, fra produktion til emballage, er omfattende og nøje reguleret. Eksempelvis er det kun mælken fra græssende køer, der ryger i osten, og der går således ca. 550 liter mælk til et ostehjul på 40 kg. Kort sagt er der mange gode grunde til, at Parmigiano Reggiano er en af de dyrere oste på markedet.

Tilbage i 00'erne var det almindelige kutyme at servere osten til en aperitif, gerne brækket, eller brudt, i flager med en parmesankniv. Skikken synes lidt i dvale herhjemme, men vi kan på det varmeste anbefale dig at genoptage den – og gerne serveret med den tørre, østrigske Wermut til.



Alfred Dry Wermut 17%
Producent: Gölles Edlen Brand & Feinen Essig
Område: Steirermark, Østrig
 1 fl 245,-

1 fl 195,- SPAR 50,-

Tør og hvid Vermouth fra Alois Gölles og Manfred Tement. Basen er økologisk dyrket Sauvignon Blanc, Weissburgunder og Welschriesling fra Tement, der forstærkes til 17% alkohol med Weinbrände (brændevin) fra Gölles og derpå smages til med rigelige mængder malurt og komplimenterende botanika. Med sine 15 g. sukker løftes de aromatiske komponenter, og samtidig er udtrykket tørt og så gnistrende rent, at det både er frydefuldt og imponerende. De bitre noter fra malurten står knivskarpt og er et frækt match til den salte parmesanost. Et helt oplagt makkerpar at servere før en god italiensk middag. Servér ved 8-10 °C.

BARBARESCO CON PASSIONE

Producent: La Spinetta | Område: Piemonte

Rivetti-brødrene har i perioden fra 1995-2006 formået at erhverve tilsammen 20 ha. på fire af de allerbedst eksponerede skråninger i Barbaresco, og herfra begaver de os med overbevisende kontinuitet med en kvartet af vine, der hvert år skal tælles med blandt distriktets bedste. Vine, der formår at imponere og begejstre straks de frigives til salg, og samtidig på forunderlig vis også besidder evnen til at belønne dem, som vælger at vente på de ekstra dimensioner, som flaskemodningen bidrager med.



Barbaresco Bordini, 2019
1 fl. 525,-

2 fl. **895,- SPAR 155,-**
6 fl. **2.350,- SPAR 800,-**

16 mdr. på brugte, franske fade. Rig og intens, men også smukt balanceret af Nebbiolo-druens berømte bitterfriske syre. **Mere end 90 point fra Robert Parker i alle tidligere årgange.**



Barbaresco Staderi Vürsù, 2017
1 fl. 1.095,-

1 fl. **895,- SPAR 200,-**

2 mdr. på franske fade. 20% nye. Energisk, afbalanceret og allerede fascinerende. Enestående balance mellem modne tanniner og frisk syre. **94 point fra Robert Parker.**



Barbaresco Valeirano Vürsù, 2009
1 fl. 1.650,-

1 fl. **1.395,- SPAR 255,-**

23 mdr. i franske fade. 70% nye. Kompleks, afgrundsdyb og takket være fornem mineralitet også elegant. Dertil på vej ind i sit zenit. **95 point fra James Suckling.**



Barbaresco Gallina Vürsù, 2007
1 fl. 1.725,-

1 fl. **1.445,- SPAR 280,-**

17 mdr. i franske fade. 30% nye. Smukt udviklet, sensuel Barbaresco med fløjlsbløde tanniner som samtidig på ingen måde er ved at miste taget i frugten. Imponerende. **93 point fra Antonio Galloni.**

IL METODO CLASSICO ITALIANO

Producent: Contratto | Område: Piemonte

Hvis man først har oplevet, hvorledes man kan blive begavet og beriget af de bedste italienske mousserende vine, bliver det gådefuldt, at Champagne formår at fastholde sin altdominerende position. Hvis du har lyst til at finde ud af, om du er gået glip af noget, er Contratto et fremragende sted at begynde. Denne historiske vingård i Canelli blev overtaget af La Spinetta i 2011, og siden har Giorgio Rivetti og hans team bare haft et for øjet. De ville have, at Contratto blev anerkendt som værende den bedste producent af mousserende vine i Italien og ikke nok med det. De ville producere mousserende vine uden sminke, dvs. uden brug af reservevin og dosage, så de kunne nå frem til sjældent sete grader af renhed og transparens. Jeg har været så heldig at få lov til at følge projektet på nærmeste hold lige fra starten, og jeg skulle hilse og sige, at det har været ligesom at være med på en vidunderlig rejse.



Spumante Millisimato Pas Dosé, 2016
1 fl. 269,-

2 fl. **450,- SPAR 88,-**

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay. Tirage efter 9 måneder og derpå 48 måneders modning i flasken. Ingen dosage. Frisk, delikat blomstrende og mineralsk med en fantastisk fin perlage. Ikke bedømt, men f.eks. **92-93 point i alle tidligere årgange fra Monica Larner (Robert Parker)**



NYHED
Spumante Special Cuvée, 2012
1 fl. 679,-

2 fl. **1.100,- SPAR 258,-**

90% Pinot Noir. 10% Chardonnay som modner 10 måneder på fad inden tirage. 72 måneders modning i flasken. Ingen dosage. Cremet, elegant og vedholdende. Absolut med personlighed nok til at den stolt kan kalde sig **"Special". 94 point og "WOW" fra Eric Guido (Vinous)**



NYHED

Spumante Cuvée Novecento, 2011
1 fl. 419,-

2 fl. **700,- SPAR 138,-**

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay. Tirage efter 8 måneder fulgt af 88 måneders modning i flasken. Ingen dosage. En prestige cuvée som ikke har været produceret siden 120-årsdagen for Contratto i 1986. **93 point og "Delicious now" fra James Suckling.**

i "Tirage" er det franske ord for at "tegne" eller "forme". I forbindelse med mousserende vine bruges udtrykket, når producenten sammenstikker den endelige cuvée, tilsætter opformeret gær og sukker, rører rundt og fylder vinen på flasker.



Fagekspert
Per Bach

ENEFORHANDLER PÅ LA SPINETTAS ENESTÅENDE SAMLING

Hvis du går en tur i vores vinafdeling på Nordre Toldbod eller surfer lidt rundt på lögismose.dk vil du opdage, at vi lige nu tilbyder et meget fyldigt udvalg af vine fra La Spinetta og Contratto.

Det skyldes, at vi i efteråret 2021 blev Rivetti-brødrenes primære samarbejdspartner i Danmark, efter at vi i en årrække "blot" har været en blandt flere andre importører. Med aftalen fulgte et løfte om, at vi ville få adgang til La Spinettas enestående samling – eller "biblioteca", som de kalder det nede i støvlelandet – af ældre årgange af de meget efterspurgte

enkeltsmarksvine fra Barbaresco. Det tilbud takkede vi naturligvis ja til, og i de sidste par måneder har vi stille og roligt oprustet på Spinetta, således at vi i den kommende tid kan tilbyde flere end 10 forskellige årgange af Barbaresco-vinene fra de tre estimerede skråninger Staderi, Valeirano og Gallina.

Tæller vi de mindre prestigefyldte labels med, er der tale om flere end 100 forskellige vine, og det er i følge Giorgio Rivetti med afstand den mest imponerende samling af Spinetta-vine i Europa. Mange af vinene er naturligvis stærkt limiterede, og flertallet

af dem kommer ikke tilbage, når de først er solgt. Så hvis du har veneration for modnet Barbaresco i absolut topklasse, så er det lige nu, du skal overveje at flytte et par flasker eller flere hjem i din egen kælder.

La Spinettas første enkeltmarksvin fra Barbaresco kom på markedet i 1998, og da Robert Parker var forbi samme efterår noterede han: *"If the finest 1995 Barbarescos can be summarized with the words 'soft, silky, low acid, hedonistic, and sexy, without much weight and structure, but plenty of fruit and charm,' La Spinetta's offering is a classic of the vintage."*

Siden har Robert Parker og resten af den internationale presse fulgt vinene tæt, og La Spinetta residerer i dag så højt oppe i hierarkiet ikke bare i Piemonte, ikke bare i Italien, men i det hele taget, at vinene har bevæget sig ind i Fine Wine-universet, der oprindeligt var et fransk fænomen centeret omkring Bordeaux og Bourgogne.

La Spinetta er således spurtet fantastiske 194 pladser frem på den såkaldte Liv-Ex liste i 2021, og troner nu som nr. 8 i Italien og nr. 40 i det hele taget på listen over verdens mest efterspurgte vine.



GUIDE TIL SHERRY

Sherry er en gammel tradition fra det sydlige Spanien og går under kategorien hedvin, der defineres som vin forstærket med spiritus. Sherry er måske den type vin, der er allerbedst til at afsløre processen for, hvordan vinen er lagret. En af nøgleteknikkerne i Sherry er nemlig det såkaldte solera-system, hvor vinene enten modnes biologisk eller oxidativt. Produktionen af sherry kræver enorm præcision, og forløber processerne efter planen, er resultatet unikt og komplekst.

GEOGRAFI

Sherry er geografisk afgrænset til det sydlige og kystnære Spanien i regionen Andalusien. Man taler om Sherrytrekanten, der refererer til de tre hovedbyer, som indrammer områdets vinmarker; Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda og El Puerto de Santa María. I Sherry er det lovkrav at lagre vinene i en af de tre hovedbyer for at kunne sælge vinene som sherry.

KLIMA OG JORDBUNDE

Klimaet er varmt og solrigt og med stor indflydelse fra middelhavets kølende vestenvind, som man i den spanske terminologi kalder poniente. Sommetider er området plaget af ekstrem varme vinde fra øst, som kan skabe uro i vinmarkerne og udsætte stokkene for stres. Grundet den korte afstand til kysten regner det mere end i resten af Spanien, hvilket også kan være en udfordring, hvis det kommer i for store mængder. Dog udgør jordbunden en essentiel faktor her, idet at den er særdeles kalkholdig og dermed har en god dræneevne. Ydermere er den eksemplarisk til at opmagasinere regnvandet, hvilket er afgørende i de varme og tørre perioder. Denne unikke jordbund hedder Albariza og betragtes som den bedste jordbund i området. Udover den meget lyse Albariza-jordbund dyrkes stokkene i enten jordbundstyperne Arena eller Barros, som anses for at være mindre fine typer. Arena består hovedsageligt af sand og findes typisk tæt på kysten. Barros er overvejende ler.

VIGTIGE DRUER

Der er tale om tre tilladte druer; Palomino, Pedro Ximénex og Muscat of Alexandria. Palomino spiller den klart afgørende rolle i Sherry og er oplagt til tørre stilarter grundet dens naturligt lave syre og relativt neutrale smagsaromaer. Palomino plantes primært i de finere Albariza-jordbunde og bruges både til de biologisk- og oxidativ-lagrede sherrystile. Pedro Ximénex, også kendt som PX, har ligesom Palomino en relativ lav syre og neutral smagsprofil. Den har en tynd skal og modner sent, hvilket gør, at den opbygger et højt sukkerindhold og er oplagt til søde og mørke sherrystile oftest med honning og rosinnoter. Muscat of Alexandria er en del af Muscat-familien og bliver ligesom Pedro Ximénex oftest brugt til søde sherrystile. Druen bliver kun dyrket i begrænset mængde og dyrkes typisk i Arena-jordbunden.



VINIFICERING I SHERRY

I sherry-vine er modningsprocessen altafgørende for den endelige vinstil og det store spørgsmål går på, hvorvidt lagringen er foregået biologisk eller oxidativt. Om vinen skal lagres biologisk eller oxidativt sker efter den alkoholiske gæring og besluttes på baggrund af vinens aromakarakteristika. Hvis vinen er let og har finesse, bliver den sendt til biologisk lagring. Er vinen mørk, rig og intens, bliver den sendt til oxidativ lagring. Herefter bliver vinene forstærket med 96% naturlig spiritus, så den rammer en alkoholprocent på henholdsvis 15% alkohol ved vine, der skal lagres biologisk og 17% alkohol ved vine, der skal lagres oxidativt. Begrundelsen for de forskellige alkoholniveauer er essentiel idet, at den afgør, hvorvidt det biologiske aspekt – gærsvampens flor – kan forekomme. Florsvampen dør nemlig ved 15,5% alkohol og er således kun aktiv i de biologisk lagrede vine. Efter at vinen er forstærket med spiritus, er det vigtigt, at vinen får lov at hvile, så den kan udvikle sig korrekt det som man med et fint ord kalder sobretable. Sobretable er dog kun en væsentlighed for den vin, der sendes til biologisk lagring, da det er i denne proces florsvampen giver sig til kende eller ej.

Efter sobretable sendes vinen videre til solera-systemet, hvor nye årgange bliver blended med ældre årgange og sikrer dermed ensartet kvalitet og stil. Solera-systemet bruges til begge typer, men er særlig essentiel for de biologisk-lagrede vine, idet at floren kun trives i det særlige miljø skabt af solera-systemet.

STILARTER I SHERRY

Der produceres både tørre og søde stilarter. Den største stil-forskel spores dog stadig tilbage til, hvorvidt vinen har været udsat for flor eller ej – altså om den har været lagret biologisk eller oxidativt. I de biologiske stilarter refereres der oftest til Fino og Manzanilla, og i de oxidative stile er Oloroso mest kendt. Derudover findes en slags mellemting, hvor vinen først har gennemgået biologisk lagring med flor og derefter er blevet forstærket til 17% alkohol for at dræbe gærsvampen. Mest kendt af denne type er Amontillado.

Fino og Manzanilla er begge lyse og citrongule i sine nuancer. Citrusfrugt, mandler og urter skaber sammen med brød og gærlignende aromaer fra florsvampen komplekse duftoplevelser, der kan være svære at sammenligne med den øvrige vinverden, mens smagen giver ofte syrlige og salte referencer.



Oloroso har en dyb brunlig farve og minder om det, man ofte kalder for full-bodied wines. Oloroso bærer meget præg af de oxidative aromaer som karamel, læder, krydderier og valnød. Smagen er dyb og intens.

Amontillado balancerer mellem de to ovenstående stile. Farven er typisk ravfarvet eller brunlig og er mindre fyldig end Oloroso. Amontillado afspejler typisk både aromaer, der stammer fra den biologiske lagring såsom gær og toast samt oxidative noter som valnød og karamel.

Ovenstående sherrytyper kategoriseres alle som tørre vine. I de søde typer er de mest kendte Pale Cream, som er biologisk lagret, og Cream og PX, som er oxidativ lagret. Derudover findes den søde type Medium, som er en blanding ligesom Amontillado.



GODE MADVALG OG SERVERINGSTEMPERATUR

Sherry kan anvendes i mange sammenhænge og sættes vinene i samspil med gastronomien, kan der opstå magi.

Gode madvalg til Fino og Manzanilla kan være alt fra skaldyr til charcuteri og faste, lagrede oste. Spændende parringer er også østers og blåskimmeloste. Dette gælder også for Amontillado-typen. Oloroso kan med fordel parres med dybere retter såsom gryderetter med kød, svamperetter og modnede oste.

Fino og Manzanilla bør serveres kolde ved en temperatur mellem 6-8 °C, imens Amontillado og Oloroso bør serveres ved en temperatur på 10-12 °C.



Sommelier
Klara Lyby Lange

GODE EKSEMPLER på sherry-vine fra vores sortiment



Manzanilla Sanlúcar de Barrameda Macarena, NV
1 fl 139,-

2 fl 235,- SPAR 43,-

En mellemfyldig, tør og karakterfuld Manzanilla fra Sanlúcar de Barrameda. Aromaerne leder tanker hen på frisk frugt som grønne pærer og æbler samt citrusfrugter. Ideel som aperitif, men også spændende, hvis du søger en alternativ ledsager til østers eller let tilberedte fisk. Serveres iskold i hvidvinsglas.



Sherry Fino Corrales Pago Balbaína - Peter Sisseck SAGA, 2021
1 fl 445,-

1 fl 395,- SPAR 50,-

Peter Sissecks berømte Sherry-eventyr har resulteret i denne blomstrende og meget rene Fino med aromaer som hø, oliven, mandler, sprøde æbler og måske endda lidt abrikos og selleri. Vinen har en skøn men afdæmpet syre, der sammen med sin cremethed skaber en perfekt balance. Serveres iskold i hvidvinsglas, meget gerne sammen med blåskimmelost eller faste, lagrede oste.

i Find opskriften på løgtærte med sprøde salater på løgismose.dk. En glimrende makker til et glas sherry.



FIND
ALLE VORES
SHERRY-VINE PÅ
[løgismose.dk/
sherry](http://løgismose.dk/sherry)

NYE HØJDER FOR GLASPERFEKTIONISME

Et imponerende forarbejde er, hvad der ligger til grund for udviklingen af de helt unikke glasserier fra Sydonios. Den franske glasproducent har arbejdet med en gruppe på 100 vineksperter for at finde frem til den perfekte glasform, og efter flere runder med prototyper blev det kogt ned til to: l'Universel og l'Esth  te. Efterfølgende er serien udvidet en smule, og Sydonios tilbyder nu 6 forskellige glas opdelt i to serier samt to karafler.

Id  manden bag hedder Antoine Schvarts, og kombinationen af en skarp hjerne med klassisk flair og uddannelse indenfor business samt det rette netværk i Bordeaux fik ham sporet ind på udvikling af glas. Selv er han født i Reims, og fascinationen af, at perfektionere dette afgørende værktøj for vinprofessionelle har ført til, at hans fjerlette glas nu bruges på over halvdelen af de klassificerede slotte i Bordeaux og mere end 100 producenter i Champagne.

Kongstanken er "så lidt som muligt mellem vinen og den, der nyder den", og når man sidder med et Sydonios-glas i hånden, kan man nærmest blive i tvivl, om der overhovedet er noget. Letheden og elegancen er bemærkelsesværdig, men det er samtidig åbenlyst, at glassets form fremhæver de bedste sider af vinen.

Det mundblæste, blyfri krystalglas er på kanten af det mulige indenfor håndværk, og stadigvæk kan de vaskes i en opvaskemaskine s   længe, de kan fikseres, så de ikke vælter.

Karafler:

L'Universel

Til Champagne og lette, delikate vine.
H: 30 cm | B: 11 cm
Kapacitet: 140 cl

1 stk. 395,-

L'Esth  te

Til kraftfulde vine med struktur.
H: 26 cm | B: 14 cm
Kapacitet: 150 cl

1 stk. 395,-



Racine Collection:

Indeholder de to første modeller samt det bredere Le Subtil. Glimrende basis-serie med bred anvendelighed.

1. L'Universel

Til Champagne, Bourgogne, hvide- og søde vine.
H: 23 cm | B: 7,8 cm
Kapacitet: 35 cl

2 stk. 545,-
6 stk. 1.595,-

2. L'Esth  te

Til kraftfulde, tanniske rødvine.
H: 23 cm | B: 8,6 cm
Kapacitet: 46 cl

2 stk. 545,-
6 stk. 1.595,-

3. Le Subtil

Til elegante rødvine.
H: 22,2 cm | B: 12,8 cm
Kapacitet: 86 cl

2 stk. 545,-
6 stk. 1.595,-

4. Le Empreinte

Fremhæver mineraliteten i rene, stringente vine.
H: 25 cm | B: 8,5 cm
Kapacitet: 42 cl

2 stk. 545,-
6 stk. 1.745,-

Terroir Collection:

Tager formmæssigt udgangspunkt i Racine Collection, men med mere rummelighed, der særligt fremhæver finesserne i store, terroir-drevne vine.

5. Le M  ridional

Til kraftfulde rødvine fra varme terroirs.
H: 24,8 cm | B: 11 cm
Kapacitet: 83 cl

2 stk. 545,-
6 stk. 1.745,-

6. Le Septentrional

Til klassiske vine fra kølige terroirs.
H: 24 cm | B: 13,2 cm
Kapacitet: 100 cl

2 stk. 545,-
6 stk. 1.745,-

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD



VINSMAGEKASSEN

Har du svært ved at vælge eller har du lyst til at blive inspireret af nye vine? Vinsmagekassen er sammensat af 6 forskellige vine fra indeværende magasin, som giver dig mulighed for at smage før, du køber stort ind. Du kan også bruge kassen som gave eller til en vinsmagning med vennerne.

Denne måneds smagekasse giver dig muligheden for både at smage på et fuldgodt alternativ til Champagne, Bucheggers gnistrende rene Grüner Veltliner, rosévine fra Provence og Piemonte, nyklaskieren fra Fritz Waßmer og spansk naturvin fra højt beliggende vinmarker. Fyld sommerhuset op med smagekassen, og glæd dig til nyt og frydefuldt, hver gang kursen er sat mod det danske sommerland.



6 UDVALGTE FLASKER FRA MAGASINET
850,- SPAR 218,-

- 1 fl Crémant de Loire Blanc Brut Louis ØKO, NV, Caves de Grenelle
- 1 fl Grüner Veltliner Holzgasse, 2021, Weingut Buchegger
- 1 fl Côtes de Provence Rosé Saint Max, 2021, Famille Abeille-Fabre
- 1 fl Toscana Il Rosato di Casanova, 2021, La Spinetta
- 1 fl Sauvignon Blanc Gutswine, 2021, Weingut Fritz Waßmer
- 1 fl Alpujarra 1368 Pago Cerro Las Monjas NATUR, 2004, Barranco Oscuro

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
Magnus Sonne
Emilie Schou Wilhjelm Ravn
Klara Lyby Lange
Catharina Berman Olsen
Miriam Schou Linulf

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 16. maj til og med 30. juni 2022.

Pris 40 kr.
16.05.2022 - 30.06.2022



5 713507 015310