

LØGISMØSE

VIN & MAD

REJSEGUIDE TIL BEDRE VINOPLEVELSER

NÅR VIN ER EN REJSE VÆRD

BESØG VORES LOKALE PRODUCENTER

THILDES PERSONLIGE FAVORITSTEDER

Forår på vej

- * Hvide vine i ren verdensklasse
- * Ærkefransk Sancerre Rosé
- * Friske, sprøde Loire-vine
- * Græsk salat og tzatziki
- * Små tærter med spinat og gedeost
- * Vandbakkelser med rogn og rygeostecreme

Thildes vinviden

Fadlagring af vin





INDHOLD

- 3 Thildes leder, Når vin smager bedst
- 4 Smag på sæsonen, Morkler – derfor er de så eftertragtede
- 5 Events, i marts
- 6 Sæsonens udvalgte, Forår på flaske
- 8 Sæsonens udvalgte, Små sprøde tærter til friske, sprøde Loire-vine
- 10 Sæsonens udvalgte, De nye pionerer i Bordeaux
- 12 Sæsonens udvalgte, Jomfruhummerbisque & Condrieu
- 14 Det perfekte match, Salt og sødt i yndefuld harmoni
- 16 Stormesteren, Stormesteren fra Rhône – Philippe Cambie
- 18 Delikatesser, Flor de Sal d'Es Trenc, det fineste salt fra Mallorca
- 20 Hverdagsvine, Enkelt & godt | Opskrift: Spaghetti Carbonara
- 22 Løgismose i Netto, Vi glæder os til lysere og lunere dage! | Opskrift: Græsk salat og tzatziki
- 24 Fine Wine, Fine Wine-interesseret?
- 26 Bag om Løgismose, Mød en vinnørdr på Nordre Toldbod
- 27 Vin & Vandring, Er vin en rejse værd?
- 28 Vin & Vandring, Nyd stemningen og besøg vores leverandører
- 31 Vin & Vandring, Emmerich Knoll – hvide vine i ren verdensklasse! | En af mit livs bedste smagninger ...
- 32 Thildes vinviden, Fadlagring af vin
- 34 Smagekassen, Har du svært ved at vælge?
- 35 Barskabet, Ny barserie fra Luscombe
- 36 Bagsiden, Restauranter vi kan li'

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 1. marts til og med 31. marts 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. mandag 31. marts 2019.

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

OBS: 1 times gratis parkering lige foran butikken





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

NÅR VIN SMAGER BEDST

Hvad afgør oplevelsen af en vin? Mange vil hurtigt svare "vinen i flasken", der med sin duft og smag er uforanderligt i det øjeblik, proppen er trukket op. Og dog. Skuer man ud over det azurblå hav i Nice med et køligt glas rosé i hånden, eller er det Toscanas rullende bakker med cypresser og endeløse vinmarker, der danner kulisse for et glas Chianti Classico, intensiveres oplevelsen. Vil du have bedre vinoplevelser, så prøv at nyde vinen dér, hvor den produceres, og magi opstår.

Allerede første gang, jeg besøgte et vinområde, blev jeg grebet af den stemning, som jeg senere har erfaret, er mere reglen end undtagelsen. Livsglæde, entusiasme og passion kombineret med en følelse af u-stress er til stede, hvor der produceres vin.

Stemningen tiltrækker flere og flere, og vinområder verden over oplever stigende turisme. På flere vinerier finder man nu også restauranter og måske endda overnatningsmuligheder, og salget fra kælderdørene kan udgøre en betragtelig del af omsætningen. Ikke alle vinområder er dog lige åbne for vinturisme, og derfor kan lidt forarbejde betale sig inden, man begiver sig på vintur.

Blandt mine personlige favoritsteder er f.eks. Alsace, der med sine eventyr-agtige byer, gode og billige restauranter samt åbenhed for besøg på vingårdene, hvor der endvidere skænkes rundhåndet op, er en oplagt destination. Wachau har jeg også nydt meget, ikke mindst for den skønhed, der omgiver vinmarkerne og vinenes høje kvalitet. Piemonte og Toscana byder ligeledes på gode oplevelser, og et besøg på en af de små, selvforsynende gårde, agriturismo, er et must. Healdsburg i

Sonoma, Californien, lokker med fabelagtige restauranter og ægte amerikansk landsby-stemning, mens Hemel-en-Aarde-dalen i Sydafrika er én lang perlerække af luksuriøse vingårde med restauranter, hvor man må knibe sig i armen, når regningen kommer.

Og jeg glæder mig i dette øjeblik. I starten af april skal jeg sammen med fire af Danmarks dygtigste kvindelige sommelierer til Bourgogne og besøge fire af vores bedste Bourgognehuse. Aftalerne er i hus, for man kan ikke tage til Bourgogne uden at have dem på plads, særligt ikke hvis man vil ind hos crème de la crème. Jeg elsker Bourgogne, og kærligheden styrkes, når jeg er netop dér, hvor vinene skabes, og hvor de nydes med det lokale køkken.

Gå på opdagelse i vores magasin og bliv inspireret til både destinationer for vinture og til sammensætninger af mad og vin, der vækker drømmene om perfekte match med lokal mad og lokal vin.

Thilde Maarbjerg

Det drikker jeg i marts



**Pouilly-Fuissé Cuvée Française
Poisard, Hospice de Beaune, 2014
1 fl 650,-**

Jeg flatter mig i marts, ingen tvivl om det, når jeg på en helt almindelig midt-uge-fredag, med andre ord onsdag, lokker Thomas i fordærv med en pompøs Chardonnay lige efter hans hjerte. I november var det Thorbjørn og jeg, der under et besøg i Bourgogne faldt i svime over Hospicets Pouilly-Fuissé

fra 2014-årgangen. Nu glæder jeg mig over, at den også leverer varen i et sommerhus i Nordsjælland med frodige, gule frugtnuancer ledsaget af florale indslag, rig smørfedme og ristede hasselnødder, bagt vaniljecreme og den nærmest perfekte syre, der er kendetegnet for de hvide Bourgogner i 2014-årgangen. Vi åbnede flasken inden maden, og den var tømt før komfuret blev slukket. Uimodståelig.



MORKLER – DERFOR ER DE SÅ EFTERTRAGTEDE

Morklen er en af verdens mest ypperlige svampe – og det med rette! Med sin nødde- og kødagtige smag samt faste konsistens er det svært ikke at forelske sig en smule.

Morklen lever vildt og skyder op gennem jorden de mest forunderlige steder: alt fra vejkanter og mellem fliser til under løv- og nåletræer. Særligt der hvor jorden er næringsrig og gerne kalkpåvirket, har morkler gode forudsætninger for at vokse. Men morklen er en kende svær at finde, særligt i Danmark. De morkler du kan købe i Danmark er ofte fra Østeuropa, Frankrig og sågar Kina. Med lavt udbytte og høj efterspørgsel følger kostbarhed – prisen på tørrede morkler kan snildt nå op på 4000 kr./kilo.

Lige så eftertragtet og ekstravagant morklen kan være, lige så dødeligt giftig kan den også være. Man skelner i al almindelighed mellem tre spisemorkler: Hættemorklen, Keglemorklen og Spiselig Morkel. Derudover er der den yderst giftige; Stenmorklen, hvis giftstoffer ej kan tørres eller koges væk - vær derfor forsigtig hvis du skulle støde på en i naturen og påtænker at spise den.

Morkler egner sig godt til tørring og bibeholder smagen nærmest fuldstændig. Morklens aromastoffer er, ligesom Karl Johan-svampens, opløselige i fedt, og det gør morklen særligt velegnet i stuvninger, saucer, sammenkogte retter mm. Med andre ord er der ikke noget minus ved at bruge tørrede. Skal man farsere morkler bør de dog være friske, da de tørrede som regel er ret små og ikke bliver store nok til, at man kan fylde dem med noget ved rehydrering.

FIND FRISKE MORKLER
i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod når udbuddet tillader det! Følg med på Facebook og hold dig opdateret



Modsat de fleste svampe er morklen en forårssvamp, der så småt titter frem i marts og april og når sin største udbredelse i maj. Den har et unikt udseende og kan ligne en udtørret hjerne på stilk eller en cypres, som vi kender dem fra Sydeuropa.



Denne ret med kalvebrisler og morkler er en rigtig weekendret og kræver en lille smule forberedelse. Så giv dig i kast med retten, når du har god tid i køkkenet.

Resultatet er en fantastisk velsmagende og intens ret med smør-møre kalvebrisler, stegte morkler og frisk bønnesalat.

i Glaserede kalvebrisler med morkler og bønnesalat
[Find opskriften på løgismose.dk/opskrifter](http://løgismose.dk/opskrifter)

Events

KLUB LØGISMOSE TORSDAGSBAR I MARTS

Torsdag 7. marts kl. 16.30-18.30 i Spiseriet hos Løgismose på Nordre Toldbod

Vi glæder os til forårets varme og lys titter frem og det bliver tid til kølig vin og lettere retter.

Til Klub Løgismose torsdagsbar byder vi derfor på smagsprøver på tærte med spinat og gedeost, spaghetti carbonara og tzatziki med græsk inspireret yoghurt, ligesom du selvfølgelig kan smage på et udvalg af vine til både hverdag og weekend fra magasinet.

På dagen kan du, som medlem købe et carbonarakit for to, med parmesan, spaghetti og bacon med dig hjem for kun 139,-.

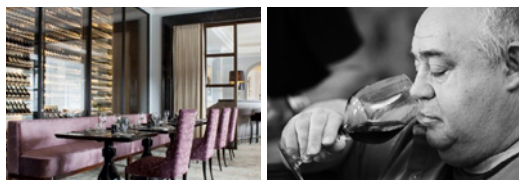
[Læs mere om torsdagsbaren på løgismose.dk/events](http://løgismose.dk/events)

SMAG PÅ LA SPINETTA

Torsdag 7. marts kl. 17.30-18.00 i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod

Med en sommelier ved roret, kan du smage særligt udvalgte vine fra La Spinetta og få gode råd og vejledning til køb og sammensætning med mad.

Fredag 8. marts vil du ligeledes kunne smage på udvalgte La Spinetta-vine i vores smagebar i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod. Kl. 16-18 vil vores kyndige vinmand uddele smagsprøver på vinene.



WINEMAKER'S DINNER

MED STORMESTEREN PHILIPPE CAMBIE

Torsdag 14. marts 18.30-22.30 på den 1-stjernede Michelin-restaurant Marchal på Hotel d'Angleterre

Oplev udsøgte Rhônevine og Michelinkunst, når Philippe Cambie, ledsaget af køkkenchef Andreas Baghs køkken på den et-stjernede Michelin-restaurant, Marchal, præsenterer en perlerække af sine vine særligt med fokus på den sublime årgang 2016.

Det får du:

Aperitif og snacks

4-retters menu

Ledsagende vine og fortællinger fra Halos de Jupiter

Mineralvand og kaffe

Pris pr. person 1.495,- (ekskl. bookinggebyr)

[Læs mere og køb billet på løgismose.dk/events](http://løgismose.dk/events)

**SÆT OGSÅ
KRYDS
I KALENDEREN
4. APRIL TIL NÆSTE
TORSDAGSBAR!**

..... Sæsonens udvalgte

FORÅR PÅ FLASKE

Det er utvivlsomt de hvide vine på Sauvignon Blanc-druen, de fleste forbinder med appellationen Sancerre i den østligste del af Loire-dalen. Modsat nabo-appellationen, Pouilly-Fumé, er også Pinot Noir tilladt i Sancerre, og det er både som rød- og rosévin. Selvom det ikke udgør mere end 20 % af beplantningerne, har vinene en særlig status hos mange yndere af druesorten.

Personligt finder jeg de røde mest interessante i de lune til varme årgange, i svage år fremstår de ofte anæmiske og stikkende med udtalt syre. Til gengæld fornemmer man successen i de gode år, hvor Pinot Noir demonstrerer, at excellence opstår, når den lige akkurat modner, men heller ikke mere.

Roséer kræver mindre grad af modenhed i druerne for at lykkes, men syreniveauet kan i de svagere årgange godt være til den heftige side. I 2018 nød Loire godt af de forhold, som vi også oplevede på vores breddegrader gennem den danske sommer. Og det var tiltrængt for de franske vinbønder efter to årgange med meget lave høstudbytter og problematiske forhold gennem vækstsæsonen. Det var derfor glædeligt, da Romain Reverdy begejstret skrev, at 2018 var "beautiful quantity and exceptional quality".

Sancerre Rosé, Domaine Bernard Reverdy, 2018

Reverdys Sancerre Rosé er fuld af personlighed, og man fornemmer tydeligt Pinot Noir-druens karakteristika med saftige røde bær, der løftes af vital og vibrerende syre. Det er ærkefransk og så langt fra White Zinfandel, man kan komme. Med andre ord er den ikke for nybegyndere eller dem, der fejlagtigt tror, at rosévin altid er sødt.

Lad den ledsage de fleste typer af fiskerogn med undtagelse af caviar og gerne med fed creme fraiche, blomkålspuré med brunet smør eller avocadocreme, så det friske i vinen får modspil af det fede i maden. Servér ved 8 °C.



1 fl 174,-

6 fl **845,-** SPAR 199,-



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg





LAD FORÅRET BEGYNDE ...

Fiskerogn er en delikat spise, og lige nu er sæsonen for stenbiderrogn på sit højeste. Med sine fine, faste æg og milde smag fordrer den sart rosafarvede rogn et væld af anvendelsesmuligheder. Nyd farvespillet i selskab med andre typer rogn på blinis eller servér rognen med puré af blomkål, jord-skokker eller avocado, monteret med brunet smør. Med helt frisktappet rosévin til kan man hurtigt forledes til forårsfornemmelser.



vadbakkelser med rogn og rygeostecreme

Opskrift til 4 personer

Disse små vadbakkelser er med deres fylde af stenbiderrogn og löjrom indbegrebet af forår. Den salte rogn og den friske, letrøgede creme i den lille, luftige vadbakkelse er den perfekte appetizer til forårets første fester. Du kan sagtens bruge andre typer rogn udenfor stenbiderrogns sæson.

INGREDIENSER

VANDBAKKELSER

2 store æg
100 g mel
2 dl vand
80 g smør

FYLD

250 g rensset stenbiderrogn eller löjrom
100 g creme fraiche, 38%
50 g rygeost
50 g rødløg, finthakket
1 citron
1 lille bundt dild
Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Tænd ovnen på 200 °C.

Vand og smør bringes i kog i en tykbundet gryde, tilsæt mel og ælt det godt igennem med en grydeske til dejen slipper gryden. Lad massen køle af i 5 minutter, imens piskes æggene sammen. Når dejen er kølet af, tilsættes æggemassen lidt ad gangen, imens der piskes med en håndmixer. Når dejen er glat og blank, er den klar. Dejen fyldes i en sprøjtepose. Sprøjt toppe af dejen på bagepapir med god afstand imellem hver top. Bages midt i ovnen til de er gyldne, det tager ca. 30 minutter. Åben ikke ovnen før de er færdige, da du da risikerer, at vadbakkelserne falder sammen. Lad vadbakkelserne køle helt af, imens du laver fyldet.

Creme fraiche, rygeost og rødløg røres sammen. Smag til med salt, peber og revet citronskal.

Skær toppen af vadbakkelserne og fyld dem med cremen og pynt med resten af rognen og lidt frisk kørvel på toppen.



RENS SELV STENBIDERROGNEN
– se hvordan på løgismose.dk/vin-mad



i Du kan altid købe gedeost i
gourmetsupermarkedet på
Nordre Toldbod

Sæsonens udvalgte

SMÅ, SPRØDE TÆRTER TIL FRISKE, SPRØDE LOIRE-VINE

Producent: Château du Coing | Område: Loire, Frankrig

Det er med hvidvine fra Loire, som det er med rødvine fra Rhône. Klimaet er ideelt til vintypen, der er mange små, lokale producenter med dybt kendskab til deres terroir, og priserne på særligt de mindre udforskede appellationer er bemærkelsesværdigt attraktive i forhold til kvaliteten af vinen i flasken. Når foråret står for døren, og vi higer efter friske, sprøde hvidvine, vender vi øjnene mod Loire.

Château de Coing de Saint-Fiacre, Muscadet

Veronique Günther Gerthau driver sammen med sin datter, Aurore, sin fars livsprojekt videre i den vestligste del af Loire-dalen. Udelukkende grønne druer dyrkes på Château de Coing, et godt valg i et område, hvor Atlanterhavets nærhed sikrer kølige, fugtige forhold. Yndere af friske, sprøde hvidvine uden fad vil glædes over domainets vine, og vi har til dette magasin udvalgt to vine, som afviger fra normen i området, men ikke desto mindre imponerer os. Og som sædvanligt for Veroniques vine er der meget vin og autencitet i flasken kombineret med beskeden prissætning.



Perles Fine du Coing



1 fl 149,-

6 fl 695,- SPAR 199,-

Et forunderligt eksempel på hvor flot Melon de Bourgogne-druen fungerer som base for mousserende vin. Stokkene, der giver frugt til Perles Fine er 65 år gamle, og udbyttet er nede på 50 hl/ha, hvilket er noget under standarden i Champagne. Veronique lægger dog ikke skjul på, at hun er inspireret af Champagne, og fremgangsmåden er den samme, når det kommer til at skabe boblerne. Vinen lagrer efter andengæringen i flasken yderligere 9 måneder med gærresterne. Perles Fine er et dejligt alternativ til en god Crémant, og særligt den bløde syre, delikate frugt med toner af gule æbler, citrus, honning og kvæde gør vinen til et populært bekendtskab – også blandt et mere spraglet selskab. Servér ved 8°C som aperitif til tærte med gedeost, spinat og pinjekerner.



Chefsommelier
Thilde Maarbjergh



Château du Coings jorde ligger, hvor den lille flod Maine løber sammen med Loires biflod Saine.

NYHED

Chardonnay "Cuvée d'Aurore", 2018



1 fl 110,-

6 fl **500,- SPAR 160,-**



I 1995 satte Veronique de første Chardonnay-stokke på domainet. Chardonnay er ikke tilladt inden for den altdominerende appellation i området, Muscadet-Sèvre et Maine, og vinen markedsføres derfor som Vin de Pays de Val de Loire. Jordbunden er rig på gnejs, som man særligt finder i appellationen, og som man sjældent ser Chardonnay plantet i. Vinen gærer og lagrer i ståltanke. Frisk sprød citrusfrugt med associationer til Chablis og en salt, mineralisk undertone. Servér ved 7°C.

Små tærter med spinat og gedeost

Opskrift til 4 personer

Den lille, hvide gedeost er med sin salte, friske og let-syrlige smag en rigtig god ingrediens i det salte køkken. Vores kok, Thomas Venøe, bruger gedeosten i disse små tærter sammen med spinat og pinjekerner. Tærterne pryder ethvert forårsbord til både frokost og aften.

INGREDIENSER

TÆRTEDEJ

62 g koldt smør
160 g hvedemel
1 æg
0,5 tsk salt
0,25 dl iskoldt vand
Lidt smeltet smør til formene
.....

FYLD

200 g skyllet babyspinat
2 æg
1 ½ dl piskefløde
2 fed hvidløg, knust
1 lille bundt persille, hakket
100 g gedeost
50 g pinjekerner
Salt og peber

DERUDOVER

4 små tærteforme, 10-12 cm
Røremaskine med dejkrog

SÅDAN GØR DU

TÆRTEDEJ: Jo koldere en tærtedej kan røres sammen jo bedre. Man kan derfor med fordel køle melet af i køleskabet eller fryseren, inden man begynder på dejen.

Skær smørret i tern og smuldr det godt sammen med melet. Kom blandingen i skålen til røremaskinen og brug dejkrogen til at samle dejen let. Tilsæt de øvrige ingredienser og rør lige netop til dejen har samlet sig. Tag evt. hænderne i brug til allersidst. Hvis dejen røres for meget, vil den trække sig sammen ved bagning.

Tryk dejen en smule flad, pak den ind i husholdningsfilm og læg den på køl i 30 minutter.

Tænd ovnen på 200 °C. Rul dejen ud på et meldrysset bord. Skær 4 cirkler, der er lidt større end dine tærteforme, brug evt. en tallerken som skabelon. Pensl formene med lidt smeltet smør, inden dejen trykkes ned, der må gerne stikke lidt dej op over formen hele vejen rundt. Forbag bundene ved 200 grader i 10-15 minutter.

FYLD: Spinaten lægges i et dørslag og overhældes med kogende vand og duppes derefter tør med køkkenrulle. Æg, fløde og hvidløg piskes sammen, tilsæt spinat, persille, peber, salt og vend det rundt. Fyldet hældes i tærtebundene, gedeosten smuldrer over fyldet og der drysses med pinjekerner til sidst.

Tærterne bages færdige ved 200 °C i 12-15 minutter, eller til fyldet er fast.

Ribeye med
glaseret rødbede
og ristede morkler

Find opskriften på
løgismose.dk/opskrifter



DE NYE PIONERER I BORDEAUX

Producent: Château du Courlat | Område: Bordeaux, Frankrig



Fagekspert
Per Bach

Mens snesevis af slotte i de såkaldte satellit-områder har måttet overlade store dele af administrationen til store négocianter i Bordeaux eller slet og ret har deponeret nøglerne til vinkælderen i den lokale bank, har det lille Château du Courlat ufortrødent formået at holde fanen højt og produceret vine, som against all odds år efter år er blevet talt med blandt de 2-3 bedste, der bliver tappet i Lussac-Saint-Émilion. Denne imponerende kontinuitet hylder vi med skarpe tilbud på 2015-årgangen og en dejlig vertikalkasse, hvor du kan opleve den spændende diversitet mellem de forskellige årgange, som er med til at gøre Bordeaux til noget ganske særligt.

Hovedrollen i vinene indtages altid af druen Merlot, der høstes maskinelt fra vinstokke med en gennemsnitsalder på snart 30 år. De sorteres første gang, mens de stadig befinder sig ombord på høstmaskinen og endnu engang, når de bevæger sig hen over det vibrerende bord, som stilles op ved indgangen til kælderen under høsten.

Druerne knuses inden de pumpes op i cement og rustfrit stål, hvor de forvandles til en ung vin, som efterfølgende modner i cement og brugte fade, indtil den næste høst begynder at presse sig på. Så sammenstikkes den endelige cuvée, der efter en traditionel klaring med friske æggeghvider tappes på flaske, så tankene og fadene kan nå at blive klar til endnu en årgang.



Château de Courlat 2015



1 fl 169,-

6 fl **775,- SPAR 239,-**

Det fornemmes, at vinen har nydt godt af vejrgudernes milde sind efter 4 år med drillerier. En yderst appellerende vin, som med sin runde fylde vil charmere alle, som har veneration for Bordeaux.



SMAGEKASSE

Vertikalkasse med 6 flasker

695,- SPAR 219,-

Château de Courlat

2 fl 2015 | 2 fl 2014 | 2 fl 2013

Fin mulighed for at opleve diversiteten mellem forskellige årgange. Både 2014 og 2013 er uden spor af umodne druer og alle de andre problemer, som fik vinbønderne til at aflyse deres sommerferier. I stedet sprød friskhed og pikant elegance, som får de generaliserende årgangsvurderinger til fremstå bombastiske.

DET ER DE SMÅ PRODUCENTER, SOM ER DE NYE PIONERER I BORDEAUX

Der var engang, hvor vinene fra Bordeaux i den grad havde krammet på os. Hvert efterår valfartede vi til smagninger af den seneste årgang, og vi bestilte vores favoritter i kassevis.

I supermarkederne stod der Bordeaux på op mod 1/3 af hyldemeterene, og når vi skulle forkæle vores gæster, gjorde vi det helst med Bordeaux. Men så begyndte vinens store pendul at svinge. Samtidigt med at vi langsomt fik smag for de mere alkoholrige og sødmefyldte vine fra Italien og Chile, blev priserne på Bordeaux ved med at stige. Så da den kåde franske præsident, Jacques Chirac, i sommeren 1995 meddelte, at atomprøvesprængningerne skulle genoptages, var det ikke noget stort offer at lade vinene fra Bordeaux blive stående på hylderne.

Den danske statsminister spændte cykelhjelm og satte kursen mod Paris for at protestere, og samtidigt fjernede blandt andre Spar-supermarkederne alle franske flasker fra kædens dengang 275 butikker i Danmark. Det udviklede sig til den voldsomste, ikke-krigsbetingende forbrugerflugt i vinens verden nogensinde, og her næsten 25 år senere er de franske vine langt fra tilbage ved fordums styrke. Slet ikke i Bordeaux. Og selvom, vi har set vanvittige prisstigninger og læst om dysten mellem ny russisk tørst og asiatisk samlerlyst, så er der tale om en fest for de få.

Lige under overfladen ulmer krisen og den tid, hvor hele verden spejlede sig i Bordeaux, ser ikke ud til at vende tilbage. Tværtimod halser Bordeaux bagefter, og i desperation prøver alt for mange i en indlysende mission impossible at ekstrahere og chaptalisere sig frem mod en stil, der kan blive et supplement til vine fra varmere himmelstrøg.

Der er imidlertid et betydeligt antal mindre slotte, som har formået at skære til og holdt fokus, og samtidig vover en ny generation af yngre vinmagere at slå til, når konkurer og smadrede forhåbninger betyder, at slotte og vinmarker bliver udbudt til reducerede priser.

Denne gruppe, som opererer uden for ramperet, er de nye pionerer i Bordeaux. De anerkender, at årgangenens diversitet skaber et særligt spændingsniveau, og de accepterer, at stærkt reducerede høstudbytter og mindre grådighed er den eneste vej frem. Og sidst, men ikke mindst, insisterer de på, at Bordeaux-vin er skabt til at ledsage mad og derfor gerne må rumme en friskhed og en lille garvesyre-finish, som betyder, at vinen formidler maden på tallerken og til sidst renser munden.

i Se listen over små producenter i Bordeaux på logismose.dk



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Sæsonens udvalgte

JOMFRUHUMMER- BISQUE & CONDRIEU

Jomfruhummerbisque har en kraftig og dyb sødmefuld smag af skaldyr, som afrundes af cremet fløde. Til den rige, sødmefulde hummersmag og suppens fedme, giver Pierre Gaillards Condrieu genlyd og fuldender et eksplosivt smagsbillede.





EN AF FRANKRIGS STORE HVIDVINE

NYHED

Condrieu, Pierre Gaillard, 2017



1 fl 375,-

2 fl 650,- SPAR 100,-

I den lille eksklusive appellation, Condrieu, i Nordrhône på knap 200 ha produceres en række bemærkelsesværdige vine på den flamboyante druesort, Viognier. Pierre Gaillard har med sin dybe tilknytning til området også formået at erhverve sig 2 ha i Condrieu på Côte Bellay og Boissei med granit og sand, og vi har premiere på den i sortimentet netop nu med den udtryksfulde 2017-årgang. Efter høst og presning gærer druerne på fade, heraf 10% nye med efterfølgende lagring ca. 7 måneder. Bundfaldet omrøres ugentligt, og vinen har gennemgået malolaktisk gæring.

Som forventet af denne karakterfulde druesort er der osende parfume i næsen med vinferskener, akacieblomster, kaprifolie og gule pærer med letkrydrede undertoner af vanilje og praline. Den er bestemt aromatisk, men ikke så tung i profilen som f.eks. Muscat og Gewürztraminer, og trods den fyldige krop bærer den en vis grad af struktur med sig, som løfter profilen trods den forholdsvis begrænsede mængde syre. En ekspressionistisk, pompøs vin, der ikke gemmer sig i hjørnet og overlader noget til fantasien. En vin, der under alle omstændigheder bør opleves.

Vinens beskedne syre bringes til live i kraft af manglen på samme i retten, og heri opstår en smuk harmoni. Syren får akkurat lov at vise sig, for var syren høj, ville vinen let fremstå sur og ubalanceret. Servér vinen ved 9-10 °C.

Jomfruhummerbisque

Opskrift til 4 personer

Vores kokke har lagt sig i selen og giver hermed deres opskrift på den populære jomfruhummerbisque fra vores gourmetsupermarked på Nordre Toldbod. Jomfruhummerbisquen kan serveres som enten for- eller hovedret og gør sig rigtig godt i gæstemenuen eller på dage, hvor du vil forkæle dig selv og dine medpisere.

INGREDIENSER

2 kg jomfruhummere
150 g tomatpuré
2 fed hvidløg
3 løg
250 g gulerødder
250 g porre
150 g fennikel
½ knoldselleri
3 liter vand
2 dl brandy
5 g hel sort peber
5 g smør
1/2 liter fløde
15 g salt

SÅDAN GØR DU

Rengør grøntsagerne og skær dem ud i grove stykker. Fordel jomfruhummere, tomatpuré og grøntsagerne i en bradepande. Det hele ristes godt af i ovnen på 180 °C i 15-20 minutter.

Herefter kommes alle ingredienser, med undtagelse af smør, fløde og salt, i en stor gryde. Grydens indhold bringes i kog og koges godt igennem i 5 minutter, herefter slukkes der for varmen. Lad bisquen trække i 2,5 time.

Når bisquen har hvilet, tændes igen for varmen og den gives endnu et opkog. Sigt bisquen over i en ny gryde og tilsæt smør og fløde og kog det igennem og smag til med salt.

Servér evt. med jomfruhummerhaler eller jomfruhummerstykker.

i Har du ikke tiden til at lave bisquen selv, så tag forbi vores butik på Nordre Toldbod, her sælger vi jomfruhummerbisquen for 135,- for 400 ml.

..... Det perfekte match



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

SALT OG SØDT I YNDEFULD HARMONI

Producent: Domaine Larroudé |

Område: Jurançon, Frankrig

Franskmændene har for tradition at drikke søde vine til aperitif forud for middagen, og iscenesættes de korrekt med tilhørende hors d'oeuvres, kan det være en storslået smagsoplevelse på kanten af ekstremerne. Lad den gyldne, søde vin møde den salte, rige andelever og nyd en af de mest stimulerende og velsmagende kombinationer af mad og vin.

Lige udenfor Pau i det sydvestlige hjørne af Frankrig lever det upåagtede vinområde Jurançon sit eget stille liv. Trods den historiske vinproduktion i regionen kender de færreste, selv ikke professionelle, den særprægede produktion af specielt appellationens søde vine.

På stejle syd- og sydøstvendte skråninger dyrkes de lokale sorter Gros Manseng, Petit Manseng og i mindre grad Courbu, og høsten, som per lovkrav skal være manuel, foretages over en lang periode, ofte flere måneder. De første druer, der plukkes bliver til de tørre vine kendt som "secs", mens den sene høst langt ind i november bliver til de søde versioner. Til de søde bruges hovedsageligt den lille tykskallede drue, Petit Manseng. Mosten koncentrerer gennem "passérillages", som betyder udtørring, mens klaserne stadig hænger på stokkene, og kun den tørre Föhn-vind fra Spanien gør dette muligt i netop Jurançon.

Her har selv ikke Wikipedia oplysningerne i orden, når der forklares, at ædelråd giver sødmen som i Sauternes. Den langsomme indtørring sikrer ikke blot koncentration af sukker, men også syre og aromastoffer, og vinene er forunderligt aromatiske med toner af kandiseret mandarin, honning, mango og ananas.

I kombination med den udbredte brug af fadlagring introduceres også ristede nøddetoner og vanilje, som fuldender de forførende vine. Balancen mellem syre og sukker har gennem mange år i mit virke på Kong Hans gjort Jurançon til en favorit, når det kommer til søde vine. Og fraværet af ædelråd under modningen sikrer, at vinene ikke bliver sirupsagtige, men bevarer en vis grad af letløbenhed, som gør dem yderst velegnede til det salte køkken.





**Jurancon Doux "Lou Mansengou",
Domaine Larroudé, 2016, ØKO, 37,5 cl**



1 fl 105,-

3 fl **275,- SPAR 40,-**

Domaine Larroudé blev certificeret økologisk fra og med 2016, og den 12 år lange konvertering har sikret, at kvaliteten efter den endelige konvertering er fuldt på højde med forudgående årgange. Ægteparret Christiane og Julien Estoueigt driver sammen med deres søn, Jeremy, de godt 7 ha med primært Petit Manseng. Jævnfør traditionen i området laves både tørre og søde vine på Larroudé, men deres store andel af Petit Manseng gør det særligt attraktivt for dem at fokusere på de søde versioner.

I november høster de druerne til Lou Mansengou, og den koncentrerede most fra de indtørrede druer gæres på franske egetræsfade med efterfølgende lagring i 12 måneder på samme. En smukt aromatisk vin med toner af nektarin, kvæde, ananas og mango, bivoks og ristede mandler. I munden balanceres herligheden af sirlig syre, der trækker toner af kandiseret mandarin. Servér ved 8 °C til fåreoste, blåskimmeloste eller andeleverpaté.



Find andeleverpaté på hylderne i gourmet-supermarkedet på Nordre Toldbod
Normalpris 44,90 kr pr 100 g

SPAR 20% i hele marts

20 %

PÅ ALLE VINE FRA
HALOS DE JUPITER
I HELE MARTS



Stormesteren

STORMESTEREN FRA RHÔNE

Producent: Halos de Jupiter | Område: Sydlige Rhône, Frankrig



Fagekspert
Per Bach

I hele marts måned tilbyder vi 20% rabat på de forskellige vine fra Philippe Cambie, og da der er tale om vine fra de foreløbigt ypperste årgange i det nye millennium, anbefaler vi, at du køber pænt ind. Vi lover, at det er vine, som alle er så charmerende, at de aldrig når at blive for gamle i din vinreol!

Som en slags betaling for sit konsulentarbejde får Philippe Cambie adgang til små partier af fremragende vine fra nogle af sine forskellige samarbejdspartnere. Alle vinene fremstilles på de forskellige domainer i de forskellige distrikter og transporteres i løbet af den første vinter ned til vennen og legekammeraten Michel Gassier i Costières de Nîmes, hvor Philippe og Michel passer og plejer vinene, indtil de til sidst bliver sammenstukket og tappet på flaske. En lille negociant-gesjæft om man vil, som skiller sig ud ved at have adgang til frugt fra nogle af de mest interessante parceller med gamle Grenache-vinstokke i det sydlige Rhône.

Philippe har valgt at markedsføre vinene under det højt-flyvende navn "Halos de Jupiter" og forklarer, at "Jupiter" (som både er kongen i den græske mytologi (Zeus) og solsystemets største planet) symboliserer Grenache-druen, og at Jupiters mange måner (som svæver i koncentriske ringe omkring planeten – de såkaldte "Halos") herefter bliver til Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Côtes du Rhône, Costières de Nîmes og alle de andre distrikter, som begaver os med verdens bedste Grenache-vine.

Philippe Cambie er selv godt oppe at køre over vinene fra 2015 og 2016, og da vi har lært ham at kende som en yderst beskedne og stilfærdig mand uden de store armbevægelser, så gør det indtryk, når vi oplever hans smittende begejstring. Således bedyrer Philippe, at han aldrig havde troet, at han skulle komme til at vinificere så fremragende en frugt to år i streg, og at 2016-årgangen meget vel kan ende med at blive stående tilbage som "millésime du siècle". Og det må siges at være meget store ord, når man tænker på, at vi endnu har 82 årgange til gode i dette millennium!



Vi har skrevet om Philippe tidligere og vi kommer til at skrive om ham igen – den sande stormester i det sydlige Rhône. Ingen fylder mere i landskabet end han gør. Ingen samarbejder med flere fetere-de Châteauneuf-du-Pape-huse end han gør, og ingen anden vinmager har haft så mange fingre med i spillet som Philippe Cambie, når Robert Parker og de andre guruer begynder at kaste om sig med magiske 100-points sedler.



Costières de Nîmes 2015
 **Normalpris 1 fl 99,-**
1 fl 79,20 SPAR 19,80

Officielt er det en hemmelighed hvorfra frugten til de forskellige vine kommer, men det skulle da være meget mærkeligt, hvis ikke det er Michel Gassier selv, der er på spil her. 75% Grenache, 15% Syrah og 10% Mourvèdre gæret og modnet i cement. 50% hele drueklaser. Herlig fyldig, frugtig og letløbende vin, som charmerer alle, der møder den.



Côtes du Rhône 2016
 **Normalpris 1 fl 125,-**
1 fl 100,- SPAR 25,-

80% Grenache fra gamle vinstokke omkring Signargues og Cairanne, gæret og modnet i cement og 20% Syrah fra Rasteau, som lige har fået 12 måneder i ældre demi-muids inden de to vine forenes i denne lykkelige alliance. En mørk, fyldig, pulserende, herlig aromatisk, ja nærmest karismatisk Rhônevin, som i tidligere årgange allerede har begejstret tusindvis af danske ganer.



Gigondas 2016
 **Normalpris 1 fl 239,-**
1 fl 191,20 SPAR 47,80

88% Grenache og 12% Mourvèdre høstet fra 2 parceller med gamle vinstokke lige nedenfor Dentelles de Montmirail. Udelukkende hele drueklaser, der gæres uden svovltilsætning og efterfølgende modnes 12



Châteauneuf-du-Pape 2016
 **Normalpris 1 fl 395,-**
1 fl 316,- SPAR 79,-

85% Grenache fra mere end 100 år gamle vinstokke, som i forening med 10% Syrah & 5% Mourvèdre fra området mellem Orange og Courthézon forvandles til en mesters fornemme fyldige hyldest til Sydrhønes vigtigste appellation. Ingen knusning af druerne. Modning i bare fem brugte 600-liters-fade fra Bourgogne. En på én gang magtfuld og overdådig, harmonisk og elegant vin.



Châteauneuf-du-Pape Adraste 2015
 **Normalpris 1 fl 550,-**
1 fl 440,- SPAR 110,-

Udelukkende Grenache høstet ad flere omgange fra en lille parcel med mere en 100 år gamle vinstokke på den centrale del af "La Crau". Gæret uden knusning af druerne og siden modnet i én gang brugte demi-muids fra Bourgogne. Bare to fade, som veksles til 1.500 flasker. Philippe Cambies ultimative kærlighedserklæring til den drue han skatter højere end alle andre.



FLOR DE SAL

Flor de Sal d'Es Trenc, det fineste salt fra Mallorca

Det håndhøstede salt fra Es Trenc-stranden på Mallorca er off-white, knaser behageligt mellem tænderne og opløses kun langsomt i munden. Det efterlader en meget ren eftersmag uden bitterhed.

Flor de Sal høstes fra "Salinas de Levante" saltbassinerne ved siden af den smukke strand "Es Trenc" på Mallorca. I oldtiden indsamlede romerne og fønikerne også havsaltet fra Es Trenc-stranden, som nu er et fredet område og et paradys for over 150 beskyttede arter af fugle, som flamingoer og klyder.



FLOR DE SAL, NATUREL

Brug det, hvor du normalt bruger salt.



FLOR DE SAL, OLIVEN

Med sorte Kalamata-oliven fra Grækenland, der skånsomt knuses inden sammenblanding. Superb til at forøge smagen af kødretter og Middelhavsklassikere som tomatsalat med mozzarella eller crostini.



FLOR DE SAL, ROSA

Kryddret med kronblade fra Rosa Gallica, Szechuan og Sarawak-peber. Brug saltet som et spicy pift i salater, på friskost og alle former for grillet kød og fisk.



FLOR DE SAL, SVAMPE

Udviklet af den britiske Michelin-stjerne-kok, Marc Fosh; en blanding af havsalt, stor trompetsvamp, Karl Johan-rørhat og shiitake-svampe. Velegnet til pasta, ris, kød og supper eller på en bagt kartoffel.



Flor de Sal, alle varianter

2 stk **75,-** SPAR 75,-

ER SALT BARE SALT?

Mange er måske af den overbevisning, at "salt bare er salt", og at de såkaldte "gourmetsalte" i højere grad er et udtryk for reklameverdenens dygtige spin end en historie om ægte kvalitet. Men der er måske noget om snakken – for de fine partikler i industrielt fremstillet

bordsalt gør, at saltet faktisk ikke kan smages i så høj grad som gourmetsaltenes tynde flager. Flagerens større overflader giver en bedre kontakt med de bagerste smagsløg i munden, hvorved saltets smag opleves som mere intens. Der vil således ikke være behov for at salte i samme omfang som ved industrielt fremstillet bordsalt.



100% RENT NATURPRODUKT

Saltet ved Es Trenc krystalliseres kun, når vejret er optimalt – masser af sol, lav luftfugtighed og en blid brise.

Høstning af saltet udføres i skumringen, før luften bliver fugtig igen og smelter krystallerne. Når saltkrystallerne dannes, ligner de et fint lag is i skinnende hvide eller blege lyserøde nuancer. Den naturlige proces betyder, at farve og tekstur ændres alt efter vejret.

Til høstningen bruges traditionelle lousSES – river som, oprindeligt kommer fra Sydfrankrig – til at skimme vandoverfladen. Det kræver tålmodighed, da det kun er den øvre overflade, der indeholder alle de mineraler og aromaer, der udgør Flor de Sal d'Es Trenc.

Saltet tørres i solskin, før det pakkes eller blandes med krydderurter.

ENKELT & GODT

Det simple kan bringes til nye højder med få gode ingredienser på de dage, hvor tiden til madlavning er knap. Pasta kan variere i det uendelige og har desuden en formidabel evne til at binde smag. Prøv en klassisk carbonara, der på bedste vis understreger det skønne i enkelthed. Nyd retten med rosé eller rødvin – eller begge dele.



Rosé "Cuvée Oliviers"
Château Montfrin, 2018



1 fl 89,-

6 fl 445,- SPAR 89,-

Siden vi introducerede Château Montfrins økologiske Cuvée des Oliviers, er den gradvist sneget sig op blandt vores mest populære rosévine. I blandingen bruges Carignan, Caladoc og Merlot. Caladoc er en krydsning mellem Grenache og Malbec, der endnu ikke godkendt i nogen appellation trods den efterhånden dækker mere end 1400 ha i hovedsageligt Languedoc og Provence. Cuvée Oliviers er derfor en Vin de France, der giver mange Provence-roséer baghjul og frister med sin sart rosa farve og toner af ribs, hindbær og citrus og forfriskende, vibrerende smag. En glimrende rosé solo eller til lettere retter med pasta, skaldyr eller fisk. Servér direkte fra køleskabet.



Langhe Rosso "Corte Enrichetta"
Pelassa, 2015



1 fl 117,-

6 fl 545,- SPAR 157,-

12 fl 995,- SPAR 409,-

Det lille vinhus i den nordlige del af Alba glæder os gang på gang med deres bløde, indsmigrende bud på regionens eftertragtede vintyper. Den italienske vinguide Gambero Rosso hæfter prædikatet "best wine for value" på Pelassa Langhe Rosso "Corte Enrichetta", som er en smukt balanceret blanding af Barbera og Nebbiolo. Barbera-druens sødmefulde frugt og runde tanniner lægger sig elegant rundt om Nebbiolo, og de fine nuancer af kirsebær, brombær og violer får lov at brillere uden indflydelse fra fad. Efter gæring har vinen modnet 12 måneder i ståltanke og fremstår usædvanlig letløben, smidig og saftspændt i den lette ende af skalaen. Servér til et bredt udvalg af retter med pasta, ragouter eller fyldige madtærter ved 14-15 °C.



Spaghetti Carbonara

Opskrift til 4 personer

Spaghetti Carbonara er en italiensk klassiker, som menes at have sin oprindelse i Rom i midten af det 20. århundrede. Det er en lynhurtig, men ikke desto mindre vanvittigt velsmagende pastaret. Sørg derfor for, at dine gæster sidder klar ved bordet, når du går i gang – retten skal nemlig spises med det samme den kommer af panden.

INGREDIENSER

500 g spaghetti
300 g pancetta, bacon eller guanciale
1 skalotteløg, fint hakket
4 æg
2 æggeblommer
150 g parmesan eller pecorino, fintrevet
Knust sort peber
Salt

SÅDAN GØR DU

Kog spaghetti i saltet vand. Imens den koger skæres det valgte kødstykke i små tern, det ristes sprødt på en pande, tilsæt løg og skru ned for varmen. Pisk æggene og vend dem sammen med rigeligt peber og osten. Pastaen drænes i et dørslag, sluk for panden og kom pastaen på panden. Vend det godt sammen og tilsæt æggemassen, så snart det hele er vendt sammen hældes carbonaraen på et fad og serveres med friskrevet ost på toppen.

i LÆG RÅVARERNE I KURVEN
PÅ NORDRE TOLDBOD

PARMIGIANO-REGGIANO
48,50 pr 100 g
SPAR 20% i hele marts

SPAGHETTI
Cascina San Giovanni
Pr pk 45,-

VI GLÆDER OS ... til lysere og lunere dage!

Der er få ting, der kan vække sommer- og ferieminderne frem, som en lækker, let salat af gode og friske råvarer, med godt brød og gerne en dressing fuld af smag.

Lige nu drømmer vi om en klassisk græsk salat med fetaost og Kalamata-oliven, med hjemmelavet tzatziki lavet på cremet græsk yoghurt.



Græsk feta af fåre- og gedemælk
Løgismose Græsk Feta er produceret i Grevena, et af de mest berømte landbrugsområder i Grækenland. Det specielle klima i området, giver mælken en fremragende kvalitet og beriger den med særlige aromaer. Fetaosten er fremstillet på original græsk manér; den lægges i åbne træfade med havsalt i 3-4 dage og lagres derefter i tønder for at opnå den originale autentiske smag af Feta fra Grækenland. Brug fetaen i salater, farsbrød eller i fetamousse – find opskriften på løgismose.dk.

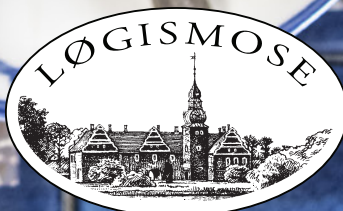


Nyhed: græsk inspireret yoghurt – laktosefri

Økologisk og laktosefri græsk inspireret yoghurt med en blød og rund smag og frisk syrlighed. Yoghurten er syrnet med en traditionel græsk yoghurt-kultur, der med sin syre og flødens fedme giver en god smagsmæssig balance og en cremet konsistens. Prøv vores græsk inspireret yoghurt som morgenmad med frisk frugt, i din madlavning som tzatziki, lækre dips og dressinger eller i dit bagværk.

i Find græsk yoghurt og fetaost på hylderne i Netto og tyvstart foråret med opskrifterne her.





Græsk salat

Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER

350 g tomat, den type du fortrækker
1 agurk
1 grøn peberfrugt
1 rødløg
20 sorte Kalamata-oliven, befriet for sten
1 romainesalat
1 bundt frisk oregano
1 citron
200 g Løgismose Græsk Feta
½ dl god olivenolie
Salt

SÅDAN GØR DU

Pil løget, halvér det og skær det i lidt grove skiver. Pil lagene fra hinanden og kom det i lille skål, pres citronen ud over og hæld olien over. Imens løgene trækker, vaskes romainesalaten. Agurken halveres på langs og kernerne skræbes ud, og agurken skæres i skiver på ca. ½ cm tykkelse. Fjern kernerne i peberfrugten og skær den i tern. Tomaterne skæres i mundrette både. Er der sten i olivenene, fjernes disse.

I en passende skål eller på et fad anrettes de største salatblade nederst, de mindste vendes sammen med det resterende fyld inklusiv løg og marinaden. Blandingen lægges oven på de store salatblade, fetaen brækkes i stykker ud over salaten, og der kommer rigeligt med oreganoblade på toppen.

Nyd salaten til et stykke grillet kød eller bare som den er med et stykke brød.

Tzatziki

Tilbehør til 4 personer

INGREDIENSER

1 agurk
2 dl Løgismose græsk inspireret yoghurt, 10%
2 fed hvidløg
1 citron
Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Agurken rives og drysses med salt og ligges til at dræne i et dørslag i 10-15 minutter. I en skål røres yoghurt, knust hvidløg, revet citronskal og peber godt sammen. Pres det sidste vand ud af agurkerne og rør agurken i dressing. Smag efter om der mangler salt.

LØGISMOSE FINE WINE

Løgismoses tradition for handel med vin har resulteret i langvarigt samarbejde med nogle af verdens bedste domainer og negocianter. Ærlighed, tillid og godt købmandsskab gennem alle årene har givet unikke relationer – relationer der, giver adgang til mange af verdens bedste vine til stærkt konkurrencedygtige priser.

Fine Wine-vine sælges i visse tilfælde i stærk begrænsede mængder – nogle gange i mængder ned til bare 2 eller 3 flasker – og sælges derfor efter princippet "først til mølle".

FINE WINE-INTERESSERET?

Er du særligt interesseret i de lidt dyrere dråber, der giver den helt særlige oplevelse, kan du vælge at høre fra os, når vi har attraktive tilbud, nyheder eller særligt fokus på Fine Wine-vine i Klub Løgismose Vin & Mad.

Udover almindeligt salg af vine, som allerede ligger på vores lager, kan du også opleve at få besked om:

- Forsalg af Fine Wine-vine, som er tappede og typisk kan leveres indenfor få uger og op til 3-4 måneder fra vinen er sat til salg på loegismose.dk.
- "En Primeur", salg af vine, som endnu ikke er frigivet fra producenten og som regel ikke engang er aftappede. En Primeur-prisen er som regel den bedste pris, vinen tilbydes til. Den gode pris kræver dog tålmodighed, da En Primeur-vine har en leveringstid på op til 1 år fra vi tilbyder dem via loegismose.dk.

i Du kan tilmelde dig at høre fra os om Fine Wine på <https://loegismose.dk/klub/fine-wine/>

“Det er fornemmelsen for de små ting, der gør den store forskel.”

HVEM STÅR BAG?



**Chefindkøber,
Thorbjørn Klemensen**

Thorbjørn Klemensen har siden 1991 været chefindkøber hos Løgismose.

Hans forståelse for markedsmekanismerne i verdens største handelscentre for vin som Bordeaux og London og stærke personlige relationer til pålidelige og troværdige leverandører, er med til at sikre niveau, kvalitet og stand af de vine, der sælges gennem Løgismose.



**Chefsommelier,
Thilde Maarbjerg**

Thilde Maarbjerg er udlært tjener og sommelier fra Restaurant Kong Hans Kælder (2004-2014).

Sideløbende er hun uddannet sommelier i Norge, har bestået WSETs Level 4 "Diploma" med merit, og hun har siden 2008 undervist aspirerende sommelier'er på Vinakademiet i København og Silkeborg.

I 2007 vandt hun Nordisk Mesterskab for sommelierer og i 2009 blev der samlet yderligere værdifuld erfaring under et 3 måneder langt ophold på en vineri i Californien.





Chefssommelier
Thilde Maarbjergh

EFTER SELOSSE ... MARGUET

Et af Champagnes største talenter er utvivlsomt Benoit Marguet. Søren Frank sætter ham i kategori med Krug og Jacques Selosse i sin bog om Champagne og giver dermed 6 funklende stjerner til bogens mest spektakulære underdog. Han er næste generation Selosse i den forstand, at han tager skridtet videre. Ingen sukker tilsættes i dosagen. Ingen svovl tilsættes. Er det naturvin? Ja, på papiret, men smagen tilhører sin egen kategori, og vinnydere med klassisk smag begejstres lige så vel som naturvinsentusiaster.

Benoit dyrker Champagnes terroir, som man gør i Bourgogne. Kommuner holdes adskilt og lanceres som sådan. Enkelmarker ligeså.



SMAGEKASSE

**6 flasker BIO Champagne
3.495,- SPAR 770,-**

- 1 fl Ambonnay Brut Nature VV BIO, 2011
- 1 fl Chouilly Brut Nature BIO, 2013
- 1 fl Les Crayères VV Brut Nature BIO, 2012
- 1 fl La Grande Ruelle Brut Nature BIO, 2011
- 1 fl Bouzy Brut Nature BIO, 2013
- 1 fl Shaman 13 Brut Nature Grand Cru BIO, NV

Han forener det tekniske i vinproduktion, kontrollen og renheden med det spirituelle, følsomme og endda elementer af shamanisme. Det bedste af to verdener lykkes på en nærmest overnaturlig måde, og jeg er solgt, fascineret og forundret. Enhver Champagne-nørd skal opleve Marguets vine. Enhver Champagne-elsker bør.

Mød en vinnør på Nordre Toldbod

Du møder ham i vinafdelingen i butikken på Nordre Toldbod endda uden nødvendigvis at lede. Med hans høje statur troner han op over de fleste vinreoler, med mindre han er i gang med en længere snak om Bourgognes fortræffeligheder i Fine Wine-rummet. Der er noget særligt med Michael og Bourgogne, men det startede et helt andet sted.



MICHAEL CHRISTENSEN VINMAND

Allerede inden han og søsteren blev konfirmeret, blev de opfordret til at smage på vin i hjemmet, hvor både moren og faren var yndere af særligt vinene fra Faustino. Det var i 70'erne, hvor støvede flasker og guldtråd toppe og først nogle år senere, var det Bordeaux, der kom i Michaels søgelys.

Han gik til vinforedrag og begyndte at interessere sig for de store Bordeauxvine. De var dengang til at betale, som han siger, og der blev købt Bordeaux 1982 til småpenge. Det forblev på hobbyniveau i mange år, hvorigennem fokus skiftede til først Italien og senere Bourgogne. Via sit arbejde i en IT-virksomhed kom han med på en rejse til Vosne-Romanée i slutningen af 90'erne, og her ramte Amor ikke overraskende. Vinene, de smagte på turen, var fra Bourgognes superliga og umulige at stå for. I 2007 begyndte han for første gang at arbejde i branchen, og det åbnede en ny verden for ham – Champagne. Nu går der ikke en uge uden, Michael drikker en flaske champagne, og det bliver løbende til en del smagninger af den ædle boblevin. Bourgogne er stadig nr 1. og det gælder både rød og hvid. Han

er særligt glad for Domaine Perrot-Minot og Denis Mortet, mens det er på den hvide side er Domaine Michelot, der er foretrukket fra Løgismoses sortiment. Det subtile, balancerede i vinene fra Bourgogne siger ham mere, end kraft og alkohol, og af samme årsag er han begyndt at interessere sig mere for tyske vine, særligt Riesling og Spätburgunder.

Hvad med den nye verden? Til den rigtige mad, er svaret ja. Michael kunne ikke drømme om at servere en Bourgogne til rib eye med bearnaise, men her må til gengæld gerne være Cabernet Sauvignon fra Napa Valley i glasset.

Hans favoritmatch af mad og vin er Gevrey-Chambertin, som er hans foretrukne kommune i Bourgogne, til lammekrone og gerne serveret efter en indledende runde med Philipponnat, et hus, der har overrasket ham meget positivt gennem hans tid i Løgismose.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



Er vin en rejse værd?

Det kan det være, når scenen omkring bliver en del af nydelsen. Vinturisme er populært som aldrig før, og et stigende antal producenter verden over indretter sig derefter. Kælderdørsalg, smagerum, restauranter og ligefrem overnatningsmuligheder indrettes i forbindelse med vingården. Udfordringen "don't drink and drive" løses på opfindsom vis med guidede cykelture, minibusser eller hesteryg, uden der dog er garanti for, at ulykker ikke kan opstå alligevel.



Det er altid en god idé at tjekke på forhånd, inden man begiver sig mod en vingård, om der er åbent uden forudgående aftale. Tendensen er, at de større vingårde i højere grad hilser besøgende velkommen inden for en given åbningstid, og her behøver man ikke melde sin ankomst med mindre, at man er en større gruppe. Der vil som regel blive serveret smagsprøver enten gratis eller for et symbolsk beløb, og man kan mange steder købe de smagte vine med hjem.

Andre steder vil det fremgå, at smagning kun er "by appointment" og atter vil der være vinerier, hvor man ganske enkelt ikke kan komme ind uden at kende nogen, der kender nogen. Det er ikke svært at forestille sig, hvad interessen for prominente navne som Domaine Romanée-Conti og Château Margaux bringer med sig. Sådanne steder hopper man ikke bare forbi.

Heldigvis er der adskillige vingårde, som gladelig og generøst tager imod besøgende, og i de fleste vinområder vil man også kunne glæde sig over et interessant udbud af restauranter i alle niveauer, som ligger sig i kølvandet af vinturismen.

Man vil også flere steder kunne finde interessante vinforretninger med et imponerende udbud af de lokale vine, om end man skal vogte sig for turistpriser.

I høstperioden er det generelt ikke et godt tidspunkt at besøge vingårde, særligt ikke de mindre. Her vil de være travlt optaget i vineriet, med mindre de er af en størrelse, hvor de har folk ansat til at tage sig af kælderdørsalg. August vil i store dele af Europa være præget af ferielukning, da f.eks. Frankrig, Spanien og Italien gennemgående holder ferie i denne måned. April til juli er til gengæld oplagt at besøge vingårde.

September kan også være en mulighed afhængig af hvilket område, der er tale om på den nordlige halvkugle. På den sydlige vil februar som regel være den travle høstmåned igen afhængig af område og hvilke vintyper, der laves.

i På de næste sider kan du få et indblik i nogle af de destinationer, vi synes er værd at rejse efter.



Badia a Coltibuono



Château Belles-Graves



Vin & Vandring

Nyd stemningen



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Og besøg vores leverandører rundt omkring i verdens vinområder.

Besøg Toscana, Italien Badia a Coltibuono

Nyd den ægte toscanske stemning på Badia a Coltibuono i Chianti ca. 60 km syd for Firenze. Bo i det gamle kloster fra 1000-tallet, hvor værelser og mindre lejligheder er smukt og sanseligt udformet i de historiske rammer. Til hotellet hører også en restaurant, der om sommeren frister med servering udendørs på den store terrasse under pergolaer og med et imponerende vue over Toscanas rullende bakker. En stor del af råvarerne, der bruges i det traditionelt funderede køkken, dyrkes lokalt på gården og ud over en bred række lokale toscanske vine, kan man også opleve Badia a Coltibuonos egne vine i adskillige årgange.

Loc. Badia a Coltibuono
53013 Gaiole in Chianti
Coltibuono.com

Besøg Bordeaux, Frankrig Château Belles-Graves

Gode restauranter i Libourne og traveture i UNESCO-byen, Saint-Émilion, kan nås fra Château Belles-Graves, der tilbyder rolige, æstetiske omgivelser med udsigt til Pomerols vinmarker fra slottets fire individuelt indrettede værelser. Nyd morgenmad på terrassen eller i den smukke stue og fortsæt med vinsmagning og rundtur i kælderen hos Xavier Pithon. Xaviers familie har ejet Belles-Graves siden 1938, og slottets vine er konsekvent blandt de bedste i appellationen Lalande-de-Pomerol. Med mindre end en times kørsel fra Bordeaux-by er perlerækken af spændende appellationer på Bordeauxs venstre bred også indenfor rækkevidde

Château Belles-Graves
1 Allée de Belles-Graves
33500 Néac
Belles-graves.com



Restaurant Loibnerhof



Besøg Wachau, Østrig Weingut Knoll

Unterloiben i Wachau ligger let tilgængeligt blot en time fra landets hovedstad, Wien, eller som et stop på vejen mod sydligere himmelstrøg. Familiedynastiet Knoll, hvor den førstefødte søn gennem generationer er navngivet Emmerich, har kultstatus ikke bare i Østrig men i hele vinverdenen. Vil man opleve hvidvine i verdensklasse, er familiens livlige restaurant, Loibnerhof, et stenkast fra Donauflodens, et besøg værd. Det er gennemført østrigsk, men til den kølige, stramme side, og de karakteristiske grønne farver når deres højdepunkt i sommerhalvåret, når der dækkes op i den store have under frugttræerne. Nyd Østrigs bedste vine til lokale egnsretter, god stemning eller det, som vi på godt dansk kalder liv og glade dage. Overnatning kan ske i familiens små lejligheder i gåafstand fra restauranten.

Restaurant Loibnerhof
Unterloiben 7
3601 Dürnstein
Loibnerhof.at

Loiben No 30 Apartments
Unterloiben 30
3601 Dürnstein
Loiben30.at



Creation & Hermanus



Besøg Hemel-en-Aarde, Sydafrika Creation Wines

Man kan hurtigt få adskillige dage til at gå med at nyde vin og mad på de eksklusive vingårde i Hemel-en Aarde-dalen, og selvom Creation er en af de sidste, man møder, når man kører ind ad den snoede vej fra kysten, må den ikke forbigås. Fra terrassen er udsigten til vinmarker, vandreservoir og bjerge formidabel. Restauranten, der kun har åbent til frokost, specialiserer sig i de såkaldte "pairings", som er detaljerede sammensætninger af vingårdens egne vine og små retter. Stemningen er afslappet og bekymringsfri, personalet ligeså uden det på nogen måde går ud over effektiviteten.

Bo i Hermanus, som ligger ca. 1,5 time fra Cape Town, og som er et af verdens bedste steder at observere hvaler eller check ind på det eksklusive Grootbos med betagende udsigt over hele Walker Bay.

Creation Wines
Hemel & Aarde Road R320
Hermanus 7200
Creationwines.com

EMMERICH KNOLL HAR BEGAVET OS MED HVIDE VINE I REN VERDENSKLASSE!

Producent: Emmerich Knoll | Område: Wachau, Østrig

Vi har smagt det store udtræk fra Knolls nye 2017-kollektion nede i Østrig og senere er vi blevet begavet med et udsøgt udvalg på Toldboden. Vi kan simpelthen ikke få armene ned og iler derfor med at præsentere en helt særlig smagekasse med østrigsk Riesling og Grüner Veltliner i verdensklasse. 6 forskellige vine hvoraf flere de sidste par måneder er blevet så hypede, at de desværre kun kommer til salg i Danmark i denne ene eksklusive smagekasse.

2017-kollektion fra Weingut Emmerich Knoll er ganske enkelt enestående. Kun næsten naboerne i Wachau Franz Hirtzberger, Rudi Pichler, F.X. Pichler og så måske Willi Bründlmayer i Kamptal kan være med her. Og så måske alligevel ikke!

Ingen af de 4 har over tid produceret lige så mange sensationelle kultvine som Knoll, og kigger vi på det, der kom ud af det sidste besøg fra Falstaff Magazin, der i den grad har fingeren på pulsen når det gælder det gode liv i Østrig, flyder Knoll forbi konkurrenterne.



De 2 udsendte blev præsenteret for 22 vine. Alle vine blev optaget i guiden, og alle vine hoppede op på eller pænt forbi de magiske 90 point. 22 forskellige vine fra samme producent med 90 point eller mere i samme årgang er ikke set tidligere hverken i Falstaff Wein Guide eller i nogen anden guide, og den mangeårige chefredaktør Peter Moser bemærker da også, at dette er en rekord, som meget vel kan komme til at blive stående.

Sidst i september 2018 var Stephan Reinhardt også forbi på vegne af Robert Parker. Historien gentog sig. Han blev bare blæst bagover.

Riesling Smaragd Ried Kellerberg 2017



1 fl 485,-

2 fl 750,- SPAR 220,-

Fyldig, salt, blomstrende og elegant Riesling, der bliver spiddet af gnistrende ren, moden citrus.

Falstaff Wein Guide 93-95

Robert Parker: 93 point

ÅRGANG 2017 SMAGEKASSE FRA EMMERICH KNOLL

1 fl Grüner Veltliner Loibner Federspiel

Salt, pikant underspillet Veltliner med markant mineralitet, som langsomt kryber ind under huden.

Falstaff Wein Guide: 91 point | Robert Parker: 88 point

1 fl Grüner Veltliner Smaragd Ried Kreutles

Fornem salt mineralitet vokser op gennem duftende hvide blomster og balancerer den cremede fylde.

Falstaff Wein Guide: 92-94 | Robert Parker: 91 point

1 fl Grüner Veltliner Smaragd Vinothekfüllung

Klodens måske mest frodige, dybe og intense Veltliner, som på mirakuløs vis forbliver raffineret.

Falstaff Wein Guide: 94-96 | Robert Parker: 95 point

1 fl Riesling Federspiel Ried Loibenberg

Fin veldefineret, sprød og spændstig Riesling med imponerende friskhed og lækende syre.

Falstaff Wein Guide: 92 point | Robert Parker: 92 point

1 fl Riesling Smaragd Ried Kellerberg

Fyldig, salt, blomstrende og elegant Riesling, der bliver spiddet af gnistrende ren, moden citrus.

Falstaff Wein Guide 93-95 | Robert Parker: 93 point

1 fl Riesling Smaragd Vinothekfüllung

Pikant, eksotisk krydret og gnistrende ren Riesling, der formår at gradbøje begrebet elegance.

Falstaff Wein Guide 95-97 | Robert Parker: 93 point



SMAGEKASSE

Smagekasse med 6 flasker

1.995,- SPAR 780,-

EN AF MIT LIVS BEDSTE SMAGNINGER ...

Der er nogen dage, der er bedre end andre, og hvis man er heldig, er der dage, som ender med at blive så fantastiske, at de bliver til et minde for livet. Sådan en dag blev det, da vi sidst i august sidste år besøgte Weingut Emmerich Knoll i den lille vinby Unterloiben an der Donau.



Her vankede der kaffe og nærende cremeschnitte mit frischen erdbeeren, mens vi ventede på Emmerich Knoll Jr., der lige skulle ud af et møde inde i Krems. (Alle førstefødte drengebørn og hunde, der ikke er født tæve, hedder Emmerich i den familie)



Vi var blevet sat i stævne under æbletræerne i den skyggede gårdhave på Loibnerhof, der ligger ved siden af vingården og drives af fætteren, Josef Knoll.

Emmerich arriverede og ordinerede straks kildevand, så vi kunne få kaffen og kagen på behørig afstand, inden vi skulle have Knoll-vin i glassene, og mens der blev linet

op til smagning, fortalte Emmerich om 2017-årgangen, som han og farmand slet ikke havde haft den store fidus til, fordi det havde været så tørt, at bladene var begyndt at visne på vinstokkene allerede i slutningen af juni. Det havde næsten fået sukkeroptaget i druerne til at gå i stå, men så kom regnen, og efter en lang og kølig sensommer endte familien Knoll med at høste smukke ekstraktrige druer med netop den syre, der skulle til, hvis man er næret af drømmen om at skabe exceptionelle Riesling og Grüner Veltliner-vine.

I mellemtiden var de første vine skænket, og vi var allerede godt i gang med en af de der smagningen, hvor det er svært ikke bare at sluge det hele. Nogle vine kom fra friske flasker. Andre havde været åbnet både en, to og tre dage, men fra tidligere besøg vidste vi, at dette intet betød. Ja det er endda sådan, at især de unge Riesling-vine tager på i vægt og bliver mere blomstrende, når der bliver lidt mere plads i flaskerne!



Fagekspert
Per Bach



Sædvanen tro fokuserede Emmerich først på vinene fra de tidligst høstede druer, og vi smagte derfor først en helt let, nærmest skælmsk Grüner Veltliner Steinfeder og

nuppede derpå 6 forskellige Riesling og Grüner Veltliner-vine, som alle befandt sig i den mellemste såkaldte Federspiel-kategori. Det var en duel, som virkelig fik os til at føle os velkomne "An der schönen, blauen Donau", og da de blev fulgt af en sart Spätburgunder Rosé og et par parfumerede Gelber Muskateller-vine, smilede vi fra øreflip til øreflip.

Da Emmerich Knoll først tapper flertallet af sine Smaragd-vine i løbet af september, var det nu blevet tid til en tur i kælderen, eller rettere sagt kældrene, idet familien har fået bygget en ny kælder, som i 2014 blev forbundet med den gamle via en lang underjordisk tunnel. Her fandt Emmerich den lange pipette og wienerstigen frem, og så fulgte vi ellers med, mens Emmerich kravlede rundt på de gamle fade og førte os igennem smagningen af familiens 8 enkeltmarksvine og de 2 legendariske Loibner Smaragd Vinothekfüllung. Det var en eventyrlig forestilling!

Det hedder sig, at vinene fra Weingut Emmerich Knoll er langsomme startere, og at man bliver rigt belønnet, hvis man udviser tålmodighed og venter 5 og 10 år.

Det sidste er muligvis rigtigt, men det første er lodret forkert. Knolls vine er overbevisende og charmerende allerede inden de kommer på flaske, og når jeg kigger ned i de noter jeg har taget i løbet af de 12 år som Løgismose har løftet dette agentur, dokumenteres det, at Knoll formår at producere vine, der leverer på et tårnhøjt niveau uanset om de er helt friske eller ude på en spændende rejse frem mod et mere udviklet udtryk. **Det er ren verdensklasse!**



Wachau,
Østrig

Knoll holder til i den lille by Unterloiben i Wachau-distriktet et halvt hundrede kilometer vest for Wien.





FADLAGRING AF VIN

Vin kan opbevares i forskellige typer beholdere, og gennem tiden har mange materialer, størrelser og former været afprøvet. Træfade blev formentlig opfundet af kelterne for mere end 2000 år siden og kombinationen af, at de kunne gøres tætte, rulles og stables var afgørende for deres succes. Hvad der startede som en praktisk foranstaltning har senere vist sig at have usammenlignelig indflydelse på smagen af visse typer vin og spiritus, og den dag i dag bruges træfade derfor i overvejende grad med det formål at udvikle smagen.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Hvorfor bruger man forskellige typer egetræ?

Det er sædvanligvis egetræ, der anvendes, men også kastanje, akacie og et par andre træsorter ses ind imellem brugt. Egetræ kan skaffes fra forskellige dele af verden, og både undertype og dyrkningsforhold influerer træets struktur og indhold af aromastoffer. Typisk skelnes mellem europæisk eg (Quercus petraea eller Quercus robur) og amerikansk eg (Quercus alba), og forarbejdningsmetoden på de to er forskellig. Europæisk eg er en anelse mere porøs end den amerikanske, og det bevirker, at træet skal kløves for at være vandtæt, mens det amerikanske kan saves. Spildet på produktion af fade af europæisk egetræ er derfor større og dermed tilsvarende dyrere. Når træet kløves, brydes årene i træet ikke, og det medfører mindre og langsommere udledning af aromastoffer til vinen. Det er dog vejledende, da mange andre ting også spiller ind, f.eks. graden af ristning af træet samt alder og størrelse af fadet. Begge typer egetræ indeholder vanillin, som giver den karakteristiske vaniljesmag samt lactoner, som giver varierende smag af frugt, mælkeprodukter og nødder. Generelt anses amerikansk egetræ for at have en større aromatisk indvirkning på vinen end europæisk eg, i tilfælde hvor alle andre parametre er identiske.

Hvordan bliver fadene lavet?

Efter høst gennemgår træet en tørringsproces, som typisk varer 2-3 år. Efter træet enten er savet eller kløvet til stave, formes disse ved hjælp af varme, så fadet kan samles og ydermere er tæt. Fade kan bestilles med forskellige grader af ristning, og bødkeren kan således skrue op eller ned for varmen under formningen af fadet og opnå varierende potentiale for smagsaftryk i den færdige vin. Lysere ristning giver en mere umiddelbar fersk træsmag, mens mørk ristning giver mere aroma af røg, kaffe og en række krydderier som eksempelvis nellike.

Store vs små fade, nye vs brugte

Fadets størrelse er væsentligt både for forholdet mellem indvendig overflade og vinmængde og for graden af iltilførsel gennem træet. Jo større fad, jo mindre afgivelse af smag og jo mindre iltpåvirkning. Nye fade giver markant mere fadsmag til vinen end brugte og allerede efter, at der har været vin i fadet én gang, vil den næste vin, der fyldes i, blive mindre præget af træsmag. Efter tredje fyldning vurderes fadet til ikke at have nogen nævneværdig aromatisk indflydelse på vinen.



Hvad bidrager fadlagring med udover aroma?

Træet tillader vinen at ånde, og heri ligger en anden væsentlig kvalitet i fadlagring, særligt for visse vintyper. Vinen gennemgår en såkaldt mikrooxygenering, hvor ilt langsomt tilføres i små mængder, hvorved kemiske ændringer indtræder. Farve og tannin stabiliseres, eventuelt overskud af vinsyre udkrystalliseres og aromaer, som ikke stammer direkte fra træet, udvikles. Mange af verdens mest holdbare vine, særligt de røde, har tilbragt tid på fad.

For hvidvine er det endvidere normalt at lade gæringen foregå på fade. Mosten påfyldes fadene umiddelbart efter presning, og interaktionen mellem gæren og fadene bidrager med yderligere kompleksitet i den færdige vin. Det er særligt anvendt for hvide Bourgognevine og andre Chardonnayvine.

Rødvin og fadlagring

Rødvine gæres sædvanligvis i tanke eller åbne trækar, hvor det er nemmere at arbejde med mosten og skallerne. Efter gæring og det essentielle udtræk af farve og tannin fra skallerne, presses vinen og overføres herefter til fade for modning. Tanninrige vine vil ofte have brug for mere fadlagring, ligesom kraftige vine generelt tåler en større andel af nye fade. Er vinen for let og subtil, bliver fadaromaerne hurtigt for dominerende. Et eksempel er Bourgogne, hvor andelen af nye fade er til den lave side (typisk 25-50%), men stigende jo finere appellationen er (Grand Cru-vine lagres på en større andel nye fade). I Haut-Médoc er det mere sædvanligt at se op til 100% nye fade til de store vine, og netop den tanninrige Cabernet Sauvignon kan bære det forholdsvis markante fadpræg. Når vinen lagres videre på flasken, vil fadsmagen integreres mere i vinen, og helhedsindtrykket bliver mere harmonisk. De mest anvendte fadstørrelser til vine, hvor der ønskes fadsmag, er Barrique Bordelaise på 225 liter og Bourgogne Pièce på 228 liter.

Hvornår bruger man ikke fade?

Andre steder i verden ønskes ikke smag af fadlagring, og her bruges enten tanke eller store, gamle fade, som ikke giver aroma. Et eksempel er Tyskland, hvor stringente, rene Rieslingvine overrasker ved at være lagret på fade. Men disse fade kan være over 100 år gamle, og hvis de vedligeholdes, kan de bruges igen og igen.

Nye fade er kostbare, og brugen af dem resulterer i en betragtelig forøgelse af den endelige pris pr. flaske. Alternative løsninger er brugen af træstave eller egetræschips, som kan sænkes ned i tanken, men hermed opnås ikke den stabiliserende effekt, som lagring i et træfad giver, og kritikere pointerer, at træsmagen bliver mindre integreret i vinen.



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. Perles Fines du Coing Brut Méthode traditionnelle, Château du Coing, NV
- 1 fl. Chardonnay Aurore Val de Loire IGP, Château du Coing, 2018
- 1 fl. Riesling Ried Kellerberg Smaragd, Weingut Emmerich Knoll, 2017
- 1 fl. Sancerre Rosé, Domaine Bernard Reverdy, 2018
- 1 fl. Langhe Rosso Corte Enrichetta, Pelassa, 2016
- 1 fl. Côtes du Rhône, Halos de Jupiter, 2016



SMAGEKASSE

Klub Løgismose Smagekasse – marts
6 udvalgte flasker fra magasinet
985,- SPAR 175,-

Ny barserie fra Luscombe

Producent: Luscombe | Område: Devon, England



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

I 2018 introducerede Luscombe en ny serie af mixere henvendt til barsegmentet.

Varianterne i serien rummer både klassikere fra det eksisterende sortiment samt et par helt nye produkter og alle i praktisk 20 cl kuvertstørrelse.

Luscombe har siden 1975 produceret juice, saft, most og kulsyreholdige drikkevarer uden alkohol af bemærkelsesværdig høj kvalitet. Grundlaget er økologiske frugter og krydderier, som nænsomt blandes med fokus på autencitet og balance i smagen. Friskheden og det gennemgående lave sukkerniveau gør dem til en ener i sin kategori.

TONICS 20 cl

DEVON TONIC WATER
Kildevand fra Devon, japansk yuzu og kinin.

Til kraftige gins f.eks. Monkey 47 eller ELG no 1 eller 3.

LIGHT DEVON TONIC WATER
En mindre sød udgave af Devon Tonic Water.

Til milde gins f.eks. Wannborga eller Old English Gin.

GRAPEFRUIT TONIC WATER
Kildevand fra Devon, grapefrugt-ekstrakt og kinin.

Til parfumerede gins f.eks. Geranium eller Hands on Gin.

CUCUMBER TONIC
Kildevand fra Devon, agurke-ekstrakt, japansk yuzu og kinin.
Til urtede gins f.eks. Hendricks eller Sipsmith.

MIXERE 20 cl

HOT GINGER BEER
Kildevand fra Devon, peruviansk ingefær og siciliansk citronsaft.
Perfekt til Dark 'n' Stormy med Gosling Black Seal Rum.

LIME CRUSH
Kildevand fra Devon, limejuice, siciliansk citronsaft.
Perfekt til Vodka & Lime med Crystal Head Vodka.

SICILIAN BITTER LEMON
Kildevand fra Devon, siciliansk citronsaft- og olie, vaniljeekstrakt.
Perfekt til Gin & Lemon med Isfjord Gin.

DEVON SODA WATER
Kildevand fra Devon.
Perfekt til Whisky & Soda f.eks. Maker's Mark Bourbon.



i Cucumber Tonic fik 2 stjerner ved "Great Taste Awards" organiseret af Guild of Fine Food med kommentaren: "This is a beautiful product with stunning clarity – the cucumber is clean on the nose and on the palate, the tonic has a lovely fresh mouth feel. A beautiful cucumber aroma with a lovely level og carbonation".

**MIX
TILBUD**

12 FLASKER EFTER
EGET VALG

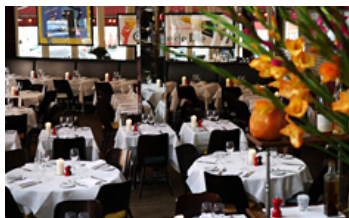
**150,-
SPAR 54,-**

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

RESTAURANTER VI KA' LI'



BISTRO BOHEME

På Bistro Boheme på Esplanaden i København finder man et pusterum i den danske restaurantscenes konstante søgen efter nye køkkener. Man føler sig ganske enkelt hensat til et lille stykke Frankrig i Danmark.

DERFOR

Per Thøstesen er manden bag bistroen, som flere gange er blevet kåret som årets bistro af Den Danske Spiseguide. I unikke lokaler med hyggeligt inventar og særlige fund fra franske loppemarkeder, serveres i samme tråd, klassiske franske retter tilført nyt liv og energi.

Ligesom vi selv holder allermest af det. Og ligesom vores vinsortiment passer allerbedst til.

HVORNÅR

Mandag – lørdag: 11.30 – 01.00

Bistro Boheme
Esplanaden 8
1263 København K
[Læs mere her: bistroboheme.dk](http://laes.mere.her:bistroboheme.dk)

LØGISMOSE-VINE PÅ KORTET FIND BLANDT ANDET:



Amarone Della Valpolicella
Brolo del Figaretto, 2014
Corte Figaretto



RESTAURANT HJØJS

Vi har med glæde set til fra sidelinjen, mens Restaurant HOS har formet sig og er blevet en realitet – og glæder os ligeså meget til samarbejdet med Jakob Spolum og Michelle Hemme, som driver restauranten i hjertet af Odense.

DERFOR

Bag det uformelle, men ikke desto mindre seriøse køkken, står to unge, knaldygtige og velansete personligheder med kokke- og sommelierbaggrund fra blandt andet Sletten, Ruths Hotel og Formel B.

Dansk-fransk bistro mad tilberedt med respekt for naturen og serveret til priser, så alle kan være med. Vinkortet ligeså – og vi er allerede fans. Vi har netop afholdt vores første Winemaker's Dinner på restaurant HOS og glæder os i den grad til flere!

HVORNÅR

Tirsdag-lørdag: 11.30 - 15.30
Fredag & lørdag: 17.30 - 21.30

Restaurant HJØJS
Kongensgade 65
Odense, Denmark
[Læs mere her: restauranthos.dk](http://laes.mere.her:restauranthos.dk)

LØGISMOSE-VINE PÅ KORTET FIND BLANDT ANDET:



Bourgogne Chardonnay 2016
Domaine Michelot

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
Nynne Vedel Dyhrberg
Per Bach
Thorbjørn Klemensen
Thomas Venøbo
Ann Sophie Hansen
Anne Mette Boysen
Ditte Svane

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

Butikker

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

Løgismose ILLUM Rooftop ILLUM

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

Løgismose i Netto

Kundeservice:
Tlf. (+45) 3324 3706
E-mail info@lmfood.dk
Mandag – fredag, kl. 8-16

Løgismose Erhvervssalg

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

Følg os på Facebook og Instagram:

[/loegismose](https://www.facebook.com/loegismose)

[@loegismose](https://www.instagram.com/loegismose)

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 1. marts til og med 31. marts 2019.

Pris 40 kr.
01.03.2019 - 31.03.2019



5 713507 015310