

LØGISMØSE

VIN & MAD

SMÅ OG STORE GLÆDER

- * Ingen jul uden Colheita
- * Ribera del Duero – en sand favorit
- * Konfekt fra øverste hylde
- * Vin til vildt fra mønstervingård
- * Duebryst og morkler på årets sidste aften
- * Alkoholfrie fristelser: Er du Sober Curious?
- * Fornyelse på julefrokostbordet
- * Sprød topping til nytårets østers
- * Halos de Jupiter er vintervin

GUIDE TIL JULEVIN

– hjerteblood til hjerternes fest

JUL & NYTÅR PÅ NORDRE TOLDBOD



LE BEAUJOLAIS NOUVEAU 2022
EST (PRESQUE) ARRIVÉ!



4 Smag på sæsonen
Sæt gang i konfektproduktionen med marzipan, nougat, svesker, nødder og chokolade fra øverste hylde.



16 Hvad drikker man til julefrokosten?
Vi går nye veje og sætter tysk pilsnerøl og Riesling på bordet til årets julefrokoster.



Vores nye gastronomiske udvikler & kok Martin Carlsen

INDHOLD

- 3** Intro, Den særligt søde juletid
4 Smag på sæsonen, Julekonfekt fra øverste hylde
Opskrifter: 4 opskrifter på julekonfekt
6 Smag på sæsonen, Ingen jul uden Colheita
8 Sæsonens udvalgte, Vildt-vin fra mønstervingård
Opskrift: Steg af dyrekølle med Hasselbach kartofler, glaserede perleløg og vildtsauce
10 Sæsonens udvalgte, Ribera del Duero begaver os stadig med nogle af Spaniens bedste rødvine
Opskrift: Braiserede svinekæber med æble, selleri og svampe
12 Sæsonens udvalgte, En flot tilføjelse fra et stadig ungt distrikt
Opskrift: Lammenakke basquaise
14 Bistro-klassiker, Beaujolais Nouveau 2022 est (presque) arrivé!
Opskrift: Rørt oksetatar på velhængt mørbrad
16 Julefrokost, Livet er fyldt med svære valg – øl og vin til julefrokosterne
Opskrift: Stegt kyllingebryst med rygeostcreme, peberrod og glaserede perleløg
18 Grønt juletilbehør og vin med lav intervention, Invitér de grønne retter og naturvin med til julemiddagen
Opskrifter: 4 grønne tilbehør til julebordet
20 Guide til julevin, Stor jul!
22 Jul med Løgismose i Netto, Jul med Løgismose på hylderne

- 24** Vin & vandring, Enkernes Champagne
26 Sæsonens udvalgte, Østers og Champagne – det helt særlige match!
Opskrifter: 2 opskrifter med østers
28 Nytårsmenu – forret, Klassisk og fransk til forretten nytårsaften
Opskrift: Stegt kammusling med butternut squash, muslingebouillon og caviar
30 Nytårsmenu – hovedret, Bourgogne, s'il vous plaît!
Opskrift: Rosastegt duebryst, farserede morkler, pommes parisiennes og lys pebersauce med råsyltede solbær
32 Nytårsvin til kransekage, Den bedste start på året
Opskrift: Kransekagetårn med nougat og pistacie
34 Producenter i fokus, Halos De Jupiter | Quinta Sardónia
36 Det sker på Nordre Toldbod, Den søde tid på Nordre Toldbod
38 Nordre Toldbod – julebestilling, Julemenu 2022
40 Nordre Toldbod – nytårsbestilling, Nytårsmenu 2022
42 Alkohol frit, Er du Sober Curious?
43 Spiritus, Luksus til vinterbarskabet
44 Smag på magasinet, Vinsmagekassen Châteauneuf-du-Pape Edition Spéciale

*Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod.
Alle tilbud gælder fra 1. november til og med 31. december 2022.*

Få leveret fragtfrit til PostNord-pakkeshop
Gælder kun for klub-medlemmer på løgismose.dk ved ordrer, der indeholder vin eller spiritus.

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

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

*Gælder ikke i forvejen nedsatte varer.

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



DEN SÆRLIGT SØDE JULETID

Den hyggelige juletid banker lige så stille på.

Konfekt og julekager, mødet om varm gløgg og æbleskiver med dronningesylt, portvin i utide og brun spiritus foran pejsen, saftig tørret frugt og sprøde nødder, så det knaser i det danske land. Alt sammen bringer det den varme julestemning ind i vores liv allerede i november, som intensiveres i december og kulminerer, når vi juleaften og i de hellige juledage samles med familie og venner.

For at finde den rigtige stemning til at indfange de kommende højtider, allerede mens efteråret endnu ruskede i os, tog vi med fotograf og kokke til Søbo Gods i Hårby på Sydfyn. En gammel herregård opført i 1442 af adelsslægten Reventlow, og hvor søhelten Peder Skram blandt andet voksede op. Her tændte vi op i både kakkel- og brændeovn, pyntede op til julefest, sablede Champagneflasker og lavede mad, så der duftede brunt og brændt på hele godset. Vi kom i julestemning – og det håber vi også, du gør, når du læser med.

De tilstundende højtider rummer mange hyggelige middage, julefrokoster, sammenkomster og gæstebud, charmerende julevin, sødvin og berusende bobler samt en masse råvarer, der er i sæson i årets sidste måneder. I Løgismose har vi mange bud på, hvad der skal på tallerkenen og i glasset til netop disse lejligheder. Det kræver spalteplads, og derfor har vi fyldt årets sidste magasin med ekstra otte sider for at få plads til alt det, vi synes, gør den søde juletid så frydefuld.

Med ønsket om en rigtig glædelig jul og et godt nytår,
Klub Løgismose



Kokkenes nytårsmenu
Pomp og pragt på årets sidste aften. Bliv inspireret af kokkenes nytårsmenu og sommelierens vinforslag.

28



ÅRETS STORE JULEVINE
Vores julevine er ren og skær hjerteblood, og for mange er vinene blevet lige så naturlige på julebordet som selve anden!

20



Jule- og nytårslækkerier
Fra 1. november bugner butikken med fristelser og stærke tilbud til både julehygge, sammenkomster og årets sidste og ekstra-vagante aften.

36



JULEKONFEKT FRA ØVERSTE HYLDE



Fagskribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn

Vi nærmer os med hastige skridt december måned. En juletid fyldt med gode stunder, hvor søde sager hører sig til, og hyggen både kan være centreret om tilblivelsen og indtagelsen af godterne. Gå i det søde køkken og lav konfekt fra øverste hylde, hvor de gode råvarer får lov at træde frem og tilsammen opnår en højere enhed. Nyd konfekten til en god kop kaffe i utide, på juledagenes konfektfad, foran pejsen, juletræet og julefilmene eller som et luksuriøst sødt indslag nytårsaften.

Planlægger du din egen konfektproduktion, er der masser af supplement til den hjemmelavede konfekt i vores butikker samt i vores webshop. Bestiller du online, kan du få ingredienserne leveret lige til døren. Handler du i vores butikker, er du garanteret masser af julehygge. Hele vejen rundt bugner vores sortiment af alskens juleknas, marcipan, nougat

og Amber-chokolade fra Summerbrid, portvin og brun spiritus, konditorchokolade fra franske Valrhona, der gør enhver hjemmekonditor glad i låget, piemontesiske hasselnødder, IGP-certificerede svesker fra Agen og AOC-certificerede valnødder fra Périgord.

SVESKEN PÅ DISKEN!

Hvornår har du sidst fået en rigtig god sveske? Den der sveske, der har den helt rette smag, fugtighed og let karamelliserede, men bløde konsistens? Den der sveske, hvor du med stor glæde tager lige én til? Familie-foretagendet Longuesserre har specialiseret sig i konfekt lavet på blommer siden 1950, og vælger man svesker fra området omkring byen Agen, hvor Longuesserre holder til, venter der en sand delikatesse. Faktisk tøver vi ikke med at udnævne dem til at være verdens bedste svesker!

Svesker fra Agen m/sten, 500 g 1 ps 55,-
Svesker fra Agen u/sten, 500 g 1 ps 65,-



Chokoladetrøfler

INGREDIENSER

- 250 g mørk chokolade, kakaoprocent efter smag
- 20 g Løgismose smør
- 100 ml Løgismose piskefløde
- 50 ml Cognac
- Flormelis

SÅDAN GØR DU

1. Kom smør og fløde i en gryde. Varm igennem, men uden at det bringes i kog.
2. Knæk chokoladen i små stykker og læg i en skål. Hæld den varme blanding over chokoladen, og kom Cognac i, og rør rundt. Afkøl.
3. Pisk den let afkølede blandingen med et piskeris, kun således at den bliver lidt lysere.
4. Form trøflerne til en kugle med en teske, og rul dem i flormelis.

Stil dem i køleskabet, hvor de kan holde sig i ca. en uge.

Marcipankugler

INGREDIENSER

- 100 g Summerbird marcipan
- 70 g svesker i Armagnac, Longuesserre
- 200 g Summerbirds Amber-chokolade

SÅDAN GØR DU

1. Udsten sveskerne, hak dem groft og ælt marcipan og svesker i hånden. Sæt på køl.
2. Smelt chokoladen i et vandbad. Den må max. varmes op til 31 °C!
3. Lav små kugler af sveske-marcipan-blandingen, og overtræk med chokolade. Sørg for at dække kuglen helt med chokolade, da der ellers kan komme sveskesaft ud og beskadige chokoladens overflade.

4. Lad dem tørre på bagepapir.

Kuglerne kan opbevares i en uge ved stuetemperatur.

Marcipanroulade

INGREDIENSER

- 200 g Summerbird marcipan
- 50 g svesker fra Agen, uden sten
- 50 g valnødder fra Périgord
- 50 g kandiseret appelsinskal
- 50 g Summerbird nougat
- 2-3 spsk. portvin, efter temperament
- 150 g mørk chokolade, kakaoprocent efter smag

SÅDAN GØR DU

1. Hak svesker, nødder og appelsinskal fint, og kom portvin over. Lad det trække natten over.
2. Dagen efter: Rul marcipanen ud til et rektangel med en tykkelse på 3-4 mm.
3. Varm nougaten i hænderne eller på radiatoren, og smør den ud på marcipanen. Fordel herefter frugt/nøddeblandingen jævnt over nougat og marcipan.
4. Rul rouladen forsigtigt sammen med begge hænder. Sæt herefter i køleskabet 1-2 timer.

5. Smelt den mørke chokolade i et vandbad. Den må max. varmes op til 31 °C!

6. Kom først chokolade i bunden af rouladen, og hæld derefter resten af chokoladen over rouladen.

7. Dekorér straks efter egen fantasi.

Rouladen kan opbevares i ca. en uge i køleskab eller 3 dage ved stuetemperatur.



Konditor og
fagekspert
Yann Valade-Amland

Fransk konfekt – fruits déguisés

“Frugt i forklædning” er klassisk fransk julekonfekt, hvor tørret frugt som svesker, dadler, abrikoser og figner får selskab af en farverig stribe marcipan. Nogle franskmænd sværger også til lidt spiritus i marcipanen for at bryde med sødmen.

INGREDIENSER

- 100 g Summerbird marcipan
- 10 stk. tørrede abrikoser
- 10 stk. svesker fra Agen
- 20 stk. valnødder fra Périgord
- Lidt grøn eller rød konditorfarve

SÅDAN GØR DU

1. Del marcipanen i to, og kom konditorfarven i den ene del. Del derefter hver del i 15 små kugler.
2. Halvér frugterne uden at skære helt igennem, og læg en lille, aflang kugle marcipan i midten af hver frugt, og tryk forsigtigt sammen.

3. Til valnødderne skal du lægge marcipanen mellem to valnøddekerner

Den franske konfekt kan opbevares ca. en uge ved stuetemperatur, dækket af sølvpapir for at forhindre, at marcipanen tørrer ud.

i Køb ind til konfekt på løgismose.dk og i vores butikker.

INGEN JUL UDEN COLHEITA

Producenter: Poças Junior | Område: Douro, Portugal

Hvis der er en vin, som har erobret højtiden, så er det portvinen, og i Løgismose bagland er Colheita favoritten. Den er blevet kaldt toppen i Tawny-kategorien, og nogen siger, at Colheita er for Tawny, hvad Vintage er for Ruby. Der er altid tale om vin fra en enkelt årgang, som modner 7 år på en symfoni af forskellige fade. Under den lange hvile lysnes farven samtidig med, at de unge, friske og frugtige aromaer forvandles til noget, der er langt mere elegant, komplekst, dybt og silkeagtigt. Og det forunderlige er, at en Colheita ikke bare tappes én, men adskillige gange. De 7 år er således bare et minimum, og da Poças Junior er en af de helt store Colheita-specialister, får du her muligheden for at komme med på en magisk rejse 10, 20 og 30 år tilbage i tiden.



Colheita Port Coroa de Rei, 2011
1 fl 245,-

1 fl 169,- SPAR 76,-

Poças Colheita er den første, som løfter et "V" tegn, som et symbol på, at man nu kan dokumentere at alle processer fra høst til flaske er veganske. Field blend fra 40-60 år gamle vinstokke. 19,7% alc. 127 g restsukker. Stadig med ret stor farveintensitet. Chokolade, fløde-karamel, friske og tørrede figner dominerer. Frisk, harmonisk og silkeblød.



Colheita Port Coroa de Rei, 2001
1 fl 325,-

1 fl 199,- SPAR 126,-

De mange år ekstra undervejs betyder, at farven nu falder ind i Tawny-universet. Igen et Field blend fra 40-60 år gamle vinstokke. 20,2% alc. 122 g restsukker. Balsamisk med appelsinskal, abrikoser og dadler serveret på en bund af ristede hasselnødder. Medium intensitet, stadig appellerende frisk. Kommer med treenighed fra de tre notabiliteter Robert Parker, Wine Enthusiast og Wine Spectator. 91-point fra dem alle!



Colheita Port Coroa de Rei, 1992
1 fl 545,-

1 fl 329,- SPAR 216,-

Selvom Poças Juniors lagerhaller i Vila Nova de Gaia er imponerende, bliver dette sikkert det sidste take på en Colheita fra 1992-årgangen. 20,3% alc. 109 g restsukker. Tawny med brune nuancer, som sladrer om at tiden går. Sofistikerede noter af tørrede frugter og nu også et lille strejf af røg fra en fredspibe. Aromatisk og meget vedholdende. Trip trap træsko fra Robert Parker, Wine Enthusiast og Wine Spectator. 91, 92 og 93-point.



Director, Wine
Jasper Mohr Holm



Løgismose Tawny Portvin, NV
1 fl 169,-

1 fl 99,- SPAR 70,-

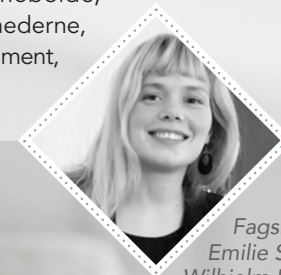
Mindre end Colheita kan sagtens være godt nok, og denne Løgismose Tawny, som vi fastsatte rammerne for tilbage i januar 2017, indfrier alle forventninger til en yngre Tawny. Den er sammenstukket af seks forskellige vine med varierende alder og kommer med 19% alc. og 109 g restsukker. Saftig, rød frugt med underliggende krydderier og et let strejf af nødder og chokolade. Stor drinkability og en dejlig blød og rund mundfølelse. Oplagt som adventsgave, mandelgave eller bare en sød lille værtindegave.



SUMMERBIRD HOS LØGISMOSE

I 1986 skabte Mikael Grønlykke i baglokalet på sine forældres mejeri den første marcipansommerfugl. Opskriften var enkel: et ualmindeligt højt marcipan-indhold bestående af nøje selekterede spanske mandler og rigtig god mørk chokolade. Med andre ord blev grundstenene i Summerbird lagt: kompromisløshed, kvalitet, omhu og håndværk. Økologi er en naturlighed, idet den kontinuerlige søgen efter perfektionisme ikke kun handler om håndværk, men i endnu højere grad også om at finde naturens bedste og reneste råvarer.

Hvert år ser vi med julelys i øjnene og løbende mundvand til, når Summerbird lancerer deres julesortiment. Luksuriøse snebolde, nougatbrød, marcipangrise og Grand Cru-flødeboller er blot nogle af herlighederne, der skal forsøde julemåneden. Også æsker fulde af chokolade pryder deres sortiment, så du kan give en værtinde- eller adventsgave fuld af sødme og velsmag.



Fagskribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn

GAVESÆT COLHEITA & SUMMERBIRD

Forkæl dig selv eller dem du holder af med dette gavesæt fyldt med de bedste julegodter fra Summerbird og 21 år gammel Colheita, der byder på noter af syltet frugt, cedertræ og chokolade.

1 fl Colheita Port Coroa de Rei, 2001
1 fl Collection 18, 200 g, ØKO, Summerbird

450,- SPAR 103,-

Sæsonens udvalgte

VILDT-VIN FRA MØNSTERVINGÅRD

Producent: Cardwell Hill Cellars | Område: Oregon, USA

Pinot Noir og vildt kan bare noget sammen. De relativt lyse vine med den fine syre og friske frugt kan noget særligt i selskab med sæsonens kød. Ægteparret Dan og Nancy Chapel købte det lille forfaldne boutique vineri Cardwell Hill Cellars i Oregon på USA's vestkyst tilbage i 2002 med en drøm at producere Pinot Noir, som kunne komme med i hatten, når de ypperste vine fra staten skulle udpeges.



Ægteparret Dan og Nancy Chapel

Dan og Nancy blev opslugt af visionen om at producere ikke økologiske eller biodynamiske vine, men derimod grønne vine. Det ledte frem til et samarbejde med Salmon Safe og LIVE (Low Impact Viticulture and Enology) som ikke blot rådgav om at reducere – eller helt undlade – brugen af herbicider og pesticider, men også om, hvorledes man gør en god figur i det samlede CO2-regnskab.

Vingården er således ombygget, så den nu er indrettet i tre plan og forsynet med store vinduespartier, hvilket muliggør udnyttelse af tyngdekraften og arbejde uden kunstigt lys, og da der ikke er installeret køleanlæg i den nederste kælder, hvor vinene fadlagres, er der ud fra et miljømæssigt perspektiv nærmest tale om en mønstervingård.

Vingården er opkaldt efter de omkringliggende bakker i den lidt køligere vestlige side af Willamette-dalen nær Philomath i Benton County. Her kommer frugten i hus med et lidt lavere sukkerindhold og et noget højere syreindhold end i de øvrige dele af Willamette, og det gør det muligt at parkere marmeladen på morgenbordet og fremtrylle Pinot Noir-vine med nerve og lidt mere pirrende friskhed, end vi normalt forbinder med nabostaten Californien. Præcis som vi ønsker det til vores vildt.

Cardwell Hill Cellars beliggende i Oregon en vinterdag.



Løgismose
e-commerce mdr.
Anders Kokholm
Christiansen



Willamette Valley Pinot Noir Estate Bottled,
2017, 1 fl 209,-

2 fl 345,- SPAR 73,-

6 fl 845,- SPAR 409,-

Frugt fra en manuel høst under høj oktober-sol ovenpå en vækstsæson, som Dan og Nancy simpelthen kalder "outstanding". Vinen har modnet 10 måneder på en blanding af nye og brugte, franske fade. Dejlig duft af bitterfriske sure kirsebær, der suppleres af søde jordbær og hindbær samt krydrede noter fra fadene i form af vanilje og karamel, uden at der for alvor tages pant i friskheden. Medium fyldig, ganske saftig og takket være en pulserende syre dejlig letløbende i den der stil, hvor man alt for hurtigt skænker det næste glas.



Willamette Valley Pinot Noir Barrel Select,
2017, 1 fl 259,-

2 fl 425,- SPAR 93,-

6 fl 995,- SPAR 559,-

Pinot Noir fra samme marker, men med 18 måneders fadlagring. Dejlige noter af kirsch, kirsebær, søde jordbær og hindbær, som finder fint sammen med sødmefulde krydrede noter fra fadene i form af vanilje, karamel og kanel. Mellemfyldig, saftig og aromatisk og takket være en fin syre også med tilstrækkelig kant til, at det aldrig bliver for marmeladeagtigt. Tværtimod rækker man gerne glasset frem for at forlænge nydelsen.

Steg af dyrekølle med Hasselbach kartofler, glaserede perleløg og vildtsauce

Sæsonen for vildt er for længst skudt i gang, og derfor kommer der naturligvis dyrekølle på bordet. Her får du med ribsgelé, bacon, glaserede perleløg og en skefuld blå ost, der lige runder vildtsaucen af, opskriften på et klassisk, lettere gammeldags måltid, komponeret med lige dele inspiration fra Frk. Jensens Kogebog og hustruen til en dygtig jæger.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

Dyrekølle

- 800 g udbenet dyrekølle, f.eks. inderlår
- 4 skiver tørsaltet bacon
- 1 kvist rosmarin
- 5 knuste enebær
- 25 g Løgismose smør
- Salt, peber og neutral olie
- Kødsmør

Hasselbach kartofler

- 15 mellemstore ensartede kartofler
- 50 g Løgismose smør
- 1 dl olivenolie
- 50 g andefedt
- 4 kviste timian
- Salt og peber

Vildtsauce

- 5 dl vildtfond
- 1 dl portvin
- 2 dl Løgismose piskefløde
- 1 spsk Løgismose ribsgelé
- 25 g Løgismose blå ost
- Salt og peber

Garniture

- 1 gl. Løgismose syltede perleløg
- 2 spsk rørsukker
- Smør
- 300 g rosenkål
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Bardér dyrekøllen med bacon, og læg en rosmarinkvist på toppen. Bind kødet op, så du får en aflang og rund steg. Krydr med knuste enebær, salt og peber, og brun den grundigt af på en varm pande i olie og smør. Intervalsteg dyrekøllen i ovnen ved 200 °C 2 x 15 min., til den er rosastegt, og hold den herefter varm til servering.

2. Vask kartoflerne og skær i tynde "skiver", men kun ca. ¾ gennem kartofflen. Kom dem i et ildfast fad, og læg et stykke smør og andefedt på hver kartoffel samt lidt olivenolie. Krydr med salt og peber, og fordel timiankviste over fadet. Bag i ovnen ved 200 °C, til kartoflerne er sprøde og møre.

3. Hæld portvin i en kasserolle, og reducér til halvdelen. Tilsæt vildtfond, og kog ind til ca. halvdelen. Tilsæt piskefløde, og smag til med ribsgelé, salt, peber og blå ost. Hvis saucen er lidt for tynd, kan du med fordel jævne den med en roux.

4. Dræn væsken fra perleløgene, og kom dem på en tør pande med rørsukker. Lad perleløgene glasere i sukkeret, og tilsæt herefter en klat smør. Halvér rosenkålene, og tilsæt også dem til panden. Lad perleløg og rosenkål få lidt farve, og tilsæt så 1 dl vand og dæk panden med et låg. Lad det hele dampe under låg til rosenkålene er møre. Fjern herefter låget, og lad den resterende væske koge væk. Smag til med salt og peber.

5. Anret på et stort flot fad med sauce à part.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring

i Løgismose syltede perleløg er især tiltænkt tapas og salater, men de er også skønne at glasere i lidt sukker på panden og servere til f.eks. dyrekølle.

.....Sæsonens udvalgte

RIBERA DEL DUERO BEGAVER OS STADIG MED NOGLE AF SPANIENS BEDSTE RØDVINE

Producent: Dominio de Pingus
Område: Ribera del Duero, Spanien

Lige siden Ribera del Duero voksede ud af Riojas skygge, er de bedste af vinene fra den barske spanske højslette konsekvent blevet hyldet for deres potente saft og virilitet. I to små kapitler tager vi her pulsen på området og præsenterer to vine fra distriktet. Dels et af de store forbilleder i en passende stor flaske, dels en nyhed fra en lille ny producent, som nu er ved at arbejde sig op i hierarkiet.

Ribera del Duero ligner ikke umiddelbart et område, der er ideelt for vindyrkning. Med en beliggenhed 700 til 1.000 meter over havets overflade er vækstsæsonen relativt kort. Selvom vi er i Spanien, er der risiko for frost i de tidlige forårmåneder og hen over vækstsæsonen kan klimaet være både barskt og ekstremt i form af lange perioder, hvor vinstokkene må søge dybt for at finde bare en lille smule livgivende fugt og solskoldede dage, hvor temperaturen snildt suser op forbi de 40 °C for så dramatisk at falde ned under 15 °C i de mest måneklare nætter.

Men det barske klima er ikke bare en udfordring, og forklaringen på at der frem til 1980'erne stort set kun blev produceret vin til lokal konsumtion. Det er også selve forudsætningen for, at der er den livgivende syre til stede i druerne, som gør det muligt for de bedste producenter at begave os med vine, som hvert år skal tælles med blandt Spaniens bedste.

Ribera del Duero Flor de Pingus, 2019, Magnum
1 fl 2.095,-

1 fl **1.895,-** SPAR 200,-
3 fl **4.795,-** SPAR 1.490,-

I den varme og regnfattige 2019-årgang lod Peter Sisseeck lidt flere drueklaser blive hængende på vinstokkene for at undgå for meget alkohol og voldsomme tanniner, og bl.a. derfor er vinen ikke så koncentreret som tidligere. Men tag ikke fejl, der er stadig smæk på. Masser af blomster, violer og vilde krydrede urter, som danser legesygt med krydderierne fra fadene. Kraftfuld, men samtidig båret frem af en underliggende salt mineralitet, som på underfundig vis får tanninerne til at glide i baggrunden.



"In the lineup of this year's wines, Flor de Pingus really stood out. What I would call perfect ripeness is shown in the nose no green hints just delicious ripe fruit. When we get this kind of ripeness it is often associated with a certain heaviness. Not in this case. When one taste the wine it is utterly seamless. No hard edges. Very beautiful long flow in the wine. The 30% new oak is barely noticeable and just sucked up in the wine. The slight sweetness of the oak just smooth over the wine in a very positive sense."

– Peter Sisseeck, November 2020



Løgismose
purchase manager
Peter Møller Andersen

Braiserede svinekæber med æble, selleri og svampe

En rigtig vintergryderet. Svinekæber mørnes forholdsvis hurtigt, hvorfor retten ikke har brug for at simre lige så længe som de fleste af vinterens øvrige simreretter. Top anretningen med frisk æble, plukket direkte fra træet, det er vejen til friskhed i den kraftfulde ret.



INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 800 g svinekæber
- ½ knoldselleri, skrællet og skåret i tern
- 300 g Karl Johan-svampe, rensset og skåret i store stykker
- 2 Zitauerløg, skrællet og skåret i tern
- 2 fed hvidløg, skåret i tynde skiver
- 2 spsk. tomatkoncentrat
- 2 æbler, f.eks. Granny Smith
- 100 g Løgismose smør
- 2-3 spsk. mel
- 4 dl rødvin
- 2 dl portvin
- 4 dl Løgismose æblemost
- ½ -1 l hønse- eller kalvefond
- Frisk timian
- Laurbærblade
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Forvarm ovnen på 150°C – varmluft.
2. Afpuds svinekæberne. Fjern den grove sene på den ene side, så kødstykket er reelt. Giv herefter kødet et gavmildt drys salt og friskkværnet sort peber.
3. Brun svinekæberne i lidt neutral olie i en støbejernsgryde. Vær grundig med at give dem farve. Sådan dannes rigtig meget af smagen i braiser-retter. Tag kæberne op af gryde.
4. Brun svampene af i gryden, og tag dem til side.
5. Kom grøntsagerne i gryden, og lad dem svitse i 5 minutter.
6. Tilsæt smør hvidløg, timian og laurbærblade og tomatkoncentrat. Fortsæt et par minutter, mens der røres i gryden.
7. Kom svinekæber og svampe tilbage i gryden til resten.
8. Tilsæt mel, og sørg for at røre godt rundt så den bager sagte et minuts tid.
9. Hæld rødvin og portvin på, og lad det koge godt ind 10 minutters tid.
10. Tilsæt bouillon og æblemost, så det næsten dækker råvarerne.
11. Kom låg på gryden, og sæt den i ovnen i ca. 1 ½ - 2½ time. Tjek hver halv time, og rør lidt rundt. Hvis den tørrer for meget ud, tilsæt lidt mere fond.
12. Tjek om kødet er mørt ved at stikke gaffel i et stykke. Falder det fra hinanden, er retten færdig.
13. Hvis saucen er for tynd, kan den jævnes forsigtigt med lidt maizena. Smag til med salt og peber.
14. Drys lidt grofthakket selleritop eller persille og æblebåde på retten før servering.

Kan eventuelt serveres med en mos af kartofler eller blandede rodfrugter. Du finder flere opskrifter på kartoffel- og rodfrugtmos på [løgismose.dk](https://logismose.dk)



Gastronomisk
udvikler & kok
Martin Carlsen

Martin Carlsen er vores nye kok og gastronomiske udvikler. Martin har en fortid på Michelin-restauranter i både Paris og Danmark. I 6 år var han souschef på Falsled Kro. Her lærte han en masse om råvarer, fandt glæden ved måltidets enkelthed og mødte sin hustru, som var sommelier på kroen og som i dag driver en vinbutik i Svendborg.

Martin bor på Sydfyn, langt fra byen og tæt på naturen. Han holder af at bevæge sig rundt i urtehaven, i skoven efter svampe og langs stranden efter vilde urter – og allerhelst i selskab med sine børn og hustru.

EN FLOT TILFØJELSE FRA ET STADIG UNGT DISTRIKT

Producent: Bodegas Ramos-Ducher | Område: Ribera del Duero, Spanien

Længe var berømte Vega Sicilia, der i 2014 kunne fejre sit 150-års jubilæum, det eneste fyrtårn i Ribera del Duero. Det blev der først lavet om på i begyndelsen af 1970'erne, da den foretagsomme Alejandro Fernandez fandt det vanvittigt, at myndighederne ydede tilskud til, at vinbønderne kunne rive deres oldgamle vinstokke op, således at de i stedet kunne kalde sig rødbedebønder. For en slik købte og lejede Alejandro Fernandez stribevis af parceller med tudsegamle vinstokke og etablerede Pesquera-ejendommen, som mere end nogen anden blev lokomotivet, som løftede Ribera del Duero ud af mismodet og ind på den internationale vinscene.

Da Ribera del Duero fik sin Denominación de Origen (DO) i 1982, var der ikke meget mere end 6.000 ha. med vinstokke og bare ni registrerede Bodegaer. Siden er det gået slag i slag, og da interessen for vinene eksploderede, var myndighederne ikke sene til at tillade nye tilplantninger på arealer, som ikke havde nogen vinøs historie med i bagagen. I dag nærmer Ribera del Duero sig 25.000 ha. tilplantet med vinstokke fordelt mellem op mod 300 Bodegaer.

Der blev tilplantet med Tempranillo-kloner, som allerede nu ikke længere anbefales, og da man samtidigt efterstræbte opbindingsformer, som muliggjorde maskinel bearbejdning og satte vinstokkene med en tæthed, som fordrede kunstvand- ing blev Ribera del Duero et distrikt, fornemmede man virkelig store stil- og kvalitetsforskelle.

De unge vine fra de mange unge vinstokke kom med et kun ganske kort eller slet intet kys fra fadene, mens vinene fra de historiske parceller med gamle (ofte revitaliserede) vinstokke kom med et fadregime, som var inspireret af det, vi kender fra Bordeaux. De årelange modninger på gamle amerikanske fade, som Rioja excellerede i, kom aldrig rigtig i spil, og på tværs af kvaliteter og ambitioner har de fleste producenter nu opdaget, at det er frugten, som er nøglen til deres og Ribera del Dueros succes.

Ribera del Duero 9 Meses Barrica, 2020
1 fl 159,-

2 fl 270,- SPAR 47,-

6 fl 695,- SPAR 259,-

Ramos-Ducher forbinder med en bindestreg en spansk og en fransk familie. En kærlighedshistorie, som i 1950'erne førte til forankring og druedyrkning i Olmedillo de Roa en halv snes km nord for Douro-floden, og så sent som i 2014 fik barnebarnet David Ramos Ducher til at springe ud som vinbonden. Denne vin er således ikke bare ny hos Løgismose, den er også næsten ny på den spanske vinscene.

Der er tale om frugt fra 1 ha. på Viña Tamarón tilplantet i 1950 af Davids bedstefar og knap 5 ha. på Viña Valdelozán Alto tilplantet af Davids far i 1997. Begge steder kultiveres vinstokkene som lave buske (come vaso) efter bæredygtige principper, og lige nu er de under konvertering til økologi. Gæringen foregår i stål uden fremmede gærstammer og bliver fulgt af 9 måneders modning i overvejende franske fade.

Intens, men ikke overgjort. I stedet med en dejlige mørk frugt, som i de kommende måneder vil komme til at overstråle krydderierne fra fadene. En flot tilføjelse til vores portofølge fra Ribera del Duero!



Fagekspert
Per Bach

Lammenakke basquaise

Peberfrugt, tomat, løg og chilikrydderiet Piment d'Espelette er de fire mest anvendte ingredienser i det baskiske køkken. Ofte kogt sammen til en tæt sauce basquaise, som nydes til alt fra grillet kylling, fisk eller som her til et dejligt stykke lam.

Til retten har vi valgt en rødvin fra et nærliggende distrikt, Ribera del Duero, nemlig Ribera del Duero Viñedos de Familia 2020, som kommer med masser af fylde, aroma og krydderi, og det gør den oplagt til lammet à la basquaise.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 800 g lammenakke
- 5 fed hvidløg
- 2 store skalotteløg
- 5 ansjosfileter, Maruzzella
- 3 kviste rosmarin
- 2 dl tør hvidvin
- 5 dl lammebouillon eller hønsebouillon
- 1 dåse flæde tomater, af god kvalitet
- Piment d'Espelette
- Sherryeddike, Emilio Lustau
- Olivenolie
- Salt
- 2 røde peberfrugter
- 8 små skalotteløg
- 1 ps. blandede oliven, Moulins de la Brague
- 1 aubergine
- 200 g små modne tomater

SÅDAN GØR DU

1. Afpuds lammenakken, og brun den grundigt af i en tykbundet gryde, krydr undervejs med salt og Piment d'Espelette. Tilsæt hakket hvidløg og skalotteløg samt ansjoser og plukket rosmarin, og lad det stège med et par minutter. Tilsæt hvidvin, og kog ind til det halve før bouillon og de flæde tomater tilsættes. Lad retten simre under låg, til lammet er mørt.
2. Tag lammekødet op af gryden, og blend sauce med en stavblender.
3. Steg grove stykker af peberfrugter, aubergine og løg på en pande.
4. Kom lammekødet tilbage i gryden sammen med sauce, og smag til med sherryeddike, olivenolie, salt og Piment d'Espelette. Hold gryden varm til servering. Tilføj de stegte grøntsager.
5. Servér i gryden med halverede, friske, små tomater samt oliven og groft brød på siden.



David Ramos Ducher fra Bodegas Ramos-Ducher



Køb Piment d'Espelette på løgimose.dk eller i vores butikker på Fyn og i København
1 gl 45 g 89,-



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring

Den nye Beaujolais
arriverer torsdag
17. november, og alene
det første døgn vil
der blive trukket mere
end 5 millioner
flasker op!

Bistro-klassiker

BEAUJOLAIS NOUVEAU 2022 EST (PRESQUE) ARRIVÉ!

Producent: Georges Duboeuf | Område: Beaujolais, Frankrig

Nouveau'en blev oprindeligt nydt lokalt som afslutning på årets høst, senere blev den trendy på de parisiske barer til trods for, at vinen officielt ikke måtte sælges før 15. december. Efter reglerne blev ændret i 1951, og Beaujolais' nye vin efterfølgende kunne sælges allerede fra 15. november, startede opturen, der kulminerede i Europa i 1980'erne. Idéen om at få fat i årgangens første vin, som den første.

I Danmark blev det populære event blandt andre opført af Thorkild Thyrring på foranledning af den legendariske restauratør Peder Tholstrup, der var en af Beaujolais Nouveaus største ambassadører. Og der var nærmest tale om folkelig jubel, når Thyrring efter det, der skulle ligne en hæsblesende tur op til København fra kældrene i Beaujolais, kunne aflevere de første flasker til hoben af tørstige danskere på Gråbrødre Torv.

I dag går det mere stilfærdigt for sig, og frigivelsesdatoen er ændret til den 3. torsdag i november. Den frugtige vin markerer, at vækstsæsonen er forbi, og at vinteren er kommet, og så giver den også et saftigt praj om, hvordan den nye årgang kommer til at smage. I byen Beaujeu varmer man op fra onsdag eftermiddag og ud på aftenen, hvor man kårer den person, som er bedst til at smage forskel på vinene fra de forskellige kommuner ved en "vind eller forsvind"-konkurrence, hvor vinderen til sidst må op på badevægten, fordi præmien er ens egen vægt omregnet til Beaujolais Nouveau. Herefter følger et imponerende fyrværkeri og præcis når klokken falder i slag, skænker stribevis af producenter deres nye vin fra små boder i den overbefolkede bymidte.

FREM GANGSMÅDEN GÅR IGEN

Beaujolais Nouveau bliver produceret på Gamay-druen, der gæres på den særlig måde kaldet macération carbonique, med henblik på at begrænse tanninudtrækket og fremme frugten. Kort fortalt gærer man vinen i hele drueklaser inklusiv stilke, der beskyttes af et lag kuldioxid (et naturligt biprodukt af gæringen). Resultatet er en yderst forfriskende og saftig rødvin med overvældende primær frugt, som kan nydes helt ned til hvidvinstemperatur på 10-12 °C.



I forhold til et vanskeligt 2021, plaget af frost og hagl og historisk lave høstudbytter, meldte Georges Duboeuf i sensommeren følgende:
After a difficult vintage 2021 which will remain in memory for its episodes of frost and hail, the year 2022 appears diametrically opposed. It was the second hottest ever recorded in France since 1900. Not a drop of rain fell from the sky, and a state of drought was declared in early August in Beaujolais. But the vines resisted particularly well and continued to develop at a crazy speed. The harvest began on August 17th, almost one month before the 2021 vintage! 2022 should remind us of the great vintages that were 2020, 2018, 2015, 2010 or 2009. Even if the raw material is excellent, we had to be very careful in our cellars during the vinification to extract all the quintessence. Today, we are happy to offer you the best wines of this harvest. Full and fruity, they offer an incomparable texture.

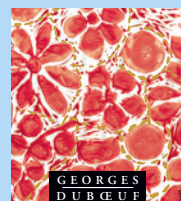
We wish you an excellent Beaujolais Nouveau evening to come!

VI FEJRRER FRIGIVELSEN PÅ DAGEN ...

i butikken på Nordre Toldbod 16, hvor du kan smage på dette års Beaujolais Nouveau. Vi sørger for baguette med landpaté, cornichoner og sennep til den friske aftapning.

Vi udlodder desuden 5 kasser à 6 fl. Beaujolais Nouveau + 1 plakat på dagen. Konkurrencen foregår i butikken. Vinder du ikke, får du tilgængelig 10% rabat ved køb af en kasse.

Arrangementet er åbent for alle og gratis.



LE BEAUJOLAIS
NOUVEAU
EST ARRIVÉ !

Beaujolais-Villages Nouveau
Serigraphie, 2022
1 fl 149,-

2 fl **250,- SPAR 48,-**
6 fl **650,- SPAR 244,-**



Sommelier
Catharina Berman

Rørt oksetatar på velhængt mørbrad

Bistroklassikeren som næppe behøver den store introduktion. Rørt tatar er en sand fornøjelse at få serveret – især hvis det velhængte kød er hjemmehakket og rørt kun få minutter før servering med et godt skvæt Cognac.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 600 g oksemørbrad, hak det gerne i hånden eller groft på din kødhakker
- 6 æggeblommer
- 2 spsk. finthakket løg
- 2 spsk. lethakkede kapers
- 2 spsk. finthakkede cornichoner
- 2 tsk. Dijon sennep
- 2 spsk. Worcestershire sauce
- 2 spsk. olivenolie
- Friskhakket estragon
- Cognac
- Salt og Peber
- Bitre salater
- 1 pose franske kartofler

SÅDAN GØR DU

1. Hak oksemørbraden groft med en skarp kniv. Vær ikke bange for at tataren bliver grov, da mørbraden i sig selv er meget mør. Kom herefter det hakkede kød i en skål.
2. Tilsæt æggeblommer, løg, kapers, cornichoner, sennep, Worcestershire sauce, olivenolie, estragon, salt og peber. Vend det hele nænsomt sammen, og smag yderligere til med et skvæt Cognac efter behag.
3. Anret på flade tallerkener med bitre salater vendt i en markant senneps-vinaigrette, og servér evt. chips eller sprøde pommes frites til.



i Køb kapers, cornichoner, sennep, olivenolie og Cognac til tatar på logismose.dk og i vores butikker.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring



i DET PERFEKTE MATCH TIL TATAR
Til tatar skal vinmatchet gerne have minimal fadlagring – og helst slet ingen – samt knap så fremtrædende tanniner, så tataren ikke fremstår metallisk og bitter. Beaujolais Nouveau har en frugtig og frisk syre, der virker forfriskende og blød i munden og lader smagen af alle ingredienser komme til sin ret.

LIVET ER FYLDT MED SVÆRE VALG

ØL OG VIN TIL JULEFROKOSTERNE

Det er uopsætteligt. Forberedelserne til årets julefrokoster, både de private, dem med kollegaerne og dem rundt omkring på restauranterne er i fuld gang, og lige om lidt sidder vi der igen. Midt i et sansebombardement af fedt og overflod, som vi på godt og ondt prøver at skubbe på afstand med øl, snaps, vodka, shots, vin, cider og mørk rom.

Julefrokoster er noget, vi alle får med i bagagen og der knytter sig mange historier til dem. Både dem vi gerne genfortæller, dem vi prøver at glemme og så dem vi endnu har til gode. Det er ikke lige i julefrokostdagene, vi holder os tilbage, og det nok heller ikke lige i de dage, vi skal begynde at fable om, at det halve kunne være nok. Men når det er sagt, så er det da tosset at kampdrikke snaps fra fryseren og skylle efter med danske julebryg, som trods tidens trend stadig befinder sig i det mørke hjørne med søde krydderier og et alkoholindhold, som til sidst vil kræve ekstra bredde på cykelstierne.

Når sig tiden nærmer klæder vi os selvfølgelig også på med både snaps og juleøl i Løgismose. Men lige her dropper vi snapsen og anbefaler i stedet tysk pilsnerøl brygget i henhold til det hæderkronede Deutsche Reinheitsgebot og vine funderet på Riesling, som i årenes løb har været med til at redde julefrokosten for rigtig mange.

Du kommer ganske vist til at række lidt længere ud efter rusen, men du vil opdage, at den humlede friskhed i øllene går hånd i hånd med det meste i det herlige sammensurium af sødt, salt, fedt, røget, marineret, stegt, kogt og rådt. Og du vil opleve at Riesling-vine vil sætte de rigtige tacklinger ind på den røget laks, den fede hønsesalat, ribbenstegen med surt, frikadeller og alt det andet.

Bräunlinger "Meister Pils"
Löwenbräuerei, Tyskland
1 fl 30,-

12 fl 250,- SPAR 110,-

Fornemme øl traditioner videreført i 7. generation af brygmester Fritz Kalb på det lille Löwenbrauerei i Schwarzwald. Upasteuriseret med en fin bitterhed fra en særlig aromatisk humle dyrket nær Bodensøen.

Krenkerup 1367 Premium Pilsner, 50 cl
Krenkerup Bryggeri, Danmark
1 fl 40,-

12 fl 349,- SPAR 131,-

Krenkerup Gods nævnes første gang i historien i 1367. Et gods drevet gennem århundreder af slægtens visioner og hårdt arbejde – med betydelig hjælp fra lokalområdet. Denne øl er brygget specielt til ære for hjemegnen og folkene på Lolland og Falster. En pilsnertype på rene råvarer.



Fageksperter
Per Bach



Riesling Gedersdorf, 2020
Weingut Buchegger, Østrig
1 fl 157,-

2 fl 275,- SPAR 39,-
6 fl 645,- SPAR 297,-

Dette er vinen, som salig Walter Buchegger introducerede i 2015 under navnet "Konglomerat". Nu ser myndighederne helst alle referencer til jordbundsforhold undgået, og derfor tager vinen nu sit navn fra en af de små vinbyer i Großlage Kaiserstiege. Nu som før en fin tør meget appellerende Riesling.



Riesling 360°, 2021
Weingut Gies-Düppel, Tyskland
1 fl 155,-

2 fl 275,- SPAR 35,-
6 fl 695,- SPAR 235,-

Næsten eksplosiv Riesling, som bliver løftet frem af 14 g restsukker som får vinen til at svæve et sted i ingenmandsland, hvor den hverken må kalde sig Trocken eller Feinherb. Dog tættere på tørt end sødt takket være en sprælsk syre.



Riesling Štúrovo Château Béla, 2019
Château Béla, Slovakiet
1 fl 215,-

2 fl 350,- SPAR 80,-
6 fl 895,- SPAR 395,-

Den ikoniske tyske tryllekunstner Egon Müller kiggede mod øst, da han fandt sin livsledsagerske, og det har ledt til, at han nu tilser produktionen af denne slovakiske Donau Riesling. Blomstrende, ikke videre syrlig og måske en smule freaky, men bestemt en vin, som alle, der holder af Riesling bør kende.

Smørrebrød til julefrokosterne

Det er endelig blevet tid til at samles med kollegaer, gode venner og familie om en overordentlig julefrokost. Hvert år højtbelægges julefrokostbordet med stegte julesild, leverpostej og rødbeder, kålpølser med grønlangkål, kryddersild og karrysild, hønsesalat, anderillette, friteret Camembert – ja, vi kunne blive ved, for antallet af opskrifter til julefrokosten på løgismose.dk vil ingen ende tage – og hvert år efterlader gildet os tunge og meget mætte. Martin har her kreeret et par bud på to friskere indslag på julefrokostbordet; et moderne take på hønsesalaten og et grønt stykke smørrebrød. Opskriften på sidstnævnte findes på løgismose.dk

Find
opskrifter
til julefrokosten
på løgismose.dk



Gastronomisk
udvikler & kok
Martin Carlsen

Stegt kyllingebryst med rygeostcreme, peberrod og glaserede perleløg

Hønsesalat i forklædning – her i en lun og friskere udgave.

INGREDIENSER – 4 stk. smørrebrød

- 4 skiver rugbrød
- Løgismose smør eller stegt kyllingefedt til brødet
- 2 stk. Løgismose kyllingebryst
- 1 dl Løgismose sødmælksrygeost
- 1 spsk. grovkornet sennep
- 100 g Løgismose syltede perleløg
- 2 stk. Løgismose syltede drueagurker
- Frisk peberrod
- Karse

SÅDAN GØR DU

1. Krydr kyllingebrysterne med salt og peber, og steg dem i smør og lidt krydderurter i 10-15 minutter, afhængig af størrelse.
2. Dræn perleløg, og steg dem på panden, hvor kyllingebrysterne blev stegt. Steg perleløg til de karamelliserer let.
3. Bland rygeost og sennep.
4. Smør fedt på brødet, skær kyllingebryst i tynde skiver og kom på brødet, top med en god klat rygeostcreme, perleløg og drueagurker. Pynt med karse og friskhøvet peberrod efter temperament.

LØGISMOSE ANTIPASTI TIL DIT JULEBORD

Løgismose serie af antipasti er udviklet af vores kokke og er tiltænkt som snack til et glas vin, som tilhører på pizza, i salater og på pastaretter eller i din sandwich. Ved juletid anbefaler vi at bruge glassene som topping til klassikerne på julefrokostbordet.



Borretane-løg
200 g 20,-
Syltede Borretane-løg i lage af balsamico fra Modena. På én gang søde og let syrlige.

Oplagt til sylte eller røget dyrekølle med rørag.



Svampe i marinade
190 g 22,-
Variation af svampe marineret i olie, eddike, persille og hvidløg.

Tilfører dybde og umami f.eks. til lun leverpostej eller de lune mørbradbøffer med bløde løg.



Soltørrede tomater
200 g 20,-
Ekstra søde soltørrede tomater i oliemarinade med chili, oregano og hvidløg.

Sæt dem på til ostene til sidst eller lad dem bryde den fede hønsesalat.



Syltede perleløg
290 g 20,-
Små, saftige og sprøde perleløg, syltet lige efter høsten.

Prøv dem til rullepølse, koldrøget laks eller gravad laks med rævesauce.



Grønkålssalat med solbærvinaigrette

Vores kok, Martin, elsker kål og for ham kan det sjældent blive for groft, mens andre kan synes, kålen kilder i halsen. Derfor kan det være godt med en vinaigrette, der mørner kålen.

INGREDIENSER – 6 personer

- 1 stort bundt grønkål eller lignende
- 100 g hakkede ristede valnødder
- 1 dl solbær, frosne
- 1 dl sukker
- 2 dl mørk balsamico
- 2 dl god valnøddeolie
- 2 dl solsikkeolie

SÅDAN GØR DU

1. Lad solbær og sukker marinere natten over. Det er bedst, hvis bærrerne får lov at suge sukker og smide saften, for så holder de bedre formen ved kogning.
2. Bland marinerede solbær og balsamico, og bring i roligt kog. De skal koge min. 15 minutter, og gerne til det halve af mængden.
3. Bland solbærblandingen med olierne.
4. Pluk kålen i mundrette stykker, og skyl den grundigt.
5. Vend kålen med en anelse salt og et par dråber citronsaft. Kram salt og citron lidt ind i kålen, og lad det hvile i en halv time.
6. Anret på et fladt fad, og fordel gavmildt vinaigretten ud over salaten. Drys evt. med lidt sort peber.



Saltbagt selleri med dukkah

Dukkah er en ægyptisk kryddret og ristet krydderiblanding. Den indeholder både nødder og sesam samt et væld af Mellemøstens varme krydderier, og derfor passer denne grønne ret så godt til resten af julemaden.

INGREDIENSER – 6 personer

- 1 knoldselleri
- 2 kanelstænger
- 5 kardemommekapsler
- 2 laurbærblade
- 1 stk stjerneanis
- 1 spsk olivenolie
- 2 spsk. dukkah, Mill&Mortar
- 1 spsk. ristet sesam
- 1 økologisk citron

SÅDAN GØR DU

1. Skræl og skyl sellerien. Drys det med olivenolie, 1 spsk. groft salt, og læg kanel, kardemomme, laurbærblade og stjerneanis ved sellerien.
2. Bag det i ca. 3 timer ved 150 °C.
3. Tag sellerien ud af ovnen, og lad den hvile. Prik i sellerien for at sikre at den er helt mør.
4. Fjern krydderier og folie før servering. Skær den lune selleri i store stykker, og anret på et fad. Drys med lidt god olivenolie, frisk citronskal og en anelse af saften. Top med masser af dukkah og ekstra ristet sesam.



Gastronomisk udvikler & kok
Martin Carlsen



Smørstegte pærer med honning og rosmarin

De honning- og rosmaringlaserede pærer giver rigtig god mening til julemaden og vil især klæde en dejlig andesteg. For til jul og fjerkræ har det altid givet mening med frugtigt tilbehør. Har du droppet kødet i år, bliver du bestemt heller ikke skuffet.

INGREDIENSER – 6 personer

- 6 pærer
- 100 g Løgismose smør
- 1 spsk. honning
- Frisk rosmarin

SÅDAN GØR DU

1. Skræl pærer, og skær dem i kvarte. Fjern kernehus.
2. Steg dem i 2-3 minutter i brusende smør, til de begynder at mørne.
3. Kom honning og finthakket rosmarin på, og lad det karamellisere let.
4. Top med en smule flagesalt.



Jordskokker med brunet smør, hasselnødder og vintertroffel

Jordskokker, nødder, brunet smør og troffel kan både stå alene som en mellemret og komplimentere det meste julemad på bedste vis. Det er vanedannende lækkert tilbehør som du aldrig bliver træt af.

INGREDIENSER – 6 personer

- 1 kg jordskokker
- 120 g Løgismose smør
- 50 g ristede hasselnødder
- 15 g sort vintertroffel
- 2 fed hvidløg
- 1 stilk timian

SÅDAN GØR DU

1. Smelt smør i en gryde. Tilsæt knust hvidløg og jordskokker. Steg stille og roligt, så de får lidt farve.

2. Kom jordskokkerne på bagepapir, og kom dem i ovnen ca. 30 min ved 200 °C, afhængig af størrelse. Tjek i ny og næ om de er helt møre.
3. Kom jordskokkerne på et fad, drys med en smule citronsaft, fordel de hakkede hasselnødder på toppen, og riv trøflen over ved servering.

..... Grønt juletilbehør og vin med lav intervention

INVITÉR DE GRØNNE RETTER OG NATURVIN MED TIL JULEMIDDAGEN

Producent: Barranco Oscuro | Område: Andalucien, Spanien

Julebordet er lige dele slaraffenland og madorgie. Ofte går man fra bordet med en vis taknemmelighed over, at der er et helt år til vi skal igennem det igen. Men med små grønne indslag, gøres der let kål på de tungere juleretter. Det er retter, som også kan nydes alene dagen derpå, hvis julemætheden stadig lur. Har du også lyst til et frisk pust på vinfronten undervejs i middagen, anbefaler vi her tre naturvine fra naturvinspioneren i Andalucien.

Hvis du har fulgt med i magasinet de sidste par år, har du ikke kunnet undgå at bemærke at økologi, bæredygtighed og også det, der falder ned i kategorien naturvin har fået mere plads. Vi har endda introduceret en skala for Funkiness, som et lille forsøg på forventningsafstemning. Længe inden vi følte anledning til at kategorisere vores vine på den måde, blev vi introduceret til Barranco Oscuro af Klaus Riffbjerg, som havde hus i Spanien og var venner med Lene og Sven Grønlykke. Ja, det var såmænd længe inden begrebet naturvin blev opfundet. Vi var first movers. Vi anede det bare ikke!

Nu er Manuel Valenzuela og hans livsværk Barranco Oscuro oppe på kanten af Sierra Nevada nationalparken midtvejs mellem Granada og Almeria tilbage i Løgismosefamilien. Manuel kom til Alpujarra i 1979 på et tidspunkt, hvor de fleste havde travlt med at flytte væk og købte en fløj af en bodega, som ikke havde været i seriøs produktion, siden vinlusen satte alt i stå. Manolo, som han kaldes, plantede med stor nysgerrighed både de lokale og de internationale druesorter, som mange dengang troede ville frelse den spanske vinindustri, og nok så vigtigt sagde han lige fra starten "Tak, men nej tak" til alle tilbud på kemikalier og andre tilsætningsstoffer, som kunne lette hans arbejde i vinmarkerne og i kælder.

I stedet blev han lokomotivet i en sammenslutning, som tog afstand fra enhver manipulation med den frugt, som naturen begavede vinbønderne med, og da det nationale regelsæt for økologi ankom i 1989, blev Barranco Oscuro Spaniens første økologiske certificerede vingård. Siden droppede Manolo den økologiske certificering, fordi han mente, at hele setup'et blev kommercialiseret med manglende respekt for den bæredygtighed, som det hele oprindeligt handlede om, og i dag er Barranco Oscuro og de vine, som Manolo og hans søn Lorenzo producerer forunderligt nok uden for nummer og på kortet på en stribevis af Spaniens fornemste restauranter.



Fagekspert
Per Bach



Ensayo de Burbujas Brut Nature, 2018

1 fl 223,- FUNKINESS ●●●○

2 fl **356,- SPAR 90,-**

100% Vigiriega-drue, som måske er identisk med Sumoll eller måske kun findes omkring Granada og på De Kanariske Øer. Man ved det ikke! Vinstokkene står oppe i 1.200 til 1.300 meters højde med høj naturlig syre til følge. Perfekt til netop mousserende vin. 33 måneders modning i flasken og degorgering uden dosage. Altså Brut Nature. Så meget mere appeal end flertallet af Cava-vinene!



Alpujarra Rubaiyat Syrah, 2018

1 fl 217,- FUNKINESS ●●●○

2 fl **347,- SPAR 87,-**

Manuel høst fra en parcel i 1.290 meters højde tilplantet tilbage i 1996. Lige dele hele klaser og afstilkede druer gæret i stål uden temperaturkontrol og efterfølgende modnet 9 måneder i brugte fade frem mod aftapningen uden klaring og med bare minimal svovlbehandling. Et spændende og alternativt bud på Syrah med nuancerige, saftige og kraftfulde mørke bær og fine formildende krydderier fra fadene.



Alpujarra 1368 Pago Cerro Las Monjas, 2009

1 fl 323,- FUNKINESS ●●●○

2 fl **493,- SPAR 153,-**

"Jeg har ikke noget slot. Jeg har ingen vinmarker med berømte navne, men jeg har de samme druer, og jeg har opdaget, at mine vine, når de bliver gamle nok, både kan drille og perspektivere de store vine fra Bordeaux og Bourgogne", forklarede Manuel Valenzuela engang. Og sådan er det med denne vin, hvor vinstokkene står i op til 1.368 meters højde, hvor 18 måneders fadlagring afløses af samfulde 96 måneders flaskemodning inden frigivelsen til salg.



Manuel Valenzuela

STOR JUL!

Julens gastronomi er med dens blanding af sødt, surt og sul noget af en udfordring at sætte vin til. Det er grænsende til det umulige at finde en julevin, der kan gå til både rødkål, brunede kartofler, flæskesteg og and, så vælg en vin, som passer til din egen smag – også før og efter maden.

Jeg har efterhånden skrevet om at sætte vin til julemaden et tocifret antal gange. Og det er ikke blevet nemmere. Juleaften er jo for mange en stor og vigtig højtid, hvor alt gerne skal gå op i en højere enhed, så julefreden kan sænke sig på den helt rigtige måde i de små hjem. Den mad, som traditionen byder, er noget af et benspænd for gode vin-match, men lad os prøve alligevel. Nogle anbefaler hvidvin, som for eksempel en tysk Riesling med strejf af sødme. Det kan ud fra en streng gastronomisk vinkel være helt korrekt, men det er nok alligevel ikke det, som de fleste vil foretrække. Så i år falder valget på gode, sikre, traditionelle vine. Store vine. Stor glæde og julefred ...



Director, Wine
Jasper Mohr Holm

i GLASPERFEKTIONISME FRA SYDONIOS
De mundblæste blyfri krystalglas fra Sydonios bevæger sig på kanten af det mulige indenfor håndværket, og stadigvæk kan de vaskes i en opvaskemaskine. Kongstanken er, at der skal være "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!

Se hele udvalget fra Sydonios på løgismose.dk – en oplagt julegaveidé!

ITALIENSKE JULEVINE FRA MASO MARONI I 75 CL



Vino Rosso Sottocastel 2020, Maso Maroni
1 fl 119,-

2 fl **150,-** SPAR 88,-
6 fl **395,-** SPAR 319,-

2020 er den 6. årgang fra Maso Maroni, som hurtigt er blevet et succesrigt brand på vinscenen i Veneto. Hjemstavnen for Valpolicella, Ripasso og Amarone. Rosso Sottocastel er husets bud på at ramme Ripasso rent stilmæssigt, uden at prisen helt følger med. En charmerende rubinrød vin, som dufter af søde krydderier og moden frugt med associationer til brombær, kirsebær og ikke mindst søde skovjordsbær. Derpå saftig og krydret i munden, hvor den milde, blide fylde helt sikkert vil tiltale mange af dem, der stadig holder af god Ripasso. Et godt bud på en italiensk julevin, måske nok bedst til flæskestegen.



Lirac Les Cosses Vacquières 2019, Maison Sinnæ
1 fl 149,-

1 fl **199,-** SPAR 99,-
6 fl **495,-** SPAR 399,-

Bliver I mange gæster, og skal der skeles lidt til prisen, er 2019-årgangen af denne Lirac fra Maison Sinnæ et fremragende bud på en flot julevin uden budgettet bliver smadret. Generelt en rigtig god madvin, men også specifikt en god allrounder til både anden og flæskestegen. Siden sammenlægningen i 2008 af de to lidt skrantende kooperativer Cave des Vignerons de Laudun, der blev etableret i 1925, og Cave de Chusclan, grundlagt i 1939, er det kun gået fremad for Vignerons Laudun & Chusclan, der nu lidt mere mundret kalder sig Maison Sinnæ. De er blevet kendt for at levere ligefremme vine, der spænder fra det pålidelige til det rigtig gode.

2 STORE FRANSKE VINE FRA CHÂTEAU MONT-REDON



Châteauneuf-du-Pape, Magnum, 2019
Château Mont-Redon, Frankrig
1 fl 825,-

1 fl **695,-** SPAR 130,-
3 fl **1.795,-** SPAR 680,-

Et ultra sikkert og klassisk valg til jul er Châteauneuf-du-Pape. Og når det så er fra en af de mest stabile producenter i vores sortiment, Mont-Redon og endog i en kæmpestor årgang som 2019, kan det næsten ikke gå galt. En dejlig saftig Châteauneuf-du-Pape med masser af modne brombær, blommer, jordbær og pirrende garrigueder, der langsomt smelter sammen med subtile søde og ristede noter fra den del af vinen som kyssede fadene. Fyldig, men venlig, kraftig, men stadig subtil. Flot især til anden.



Lirac, Magnum, 2019
Château Mont-Redon, Frankrig
1 fl 445,-

1 fl **395,-** SPAR 50,-
3 fl **995,-** SPAR 340,-

Smag og behag er naturligvis individuelt, men jeg foretrækker personligt Lirac'en frem for Châteauneuf-du-Pape til julemaden, men naturligvis også i magnum. Der er masser af potent Grenache-sødme, men også et dejligt krydret element fra Syrah og Mourvèdre. Den er knapt så kraftig som dens storebror, og det gør den for mig mere "venlig" også før og efter maden. Et flot valg, der tilfredsstiller både den kræsne connaisseur og den mindre trænede gane.



Jul med Løgismose på hylderne

JULEKLASSIKERE PÅ HYLDERNE I HELE LANDET

I julen gør vi os ekstra umage, laver tingene fra bunden, flottes os og køber de allerbedste råvarer, der skal ikke mangle noget. Det gør vi også hos Løgismose. Vores kokke har med stor omhu og respekt for det gamle håndværk og med udgangspunkt i de ypperste råvarer udviklet smørbagte småkager og krydrede gløggvarianter til julens mange hyggelige stunder. Så tænd kalenderlyset og adventskransen, og skænk varm gløgg i koppen – og sæt tænderne i en smørbagt julesmåkage.

LØGISMOSE GLØGG

Gløgg har været en juletradition siden slutningen af det 19. århundrede og blev oprindeligt og meget sigende kaldet 'glødet vin', som man serverede ved markederne i den kolde tid. Løgismosekokkene har i år udviklet tre forskellige gløgg – både med og uden alkohol.

LØGISMOSE ÅRGANGSGLØGG 2022
lavet af fyldig rødvin og sød portvin, som smages til med fadlagret gløgg-essens, som har trukket smag med krydderier, citrusfrugter og svesker. Alk. 15%
1 fl 65,-

HVIDVINS-GLØGG på hvidvin, hyldeblomstekstrakt, ingefær og citrongræs – frisk og krydret. Alk. 13%
1 fl 65,-

ÆBLEGLØGG uden alkohol på koldpressede, danske æbler og varme julekrydderier – mild og rund.
1 fl 25,-

i Vi kalder den Årgangsgløgg, fordi en del af gløgg-essensen gemmes og spædes op hvert år. Det betyder, at essensen udvikler sig og ændrer karakteren i den færdige gløgg fra år til år. Det giver dig smagen af dette års jul. Smagen er sødmefuld, kraftig og julekrydret.

Find Løgismose gløgg-varianter og julesmåkager på hylden i Netto og i vores butikker på Fyn og i København.



Skribent og
marketingkoordinator
Ditte Svane



LØGISMOSE SMØRBAGTE JULESMÅKAGER

Småkager hører julen til, og de skal være bagt med smør, mandler og varme krydderier. Vaniljekranse, brunkager og pebernødder er Løgismoses bud på årets julebag. De er økologiske, sprøde og en himmerigsmundfuld efter en frisk gåtur i det kolde vejr.

1 pk 25,-



Tilsæt Løgismose gløgg-mix for ekstra sødme og knas.

1 ps 20,-



NUTIDENS ENKER CHAMPAGNE J. LASSALLE

Olga Lassalle fyldte 100 år i sommeren 2020. Siden hun mistede sin mand i 1982, har hun sammen med datteren Chantal og barnebarnet Angéline under mottoet "Une Femme, un Esprit, un Style" stået for feminiseringen af dette Champagnehus.



**Champagne Préférence Brut, NV, 1 fl 395,-
6 fl 1.495,-
SPAR 875,-**

Pinot Meunier domineret all-round-Champagne af guds nåde. Funderet på 2018-høsten med 40% Vin de Reserve fra 2017. 36 måneders modning og en dosage på 8 g



**Champagne Réserve de Grandes Années Rosé Brut, NV, 1 fl 525,-
6 fl 1.995,-
SPAR 1.155,-**

Funderet på frugt fra 2017 og 2018, men nu med 70% Pinot Noir og 4% rødvin for at ramme den smukke nuance. Samme modning og dosage som Préférence.



**Champagne Spécial Club Brut 2012, i gave-æske, 1 fl 895,-
2 fl 1.195,-
SPAR 495,-**

Lassalle er optaget i "Le Club Trésors", som er en sammenlutning af producenter, som siden 1971 har begejstret Champagne-elskere med deres særlige high-end cuvée. Dosage 7 g



**Champagne Blanc de Blancs Brut Millésimé, 2011, 1 fl 845,-
2 fl 1.095,-
SPAR 595,-**

Imponerende, mild og omfavnende Champagne. Angiveligt de 3 kvinders og deres kælder-mester gennem 30 år Cedric Audrys vigtigste signatur. Dosage 7 g

..... Vin & Vandring

ENKERNES CHAMPAGNE



Vinskribent
Signe Wulff

"Jeg drikker stjerner," sagde Dom Pérignon, da han smagte Champagne første gang. I hvert fald i følge overleveringen. Og det er et dejligt og godt billede på, hvordan man får det af at drikke Champagne. Det er dog yderst tvivlsomt, at munken Dom Pérignon udtalte sig så poetisk omkring boblerne i hans vin. Hans job var nemlig ikke at lave mousserende vin, men at finde ud af, hvordan man undgik, at vinen gærede og producerede de dengang uønskede bobler.



Madame Clicquot

Den mest kendte er Barbe-Nicole Clicquot, som blev enke i en alder af 27 år og ikke lod sig gifte igen. Kun på den måde kunne hun få lov at fortsætte med at drive det Champagnehus, hun var begyndt at bygge op sammen med sin mand inden hans alt for tidlige død. Kvinder kunne ellers ikke få lov at eje og drive et firma. Det var i øvrigt hendes held, at hendes mand var enebarn, og der dermed ikke var andre arvinger. Så havde hun – en ung kvinde – helt sikkert heller ikke fået lov at stå i spidsen for Champagnehuset.

Da hun overtog Champagnehuset Clicquot, var det lille og ukendt, men gennem hårdt arbejde (hver dag omkring 15 timer) og stor snilde blev hendes Champagne et internationalt megabrand. Hendes værste fjende var kejser Napoléon, hvis storpolitik konstant spændte ben for Clicquots ekspansions- og eksportplaner. Dristigt nok besluttede hun sig for at omgås diverse handelsembargoer

Sådan er Champagnens historie fuld af gode historier og mytiske figurer. Og enker. Champagne-området er kendt for sine stærke kvinder uden mænd.

og blandt andet registrere sig som kaffehandler, så hun kunne smugle sin Champagne til Rusland i tønder med kaffebønner.

Den strategiske, entreprenante og fremad-synede Barbe-Nicole Clicquot fik sat Maison Veuve Clicquot på verdens vinkort og gjort Champagne til vinen over alle vine. Det blev der lagt mærke til, og Clicquot blev til stor inspiration for andre enker. Mange kender Lili Bollinger, Mathilde Perrier og Camille Roederer. Disse overtog dog "bare" Champagnehuset fra deres mænd. Veuve Clicquot og også Louise Pommery byggede videre på et eksisterende firma, men det var under deres ledelse, at både Maison Clicquot og Maison Pommery slog igennem og fik international succes. Clicquot opfandt blandt andet rémuage-teknikken, som revolutionerede arbejdet med vinen i kælderen. Pommery fik sat sig hårdt på det engelske marked ved at lave tørre Champagner til briterne, der ikke brød sig om de meget søde vine, der var kutyme dengang.

Det blev så stærkt et markedsføringsgreb at være enke, at Champagnehuse, som ellers ikke havde nogle enker inden for miles omkreds, pludselig havde cuvéeer, der hed noget med "Veuve". Men når man taler om "La Grande Dame de Champagne" – altså Champagnes store kvinde – så er der kun én. Og det er den lille Madame Clicquot på bare 150 cm.

i Find Champagnen til din kransekage nytårsaften fra Veuve Clicquot på side 30.

Grand Hôtel des Templiers
22 Rue des Templiers
51100 Reims, Frankrig



Vinmarker i Champagne



Domaine Les Crayères
64 Bd Henry Vasnier, 51100
Reims, Frankrig



Nyttigt link til inspiration: champagne-booking.com/en/home/

WHERE TO STAY

Bliv i enkerens nabolag og overnat i Reims. På en eller anden måde kan man jo godt få lyst til at være lidt stor i slaget, når man er i Champagne. Historiens vingesus og de mange bobler i kroppen sætter én i en særlig stemning. Det kalder på noget mere end Ibis eller Novotel. Er man fulgt i fodsporene på de legendariske enker hele dagen, må der stuklofter, håndlavede tapeter, høje paneler, velourgardiner og store himmelsenge til. På **Grand Hôtel des Templiers**, loves det på hjemmesiden, at man kan mærke historien. Hotellet er fra 1800-tallet og ser designmæssigt gennemført ud. Klart værd at sætte på den glamourøse bucket-liste.

På denne fashionable liste kan man også skrive det fornemme **Domaine Les Crayères** i Reims. Hotellet ligger under en kilometer fra Veuve Clicquots kældre og huser både en to-stjernet Michelin-restaurant og et BIB-gourmand-brasserie. Jeg har ikke boet her, men drømmer mig til, hvordan det må være at lade sig bispise og skylle efter med Champagne.



WHAT TO EAT

Det er selvfølgelig vigtigt at orientere sig i det lokale køkken, der er ret alsidigt. Det er klart, at i de berømte vindyrkningsområder er der ikke én kvadratcentimeter, der ikke er udnyttet til druer, men udenfor dem dyrkes der grøntsager, laves ost og opdrættes grise til regionens delikate charcuteri. Der er også godt med vildt i Ardennerne – og så findes der i Haute-Marne dejlige trøfler fra september til marts. Reims er i øvrigt berømt for sin sennep, som selvfølgelig serveres til skinke og pølser. Man skal selvfølgelig heller ikke snyde sig selv for at smage poularde au Champagne eller østers gratineret med Champagne-sauce. Her går det mere end fint med en tør Champagne fra en af enkerne til.

I virkeligheden kan man jo bare beslutte sig for, at Champagne passer godt til alt. Husk bare på Bollingers berømte ord: *"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."*

Champagne-distriktet er placeret i den nordlige del af Frankrig, cirka 125 kilometer nordøst for Paris. Som mange nok ved, skal den mousserende vin være lavet i dette distrikt, før det må kaldes Champagne.

CHAMPAGNE
FRANKRIG



WHAT TO DO

Under Reims findes der godt 250 km kældergange. Gangene under byen blev til under Romertiden, hvor arbejdere huggede kalksten ud til opførslen af Durocortorum – romernes navn for det, der senere blev til Reims.

Kælderskakterne under Maison Veuve Clicquot i Reims er optaget på UNESCOs verdensarvsliste og bør besøges (det er en god idé at forudbestille en billet). Her under Clicquots Champagnehus gav Barbe-Nicole sit ja til François Clicquot 10. juni 1798 under en privat ceremoni. Kirkerne, der var blevet erobret af de revolutionære, var ikke blev genindviet, så kældrene dannede rammen om afgivelsen af ægteskabsløfterne den sommerdag for over 200 år siden.

I Reims ligger også **Madame Pommerys imponerende, imposante Champagnehus**, der er opført i elizabethansk stil for at hædre det britiske folk, der var grunden til, at Pommery overhovedet havde råd til at lade sådan en bygning konstruere. Slå vejen forbi, og lad dig fange af alle de nygotiske detaljer.

I Épernay kan man besøge **kældrene under Moët et Chandon**, som var Clicquots største konkurrent og som hun afskyede på grund af hans nære venskab med kejser Napoléon. Moët et Chandon har 28 km kælder og er i dag i øvrigt forenet med Clicquot i mega-koncernen LVMH.

Hos **Mercier**, som var et af de huse, der opfandt en fiktiv enke for at ride med på bølgen, er der også mange kilometer underjordisk terræn. Man kan også her se den store tønde, som Mercier lod fragte til verdensudstillingen i Paris i 1889 af 24 okser som et kæmpe marketingstunt.

Foretrækker man at blive over jorden, kan det være hyggeligt bare at **slentre ad Épernays Avenue de Champagne** eller tage ud til **Château de Boursault** lidt uden for Épernay. Dette lille slot lod Veuve Clicquot opføre i 1843 og her har hun holdt mange Champagnefester. Det var også her, den ukronede dronning af Champagne døde i en alder af 89.

..... Sæsonens udvalgte

ØSTERS & CHAMPAGNE DET SÆRLIGE MATCH!

Producent: Ruinart | Område: Champagne, Frankrig

Østers og Champagne en lille smule luksuriøst og en himmelsk kombination. De bløde bløddyr og bobler har altid kunnet noget ganske særligt sammen, og nu har danske forskere fundet forklaringen. Der er tale om en særlig umami-synergi, som opstår i mødet mellem de døde gærceller fra Champagnen og visse nukleotider i bløddyrenes muskler. Det pirrer i den grad vores lystcenter, hvis vi altså kan lide østers.

Både vores franske Fine de Claire-østers og de nationaliserede Limfjordssøsters kan bruges, det handler mest om dine præferencer for salt, og der er også fri leg med Champagnerne selvom dem, der har fået ekstra lang tid med gærresterne skulle udløse de største umami-eksplosioner. Her går vi med altid pålidelige Ruinart, som nærmest har genopfundet sig selv i begyndelsen af det nye millennium.



Champagne Ruinart R Brut
1 fl 599,-

2 fl 995,- SPAR 203,-

Signatur Champagnen fra denne historiske kælder i Reims og for mange stadig indbegrebet af friskhed og balance. Ca. 2/3 vin fra den aktuelle årgang, der balanceres med 1/3 Vin de Réserve fra de foregående år inden den fornyede gæring og minimum 36 måneders modning. I en tid hvor andre producenter vælger at dreje deres udtryk i en mere tør retning vælger Ruinart fortsat at sikre generøsiteten med relativ høj dosage på 9 g

De gallo-romerske kridtkældre (kendt som "Les Crayères") er blandt de fineste i Reims og klassificeret som et nationalt monument. De er også på UNESCOs verdensarvsliste.



Fageksport
Per Bach



**Champagne Ruinart
Blanc de Blancs Brut**
1 fl 799,-

2 fl 1.345,- SPAR 253,-

Stadig en af de mest driftssikre Blanc de Blancs på markedet, og så gør det jo ikke noget, at den smukke klare buttede flaske sender tankerne på en lystig rejse tilbage til 18-hundredetallet. 20-25% Vin de Réserve fra 2 tidligere år for at sikre kontinuiteten og minimum 36 måneders modning i flasken for at ramme og husstilen. Fyldig og cremet og igen en relativt høj dosage på 9 g, som fremhæver frugten på en bredt appellerende måde.

Vores store danske forfatterinde Karen Blixen holdt også meget af østers. Hun foretrak de franske, de måtte helst ikke være for små, og hun spiste nok flere østers end de fleste. Myten om hende var, at hun altid drak Champagne til. Det benægtede den selvscene-sættende forfatterinde naturligvis ikke, selv om det langt fra altid var sandheden.

Læs Signes Wulffs beretninger om Karen Blixen, østers og Champagne på løgismose.dk

Køb franske østers
i vores butikker i
København og
på Fyn.



Gastronomisk
udvikler & kok
Martin Carlsen



Østers med råsyltede havtorn, creme fraiche 38% og puffede ris

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 8-10 Fine de Claire-østers
- 100 g havtorn
- 20 gram sukker
- 100 g vand
- 3 spsk. creme fraiche 38%
- ¼ dl vilde ris

SÅDAN GØR DU

1. Kog vand og sukker op, og køl derefter ned i et par minutter. Hæld havtorn over i sukkerblandingen, og lad trække natten over.
2. Fritér ris i 180 °C varm olie, indtil de puffer. Drys risene med salt, og læg dem på et fedtsugende papir.
3. Åbn østers, og anret med en lille klat creme fraiche 38%, 4-5 syltede havtorn og top med puffede ris.

Østers med friteret brødkrumme

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 8-10 Fine de Claire-østers
- 50 g Løgismose smør
- 100 g grov pankorasp
- 2 fed hvidløg
- 1 spsk. ristede sesam
- Eventuelt tabasco eller anden chilisauc

SÅDAN GØR DU

1. Rist pankorasp i smør med hvidløg, til det er gyldent og tilsæt sesam. Læg på fedtsugende papir.
1. Ved anretning lægges en gavmild skefuld på en østers i skal. Pas på at der ikke er for meget væske i østersen. Top eventuelt med 1 dråbe tabasco.

TIP

Er du ikke så vild med østers i den klassiske rå udgave, kan du gratinere dem i ovnen med hvidløg og rasp, som camouflerer smagen – præcis som opskrifterne foreskriver.

KLASSISK OG FRANSK TIL FORRETEN NYTÅRSAFTEN

Områder: Bourgogne, Languedoc-Roussillon, Loire, Frankrig

Selvom der bliver elaboreret en del med den fine vintersquash, er der stadig tale om relativt milde smage, som komplimenterer den sarte kammusling og den salte caviar. Sådan skal det også være med vinen til, og det betyder, at alt for meget aroma, højt alkoholindhold og i særdeleshed fadlagring er et issue. I stedet må der gerne være fin friskhed og passende mundfylde til stede, og det gør det fristende at gå klassisk og fransk til værks. Pivfrisk Chablis, Sancerre, der lige har fået poleret spidserne eller en helt afrundet Pouilly-Fumé er alle gode bud på vinen til forretten, og det ville være noget sludder at diskutere hvilket match, der er det bedste. Det afhænger mest af gæsternes præferencer for friskhed. Skulle der være nogle, som ønsker at undgå alkohol på årets sidste aften for at forblive "Sober Curious" er Richard Juhlin's Blanc de Blancs et rigtig godt bud.



Chablis, 2021
Domaine Camille & Laurent Schaller
1 fl 225,-

2 fl 375,- SPAR 75,-
6 fl 945,- SPAR 405,-

Dette er familien Schallers gnistrende rene generiske Chablis, som stolt skiller sig ud fra mængden med sine generøse noter af pære, akacie og kaprifolie, som smukt bliver holdt i skak af præcise citrusnoter og her i 2021 en lineær, næsten salt mineralitet. Det er blot 8. gang familien tapper deres egne vin, men de prikker allerede mange mere etablerede producenter på skuldrene.



Pouilly-Fumé Arrêt Buffatte, 2021, Domaine Tinel Blondelet
1 fl 245,-

2 fl 400,- SPAR 90,-
6 fl 995,- SPAR 475,-

Annick Tinel er klar i spytet, når hun hævder at "I am driven by the desire to preserve the typicity of my wines, reflective of their origins, and their terroirs", og med snart 40 år gange på bagen taler hendes vine for sig selv. Det er flydende tryghed og genkendelighed og her, hvor den har fået lov til at udvikle sig lidt i flasken, en mildt blomstrende nærmest fyldig oplevelse.



Sancerre Frétoy Blanc, 2021
Domaine Tinel Blondelet
1 fl 259,-

2 fl 425,- SPAR 93,-
6 fl 1.095,- SPAR 459,-

Sancerre i klassisk stil, hvor de delikate citrusfrugter aldrig får lov til at løbe væk fra den saltkalkede, næsten røgede mineralitet. Delikate noter af stikkelsbær, fersken og hyldeblomst, der bliver leveret i en næsten cremet tekstur, der får vinen til at virke blid, lige indtil den underliggende friskhed kommer flyvende med en pulserende energi, som kun kan begejstre.

ALKOHOLFRI

Richard Juhlin
Blanc de Blanc, NV, MRG Wines
1 fl 159,-

2 fl 275,- SPAR 43,-

"Den är riktigt god, om jag får säga det själv", udtalte den svenske Champagneekspert Richard Juhlin i forbindelse med lanceringen af denne alkoholbefriede mousserende vin tilbage i efteråret 2015, og efterhånden som flere og flere fik smagt på boblerne blev forundring vekslet til respekt. Fadlagring fornemmes, moussen er nydelig og syren maskerer delvis vinens 43 g restsukker.



Stegt kammusling med butternut squash, muslingebouillon og caviar

Kammusling i en symfoni af butternut squash. Stegt, syltet, bagt og pureret bliver den gode og sæsonaktuelle vinter-squash. De fleste komponenter kan laves allerede 30. december.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 8 store kammuslinger
- 1 butternut squash
- 500 g blåmuslinger
- 30 g caviar, kan købes hos Løgismose, Nordre Toldbod
- 50 g Løgismose smør
- Olivেনলিe
- Æbleeddike
- Laurbærblade
- Peberkorn
- Rørsukker
- 2 dl tør hvidvin
- Citronolie, alternativ en blanding af olivenolie og citronskal
- Vilde urter
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

- Lav en syltelage af lige dele vand, æbleeddike og sukker. Smag lagen til med salt, og tilføj peberkorn og laurbær. Skær tynde skiver af 1/3 af butternut squashen på et mandolinjern, og tilsæt dem til lagen. Lad butternut skiverne trække i min. 4 timer før servering. Gem kernerne fra butternut squashen.
- Kog 1/3 af butternut squashen i en gryde, til den er helt mør. Tag vandet fra, og blend med en stavblender til en glat og blank puré. Smag til med æbleeddike, olivenolie og salt.
- Skær den sidste 1/3 af butternut squash i tern på ca. 1x1 cm, og stil dem til side.
- Skyl de gemte kerner, og tør dem godt af. Drys med salt, og bag dem i ovnen ved 170 °C, til de er sprøde og gylde.
- Rens muslingerne, og damp dem i hvidvin i en gryde under låg ca. 5 min. Sigt muslingebouillon fra, og reducér til passende smag. Smag bouillon en til med citronolie og evt. salt.
- Steg kammuslingerne på en varm pande i smør og olie sammen med tern af butternut squash.
- Anret i dybe tallerkener med en spsk. butternut squash-puré, syltede skiver butternut squash, ristede kerner samt vilde urter. Kom til sidst stegte kammuslinger, 1 tsk. caviar og ternene på. Hæld den lune muslingebouillon på ved bordet.

BOURGOGNE, S'IL VOUS PLAÎT!

Område: Bourgogne, Frankrig

Nytårsmiddagen er traditionelt set et af årets gastronomiske højdepunkter. Og til den slags hører tilsvarende vinøse højdepunkter sig til. Hovedretten i årets sidste menu består i vores tilfælde af due, der med sit lidt mørke og faste kød og sin fine let krydrede smag kalder på raffineret vin, uden det bliver overdøvende. Det kan ikke overraske mange, vi enstemmigt peger på; rød Bourgogne!

Ifølge Karen Blixen er der mange veje til sandheden – og Bourgogne er én af dem. Med mere end 400 forskellige vine fra Bourgogne i vores sortiment er der således god chance for at kollidere med sandheden, når der plukkes en flaske fra en af vores hylder. Vi har udvalgt fire konkrete forslag til hovedretsvin til nytårs-duen. To fra den traditionelt funderede Thierry Mortet, en fra familie-domainet Drouhin-Laroze samt en fra det eksklusive og biodynamik-fokuserede Domaine de la Pousse d'Or. A santé!



Bourgogne Rouge Cuvée Les Charmes de Daix ØKO, 2019, Domaine Thierry Mortet
1 fl 295,-

2 fl **500,- SPAR 90,-**
6 fl **1.345,- SPAR 425,-**

En vin som år efter år uddeler bøllebænk til mange langt dyrere vine med fine kommunenavne på etiketterne. Rubinrød kerne og fin duft af mørke kirsebær, ribs og granat-æble diskret akkompagneret af søde krydderier fra fadene. Dejlig aromatisk, ikke videre kraftig, men heller ikke let, fordi et lidt urtet, mineralsk bundtræk sammen med faste tanniner skaber en på dette niveau sjældent set dybde. Bravo!



Gevrey-Chambertin ØKO, 2019
Domaine Thierry Mortet
1 fl 575,-

2 fl **950,- SPAR 200,-**
6 fl **2.495,- SPAR 955,-**

Old school er den oplagte betegnelse, når talen falder på Thierry Mortets vine, som vi efterhånden har importeret i en menneskealder. Her er vi i Mortets hjem-kommune Gevrey-Chambertin. Farven er smukt lyserød med fin brillans. Mørke kirsebær, hindbær, ribs og sød lakrids i duften, der tager på i vægt og dybde, når vinen får lov til at få lidt luft. Dejlig aromatisk i munden med en vibrerende frugtsyre og fine tanniner, som tilsammen etablerer et friskt og ungdommeligt udtryk. Let uden at virke spinkel. Her er snarere tale om dansende elegance!



Gevrey-Chambertin 1. Cru Au Closeau, 2016
Domaine Drouhin-Laroze
1 fl 795,-

2 fl **1.195,- SPAR 395,-**

Sammen med familien Drouhin tager vi endnu et skridt op i terroir-hierarkiet med denne Premier Cru. Drouhin-Laroze er de eneste, der laver en vin kun med frugt fra Au Closeau-marken og bare 800 flasker bliver det til. Mørkere og lidt mere flæsket i udtrykket end den førnævnte Gevrey-Chambertin fra Mortet. Bid mærke i at der her er tale om den flotte årgang 2016, hvilket betyder, de første tegn på modenhed er indtruffet. Vidunderlig mad-Bourgogne!



Chambolle-Musigny 1. Cru Les Feusselottes BIO, 2012, Domaine de la Pousse d'Or
1 fl 1.295,-

1 fl **995,- SPAR 300,-**

Tilgangen til vinfremstilling hos la Pousse d'Or er biodynamisk og tålmodigheden for at udvikle eksklusive vine er stor. Derfor giver det mening at vente med at nyde en vin som denne til den er 10 år gammel. Klassisk parfumeret Chambolle-duft med udviklede tertiære noter af læder, champignon og råt kød. Smagen er mere frugtig og saftig end den skønne duft med afrundede tanniner. Vinens samlede kompleksitet gør den til et oplagt valg som "aftenens kanonslag". Godt nytår!



Løgismose
e-commerce mgr.
Anders Kokholm
Christiansen



Gastronomisk
udvikler & kok
Martin Carlsen



Rosastegt duebryst, farserede morkler, pommes parisiennes og lys pebersauce med råsyltede solbær

På årets sidste aften skal det være ekstravagant. Duer er lettere oversete, og det er ren skam. Kødet på due er lidt mørkere end mange andre fjerkræ dog uden at være for intens i smagen. Her får du opskriften på fyldigt og ekstra mørt duebryst, der med farserede morkler, peber og lidt syrlig frugt giver flot modspil til årets nytårsvin.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 2 duer
- 1 kg kartofler
- Andefedt, alternativt smør
- 5 fed hvidløg
- 12 store eller 20 små morkler
- 300 g Løgismose kyllingebryst
- 300 g Løgismose piskefløde
- 1 æg
- 1 l kyllinge- eller vildtfond
- 2 bananskalotteløg
- 100 g blandede svampe
- 4 dl hvidvin
- 1 dl sherry
- 2 dl æbleeddike
- 10 stk. Szechuan peber
- 3 stk. lang peber
- Timian
- Rosmarin
- 100 g råsyltede solbær, alternativt ribs, blåbær eller stikkelsbær
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Farserede morkler

1. Udblød morkler i rigelig koldt vand 1-2 timer. Skær enden af, og gem til saucen. Dræn dem på køkkenrulle.
2. Fjern skind og vingebein fra kyllingebrystet, og skær i tern på ca. 2 x 2 cm. Blend kyllingekødet med 12 g salt til en sej konsistens. Tilsæt ægget. Kom fløden i lidt ad gangen, til det hele samler sig til en cremet masse.
3. Fyld morkler med kyllingefarsen. Steg dernæst de farserede morkler stille og roligt på en pande i smør med timian og rosmarin, indtil de er faste i konsistensen. Tag en morkel af panden, og tjek at farsen er gennemstegt. Krydr de færdigstegte, farserede morkler med salt og peber.

Pommes parisiennes

1. Fat dit parisienne-jern, og form små kugler af kartofler. Gem endelig resterne af kartofler til suppe eller mos 1. januar.
2. Udvand kartoffelkuglerne i vand. Dræn og kom dem med fedtstof, hvidløg og krydderurter og lidt salt i en gryde, og kog forsigtigt, indtil de er møre. Dræn kartoflerne fra fedtet. Kom dem på en varm pande, og steg dem gyldne. Krydr med salt og peber.

Due

1. Rens duerne for indmad. Gem lever og hjerte til en anden god gang. Overskydende fjer brændes og fjernes med en lille pincet.
2. Skær lårene fra, og salt dem i 30 min.
3. Confitér lårene i andefedt med hvidløg og krydderier. De skal have indtil man kan vride benet og løsne kødet uden modstand. Ca. 45 min. til 1 time.
4. Krydr brystet med salt og peber, og brun på en mellemvarm pande.
5. Steg duen 10-12 minutter i ovn ved 160 °C. Lad den hvile mindst 15 minutter.
6. Trancher brystet før servering, og steg det på skindsiden sammen med lårene, så de bliver sprøde, vend meget kort og tag duen af.

Sauce

1. Hak skalotteløg og og morkel-rester fint, og sauté let i smør på en pande.
2. Tilsæt hvidvin, sherry og eddike, og kog ind til det næsten forsvinder. Tilsæt fond, og kog ind til en god smag. Du kan evt. jævne saucen med maizena til en passende konsistens.
3. Knus szechuan og lang peber let, og rist det på en pande.
4. Sigt saucen. Smag forsigtigt til med salt og lidt af peberblanding. Anret med de råsyltede solbær i saucen.
5. Anret det hele på smukke tallerkener.



DEN BEDSTE START PÅ ÅRET

Producenter: Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Locret-Lachaud | Område: Champagne, Frankrig

Skyd nytårsfesten i gang med et brag af en kransekage lavet på de ekstra gode råvarer – det er vel årets sidste aften –, ledsaget af et glas kølig, sødmefuld Champagne, der matcher mandelsmagen fra kransekagen. Mange fristes til at servere en Brut eller Extra Brut Champagne for at opveje den hvinende sødme fra kagen, men sukkeret vil få Champagnen til at fremstå sur og stram. Servér i stedet en Demi-Sec eller Demi-Doux Champagne.



Champagne Moët Impérial Nectar Demi-Sec, NV, Moët & Chandon
1 fl 499,-

1 fl **399,- SPAR 100,-**

Moët et Chandons "Nectar Imperial" er udviklet til de vinnydere, som gerne vil have lidt sødme til at balancere den sædvanligvis høje syre i Champagne. Druefordelingen er 50% Pinot Noir, der bliver ledsaget af omkring 30% Pinot Meunier og 20% Chardonnay, baseret på druerne fra et enkelt høstår hvor der tilsættes omkring 30% Vin de Réserve. Vinen har ligget 24 mdr. på gærresterne med en dosage på 45 g/l. Søde noter af fersken, mango, honning og vanilje, der i munden får et frisk pust i form af syre med henholdsvis fylde og friskhed. Servér ved 7-9 °C



Champagne Clicquot Demi-Sec, NV Veuve Clicquot
1 fl 539,-

1 fl **439,- SPAR 100,-**

Denne Demi-Sec fra Veuve Clicquot – eller den gule enke som vi kærligt kalder hende – er sammenstukket af intet mindre end 50 forskellige vine fra 2015-høsten, som efterfølgende er tilføjet 20-30% Vin de Réserve for at ramme Veuve Clicquots stil, der alt sammen holdes livligt af en forfriskende syre og mineralitet. Lys strågul med fine bobler, duft af hvide blomster, moden og kandiseret frugt og selvfølgelig også lidt brioche fra tiden i flasken. 45% Pinot Noir hvor resten er ligeligt fordelt på Pinot Meunier og Chardonnay. Vinen har ligget 24 mdr. på gærresterne og er degorgeret med en dosage på 45 g/l. En flot Demi-Sec og balanceret sødme! Servér ved 7-9 °C



Champagne Demi-Sec 1. Cru, NV Locret-Lachaud
1 fl 325,-

2 fl **495,- SPAR 155,-**

Livlige og vedvarende bobler fra det familieejede hus, Locret-Lachaud, i den prestigefyldte Premier Cru-kommune Hautvillers. En flot balanceret udgave af Demi-Sec, udelukkende lavet på Premier Cru-frugt fordelt på Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier. Vinen har ligget på gærresterne i 24 mdr., hvorefter bundfaldet er skudt bort og der er tilsat dosage, der rammer 38 g/l. Blomstrende i næsen, hvor syre og friskhed tydelig fornemmes i form af sprøde æbler, gule blomster og citrus. En diskret sødme, hvor oplevelsen ikke bliver sød på sød med en fabelagtig cremethed, der gør den til et fantastisk match til kransekage! Servér ved 7-9 °C



Sommelier
Catharina Berman

Kransekagetårn med nougat og pistacie

INGREDIENSER – 10 PERSONER

Kage

- 200 g flormelis
- 2 stk. pasteuriserede æggehvider (30 g)
- 500 g Summerbird marcipan
- 100 g Summerbird nougat
- 100 g pistacienødder

Glasur

- 150 g flormelis, cirka
- 30 g vand

SÅDAN GØR DU

1. Lun flormelis og æggehvider op i en kasserolle til cirka 30 °C. Rør konstant, så æggehviderne ikke koagulerer. Skær marcipanen i mindre stykker, og ælt de tre råvarer sammen, til du har en samlet masse. Brug hænderne eller en røremaskine.
1. Beklæd en bageplade eller skærebræt (det skal kunne komme i fryseren) med bagepapir. Kom blandingen i en sprøjtepose, og sprøjt kransekagedejen ud i lige stænger af ca. 1 cm i diameter på pladen.
2. Press nu siderne let opad, så der dannes en let trekantet form. Klitrer kransekagemassen meget, kan du fugte fingrene i lidt vand.
3. Kransekagestykkerne med nougat laves således: Rul en tynd strimmel nougat, og beklæd den med kransekagedejen. Form dernæst stængerne som de andre. Lav 2-3 stænger med nougat, så kransekageringene skifter mellem nougat og ren marcipan.
4. Kom stængerne i fryseren 3 timer, så de kan sætte sig, før de formes til cirkler og bages.
5. Form 7 ringe. Vores konditor bruger et multiring-sæt for at sikre at de forskellige størrelser overholdes. Øjemål er ikke nok.
6. Forvarm ovnen til 200 °C almindelig over- og under-varme, og bag ringene i ca. 10-12 minutter til de er flotte og gylde. Hold øje med dem.
7. Pisk glasuren sammen. Den må gerne være lidt tykt-flydende, så det ikke løber for meget ud.
8. Tag kransekageringene ud af ovnen, og lad dem afkøle helt, inden glasuren kommes på.
9. Hak pistacienødder.
10. Kom glasuren i en frysepose, og klip et lillebitte hul i hjørnet.
11. Træk streger af glasur frem og tilbage i zigzagmønster over kransekagestykker. Drys med pistacienødder, og lad glasuren tørre helt, før ringene stables til et tårn.



Konditor og
fagekspert
Yann Valade-Ameland

i Du kan med fordel lave kransekagestykkerne nogle dage i forvejen og fryse dem ned uden glasur – de bliver nemlig kun bedre at have været en tur i fryseren.

HALOS DE JUPITER

Område: Rhône, Frankrig

Når lyset svinder, og det begynder at blæse op fra vest, er det på tide at samles om vinene fra Halos de Jupiter. Ikke at de ikke kan nydes i sommermånederne. Det kan de sagtens, især hvis man lige smider dem i en spand med isvand. Men det er i vintermånederne, at vinenes krydrede næsten julede noter fra biotopen Garrigue og deres dybe saftige fylde virkelig tager stikket hjem.

Uanset om vi er nede i Costières de Nîmes på kanten af Parc Camargue'en eller oppe bag ruinerne af Pavens gamle sommerresidens på sletten med rullestenene, er det altid velmodnede Grenache-druer, der leverer ryggraden til vinene i Halos de Jupiter-serien. Og vi er netop blevet orienteret om, at vinene fortsat vil blive produceret, selvom vi mistede mesteren Philippe Cambie i december sidste år.

Her præsenterer vi hele kollektionen fra 2019-årgangen, hvor Philippe Cambie på grund af tykke drueskaller, lavt saftindhold i druerne og tårnhøje sukkermængder (næsten) undlod enhver form for ekstraktion for at undgå det overgjorte. Resultatet er blevet nogle vine, der kommer med masser af moden frugt og en fin underliggende syre, der får dem alle til at fremstå farligt drikkelige allerede nu.



IN MEMORIAM

Philippe Cambie var en af de mest respekterede vinmagere og rådgivere i det sydlige Rhône, og han hjalp en lang række vingårde på vej mod nogle vine, som på én gang imponerede og charmere. Det magiske var, at han ikke kom med et koncept, som han trak ned over sine partnere. Nej, Philippe Cambie var et usædvanligt åbent, omfavnende og lydhørt menneske, som ikke havde behov for at eksponere sig selv. I stedet forsøgte han at finde ind til det bedste i druematerialet og omfavne det, som hans venner (ja det blev de alle) gerne ville udtrykke med deres vine. I oktober besøgte jeg fire af de vingårde, som Philippe Cambie samarbejdede med. De havde alle havde et billede stående fremme af mesteren. Det var smukt!



Fagekspert
Per Bach



Costières de Nîmes, 2019

1 fl 120,-

6 fl 495,- SPAR 225,-

85% Grenache, resten Mourvèdre og Syrah. Ingen fadlagring. Jeb Dunnuck: 90-92 point



Côtes du Rhône, 2019

1 fl 130,-

6 fl 545,- SPAR 235,-

Overvejende Grenache, men også Syrah. Modnet 12 mdr. i foudre. Jeb Dunnuck: 90-92 point



Vacqueyras, 2019

1 fl 239,-

6 fl 795,- SPAR 639,-

85% Grenache og 15% Syrah. Modnet 12 mdr. i 600 liters fade. Jeb Dunnuck: 92-94 point



Gigondas, 2019

1 fl 269,-

6 fl 995,- SPAR 619,-

90% Grenache og 10% Mourvèdre. Modnet 12 mdr. i brugte demi-muids. Jeb Dunnuck: 92-94 point



Châteauneuf-du-Pape, 2019

1 fl 425,-

6 fl 1.495,- SPAR 1.055,-

85% Grenache, 10% Syrah og 5% Mourvèdre. Modnet 12 mdr. i demi-muids. Jeb Dunnuck: 93 point



Châteauneuf-du-Pape Adrastea, 2019

1 fl 575,-

3 fl 1.195,- SPAR 530,-

100% Grenache, 100 år gamle vinstokke, 12 måneder i brugte Bourgognefade. Jeb Dunnuck: 94-96 point



SMAGEKASSE

HALOS DE JUPITER KASSE

1 af ovenstående flasker

1.095,-

SPAR 663,-

QUINTA SARDÓNIA

Område: Castilla y León, Spanien

I Løgismose har vi været så heldige at få lov til at følge Peter Sissecks forunderlige spanske eventyr næsten lige fra starten. I mere end 20 år har Peter Sisseck direkte og indirekte præget vores sortiment, og havde det ikke været for ham, havde vi næppe leget med så mange vine fra Ribera del Duero og det nærliggende Sardón de Duero, som indtil etableringen af Quinta Sardónia var noget af en overset perle, der gemte store muligheder for at lave topvin.

Vingården blev grundlagt af gruppe vinentusiaster i 1998, og da det nærliggende Dominio de Pingus helt åbenlyst var et forbillede, blev Peter Sisseck inviteret med ombord allerede i etableringsfasen. Han fik stor indflydelse på en række af de grundlæggende beslutninger omkring køb og leje af parceller, valg af druesorter, beslutningen om fra første færd at gå med biodynamikken ude blandt vinstokkene og sætte fuld fokus på bæredygtigheden, når druerne skulle forvandles til vin.

Det lykkedes at tage kontrol over 22 ha. fordelt på en række små parceller alle i 760-830 meters højde, alle nær Douro-floden og alle på grund af årtusinders erosion med meget forskellige jordbundsforhold. De første vinstokke blev sat i 1999 og 2000, og da man netop var udenfor grænsen til Ribera del Douro (og dermed myndighedernes krav til ensretning) valgte man ud over Tempranillo også at gå med Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Malbec, Merlot og Cabernet Franc i en mangfoldighed, som også ikoniske Vega Sicilia hylder.

De første få tusinde flasker Quinta Sardónia kom i 2004 og imponerede med det samme flokken af internationale kritikere. Sjældent havde de oplevet så megen saft og kraft fra så unge vinstokke, og det fik blandt andre Robert Parker til at lægge fra land med 90-point. Resten er som man plejer at sige historie. Anden vinen Q2 blev tilføjet i 2005, og da finanskrisen pressede en del af de oprindelige investorer ud, stod Terras Gauda fra Rias Baixas klar i kulissen, således at projektet kunne videreføres uden bump.



Fagekspert
Per Bach

Selvom Peter Sisseck forlod projektet i forbindelse med forskydningerne i ejer-kredsen, er der stadig et tydeligt fælles mindset omkring Quinta Sardónia og Dominio de Pingus. Jérôme Bougnaud og Christian Rei, der var Peters bedste legekammerater på Sardónia, er stadig tilknyttet, og i lighed med deres læremester er de vederkvægende nok også begyndt at efterstræbe frugt og finesse frem for frontalangreb på smagsløgene.



Castilla y León QS Quinta Sardonía, BIO, 2018

1 fl 149,-

6 fl 595,- SPAR 299,-

Op til 25% hele drueklaser og modning i 20 mdr. i franske barrique. Intens, men med silkeagtige tanniner og en mineralitet, som får ordet elegant til at presse sig på.



Castilla y León Qs2 Sardonía, BIO, 2018

1 fl 299,-

6 fl 1.195,- SPAR 599,-

Også her en del hele klaser og så modning 16 mdr. i brugte barrique og foudré. En herlig vin, som trods masser af moden frugt også byder på en dejlig fornemmelse af friskhed.



Castilla y León Sardón, 2018

1 fl 429,-

6 fl 1.495,- SPAR 1.079,-

Den saftige og umiddelbare lillesøster til QS og Q2 skabt på købt frugt og lanceret første gang på frugt fra 2014-høsten, som en parallel til Peter Sissecks PSI. 6 måneder på små fade fulgt af 6 måneder i større fade.



SMAGEKASSE

QUINTA SARDÓNIA KASSE

3 fl Castilla y León QS Quinta Sardonía, BIO, 2018

2 fl Castilla y León Qs2 Sardonía, BIO, 2018

1 fl Castilla y León Sardón, 2018

**995,-
SPAR 479,-**



Det sker på Nordre Toldbod

DEN SØDE TID PÅ NORDRE TOLDBOD

I vores butik på Nordre Toldbod juler vi hver dag omkring dig med smagsprøver på julekna, godter til de små, inspiration til jule- og adventsgaver, vin og maden til den store aften. Vores personale står klar med gode råd og fif, så du kan få en ekstra velsmagende jul og et brag af en nytårsaften. Vi glæder os til at byde dig velkommen til en juleklar butik fra 1. november.

JULENS STORE SMAGEDAG 2022 18. NOVEMBER KL. 15-19

Vores julesortiment er klar til at se dagens lys, og det skal traditionen tro fejres med et brag af en smagedag!

Kom i julestemningen, og kig forbi butikken fredag 18. november kl. 15-19, når en perlerække af vores passionerede producenter stiller an med alt det bedste, de har at byde på til julens mange stunder og bordsætninger.

Glæd dig til at møde blandt andre Summerbird, Lakrids by Johan Bülow, Koma Kaffe, Krenkerup Bryggeri, Sparkling Tea, Hr. Skov, Mattsson & Nielsen og Ish Spirits.

Også i egne rækker kan du blive klædt behørigt på, når vores vinmand med smagsprøver guider til julens mange vine.

*Det er ganske gratis at være med i hyggen
– ses vi til Julens Store Smagedag?*

Giv en vinsmagning i julegave!
Kender du en, som er nysgerrig på vinens verden, men svær at give gave? Giv en billet til en af vores vinsmagninger. Læs mere på løgismose.dk/events

i Få advents-, jule-, eller værtindegaven i hus! Sæmmensæt selv din gavekurv eller lad os stå for den unikke gaveløsning.

SMAG PÅ JUL & NYTÅR

I løbet af november og december kan du tage del i en lang række velsmagende eftermiddage, som sørger for at få dig i den helt rigtige stemning.

TIRSDAG 15. NOVEMBER

OPHÆNGNING AF JULESOKKER

Læg vejen forbi med børn og barnlige sjæles julesok fra 15. november. Så hænger vi dem op og fylder dem med julegodter frem mod jull!

TORSdag 17. NOVEMBER

BEAUJOLAIS NOUVEAU 2022

Vi fejrer den friske aftapning med gratis Beaujolais Nouveau i lange baner, baquette med vores franske patéer og udlodder fem gratis kasser Beaujolais Nouveau 2022 til fem heldige vindere!

FREDAG 18. NOVEMBER

JULENS STORE SMAGEDAG 2022

Mød en perlerække af vores passionerede producenter og smag på vores store julesortiment.

FREDAG 2. DECEMBER

PORTVIN- OG GLØGGSMAGNING

Glæd dig til at smage på både både Ruby, Tawny, Colheita og Vintage. Du kan også smage vores hvid-, rød- og æblegløgg.

FREDAG 9. DECEMBER

JULEVINSMAGNING

Har du styr på julens våde varer? Vi smager på et stort udvalg af julevin fra magasinet. En masse Châteauneuf-du-Pape kan vi heldigvis ikke komme udenom!

FREDAG 16. DECEMBER

SMAG PÅ SUMMERBIRDS JULE-SORTIMENT

Vi smager os igennem kraftfuld nougat, praliné, marcipan på spanske Marcona-mandler, Amber dragée mm.

TORSdag 22. DECEMBER

VIN TIL RISALAMANDEN

Hvad serverer man til risalamanden? Smag løs på de mange muligheder. Årets mandelgave skal vi også smage på ...

DECEMBER I SPISEBAREN

1 GLAS GLØGG 45,-

1 KOP VARM CHOKOLADE 45,-

2 STK. ÆBLESKIVER FRA MALERKLEMMEN 35,-

10 STK. ÅBNEDE ØSTERS 180,-

JULENS SANDWICH 69,-

ADVENTSTILBUD

Åbningstider hver søndag i advent
10:00-17:00

1. SØNDAG I ADVENT

KØB 3 ÆSKER JULESMÅKAGER
BETAL FOR 2

2. SØNDAG I ADVENT

20% RABAT PÅ VIN VED KØB AF
6 STK.

3. SØNDAG I ADVENT

25%* RABAT PÅ ALT I BUTIKKEN
*Gælder ikke i forvejen nedsatte varer
og Fine Wine.

4. SØNDAG I ADVENT

25% RABAT PÅ SUMMERBIRDS
JULESORTIMENT

SÆRLIGE ÅBNINGSTIDER TIL JUL OG NYTÅR

Lørdag – søndag:	10-17
19. dec.:	11-18
20. dec.:	11-18
21. dec.:	10-19
22. dec.:	10-19
23. dec.:	10-19
24. dec.:	10-13
25.-26. dec.:	lukket
27. dec.:	11-18
28.-30. dec.:	10-19
31. dec.	10-15
1.-2. jan.:	lukket

i Følg med i butikkens nyhedsbreve.

Læs mere og bestil
din julemiddag på
løgismose.dk

Nordre Toldbod – julebestilling

BESTIL JULEMIDDAGEN OG RISALAMANDE TIL JULEAFTEN

Lad vores kokke gøre arbejdet. Bestil julemenuen og risalamande og hent det hele på Nordre Toldbod.

JULEMENU TIL 4 PERSONER

- Helstegt and
- 1 liter andesauce
- 1 kg kogte kartofler
- 500 g rødkål
- 500 g brunede kartofler
- Karamelsmør

Ved køb af julemenu kan der tilkøbes ekstra tilbehør.

STEGT FRANSK, FRITLEVENDE AND TIL 4 PERSONER

Franske, fritlevende ænder med saftigt, mørkt og mørt kød er et must på julebordet. I Løgismose har vi siden 2008 drevet egen import af franske Berberi- og Canette-ænder.

KONDITORENS RISALAMANDE TIL 2 PERSONER

Løgismose risalamande er indbegrebet af jul! Den er luftig og cremet og spækket med piskefløde, mandler og vanilje.

i Grundet svingende priser på råvarer kan vi desværre ikke angive priser i magasinet, som er trykt før 1. november. Du kan finde priser på løgismose.dk/butikker/nordre-toldbod/



1.



3.



4.



2.



5.

FYLD KURVEN MED JULEFRYD PÅ NORDRE TOLDBOD

I butikken står vi klar til at forsyne dig med alskens julekna, portvin og gløgg, marcipan, nougat og chokolade til konfekt, svesker og saucer, æbleskiver fra øverste hylde, de bedste ris og den bedste vaniljestang til at sætte prikken over i'et på din risalamande – så er du garanteret en ekstra smagfuld november og december!

1. Æbleskiver: Butikschefen har – uden at blinke – ud-råbt dem til at være “Danmarks bedste æbleskiver”. Æbleskiverne fra Malerklemmen tager julens evergreen til nye højder.

2. Summerbird julekalender: Få de populære økologiske chokoladejulekalendere fra Summerbird i hus til både store og små, før det er for sent!

3. Mont d'Or: På udkig efter en ægte fransk juletradition? Lun Mont d'Or er svaret. Saml venner og familie, og dyp smørstegt brød i smeltende varm Mont d'Or.

4. Portvin: I Løgismose eelsker vi portvin. Løgismose Tawny er et blend, der giver tid til sanselig fordybelse. Blød, cremet og rund.

5. Polynesiske vanilje: Den polynesiske vaniljestang er kort, buttet og mere saftig og aromatisk end Bourbon. Den er også dyrere. Men det kan smages, at en risalamande er lavet med polynesiske vanilje!

6. Svesker: Vi tøver ikke med at udnævne svesker fra Agen til at være verdens bedste svesker! Fugtig, sej og fuld af smag! På billedet har sveskerne fået en tur i Armagnac.

7. Krydderfedt og sylte: Sylte og krydderfedt fra Als Pølser er sønderjysk håndværk, når det er bedst!



6.



7.

Læs mere
og bestil din
nytårsmiddag på
løgismose.dk

Nordre Toldbod – nytårsbestilling

NYTÅRSMENU 2022

De sidste mange år har vi på Nordre Toldbod kørt nytårsmenuer ud af huset med stor succes. I år har vi valgt at gå nye veje og kastet kokkeskeen over til vores kompetente, omhyggelige og innovative venner hos Kronholm Dining. Her er samspil af smage og detaljerne i hver enkel ret i fokus, mens det kun er de bedste råvarer, som får lov at indgå i retterne. Med andre ord kan du se frem til en overdådig og yderst velsmagende 10-retters nytårsmenu, som frem for alt også er nem at gå til og færdiggøre derhjemme i køkkenet.

SNACKS – Vin: *Champagne Ruinart R Brut, Champagne Ruinart*

- Krustade, syrnede fløde, friteret fjordrejer, dildstøv
- Iberico Paleta, trøffel-creme, syltede borretane-løg
- Caviar Oscietra en surprise, crème double, jordskok, krabbe, purløg

FORRETTER – Vin: *Grüner Veltliner Loibner Steinfeder, 2020, Weingut Emmerich Knoll*

- Ceviche af torsk, leche de tigre, jalapeños, agurk, rødløg, kokos, puffede ris
- Kammusling, friteret filodej, avokadopuré, citrusperler, shiso

MELLEMRET – Vin: *Meursault Clos Saint Félix, 2020, Domaine Michelot*

- Hummerbisque, ravioli med hummer, ricotta og citron, cremet bisque, friskrevet trøfler

HOVEDRET – Vin: *Chassagne-Montrachet Clos Saint-Jean 1. Cru Rouge, Château de la Maltroye*

- Stegt pighvar på ragout af kalvekæber, bagte brændte løg, persille blanquette med confiteret jordskok, syltede perleløg

OST & DESSERT – Vin: *Sauternes 1. Cru, 2010, Château Suduirant 37,5 cl*

- 3 slags ost, kvædegelé, kompot af sommerens hengemte bær, hjemmebagt knækbrød
- Mazarin med creme af mascarpone, saltkaramel, passionsfrugtscurd, mørk chokolade

KRANSEKAGE – Vin: *Champagne Sublime Réserve Sec, 2009, Champagne Philipponnat*

- Klassisk kransekage

i Grundet svingende priser på råvarer kan vi desværre ikke angive priser i magasinet, som er trykt før 1. november. Du kan finde priser på løgismose.dk/butikker/nordre-toldbod/

NYTÅRSSTILBUD PÅ NORDRE TOLDBOD

HELE UGEN OP TIL NYTÅRSAFTEN

1 fustage Fine de Claire-østers 95,- SPAR 14,-
Champagne Brut Tradition, Champagne Christian Péligré 6 fl. 979,- SPAR 575,-
Cava Corpinnat Brut Reserva, Castellroig 6 fl. 475,- SPAR 419,-

27. DECEMBER 25% RABAT PÅ ALT SPIRITUS + SALTE SNACKS

28. DECEMBER 20% RABAT PÅ ALT FINE WINE

29. DECEMBER 10 TAPAS + 1 FL. VIN 395,-

30. DECEMBER CAVIAR-TILBUD: 30 g Baerii Caviar 219,- SPAR 81,- 50 g Baerii Caviar 319,- SPAR 181,-

31. DECEMBER 20% RABAT PÅ ALLE MAGNUMFLASKER



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



8.

GØR NYTÅRSINDKØBENE PÅ NORDRE TOLDBOD

Fyld kurven med specialiteter til den store gastronomiske kulmination på årets sidste aften.

Især op til nytår bugner butikken med eksklusive råvarer, så du kan komme ind i det nye år med den gode smag som æresgæst. Derudover har vi lavet en række gode dagtilbud, som med garanti kan forsøde din nytårsaften og bidrage til festivitassen, ekstravagancen og den gode smag.

Butikken er fuld af caviar, franske østers, Champagne, eksklusive franske råvarer og grøntsager, gastronomiske genveje til den gode middag og meget, meget mere!

1. Caviar: Du finder altid caviar i butikken på Nordre Toldbod. Op til jul og nytår har vi flere forskellige typer af de delikate rogn og i æsker af 10, 30 og 50 g

2. Sorte/hvide trøfler: Gastronomiens diamanter – hvide trøfler fra Alba og sorte vintertrøfler.

3. Patéer: Skyd genvej i nytårsforretten, og servér fransk kanin-, ande- eller landpaté med grov sennep, kvædemarmelade og cornichoner.

4. Hummerbisque: Hummerbisque med blå hummer og Kari Gosse fra bretonske Groix & Nature. Her må du også gerne snyde, hvis du selv topper med et stykke skindstegt fisk eller kammuslinger.

5. Ø-laks: Tålmodighed og autentisk håndværk er hovedingredienserne i den koldrøgede Ø-laks fra Mikael på Samsø. På løgismose.dk kan du forudbestille laks til jul og nytår.

6. Vagtølæg: Dekorative på en skive koldrøget laks, sildemaden eller friteret som den lille snack. Opskrifterne finder du på løgismose.dk

7. Bobler: Lad Champagneflaskerne springe hele aftenen. Vi har flere end 50 forskellige bobler på hylderne!

8. Sortfodsskinke: Crème de la crème! Sortfodsskinke har en uovertruffen smag. Prøv på sprøde vafles med trøffel-mayo som snack til nytårstalen.

9. Østers: Selvfølgelig skal der nydes østers på årets sidste aften – og især til Champagne. Du finder flere typer franske østers i butikken.

ER DU SOBER CURIOUS?

ET VINØST ALTERNATIV TIL VIN – UDEN DRUER OG NÆSTEN UDEN ALKOHOL

Producent: Arensbak | Land: Danmark

Der er sikkert mange, der læser dette, som har haft en mor, der gavmildt delte sine alkoholvaner med det lille barn inde i maven, og det er såmænd heller ikke så længe siden, at der næsten blev set skævt til dem, som af den ene eller anden årsag fravalgte rusen i det gode selskab. Sådan er det ikke længere. Flere og flere, især yngre livsnydere, tager et aktivt valg og vælger alkoholen fra uden det bunder i total askese eller tidligere misbrug. Der er bare mange, der, i en tid med fokus på motion, den trimmede krop og bæredygtighed, gerne vil opleve, hvad en ædru livsstil kan føre til.

Det har udfordret både restauranter og drikkevareproducenter, og foreløbig har kun bryggerierne for alvor fanget tidsånden. Når det kommer til de alkoholfrie vine, står sørgelighederne stadig i kø, og selvom de bedre restauranter eksperimenterer med saft og juice, har det ofte været for sødt eller for mættende. Så hvis man ikke lige ville gå med den humlede bitterhed, har der manglet alternativer.

Den niche øjnede den danske serieiværksætter Christian Arensbak for et par år siden, og da han ikke selv havde forudsætningerne for at skabe det gastronomisk alternativt til vinen, tog han kontakt til to af branchens unge talenter, sommelier Emilie Øst-Jacobsen fra Hotel- og Restaurantskolen og gastrofysiker Johanne Hvelplund fra Meyers Madhus. De besluttede tidligt at betræde på én gang nye og gamle stier ved at fundere den nye gourmetdrik på den over 2.000 år gamle drik kombucha og det ledte frem til det motto, der i dag pryder flaskerne: "Vita Bona Sine Vino" (det gode liv uden vin).

De allerførste flasker blev tappet op til Sol over Gudhjem-konkurrencen i foråret 2021, og da Johanne Hvelplund kort efter trak sig fra projektet, fik Emilie den hollandske specialist i mikrobiologi og fermentering Bram Kerkhof, der blandt andet har tilbragt adskillige år i Restaurant Nomads fermenteringslab, som ny makker. Via crowdfunding har de to fået mulighed for at tilbringe utallige timer i et køkkenlaboratorie i Kødbyen, og her er de lykkedes med at videreudvikle og raffinere udtrykket i den nye drik. Der er således i denne blot 3. udgave af Arensbak, der er produceret hos Roots i Malmø og tappet hos Sunny Juice på Vestfyn, virkelig tale om respektindgydende innovation.



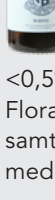
Fagekspert
Per Bach



NYHED ALKOHOLFRI

Arensbak White, Kombucha Gourmetdrik, NV
1 fl 119,-

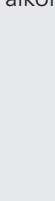
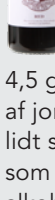
2 fl **200,- SPAR 38,-**



NYHED ALKOHOLFRI

Arensbak Red, Kombucha Gourmetdrik, NV
1 fl 119,-

2 fl **200,- SPAR 38,-**



"Vita Bona Sine Vino"
(det gode liv uden vin)
pryder etiketterne.



UD MED DRUERNE – IND MED KOMBUCHA-TEEN

Siden det i foråret lykkedes at ramme smagen i Araensbak lige i rumpetten, har der været fart på. Via Food Expo i Herning, seriøs kanvas på seriøse restauranter og streetfood festivalen i København er det lykkedes at opnå en bred eksponering. Den vinøse profil med den tilpassede mængde syre, det lette strejf af tannin og fraværet af sødme begejstrer, og lige nu er Aransbak på drikkekortet på toneangivende restauranter. Blandt mange flere Dragsholm Slot, Mota, À terre, Kong Hans Kælder, Substans, Møntergade, Svinkløv Badehotel og Bdr. Price.

LUKSUS TIL VINTERBARSKABET

Prøv med en lille en foran pejsen eller den der avec, som engang var uløseligt forbundet med kaffen efter det gode måltid.

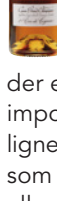


Fagekspert
Per Bach



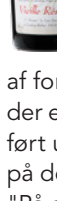
Cognac No 10 Grande Champagne 1. Cru, 41%, Ragnaud-Sabourin
1 fl 499,-

2 fl **349,- SPAR 150,-**



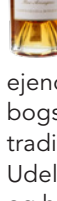
Calvados Pays d'Auge Vieille Réserve, 40% Marquis de Saint-Loup
1 fl 395,-

1 fl **295,- SPAR 100,-**



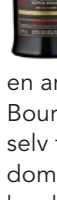
Bas-Armagnac Les assemblages 3 ans, 40,5% Château de Lacquy
1 fl 499,-

1 fl **299,- SPAR 200,-**



Whisky Wee Beastie Guaranteed 5 years old, 47,4%, Ardbeg Distillery
1 fl 439,-

1 fl **349,- SPAR 90,-**



Hvis vi slipper de franske forbindelser og de avec'er, der gerne vil kærtegne, så trækker denne Whisky i en anden retning. Med bare 5-6 års modning på tidligere Bourbon- og Oloroso-sherryfade, så er dette, som Ardbeg selv formulerer det, "et monster af en dram". En meget ungdommelig tørvebombe. På én gang røgfyldt, iciterende, barsk og så forunderligt nok også let at gå til.

Så kom vi ind i november, og det kan ikke være særlig manges livret, sådan som måneden er blæsende mørk og foruroligende fyldt med nøgne træer. Jyllands-Postens lokalredaktør i Viborg Jane Gisselmann fangede stemningen meget godt sidste år, da hun på samme tid blev ramt af tidlig vinterdepression og skrev: "Det eneste rigtigt oplivende element forude er udsigten til snart at skulle spendere en mindre formue på julegaver".

I en tid, hvor vi opfordres til at skru ned for varmen og trækker en gammel sweater på, mens vi nærstuderer elmålerens rotationer, vil vi gerne slå et slag for det lille ekstra glas, der kan varme i en kold tid. Det vi tænker på er den der "avec", som landets gourmetrestauranter næsten altid har i ærmet, når kaffen og de afsluttende petit fours bliver båret ind ovenpå deres fantastiske måltider, og sådan en kan også være med til af fyre op under hyggen i gode venners lag. Ja, en avec kan være direkte opløftende, hvis den får lov til at erstatte de sidste par glas vin. Så her får du fire bud på avec til kaffen eller til hyggestunden foran brændeovns eller pejsens knitrede og lunende gløder.

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

VINSMAGEKASSEN CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ÉDITION SPÉCIALE

Ofte tilbyder vi på dette sted en blandet kasse med nogle af vinene fra magasinet, så du kan prøve lidt forskelligt, inden du eventuelt køber større ind. Sådan er det ikke helt denne gang. Vi har valgt at sammensætte en helt særlig smagekasse med 6 forskellige røde Châteauneuf-du-Pape vine fra fire af de vingårde, som vi samarbejder med. Vi kalder det vinsmagekassen – édition spéciale.

Altså en smagekasse med fuld fokus på den mest historiske og stadig ypperste af appellationerne i det sydlige Rhône. Virkelig lidt af et trofæ at få under armen, hvis man er en af de mange, som holder af Grenache og vinene fra det sydlige Rhône. Så uanset om kassen er på vej hjem i egen kælder, eller den bliver forvandlet til en helt særlig (jule)gave til ligesindede Rhône-elskere, lover vi, at der venter herlige oplevelser.



SMAGEKASSE

6 udvalgte flasker 1.795,- SPAR 855,-

- 1 fl Châteauneuf-du-Pape Cuvée Spéciale, 2019, Maison Tardieu-Laurent
- 1 fl Châteauneuf-du-Pape Rouge Vieilles Vignes BIO, 2017, Domaine La Cabotte
- 1 fl Châteauneuf-du-Pape, 2019, Halos de Jupiter
- 1 fl Châteauneuf-du-Pape, 2019, Château Mont-Redon
- 1 fl Châteauneuf-du-Pape Acrastée, 2019, Halos de Jupiter
- 1 fl Châteauneuf-du-Pape, 2019, Maison Tardieu-Laurent



Tre af vinene er omtalt i nærværende magasin.
De tre sidste er udførligt beskrevet på løgismose.dk

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
Martin Carlsen
Emilie Schou Wilhjelm Ravn
Jasper Mohr Holm
Anders Kokholm Christiansen
Catharina Berman Olsen
Yann Valade-Amaland
Ditte Svane
Peter Møller Andersen

Art Director / Illustrator

Annemarie Buck

Fotograf

Martin Kaufmann

Webshop

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

Butik

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

Butik

Løgismose Vin & Mejeriudsalg
Ny Vestergade 2
5672 Brøby
Torsdag-fredag: kl. 10-17.30
Lørdag: kl. 10-13
Tlf. (+45) 6363 6320

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 1. november til og med 31. december 2022.*

Pris 40 kr.
01.11.2022 - 31.12.2022



5 713507 015310