

LØGISMOSE

VIN & MAD

MAD & VIN

- * Østers & Champagne
- * Lobster rolls & Riesling
- * Køkkenchefens paté en croûte
- * Vildtragout med grov, smørmættet rodfrugtmos
- * Ribollita – en klassiker fra Toscana
- * Søde og salte prikker over i'et
- * De ultimative æbleskiver & klassisk gløgg
- * Domaine Coillot – Kærlighed ved første sip!
- * Vintervin fra Rhônedalen i topårgangen 2015
- * Italienske hverdagsvine når de er bedst

JUL & NYTÅR 2019

Træd indenfor i den gode stemning

FORKÆL ÉN DU HOLDER AF

Eksklusiv smagekasse fra
Hospice De Beaune

Ekstraordinær Domaine
Pousse d'Or-vertikal

Unikke portvinsgavesæt
Luksus til vinterbarskabet

Det gode køkkengrej



LØGISMOSE KOKKENES JUL OG NYTÅR
OPSKRIFTER OG MENUER TIL ÅRETS STØRSTE FESTER

PHILIPPONNAT LØFTER BARREN

6



38 DEN STORE JULEMIDDAG MED VINMËNU



40 DRONNINGEPAKKEN & ÅRETS NYTÅRS- MËNU

INDHOLD

- 3 **Thildes leder**, Træd indenfor i stemningen
- 4 **Smag på sæsonen**, Gør som kokkene: Inviter friske træfler med ind i vinter-køkkenet
Opskrift: Konditorens søde træfler
- 6 **Sæsonens udvalgte**, Philipponnat løfter barren
Opskrift: To toppings til østers
- 8 **Sæsonens udvalgte**, Den ultimative smagekasse med Riesling-vine
Opskrift: Lobster rolls
- 10 **Det perfekte match**, Paté en croûte & Pinot Noir
Opskrift: Paté en croûte
- 12 **Prikken over i'et**, Det sorte, salte guld | Friis Holm-chokolade
- 14 **Vin og vandring**, Kærlighed ved første sip – Domaine Coillot
- 16 **Kældervine**, Eksklusive trækasser med vine fra de berømte auktioner
- 17 **Smagekassen**, Thorbjørns udvalgte i november/december
- 18 **Stormesteren**, Domaine Pousse d'Or-vertikal
- 20 **Sæsonens udvalgte**, De bedste vinter-vine fra Rhônedalen i topårgangen 2015
Opskrift: Vildtragout med grov, smørmættet rodfrugtmos
- 22 **Hverdagsvine**, Italiensk når det er bedst – enkelt og godt
Opskrift: Få varmen med køkkenchefens ribollita
- 24 **Barskabet**, Luksus til vinterbarskabet
- 26 **Jul med Løgismose i Netto**, Julens varme krydderier til kolde dage
- 27 **Jul på Nordre Toldbod**, "Ryd forsiden – jeg har fundet danmarks bedste æbleskiver!"
- 28 **Gaver der glæder**, Gaver, der kan smages og til under juletræet
- 30 **Gaver der glæder**, Unikke julegaver til portvins-elskeren
- 32 **Delikatesser**, Svesken på disken
Opskrift: Sveske-konfekt
- 34 **Konditorens søde jul**, Fejr julen med konditorens søde fristelser
- 35 **Det sker på Nordre Toldbod**, Velsmagende begivenheder
- 36 **Jul- og nytårsmenuer**, Bestil din mad til jul og nytår hos Løgismose
- 38 **Julemiddagen**, Den store julemiddag med vinmenu
Opskrifter: Alt til julemiddagen
- 40 **Dronningepakken & årets nytårsmenu**
Opskrifter: Nytårsaftens forret og hovedret
- 44 **Bagsiden**, Briternes jule-hemmelighed – Sloe gin

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarked. Alle tilbud gælder fra 11. november til og med 31. december 2019.

Få leveret fragtfrit lige til døren

Gælder for klub-medlemmer på løgismose.dk, ved ordrer, der indeholder vin, i hele kampagneperioden, t.o.m. tirsdag 31. december 2019.

Find koden til fragtfri levering i vores Klub Løgismose nyhedsbreve.

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

OBS: 1 times gratis parkering lige foran butikken





Chefssommelier
Thilde Maarbjerger

TRÆD INDENFOR I STEMNINGEN

Sidste år startede julen for alvor 22. december, efter Thomas og jeg forlod den julepyntede butik på Nordre Toldbod og kørte mod sommerhuset i Nordsjælland. Da vi kørte af motorvejen og drejede ind i skoven, forvandlede den sig til et perfekt vinterhvidt landskab, hvor de nøgne træer dannede betagende mønstre med deres snedækkede grene. Det var vinterens første sne. Magisk.

Forude ventede en varm sauna, som blev fyldt op af julens dufte med æteriske olier af appelsin, nellike og kanel hældt nænsomt ud over de varme sten. Vi kølede os af på Champagne udenfor, mens lanterne glimtede i den hvide sne. Julefreden havde sænket sig på den skønnest tænkelige vis.

Optakten til julen startede lang tid før. Julestemning er ikke kun noget, der hører de højhellige dage omkring 24. december til, og julen handler i høj grad om den særlige stemning, der gennem hele december bygges op frem mod juleaften. I Den Danske Ordbog forklares stemning overordnet som "sammenfatning af de følelser og den øjeblikkelige sindstilstand, der præger en gruppe mennesker og deres indbyrdes forhold i en bestemt situation". I definitionen fremgår det tydeligt, at der er noget tilstedeværelse og opmærksomhed forbundet med begrebet, og at der kræves en form for nærvær i øjeblikket.

Måske er det netop derfor, at julestemning er mange så kær og den forbindes med noget positivt, noget familiært eller i hvert fald nært mellem mennesker. Vi er glade og afslappede sammen, vi forkæler os selv og hinanden med vores nærvær, med mad, drikke og fælles aktiviteter.

Julestemning er også gavmildhed og fællesskab på tværs af mennesker, endda på tværs af arter, idet vi mennesker ofte lader julegavmildheden regne på dyr, vilde såvel som domesticerede.

I årets sidste magasin hylder vi den særlige stemning, som både julen og optakten dertil bærer med sig.

Den rummer mange hyggelige sammenkomster, gæstebud og middage, gløggstunder og et glas portvin i utide samt mange herlige råvarer, der er i sæson i årets sidste måneder. Jul og nytår har sin helt egen plads i magasinets sidste del og runder således året af med pomp og pragt på tallerkenen og i glasset. Træd indenfor i stemningen og lad dig rive med.

Rigtig glædelig jul og godt nytår.

Thilde Maarbjerger

Det drikker jeg i denne tid



Peugh Vineyard Chardonnay, 2016, Anthill Farms Winery
1 fl 499,-

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

Jeg har altid været begejstret for Anthill-drengenes Pinot Noir-vine, og det var derfor en dejlig overraskelse, da vi for første gang efter 10 års samhandel blev tilbudt et par kasser af deres eneste hvidvin, Chardonnay fra knap 80 år gamle stokke i Peugh Vineyard i Russian River Valley. Den keder mig ikke med vaniljefad og ananas men er salt og mineralsk. Den har kant og karakter og

kræver opmærksomhed på en nærmest intellektuel måde som kun Chardonnay fra Bourgogne tilsvarende evner. Der serveres bagt torsk med hjertemuslinger i smørsauce til, og kombinationen lader tekstur, fedme og den salte tone med associationer til havet forene sig på fornem vis. Som stor Bourgogneentusiast føler jeg mig underholdt, og showet bliver ikke mindre af, at vinen hældes på karaffel 5-10 minutter inden servering. Mere sted-vin end stil-vin.



Smag på sæsonen

GØR SOM KOKKENE: INVITÉR FRISKE TRØFLER MED IND I VINTER-KØKKENET

Vinteren banker snart på døren og med den følger en lang række festlige fejringer i anledningen af både jul og nytår. Her har vi tendens til at skrue op for blusset, hvad angår råvarernes kvalitet og ligeledes eksklusivitet – og vi mener, at dette sagtens kan gælde både til hverdag og til fest!

KØB FRISKE
TRØFLER TIL DAGSPRIS
I BUTIKKEN PÅ
NORDRE TOLDBOD

Vores kokkes bud på tre retter, de vil rive trøffel ud over

Find opskrifterne på Løgismose.dk

Cacio e Pepe
(Italiensk pastaret med ost og peber)

Franske scrambled eggs med
masser af smør

Comté eller Løgismose Knas med god
olivenolie og friskkværnet sort peber



Produktudvikler
Magnus Sonne

Tatar med vagtel-spejlæg

Hønssekødssuppe

Risotto med svampe



Køkkenchef
Thomas Venøbo

Grydestegt blomkål med brunet
smør og hasselnødder

Hvid pizza med mascarpone,
kartoffel og lardo

Vaniljeis med saltet karamelsauce



Gastronomisk
Udviklingschef,
David Johansen

KONDITIONERENS SØDE TRØFLER

I konditoriet er begejstringen for trøfler også at finde hvilket er resulteret i denne opskrift på uimodståelige, søde trøfler med masser af fløde, chokolade af høj kvalitet og prikken over i'et – salt med hvid trøffel! Nyd dem til en god kop kaffe i utide, på juledagenes konfektfad eller som et luksuriøst sødt indslag nytårsaften.



Trøffelkugler ca. 18 stk

INGREDIENSER

100 g piskefløde
15 g smør
5 g mørk sirup
200 g Valrhona Caramelia-chokolade
75 g mørk chokolade (Valrhona Manjari 64%)
Trøffelsalt (Sale con tartufo bianco fra Tartuf Langhe)

SÅDAN GØR DU

Bring fløde, smør og sirup i kog i en lille kasserolle. Hæld flødemassen over Caramelia-chokoladen, lad den stå 2-3 minutter og rør herefter i massen til den er ensartet. Sæt på køl natten over, rul den herefter til kugler og stil dem tilbage på køl. Temperér chokoladen: Smelt 3/4 af den mørke chokolade over over vandbad og tag den af varmen. Hak resten af chokoladen og vend den i den smeltede chokolade. Køl ned til 32 °C og vend den forsigtigt undervejs.

Tag lidt chokolade i hænderne og rul kuglerne i dem. På den måde får de et tyndt og fint chokoladelag. Læg kuglerne på bagepapir og drys en smule trøffelsalt på kuglerne inden chokoladen sætter sig. Opbevar trøffelkuglerne på køl.

i Tip: Tjek om chokolade er tempereret ved at lave en lille prøve på den palet – hvis chokoladen størkner og ikke har striber, er den tempereret som den skal.



Chefkonditor
Nynne Vedel Dyhrberg



Vinskribent
Rasmus Palsgård

Sæsonens udvalgte

PHILIPPONNAT LØFTER BARREN

Producent: Philipponnat

Område: Champagne, Frankrig

Nytårsaften er på trapperne, og selv om det kun på det kraftigste kan anbefales at drikke Champagne hele året rundt, er det en god anledning til at sætte fokus på de ædle bobler fra regionen Champagne nordøst for Paris. I landsbyen Aÿ uden for Epernay finder man producenten Philipponnat. Familien Philipponnat har siden 1522 boet i Aÿ. Nu er 16. generation i spil i form af Charles Philipponnat, og producenten står stærkere end nogensinde før.

Et af kendetegnene ved Philipponnat er husets tradition for anvendelse af solerasystemet, hvor man løbende blander fadene med forskellige årgange med hinanden, således at man ender ud med en dyb, kompleks og moden base, også kendt som reservevin, der kan indgå i producentens forskellige non vintage-Champagner. Vinene lagrer i egetræsfade og bidrager med rundhed og dybde til de færdige Champagner i porteføljen.

Sætter barren højt

Royale Réserve Brut er Philipponnats flagskib eller standard-cuvée, om man vil, navngivet på baggrund af det faktum, at Philipponnat var kongelig hofleverandør til ingen ringene end Ludvig d. 14, bedre kendt som Solkongen. Som i de øvrige vine er Pinot Noir den dominerende druesort, mens Chardonnay og Meunier udgør en tredjedel tilsammen. Dele af vinen lagres på fad for at give ekstra dybde og en mere åben og imødekommende karakter, og der er op til en tredjedel reservevin i blendet. Royale Réserve lagrer i alt 36 måneder i flasken, inden degorgeringen finder sted. Dermed sætter Philipponnat standarden højt allerede med standardcuvéen, som lagrer væsentligt længere, end reglerne foreskriver.

Philipponnat sigter i det hele taget efter konstant at løfte niveauet, således at porteføljen lige fra Royale Réserve til producentens topvin, Clos des Goisses, fra den 5,5 ha. store, kalkrige og meget stejle mark af samme navn, årgang for årgang bliver forbedret. Derfor har Charles Philipponnat blandt andet sat fokus på øget kontrol af den samlede mængde ilt, som druerne udsættes for, fra de høstes, til den endelige vin står klar på hylden. Det har man gjort for at sikre endnu større friskhed, elegance og holdbarhed i vinene. Ydermere har man gjort selekteringskravene endnu skarpere, så kun de bedste druer slipper gennem nåleøjet til Philipponnats Champagner. Der arbejdes ligeledes løbende på at sænke brugen af pesticider af hensyn til både kvalitet og miljø.



Køb f.eks.
Champagne
Royale Réserve Brut
1 fl 399,-



Pris pr fl ved 12 fl 299,25

Frisk duft med indslag af citrus, sommerbær og lindeblomster samt honning og ristet brød. Smagen folder sig ud med flot vinøsitet, toner af grape og hindbær, bisquit og sirlige vaniljetoner. Eftersmagen er lang og vedholdende og understreger vinens intensitet.



Slutteligt har man de seneste år tilsat en lavere dosage, den blanding af vin og sukker man tilsætter, inden den endelige prop sættes i flasken. Det giver et renere, mere klart udtryk, som også gør vinene særdeles velegnede til mad.

Eminent til mad

For Champagne er ikke blot en fremragende aperitif. Takket være sin dybde og kompleksitet kan man drikke Champagne langt ind i måltidet, selv når der kommer rødt kød på bordet. Svampe, hårde komælksoste og fisk med smørbaserede saucer er som skabt til Champagne, og generelt kan man sige, at unge Champagner egner sig godt til lette, friske serveringer, mens modne champagner med 10+ år på bagen kan klare selv meget intense serveringer. Ønsker man at opleve et magisk øjeblik i mundhulen, behøver man blot at kombinere østers og Champagne. Champagne kobler sig direkte på østersenes smag af hav, salt og våde sten og skaber således en smagskombination i særklasse.



Køkkenchef
Thomas Venøbo

ØSTERS & CHAMPAGNE

Østers er en sand klassiker når der skal kræses om gastronomien, og netop i disse kolde måneder er den på sit højeste smagmæssigt. Den salte, friske smag åbner sammen med et glas Champagne appetitten, hvad end det vanedannende makkerpar serveres inden julemiddagen som i Frankrig, til nytårsaften eller ved en hvilken som helst anden given lejlighed, hvor lysten skulle indfinde sig. Vi ser ingen skam i, hvis denne skulle opstå på en grå tirsdag.

Nyd de friske østers med disse to bud på velsmagende toppings – servér med et perlende glas Champagne fra Philipponnat og mærk freden sænke sig.

Tomatconcassé med tabasco

INGREDIENSER

1 tomat
5 dråber tabasco

SÅDAN GØR DU

Tomaten skæres i fire både og kernerne fjernes. Tomatbåden lægges med skind-siden ned og skindet skæres af. Skær tomaten i fire både og fjern kernerne. Læg tomatbåden med skindsiden nedad og skær skindet af. Skær tomatfileterne i tern på 0,5 * 0,5 cm. Smag til med tabasco.

Ponzusauce med daikon

INGREDIENSER

2 spsk soya
1 tsk friskpresset limesaft
40 gram daikon eller radise
i små tern.

SÅDAN GØR DU

Bland ingredienserne sammen.

Fordel dine to toppings i otte lækre nyåbnede østers

i Køb de to toppings i butikken på Nordre Toldbod op til nytår.



"Wow, det var spændende. Vi troede længe, det var for varmt, men så endte vi med at høste enestående kvalitet i rigelige mængder. Afbalanceret syre, herlig frugt og spændende mineralitet. Vi fik mere end vi turde drømme om."

Tanja Gies om 2018-årgangen
21. september 2019



Hvis du ønsker at opleve, hvorledes Riesling på samme kvalitetsniveau smager fra forskellige jordbundsforhold og forskellige voksesteder, finder du ikke et bedre sted at stoppe på Südliche Weinstrasse end hos Tanja og Volker Gies

Gault & Millau,
Weinguide
Deutschland 2017



Fagekspert
Per Bach

Sæsonens udvalgte

DEN ULTIMATIVE SMAGEKASSE MED RIESLING-VINE

Producent: Weingut Gies-Düppel | Område: Pfalz, Tyskland

Da vi i forsommeren præsenterede tre pivfriske Riesling-vine fra det dynamiske og ægte makkerpar Tanja og Volker Gies, var der rigtig mange, som hoppede på smagekassen, og efterfølgende er der røget en del Gies-Düppel i indkøbskurven både i webshoppens og i butikken på Nordre Toldbod.

Derfor går vi nu planken ud og præsenterer den ultimative smagekasse med de 6 ypperste Riesling-vine fra Gies-Düppel, alle fra den herlige 2018-årgang. Dels Volkers 3 berømte såkaldte Terroir-weine, hvor han virtuost viser os, hvorledes jordbunden influerer vinenes aromaspil. Dels 3 vine fra ældre vinstokke, som alle står på skråninger klassificeret som Erste eller Grosse Lage af de magtfulde Deutsches Prädikatsweingüter. Højtiden nærmer sig. Dette er topfor-kælelse til alle, der holder af fornem Riesling!

Jeg var forbi i september og smagte vinene på terrassen, mens Tanja udpegede de forskellige voksesteder på Seligmacher og Mandelberg og også den lille orange pickup, som markerede,

at høsten var i fuld gang højt oppe på Kastanienbusch. En stjernestund fordi det altid er herligt at smage "on the spot", og fordi de sprøde, gnistrende rene vine på fornemste vis beviste, at Volker som vinmager er ydmyg og fri for ambitioner om at spille Miraculix i kælderens. Jeg tøver ikke med at kalde Volker Gies en af de mest dedikerede "terroirister" i hele Tyskland!

Øverst i hver kasse medfølger et interessant A3-ark med den vidunderlige udsigt fra terrassen på den ene side og kort over de forskellige terroir samt søjler, der illustrerer de enkelte vines syre, restsødme, mineralitet, frugt og holdbarhed på den anden. Tanja Gies kalder det for "Vores Weingeoly".



Lobster rolls

Terroir-weine:

- Riesling Trocken Granit, 2018
- Riesling Trocken Roter Tonstein, 2018
- Riesling Trocken Kalkstein, 2018

Vine "klippet ud af" familiens parceller på Seligmacher, Kastanienbusch og Kalmit efter minutøse studier af jordbundsforholdene. Gæret og modnet på fuldstændig samme måde i rustfrit stål, så man kan nærstudere den sprøde mineralitet og betydningen af det mytiske ord "terroir". En våd drøm for alle, der interesserer sig for geologi.

Erste & Grosses Lage weine:

- Riesling Trocken Ransbach Seligmacher 1. Lage, 2018
- Riesling Trocken Birkweiler am Dachsberg 1. Lage, 2018
- Riesling Trocken Birkweiler Kastaniebusch Grosse Lage, 2018

Vine fra et par af de skråninger, som nu er med til at løfte de tørre tyske Riesling-vine helt op i den internationale superliga. Senere høst fra ældre vinstokke og derfor større fylde og mere intensitet. Gæret i rustfrit stål og efterfølgende modnet i 10 måneder i store franske fade, som efterhånden er blevet 9 år gamle.



SMAGEKASSE

Gies-Düppel-smagekasse

6 fl 895,- SPAR 281,-

1 fl Riesling Trocken Granit, 2018

1 fl Riesling Trocken Roter Tonstein, 2018

1 fl Riesling Trocken Kalkstein, 2018

1 fl Riesling Trocken Ransbach Seligmacher 1. Lage, 2018

1 fl Riesling Trocken Birkweiler am Dachsberg 1. Lage, 2018

1 fl Riesling Trocken Birkweiler Kastaniebusch Grosse Lage, 2018



Køkkenchef
Thomas Venøbo

Lobster rolls & Riesling - Fornemt, forførende og flabet godt

Opskrift til 4 personer

Er man velbevandret i den (til tider tvivlsomme) amerikanske gastronomi, er man højest sandsynligt stødt på lobster rolls. Det eksklusive take på en hotdog stammer oprindeligt fra de maritime egne i det nordøstlige USA, hvor hummer er en fast del af kostpyramiden. Lobster rolls kendetegnes ved smørbløde pølsebrød, som fyldes med hummerkød i gavmilde 'chunks', mayonnaise og grønne indslag såsom selleri eller forårsløg. Hop i køkkenet med denne opskrift på en lobster roll, som gør sig fortrinligt i selskab med de lækende vine fra Gies Düppel.

INGREDIENSER

2 små hummere, kogt og pillet
4 brioche-pølsebrød
2 modne avocadoer i tern
200 g creme fraiche 38%
2 spsk mayonnaise
95 g ørredrogn
Smør
Salt og peber
1 porre
Olie til frittering
1 lime
4 blade hjertesalat, skyllet

SÅDAN GØR DU

Skær avocadoerne i tern, hak hummeren groft og rør sammen med mayonnaise, 1/2 af creme fraichen og limesaft. Smag til med salt og peber.

Pil de yderste blade på porren og skær top og bund af. Skær et stykke porre på 6-7 cm, snit den til super fine strimler og fritér dem i olie til de er gyldne, dryp af på fedtsugende papir og drys med lidt salt.

Rør ørredrogn og resten af creme fraichen sammen.

Steg pølsebrødet gyldent i smør, læg et salatblad i hvert brød sammen med hummerfyldet, top med rogn og porre.



Servér lobster rolls som forret eller som luksuriøs natmad nytårsaften

PATÉ EN CROÛTE & PINOT NOIR

Paté en croûte kræver både tid og tilberedning på højt niveau, men vi synes, det er hele ulejligheden værd. Den spises som del af charcuteri, især ved juletid og nydes allerbedst med et glas kølig Pinot Noir som Creations fra 2018.

Paté en croûte er en spise, der vandt indpas under Middelalderen. Den minder om terrine, men paté en croûte er indkapslet i et let lag dej, som giver den en fortrinlig sprødhed. Skorpen var dog i første omgang slet ikke tiltænkt at skulle spises, men havde derimod til formål at forlænge kødets holdbarhed. Med andre ord blev denne form for indkapsling af kød brugt som konservering i en tid uden køleskab.

For at man må sælge paté en croûte i butikkerne i Frankrig, skriver den franske lovgivning, at halvdelen af fyldet skal udgøres af den type kød, der refereres til i navnet (f.eks. skal Paté en croûte de Lapin udgøres af min 50% kanin). Resten kan være gris, kalv, fjerkræ eller indmad. I området Champagne-Ardenne røres kødet med Champagne og smages til med urter. Det er lidt af en luksusudgave!

I dag spiser franskmændene godt og vel 6500 ton paté en croûte om året – herhjemme nyder vi den ganske vist mest til jul, men så skal den også nydes!



Creation Pinot Noir, 2018
Walker Bay, Sydafrika

1 fl 219,- SPAR 30,-
6 fl 995,- SPAR 499,-



*Chefsommelier
Thilde Maarbjerg*

Pinot Noir-drue har en særlig evne til levere vine, der smager forrygende selv efter ganske kort tid i flasken. Den indsmigrende duft, som emmer af friske røde kirsebær og jordbær, sommerblomster og lun skovbund efterfølges af en saftig, frugtpræget, blød smag herligt befriet for udtørrende tanniner. Jean-Claude Martins Estate Pinot Noir i en nøddeskal. Hans patentlige forarbejde med at udvælge de rette marker og kloner har båret frugt og resulterer i en forrygende kvalitet i det, der må betegnes som en af hans mest vellykkede vine. Som navnet indikerer, er han ikke, som sin kone Carolyn, indfødt sydafrikaner, men derimod fra Schweiz, hvor han også arbejdede med den krævende Pinot Noir-drue. Martin viser til fulde, hvorfor Hemel-en-Aarde er kendt som Sydafrikas Bourgogne, og selvom vinene er mere solmættede, er det tydeligt veltfreds Pinot Noir, der stortrives i det nær ved perfekte klima. Han pointerer selv, hvor problematisk det var i Schweiz at opleve en afgrøde, som sjældent lykkedes til fulde, og overgangen til det generøse sydafrikanske klima har været en åbenbaring.

Estate Pinot Noir fremstår fuldstændig ubesværet og glidende, fuld af vitalitet og nerve og ganske enkelt en fremragende ledsager til paté en croûte. Lagret 10 måneder på fade heraf 25% nye. Servér ved 14-15 °C.

Køkkenchefens paté en croûte

Opskrift til 10 personer

Til paté en croûte bruges traditionelt en særlig form med hængsler, som kan åbnes i siden. Den kan købes i specialforretninger. Alternativt kan en brødform bruges. Denne opskrift er til en form på 10 x 24 cm.



Køkkenchef
Thomas Venøbo

INGREDIENSER

Fyld

800 g perlehønekød, både
bryst og lår
100 g kalvelever
15 cl hvidvin
5 cl portvin
150 g shiitake-svampe
160 g pistacienødder
salt og peber
1 tsk stødt nelliker
1 tsk stødt korianderfrø
1 tsk stødt allehånde
3 dl hønsefond eller kalvefond
4 blade husblas

Dej

300 g mel
40 g mandelmel
1 knivspids salt
150 g smør + 10 g til formen
2 æg
1 æggeblomme til pensling

SÅDAN GØR DU

Dej

Ælt mel, mandelmel, salt og smør godt sammen, tilsæt derefter et æg ad gangen og ælt dejen til en homogen masse – forsigtig, den må ikke æltes for meget. Pak dejen ind i husholdningsfilm og sæt på køl.

Fyld

Skær kød og lever i ½ - 1 cm tykke strimler, og marinér med krydderier, hvidvin og portvin natten over, eller minimum 4 timer. Rens svampene og skær dem i strimler, hak pistacierne groft. Dræn kødet og vend svampe og pistaciekerne heri. Krydr med salt og peber.

Rul dejen ud til ca. 5 mm tykkelse. Skær et stykke ud efter toppen af formen, og rul resten af dejen ud igen. Smør formen og beklæd den med dejen; der skal hænge ca. 1 cm overskudsdej ud over kanten. Kom kød-fyldet i, så der er ca. 0,5 cm til kanten, og læg det rektangulære stykke dej oven på. Luk "låget" ved at folde en overskydende dej henover. Rør 1 spsk vand i æggeblommen og pensl kanterne. Tryk med en finger eller en gaffel hele vejen rundt på kanten af formen for at lukke den. Dekorér evt. toppen med overskydende dej i fine mønstre. Lav 2 huller med en 15 mm udstikker, et i hver ende af låget. Rul 2 små stykker bagepapir og sæt i hullerne, disse fungerer som skorstenene og lukker damp ud, så dejen ikke bliver helt blød på indersiden. Pensl toppen med resten af æggeblommen.

Bag ved 150 °C i en time, eller til patéen er 72 °C i midten. Lad den trække i 1 time på køkkenbordet. Udblød husblasen og smelt den i den lune fond. Hæld fonden ned gennem skorstenene til den er lige under kanten, så den ikke løber over. Stil patéen på køl i en time til fonden har sat sig, fjern formen og skær pæne skiver med en skarp brødkniv. Servér med en simpel bitter salat med god olivenolie, cornichoner og evt. balsamico.

Prøkken over i'et

DET SORTE, SALTE GULD

I dag produceres der caviar i det meste af verden udelukkende fra opdrættede stør. Som den første i Skandinavien så Jacob Marsing-Rossini fordelene ved overgangen fra vild til farmet caviar, hvilket gav afsæt til et tæt samarbejde med de bedste producenter af caviar i verden. ROSSINI CAVIAR skeler ikke til geografi, men udelukkende til kvaliteten af de forskellige typer caviar og garanterer en ensartet og høj kvalitet hele året rundt.

I butikken på Nordre Toldbod finder du altid caviar og rogn fra Rossini, og i denne søde jule- og nytårstid byder vi naturligvis på særlige indslag i sortimentet.

MØD
ROSSINI I BUTIKKEN
PÅ NORDRE TOLDBOD
27. DECEMBER TIL VORES
STORE SMAGS-FEJRING
AF NYTÅRET

KEND DIN CAVIAR

BAERII

Konsistens: Medium/fast
Smag: Intens - Umami - Nøddenoter

WHITE STURGEON

Konsistens: Cremet
Smag: Mild - Frisk hav - Letsaltet

GOLD

Konsistens: Fast
Smag: Mild - Letsaltet - Fin syre

OSCIETRA

Konsistens: Fast
Smag: Fyldig - Smørfedme -
Diskret frugtig

OSCIETRA LYS

Konsistens: Fast
Smag: Fyldig - Smørfedme -
Diskret frugtig

BELUGA SIBERIAN

Konsistens: Cremet
Smag: Mild - Rig - Nøddenoter

BELUGA

Konsistens: Delikat
Smag: Forførende - Smørfedme -
Nøddenoter



Find inspirerende opskrifter
med caviar på løgismose.dk

Prikken over i'et



DER ER DE GODE OG SÅ ER DER DE BEDSTE

Friis-Holm Chokolade

Den sidste kategori tilhører chokolademesteren Mikkel Friis-Holm, som har en nærmest uhyggelig indsigt i produktionen af chokolade fra stiklingen, der bliver til kakaotræet og gennem hele processen frem til den færdige chokolade.

Vi har brugt månedsvis i samarbejde med Mikkel på at udvikle denne helt unikke æske med fyldte chokolader, der er baseret på hans højt præmierede chokolader og nøje udvalgte ingredienser til selve fyldet. Vi kan ikke forestille os, hvordan det kan blive bedre.

NYHED



1 æske fyldt chokolade, 8 stk, 80 g 120,-



1 æske fyldt chokolade, 18 stk, 180 g 250,-

Den lille æske indeholder følgende fyldte chokolader:

1. Hyldeblomstcreme af Friis-Holms egne hyldeblomster i mørk chokolade
2. Ahornkaramel med pekannødder i mørk chokolade.
3. Marcipan i sveske med Løgismose-portvin i mørk chokolade
4. Solbærganache støbt i mælkechokoladeskal
5. Saltet flødekaramel i mørk chokolade
6. Appelsinmarcipan i hvid chokolade
7. Appelsincreme i mørk chokolade
8. Marcipan med Frederiksdal-kirsebær-råsaft i mørk chokolade

Den store æske indeholder to stykker af hver af ovennævnte fyldte chokolader. Derudover er der en ekstra smagfuld overraskelse:

9. Hvid chokolade med ingefær og gingernut crunch

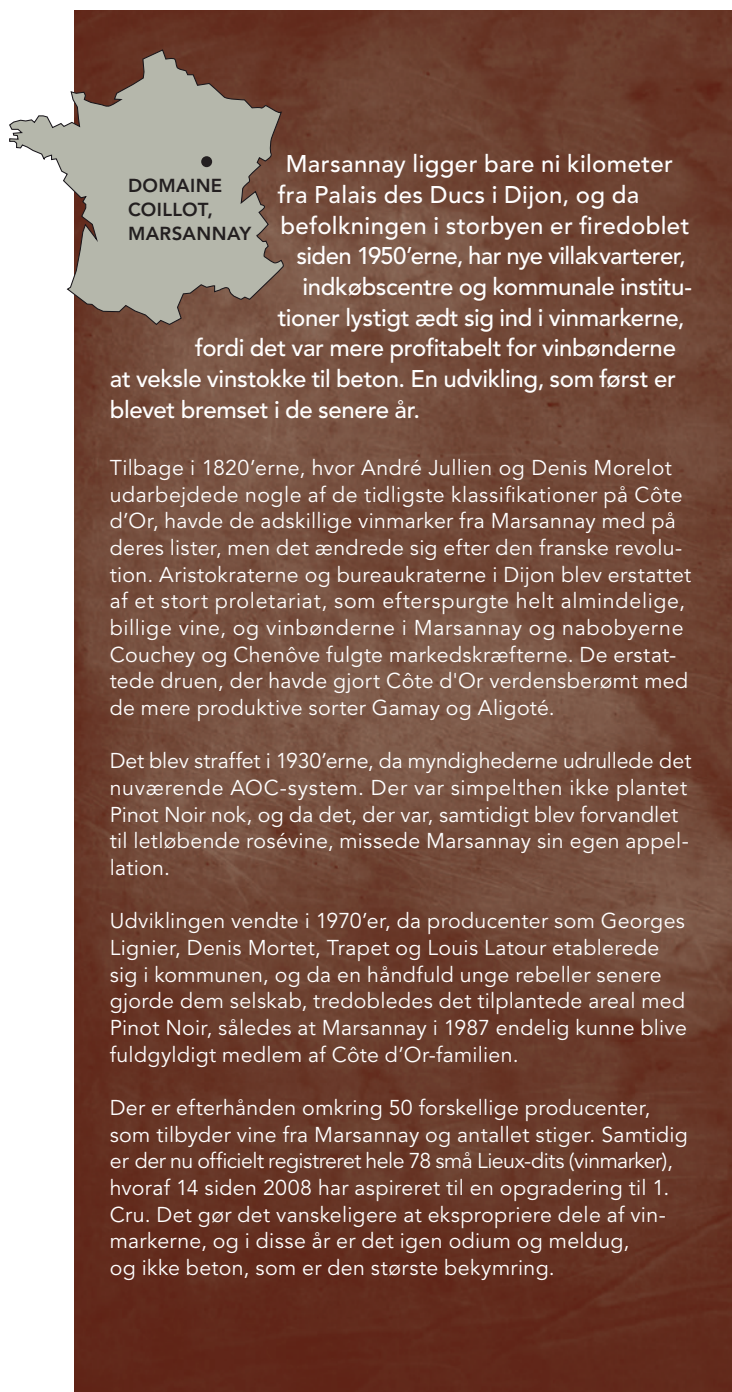


Fagekspert
Per Bach

KÆRLIGHED VED FØRSTE SIP

Producent: Domaine Coillot | Område: Marsannay, Bourgogne

Vi har længe holdt et vågent øje med en håndfuld producenter i Marsannay, som har modstået urbaniseringen fra Dijon og lige nu leverer på et niveau, som både imponerer og charmerer. Flere af dem har også været forbi smagepanelet på Nordre Toldbod, men enten kunne de ikke levere eller også var der allerede en importør, som ikke ville dele. Så det var ligesom lidt op ad bakke, indtil Domaine Coillot pludselig bankede på i slutningen af juni.



Marsannay ligger bare ni kilometer fra Palais des Ducs i Dijon, og da befolkningen i storbyen er firedoblet siden 1950'erne, har nye villakvarterer, indkøbscentre og kommunale institutioner lystigt ædt sig ind i vinmarkerne, fordi det var mere profitabelt for vinbønderne at veksle vinstokke til beton. En udvikling, som først er blevet bremset i de senere år.

Tilbage i 1820'erne, hvor André Jullien og Denis Morelot udarbejdede nogle af de tidligste klassifikationer på Côte d'Or, havde de adskillige vinmarker fra Marsannay med på deres lister, men det ændrede sig efter den franske revolution. Aristokraterne og bureaukraterne i Dijon blev erstattet af et stort proletariat, som efterspurgte helt almindelige, billige vine, og vinbønderne i Marsannay og nabobyerne Couchey og Chenôve fulgte markedskræfterne. De erstattede druen, der havde gjort Côte d'Or verdensberømt med de mere produktive sorter Gamay og Aligoté.

Det blev straffet i 1930'erne, da myndighederne udrullede det nuværende AOC-system. Der var simpelthen ikke plantet Pinot Noir nok, og da det, der var, samtidigt blev forvandlet til letløbende rosévine, missede Marsannay sin egen appellation.

Udviklingen vendte i 1970'erne, da producenter som Georges Lignier, Denis Mortet, Trapet og Louis Latour etablerede sig i kommunen, og da en håndfuld unge rebeller senere gjorde dem selskab, tredobledes det tilplantede areal med Pinot Noir, således at Marsannay i 1987 endelig kunne blive fuldgjaldt medlem af Côte d'Or-familien.

Der er efterhånden omkring 50 forskellige producenter, som tilbyder vine fra Marsannay og antallet stiger. Samtidig er der nu officielt registreret hele 78 små Lieux-dits (vinmarker), hvoraf 14 siden 2008 har aspireret til en opgradering til 1. Cru. Det gør det vanskeligere at ekspropriere dele af vinmarkerne, og i disse år er det igen odium og meldug, og ikke beton, som er den største bekymring.



Christophe Coillot i vinmarken

Det var kærlighed ved første sip og efter en smuttur til Bourgogne i september, hvor vi lod Marsannay-vine fra 9 producenter duellere mod hinanden på terrassen foran den fine Restaurant et Bar à Vins "Au Clos Napoléon" i Fixin tør jeg godt udtale mig med en vis vægt:

Coillot er blandt de 2-3 ypperste producenter i Marsannay, og vinene kommer med en finesse og en selvfølgelig fylde, som får rigtig mange vine fra de mere berømte kommuner lidt længere sydpå til at blegne. Og det vidunderlige er, at Robert Parker og de andre internationale smagsdommere slet ikke har opdaget det. Endnu!

Domainet blev grundlagt i slutningen af 1960'erne, da Bernard Coillot besluttede selv at tappe familiens vine, og han er efterfølgende blevet kaldt en af de unge rebeller, som gjorde sit for at reetablere Pinot Noir på vinmarkerne omkring Marsannay. I dag er stafetten for længst overdraget til sønnen Christophe. Han efterstræber terroir-drevne vine funderet på frugt fra bæredygtigt landbrug, hvor der ikke bruges pesticider og herbicider. Der pløjes for at begrænse ukrudtet og for at tvinge vinstokkenes rødder ned i dybden, men den maskinelle høst er sendt på pension. I kælderens chaptalisering uanset årgangenes beskaffenhed ikke en option. Alle stilke fjernes, hvorefter der gæres uden knusning af druerne og uden fremmede gærstammer, enzymer og anden manipulation, inden vinene til sidst modner relativt længe (12-16 måneder) i nye og brugte fade fra Allier og Vosges.

Resultatet er en stribe seriøse, klassiske, men på ingen måde alvorlige vine, som skænkes med en fornem balance mellem frugt og fad. Vinene sladrer om, at 2017 er en dejlig solrig årgang, som ikke kun begunstigede turisterne, og de kan alle nydes med stor fornøjelse allerede nu. Især hvis de får en svingom i en karaffel inden serveringen.

Vinene fra Domaine Coillot har på grund af deres typicitet og store drinkability fundet vej til en stribe af Frankrigs bedste restauranter. Således er vinene på kortet hos de 3-stjernede restauranter Georges Blanc, Gagnaire, Hélène Darroze, 1947/Le Cheval Blanc, L'Ambroisie, Guy Savoy, La Bouitte samt på en lang række andre restauranter, som må nøjes med 1 eller 2 stjerner i den eftertragtede Michelin-guide.



NYHED



Fixin, 2017
1 fl 345,-

Pris pr fl ved 6 fl **258,75**

Fra 0,5 ha. med 40-55 år gamle vinstokke. 12 mdr. på fad. 30% nye. Behøver lidt tid, men åbner så op for herlige solmodne frugter, bitter chokolade og intensiteten er fremragende for appellationen.



NYHED



Marsannay Les Boivins, 2017
1 fl 345,-

Pris pr fl ved 6 fl **258,75**

Fra 0,86 ha. med 55-75 år gamle vinstokke. 12 mdr. på fad. 30% nye. Intens duft af sorte kirsebær, lakrids, strejf af eukalyptus. Fyldig, saftig, frisk og harmonisk. Udfolder sig allerede flot i glasset.



NYHED



Marsannay Les Ouzelois, 2017
1 fl 345,-

Pris pr fl ved 6 fl **258,75**

Fra 0,52 ha. med 45-55 år gamle vinstokke. 12 mdr. på fad. 30% nye. Frisk og berigende med masser af solbær, kirsebær og brombær. Stadig lidt fast i kødet, men potentialet er der. Bliver overdådig!



NYHED



Marsannay Les Longeroies, 2017
1 fl 360,-

Pris pr fl ved 6 fl **270,-**

Fra 1,02 ha. med 50-55 år gamle vinstokke. 14 mdr. på fad. 30% nye. Lidt sødere i sit aromaspil end de andre. Mørke frugter, pirrende krydderier med strejf af røg og lakrids. Silkeagtig og flot længde.



NYHED



Gevrey Chambertin Vieilles Vignes, 2017, 1 fl 525,-

Pris pr fl ved 6 fl **393,75**

Fra 1,3 ha. med 40-55 år gamle vinstokke. 14 mdr. på fad. 30% nye. Flot ulmende intens Bourgogne, hvor den mørke frugt og de krydrede noter fra de op mod 70 år gamle vinstokke ligesom lige skal tænke sig om, inden de bryder ud i et stort hjertevarmt smil.



EKSKLUSIVE TRÆKASSER MED VINE FRA DE BERØMTE AUKTIONER

Producent: Hospice de Beaune | Område: Bourgogne, Frankrig

I samarbejde med Maison François Martenot, der de seneste år har budt flittigt og fået adskillige hammerslag på de berømte auktioner på Hospice de Beaune, har vi sammensat en fornem trækasse med 6 forskellige vine. Der er tale om vine købt ved auktionerne i 2013, 2014, 2016 og 2017 som alle er færdigmodnet og tappet hos François Martenot. Det er fransk kulturhistorie på flaske, og jeg tillader mig at kalde denne unikke kombination af velsmag og velgørenhed for den ultimative gave til alle, der elsker fin Bourgogne.

Med et glas fra Hospice de Beaune sidder man med mere end 575 års historie mellem hænderne vel vidende, at en del af den altid høje pris går til driften af et hospital og andre gode formål. Det er nydelse "con amore", og det er velgørenhed af dimensioner. Således satte auktionen i 2018 ny rekord med en omsætning på næsten 14,2 mil., og det blev antaget, at de omkostninger, der er forbundet med at producere vinene og føre dem frem til den stemningsfyldte auktion den 3. søndag i november, allerede var dækket ind inden halvdelen af fadene havde fået deres hammerslag.

Historien starter tilbage i 1443, da Hospice de Beaune med det ikoniske flisebelagte tag blev opført, og donationerne til de værdigt trængende så småt begyndte at tage form. Den årlige auktion og ritualerne omkring den begyndte i 1859, og i mange år var de obligatoriske smagninger af fadprøver forud for auktionen et af de vigtigste pejlemærker, når den nye årgangsprofil og kvalitet skulle fastslås.

Sammenlagt disponerer Domaine de Hospice de Beaune over mere end 60 ha., hvilket gør det muligt at producere i omegnen af 800 fade fordelt på 50 forskellige vine svarende til mere end 220.000 flasker om året. Arbejdet ledes af en regisseur, som sætter et hold af vinbønder, der arbejder under et fælles regime for alle de mange parceller, der i dag befinder de sig et sted mellem økologi og det lidt løsere franske begreb "lutte raisonnée".

Det berømte Hospice de Beaune er i dag museum, der blandt andet finansieres gennem indtægter fra den årlige vinauktion.



Fagekspert
Per Bach





SMAGEKASSE

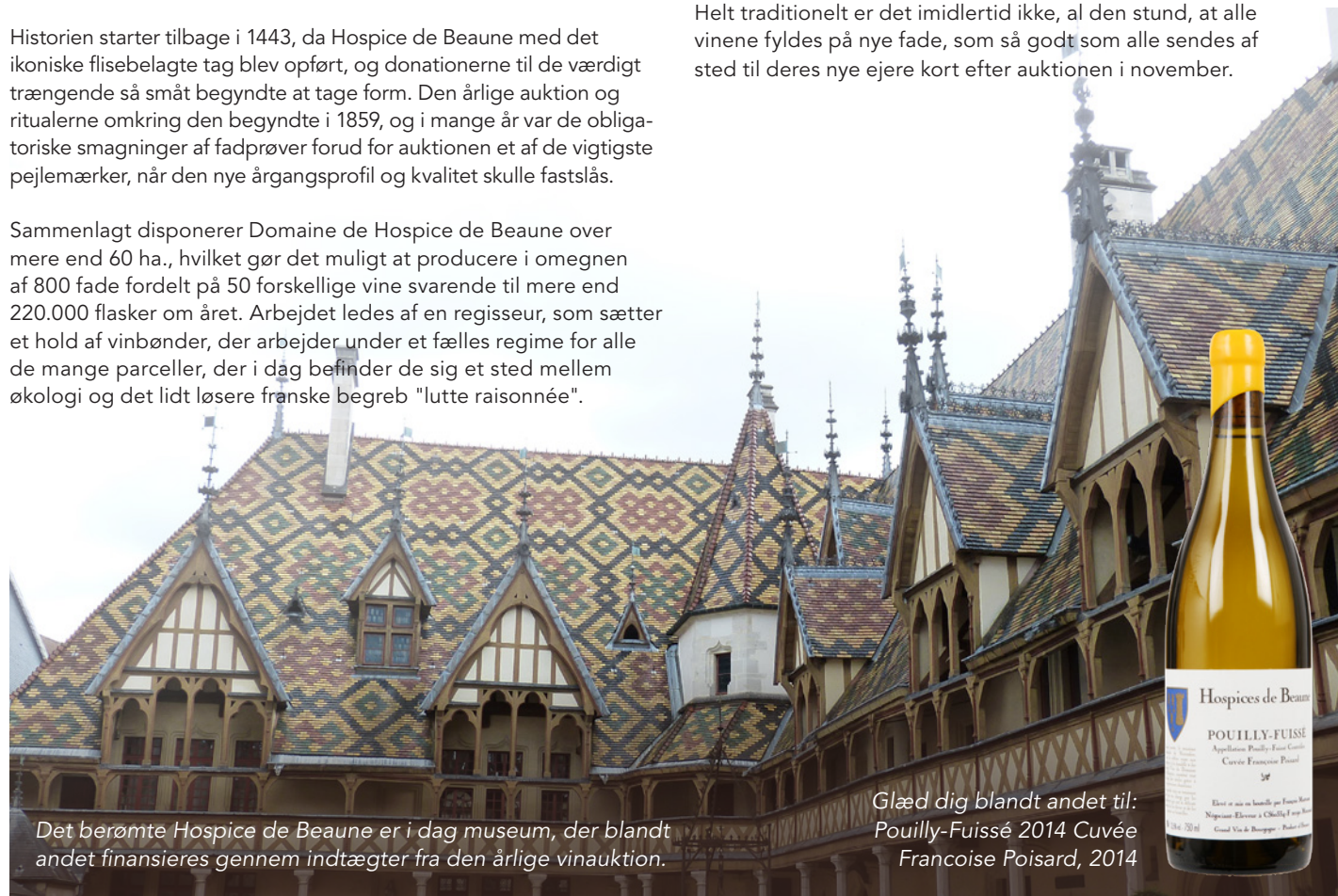
HOSPICE DE BEAUNE-SMAGEKASSE

6 fl 5.495,- SPAR 1.955,-

Leveres i trækasse og indeholder:

- 1 fl Pouilly-Fuissé Cuvée Francoise Poisard, 2014
- 1 fl Meursault Cuvée Jehan Humblot Porusots 1. Cru, 2013
- 1 fl Savigny-Lès-Beaune Cuvée Forneret Les Vergelesses 1. Cru, 2017
- 1 fl Volnay Cuvée Général Muteau 1. Cru, 2016
- 1 fl Pommard Cuvée Dames de la Charité 1. Cru, 2016
- 1 fl Corton Cuvée Charlotte Dumay Grand Cru, 2016

Frugten fra alle parceller plukkes manuelt og sorteres, når den rammer den moderne vingård i udkanten af Beaune. Herefter forvandles den til vin på det som Roland Masse kaldte "traditionel vis". Han var regisseur fra 1994 til 2014, men er nu pensioneret og erstattet af den første kvinde på posten Ludivine Griveau. Helt traditionelt er det imidlertid ikke, al den stund, at alle vinene fyldes på nye fade, som så godt som alle sendes af sted til deres nye ejere kort efter auktionen i november.



Glæd dig blandt andet til:
Pouilly-Fuissé 2014 Cuvée
Francoise Poisard, 2014



Indkøber
Thorbjørn Klemensen

THORBJØRNS UDVALGTE

HAR DU SVÆRT VED AT VÆLGE?

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

Kassen indeholder:

- 1 fl Champagne Royale Réserve Brut, Philipponnat, Mareuil sur Aÿ, NV
- 1 fl Veneto IGP Secco di Corte Bianco, Corte Figaretto, 2018
- 1 fl Riesling Trocken Ranschbacher Seligmacher, Weingut Gies-Düppel, 2015
- 1 fl Marsannay Les Longeroies, Domaine Bernard Coillot, 2017
- 1 fl Crozes-Hermitage Vieilles Vignes, Maison Tardieu-Laurent, 2015
- 1 fl Colheita Port Coroa de Rei, Manoel D. Pocas Junior, 2001



SMAGEKASSE

THORBJØRNS UDVALGTE I NOVEMBER | DECEMBER

6 udvalgte flasker fra magasinet
1.250,- SPAR 311,-



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

DOMAINE POUSSE D'OR-VERTIKAL

VOLNAY 1. CRU CLOS DES 60 OUVRÉES MONOPOLE 2012, 13, 14, 15, 16, 17

Forkæl en, du holder af, som holder af Bourgogne. Efter at have gemt en lille del af den årlige allokation de sidste seks år, kan vi nu tilbyde et begrænset antal af en vertikal kasse med 6 årgange af Clos des 60 Ouvrées og dermed en unik mulighed for at opleve den ekstraordinære parcel på tværs af seks vækstsæsoner.

Patrick Landanger ejer solo den 2,39 ha. store muomkransede 1. cru-mark, Clos de 60 Ouvrées, som ligger inde i den noget større 1. cru Les Caillerets i Volnays sydlige del. Det historiske Domaine Pousse d'Or går næsten 1000 år tilbage, men har siden 1997 været ejet af Landanger, der overtog det efter den tidligere ejer, Gerard Potels pludselige død. På ægte Bourgogne-manér har Patricks søn overtaget styringen fra 2018, og vi tilbyder således en vertikal med nogle af de sidste årgange fra Patricks hånd. Gennem hans tid på domainet, har han investeret kraftigt i både udstyr, fade og vinmarker, og det har bragt Pousse d'Or tilbage i teten efter at have lidt forfald i 80'erne og 90'erne. Landanger var dog bevidst om, at selvom der trængte til en opgradering på domainet var de gamle stokke ikke noget, man skulle pille ved. Således er hovedparten af stokkene i Clos des 60 Ouvrées plantet i starten af 50'erne. Den magre, stenede jordbund i marken giver altid en koncentreret, mineralisk vin, som samtidig står fast ved appellationsens feminine signatur og ifølge Master of Wine Clive Coates er "ærketypisk Volnay".

Vinen er lagret 15 måneder på fade, her af 30% nye. Tappet ved hjælp af tyngdekraften og uden at have været pumpet, filtreret eller klaret.

Dekantér gerne vinen 10-15 minutter før servering ved 16 °C.

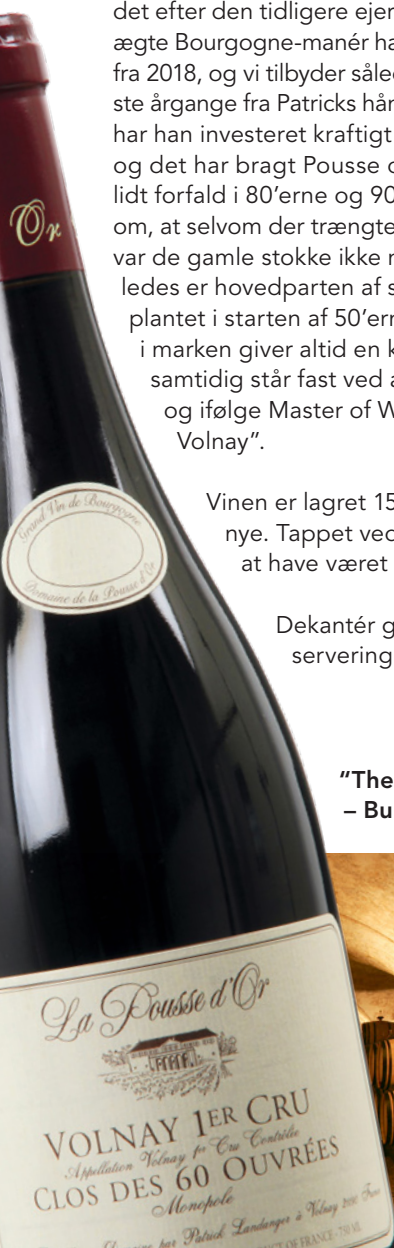
"The ultimate Burgundy reference"
– Burghound, April 2018

VOLNAY



Appellationen Volnay, som blev skabt i 1937 ligger på Côte de Beaune lige nord for Meursault. Der må kun produceres rødvin indenfor appellationsreglerne, og på linje med Pommard, som også udelukkende producerer rødvin på Pinot Noir, findes der ingen Grand Cru-marker indenfor kommunegrænsen.

Vinmarkarealet er på lige over 200 ha. og de 29 Premier Cru-marker udgør 132 ha. Vinene fra Volnay opfattes som det feminine elegante modstykke til de maskuline vine fra Pommard, så selvom de to kommuner ligger klos op af hinanden, udtrykker de Bourgogne på hver deres måde. Pommard er i højere grad domineret af lerjord, mens der i Volnay er mere kalksten og mergel, og heri findes en del af forklaringen på forskellene de to kommuner imellem. Dog er der også indenfor Volnay forskelle, og netop Caillerets, hvor vi finder Clos de 60 Ouvrées, er et klassisk Volnay terroir, som leverer de fintmaskede toner af røde kirsebær og jordbær kombineret med tydelig mineralitet og en nærmest luftig struktur.



i Den professionelle vinverden er blevet taget med en storm af Zaltos Denk Art-glasserie. Det exceptionelle Bourgogneglas er måske det bedste af dem alle. Køb dem i vores butik på Nordre Toldbod eller på løgismose.dk.



SMAGEKASSE

DOMAINE POUSSE D'OR-VERTIKAL
6 fl 3.495,- SPAR 1.752,-

1 fl 2012 - 1 fl 2013 - 1 fl 2014 - 1 fl 2015 - 1 fl 2016 - 1 fl 2017





"Famille Tardieu has become one of the best micro-negociant in Rhône Valley. Nowadays, Bastien and Michel are exploring the vineyards to find grapes from very old vines, often located in the historical heart of each appellation. Then the link is made with the wine-grower, from the vine to the harvest. A real mutation has occurred on the last vintages: large quantities casks, whole bunches vilification for some "Cuvées" and moreover, a leisurely ageing. You touch the sublime at each bottle." Bettanne & Desseauve 2017



Sæsonens udvalgte

DE BEDSTE VINTER-VINE FRA RHÔNEDALEN I TOPÅRGANGEN 2015

Producent: Tardieu-Laurent | Område: Rhône, Frankrig

Med hårdt arbejde, et vidunderligt netværk og imponerende dygtighed skubber familien Tardieu sine vine fremad, og lige nu leverer de på et niveau, som betyder, at de konkurrerer om de bedste anmeldelser med de bedste domainer både i det nordlige og sydlige Rhône. Det fejrer vi med et mix-tilbud på 4 vine fra den fremragende 2015-årgang. Det er vine, som har haft godt af et par år i flasken, og lige nu skænkes de alle med en dejlig moden frugt og en blid fylde, som både charmerer og gør dem til oplagte valg, når vinene til til vinterens og julens mad skal vælges.



Fagekspert
Per Bach



Côtes du Rhône Guy-Louise, 2015
1 fl 178,-

Pris pr fl ved 6 fl **142,40**

Denne vin har været med lige siden den spæde start i 1994, og dette var en af de første vine, som Robert Parker smagte, da han spottede Tardieu-Laurent i juni 1996. Samtidig er det den eneste "almindelige" Côtes du Rhône, der har passeret de magiske 90 point flere end 10 gange hos den berømte vinkritiker. Vinen er opkaldt efter Michel Tardieus far og her i 2015 er den for første gang økologisk certificeret.



Crozes-Hermitage Vieilles Vignes, 2015, 1 fl 250,-

Pris pr fl ved 6 fl **200,-**

Fra vinstokke hvoraf de ældste er plantet helt tilbage i 1930'erne og fremstillet hos en hemmelig producent i det nordlige Rhône, hvortil Michel Tardieu leverer sine egne fade, som så fyldes med vine fra udvalgte parceller. Senere modner vinen hjemme i kælderen i Lourmarin, og Michel beskriver den som "eksplosiv i næsen" og "saftig, cremet og tæt i munden", inden han konkluderer, at dette "faktisk er en godbid".



**Cornas
Coteaux, 2015**
1 fl 325,-

Pris pr fl ved 6 fl 260,-

Stadig en nærmest sort vin med højt indhold af den stadig sjældne Syrah-klon Serina, der blev plantet tilbage i 1950'erne og produceret med 50% hele drueklaser et hemmeligt sted i Cornas. Derpå modnet først 12 måneder på små nye og et år gamle fade og derpå 8 måneder i foudre hjemme i kælderen i Lourmarin. Michel kalder den for en "rimeligt civiliseret Cuvée, som også er til at forstå for de uindviede".



Châteauneuf-du-Pape, 2015
1 fl 325,-

Pris pr fl ved 6 fl 260,-

Sammenstukket af frugt fra hele 10 drueavlere, som har små parceller med gamle vinstokke på Les Bedines, les Gardioles og la Crau, hvor de berømte runde rullesten regerer. 50% hel drueklaser. 12 måneder i en gang brugte fade fulgt af 6 måneder i foudre. Michel kalder den for "A fashionable Châteauneuf", og vi tilføjer, at der her er gang i så megen aromatisk finesse og delikatesse, at tanken strejfer Pinot Noir! Denne vin er også velegnet til julemiddagen.



Køkkenchef
Thomas Venøbo

Vildtragout med grov, smørmættet rodfrugtmos

Opskrift til 4 personer

Med rødder i den Italienske region Emilia-Romagna frister ragout, som så mange andre indslag fra det kulinariske Italien med udpræget velsmag funderet i få, gode råvarer. Læg dertil tilberedningsmetoder, som får det simple til at smage af så meget mere, og så er der serveret. Gør italienerne kunsten efter med denne opskrift på ragout med smørmøre stykker af vildt, som serveres med en grov mos af rodfrugter i selskab med masser af smør. Nyd serveringen med Tardieu Laurents Crozes-Hermitage og du glemmer for en stund tid og sted.

INGREDIENSER

Vildtragout

1 kg bov fra hjortevildt, skåret i store tern
4 gulerødder, vasket og flækket på langs
4 pastinakker, vasket og flækket på langs
1 porre, vasket og flækket på langs
2 pillede løg i halve
2 knuste hvidløg
5 kviste timian
1 flaske rødvin
50 g mel
50 g smør
½ l vildt- eller kalvefond

Rodfrugtmos

250 g skrællede gulerod
250 g skrællede pastinak
250 g skrællede persillerod
250 g skrællede knoldselleri
100 g smør
½ l mælk

SÅDAN GØR DU

Vend kødet i mel og steg det gyldent i en gryde med smør. Tilsæt grøntsager og vende hele godt rundt. Hæld rødvin og fond i gryden og lad det simre i 1,5 - 2 timer, til kødet er mørt. Tag kødet op, sigt sauce og læg kødet tilbage igen. Giv kød og sauce et opkog og og smag til med salt og peber.

Skær rodfrugterne i tern, kog dem til er godt møre og dræn dem herefter for vand. Varm mælk og smør op i en kasserolle til lige før kogepunktet og pisk blandingen sammen med rodfrugterne. Smag til med salt og peber og tilsæt evt. friskhakkede krydderurter lige inden servering.



ITALIENSK NÅR DET ER BEDST – ENKELT OG GODT

Snakken om de "gode" billige hverdagsvine er ikke særlig rar. Det lille ekstra ord sladrer om, at der er masser af vine i omløb, som i bedste fald er ligegyldige, men vi er klar med to gode fra støvlelandet, der dufter og smager af et glas mere.

NYHED



Secco di Corte Bianco 2018
Corte Figaretto, Veneto

1 fl 115,-

6 fl **595,- SPAR 95,-**

12 fl **995,- SPAR 385,-**

Vinmageren Mauro Bustaggi har fundet en vinbonde, som har en lille ha. med omkring 20 år gamle Garganega-vinstokke, der står på vulkansk jord.

Denne lille plet har Mauro lejet, og dermed er denne hvide nyhed fra Corte Figaretto en realitet. Der er tale om håndhøstet frugt, og den friskpressede most får lov til at stå og bundfælde i 48 timer, inden den forvandles til vin i rustfrit stål uden tilsætning af fremmede gærstammer. Den er modnet med gærresterne i 6 måneder, hvorefter den er filtreret ganske let og tappet på flaske. En smuk let gylden vin, som lige så stille sniger sig ind under huden. Nærmest diskret eller måske rettere elegant med modne citrusnoter, der får fint selskab af mirabeller, lidt umoden pære og blomstrende æbletræer såvel i næsen som i munden. Fyldig uden at være pågående og med en mineralitet, som man ellers skal op på de vulkanske skråninger i Soave Classico for at finde magen til. En flot debut!



12 e Mezzo Primitivo 2017
Varvaglion Vigne & Vini, Salento

1 fl 124,-

6 fl **595,- SPAR 149,-**

12 fl **995,- SPAR 493,-**

Nede hos Varvaglion er den ældste datter Marzia ved at boble over oppe i salg og marketing, og en af hendes idéer er en serie af vine, der alle hedder "12 e Mezzo", fordi man fikserer alkoholindholdet ved de 12,5% og sigter efter en frugtig og frem for alt meget lettere stil, end den de fleste andre Primitivo-producenter disker op med. Der er tale om frugten fra 20-25 år gamle vinstokke, som høstes maskinelt og efterfølgende forvandles til vin i rustfrit stål, inden den modner 6 måneder i brugte amerikanske fade. Adele Elisabetta Granieri, som skriver på Luciano Pignataros seriøse Wine Blog, kalder ligefrem vinen for en "revolutionerende Primitivo" på grund af dens friskhed og drinkability. Dejlig er den med sine modne blomster, kirsebær og strejf af kakao, der leveres i en sky af sød pibetobak. Meget mild, blid af fuldmodne tanniner og med en diskret restsødme, som løfter frugten og saftigheden.

Bonusinfo

Vinen er også strøget til tops hos den italienske vinkritiker Luca Maroni, der prioriterer frugtmættede vine, og ikkædt hippe labels (fashion edition) er den en af de bedst sælgende Primitivoer på strandbarerne og diskotekerne mellem Taranto og Marina di Leuca, hvor den skænkes direkte fra køleskabet.



Få varmen med køkken- chefens ribollita

Opskrift til 4 personer

Når efteråret og vinterens kulde for alvor spiller med musklerne, er en fyldig og mættende suppe oplagt at servere i den dybe tallerken for at få varme og vitaminer.

Ribollita er en fyldig suppe-klassiker fra det toscanske bonde-køkken, hvor brød og grøntsager danner grundlag for den varmende suppe, som derudover indeholder kål, bønner og friske grøntsager. Servér med grillet brød og de italienske hverdagsvine i glasset.

INGREDIENSER

4 ds hakkede tomater af god kvalitet
1 bdt bladselleri, fjernet fra stokken og rensat
8 skrællede gulerødder
1 stort pillet løg
2 fennikel
5 kviste timian
1 kvist rosmarin
4 fed knust hvidløg
1 palmekål, trukket af stilken og skyllet grundigt, alternativt kan grønkål bruges
400 g kogte cannellini-bønner
4 store skiver grillet brød dryppet med olivenolie
God olivenolie

SÅDAN GØR DU

Skær, med undtagelse af bønner og kål, halvdelen af grøntsagerne og alle fed hvidløg groft ud, og sauté dem i en gryde ved middel varme i lidt vindrukerneolie. Tilsæt krydderurter og de hakkede tomater sammen med 1/2 liter vand. Lad det simre i ca. 1 time. Skær imens resten af grøntsagerne i fine tern, snit kålen groft og sæt dem til side. Sigt suppen og smag til med salt og peber. Ved servering: Tilsæt de fint skårede grøntsager, kål og bønner til suppen og kog kort igennem. Servér med grillet brød og olivenolie.



Køkkenschef
Thomas Venøbo



Palmekål er en grønkålstype med lange, opretstående, mørkegrønne blade. Den har sæson hele vinteren og den egner sig særlig godt til tilberedning.





Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

LUKSUS TIL VINTERBARSKABET

Det er højt tid for "de brune", spiritus som gennem fadlagring har opnået en brun farvenuance og som en herlig sidegevinst er et væld af aromatiske komponenter blevet vævet ind i det, der startede som en krystallklar og enkelt smagende alkohol. Tid, tid og atter tid kræves der, og vi har fundet tre forskellige indenfor genren, der udmærker sig ved at have fået præcis det. Tid til at udvikle sig og opnå balance, dybde og kompleksitet. Find din bedste lænestol frem, synk ned i den og lad tiden stå stille med et glas varmende spiritus.



Cognac No 25 XO Extra Carafe
40%, 70 cl, Ragnaud Sabourin, Frankrig

1 fl **795,- SPAR 290,-**

Der er fordele og ulemper ved, som Ragnaud Sabourin, at have sine vinmarker i Grande Champagne. Her i Cognacs mest anerkendte område for druedyrkning, er jordbunden kalkholdig og det giver en udtalt syre og højt raffinement i druerne. Destillatet, der laves af vin fra druer dyrket i Grande Champagne, har en exceptionel lagringsevne, og det er en fordel, hvis man har tid til at vente, for kun tid kan udvikle den nuancerigdom, de bedste Cognacs leverer. Ikke alle har dog tid, og selv i et så traditionsbundet område er smutvejene lette at finde og de udnyttes. Karamel og boisé, en form for træsirup, anvendes i vid udstrækning for at tilnærme smagen af alder. Resultatet er, at kun ganske få i, dag får indblik i hvad Cognac kan være, når tid, og kun tid, har formet smagen.

Hos Ragnaud Sabourin har man netop tid, og hvert år frigives blot 1/15 af den mængde, man har på lager. Man skeler ikke til de officielle lagringskrav og således er XO Carafe ikke lagret de 6 år, det kræves for at man må skrive XO på etiketten, men hele 25 år, som er det familien Ragnaud Sabourin mener, deres XO skal have. Ingen Cognacer blandes hos Ragnaud-Sabourin, og alle er i princippet årgangscognacer.

XO Carafe laves på druerne Ugni Blanc og Folle Blanche, og efter 25 års lagring har den opnået den perfekte balance mellem modne frugttoner af figen og fersken, undertoner af blomster som jasmin og lind samt tydelige toner af toffee, vanilje og valnødder. En prægtig og overdådig Cognac, der bør serveres ved 16-18 °C i tulipanformede glas.



GlenDronach 12 Years Original
43%, 70 cl, Skotland

1 fl **375,- SPAR 75,-**

Til yndere af den bløde, fyldige og sødmefulde stil indenfor maltwhisky er Glendronach 12 Years Highland Single Malt et glimrende bud. Traditionen med at lagre whisky på gamle sherryfade lever stadig hos Glendronach, selvom mange andre producenter har måtte søge nye steder at skaffe deres fade fra, eftersom spanierne holder godt på deres dyrebare tønders i en tid, hvor stort set alt sherry eksporteres på flaske. Hos Glendronach har man adgang til gamle fade, hvori der har været lagret Oloroso og Pedro Ximenez-sherry, og man fornemmer de fine toner af nødder og rosin som underlægningsmusik til de virtuose malttoner. Den perfekte after-dinner whisky. Servér ved 18 °C i rocks-glas.



Calvados Age Inconnu Pays d'Auge
42%, 70 cl, Marquis de Saint-Loup

1 fl **525,- SPAR 150,-**

Det er Mr. Calvados, Christian Drouhin, der står bag Marquis de Saint-Loup, og indenfor kategorien ekstra lagret Calvados har hans Age Inconnu nærmest opnået ikonstatus. Som navnet angiver, ved ingen præcist, hvor gamle destillaterne i blandingen er, men Christian garanterer en minimumsalder på 15 år, og visse elementer af blandingen er endda markant ældre. Age Inconnu, som også kan kaldes Hors d'Age, er en officiel betegnelse, der kræver mindst 6 års lagring. Drouhins udgave kommer fra Pays d'Auge, hvor kun æbler må anvendes og, hvor råproduktet, cider, skal gennemgå en dobbeltdestillering på en pot still i stil med Cognac. Og ikke blot destillatet lagres på fade – cidren har forud for destillering lagret på store fade for at opnå større kompleksitet. Age Inconnu smager utvisteligt af både friske og henkogte æbler, men læg hertil mandler, vanilje, kanel og let ristede trænoter. En karakterfuld, aromatisk digestif, som bør serveres ved 16 °C i et tulipanglas.



SMAGEKASSE

Vinterbarskabet

3 fl 1.495,- SPAR 715,-

1 fl Cognac No 25 XO Extra Carafe, Ragnaud Sabourin

1 fl GlenDronach 12 Years Original

1 fl Calvados Age Inconnu Pays d'Auge, Marquis de Saint-Loup





JULENS VARME KRYDDERIER TIL KOLDE DAGE

Julen banker så småt på døren og indbyder til masser af hyggelige stunder med lækkerier og varme drikke – gerne dem med god smag, tilberedt af gode råvarer og med godt håndværk.

Siden slutningen af det 19. århundrede har den klassiske røde gløgg været en juletradition. Oprindeligt blev den meget sigende kaldt for 'glødet vin', som man serverede ved markederne i den kolde tid. Den lyse æblegløgg er tilberedt på æblemost og stammer fra Alsace – hvor man traditionen tro tilsætter en lille skarp til de voksne. Senere er æblegløggen, ligesom den klassiske røde gløgg, også blevet en juletradition.

i I Netto kan du finde vores klassiske gløgg og vores alkoholfri æblegløgg med gløggmix. Nyd dem begge til lune æbleskiver eller juleknas.



Løgismose Gløgg
1 fl 60,-

Vores klassiske gløgg er lavet på spansk rødvin og hedvin og er smagt til med ingefær, appelsinskal og julens varme krydderier. Denne kombination giver en sød og fyldig gløgg.



Løgismose Æblegløgg
1 fl 20,-

Vores æblegløgg er uden alkohol og smagt til med citron, appelsin og julens varme krydderier. En varm drik til hele familien på en råkold vinterdag.

"RYD FORSIDEN – JEG HAR FUNDET DANMARKS BEDSTE ÆBLESKIVER!"

Sådan lød det en eftermiddag i oktober, da butikschefen for vores butik på Nordre Toldbod ringede til redaktionen fra sin bil på vej hjem fra et besøg hos Malerklemmen i Borup. Her havde han smagt stedets æbleskiver, som mildest talt bragte ham i en euforisk tilstand.

Forsiden kunne vi dog ikke rydde, men en velfortjent side i dette magasin er det blevet til efter flere fra Løgismose nu har måttet sande, at butikschefen havde ret – vi har her at gøre med æbleskiver af en helt særlig slags.

Hos traktørstedet Malerklemmen byder Hr. og Fru Munch velkommen i de betagende omgivelser, hvor hvert lokale er en oplevelse i sig selv. Udover at servicere glade kunder til frokost, er Malerklemmen særligt kendt for stedets hjemmelavede æbleskiver, som de sælger op mod 60.000 af årligt.

Vi kan nu med stolthed, og som eneforhandler i Danmark, præsentere Malerklemmens vidunderlige æbleskiver til salg i butikken på Nordre Toldbod. Der er tale om æbleskiver med gods i, uden den overdøvende søde smag, som ofte kendetegner købe-æbleskiver, med et tykt, sprødt ydre, som i selskab med florsukker og god marmelade tager julens evergreen til gastronomiske nye højder.



Find Malerklemmens æbleskiver på frost i butikken på Nordre Toldbod i poser á 6 eller 10 stk. 14,- pr. stk.

HVER SØNDAG I ADVENT

Nyd 3 æbleskiver fra Malerklemmen og 1 glas Grønlykkes glögg i butikken til 75,-.





Pris på kurv 475,-



Gaver der glæder

GIV EN GAVE, DER KAN SMAGES

November og december er gavetid, hvad end det er værtinden, onklen, kollegaen eller hustruen, som skal forkæles. Giv en gave fuld af smag, med et løfte om gode stunder, når gaven tages i brug og forkæl den heldige med en smagfuld gavekurv.

I butikken på Nordre Toldbod samt på løgismose.dk har vi samlet et udvalg af færdige gaveløsninger og kurve, så du nemt kan finde en gave, der passer budget og anledning. I butikken kan du desuden håndplukke netop de delikatesser, vine og andre skønne indslag, som du ønsker at få pakket i en fin gavekurv - spørg blot personalet om hjælp, så finder vi en løsning, der passer dig.

Find vin-
gaverne på
løgismose.dk

Den gode vingave 718,-



Den bedre vingave 864,-



Den bedste
vingave 1.014,-





**Lergryde, 28 cm, Breda Segra
1 stk 255,-**

Spansk keramik og fortæl ved samme lejlighed, at du gerne vil inviteres på hans sublime Coq au Vin i selvsamme gryde for den holder du så meget af.



Ovnhandske, classic brown

Dutchdeluxes 1 stk 555,-

Til ham, der skal have lov at udleve sin kokkedrøm.



Laguiole steakknive i sort horn med stålbeslag 1 sæt 1.999,-

Smukke knive fra Laguiole – blot fordi du selv synes, de er flotte.



Amplitude glas, 47 cl, Lehmann, Kasse med 6 stk 395,-

Allround Amplitude-vinglas, fordi du selv ønsker at blive inviteret på vin i de rette glas.



Stegepande med træhåndtag i bøg, 32 cm, De Buyer 1 stk 645,-

Til gourmanden eller gourmandinden, der sandsynligvis har en stegepande i forvejen, men som også godt kan lide, at den tager sig pæn ud.



Coravin model two 1 stk 2.300,- inkl. 2 patroner

Den største revolution siden prop-trækkeren, til ham eller hende, der godt kan lide vin, men som ikke drikker en hel flaske.

..... Gaver der glæder

UNDER JULETRÆET

Juletid er som bekendt gavetid, men det kan også gå hen og blive et større tankeslid. For det kan være svært at finde på noget til ham eller hende, der har alt.

Vi har lagt hovedet i blød og samlet et udvalg af julegaver til ham eller hende, der naturligvis også skal have en pakke, selvom han eller hun måtte eje det meste.

Køkkengrej og gastronomiske gavekurve er aldrig en dum ting, for det er svært at få for meget af, hvis man holder af at lave og spise mad.

Mulighederne er mange, hvad enten det er til gourmanden, gourmandinden eller blot fordi du selv synes, at vedkommendet burde eje det helt rigtige køkkengrej, når han eller hun folder sig ud og serverer Coq au Vin, Rhône-vin eller noget helt tredje herligt.

VI GIVER GERNE IGEN ...

Frem til jul kan du kigge forbi butikken på Nordre Toldbod med ungernes fineste julesok, som vi hænger op i granguirlanden og fylder med søde sager. Du kan hente de fyldte julesokker fra 20. december.



SÅDAN BRUGER DU EN PORTVINSTANG TRIN FOR TRIN



STEP 1

Varm tangen grundigt i gløder
eller over en gasflamme.



STEP 2

Sæt tangen rundt om halsen og
stram til i 10-15 sekunder.

Gaver der glæder

UNIKKE JULEGAVER TIL PORTVINS-ELSKEREN

Producent: Manoel D. Poças | Område: Douro, Portugal

Historien om Manoel D. Poças Juniors portvinshus er historien om en excentriker, der troede på at han kunne udrette noget stort. På trods af flere benspænd lykkedes det Manoel at skabe et portvinshus, der i dag, 101 år efter grundlæggelsen, stadig er i familiens eje. Vine, som er skabt til at begejstre!

Da Manoel i 1918 som 30-årig grundlagde sit portvinshus satsede han på portvin, men også på at levere druespiritus til andre producenter. De to verdenskrige forsøgte at spænde ben for hans projekt med flere år uden handel.

I 1934 tvang Portugals diktator, Salazar, Manoel til at sælge sine destillerier for en slik, da han med ét nationaliserede salget af spiritus til portvinsproducenterne. Det betød, at Manoel igen måtte genopbygge firmaet. Selv da det var Manoel, der havde overskud og opkøbte et andet portvinshus, blev han snydt. Han købte en kælder fyldt med gode vine, men kælderen var tom på overdragelsesdagen. Med sig fra handlen tog Manoel en kon-torstol, som et minde til sig selv om "den dyreste stol i verden".

Colheita: Den portugisiske stil

Som et af de få familieejede portvinshuse på portugisiske hænder, har huset en stolt tradition for fadlagrede vine. Det giver vine med teglstensfarve; i vinens verden opkaldt efter portvinen 'tawny'. Det er vine, som smager af tørret frugt, nødder, røde bær og karamel. De bedste kan besidde en enorm kompleksitet.

Tawny findes med aldersbetegnelserne 10, 20, 30 og 40 år, der gradvist viser fadenes afrundende effekt. Der er dyb bærfrugt, der langsomt omdannes til tørrede abrikoser, figner og dadler, der opstår smage af karamel, honning, nødder og sød tobak under lagring.

Colheitaen er en helt speciel tawny-type fra én bestemt årgang som skal lagres minimum 7 år på fad. Vinens årgang og aftapningsåret skal begge fremgå af etiketten, da det giver forbrugeren en forståelse for vinens modning. I fadene afrundes vinen. Den rå vin slibes blød og

nøddeagtig af iltens påvirkning gennem træets porer. Det var Manoels stolthed og trumfkort – det er den portugisiske stil.

Kælderefundet: Vintage port

Den engelske stil blev derfor ikke produceret før 1960, hvor Poças for første gang producerede en vintage portvin. "Sådan noget kan vi ellers godt lade de britiske portvinshuse om" sagde Manoel, der ifølge hans barnebarn regerede over portvinshuset til et par år efter sin død.

Efter Manoels død fandt man 142 flasker vintage port fra årgang 1927 gemt i hans private vinkælder.

Vintage er i dag, engelsk eller ej, det ypperste udtryk for portvin. Det er populært sagt, den nemmeste vin at fremstille. Det kræver 'bare' de absolut bedste druer Douro-flodens breder kan præstere. Under 3% af portvin bliver til vintage og så laves den endda kun i de bedste årgange, typisk tre gange per årti.

Vinen er lavet til at udvikle sig på flaske, den tappes ung og rå. I dag foretrækker mange de unge vine, men vinen udvikler sig smukt i mange årtier. Da korken bliver porøs efter årtiers lagring, har man opfundet en portvinstang, der åbner flasken med korken intakt ved helt simpelt at skille flaskehalsen fra kroppen. På den måde kan man servere sin egen årgang ved sin konfirmation eller bryllup uden at frygte for knækkede propper.

Manoel D. Poças Juniors kælderskat er i dag en fast del af sortimentet, på den måde favner huset nu på bedste vis både den portugisiske og engelsk stil.

i Vinen kan matche de syndigste chokoladedesserter og er oplagt til julens risalamande.



Sommelier
Jens Peter Nebsbjerg



Colheita, 2001
1 fl 249,-

1 fl **199,-** SPAR 50,-

6 fl + 6 portvinsglas

Portvinsglas fra Manoel D. Pocas Junior med gravering (værdi 150,-)

895,- SPAR 599,-

Colheitaen er orange med røde reflekser. Den dufter af orangeskal, tørrede abrikoser, mocca, søde krydderier og af valnødder. Alkoholen varmer, men holdes fint i skak af sødme og intense noter af tørrede frugter, nødder og rabarber. Da vinen langsomt oxiderer i træfadene, kan den holde sig frisk efter åbningen i op til en måned. En flot ledsager til desserter med nødder, tørrede frugter eller en let chokoladedessert.



Vintage port, 2016
1 fl 449,-

1 fl **349,-** SPAR 100,-

6 fl + 1 portvinstang - Leveres i trækasse

Portvinstang fra Manoel D. Pocas Junior med gravering (Værdi 450,-)

1.695,- SPAR 999,-

Vintage er dyb og mørk i glasset på grænsen til at være sort. Den dufter ekstremt koncentreret med noter af modne mørke bær, som leder tankerne hen på bedstemors hyldebærsuppe. I den unge alder bærer den præg af kamfer og violer. De tyve procent alkohol er helt maskeret bag frugtens koncentration. Her er store mængder af fløjlsbløde tanniner, der giver vinen en skøn tekstur. En vin med stor koncentration, intensitet og overbevisende længde. Den er bygget til at kunne holde i flere årtier, men giver allerede nu stor nydelse til dem, der er til stor koncentration af alverdens bær. Prøv den til de mest intense chokoladedesserter, gerne med forfriskende indslag af bær eller som en dessert i sig selv.

2016
Vintage port
leveres i
trækasse

Tallet 100 er brændt ned i kassen og indikerer, at Pocas i 2018 fejrede 100 års jubilæum.



STEP 3

Fold en fugtig, køligt klæde rundt om flaskehalsen.



STEP 4

Knæk flaskehalsen af.



STEP 5

Dekantér portvinen eller servér den forsigtigt direkte fra flasken.

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? Vi tør godt spå, at det er længe siden. For svesken er gået hen og blevet en spise, som vi stort set kun stopper i juleanden. Men det er en skam, for svesker lavet med håndværk, som dem, der laves i Agen, er en ypperlig spise.

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, så venter der en sand delikatesse. Området omkring Agen har det helt rigtige klima og den rette jordbund til at dyrke den traditionelle blommesort, Ente, som egner sig særlig godt til at ende som en sveske. Lægger man dertil Longuesserres tålmodighed og skånsomhed, hvad angår både

høsttidspunkt og tørreproces, så får man et naturprodukt i verdensklasse. Faktisk, så tøver vi ikke med at udnævne dem til at være verdens bedste svesker!

Allerhelst spiser vi sveskerne rå eller i tæt samspil med god marcipan og Valrhona-chokolade. Men sveskerne er også herlige i desserter eller i sammenkogte eller braiserede retter med alt fra kanin og fjerkræ til okse- og svinekød, for svesken er fortrinlig til at bidrage med en herlig blød sødme.



Longuesserre Svesker fra Agen uden sten 500 g
1 ps 65,-

Til juleanden, konfektfadet eller blot serveret med en generøs klar hjemmerørt vaniljecreme.



Longuesserre Svesker fra Agen med sten 500 g
1 ps 55,-

Ønsker du den fulde oplevelse af sveskerne, bør du gøre dig selv den tjeneste at prøve sveskerne med sten, hvor samtlige aromastoffer brillerer.



Sveske-konfekt

Opskrift til ca. 28 stk

Gå i det søde køkken og lav konfekt fra øverste skuffe, hvor de gode råvarer får lov at træde frem og tilsammen opnår en højere enhed. Nyd konfekten til jul, nytår eller en hvilken som helst anden anledning, hvor trangen til lidt sødt af højeste kvalitet skulle melde sig.

INGREDIENSER

1 dl Kahlua, eller din egen favorit-alkohol
200 g svesker uden sten
400 g Summerbird-marcipan
Marcona-mandler til pynt
200 g chokolade til at dyppe konfekten i

SÅDAN GØR DU

Lad sveskerne trække i Kahlua natten over i en lukket bøtte, så de kan trække smag. Si sveskerne og hak dem. Bland svesker og marcipan til en ensartet masse og rul dem til ovale kugler.

Temperér chokoladen: Smelt $\frac{3}{4}$ af chokoladen over vandbad og tag den af varmen. Hak resten af chokoladen og vend den i den varme chokolade. Vend forsigtigt chokoladen mens den køler ned til 32 °C. Hæld chokoladen op i en smal, høj beholder. Stik en spids kniv ned i et stykke af sveskekonfekten og dyp den i chokolade, lad den dryppe lidt af og skrab evt. bunden af på beholderens kant. Sæt konfekten på et stykke bagepapir og dæk hullet fra kniven med en Marcona-mandel.



Tip: Tjek om chokoladen er tempereret ved at lave en lille prøve på en palet – hvis chokoladen størkner og ikke har striber, er den tempereret, som den skal.



Chefkonditor
Nynne Vedel Dyhrberg

FEJR JULEN MED KONDI TORENS SØDE FRISTELSER

Jule tiden er fyldt med gode stunder, hvor søde sager hører sig til, og hyggen kan både være centreret om tilblivelsen eller indtagelsen af godterne. Vores konditor har ekstra travlt op til jul, hvilket du kan få gavn af med en hurtig genvej i det knasende søde julekøkken – og naturligvis (næsten) uendelige mængder af den altid populære risalamande, som nu er klar til salg på Nordre Toldbod.

ÉN DEJ – 6 FORSKELLIGE SMÅKAGER

Det er, hvad du kan få ud af konditorens hjælpende hånd i form af den frosne småkagedej, som du finder op til jul. Den let optøede dej skal blot skæres i passende skiver, og så er det kun fantasien, der sætter grænser, når der skal kreeres sprøde mesterværker. Konditoren laver dejen med Polynesiske vanilje og masser af smør – så kan du bruge tiden på at være kreativ med dekoration og smage.

Prøv disse varianter af småkagerne:

- Toppet med hakkede Piemonte-hasselnødder
- Dekoreret med glasur i flere farver
- Med kanelsukker og hakkede, smuttede Marcona-mandler
- Rullet i appelsinskal og perlesukker
- Med midte af hindbærsyltetøj
- Klassiske vaniljesmåkager uden nogen dikkedarer

Frossen småkagedej, 500 g
1 pk 85,-



SÅ ER DEN HER – KONDI TORENS RISALAMANDE

Der er ekstra mange gryder i kog for tiden, da konditorens produktion af den populære risalamande kører på højtryk. Konditorens risalamande laves fra bunden og grøden røres med letpisket økologisk fløde og hakkede, blancherede Marcona-mandler.

Prikken over i'et er rigeligt polynesiske vanilje fra Tahiti, en eksklusiv og unik vaniljetype, som smager vanedannende godt (hvis vi selv skal sige det). Kig forbi konditoren og få fingrene i risalamanden fra nu og frem til jul. Du kan desuden bestille risalamande og kirsebærsovs på Løgismose.dk, hvis du vil være sikker på at kunne servere konditorens version juleaften.



Find opskriften på konditorens risalamande på løgismose.dk

LÆS MERE OM
ALLE BEGIVENHEDERNE
PÅ LØGISMOSE.DK/
EVENTS

Det sker på Nordre Toldbod



I vores butik på Nordre Toldbod er både jul og nytår noget, der tages ganske seriøst. Butikken bugner med sæsonens bedste råvarer, delikatesser og vine og vi står klar til at hjælpe dig behørigt i mål med både julen og nytåret. I løbet af december og november kan du tage del i en lang række velsmagende begivenheder og arrangementer, som sørger for at få dig i den helt rigtige stemning.

NOVEMBER

FREDAG 15. NOVEMBER KL. 18-20
Eksklusiv Bourgogne-smagning

MANDAG 18. - LØRDAG 23. NOVEMBER
Piemonte Week – vi hylder Italiens gastronomiske skatkammer

TORSdag 21. NOVEMBER
Beaujolais Nouveau 2019 est arrivé!
Smag årets Beaujolais Nouveau i smagebaren

FREDAG 29. NOVEMBER
Black Friday – tilbud fra øverste hylde!

FREDAG 29. - LØRDAG 30. NOVEMBER
Smag julens store vinmenu og confiterede andelår



HVER SØNDAG I ADVENT
3 æbleskiver fra Malerklemmen
og 1 glas Grønlykkes Gløgg 75,-

DECEMBER

SØNDAG 1. DECEMBER Åbent kl. 10-16
Nyd gløgg og Malerklemmens æbleskiver og gode adventstilbud

FREDAG 6. DECEMBER Åbent kl. 18-20
Fokus på Champagne 08 – eksklusiv smagning

FREDAG 6. - LØRDAG 7. DECEMBER
Åbent: fredag 10-19 - lørdag 10-17
Smag portvin og konditorens risalamande

SØNDAG 8. DECEMBER Åbent kl. 10-16
Nyd gløgg og Malerklemmens æbleskiver og gode adventstilbud

FREDAG 13. - LØRDAG 14. DECEMBER
Åbent: fredag 10-19 - lørdag 10-17
Smag snaps fra Hr. Skov og lækre delikatesser til julefrokosten

SØNDAG 15. DECEMBER Åbent kl. 10-16
Nyd gløgg og Malerklemmens æbleskiver og gode adventstilbud

FREDAG 20. - LØRDAG 21. DECEMBER
Smag et bredt udvalg af vinene fra indeværende magasin

SØNDAG 22. DECEMBER Åbent kl. 10-16
Nyd gløgg og Malerklemmens æbleskiver og gode adventstilbud

MANDAG 23. DECEMBER Åbent kl. 10-20
Gør de sidste indkøb

TIRSDAG 24. DECEMBER Åbent kl. 10-13
Vi ønsker glædelig jul

FREDAG 27. DECEMBER Åbent kl. 10-19
Smag på nytåret! Mød en lang række af vores bedste leverandører og gør de gastronomiske indkøb til årets sidste aften

TIRSDAG 31. DECEMBER Åbent kl. 10-15
Vi ønsker godt nytår!



Find alle åbningstider for december på løgismose.dk



Se hele udvalget
af mad, vin og menuer til
jul og nytår og foretag
din bestilling på
løgismose.dk



..... Julemenuer

KOKKENES JUL ANNO 2019

Decembers mange festlige jule-begivenheder, indebærer for mange timevis af anstrengelser i køkkenet. Andestegen skal perfektioneres, fond skal nedkoges, kilovis af kartofler skal skrælles eller måske skal der smuttes mandler i massevis. Vores kokke på Nordre Toldbod tager gerne køkkentjansen til jul, så du kan bruge tiden med dine gæster og nyde julefreden uden stress i køkkenet.

På løgismose.dk kan du bestille følgende til julens sammenkomster:

Maden til juleaften 825,- (4 personer)

1 hel stegt and, parteret og vendt i andefedt
Skrællede kartofler, skal koges inden servering
Karamelsmør til brunede kartofler
Æble-sveske fyld
Rødkål
Andesauce



Maden til juleaften 225,- (1 person)

1 confiteret andelår
Skrællede kartofler, skal koges inden servering
Karamelsmør til brunede kartofler
Æble-sveske fyld
Rødkål
Andesauce



Julens lille og store vinmenu



En lang række fristende tilvalg til julemenuen



Ferske ænder og fjerkræ
af ypperste kvalitet

LØGISMOSE NYTÅRSMENU ANNO 2019

Vores kokke på Nordre Toldbod har fremtryllet en velsmagende nytårsmenu, så du trygt kan læne dig tilbage og nyde din nytårsaften sammen med venner og familie uden alt for mange anstrengelser. Ønsker du at sætte yderligere streg under gastronomien på denne årets sidste aften, har vi også sammensat en pakke med luksuriøse snacks til at starte aftenen.

På løgismose.dk kan du bestille følgende til nytårsaften:

**3-retters nytårsmenu, hovedret med oksekød
395,- pr. kuvert**



**3-retters nytårsmenu, hovedret med fisk
395,- pr. kuvert**



**Vinmenu til nytårsmenuerne
899,-**



**Dronningepakken – delikate snacks til
Dronningens nytårstale
225,- (4 personer)**

NYTÅRSMENU

FORRET

Mosaik af torsk, østersemulsion, brændt løg, kyllingeskind og krydderurtepuré

HOVEDRET

Helleflynder, skaldyrsmumé, vinterspinat, syltet skalotteløg og kantareller, brandade med torsk og oliveolie eller

Sashi-oksekød fra Freygaard, svamperagout, trøffelsauce, letsyltet rødbede og jordskokkekompot

DESSERT

Sprød skal, mazarin-bund, karamelliserede, ristede Marconiamandler og Amber-chokolade fyldt, cremet mousse af hvid chokolade, yuzu-curd, hvid glaze, oblater af hvid chokolade samt Amber-chokolade fra Summerbird



DEN STORE JULEMIDDAG

Juleaften mødes vi om veldækkede borde med forventningens glæde som æresgæst. Det er tid til at nyde et overdådigt, velsmagende måltid, som efterlader de spisende med fulde maver og smagsløg, som har været på en mindeværdig rejse. Få kyndig hjælp af vores køkkenchef med disse opskrifter på julemiddagens klassikere.



JULEAND OG ANDESAUCE – INGREDIENSER

Juleand

1 and på ca 3,5 kg
5 æbler, skåret i både
1 stort løg, pillet og skåret i både
300 g svesker
10 kviste timian
4 gulerødder, vasket
½ selleri, skrællet
2 pillede løg
5 fed hvidløg, pillet
Salt og Peber

Ande-sauce

2 dl piskefløde
Æblecidereddike
Ribsgelé
150 g mel
Sky og fedt fra anden

JULEAND – SÅDAN GØR DU

Klargør anden ved at rense den og fjerne evt indmad. Vend æbler, løg, svesker og timian med rigeligt salt og friskkværnet peber og fyld anden op, luk den til med et par kødnåle eller snor. Gnid anden godt ind i salt og læg den på en rist med en lav bradepande under. Læg det overskydende fra anden (indmad, hals, gump og vingespidser) samt groftskårne gulerødder, selleri, løg, hvidløg og timian i en høj bradepande og hæld 1 liter vand på.

Brun anden i en forvarmet ovn, 220 °C i 20 minutter og skru herefter ned til 160 °C. Tag anden ud og sæt bradepanden med grøntsager ind.

Hæld fedtet, som er smeltet fra anden fra og gem det. Vend anden så brystet nu vender nedad. Sæt anden tilbage i ovnen når temperaturen er nede på 160 °C, og steg videre i ca. 2 timer. Hold øje med om skyen er ved at koge for meget ind

– sørg hele tiden for at der er godt med væde i bradepanden.

Tag anden ud og skru nu temperaturen op til 200 °C. Hæld skyen fra bradepanden op i en skål – helst gennemsigtig, så det er nemmere at skumme fedtet fra. Vend igen anden, så brystet vender op. Sæt anden ind i ovnen i yderligere 25-30 minutter når ovnen er varmet op. Lad den hvile i 20-25 minutter, før den skæres ud.

ANDE-SAUCE – SÅDAN GØR DU

Lav en melbolle af 3 dl andefedt fra skålen og ca. 150 g mel, i en kasserolle. Bag melbollen godt igennem mens du rører og hæld skyen på, lidt ad gangen så du kan nå at piske melbollen ordentlig ud. Spæd evt. op med lidt hønsefond hvis der ikke er nok sauce. Kog saucen godt igennem, 4-5 minutter, monter med fløde og smag til med ribsgelé og æblecidereddike.



"FRISK" ÆBLE-SVESKEFYLD

– INGREDIENSER

4 æbler, skrællet og skåret i 1/8 både
16 svesker uden sten
Lidt andefedt
Salt

SÅDAN GØR DU

Skær sveskerne i halve. Steg æblerne i andefedt ved middel varme til de er gyldne, men stadig har bid. Vend æblerne med sveskerne og smag til med lidt salt.

RØDKÅL – INGREDIENSER

1 rødkål, fintsnittet
1,5 dl hindbæreddike
1 dl portvin
150 g sukker
2 kanel stænger
2 stk stjerneanis
1 citron, skal og saft
1 appelsin, skal og saft
1 dl andefedt fra stegen
Salt

SÅDAN GØR DU

Kog rødkålen i ca. 5 minutter, det skal stadig have bid. Hæld den i et dørsalg og lad den dryppe af i 15-20 minutter. Pres den gerne i køkkenrulle så den er tør.

Resten af ingredienserne koges ind til en sirup, den skal være meget tyktflydende, men pas på den ikke brænder. Tilsæt rødkålen og vend det godt rundt, smag til med salt.

Skal det være nemt?
Bestil kokkenes julemiddag
på logismose.dk

Vinmenu



Champagne Royale Reservé, NV Philipponnat 1 fl 399,-



Julemiddagen er på mange måder en fejring, som fortjener at blive indledt med den ædle drik, Champagne. Lad julefreden sænke sig med et glas af Philipponnats raffinerede og fyldige Royale Reservé, der med alt sin rigdom understreger, at julen handler om at være god, både ved sig selv og andre.

Châteauneuf-du-Pape, 2016 Tardieu-Laurent 1 fl 345,-



En prægtig pave domineret af Grenache, som sirligt er tilført Syrah og Cinsault og lagret hele 22 måneder forud for aftapning. Topårgangen 2016 smigrer med modne blomster, hindbær og grafit, mens anis og honningkagekrydderi glimter i baggrunden. Måske en af de allerbedste vine til den danske julemiddag, server den gerne i et Bourgogneglas ved 18 °C.

Colheita Port, Casa Pocas, 2001 1 fl 249,-



Toppen indenfor tawny-typen er Colheita, som kommer fra en enkelt årgang og altid lagres minimum 7 år på fad. Casa Pocas, der har netop tawny som speciale, rammer direkte ind i risalamanden med sin 2001-udgave, der både viser sirlige toner af nødder og ristet mandel samt sitrende røde bærtoner og en snert af kanel og vanilje. Server den ved 12 °C, så alkoholen holdes afdæmpet og frugtens vitalitet står frem.



Vinmenu til julemiddagen
3 vine 799,- SPAR 194,-

NYTÅRSAFTEN MED OVERSKUD

Nytårsaften har mange tradition for at mødes kort før kl. 18 for at samles om regentens ord til folket og afslutningsvis skåle i perlende Champagne efter "Gud bevare Danmark" er blevet sagt.

Lidt snacks er på sin plads på tv-bordet, så du og dine gæster har lidt at beskæftige smagsløgene med, mens talen varer. Vores kokke på Nordre Toldbod kommer dig her til undsætning, så du kan servere overdådige snacks uden de store køkkenanstrengelser – i år introducerer vi nemlig Dronningepakken.

I pakken finder du, alt du skal bruge til at servere snacks til 4 personer i form af 2 forskellige varianter af krustader med luksuriøst fyld. Nyd de sprøde krustader med andelevermousse, røget andebryst og kørvel samt en variant med hummer, æble, blegselleri, creme fraiche og syltet selleri.



Dronningepakken

225,- (4 personer)

Bestil
Dronningepakken
på løgismose.dk

ÅRETS NYTÅRSFORRET

Her får du opskriften på vores kokkes bud på årets nytårsforret – skal det være nemt, kan du bestille den samlede nytårsmenu på løgismose.dk, hvor vi har gjort alt arbejdet for dig.

Mosaik af torsk, østersemulsion, brændt løg, kyllingeskind, krydderurter og grøn puré

INGREDIENSER

Mosaik

600 g torskefilet

1 porre

1 tsk korianderfrø

Salt

Sukker

Østersemulsion

4-5 østers

1,5-2 dl vindrukerneolie

1 citron

Brændte løg

6 perleløg

Sprødt kyllingeskind

2 stk skind fra kyllingebryst

Salt

Krydderurtepuré

500 g blandede krydderurter

1,5 dl vindrukerneolie

1 citron

Lidt salt

Plukkede krydderurter

til at pynte med

Dild

Kørvel

Salturt

Skovsyre

SÅDAN GØR DU

Mosaik

Skær torsken i 10 cm lange strimler á ca 2-3 cm tykkelse.

Drys med lidt salt og sukker og stil på køl i 2 timer. Skær top og bund af porren, pil lagene fra hinanden, skyl og skær dem i strimler.

'Brænd' strimlerne i ovnen ved ca. 180 °C i 60 minutter og lad dem køle af. Blend strimlerne i en blender eller kaffekværn, og sigt til sidst, så du kun har fin 'aske' tilbage. Vend fisken i porreaske og stødt koriander, og krydr med salt. Rul fisken stramt op i et stykke film, brug gerne et par lag. Tilbered fisken sous vide ved 42,5 °C i 45 minutter. Køl fisken af i et vandbad i køleskabet til dagen efter. Skær ved anretning fire skiver af torskballotinen med en meget skarp kniv.

Østersemulsion

Åbn østersene og læg dem i en si i 5 minutter, så væden løber fra. Brug en stavblender og den blender-kop, der ofte følger med. Blend først østersene sammen med saften af en halv citron, tilsæt derefter 1,5 dl olie. Giv olien 2 minutter til at flyde ovenpå, og sæt så stavblenderen helt ned i bunden af koppen, start blenderen og træk den langsomt op igennem olien i takt med at det emulgerer. Smag til med citronsaft.



Brændte løg

Pil løgene, lad top og bund side på, halvér dem og brænd dem på en tør varm pande, det tager 1-2 minutter

Sprødt kyllingeskind

Læg skindet fladt på et stykke bagepapir, drys med salt og læg et stykke bagepapir og en bageplade oven på, så krøller skindet ikke sammen når det steger. Giv skindet 20-25 minutter i ovnen ved 220 °C. Når skindet er kølet af, kan det brækkes i lidt mindre stykker.

Krydderurtepuré

Fjern de groveste stilke fra krydderurterne, dyp urterne i kogende vand og kom dem så direkte i et isbad. Læg krydderurterne på et klæde så de kan tørre. Blend olie og krydderurter i en termomixer ved 58 °C, køl af og smag til med salt og lidt citronsaft.

Anrét med en skive fisk lidt til højre på tallerkenen, en quenelle af puréen, 3 toppe af østersemulsion, et par stykker kyllingeskind og lidt urter på toppen.

ÅRETS NYTÅRSHOVEDRET

Hvad end du er til kød eller fisk, har vi et bud på hovedretten til nytårsaften. Her får du opskriften på hovedretten med oksekød. På løgismose.dk kan du se hovedretten med fisk samt finde opskriften, ligesom du her også kan bestille den samlede nytårsmenu, hvor vores kokke har gjort arbejdet for dig.

Sashi-oksekød fra Freygaard, svamperagout, trøffelsauce, let syltet rødbede, serveret med jordskokkekompot

INGREDIENSER

4 bøffer af din fortrukne udskæring

Svamperagout

500 g blandede svampe, rensede og skåret i mindre stykker
100 g tørrede Karl Johan-svampe, udblødt og hakket
100 g skalotteløg, hakket
1 fed hvidløg, knust
150 ml oksefond
Lidt vindrukerneolie
50 g hakket persille

Trøffelsauce

1 liter demi glace eller oksefond
5 dl rødvin
2 pillede løg, hakket
1 bdt timian
100 g smør
1 glas trøffelsalsa

Syltet rødbede

2 aflange rødbeder, skrællet
Lidt æblecidereddike

Jordskokkekompot

600 g jordskokker, skrællet
100 g smør
50 g skalotteløg i tern
5 kviste timian
Salt
Peber

SÅDAN GØR DU

Kød steges efter præference

Svamperagout

Steg løg og hvidløg i lidt olie ved middel varme. Tilsæt svampene når det begynder at få lidt farve og skru lidt op for varmen. Steg svampene godt igennem, det må godt få god farve. Tilsæt fonden og reducér ind til det sætter sig på svampene. Tilsæt persille og smag til med salt og peber.

Trøffelsauce

Svits løg og timian i lidt smør, tilsæt rødvin og reducér ind til det er næsten væk. Tilsæt derefter fond og reducér ind til det halve, sigt løg og timian fra, smag til med trøffelsalsa, varm saucen op og pisk smørret i.



Bestil nytårsmenuen
på løgismose.dk

Rødbede

Skær rødbeden til 'spaghetti' med et mandolinjern eller grønsagsskærer – der findes flere modeller. Skyl rødbede-strimlerne hurtigt, dræn dem og gem dem i en frysepose. Vend, inden servering, rødbeden med lidt eddike.

Jordskokkekompot

Kog jordskokkerne til de er helt møre. Smelt smørret og sautéer løg og timian. Fjern timian, knus jordskokkerne let i smørret og smag til med salt og peber.

Anretning

Anrét på en tallerken: placér kødet nederst med svampekompot ovenpå og et par skefulde trøffelsauce. Top med de fine strimler af rødbede. Servér jordskokkekompoten a part.



Er du mere til fisk? Find hovedretten med fisk og bestil hele menuen på løgismose.dk



ÅRETS NYTÅRSDESSERT

Vores konditor har kreeret nytårsdesserten til vores nytårsmenu – en dessert, der vil imponere dig og dine gæster både visuelt og smagsmæssigt. Bestil hele menuen på løgismose.dk

Sprød skal på mazarin-bund, karamelliserede, ristede Marcona-mandler og Amber-chokolade. Fylt med cremet mousse af hvid chokolade med midte af yuzu-curd, overtrukket med hvid glaze og serveret med oblater af hvid chokolade samt Amber-chokolade fra Summerbird.



I konditoriet finder du desuden kranskekage i flere størrelser og former, alt sammen lavet med Summerbirds marcipan, som udmærker sig særligt ved at være lavet udelukkende på økologiske spanske mandler og sukker – og det kan virkelig smages!



Find opskriften på konditorens kranskekage på løgismose.dk

Vinmenu til nytårsmenuen med kød



Pouilly-Fumé Tryptique, Cailbourdin, 2015 1 fl 395,-

Alain Cailbourdins absolutte topvin, Tryptique, er som den eneste af hans vine fadlagret, og den kommer med stor fylde og smørfedme kombineret med Sauvignon Blanc-druens pikante urtesmag og liflige stikkelsbærtoner. Fadet og fedmen matcher de brændte løgtoner og kyllingeskind, mens frugten omfavner både sødmen fra lögene og krydderurternes æteriske noter. Den underliggende mineralitet fra en af Pouilly-Fumés mest berømte terroirs, hvor druerne til Tryptique dyrkes, matcher den havagtige smag i torsk og østers. Servér ved 10 °C.



Othello, Christian Moueix, 2015 1 fl 450,-

Det bliver ikke meget mere klassisk fra den nye verden end Christian Moueix', en af Bordeaux' mest respekterede profiler, Othello. Moueix kendes i Californien især fra Dominus, og det er samme vinmagerteam, han bruger til Othello, som skabes på baggrund af druer fra den berømte Napanook-vinmark i Napa Valley. Forvent state-of-the art Cabernet Sauvignon-domineret Bordeaux-blend, der sædvanen tro er en pragtfuld ledsager til godt oksekød og svampe. Sødmen fra rodfrugterne omfavnes af de mere modne frugtnoter, som dyrkning i Napa Valley resulterer i. Servér ved 18 °C.



Jurancon "Symphonie de Novembre", Domaine Cauhapé, 2015 1 fl 250,-

Til yuzoens karakteristiske citrusaroma og den bløde, karamelliserede chokoladesmag er Jurancon Doux er både spændende og velafstemt valg. Området er gennemgående, og ufortjent, under radaren, eftersom, der frembringes en række fremragende hvidvine i sydvestfranske hjørner. Den lokale druesort, Petit Manseng, hænger til langt ind i efteråret, hvor tør vind syd fra forvandler druerne til rosiner på stokkene forud for høsten. Resultatet er en koncentreret, vinøs hvidvin med toner af honning, mandler, ananas og citrus kombineret med vaniljetoner fra lagringen på fade. Servér ved 8 °C.



**Vinmenu til nytårsmenu
3 vine 899,- SPAR 196,-**

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

NYHED



1 fl ELG Danish
Premium Sloe Gin

1 fl **345,-**



BRITERNES JULE-HEMMELIGHED – SLOE GIN

Uopdaget af mange udenfor, men elsket og nydt gennem generationer på de britiske øer, når julen stod for døren. Briterne har deres helt egen drink til den forestående højtid – Sloe Gin.

Gintypen kendes ved første øjekast på sin farve, men også smagen er ganske anderledes end traditionel London Dry Gin. Navnet "Sloe" refererer til slåen, som er en frugt i familie med blommen, trods slåen ofte omtales som et bær. Bærret er småt, blot 1-1,5 cm i diameter, mørkeblåt, og det kan ikke umiddelbart plukkes direkte fra træet og spises, grundet en udtalt bitterhed.

Henrik Elsner, en af Danmarks bedste Master Destillere, har efter en imponerende lancering af tørre gins, kastet sig ud i denne sødere, men ikke desto mindre, historiske gintype. Slåenbærrene er høstet efter første frost og kommer fra Dyrelund i Hillerød. De trækker derefter et halvt års tid i ELG No 1 Gin sødet med sukker, og resultatet er en rig, sødmefuld og aromatisk gin med blot 33% alkohol og en harmonisk smag af blomster, kirsebær, blomster og mandler. Nyd den rent med isterninger eller mix den med tonic eller dansk vand.

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarked. Alle tilbud gælder fra 11. november til og med 31. december 2019.

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

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

Fageksperter & bidragsydere
Thilde Maarbjerg
Per Bach
Thorbjørn Klemensen
Rasmus Palsgård
Jens Peter Nebsbjerg
Thomas Venøbo
Nynne Vedel Dyhrberg
Ann Sophie Hansen
Anne Mette Boysen
Emilie Schou Willhøj Ravn

Art Director / Illustrator
Annemarie Buck

Fotograf
Martin Kaufmann

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

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

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

Løgismose Erhvervssalg
Dampfærgevej 8-10, st.
2100 København Ø
Telefon: 33329732
salg@lmfood.dk

Følg os på Facebook og Instagram:



/loegismose



@loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

Pris 40 kr.
11.11.2019 - 31.12.2019



5 713507 015310