

LØGISMØSE

VIN & MAD

Forge de Laguiole:
Ostegrej på første klasse

FORÅRETS FESTER

- * Skønne bobler fra Prosecco
- * Perfekt ledsager til fisk
- * Gode vine til oksekød
- * Gyldne dråber til osten
- * Verdens bedste Whisky-likør

Gode hverdagsvine:
Postkort fra Middelhavet

CHRISTIAN
GRØNLYKKE

Mit bedste måltid på El Bulli

VINVIDEN

SÅDAN SMAGER DU PÅ VIN | VIN & TEMPERATUR

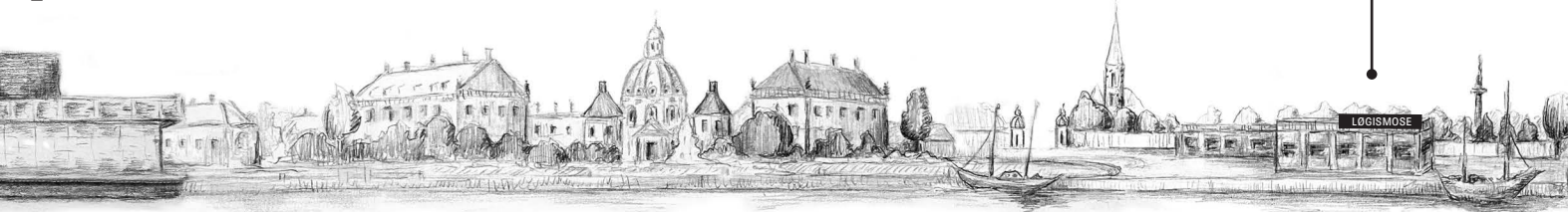


INDHOLD

- 3 Thildes leder, Forventningens glæde | Det drikker jeg i april
- 4 Smag På Sæsonen, Laks
- 5 Events, i april
-
- Sæsonens Udvalgte,
- 6 Lad festen begynde med skønne bobler, Perlage Winery
- 8 Perfekt ledsager til fisk, Domaine Borgeot
- 10 Gode vine til oksekød, Viña Perez Cruz
- 12 Gyldne dråber til osten, Domaine Bott-Geyl
-
- 14 Forårets festmenu, Sæsonens gourmetmenu i april
- 16 Nålen i høstakken, Et lille bourgogne mirakel
- 17 Nålen i høstakken, Fransk løgsuppe med bagt låg
- 18 Vin & Vandring, Årets vinmager i Tyskland
- 19 Den hurtige genvej, Alverdens oste
- 20 Prikken over i'et, Champagne til særlige dage
- 21 Prikken over i'et, Til aperitif & til kaffen
- 22 Gode hverdagsvine, Postkort fra middelhavet
- 23 Løgismose i Netto, Smagen af frihed
- 24 Hverdagsopskrift, Rygeost i flere forklædninger
- 25 Mit bedste..., Christian Grønlykke
- 26 Økologisk vin, Skønhed i mark, flaske og glas
- 27 Thildes biodynamiske have, i april
- 28 Det gode grej, Ostegrej på 1'ste klasse, Forge de Laguiole
- 30 Kældervine, Værd at vente på
- 31 Thorbjørns udvalgte, Løgismose smagekassen
- 32 Vinviden, Sådan smager du på vin
- 33 Vinviden, Vin og temperatur
- 34 Spiritus & Avec, Verdens bedste Whisky-likør
- 35 Smagsbarometeret, Rhône
- 36 Bagsiden, Frisk fisk på Nordre Toldbod

Find vine og delikatesser på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 3. april til og med 29. april 2018.

Ud til Københavns havnefront bagved Gefionspringvandet finder du Løgismose Gourmetsupermarked på Nordre Toldbod
~
OBS: 2 timers gratis parkering lige foran butikken





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

FORVENTNINGENS GLÆDE ...

... er den største. Alligevel er det, som om vi hellere vil have konstant tilgængelighed end noget at glæde os til, når det kommer til fødevarer.

Den lille blomst erantis er i sit beskedne udseende ikke noget pragteksempel af en blomst. Alligevel skaber den en nærmest usammenlignelig grad af glæde og forventning, når den så tidligt som i januar viser sig som den første forårsbebuder. Den er ved sin blotte timing af tilstedeværelse grundlæggende for en dyb forventning til det forestående forår, blomstrende frugttræer og syrener, de lyse sommeraftener og bare tæer i græsset. Også selvom det ligger månedsvis frem, skabes forventningen bare ved synet af en lille blomst. Mon erantis ville skabe den samme følelse, hvis den var at se 365 dage om året?

Når butikkerne tilbyder jordbær og asparges hele året, hvilket de gør, fordi nogen tilsyneladende køber det, dæmpes forventningens glæde. Når alt er tilgængeligt hele tiden, er der dømt død over glæden ved de skiftende sæsoner, død over variationen hen over året og ikke mindst død over glæden ved at nyde og glæde sig til fødevarer, når de endda er allerbedst.

Der er mange gode ting ved at være omnivor. Som menneske kan man spise og drikke uendelig mange ting fra alverdens riger, og man kan glædes over mangfoldigheden, der udfordrer og stimulerer vores sanser. Alle tidspunkter af året er der fødevarer i sæson, hvilket betyder, at de her er på deres højeste smags- og ernæringsmæssigt.

Vi behøver ikke fryse stenbiderrogn ned og spise den i juni, når vi i marts og april kan svælge i frisk rogn. I juni er stenbiderrognen skiftet ud med asparges i rigelige mængder og de mest delikate rejer fra de danske fjorde.

Når sommeren for alvor har fat, bugner køkkenhaven med de sødeste grøntsager og sprøde grønne bønner i en kvalitet, der aldrig kan matches af hverken dåser eller frostposer indeholdende sørgelige forsøg på at skabe tilgængelighed hele året. Når jeg har plukket de sidste tomater i drivhuset i udgangen af oktober, tyer jeg ikke til drivhusmodeller fra Spanien. Til gengæld er jeg klar til at møde hele paletten af græskar, kål, rodfrugter, løgvækster og nyder traveture i den gyldne skov med svampekurven. Jeg glæder mig til jagtsæsonen starter, til vandet bliver tilstrækkelig koldt til at østersene får en særlig spisekvalitet, til vintertrøflerne kommer i januar, og stenbideren igen trækker sydover og giver os frisk rogn, måske allerede i februar.

I dette nummer af Klub Løgismose glæder vi os til forårets fester og helligdage hvor forkælelse og hyggeligt samvær med venner og familie er i højsædet. Vi har nøje udvalgt de gode råvarer, vine, bobler og skønne delikatesser, til inspiration og forventningens glæde.

Thilde Maarbjerg

Det drikker jeg i april



Meursault "Clos Saint-Félix" Monopole, Michelot, 2015
KLUB LØGISMOSE 1 fl 395,- SPAR 64,-

Jeg nikker ikke genkendende til følelsen af at blive træt af Chardonnay. Jeg er fuldstændig vild med den drue, og jeg nyder at udforske de utallige variationer, den kommer i. Michelot laver syv forskellige vine fra Meursault, og jeg har altid syntes, familiens aftapning fra Clos Saint-Félix-marken lige ved siden af selve domainet er deres bedste vin. Flæsket og fyldig uden at være tung, balanceret fadpræg af fineste kvalitet, fedme fuld, men med delikat friskhed og en nydelig underliggende mineralitet, der gør hver eneste mundfuld berigende og interessant.

I april nyder jeg den solo sidst på eftermiddagen i orangeriet, omgivet af grønne spirer og blomstrende løgvækster eller til stegt rokkevinge med brunet smør, kapers og bacon ved 12 °C af Bourgogneglas. Til mad får den endda en luftetur på karaffel først.



LAKS



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Næsten alle, både børn og voksne, sætter stor pris på laks. Og forståeligt nok – med sin milde smag, smørbløde konsistens og smukke farve er den selvskrevet som favorit til måltider med fisk. Den er "i sæson" hele året, men er især en yndet spise ved foråret og sommerens lettere måltider og som del af festmiddagene, gerne sammen med hvidvin og rosé. Laks kan spises rå, dampet, stegt, røget, gravad og både kold og varm.



Gastronomisk
Udviklingschef,
David Johansen

HAR DU SMAGT DIN LAKS SÅDAN?

- Pochér den ferske laks i smør, olie eller andefedt. Det lyder voldsomt, men smager fantastisk.
- Røget laks smager skønt med andre røgede ingredienser, f.eks. rygeost, røgede grøntsager.
- Skær en tyk skive gravad laks og steg den ganske lidt, som du ville stege tun. Nyd den med citronsaft og asparges- eller nye kartofler.
- Næsten al fersk laks, man kan købe i almindelig detailhandel, er ikke afskællet. Hvis du afskæller din fisk, får du det perfekte sprøde skind.
- Servér tynde skiver af røget laks med en lun vinaigrette af brunet smør, ingefær, lime, soya og citrongræs.
- Smag en stuvet kål til med tynde strimler af røget laks lige inden servering.
- Bland med fordel røget og fersk laks i farsen til fiskefrikadeller og oplev en intens og dyb smag.

Find opskrifter med laks på logismo.se.dk/opskrifter



Chardonnay "Palpo", Kir Yianni, 2016
1 fl 279,-



Blot 3000 flasker laver Stellios Boutaris af denne Chardonnay, som hans far plantede stokkene til for mere end 25 år siden, før nogen andre i Grækenlands nordvestlige hjørne turde tænke på internationale druesorter. Frugten fra Palpo-marken behandles som i Bourgogne med gæring og lagring på 228-liters Bourgogne pièce egetræsfade, og den stråler af dybde, fylde og karakter. Man overraskes og glædes af sådan et kompetent bud på typen fadlagret Chardonnay, og Palpo er et glimrende bud på en ledsager til stegt, grillet eller røget laks. Kan også bruges til at drille i en blindsmagning. Servér ved 12 °C.



Muscadet "Saint Hubert", Château de Coing, 2007
1 fl 109,- SPAR 36,-



En af Frankrigs klassiske hvidvine er den salte og havsmagende Muscadet fra Loiredalens vestligste del. Melon de Bourgogne-druen er den eneste tilladte, og Veronique Günther-Gerthau fra Château de Coing laver en særlig udgave fra sin ældste parcel, hvor stokkene er +70 år gamle. En stor del af flaskerne lagres før frigivelse, da hun gerne vil vise, hvilken udvikling disse vine kan gennemgå, hvis de får tid. Forud for flaskelagringen ligger vinen tre år på gærresterne på fade, og den cremede fedme uden decideret fadsmag balanceres af den fine syre, der holder vinen frisk i årtier. Nyd den til f.eks. lasagne med laks eller laksepate. Servér ved 8 °C.



Verdejo, Bodegas Naia, Rueda, 2015
1 fl 95,- SPAR 30,-



Hvor usandsynligt det end lyder, laves der en perlerække af friske, sprøde hvidvine i Rueda i den centrale del af Nordspanien. Duero-floden flyder igennem området, men hvor den mest forbindes med mørke portvine eller kraftige rødvine på Tempranillo, er Rueda en ganske anden snak. Her dyrkes særligt Verdejo og Sauvignon Blanc, og de kolde nætter kombineret med tidlig høst, sikrer en flot syrebalance og overraskende raffinement. Bodegas Naias rene version af Verdejo uden fad er en forfriskende og rensende ledsager til saltet eller dampet laks, gerne med citrusnuancer og urter i birollerne. Servér ved 7 °C.



Tokaji "Dry Selection", Château Pajzos, 2015
1 fl 149,- SPAR 10,-



Alle yndere af fadlagret Chardonnay bør smage Château Pajzos' udgave af tør, fadlagret Furmint. Druerne høstes af tre omgange fra september til slut oktober, hvilket giver en unik kombination af friskhed og syre fra den tidlige høst og fylde og aroma fra de senere. Vinen har lagret ca. seks måneder på 500-liters ungarske fade, og resultatet er en velskåret tør hvidvin, der egner sig rigtig godt til retter med røget laks. Servér ved 10 °C.

Events



SMAG PÅ SÆSONEN

Torsdag 12. april kl. 17.00-19.00 i Spiseriet hos Løgismose på Nordre Toldbod og på ILLUM Rooftop

Torsdag 12. april kl. 17.00-19.00 kan du som medlem af Klub Løgismose lægge vejen forbi vores Spiserier og nyde smagsprøver på vores tapas med sæsonens råvarer, laks i flere varianter, konditorens biscotti, rygeost, samt selvfølgelig udvalgte vine fra magasinet.

Vores vinkyndige personale står klar til at hjælpe med råd og vejledning, og du kan tage opskrifter med hjem på retter med sæsonens råvarer.

Alle vine kan købes på dagen, og er du medlem, får du 20% rabat på røget laks fra Thomas Rode.

ROSÉSMAGNING PÅ ODENSE Å

I samarbejde med Nelle's Filosoffen arrangerer vi rosésmagning på Odense Å torsdag 26. april kl. 17-19.

Du er inviteret med til to timer på åen med vin, godt selskab og en goodiebag med et lækkert kit til sejlturen. Der er blandt andet chips og snacks, vand og chokolade fra Summerbird.

På sejlturen kan du smage på forårets lyserøde lækkerier, og vores fynske kollega Remi Sahner sørger for, at du kommer trygt igennem eftermiddagens vine, deres historie, smagsnuancer og forskelligheder. Oplev seks forskellige rosévine – mon ikke der er en ny favorit iblandt?

**Sejltur, smagning og snacks
pr. person 350,-**

[Læs mere om arrangementet på
logismose.dk/events](https://logismose.dk/events)



ØKO-DAG PÅ VERNINGELUND – KØERNE LUKKES UD PÅ GRÆS

Søndag 15. april 2018 kl. 10.00-14.00 afholdes den årlige ØKODAG hos Vernelund, hvor foråret fejres, ved at stalddørene åbnes, og de økologiske køer løber på græs. Sidste år var omkring 7500 gæster forbi gården, og Løgismose deltager selvfølgelig igen i år til ØKO-dagen med masser af smagsprøver. Herudover kan de små få en på opleveren med traktortur, ponytur, halm-legeborg, bålplads og meget mere. Det er gratis at deltage på dagen.

[Læs mere om arrangementet på
logismose.dk/events](https://logismose.dk/events)



Mor og far Nardi

Familiens marker



Læs mere om salte snacks på side 21 og se hele udvalget på løgismose.dk/delikatesser



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

LAD FESTEN BEGYNDE MED SKØNNE BOBLER

PRODUCENT: PERLAGE, ØKO | OMRÅDE: PROSECCO, VENETO

Man hører om mange stridigheder og uenigheder blandt søskende, der skal videreføre forældres livsværk, men de syv Nardi brødre er et eksempel på det modsatte.

For mere end 30 år siden blev de enige om, ikke bare at føre forældrenes vingård i Veneto videre, men også at den skulle være den første økologiske vingård i Valdobbiadene-zonen, hovedområdet for produktion af kvalitets-Prosecco.

Det var en hård start at omlægge fra forældrenes konventionelle tilgang, og først efter ti år kunne de ånde lettet op, i erkendelsen af at kvaliteten endelig ikke bare var på niveau med, men bedre end hvad vinmarkerne nogensinde havde leveret. Hvor det meste Prosecco er produceret med pris for øje, har Perlage de sidste 30 år konstant optimeret med henblik på at vise, at Prosecco kan være mere end blandingspartner i Bellini og lignende drinks.

Vi har udvalgt tre vine, der alle er lavet på 100% Glera, hoveddruen til produktion af Prosecco. Den klassiske sødmegrad for Prosecco er Extra Dry, hvor sukkerindholdet er mellem 12 og 17 gram pr. liter. Vinene fremstår ikke direkte søde, men nærmere frugtige, idet sukkeret løfter vinens frugtighed og fremmer de blomstrede toner. Eftersmagten fremstår stort set tør.

Boblerne skabes sædvanligvis ved charmat-metoden, hvor sukker omdannes til alkohol og kulsyre i et lukket tanksystem. Ved denne metode accentueres vinens frugt- og blomstertoner, og Prosecco har ikke den samme smag af gær og toast, som f.eks. forbindes med Champagne. Server dem alle direkte fra køleskabet.

PERLAGE
— WINERY —



Sgajo Extra Dry, Prosecco DOC, 2016, ØKO

1 fl 110,- | 6 fl 499,- SPAR 161,-

Klassisk let sødmefuld Prosecco fra yngre stokke i Treviso. Meget bred appel smagsmæssigt med moden pære, æble, abrikos og lidt banan uden at være direkte parfumeret. Let, ukompliceret og forfriskende med 15 gram sukker pr. liter. Nyd den som aperitif eller opgrader din Bellini eller Spritz.



Canah Brut, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, 2016, ØKO

1 fl 119,- SPAR 20,-

En ganske tør udgave af Prosecco, som appellerer til den stigende interesse for en tørrere udgave af typen. Druerne kommer fra lidt ældre stokke i den historiske Conegliano-Valdobbiadene-zone. Honningmelon, hvide blomster og grøn æble i duften og en elegant tør smag, der akkurat har sukker nok til at skabe fyldighed på midtpaletten, uden at vinen fremstår sød. Gode, vedvarende små bobler. 8,5 gram sukker pr. liter. Servér som aperitif eller til sushi.



Col di Manza Extra Dry, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, 2016, ØKO

1 fl 119,- SPAR 26,-

Den første og hidtil eneste Prosecco lavet på biodynamisk dyrkede druer fra toppen af Col di Manza i den oprindelige produktionszone for Prosecco. Luksusudgaven med italienernes foretrukne sødmegrad, Extra Dry. God intensitet i både duft og smag med stenfrugt, citrus, syrener og modne pærer. Sødmen er fint integreret, og vinen slutter til den tørre side. 17 gram sukker pr. liter. Har stofflighed nok til at kunne ledsage mad, selvom den også vil være glimrende som aperitif. Sidstnævnte særlig godt, hvis man serverer snacks eller canapées til, som rummer lidt sødme. Ellers prøv til tempurastegte rejer med sur-sød sauce eller salat med kylling, peanuts og grøn mango.

PERFEKT LEDSAGER TIL FISK

PRODUCENT: DOMAINE BORGEOT
OMRÅDER: CHASSAGNE-MONTRACHET, BOURGOGNE



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Det var som sendt fra himlen, da vi pludselig stødte på vinene fra Borgeot. For det første havde de lige præcis den smagsprofil, vi foretrækker i hvid Bourgogne, for det andet var det lige netop et tidspunkt, hvor domainet var ved at skifte distributør, så det var ledigt i Danmark.

Vores tidligere leverandør af Chassagne-Montrachet gennem adskillige år, Jean-Marc Morey, gik på pension i 2015, og vi var på udkig efter en ny. Heldigt sammentræf.

Domaine Borgeot ligger i den lille undseelige by Remigny, syd for Chassagne-Montrachet, og har siden 1977 været drevet af brødrene Pascal og Laurent Borgeot. De har gennem årene opkøbt marker, når det var muligt og har i dag godt 20 hektar. Spidskompetencen er Chassagne-Montrachet, og brødrene laver flere aftapninger både i rød og hvid. Derudover laves blandt andet Puligny-Montrachet, Santenay og Saint-Aubin samt et par udgaver af den generiske Bourgogne Blanc og Rouge.

Med udgangspunkt i traditionelle metoder og moderne forståelse frembringes en række vine, der er tydeligt burgundiske i deres solide intensitet og finesserige elegance. Ikke underligt, at mange af topproducenterne i Bourgognes gyldne trekant sender deres børn i lære hos brødrene Borgeot.

Ved en større maratonsmagning af Bourgogne med en række jævnt kedelige vine var der pludselig én, der stod ud. Saint-Aubin fra 1. Cru-marken Derrière Chez Edouard stod der på etiketten, en mark, jeg aldrig havde stiftet bekendtskab med før.

Kommunen finder jeg generelt undervurderet, og jeg glæder mig tit over en god en af slagsen. Priserne er markant lavere end den gyldne trio, men det kan være et spørgsmål om marginaler, når det kommer til kvalitetsforskellen. Det var mit første møde med Borgeots vine, og jeg vendte tilbage til flasken flere gange i løbet af smagningen. Den forblev rank, stolt, mineralsk og forførende frisk med perfekt afstemt fedme, diskret fad og skærende dybde trods det relativt unge udtryk.



**Saint-Aubin 1. Cru Derrière Chez Edouard, 2015
1 fl 375,-**

Marken ligger relativt højt, 350 meter over havet med østlig orientering og er næsten ren kalksten i den øverste del, hvor Chardonnay er mest plantet. Tydelig citrus og æble i næsen med havbrise, våd sten, vaniljecreme og et diskret strejf af fersk træ. Mundfølelsen er cremet og fyldig, men på ingen måde tung. Den perfekte syrestruktur giver et seriøst løft fra start til slut, og vinen varer ved længe med en salt-syrlig eftersmag og et let smørpræg. Mesterligt udført. Servér ved 12 °C.



**Chassagne-Montrachet 1. Cru Chenevottes, 2014
1 fl 495,-**

Den blide skråning i Chassagnes-Montrachets østlige del ligger ikke langt fra Le Montrachet, og Chenevottes har både samme jordbundsforhold og orientering som Le Montrachet, men ligger en anelse højere. Her er tale om stor, kompleks Bourgogne, der i 2014-årgangen er begyndt at vise modenhed med friske hasselnødder og kantareller i skøn forening med hvide blomster, citrus, gule æbler, smør og letristet egetræ. Den kan udmærket lagres videre, men jeg er vild med de hvide Bourgogner i denne fase, hvor ungdommens friskhed endnu er i fuld vigør og mingler med de subtile aromaer fra flaskelagringen. Nyd den ved 12 °C.

HVID BOURGOGNE OG FISK

Til fisk er der få vine, der kan hamle op med de hvide vine fra Bourgogne. Det kan være alt fra en stegt rødspættefilet med persillekartofler og brunet smør til pighvar bagt i saltdej med confiterede jordkokker og trøffelblanquette. Skulle man komme med et don't efter et par dos, må det være asiatisk mad med mange krydderier. Her kompromitteres vinen for meget, så gem din gode Bourgogne på disse dage og grib efter en Riesling i stedet.



MAD TIL PEREZ CRUZ

Selvom det i stigende grad opfattes som politisk ukorrekt at spise store bøffer, kan vi ikke komme udenom, at Perez Cruz' vine egner sig fremragende til skært oksekød som mørbrad og rib eye og gerne med god stegeskorpe og kraftigt smagende garniture og sauce til. Bearnaise med madagaskarpeber er perfekt, ligesom gratinerede marvben med persille og hvidløg eller

hårde faste oste er gode til. Lam kan udmærket ledsage disse vine, hvor særligt den rige smag i lammefedtets smelter flot sammen med vinenes myntetoner.

Vinene er oplagte til forårets fester. Spar 20% på dem alle fem.





Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

GODE VINE TIL OKSEKØD

PRODUCENT: VIÑA PEREZ CRUZ | OMRÅDE: ALTO MAIPO, CHILE

Det er ubetinget det mest stjernespækkede vinområde i Chile, og Perez Cruz i dalens bedste underdistrikt, Alto Maipo, er med helt fremme i spidsen. Master of Wine Tim Atkin nævner Perez Cruz som en blandt fem producenter, der på under 10 år har formået at udfordre de traditionelle stjerner som Concha Y Toro og Cousino Macul i Maipo.

Maipo Valley er for Chile, hvad Napa Valley er for Californien. Den historiske dal syd for hovedstaden Santiago ligger bekvemt i læ af bjerge mod Stillehavet, og den kolde Humboldtstrøm og smeltvand fra Andesbjergene ledes via Maipo-floden gennem dalen og giver ubegrænset adgang til vand i det ellers tørre, solrige klima. Bordeauxdruerne har vokset her siden 1800-tallet, hvor båndene mellem Chile og Frankrig blev styrket, og mange, der havde tjent penge på minedrift, rejste til Frankrig og blev grebet af den gode mad og vin. I 1880 var der fuld knald på udviklingen af Maipo-dalen, og en række imponerende vingårde blev opført. Cabernet Sauvignon er den mest dyrkede druesort i Maipo i dag og står på ca. 50% af vinmarksarealet med følgeskab af Merlot, Cabernet Franc og Carmenere.

Viña Perez Cruz er familieejet, og har kun opereret siden 2002. Pengene kom ikke denne gang fra minedrift, men elektricitet, og det i et så lukrativt omfang, at der økonomisk var tale om håndører ved opførelsen af Liguai, vingården med tilhørende marker, som danner grundstenen for Viña Perez Cruz. Alt lige fra det arkitekttegnede vineri, hvor alt flyttes ved tyngdekraft, til de 100% domainedejede marker, der solo giver frugt til familiens vine, er gennemført til mindste detalje. Man kan glæde sig over, at det taknemmelige klima og de lave produktionsomkostninger veksles til vine i imponerende høj kvalitet til meget attraktive priser. Et strålende eksempel på chilensk rødvin.

samt sort peber, mentol og en snert af røg. Smagen er fyldig med god dybde, modne mørke bærtoner og underliggende krydret smag af vanilje og lakrids. Alk. 14,5%. Server ved 18 °C.



Petit Verdot "Chaski", 2010
1 fl 148,- SPAR 20%



Den lille tykskallede drue, Petit Verdot, kan være svær at modne i Bordeaux, men de lange, tørre somre i Maipo er perfekte til dens behov. 92% Petit Verdot, 8% Carmenere med lagring 14 måneder på franske og amerikanske fade. Flot drukkemoden nu med udtalt kompleksitet i form af blomster, solbær og hindbær samt kardemomme, tobak og sort the. Fyldig smag med finkornede tanniner, god friskhed og struktur. Alk. 14,5%. Servér ved 18 °C.



Liguai, 2010
1 fl 180,- SPAR 20%



En raffineret blanding af 50% Syrah, 30% cabernet Sauvignon og 20% Carmenere lagret 16 måneder på 100% nye franske fade. Kraftfuld duft med solbær, chokolade, tobak, sort peber og cedertræ samt en snert af røg. I smagen fremstår den med stor fylde fra start til slut og toner af granatæble, solbær, mynte og eukalyptus samt vanilje, honningkagekrydderi og sød lakrids. Alk. 15%. Servér ved 18 °C.



Cabernet Sauvignon Reserva, 2014
1 fl 89,- | 6 fl 427,20 SPAR 20%



Klassisk Maipo Cabernet Sauvignon med 6% Carmenere i blandingen og 8 måneders lagring på en kombination af franske og amerikanske fade, heraf 25% nye. Bærpræget næse med udtalt solbær og brombær samt vanilje, mynte og fadkrydderi. Til den fyldige side i munden med modne, runde tanniner og rene frugttoner. Eftersmagen er blød og behagelig, og igen er der masser af solbær og frugtsødme. Servér ved 18 °C.



Syrah Limited Edition, 2015
1 fl 111,20 SPAR 20%



Trods den store fokus på Bordeauxsorterne, har Perez Cruz også succes med Rhône-druerne – ikke overraskende klimaet taget i betragtning. 91% 14Syrah, 6% Grenache og 3% Morvedre lagret 14 måneder på franske fade heraf 30% nye. Duften rummer blåbær, sorte kirsebær og lidt jordbær



Quelen, 2010
1 fl 280,- SPAR 20%



Kronjuvelen i porteføljen er Quelen og navnet refererer til den lille bakke, Liguai domainet er placeret på og som stilistisk er afbilledet på etiketten. Det er et alternativt Bordeaux blend i den forstand, at Quelen ikke indeholder Cabernet Sauvignon. 40% Petit Verdot, 30% Carmenere og 30% Malbec udgør den vovede blanding, som de fleste vinmager i Bordeaux ville gyse ved tanken om at skulle lykkes med. Perez Cruz' s chefvinmager, Germán Lyon, skal dog have fuld kredit for vovemodet. Intens duft af solbær, røde kirsebær, cedertræ, blyant, lavendel og rosmarin. Fyldig og vibrerende smag med solbær og ribs, kakao, kamfer og sød lakrids. Flot tekstur og en vin med stort format samt en veludviklet bouquet. Alk. 14,5%. Servér ved 18°C.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

GYLDNE DRÅBER TIL OSTEN

PRODUCENT: DOMAINE BOTT-GEYL, ØKO | OMRÅDE: BEBLENHEIM, ALSACE

Jean-Christophe Bott har på ingen måde travlt. Vinene frigives generelt sent, særligt enkeltmarksvinene kan godt være 2-3 år undervejs. Og han har ret, når han siger, de har brug for det. Gennem de sidste ti år er hans fokus på Riesling øget, selvom han stadig laver glimrende vine på de andre alsaciske druer.



Jean-Christophe Bott

Jeg vil anbefale enhver med interesse for vin at besøge Jean-Christophe Bott i Beblenheim. Hans generøsitet overstiger næsten hans passion for vindyrkning, og man føres igennem adskillige druesorter, marker og årgange, inden man, et par timer senere, vakler

ud af smagelokalets mørke. Det var på sådan et besøg, jeg første gang smagte hans vine, efter et tip fra en ihærdig sagfører, som ved flere lejligheder havde messet om denne rising star. Jean-Christophe overtog familiedomainet, der kan føres tilbage til 1795, i 1993 og havde forud for vores besøg i 2006 været igennem først en økologisk omlægning og efterfølgende biodynamisk. Det lovede godt, og jeg havde i forvejen et godt øje til andre producenter i Alsace, heriblandt Zind-Humbrecht og Marcel Deiss, som også praktiserer biodynamik. Stilen tiltalte mig. Puslespillet udgøres af 80 brikker i form af parceller, som er fordelt på 15 ha vinmarker. Besiddelserne dækker blandt andet parceller i seks Grand Cru-marker, og alle druer håndhæstes og gennemgår streng selektering. Efter presning gærer vinen op til seks måneder uden nogen former for tilsætning, og mange af vinene frigives først efter yderligere flaskelagring i familiens kælder.



Riesling "Les Elements", 2016, BIO
1 fl 149,- | 6 fl 695,- SPAR 199,-

Jean-Christophe høster druerne til Elements-serien lidt tidligere end til resten af porteføljen, og vinene er typisk tidligere drikke modne. Citruspræget duft med toner af mandarin og grøn ananas. I munden er den umiskendelig Bott-Geylsk med bredde, vægt og god intensitet. Frisk afslutning med en snert af anis og lime. Servér ved 7 °C til kylling i karry eller milde cremede oste.



Marken Grand Cru "Schoenenbourg"



Riesling Grand Cru "Schoenenbourg", 2013, BIO
1 fl 289,-

Druerne er høstet i en af Alsaces' fornemste Grand Cru-marker for Riesling, den monumentale Schoenenbourg, der i alt dækker 53 ha. Jean-Christophe mener, at vinene godt kan være ret lukkede i deres ungdom, men efter 3-4 år begynder de at vise deres store koncentration og dybde samt den eminente syre, den kalk- og mergelholdige jordbund giver. Vinen holder 16 g sukker pr. liter, men fornemmes tør pga. det høje syreniveau. Duften er intens med toner af gule pærer, abrikos, rabarber og rød grape. Smagen er fyldestgørende og bred med stor saftighed og fylde samt vibrerende syre, der fastholder den lange eftersmag. Server den til helleflynder med karamelliseret julesalat og beurre blanc sauce eller fattigmandsasparges med parmaskinke og pocheret hønseæg eller rødkitoste. Ca. 2000 flasker produceret. Servér ved 9 °C.



Marken Grand Cru "Furstentum"



Pinot Gris Grand Cru "Furstentum", 2008, BIO
1 fl 235,-

En gang blandede bolsjer kan man godt kalde vækstsæsonen i 2008, men den lune oktober favoriserede særligt de druer, der blev høstet sent. Pinot Gris fra den lune Grand Cru-mark Furstentum er sødmæssigt som en Vendange Tardive eller halvsød (30 g/l), og med sin intense smag af honning, fersken, hvide blomster og mango samt et distinkt røget præg, som er druens signatur, er den en fremragende ledsager til rødkit- eller blåskimmeloste og terrine af andelever. Perfekt drikke moden nu. Servér ved 8 °C.



I butikken på Nordre Toldbod finder du et stort udvalg af oste og tilbehør, blandt andet kiks, relish og marmelader.

Læs mere på side 19.



Køkkenchef
Mikkel Lytje

FORÅRETS FESTMENU

Foråret byder traditionelt på større fester og komsammener af enhver art. Kokkene på Nordre Toldbod har derfor valgt en mere klassisk menu og skruet en smule ned for kompleksiteten i gourmetmenuen for april, så du kan tilberede den til lidt flere gæster. Udgangspunktet er selvfølgelig årstidens råvarer og måske tilberedningen og anretningen af råvarerne ikke er helt så klassiske endda. Her får du opskriften på desserten – find alle opskrifterne og se anretningerne på løgismose.dk/opskrifter

"REGNBUE-IS" MED NØDDEKNAS

SÅDAN GØR DU

Vaniljeparfait

Kog sukker og vand op til 118 °C.

Bland vaniljekorn med æggeblommer. Hæld sukkerblandingen over æggeblommerne og pisk til det bliver hvidt.

Pisk fløden let stiv og fold forsigtigt æggemassen sammen med den piskede fløde.

Hæld i ønskede forme og stil i fryseren. Tag parfait'en ud ca. 20 minutter inden den skal nydes.

Rarbarbersorbet

Kog ingredienserne op i en gryde i ca. 15 minutter til en kompot. Tag kompoten af varmen og lad den køle af i 10 minutter.

Blend kompoten og sigt den så den bliver ensartet og glat. Køl massen af og kør den på ismaskine til den får den rette konsistens. Lad isen stå i fryseren minimum 2-3 timer før servering.

Dehydreret chokolade

Pisk æggehvider med salt – tilsæt sukker langsomt til du får en luftig og stiv marengsmasse. Smelt chokoladen langsomt

i et vandbad og rør det sammen med æggeblommerne. Vend chokolademassen med de piskede æggehvider. Det er vigtigt du ikke pisker, men vender det forsigtigt sammen. Smør massen ud på en bageplade og lad det tørre ca. 8-9 timer i ovnen ved 40-50 °C, gerne ved varmluft. Du kan med fordel sætte det over om aftenen og tage det ud om morgenen.

Knæk den dehydrerede chokolade i passende stykker, der kan stå fint op ad den færdige kage.

Nøddekrokant

Rist nødderne i ovnen ved 160 °C i 8-10 minutter, på bagepapir. Tag dem ud og lad dem ligge på bagepladen. Smelt sukkeret på en pande ved lav varme til det bliver gyldenbrunt og hæld massen over de lune nødder. Lad nødekaramellen køle af og bræk det i passende stykker.

INGREDIENSER

Vaniljeparfait

200 g sukker
65 g vand
6-7 (135 g) æggeblommer
900 g fløde
1 vaniljestang (1/2 hvis du bruger polynesisk)

Rarbarbersorbet

700 g rarbarber, rensat og skåret i mindre stykker
5 dl vand
150 g sukker
50 g glukose

Dehydreret chokolade

90 g mørk chokolade, fx 57% eller 64%
4 (100 g) æggehvider
1 knsp salt
30 g sukker
1,5 (30 g) æggeblommer

Nøddekrokant

100 g blandede nødder
150 g sukker



GOURMETMENUEN OG VINENE DER PASSER TIL

Aperitif

Champagne "l'Abbatiale" 1. Cru, Locret-Lachaud

Charlotte Locrets topvin fra det tudsegamle familiedomains marker i 1. Cru-kommunen Hautvillers på Montagne de Reims i Champagne er et klassisk blend af 50/50 Pinot Noir og Chardonnay. Hun forkæler den med 48 måneders lagring på gærresterne, og den fremstår dejlig cremet med tydelige toner af ristet brød og nødder. Nyd den gerne som aperitif i selskab med f.eks. saltede cashews og vagtelæg med Karl Johan salt. Servér ved 8 °C.



1 flaske

Forret

Røget laks med rygeostcreme og syltet fennikel

Soave "La Broia", Rocolo Grassi, 2014

Ikke mange ved, at kultproducenten Rocolo Grassi kan andet end at lave imponerende Amarone-vine. Der laves en enkelt hvidvin på 100% Garganega fra den 2 ha store La Broia-mark i DOC Soave, og med 12 måneders lagring på brugte barriques med gærresterne efterfulgt af 10 måneders flaskelagring før frigivelse er der tale om en fyldig og atypisk udgave af distriktets til tider neutrale vine. Fersken, honning, citrus og krydderurter møder smør og krydderi fra fadene, der netop formår både at ledsage rettens røgede aromaer samt skabe en rensende effekt mellem hver mundfuld. De urtede aromaer i vinen balancerer flot med fenniklens anissmag. Servér ved 10 °C.



2 flasker

Hovedret

Kalvefilet med grønne ærter, kapers og brunet smør

Phigaia After the Red, Serafini & Vidotto

De færreste ved det, men i Il Montello 40 km nord for Venedig er der gennem århundreder blevet lavet nogle af Italiens bedste rødvine på skråningerne ned mod Piave-floden. Bordeauxsorterne trives godt her, og i After the Red indgår Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon og Merlot i næsten lige dele. Vinen er lagret 18 måneder på franske barriques efterfulgt af 2 år på flaske og kombinerer den bordeauxske rankhed og seriøsitet med italiensk charme og letløbenhed. Her er frugtsødme nok til ærterne, fadsmag, der harmonerer med det brunede smør og paneringen, og de finkornede tanniner bliver perfekt afrundet af proteinerne i kødet. Servér ved 18 °C.



2 flasker

Dessert

"Regnbue-is" med nøddekñas

Pineau de Charentais Rosé, Domaine Pautier

Den sjældne roséudgave af den søde vin fra Cognac, Pineau de Charentais, laves her på Merlot, Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc. Mosten ligger kort tid med skallerne og opnår en smule farve, inden skallerne sies fra, og den ugærede most tilsættes tre år gammel cognac. Den elegante kombination af søde røde bær og cognacens lagrede aromaer fanger både rabarbersorbetens sarte, parfumerede nuancer og dessertens element af nødder fra både knas og chokolade. Servér ved 10 °C.



1 flaske



KOMPLET VINMENU

6 fl 795,- SPAR 464,-



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

ET LILLE BOURGOGNE-MIRAKEL

PRODUCENT: MAURICE ECARD | OMRÅDE: SAVIGNY-LES-BEAUNE, BOURGOGNE

Måske skal begrebet nålen i høstakken vinkles på en anden måde i Bourgogne. Der er hverken meget hø i stakken eller nåle for den sags skyld. De fleste er fundet, og dem, der er tilbage, er enten prissat forkert i forhold til deres kvalitet eller decideret ringe.

Det er noget nær umuligt at finde en god Bourgogneproducent, der ikke er "out of stock".

Alligevel, med lidt opportunistisk søgen i de undervurderede appellationer, stødte vi på navnet Maurice Ecard. Manden, der opfattes som godfaderen i appellationen Savigny-Les-Beaune, gik på pension for godt ti år siden, men hans vinmarker og ekspertise lever videre gennem de nye ejere, der i respekt har bevaret både navn og vinstil.

Jeg smagte vinene første gang under et besøg i Bourgogne og fandt ud af, de ikke var i Danmark i forvejen. Mængderne var små, men i Bourgogne må man tage, hvad man kan få. Selvom jeg blev begejstret dér, er kutymen, at vi altid gensmager på

dansk jord og med alle i smagepanelet. Således blev det også en god dag hjemme på Nordre Toldbod, hvor vi ad flere omgange vendte tilbage til de to smukke Pinot Noir-næser i Ecards vine, der flirtende drog os tilbage til endnu en fordybelse i deres forførende aromatik.

"Man genkender det ægte Bourgogne, når man møder det", som Thorbjørn sagde under smagningen, og om det bare er stilen, eller den fremragende 2015-årgang, som har en finger med i spillet, må fremtiden vise.

Det særligt overbevisende ved disse vine var deres indsmigrende frugt og saftighed, som Bourgogne indimellem kan mangle, uanset hvor meget man ønsker, det skal være der.

Det anæmiske udtryk og den skærende syre kan skuffe selv på Premier og Grand Cru-niveau i de uundgåeligt svage årgange, der er en realitet i sådan et marginalområde. Ecards to vine fra den beskedne Savigny-Les-Beaune-appellation nordvest for Beaune by kan man roligt knappe op og nyde den purunge Pinot Noir-frugt, der er begyndt at få følgeskab af lidt diskret flaskeudvikling.

En drikkeforøjelse for alle yndere af god Pinot Noir.



Savigny-Les-Beaune, Maurice Ecard, 2015

1 fl 249,-

Fra 4,5 ha vinmarker med ca. 40 år gamle stokke. Herlig Pinot Noir-næse med jordbær, hybenrose og røde kirsebær, ribs og søde urter samt lidt skovbund. Let krop med fin frugt, balanceret af afrundet syre. Vinen virker nærmest læskende og giver lyst til endnu en mundfuld. Nyd den nu eller i løbet af de næste 2-3 år. Glimrende uden mad og gerne serveret ved helt ned til 13 °C. Vil også smage herligt til tarteletter med høns i asparges eller grillet baguette med en grov paté og cornichoner.



Savigny-Les-Beaune "Aux Clous", Maurice Ecard, 2015

1 fl 299,-

Aux Clous er en mindre, sydvendt Premier Cru-mark lige uden for landsbyen Savigny-Les-Beaune. Intens og frugtfyldt næse med søde kirsebær, hindbær, violer og svampe samt et diskret strejf af toast og vanilje. I munden fremstår kroppen let, og vinens store intensitet og bløde, saftspændte frugt giver en fuldendt smagsoplevelse med en lang, vedvarende afslutning med klar, frisk frugt og uden skarpe kanter. Bedårende dejlig at drikke nu, men har utvivlsomt potentiale til 5-7 år i flasken. Servér ved 15 °C til klassisk fransk løgsuppe eller en velmodnet Epouisses.



Nålen i høstakken

FRANSK LØGSUPPE MED BAGT LÅG

Til god Bourgogne hører den franske klassiker løgsuppe og gerne i denne version med et gratineret låg af butterdej.
~Også perfekt til natmad~

INGREDIENSER

SUPPE

500 g løg
75 g smør
30 g hvedemel
½ tsk friskkværnet sort peber
1 ½ l hønsesond
2 laurbærblade
½ glas cognac
salt og peber

BUTTERDEJ

250 g butterdej
1 æg
100 g revet Gruyère eller Comté

SÅDAN GØR DU

SUPPE

Pil løgene og skær dem i skiver, sauter dem i smør, til de er gyldne. Tilsæt mel og peber og vend det godt sammen. Tilsæt fond og laurbærblade og bring det til kogepunktet. Lad suppen småsimre under låg i ca. 30 minutter med jævnlig omrøring, til løgene er møre. Smag suppen til med salt, peber og cognac.

BUTTERDEJ

Rul butterdejen ud i ½ cm tykkelse og prik med en gaffel overalt. Stik eller skær dejen, så den er 1 cm bredere end cocotterne, som suppen serveres i. Fyld suppen i cocotterne, læg butterdej henover og klem dejen fast omkring ydersiderne af cocotten. Pensl dejen med sammenpisket æg og drys med ost.

Sæt cocotterne i ovnen ved 180 °C i ca. 15 minutter, eller til butterdejen har rejst sig og er bagt gylden.

Servér suppen rygende varm.



Fagekspert
Per Bach

ÅRETS VINMAGER I TYSKLAND

PRODUCENT: WEINGUT HORST SAUER | OMRÅDE: FRANKEN, TYSKLAND

Horst Sauer fra Franken er sammen med sin datter Sandra kåret til årets tyske vinmager 2018 i den prestigefyldte guide Gault & Millau.



Som begrundelse skriver redaktionen Gault & Millau blandt andet:

"Takket være Horst og Sandra Sauer's kærlige og vedvarende engagement i druen Silvaner i alle dens afskygninger har denne gamle druesort fået fornyet succes, og i dag er den blevet selve symbolet på Franken-vinens renæssance (...) Det Horst Sauer over en længere periode har skabt sammen med sin datter er enestående, og sammen spiller de ikke bare en enkelt melodi, men en hel symfoni på vines tangenter."

Horst Sauer slog igennem med parade-årgangen 1990, og siden er det kun gået en vej: fremad. Uden brug af enzymer og fremmede gærstammer tilføjede han med imponerende tålmodighed og stædighed nye dimensioner til druen Silvaner i hele spektret fra letløbende hverdagsvine til monumentale isvine.

De engelsksprogede kritikere opdagede det tidligt, og hele syv gange har han taget turen over kanalen for i forskellige sammenhænge at lade sig hylde som Tysklands bedste vinmager. På hjemmebanen var det imidlertid kun Gerhard Eichmann, som placerede Horst Sauer i toppen af hierarkiet, mens de andre meningsdannere var mere optaget af de producenter, som fokuserede på Riesling-druen.

Først forrige år efter 25 års uafbrudt velsmag blev Horst Sauer Winzer des Jahres i den ansete Falstaff Weinguide, og nu hylder Gault & Millau omsider også Sandra og Horst Sauers enestående fortolkninger af frugten fra den måske bedst eksponerede skråning i hele Franken.



Silvaner Trocken 2015, Escherndorfer Lump 
1 fl 149,-

Elegant, præcis, blomstrende og saftig ambassadør for Tysklands oversete drue. Servér ved 10 °C.



Riesling Trocken 2015, Escherndorfer Lump 
1 fl 169,-

Aromatisk og charmerende Riesling med pikant og forfriskende syre. Servér ved 10 °C.

FRISKE ASPARGES TIL SPRØDE VINE

Horst Sauers vine er med deres sprøde syre og netop ikke knasende tørhed perfekte ledsagere til asparges, og hvis du har de rette forbindelser, er der ingen grund til at vente på danske forsyninger.

Lige nu skyder spæde asparges opad i deres stræben efter livgivende lys. Sæsonens komme blev varslet af de første grønne spanske, italienske og franske asparges. Men det er først, når de hvide asparges ankommer – først fra Frankrig og siden fra Tyskland – at festen for alvor begynder.

Friland og friskhed er alfa og omega. Er de skåret samme dag, som de nydes, er de fantastiske. Dagen derpå kan de også være enestående, men på tredjedagen begynder det at gå ned ad bakke. Stejlt ned ad bakke!

Find opskrifter med asparges på logismose.dk/opskrifter

ALVERDENS OSTE

Et ostebord er måske den mest elegante form for et hurtigt måltid, man kan tænke sig. Med godt brød, lidt grønt og frugt som pynt og et godt glas vin til er måltidet både til hverdag og weekend i hus.

Yves Bordier er en såkaldt "affineur" – en person, der modner ost. Han udvælger nøje frisklavede oste fra små producenter rundt omkring i Frankrig, og i sine syv kældre afventer han med tålmodighed og ekspertise hver osts ypperste potentiale.

Hans professionelle erfaring tæller mere end 35 år, og dertil skal lægges, at både hans far og bedstefar havde samme erhverv, så han er bogstavelig talt vokset op med ost og familiens store passion for håndværket.

Ostene fra Bordier kan nydes, fra den dag vi modtager dem og sætter dem på hylden. Det eneste, du skal gøre, er at temperere dem ved at stille dem ved stuetemperatur 1-2 timer inden servering.

I butikken på Nordre Toldbod finder du også et stort udvalg af tilbehør til ostene, blandt andet kiks, relish og marmelader.

Vores vinkesperter står som altid klar til at give gode råd og vejledning til, hvilke vine du bør nyde til.

PRØV FOR EKSEMPEL

COMTÉ, FAST – upasteuriseret komælksost fra Franche-Comté i det østlige Frankrig. De skrappe produktionsregler, der blandt andet kræver græsfodring af dyrene, er med til at give den unikke, runde, nødde- og frugt-agtige smag, som denne ost er så kendt for.
36,50 / 100 g

BRILLAT-SAVARIN – hvidskimmel komælksost, blandt de få oste lavet på triple crème. Det høje fedtindhold giver en særlig cremet konsistens. Laves både i Normandiet og Bourgogne og er opkaldt efter den franske gourmet Jean Anthelme Brillat-Savarin.
24,90 / 100 g

FOURME D'AMBERT – blåskimmelkomælksost fra Auvergne i det centrale Frankrig. En af Frankrigs ældste ostetyper med en rig, balanceret smag.
22,90 / 100 g



I vores gourmetsupermarked på Nordre Toldbod er vores ostemontre altid fyldt med nogle af de bedste oste fra hele Europa – blandt andet fra franske Bordier.



Fagekspert
Per Bach

Prikken Over I'et

CHAMPAGNE TIL SÆRLIGE DAGE

PRODUCENT: PIERRE MONCUIT | OMRÅDE: CHAMPAGNE

Champagne Pierre Moncuits vingård ligger i en lille stille gade i hjertet af vinbyen Mesnil-sur-Oger, så adressen fejler bestemt ikke noget. Det er her, Krug skabte prestigeprojektet Clos de Mesnil. Det er her, Laurent-Perrier henter frugten til de fine årgangs-champagner fra Salon, og det er kommunen, som mange kalder den ypperste på hele den 20 kilometer lange østvendte skråning, som vi har lært at kende som Côte de Blancs.

Så hvis vi taler om beliggenhed, er Champagne Pierre Moncuit en ren vin-der, ikke mindst fordi familien ejer hele 15 hektar med Grand Cru-status fordelt på 22 forskellige parceller omkring byen, inklusive veleksponerede dele af den måske mest berømte skråning, Les Chétillons.

Det forpligter, og siden 1977 har Nicole Moncuit først sammen med broderen Yves, og nu også sammen med datteren Valérie Charpentier ført bevis for, at der findes en vidunderlig verden ved siden af Le Grande Marques i Champagne.

Nicoles rejse har samtidig udviklet sig til et opgør med de store spilleres fokus på konform ensartethed og udeblivende overraskelser. Det har betydet et farvel til "vin de reserve" til at udviske forskellene mellem forskellige årgange. Det har betydet et farvel til at "manipulere med friskheden" ved at undertrykke den malolaktiske gæring. Det har betydet, at mange års flaske-modning ikke er i fokus, og endelig er Nicole begyndt systematisk at reducere mængden af tilsat likør, når bundfaldet skydes bort, og champagneproppen bankes på plads.

Resultatet er nogle af de mest transparente og vitale Champagner på markedet, som – også når der ikke er årgange på flaskerne – byder sig til med små pirrende nuanceforskelle, hver eneste gang et nyt lot-nummer frigives til salg, og befriende nok er der ingen diskussion om, hvornår de skal nydes. De er klar, når de frigives til salg, og byder sig her til med en næsten Meursault-agtig glød, som er ganske enestående.



Champagne Cuvée
Hugues de Coulmet
Brut NV
1 fl 249,- SPAR 50,-



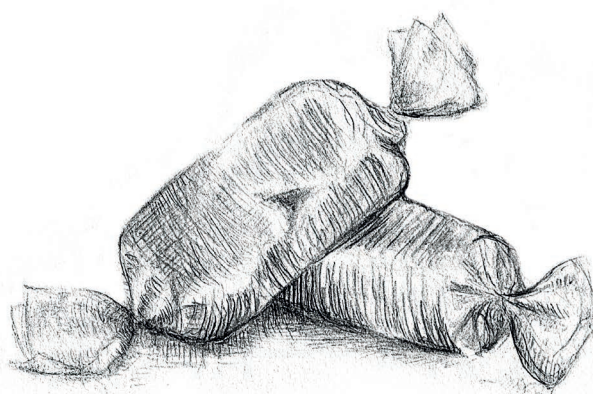
Champagne Cuvée
Hugues de Coulmet
Brut MAGNUM 150cl NV
1 fl 549,- SPAR 80,-

Det fine åbningsnummer fra Moncuit skabt på frugten fra forskellige parceller i Sezanne. Bare 20 måneder på flaske inden degorgement og en dosage på beskedne 7g. I princippet årgang 2014. En fokuserede og umiddelbar Champagne med markant mineralitet og en dejlig på én gang frisk og mild smag. Servér ved 9 °C.





Indkøber
Kirska Kjærgaard



TIL APERITIF & TIL KAFFEN

INSPIRATION TIL FORÅRETS MANGE SAMMENKOMSTER
– EKSTRA FORKÆLELSE TIL DINE GÆSTER



TIL APERITIF



Chips m. havsalt & malteddike
150g Brown Bag

1 stk 28,- SPAR 20%

Ærkeengelsk chips-variant, som ofte er svær at finde herhjemme. Den geniale balance mellem havsalt og syre-sødme fra malteddiken resulterer i et anderledes raffineret udtryk end det, man finder i de fleste metervare-chips. En nem snack til velkomst.



TIL KAFFEN



Florentinere m. mørk chokolade
8 stk., 210g, Fudges

1 stk 52,- SPAR 20%

Et sublimt sammenstød mellem silkeblød mørk chokolade, tørret frugt, nødder, klistret karamel og ingefær. Oplagt ledsager til kaffen sammen med et glas portvin eller en god rom.



Ostekiks m. cheddar 80g, Fudges
1 stk 39,20 SPAR 20%

Uhyggeligt velsmagende, florlette, sprøde og yderst vanedannende ostekiks. Til kølig hvidvin, champagne eller andre mousserende vine.



Lakridskonfekt - Lakrids, Choko, Mokka 125g, Hattesens
Konfektfabrik

1 stk 52,- SPAR 20%

Lakridskonfekt i luksusklasse! Claus Hattesen har nyfortolket, genopfundet og løftet lakridskonfekten til nye højder med 100% rene ingredienser, mindre sukker og mere smag. De tre mørke varianter komplementerer kaffen på fin vis.



Saltede cashewnødder 90g,
Kraghs Luxury Selection

1 stk 36,- SPAR 20%

Store indonesiske cashews af den allerfineste kvalitet. Ristede og saltede. Sprød luksus til en iskold aperitif.



Pure Amande 130g ØKO,
Summerbird

1 stk 94,40 SPAR 20%

I vores verden ganske enkelt en klassiker til kaffen: marcipansommerfugle med et tykt lag mørk chokolade.



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

POSTKORT FRA MIDDELHAVET

Det tørre, lune klima i Middelhavsområdet er perfekt til druedyrkning, og der er gennemgående begrænsede problemer med sygdom og råd i vinmarkerne. Det gør det mindre ressourcekrævende at dyrke vin, noget, der giver sig til udslag i en række rigtig gode vine i den lavere ende af prisskalaen.



Paranga White, Kir Yianni, 2016

1 fl 100,- | 2 fl 150,- SPAR 50,-
Vinstokke trives godt på markerne rundt om Vegoritis-søen i Græsk Makedonien, hvor pioneringården, Kir Yianni, i mere end 25 år har demonstreret potentialet gennem en perlerække af vine. Paranga White

laves af to græske druesorter, 80% Roditis og 20% Malagousia, og forud for gæringen får skallerne lov til at trække med mosten i 3-4 dage, hvilket øger den aromatiske dybde. Resultatet er en sprød og tør, frugtfuld vin med toner af blomster, citrus, urter og lidt stenfrugt. Servér ved 7 °C. Kan nydes solo men er også glimrende til lette forretter som salat med gedeost og grønne druer eller dampede muslinger.



Paranga Flowers Rosé, Kir Yianni, 2016

1 fl 108,- | 2 fl 150,- SPAR 66,-

En dejlig saftig rosé for dem, der foretrækker en lidt mildere og rundere version end den knastørre model. Her er knap 15 gram sukker pr. liter til at give mere udtalt frugtighed, og det balanceres godt af syren fra Xinomavro, Grækenlands fineste rødvinsdrue. Den får følgeskab af 20% Merlot, hvilket bidrager til en fin, blød bærfrugt. Vil glæde både datter og mormor. Servér ved 7 °C.



Mano a Mano, Bodegas Mano a Mano, Tierra de la Castilla, 2014

1 fl 82,- | 6 fl 395,- SPAR 97,-

Smagen af Sydspanien fornægter sig ikke i denne fyldige, bløde rødvin fra Bodegas Mano a Mano i Tierra de la Castilla. Vinen er lavet på 100% Tempranillo og fadlagret på en blanding af nye og gamle fade i ca. 6 måneder. Det tilfører diskret fad, der ikke får lov at overtage de modne frugttoner, og Mano a Mano er et stærkt bud på en potent hverdagsvin med udgangspunkt i godt håndværk kombineret med moderne faciliteter. Servér ved 17 °C. Glimrende til f.eks. boeuf sauté stroganoff eller osso buco.



Langhe Rosso "Corte Enrichetta", Pelassa, 2015

1 fl 117,- | 6 fl 575,- SPAR 127,-

I Langhe Rosso leges der med blandingen af druesorter og Daniele Pelassa kører sin variant skarpt på 50/50 Nebbiolo og Barbera fra de bløde bakker bag Canale i det nordlige Alba. Nebbiolos stramhed bliver tøjlet af den letlevende Barbera, og resultatet er en usædvanlig blød og charmerende, mellemfyldig vin med tydelig piemontetisk friskhed og rigeligt med mørke kirsebær i smagen. Servér ved 15 °C til pasta carbonara eller pizza med mozzarella, cecina og rucola.



Primitivo di Puglia MOI, Varvaglione Vigni & Vini

1 fl 85,- | 6 fl 395,- SPAR 115,-

Det er typisk postkort fra Middelhavet vi finder hos Varvaglione, hvor små sandfarvede mure og gamle oliventræer danner kulisser for vinmarkerne. Cosimo og Maria Varvaglione fokuserer på de lokale druesorter og i MOI bruges udelukkende Primitivo, der efter endt gæring modner videre på ståltanke. Frugten er således i fokus, og vinen er stort set fri for tanniner, hvilket gør den usædvanlig let at nyde uden mad. Udtrykket er mellemfyldigt, og trods blødheden fremstår vinen ikke marmeladeagtig. Servér ved 16 °C til pariserbøf eller faste oste.

Løgismose i Netto

SMAGEN AF FRIHED

De bedste og mest velsmagende fødevarer skabes i tæt samspil med naturen. Dyr hører nu engang til i det fri og ikke indelukket i en hal.

Hos Løgismose arbejder for, at alle vores produkter skal afspejle den holdning.

Manifest Smagen af frihed

I den ideelle verden fandtes dette mærke slet ikke. Tværtimod skulle der være et lovpligtigt mærke, der hed "Smagen af ufrihed", som mærkede alle de fødevarer, hvor dyrene blev budt et uværdigt liv. Hvor dyrene ikke kom ud i det fri, hvor de ikke kunne bevæge sig, og hvor de altid fik det ringeste foder. Uværdige produkter henvist til supermarkedernes skammekrog.

Men alt er vendt på hovedet i den moderne fødevarerproduktion: Burhøns, tremmekalve, industrisvin er i dag reglen og ikke undtagelsen.

Det er derfor vi mærker vores produkter med "Smagen af frihed". For der findes heldigvis et mere velsmagende og etisk alternativ.

Ved at lade dyrene komme ud i det fri og lade dem spise naturligt foder. Ved i det hele taget at respektere samspillet mellem menneske og natur. Hvilket også betyder, at vi mennesker skal til at spise lidt mindre kød.

Det er en lang og vanskelig rejse at ændre det moderne industrilandbrug, og heldigvis har vi et tæt samarbejde med Dyrenes Beskyttelse omkring den videre færd. Men for at lykkes kræver det først og fremmest, at du som forbruger også er med.

Løgismose, 2016



BOLLER I KARRY

Løgismose Boller i karry er en del af Smagen af frihed-serien og fik 5 stjerner i Berlingske 16. marts 2018.

Køb den i Netto i hele landet.

I vores Smagen af frihed-serie finder du spegepølse, færdigretter, stegepølser, mejeriprodukter og vores kylling. Serien er anbefalet af Dyrenes Beskyttelse, fordi produkterne opfylder kravene til god dyrevelfærd. Du kan finde produkterne i Netto i hele landet.

Læs mere om
Smagen af frihed på
løgismose.dk/netto

**DYRENES
BESKYTTELSE**



Smagen af frihed

RYGEOST I FLERE FORKLÆDNINGER

Rygeost er for nogle, især mange yngre, en glemt råvare – desværre, for dens syrlige, milde og røgede smag kan faktisk med fordel bruges i både det salte og det søde køkken som et frisk indslag og en mere nuanceret erstatning for creme fraiche.

Du får her 3 nemme opskrifter med rygeost og du kan finde flere på løgismose.dk/opskrifter

FYNSK RYGEOSTSALAT

INGREDIENSER

2 dl sødmælksrygeost
2 dl piskefløde
1 bk karse
4 stk. radiser
¼ stk. agurk

SÅDAN GØR DU

Del agurken, skrab hjertet ud og skær den i tern. Drys lidt salt på agurkestykkerne og lad dem ligge i en sigte i 1 time. Rør rygeost og fløde sammen og smag til med salt og peber. Rør agurkestykkerne i og anret med skiver af radiser og klippet karse. Servér med groft rugbrød.



TARTE FLAMBÉE MED RYGEOST, LARDO OG ROSMARIN

INGREDIENSER

En god pizzadej
½ dl sødmælksrygeost
1 dl creme fraiche 38%
Salt
Peber
Frisk rosmarin
Lardo, spegeskinke eller andet charcuteri

SÅDAN GØR DU

Rul pizzadejen ud, så den er helt tynd. Smør pizzadejen med et tyndt lag creme fraiche 38% og krydr med salt og peber. Smuldr rygeost ud over og tilsæt friskhakket rosmarin.

Bag tarte flambée i ovnen ved ca. 220 °C i ca. 10 minutter, til den er sprød. Læg ganske tynde skiver af lardo, spegeskinke, chorizo eller andet charcuteri på og server straks.

HVID CHOKOLADEMOUSSE MED RYGEOST (4 personer)

INGREDIENSER

150 g hvid chokolade, grofthakket
½ dl sødmælksrygeost uden kommen, presset igennem en sigte
2 dl piskefløde
6 æggeblommer (3 bægge pasteuriserede)
50 g rørsukker
Pynt:
2 spsk. hakkede saltede nødder

SÅDAN GØR DU

Smelt chokoladen forsigtigt over et vandbad. Pisk fløden til skum, og stil det til side. Pisk æggeblommerne hvide med sukkeret over et vandbad, og rør den smeltede chokolade i. Pisk den sigtede rygeost i massen. Vend flødeskum i chokoladeblandingen lidt ad gangen. Hæld moussen i portionsglas og sæt den på køl til servering.

I hvert nummer af Klub Løgismose Vin & Mad magasinet, inviterer vi en gæsteskribent til at dele nogle af sine bedste oplevelser, tips og gode råd omkring mad og vin.

Christian Grønlykke

Etablerede Løgismose Vinlager i 1982

- 63 år
- Søn af Lene og Sven Grønlykke, der grundlagde Løgismose i 1965
- Bor sammen med sin hustru Lone i København
- Har sønnerne Anders og Mikkel på henholdsvis 38 og 34 år, datteren Margaux på 25 år og børnebørnene Louise og Jeppe samt Harald og Vilhelm
- Åbnede i 1982 Løgismose Vinlager på havnearealet Nordre Toldbod i København sammen med sine forældre.

Læs mere om Løgismose og historien på logismose.dk

Jeg er vokset op omgivet af god mad og har i sagens natur fået fantastisk mange gode måltider. Men skal jeg nævne ét måltid, der virkelig står frem, så må det være mit første besøg på El Bulli nær Barcelona.

Jeg var der første gang for 13 år siden sammen med min hustru og datter. Med tre Michelinstjerner var det jo et ret berømt sted, og med en enorm venteliste skulle man være ude i rigtig god tid. Det var jeg ikke, men jeg var så heldig at få et bord hurtigt, ad bagvejen, fordi jeg kendte én, der kendte dem.

Det var virkelig en fantastisk oplevelse, meget anderledes og helt eminent – det gik også meget op i show, men det var hele totaloplevelsen, der var så vild. De fokuserede ikke så meget på elegancen, mere på overraskelsen, f.eks. fik vi gulerodsskum/-saft serveret i et kateter – det var ret specielt!

Vi fik omkring 27 serveringer og mindst lige så mange vine, og den måde, de fik parret vin og mad, var fantastisk – det forandrede faktisk mit syn på vinmenuer og ikke mindst på sommelierens arbejde. Jeg har haft det lidt svært med vinmenuer og har sammenlignet det med at 'zappe rundt' på tv, men på El Bulli fik deres sommelier det til at fungere fint at 'zappe rundt'. Her blev mad og vin forankret, og det blev en stor, stor oplevelse.

Jeg husker ikke alle serveringerne, men det var vilde ting, der blev serveret for os. Jeg kan huske, at vi fik 1 meter parmesan – en kæmpe lang snoet parmesanspaghetti. Vi fik æble, der smagte og fremstod som caviar, vi fik kaninøre og alverdens ting, som andre restauranter senere efterbade.

Da vi stopmætte efter 27 serveringer fik desserten, var det en stor 'kinesisk æske' med masser af skuffer, hvor der i hver skuffe lå de mest fantastiske chokolader. Behøver jeg at sige, at alle skuffer blev åbnet og indholdet nydt? Efter middagen blev vi inviteret på besøg i køkkenet og snakkede med kokken Ferran Adrià. Måltidet var så stor en oplevelse for os alle, at min datter skrev en fristil om det, da hun kom hjem!

Mit bedste hverdagsmåltid er hjemme sammen med min hustru. Jeg står i køkkenet til hverdag, mens Lone er den, der står for julemaden. Jeg laver mest middelhavsmad, men også indisk mad, især på denne årstid, hvor det er koldt. Så er det skønt med de kraftige krydderier, selv om de er umulige sammen med vin – så drikker vi vand til.

I mit middelhavskøkken bruger jeg bl.a. auberginer, squash, løg, tomater – alt efter hvad vi kan få i sæson. Ofte laver jeg de skønneste gratinerede auberginer, de er fine som en let ret, men også som tilbehør til et godt stykke kød eller kylling.

Lone er gladest for rødvin, og derfor drikker vi mest det. Til kylling nyder vi gerne en Beaujolais-vin, f.eks. Saint Amour 2015. Tidligere kunne jeg godt lide de 'friske årgange', men nu er jeg mest til de ældre. Spiser vi kalv, vælger jeg ofte en flaske god Lirac, eller storebroren Châteauneuf-du-Pape 2015, som jeg også holder rigtig meget af.



Lirac, Château Mont-Redon 2015
1 fl 157,-



Châteauneuf-du-Pape Vignoble Fabre
Château Mont-Redon 2015
1 fl 295,-



Økologisk vin



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

SKØNHED I MARK, FLASKE & GLAS

PRODUCENT: DOMAINE D'EOLE
OMRÅDE: COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, 2017

De sidste dugfriske tal siger, at 90% af vinproduktionen i Provence er rosévin, og der er ikke noget at sige til, at de sart rosa vine fra Frankrigs sydøstligste hjørne er de mest populære i verden i denne kategori.

Når rosélampen (solen) tændes, er det første, man griber efter, en godt afkølet Provence-rosé.

Rosévin er en stemning, og når den stemning indfinder sig, kan rosévin ikke erstattes af noget andet. Det er en fremragende solovin, der ikke kræver meget andet end godt selskab at nyde den i.

Jeg er heldigvis gift med en selvudnævnt roséprinsesse, der har mindre ryggrad end ormene i min kompostbunke, særligt når det kommer til at sige nej til Domaine d'Eoles yndefulde rosé.

Med rundsave på albuerne fik den allerede første år i vores sortiment skabt sig en solid skare af fans og er nu blandt vores bedst sælgende rosévine, der tilmed har været økologisk certificeret i mere end 20 år. Markerne er således i en stor del af året dækket med vilde blomster og græsser, og med betagende bjerge i baggrunden er der dømt autentisk sydfransk kulisse.

Drueblandingen udgøres hovedsageligt af Grenache, Cinsault og Syrah, og tyskfødte Matthias Wimmer, der i mere end 20 år har ført taktstokken i vineriet, er med analytisk og nærværende tilgang kommet ind til kernen af begrebet Provence-rosé.

Farven skal have lav intensitet og lande lige mellem lyserød og orange, en hårfin balance. Aftapningen i klare flasker skjuler på den ene side ingen afvigelser, men giver på den anden side mulighed for sagte pral med sin succes. Domaine d'Eole er textbook. End of story.

Den skønneste duft af røde, danske sommerbær i solen, reven skal af blodappelsin, citronverbena og citrus.

Forventelig let krop med god intensitet og smagskoncentration og herlig friskhed med dansende frugt og en lille snert af mineralitet og hvide blomster, så liflig og helt tør uden at være hverken spids eller sur. Vær forberedt på høj fordampningevne uanset glasstørrelse. Servér direkte fra køleskabet i rigelige mængder.

Skulle flasken mod forventning ikke blive tømt, kan vinen fint holde sig åben på køl et par dage.



Coteaux d'Aix en Provence Rosé - ØKO, Domaine d'Eole, 2017

1 fl 139,- | 6 fl 600,- SPAR 234,-



Luscombe, ØKO

1 fl 25,- | 24 fl 480,- SPAR 120,-

Økologiske safter med og uden brus fra dynamiske Luscombe i Devon i Sydengland. Ingen farve, koncentrat, konserveringsmidler eller numre, kun saft, rørsukker og naturlige krydderier og urter. Luscombe er hele 58 gange blevet præmieret med Great Taste Award i England!

Se alle varianter til klub-pris på løgismo.se.dk

Thildes Biodynamiske Have i april

Selvom jordvarmen starter sent i år (14. maj), er der fuld gang i klargøringen til årets vækstsæson i april. At den biodynamiske kalender tyder på mildt aprilvejr giver yderligere blod på tanden.



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

Der skal planlægges idet frøene skal sås på de dage, hvor den kosmiske impuls er rettet mod netop deres type. Således inddeles afgrøder i blomster, blad, frugt og rod, og i den biodynamiske kalender er der tydeligt markeret hvilke dage og i hvilket timeinterval, man skal så de forskellige typer afgrøder. Løg er f.eks. en rodfrugt og skal sås, luges og høstes på roddage for at få det bedste resultat.

Konventionelt landbrug viser, at det sagtens kan lykkes uden at gøre brug af de kosmiske impulser, men forsøg har vist, at både næringskvalitet og holdbarhed er forbedret i biodynamiske afgrøder. For rodfrugter er det af særlig stor betydning for holdbarheden, at afgrøden høstes på roddage, ligesom snitblomster holder længere i vand, hvis de høstes på blomsterdage. Perioderne varer 2-4 dage og det er derfor ikke besværligt at planlægge såning. Jeg har inddelt alle mine frø i de forskellige kategorier, så når der f.eks. er frugtdag, tager jeg alle mine frø med frugtplanter frem og beslutter hvad, der skal sås. Noget sås i potter i orangeriet, andet kommer direkte i jorden.

Virkelig meget kan sås i april, og det er en af de travleste måneder i haven.

Mange spørger til mængden af arbejde med en køkkenhave, og efter to års dyrkning af de ca 300 kvm er min oplevelse, at det er mindre end de fleste antager. Haven er i vores sommerhus, hvor vi er ca 3 dage om ugen, så jeg har ikke engang mulighed for at være i den hver dag. Havefræseren er en stor hjælp må dog siges, da arbejdet med jorden er både det hårdeste og mest tidskrævende i havedyrkning. Når først jorden er præpareret, er det nemt at så.

I maj og juni skal man indstille sig på lidt lugning, men derefter er det minimalt, hvad der kræves. Planterne har etableret sig, og det tilfredsstillende ved at tilvejebringe så store mængder afgrøder selv, overstiger langt den fysiske indsats det kræver at passe haven. Derudover skal lægges den ubeskriveligt store glæde, der er ved at se det ske og formå med sine bare næver og en håndfuld primitive redskaber at kunne katalysere en sådan vækst, for ikke at tale om henrykkelsen ved at kunne servere det for gæster.



Orangeriet med forårsblomster

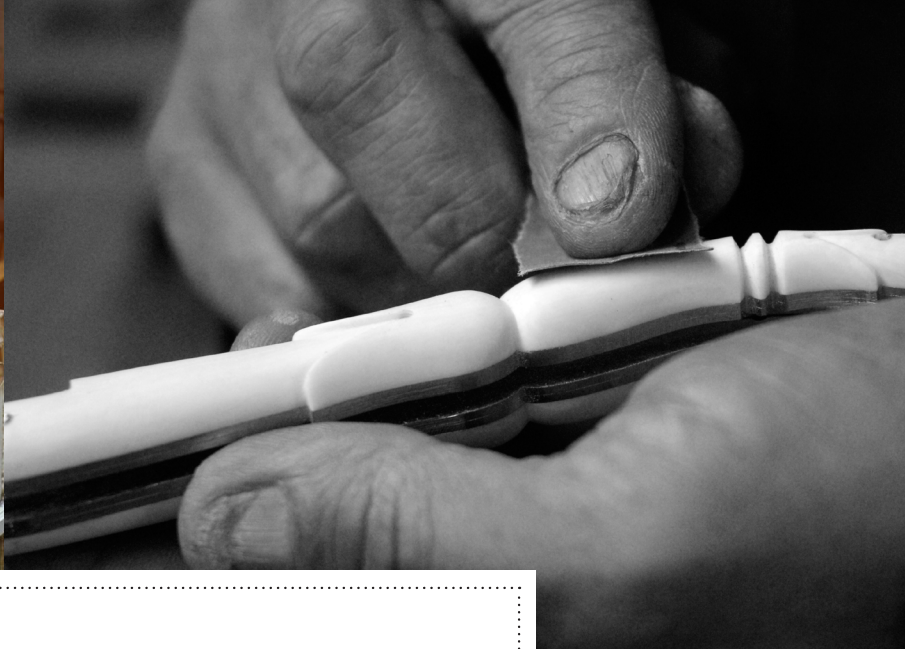
Kompostbunkerne kan endelig åbnes, og gullet spredes efter fræsningen. Jeg arbejder det ned i overfladen inden, jeg sår, og glæder mig over mit bidrag til bindingen af kulstof i jorden. Vidste du, at hvis vi øger humusindholdet med 1% i den danske landbrugsjord kan vi binde det, der svarer til Danmarks CO2 udledning i 27 år? Der ligger et kæmpe uudnyttet potentiale her, men det kræver nye måder at tænke på i dansk landbrug.

Biodynamikkens grundlægger Rudolf Steiner sagde, at Jorden er blevet gammel og har mistet noget af sin energi. Via biodynamikken kan vi mennesker som den eneste art på Jorden bringe noget af den energi tilbage fra universet til vores jord og det liv, der alt sammen i sidste ende er afhængigt af den. Det er måske den mest meningsfyldte forklaring, jeg endnu har hørt på hvorfor, vi mennesker er til.

Følg de tidligere måneder i Thildes biodynamiske have på løgismose.dk/vin-mad

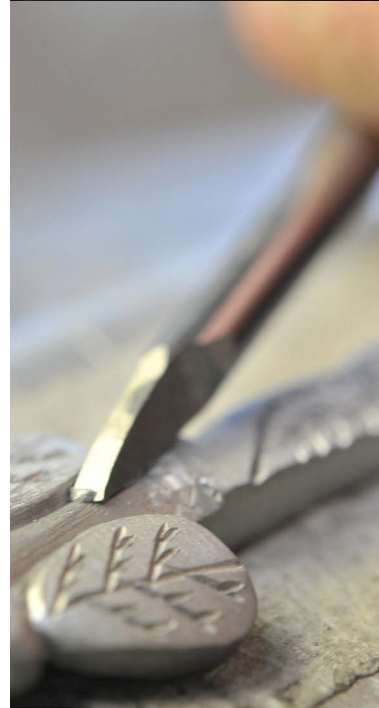


FORGE DE
LAGUIOLE



VIDSTE DU ...?

- At Laguiole bruges som et generisk navn for en type kniv. Der er desværre ingen ophavsrettighed på navnet som misbruges. Man bør som køber derfor være meget opmærksom i et marked, der flyder over af knive og kopier produceret dels andre steder i Frankrig, dels udenfor Frankrig.
- At der er livstidsgaranti på en proptrækker fra Forge de Laguiole.
- At den ciselerede bi eller flue er Laguiole-knivens emblematiske symbol.
- At Forge de Laguiole er den sidste tilbageværende smedje, som smedjer knivene fra A-Z på ophavsstedet. Her insisterer man på en opretholdelse af det traditionelle håndværk, og for kendere er kniven fra Forge de Laguiole således den eneste "rigtige" Laguiole-kniv.
- At Forge de Laguiole kun fremstiller "produits du terroir". Her er altså ingen østersknive eller champagnesabler, eftersom der er (meget) langt til havet.





Indkøber
Kirska Kjærgaard

OSTEGREJ PÅ FØRSTE KLASSE FORGE DE LAGUIOLE

Den gamle knivsmedje Forge (fransk for smedje) de Laguiole har hjemme i den lille by Laguiole midt i Centralmassivet. Vi befinder os for alvor på landet, midt i "ko-land", et frodigt og ubeskriveligt smukt landskab af plateauer og udslukte vulkaner, hvor horder af ko-racen "la vache Aubrac" med klokker om halsen trasker stilfærdigt omkring og gumler på græs, mens fluerne flokkes om dem.

Laguiole-kniven opstod i det forrige århundrede som en naturlig videreudvikling af "capuchadou'en", en beskeden dolk, som bønderne i Aubrac anvendte. Da det var smedene i Laguiole, der udtænkte og støbte kniven, døbte de den efter dens ophavssted - længe inden vi begyndte at tænke på ophavsret. I dag er de håndlavede knive blevet et kultobjekt, der lovprises over hele verden for deres enkle, praktiske og smukke design.



Ostesæt i oliven, med matte beslag i brunt læderetui

1 sæt 2.379,15 SPAR 15%



Ostesæt i ibenholt, med matte beslag i sort læderetui

1 sæt 2.379,15 SPAR 15%

Ostesættet er skabt i samarbejde mellem Forge de Laguiole og den berømte franske ostemager Roland Barthélemy. Kniven kan skære sig gennem de fleste oste - fra de mest faste, over de porøse, til de mest cremede.



Ostekniv i oliven med mat beslag i æske

1 sæt 1.699,15 SPAR 15%



Ostekniv i ibenholt med mat beslag i æske

1 sæt 1.614,15 SPAR 15%

Ostekniven er især velegnet til at skære meget tynde skiver af oste som eksempelvis Laguiole, Comté eller Mimolette.



Smørkniv i sort horn med rustfrit stålbeslag i sort stofpose

1 sæt 722,50 SPAR 15%

Smørkniven i sort horn med blanke rustfri stålbeslag leveres i en lille sort stofpose. Den skulpturelle smørkniv "Lou Bure" er skabt i samarbejde mellem Forge de Laguiole og designeren Stéphane Rambaud. Knivens bund kan stå på sit beslag af rustfrit stål.

KÆLDERVINE

~Værd at vente på

Vores definition af kældervine er vine, der bliver bedre af at blive lagret. Nogle af de udvalgte vine har vi allerede lagret, andre enten kan eller ligefrem bør lagres videre for at opnå deres fulde potentiale.

Kun ved flaskelagring udvikler vine den eftertragtede "bouquet", dvs kompleksitet i duft og smag med en bred "buket" af nuancer og aromaer.



Assyrtiko "Kavaleros", Domaine Sigalas, Santorini, 2014

1 fl 295,- SPAR 100,-

Øens vinhistorie går tusindvis af år tilbage, og Grækenlands fornemste grønne druesort har sin oprindelse netop her. Ingen podning på amerikanske rødder og ingen kunstvanding. Kavaleros markens 60 år gamle stokke giver en sjældent set eliksir af citrus, melisse, lime, æble, rosmarin, jern og svejsestøv. 2014 er begyndt at åbne sig for alvor med petroleum og hvide blomster. Imponerende. Nyd nu eller om 5-7 år ved 9 °C.



Riesling Ried Pfaffenberg "Selecection", Weingut Knoll, Kremstal, 2012

1 fl 325,- SPAR 50,-

Weingut Knoll, er en af de fremmeste og mest respekterede vinprofiler i Østrig. Knolls vinstil er på én gang fyldig og raffineret, og vinene er kendt for deres imponerende holdbarhed og potentiale for udvikling i flasken. Druerne høstes på smaragd-niveau, så ved høj grad af modenhed, hvor koncentrationen er stor. Mosten gæres helt tør og den færdige vin er særligt efter 6-8 år i flasken et monumentalt udtryk for Riesling-druen. Servér ved 9 °C.



Pommard 1. Cru Les Grands Epenots, Domaine Parent, 2011

1 fl 595,- SPAR 100,-

Les Grands Epenots ligger på grænsen til Beaune, og anses, sammen med Les Rugiens, for at være potentielt det bedste terroir i Pommard. Domaine Parent, der i dag ledes af søstre Anne og Catherine, ligger i hjertet af Pommard by og har siden starten af 1800-tallet opbygget et unikt kendskab til kommunens potentiale. Vinene er ultra-klassiske og udvikler æterisk burgundisk bouquet med flaskelagring. Drikkes flot nu ved 15 °C.



Gigondas "Cuvée Florence", Domaine Les Goubert, Rhone, 2011

1 fl 365,-

Cuvée Florence er flagskibet hos Domaine Les Goubert i Gigondas, Rhonedalens største udfordrer til den ikoniske Châteauneuf-du-Pape appellation. Jean-Pierre Cartier har trods sin sædvanlige klassiske tilgang i mark og vineri, presset grænserne for hvad Gigondas kan være med denne magtfulde version lagret 24 måneder på små fade, heraf 70% nye. Drueblandingen opgives ikke nøjagtig, men udgøres altid af Syrah og Grenache fra domainets ældre parceller. Forvent en fyldig, krydret og vital vin, der viser sig flottest ved 18 °C. 2011 kan udmærket lagres yderligere 5 år, men er fuldt åben og generøs på nuværende tidspunkt. Vær forberedt på bundfald.



Cornas Vieilles Vignes, Maison Tardieu-Laurent, Rhone, 2014

1 fl 399,- SPAR 51,-

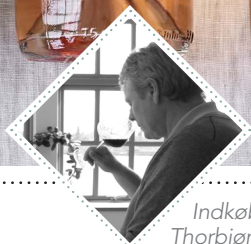
En af Rhonedalens mest bemærkelsesværdige områder er den lille rødvinssappellation, Cornas, der med blot 110 hektar vinmarker inden for appellationsgrænsen har skabt sig et ry for karakterfulde, intense Syrah-vine med stort lagringspotentiale. Michel Tardieu har adgang til druer fra 80-100 år gamle stokke, og deres evne til at udtrykke de næringsfattige granitskråningers sande potentiale er overvældende. Spændt til bristepunktet med sydfranske krydderurter, lakrids, peber og lag på lag af mørke bær, er der dømt referencevin for appellationen. Dekantér gerne inden servering ved 18 °C eller gem den op til 10 år og nyd endnu større nuancerigdom.



Flor de Pingus, Dominio de Pingus, Ribera del Duero, 2015

1 fl 695,- SPAR 100,-

Vinen, der efterhånden ikke kræver yderligere præsentation er skabt af en af de bedste vinmagere i verden og han er tilmed dansk. Peter Sissecks hjertebarn er Dominio de Pingus i Ribera del Duero, og hans kompetencer er soleklare i Flor de Pingus, der år efter år er i absolut særklasse. En altid stor vin med præcision, balance og format. Debutårgangen 1996 smager stadig forrygende, og selvom 2015-årgangen er imponerende venlig og charmerende nu, er der stof til mange år i flasken. Køb rigeligt og nyd gradvist over de næste 10-15 år ved 18 °C.



Indkøber
Thorbjørn Klemensen

THORBJØRNS UDVALGTE

KLUB LØGISMOSE SMAGEKASSE

Har du svært ved at vælge?

Vi har gjort det lettere for dig og udvalgt 6 favoritter fra magasinet som du bør smage – så er du godt i gang!

Kassen indeholder:

- 1 fl Valdobbiadene Prosecco Brut Canah, ØKO, Perlage, 2016
- 1 fl Silvaner Trocken Escherndorfer Lump, Weingut Horst Sauer, 2015
- 1 fl Coteaux d'Aix en Provence Rosé ØKO, Domaine d'Eole, 2017
- 1 fl Langhe Rosso Corte Enrichetta, Pelassa, 2015
- 1 fl Mano a Mano, Tierra de la Castilla, Bodegas Mano a Mano, 2014
- 1 fl Syrah Collines Rhodaniennes De Mandrin, Pierre Gaillard, 2016

6 udvalgte flasker fra magasinet
6 fl 595,- SPAR 130,-



SÅDAN SMAGER DU PÅ VIN



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

Når en vins aromaer analyseres professionelt, starter man med at inddele dem i tre kategorier:

Primære | Sekundære | Tertiære

Primære

De primære aromaer kommer fra druen og er således typisk aromaer af frugter, bær, grøntsager, urter og blomster.

Unge vine vil være domineret af deres primære aromaer og eventuelt nogle sekundære. Her taler man om, at vine har aroma.

Hvis en vin har lagringspotentiale betyder det, at den har mulighed for at udvikle tertiære aromaer ved flaske-lagring. Ikke alle vine rummer nok kvalitet til at kunne det.

De vigtigste faktorer for lagringspotentiale er syre, tanniner og koncentration, men sukker og til dels alkohol kan også give lagringsværdighed. Ikke alle faktorer behøver at være opfyldt på samme tid, for at en vin kan udvikle sig i flasken. F.eks. kan hvidvine med høj syre udvikle sig i flasken, selvom de ikke indeholder nogen tanniner.

Sekundære

De sekundære kommer fra vinifikationen og kan f.eks. være aromaer fra den malolaktiske gæring såsom smør, fløde og yoghurt eller aromaer fra fadlagring, f.eks. røg, nellike, vanilje og kokos.

Vine, der mangler koncentration og er lavet af druer fra høje udbytter rummer som tommelfingerregel ikke lagringspotentiale. Høje udbytter resulterer i en lavere pris, og deraf kommer tesen om, at det er de mere kostbare vine, der lagrer bedst. Det kan udmærket bruges som rettesnor, om end man ikke direkte kan sige, at jo dyrere en vin er, jo mere holdbar er den også.

Det optimale, en vin kan opnå, er at rumme så mange aromaer som muligt og gerne samtidigt, så både primære og tertiære samt eventuelt sekundære afhængig af vintypen, kan smages i vinen. Når vinen i sådan et tilfælde har opnået den størst mulige grad af nuancerigdom, taler man om, at vinen er på toppen, og at den har en veludviklet bouquet.

Tertiære

De tertiære aromaer kommer fra flaskelagring og spænder bredt. I hvidvine kan det f.eks. være bivoks, honning, petroleum og nødder, mens det i rødvin kan være f.eks. tobak, chokolade, kostald, læder, te og tjære.

Bouquet bruges kun om vine, der har udviklet aromatisk kompleksitet ved flaskelagring og derfor aldrig om unge vines duft. Vine bør drikkes, når bouqueten er fuldt udviklet, da den herefter vil begynde at falme og i første omgang miste sin primære frugt. Når det sker, siger man, at vinen er gået over.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

VIN OG TEMPERATUR

Overordnet set arbejder man med fire forskellige serveringstemperaturer for vin. En optimal serveringstemperatur kan defineres som det antal grader celcius, vinen skal have for at være i bedst mulig balance.

Er vinen ikke tempereret korrekt i forhold til sin type, kan det give en forringet oplevelse af vinen f.eks. at alkoholen dominerer smagen, eller at vinen mangler syre til at balancere sødme.

Man inddeler vinene i fire grundtyper, her med deres optimale serveringstemperatur:
Eksemplerne er vine fra dette magasin.



Lette, friske hvidvine og rosevine samt mousserende vine:
ca. 7 °C.

Sådan opnår du temperaturen: Servér vinen enten direkte fra køleskabet eller tag den ud 15 min før servering.

1. Canah Brut, Perlage, side 7
2. Riesling "Les Elements" Bott-Geyl, side 12
3. Provence Rosé, Domaine d'Eole, side 26



Fyldige hvidvine (typisk fadlagrede) og rosevine samt søde vine:
ca. 10 °C.

Sådan opnår du temperaturen: Tag vinen ud af køleskabet 30 min før servering.

1. Tavel Rosé, Château D'Aqueria, side 35
2. Tokaji "Dry Selection", Château Pajzos, side 4
3. Soave "La Broia", Rocolo Grassi, side 15



Lette rødvine og de fleste hvidvine:
ca. 15 °C.

Sådan opnår du temperaturen med udgangspunkt i stuetemperatur: Sæt rødvinen på køl 40 min før servering eller køl den helt ned i køleskab og tag den ud ca 1 time før servering.

1. Pommard, Domaine Parent, side 30
2. Syrah "Terre de Mandrin", Jeanne Gaillard, side 35
3. Savigny-Les-Beaune, Maurice Ecard, side 16



Kraftige rødvine:
ca. 18 °C.

Sådan opnår du temperaturen med udgangspunkt i stuetemperatur: Sæt rødvinen på køl 20 min før servering.

1. Flor de Pingus, Dominio de Pingus, side 30
2. Syrah Limited Edition, Perez Cruz, side 11
3. Châteauneuf-du-Pape, Château Mont-Redon, side 25

Når vinen skænkes i glasset stiger temperaturen typisk 2 °C. indenfor de første par minutter, og det kan derfor være formålstjenligt at servere vinen en grad eller to under den anbefalede.

"Jeg plejer at sige, at rødvin serveret over 18 °C er gløgg!"

Spiritus og Avec

VERDENS BEDSTE WHISKY-LIKØR

OMRÅDE: ISLE OF ARRAN, SKOTLAND | PRODUCENT: ISLE OF ARRAN DISTILLERY



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Alle yndere af den populære whisky-likør, Baileys,
bør smage Arrans Gold Cream Liqueur.



Arran Gold - Malt Whisky Cream Liqueur 17% 70cl
1 fl 169,- SPAR 20,-

Destilleriet ligger på øen Arran i Skotland og har de seneste 20 år bragt øen tilbage på whiskykortet med en serie eminente whiskys. I 2007 blev den kåret som Verdens Bedste Whisky Likør af det største internationale whiskymagasin, og det på trods af, den bestemt ikke er den eneste udfordrer til Baileys.

Mælkefedtet i fløden virker smagsfremmende, hvorved whiskyens smag og nuancer forstærkes. At Arran vælger at lave deres creme likør med malt whisky gør derfor stor forskel og løfter Arran Gold op i en klasse for sig. 17% alk. Servér den rent med en isterning.



Den italienske hårde småkage "biscotti" kan med fordel akkompagnere Arran Gold til kaffen. Småkagen er allerbedst, når den dyppes i stærk, sort kaffe som får den til at bløde let op. Du kan finde konditoriets biscotti i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod til 58,- pr. æske – eller bage dem selv!

Find opskriften på konditorens biscotti på logismose.dk/opskrifter.

RHÔNE

Rhône og Danmark er en lang kærlighedshistorie, når det kommer til vin.

Vi elsker Sydrhône-vinene for deres bløde, solmodne frugt, sydfranske krydderi og runde tanniner og vi forføres af de Syrah dominerede vine fra Nordrhône, der udfordrer og udvikler vores smagspalette.

Kom vidt omkring i Rhônedalen med denne måneds fokus i smagsbarometeret.



Syrah "Terre de Mandrin",
Jeanne Gaillard, 2016

6 fl 495,- SPAR 99,-

Jeanne Gaillard høster druerne til sin Syrah på marker lige udenfor Crozes-Hermitage i Nordrhône, hvor hun siden vuggen har stået i lære hos sin far Pierre Gaillard. Familien er specialister i den fornemme drue, der i dette smørhul frembringer nogle af de mest monumentale vine i verden. Jeannes vin modner delvist på stålitanke og gamle fade, og der er noget næsten burgundisk over dens frugtdrevne lethed, der forenes med sydfranske urter og sort peber. Nyd den ved 15 °C.



Côtes-du-Rhône,
Halos de Jupiter, 2016

6 fl 595,- SPAR 155,-

Grenache-mesteren over dem alle, Philippe Cambie, er umulig at komme udenom, når det handler om den sydlige Rhônedal. På en god dag smager han +400 vine, og udvælger samtidig fade fra sine gode kolleger, som han aftapper under sit eget brand, Halos de Jupiter. Hans stil er jovial, venlig og bramfri og vinene er altid generøse uden at være tunge, saftige uden at være kogte. Elskelige. Philippe anbefaler Bourgogneglas til Grenache-dominerede vine. Servér ved 16 °C.



Saint-Joseph, Pierre
Gaillard, 2015

2 fl 330,- SPAR 68,-

Pierre Gaillard er en af de vinmagere i Nordrhône, der ikke har ladet sig forføre af muligheden for at score ekstra Parker point ved at høste senere og producere alkoholpumpet syltetøjsvin. Uanfægtet og uimponeret fortsætter han sin majestætiske stil, der tæller Syrah-vine med et raffinement, få kan matche, en præcision og en karakter, kun de færreste vinmagere tør drømme om. Hans Saint-Joseph er nærmest feminin med sin florale rigdom og smukke brombærfrugt. Eminent skåret og med krudt til min 10 års udvikling i flasken. Servér ved 16 °C.



Chusclan Côtes-du-Rhône
Villages "Les Genets",

Laudun & Chusclan
Vignerons

6 fl 495,- SPAR 165,-
Chusclan "Les Genets" er et godt eksempel på hvordan et godt drevet kooperativ kan lykkes med at skabe et rigtig godt forhold mellem kvaliteten af indholdet i flasken, og tallet på pris-skiltet. En typisk sydfransk blanding af Grenache, Syrah, Carignan, Mourvedre og Cinsault lagres efter gæring ca. 10 måneder på store, brugte fade, og det er der kommet en autentisk og solmættet vin ud af med diskrete kryddertoner og blød eftersmag. Servér ved 16 °C.



Gigondas, Domaine
Les Goubert, 2014

2 fl 350,- SPAR 40,-

Vil man virkelig opleve appellationen Gigondas, og hvorfor den ikke bare er en fattigmands Châteauneuf-du-Pape, bør man starte her. Jean-Pierre Cartier har om nogen en forståelse for det ægte Gigondas, og hans blanding bærer præg af indsigt. Grenache, Syrah og Mourvedre får følgeskab af Cinsault samt den grønne Clairette og med gæring på cementtanke og lagring på brugte fade et års tid inden aftapning, er der dømt seriøs underholdning af smagspaletten. Servér ved 18 °C evt. dekanteret forud for servering.



Cotes-du-Rhône
"Héritiers Plantin",
Château Mont-Redon, 2016

6 fl 449,- SPAR 133,-

Denne glimrende Côtes-du-Rhône er opkaldt efter Château Mont-Redons grundlægger, Henri Plantin. Blandingen udgøres af 80% Grenache og 20% Syrah og vinen modner udelukkende på cement- og stålitanke. Mont-Redons, der er kendt for sine længelevende Châteauneuf-du-Pape vine, viser tydeligt sin signatur i denne charmerende og letløbne vin, som er spækket med rød bærfrugt og fin sydfransk karakter uden raffinementet kompromiteres. Servér ved 16 °C.



Châteauneuf-du-Pape
Blanc, Château Mont-
Redon, 2015

1 fl 195,- SPAR 80,-

Château Mont-Redon laver en nærmest historisk udgave med samtlige grønne druesorter tilladt dyrket på udvalgte parceller med højt indhold af kalksten i jordbunden, så syren fremmes. Netop dette giver Mont-Redons hvide pave en sjælden set balance mellem den modne, fyldige frugt og en underliggende friskhed. Vinen gærer og modner udelukkende på stålitanke og vil kunne udvikle flot kompleksitet over de næste 5-7 år i flasken. Servér ved 9 °C.



Tavel Rosé,
Château D'Aqueria

1 fl 149,- SPAR 10,-

Klods op ad Châteauneuf-du-Pape ligger Tavel, en appellation der udmærker sig ved udelukkende at have rosévin inkluderet i appellationsreglerne. Men hvilken rosévin. Få steder i verden laves så seriøse og karakterfulde rosévine, som ydermere brillerer særligt, når de serveres til mad. D'Aqueria er en sand klassiker i sit felt, den sikre og den arketypiske med en lang, spraglet drueindholdsliste som i de gode gamle dage, og et godt lagringspotentiale. Servér ved 12 °C.

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

HAR DU BESØGT VORES TO GOURMETSUPERMARKEDER?

Besøg vores 487 m² på Nordre Toldbod og 430 m² på ILLUM Rooftop, der begge bugner med vine, delikatesser, hjemmelavede måltider og desserter

Vores butik på Nordre Toldbod 16, bugner med vin, kolonialvarer og delikatesser.

Sortimentet omfatter i omegnen af 4.000 forskellige produkter; Udvalgte vine, spiritus, saft, most og limonade. Kolonialvarer og delikatesser som f.eks. skinker, pølser, krydderier, saucer, pasta, kaffe, te, marmelade, honning, postejer, oste, eddike og meget mere.

Dertil et bredt udvalg af dejlige måltider, søde sager og brød, du kan tage med hjem til familien. Alt laves fra bunden af friske, sæsonaktuelle råvarer af dedikerede kokke, bagere og konditorer.

Vores gourmetsupermarked på Rooftop i Illum byder på vine og delikatesser fra producenter i hele verden, håndplukket ud fra den sublime oplevelse og det gode håndværk. Derudover kan du fristes af måltider, de populære tapas-anretninger, som er kendt fra butikken på Nordre Toldbod, anrettet af en kok bag disken, og frisklavede sandwich og konditorvarer vil være blandt udvalget.

FRISK FISK PÅ NORDRE TOLDBOD HVER UGE

Få ting kan hamle op med helt frisk fisk, fanget i de danske have. Vi mener at fisk bør købes, når det er friskfanget og ikke fra køledisken i supermarkedet, hvor det ofte har fået lov at ligge længere end hvad godt er.

Som noget har vi åbnet for bestilling af frisk fisk, som bliver hentet hjem fra fiskeauktionen i Hanstholm samme morgen som du kan hente bestillingen hos os på Nordre Toldbod.

Du kan bestille frisk fisk hver uge – vi udvælger sæsonens bedste fisk og henter den til dig. Udvalget finder du på vores bestillingsside, som bliver opdateret hver mandag med ugens fisk.

Du skal blot bestille senest onsdag kl. 14.00, så kan du fra torsdag kl. 12.00 hente din bestilling i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod.

Bestillingen kan foretages på vores hjemmeside eller vha. bestillingssedlen som du finder i butikken. Udvalg og priser varierer fra uge til uge.

Læs mere på løgismose.dk/frisk-fisk

Klub Løgismose Vin & Mad
Løgismose Gastronomi
Nordre Toldbod 16
1259 København K

Medlemskab:
Tilmelding: www.løgismose.dk/klub
Kundeservice: Tlf. (+45) 33 32 93 32
Mandag-fredag, kl. 9-15

Fageksperter & bidragsydere
Thilde Maarbjerg
David Johansen
Mikkel Lytje
Nynne Vedel Dyhrberg
Per Bach
Thorbjørn Klemensen
Kirska Kjærgaard
Ann Sophie Hansen
Anne Mette Boysen

Art Director / Illustrator
Annemarie Buck

Fotografer
Anders Schønnemann
Martin Kaufman

Webshop
www.løgismose.dk
Kundeservice:
Tlf. (+45) 33 32 93 32
Mandag-fredag, kl. 9-15
E-mail salg@lmfood.dk

Butikker
Løgismose Vin, Mad & Delikatesser
Nordre Toldbod 16
1259 København K
Mandag-fredag, kl. 10-19
Lørdag, kl. 10-17
Tlf. (+45) 3332 9332

Løgismose ILLUM Rooftop
ILLUM
Østergade 52
1100 København K
Mandag – søndag kl. 10-20
Telefon: (+45) 3318 2610

Løgismose i Netto
Kundeservice:
Tlf. (+45) 33243706
E-mail info@lmfood.dk
Mandag – fredag, kl. 8-16

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

Følg os på Facebook og Instagram:

 /loegismose

 @loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

Find vine og delikatesser på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 3. april til og med 29. april 2018.

Pris 40 kr.
03.04.2018 - 29.04.2018

