

LØGISMOSE

VIN & MAD

FORKÆLELSESTID!

SMAGEN AF SOL & SOMMER

- * Havtaske med solmodne tomater
- * Hotdogs med Løgismose pølser
- * Himmelske artiskokker
- * Kokkens skaldyrssalat
- * Lammespyd på grill
- * Chef's salad
- * Tortilla Española
- * Rødgrød med fløde
- * Sprøde hindbærssnitter
- * Konditorens smoothie

UNIK Smagekasse fra Domaine Leflaive

FERIEVINE

Boblekassen til ferien
Mesterlig Montecastro
Pinot Noir fra Oregon
Hvid Santenay fra Bourgogne
Rosé & sommermad
Tysk Riesling





ROSÉVINE & HAVTASKE MED SOLMODNE TOMATER

8



HVIDVIN & RISOTTO MED ARTISKOKKER

6



14 FYLDIG SOMMER-SALAT OG HVID SANTENAY

VIL DU HAVE DIT HJEM MED I VORES MAGASIN?

Til hvert magasin skyder vi billeder under overskriften "jeg har lyst til at være der selv" – og det har vi i rigtige hjem. Derfor er vi hele tiden på udkig efter nye steder at tage smukke, stemningsfulde og inspirerende billeder til magasinet, som udkommer 9 gange om året. Har du huset, sommerhuset eller lejligheden, der passer til vores billeder og vil du have det vist frem i magasinet? Send 10-12 billeder, der viser dit hjem til anha@lmfood.dk, så kontakter vi dig såfremt vi synes det passer til stil, årstid og tema.

INDHOLD

- 3** Thildes leder, Sommer i madlavningens tegn
- 4** Smag på sæsonen, Den rene smag af sol & sommer
Opskrift: Rødgrød med fløde
- 5** Nyhed, Terrassetid på Nordre Toldbod
- 6** Sæsonens udvalgte, Vin til den drilske artiskok
Opskrifter: Risotto med artiskokker | Artiskokker med brunet kaperssmør
- 8** Sæsonens udvalgte, Nye sammensætninger til sommerens retter med tomat
Opskrift: Havtaske med solmodne tomater
- 10** Sæsonens udvalgte, Tysk Riesling - næsten for godt til at være sandt
Opskrift: Kokkens skaldyrssalat
- 12** Sæsonens udvalgte, Montecastro – den spanske grillkonge
Opskrift: Lammespyd på grill
- 14** Det perfekte match, Fyldig salat og hvid Santenay
Opskrift: Chef's salad
- 16** Vin og vandring, Fine og intense Sauvignon Blanc-vine
- 18** Stormesteren, Ekstraordinære Oregonvine – Unik vertikal
- 20** Delikatesser, Sæt smag på din sommermad
- 22** Hverdagsvine, Hver dag skal nydes
Opskrift: Tortilla Española
- 24** Løgismose i Netto, Rosé man drømmer om på en varm sommerdag
Opskrift: Hotdogbrød med stenkærnet hvedemel
- 26** Smagekasse, Boblekassen til det danske sommerland
- 28** Grej, Gem sommeren på Weckglas
Opskrift: Dronningesyltetøj
- 30** Kældervine, Eksklusiv smagekasse fra Domaine Leflaive
- 31** Smagekassen, Har du svært ved at vælge? – prøv smagekassen i juli-august!
- 32** Thildes vinviden, Naturlig vin – Bliv lidt klogere på naturvin
- 34** Barskabet, Den kaiserlige Limoncello Spritz
- 35** Bag om Løgismose, Mød Jan Kaiser
- 36** Restauranter vi kan li', BOB BISTRO, Halmtorvet i København

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 1. juli til og med 29. august 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. torsdag 29. august 2019.

Find koden til fragtfri levering i vores Klub Løgismose nyhedsbreve
Husk vi leverer til sommerhuset!

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

LØGISMOSE

Leder



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

SOMMER I MADLAVNINGENS TEGN

At samles, ikke blot om måltidet, men om hele processen omkring at frembringe måltidet, fra at skrælle gulerødderne, plukke urter og skylle salat til at skære kød ud, eller hvad, der nu er på menuen den pågældende aften, er samvær i sin smukkeste form. Man laver noget sammen, som man efterfølgende nyder. Vi voksne glemmer, hvor æterisk og fuldstændig basalt, det i grunden er. Sommeren er et oplagt tidspunkt at tage børnene med i køkkenet.

Min mand har forfærdet mange mennesker gennem årene, når han stak sin lille datter en skarp kniv, hvorefter hun lystigt og sikkert gik i gang med at filetere en hel pighvar. Hvad der var mest chokerende, var ikke altid tydeligt: at han lod hende håndtere en af sine altid ekstremt skarpe knive, eller at hun rent faktisk fra hun var 6 år gammel, kunne afmontere fire fine fileter fra den ædle fladfisk. Jamen han er jo også kok vil nogen tænke. Og ja, det er han. Men han havde kun to aftener ugentlig sammen med sine børn igennem hele deres barndom og vigtigst af alt, tog han sig tid til at lave mad med dem. Også selvom tempoet i hans normale køkken var et helt andet. At lave mad med børn er kun bøvlet i det øjeblik, tidsforbruget eller rettere manglen på samme er det afgørende succeskriterium for madlavningen. De skal lære og det kræver, at man tager sig tid til at forklare ordentligt og at de får lov til at spørge, lave fejl og mest af alt føle, at de ikke er til besvær.

Har man prøvet at gå i køkkenet med sine børn uden bagkant, og med tid til at snakke, fjolle, lære og bruge sine hænder – kan det umuligt være gået én forbi hvilken glæde og fryd, det vækker i dem. Og ovenikøbet kan man også på denne måde få dem til at spise ting, de ellers ikke kan lide. Har de selv været med til at tilberede maden, går kræsenheden i glemmebogen.

Grundlæggende har vi som forældre et kæmpe ansvar for, at udvikle kompetencer og interesse for råvarer og madlavning hos den næste generation og for, at vores børn forstår, hvad god mad er og hvor det kommer fra.

Sommeren står for døren, og det gør ferien også. Brug den til at lave mad med dine børn. Tag ud til en af Danmarks mange bålpladser og vær fælles om at samle brænde, tænde op og lave mad. Nyd at ingen skal nå noget. Gør havebordet til et køkkenbord og sæt op med skærebrædder, knive, skåle og krydderier. Tal om maden, glæd jer sammen til at skulle nyde den, og skab dermed nogle af de stærkeste minder for dit barn. Bare tænk på dine egne madminder som barn. De er lysende klare for de fleste mennesker.

Bliv inspireret til desserter med sommerens bær, som let kan tilberedes sammen med børn, og retter med de dejlige sommergrøntsager, tomat og artiskok. Fyld køleskabet med rosévine og friske Riesling-vine for ikke at nævne vores sommer-boble-kasse med 6 forskellige mousserende vine. Gå på opdagelse i vores farverige sommermagasin.

Rigtig god sommer, i madlavningens tegn.

Thilde Maarbjerg

Det drikker jeg i juli-august

Santorini Assyrtiko 2017, Domaine Sigalas
1 fl 195,-

Den slår stadig benene væk under mig som den gjorde under en ferie på dens fødeø i det Ægæiske Hav for 10 år siden. Sigalas' Assyrtiko er en fremragende hvidvin, der både imponerer og forbavser yndere af mineralske, koncentrerede, karakterfulde hvidvine. Er det virkelig muligt på en forblæst vulkanø, hvor solen steger fra april

til oktober uden en dråbe regn? Kølig, salt havbrise på en bund af citroneliksir, timian og underfundige toner af krudtrøg og kerosin. Det er en fremragende madvin, men jeg er særligt vild med at fordybe mig i den, i et stille hjørne i solen, når eftermiddagens sult kommer snigende, og smagsløgene hungre efter indtryk. Smag den og tud.



Smag på sæsonen

DEN RENE SMAG AF SOL OG SOMMER

Den danske sommer er sprængfyldt med søde, friske bær. Rødgrød med fløde er en sand, dansk sommerklassiker. Fløden fremhæver smagen i bærrene, men synes du, at fløde bliver for meget, så spis rødgrød med mælk i stedet.

Rødgrød med fløde

Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER

250 g jordbær
250 g hindbær
250 g blåbær
250 g kirsebær
Evt 1 spsk Maizena majsstivelse opløst i lidt vand

SÅDAN GØR DU

Kog bærrene op i en kasserolle og lad dem koge i minimum 30 minutter til frugten er mør, og konsistensen er som en grød. Tilsæt evt. Maizena majsstivelse, hvis du ønsker en tykkere grød.

Lad grøden køle af og server med mælk, fløde eller flødeskum.



CLAFOUTIS MED KIRSEBÆR

Clafoutis er en fransk dessert, der har sit ophav i den franske region Limousin. Clafoutis er bær, traditionelt sorte kirsebær, der dækkes af en dej, næsten creme, bestående af æg, sukker, mælk og mel. Clafoutis kan laves med et væld af frugter, eksempelvis rabarber, blommer eller brombær.

Denne klassiske opskrift er med kirsebær, der er fyldt med saft og sødme netop nu.

Find opskriften på
[Løgismose.dk/opskrifter](https://løgismose.dk/opskrifter)



Hindbærsnitter Ca. 40 stk.

INGREDIENSER

Dej:	Hindbærmarmelade:	Glasur:
375 g mel	500 g friske hindbær	2-3 (70 g) æggehvider
200 g sukker	150 g sukker	400 g flormelis
60 g mandelmel	Saften fra ½ citron	
275 g smør	7 g pektin	
1 æg		

SÅDAN GØR DU

Hindbærmarmelade: Bland 25 g (ca. 2 spsk) sukker med pektin. Varm de øvrige ingredienser langsomt op til kogepunktet, og lad koge i 5 minutter.

Tilsæt sukker/pektin-blandingen, rør i 2 minutter. Tag marmeladen af varmen og lad den køle af.

Dej: Bland mel, sukker, mandelmel og smør til en ensartet masse. Tilsæt ægget, rør massen sammen og lad den herefter hvile i mindst 3 timer i køleskabet.

Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir til den er ca. 0,5 cm tyk og skær den over i to lige store dele.

Prik huller med en gaffel i den ene halvdel. Smør ca. 200 g hindbærmarmelade på den anden halvdel. Læg de to halvdele sammen med hindbærmarmeladen i midten og lad dem hvile 30 minutter i køleskabet.

Bag hele kagen i ovnen ved 175 °C i ca. 10-12 minutter. Bland imens æggehvider og flormelis til glasur. Tag kagen ud af ovnen og lad den køle lidt af. Smør glasuren ud over kagen, mens den stadig er lun. Skær kagen ud i ønskede snitte-størrelser, før den er helt kold, da glasuren ellers krakelerer.



Chefkonditor
Nynne Vedel Dyhrberg



Konditorens døtres yndlingssmoothie

Opskrift til 2 personer

INGREDIENSER

200 g jordbær
150 g hindbær
1 dl mælk
1 banan
1 spsk hjemmelavet vaniljiesirup

SÅDAN GØR DU

Vaniljiesirup: Kog lige dele vand og sukker op med nogle gamle, tørrede vaniljestænger. Lad det koge i 2 minutter og lad derefter blandingen køle af.

Smoothie: Alle ingredienser blendes i en blender. Hvis din blender kan klare det, blend da gerne med isterninger også.

i Du kan alternativt bruge mandeldrik eller ærtedrik i smoothien. Du finder ærtedrik i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod.





VIN TIL DEN DRILSKE ARTISKOK

Producenter: Borgo Pagianetto & Inama
Områder: Marche & Veneto, Italien

Artiskok smager himmelsk, men den kan være en udfordring at servere vin til. Artiskokken, som faktisk er en tidselplante, besidder en vis mængde bitterhed og syre, som stiller særligt store krav til vinen. Her handler det om at finde noget let og friskt.

Mens artiskok i Italien, Frankrig og Spanien er vidt udbredt, anvendes den knap så meget herhjemme. Det er synd, for artiskokken er en helt unik grøntsag, som gemmer på mere, end hvad øjet umiddelbart kan se. Mit første minde om artiskokker er fra en campingplads nær byen Beziers i Sydfrankrig i 2002. Her sad hele familien samlet om plastikbordet og skrabede det ene blad efter det andet frit for artiskokkød, naturligvis efter at det var blevet dyppet i rigelige mængder smør med havsalt. Efter et godt stykke tid, åbenbarede selve hjertet sig bag de mange fimrehår, og det cremede kød indprentede sig i min hukommelse. Dengang var jeg ikke gammel nok til at drikke vin, men som restaurant-anmelder, mad- og vinskrubent hører jeg velsagtens til blandt dem, der spiser mest ude, herhjemme. Det er forbavsende sjældent, at en artiskok finder vej til bordet. Om det skyldes, at de kan være lidt besværlige at forberede, eller om sommelieren har frabedt sig dem på menuen, vides ikke, men konklusionen er, at det er synd, at vi herhjemme ikke spiser mere artiskok.

VÆLG DET LETTE OG FRISKE

Har du fået blod på tanden, er der nogle vinøse tips, som er værd at tage med. Artiskokken har en te-lignende bitterhed, som er en kende astringent og derfor svær at sætte rødvin til, meget lig hvide asparges. Derfor bør man holde sig fra rødvin, hvis tanninindhold, uanset om vi taler Pinot Noir eller Cabernet Sauvignon, bliver for højt, til at tingene for alvor kommer til at passe godt sammen. Det samme gælder fadlagrede hvidvine. Fadlagringen giver typisk et bittert element til vinen, som kan være fint i flere sammenhænge, bare ikke til artiskok. Det samme gælder alkoholrige vine, som giver samme problem.

Druer såsom Riesling og Sauvignon Blanc er begge gode kandidater til at ledsage din næste artiskok, men har man færdedes i Rom eller Italien i det hele taget, vil man højst sandsynligt have stødt på artiskokker på den ene eller anden måde. Derfor er det en nærliggende anledning til at sætte fokus på italiensk hvidvin, som generelt står i skyggen af de røde.

Verdicchio de Matelica er, som navnet antyder, lavet på druen Verdicchio, og fra denne kystnære appellation får man nogle sprøde hvidvine med masser af frugtighed og syre, hvilket passer som fod i hose til artiskokken. Det samme gælder Soave Classico i Veneto. Her er druen Garganega den

primært anvendte drue, og den vinificeres på en måde, som ligeledes bringer friskheden og det delikate frem. Servér dem begge ved 7 °C.



Verdicchio di Matelica Petrarra ØKO, 2018
Borgo Pagianetto, Marche
1 fl 115,-

6 fl 478,- SPAR 212,-

Matelica ligger midt på Italiens østkyst, og her er det lykkedes at frembringe en særdeles forfriskende hvidvin med sprudlende noter af citron, friskreven mandarinskal og melon i næsen.

Udtrykket fortsætter i munden, hvor det suppleres af grønne æbler og et hint af grape. Langt fra al italiensk vin byder på dybde og mineralitet, men det er så afgjort tilfældet her, hvor en flintet karakter med en salt note i eftersmagen giver vinen et ekstra lag sammen med den sprøde syre, som renser og forfrisker munden. En perfekt sommervin, der har tyngden og kompleksiteten til at ledsage mange forskellige sommerretter ud over artiskok, lige fra dampet fisk til grillet fjerkræ.



Soave Classico, 2017
Inama, Veneto
1 fl 139,-

6 fl 645,- SPAR 189,-

Soave på ren Garganega med stor fylde og rigdom. Vinen ligger otte måneder på gærresterne i ståltank, og det har givet en cremethed og mere tykflydende viskositet, som giver vinen en mere fyldig krop. Den besidder ligeledes en stålet mineralitet, som faktisk er mere fremtrædende end vinens noter af citrusfrugt og hvide blomster. Derfor er det heller ikke den typiske sommerpleaser, men i samspil med mad vil den vise sine kvaliteter. Foruden artiskokker kan den serveres til østers, hvor den vil fremhæve den intense mineralitet, til ceviche, hvor den til omfavne syren og chilistyrken, eller til et hold dampede blåmuslinger med masser af persille.



Køkkenchef
Thomas Venøbo



Artiskok er blomsten fra den velsmagende tidsel. Artiskokkens hjerte samt den nederste del af bladene har en cremet, nøddeagtig smag med et twist af syrlighed. Artiskokker kræver meget lidt tilberedning, men bør nydes når tiden er til at sidde længe om middagsbordet.

Artiskokker med brunet kaperssmør

Forret til 4 personer

INGREDIENSER
4 store artiskokker
100 g smør
1 citron
50 g kapers
Salt

SÅDAN GØR DU

Skær bunden af artiskokkerne og kog dem i en stor gryde med saltet vand i 20 til 25 minutter eller til du nemt kan stikke en gaffel igennem bunden. Tag dem op af vandet og læg dem på hovedet på et viskestykke, så vandet kan løbe ud.

Smelt smørret i en kasserolle, lad det bruse op og tilsæt kapers, revet citronskal og citronsaft.

Servér artiskokkerne hele ved bordet – pluk bladene af og dyp den nederste, fyldige del af bladet i det brunede smør. Nyd slutteligt artiskokkens bløde hjerte.

Risotto med artiskokker

Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER

250 g risottoris
4 violette artiskokker
100 g smør
100 g skalotteløg, hakket
God olivenolie
50 g friskrevet parmesan
½ flaske tør hvidvin
½ liter grøntsagsfond
2 citroner
50 g persille, hakket
Salt
Peber

SÅDAN GØR DU

Gør en lille skål med vand og saften fra en citron klar. Pil de yderste blade af artiskokkerne til du kommer ind til de lyse blade. Skær spidsen og det mørke i bunden af, halvér dem og snit dem i fine skiver. Læg artiskok-skiverne i skålen med vand og citronsaft.

Smelt halvdelen af smørret i en gryde ved middelvarme og sauté løgene heri, til lige inden de tager farve.

Tilsæt risottoris og rør godt rundt. Hæld hvidvinen over risene og lad den reducere ind til den næsten er væk, imens du rører i gryden, så risene ikke brænder på. Tilsæt fonden og kog videre til risene er al dente.

Tilsæt artiskokskiverne og kog risottoen hurtigt igennem. Sluk for varmen, tilsæt smør og friskrevet parmesan og rør det ud i risottoen. Smag til med citronsaft, salt og peber.

Servér med finthakket persille og olivenolie på toppen.





Køkkenschef
Thomas Venøbo

Havtaske med solmodne tomater



Sæsonens udvalgte

NYE SAMMENSÆTNINGER TIL SOMMERENS RETTER MED TOMAT

Producent: Mont-Redon & Kir Yianni

Område: Cotes du Rhône, Frankrig & Macedonia, Grækenland

At matche vin med retter med tomat kan være udfordrende, da tomat kan optræde både med syre og sødme – og ofte begge dele. Er vinen ikke sporet ind på dette, kan det resultere i et uheldigt match, som i værste fald tager glæden fra både mad og vin. De salte elementer som kapers, der er at finde i selskab med havtasken, giver god anledning til at ændre lidt på vane-tænkningen, og derfor ikke sætte hvidvin, men derimod rosévin til.

NYHED

Côtes du Rhône Rosé, 2018
Château Mont-Redon

1 fl 139,-

6 fl **550,- SPAR 284,-**



Côtes de Rhône har omvendt Grækenland, længe været kendt for rosevin, primært ført an af flag-skibet Tavel. Nu ser vi oftere og oftere rosé fra Rhône, både fra Lirac og som almindelig Côtes du Rhône og Village. Det er naturligvis understøttet af en global trend, hvor verdensmarkedet efterspørger mere rosévin, men rosé fra Rhône kan også noget helt særegent. Denne rosé fra Château Mont-Redon er lavet på Grenache og Syrah, er både saftig og charmerende, og passer fantastisk til retter med solmodne tomater, gerne godt krydret med middelhavskrydderier.

Akakies Amyndeon Rosé, 2017
Kir Yianni

1 fl 95,-

2 fl **175,- SPAR 15,-**



I Danmark tænker de fleste på hvidvin, når talen falder på Grækenland og vin. Men landet byder også på både glimrende rødvine og i dette tilfælde rosévin; Akakies kommer fra distriktet Amyntaion, i den græske region Makedonien i Nordgrækenland. Vinen er fremstillet på den blå drue Xinomavro, som giver vinen sin intense rosé-farve ved, at de blå skaller er i kontakt med mosten, i en begrænset periode. Resultatet er en relativ kraftig rosé i den mørke ende af farvespektret. I duft og smag dominerer primært røde bær, som hindbær og jordbær, der sammen med et let grønt og vegetabilsk præg, gør den glimrende til retter med tomat, som både byder på en anelse sødme og bitterhed.



Indkøbschef,
Vin og spiritus
Jasper Mohr Holm

Havtaske med solmodne tomater

Opskrift til 4 personer

Havtasken har ikke just været heldig med sit udseende, men nu er det engang heller ikke det ydre, men derimod det indre, der tæller. Havtasken er med sit faste kød rigtig god til stegning i rigeligt smør, på grillen eller i supper, mens dens hoved og ben giver en dejlig fiskefond, som kan bruges til bouillabaisse eller skal-dyrsrisotto. I denne ret får havtasken modspil af solmodne tomater og salte kapers. Nyd retten på sommeraftener, hvor solen aldrig helt går ned.

INGREDIENSER

4 stk. havtaskehale à ca. 180 g
500 g af de bedste tomater du kan finde
80 g sorte oliven uden sten
50 g kapers
50 g skalotteløg
2 fed hvidløg, knust
1 dl god olivenolie
Ca. 100 g smør
250 g babyspinat, skyllet
1 lille bdt basilikum

SÅDAN GØR DU

Snit skalotteløg i små tern, tomater i grove tern og skær de sorte oliven i skiver. Bland det i en skål med kapers og knust hvidløg.

Steg fisken i smør (ca. 50 g) og olie (1 spsk) på en pande. Tilsæt løg, hvidløg, tomat, kapers og oliven, når fisken vendes. Tag fisken af panden, når den er færdig, efter ca. 4 minutter på hver side.

Lad de resterende ingredienser samt væden blive på panden og lad det reducere lidt ind til en sauce. Monter sauceen med 50 g smør. Smag til med salt, peber og hakket basilikum.

Servering:

Vend spinat rundt i sauceen på panden til den er lige ved at falde sammen og læg en god skefuld på hver tallerken. Anret fisken ovenpå spinaten med sauceen og giv den en smule olivenolie inden servering.

TYSK RIESLING – NÆSTEN FOR GODT TIL AT VÆRE SANDT

Producent: Weingut Gies-Düppel
Område: Pfalz, Tyskland

Vi har fået et herligt og tillidsfuldt samarbejde med Volker og Tanja Gies nede i det sydlige Pfalz, som i seks år har begavet os med en perlerække af herlige vine.

De første frigives i det tidlige forår og dem, der behøver lidt mere kærlighed i kælderens, følger i løbet af sommeren. Og da Tanja gerne vil dele de friske årganges fortræffeligheder med os, betyder det, at vi to gange om året får tilsendt en stribe prøver, så vi kan beslutte hvilke vine, vi skal have i sortiment. Det er et dejligt job, og der breder sig altid en særlig stille glæde i smagelokalet, som til sidst får Thorbjørn til at udbryde: "Det er lige før, man får lyst til at sluge dem".

Præcis sådan er det med vinene fra Volker og Tanja. Selvom skruelåget lige er blevet skudt på plads, leverer de en enestående drinkability, og vi skal lede længe efter vine som disse, vi så uforbeholdent kan anbefale pivfriske. Læg dertil at 2018-årgangen er i særklasse, eller som Jürgen Oberhofer, chefen for DLR* i Neustadt, udtrykte det, da høsten var i hus: "Det her er næsten er for godt til at være sandt".

GIES-DÜPPEL



Gies-Düppel Smagekasse 6 fl 650,- SPAR 172,-

2 fl Riesling Trocken Quarz, 2018 | 2 fl Riesling Trocken Schiefer, 2018 | 2 fl Riesling 360°, 2018



Fagekspert
Per Bach



Riesling Trocken Quarz, 2018
1 fl 117,-

Introduktionen til Volker-universet af Riesling-vine. Gnistrende ren, dansende let og på mange måder underspillet, men også lige så frisk og lækende at det ene glas nemt tager det næste. 6 g restsukker.



Riesling Trocken Schiefer, 2018
1 fl 139,-

Fantastisk duftende, eksotisk og saftig Riesling fra vinstokke, der står i skiferrig jord. Må begejstre enhver, som betages af Riesling-druens evne til at levere sprød mineralitet. 4 g restsukker.



Riesling 360°, 2018
1 fl 155,-

Vidunderlig ekspressiv frugt løftet frem af en lille sødme, som kun fornemmes takket være en sprælsk subtil syre. En vin, som svæver i ingenmandslandet mellem Trocken og Feinherb. 13 g restsukker.



"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



Køkkenschef
Thomas Venøbo

Køkkens skaldyrssalat

Opskrift til 4 personer

I gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod kan du altid finde køkkens populære skaldyrssalat – en sand vinder på frokostbordet eller som en let og delikat forret.

INGREDIENSER

300 g kogt kongekrabbe, rejer, krebbeskeletter eller anden skaldyr
2 modne avocadoer
2 gode solmodne tomater
2 forårsløg
1 lille bundt dild, hakket
250 g creme fraiche 38%
1 citron
1 chili, finthakket
God balsamico
Kørvel og bronzefennikel til pynt
Salt
Peber

SÅDAN GØR DU

Pluk skaldyrene og dræn dem, så de ikke afgiver en masse væske. Skær avocado i små tern. Rens tomater for skind og kerner, og skær dem i små tern. Rens og snit det grønne på forårsløgene, riv citronskal og hak chili og dild.

Rør alle de rensede grøntsager og urter sammen med skaldyr og creme fraiche. Smag til med citronsaft, salt og peber. Pynt med et par dråber balsamico og krydderurter og server med grillet brød.



i

Du kan bestille skaldyr gennem Løgismose fiskebestilling hen over sommeren til afhentning på Nordre Toldbod.



..... Sæsonens udvalgte



Indkøbschef,
Vin og spiritus
Jasper Mohr Holm

MONTECASTRO – DEN SPANSKE GRILLKONGE

Producent: Montecastro | Område: Ribera del Duero, Spanien

Selvom retter med lam i udgangspunktet er relativt taknemmelige at sætte vin til, med gode muligheder fra f.eks. Bordeaux og ikke mindst Pauillac eller Malbec fra Argentina, så er det som altid vigtigt at tænke tilbehør og tilberedningsmetode ind.

I denne ret bliver lammekødet behageligt krydret med middelhavskrydderier som timian, rosmarin og oregano, som henleder tankerne til det velkendte krydderi Herbes de Provence. Men vi er ikke helt i Provence, så derfor svinger vi til højre når vi kommer nordfra til det spanske distrikt Ribera del Duero, hvor vinenes frugtsødme fra Tempranillodruen (lokalt kaldet Tinto Fino) matcher det velkrydrede lam fortrinligt

Den spanske Montecastro fra Ribera del Duero er fremstillet af vinmager Carlos de la Fuente, som er kendt fra Hacienda Monasterio og for sit samarbejde med danske Peter Sisseck, der kalder Carlos en af de mest talentfulde vinmager i Ribera Del Duero.

Med sine 5 år på bagen er vinen i en fase, hvor man ikke kun smager primære elementer, som røde og sorte bær, men også klart fornemmer elementer fra fadlagringen, som læder, kakao og lidt sødme fuld tobak. Alle elementer komplimenterer det kraftige og smagsrige lammekød – ikke mindst når det har været en tur på grillen.

Montecastro 2014
Bodegas Montecastro
1 fl 199,-

6 fl **995,- SPAR 199,-**

12 fl **1.895,- SPAR 493,-**

Når Tempranillo virkelig tøjles kan det blive mesterligt. Med 2014-årgangen overgår Carlos sig selv og lægger sig lige i slipstrømmen af de allerbedste vine fra Ribera del Duero.



Robert Parker – The Wine Advocate, 91 point

The textbook and classical 2014 Montecastro has contained ripeness and nicely integrated oak, with great balance combining power and elegance.

Luis Gutiérrez, August 2018

Lammespyd på grill Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER

2 lammeculotter
1 spsk knust fennikelfrø
4 fed hvidløg
1 spsk finthakket oregano
1 spsk finthakket timian
1 spsk finthakket rosmarin
½ dl olivenolie
1 tsk friskhakket chili
2 citroner, revet skal og citronsaft
Grillspyd

SÅDAN GØR DU

Skær lammeculotterne i tern på 2-3 cm og kom dem i en skål.

Hak krydderurterne og chilen fint, og riv skallen fra de 2 citroner. Pres citronerne og hvidløgene i en skål og rør det sammen med de øvrige ingredienser til en marinade. Vend kødet i marinaden og lad det stå i 3-4 timer på køl.

Sæt 3-4 stykker kød på hver spyd og grill dem 2-3 minutter på alle fire sider ved hård varme.

Servér lamme-spyddene som i Grækenland med en tomatsalat, godt brød og ikke mindst tzatziki.

..... Det perfekte match

FYLDIG SALAT & HVID SANTENAY

En god fyldig salat kan nydes når som helst på dagen og særligt om sommeren, hvor det lette og friske på tallerken både er yndet og let tilgængeligt. Grønne blade kan danne base for mange elementer, men blandt klassikerne er æg, bacon og ost, der tilfører umami, røg og fedme til det sprøde og grønne. At trioen endvidere harmonerer perfekt med fedmen og det let røgede præg i Jessiaumes Santenay Blanc giver en undskyldning for, hvis sådan en kræves, at knappe en flaske kold hvidvin op til frokost, når feriestemningen har indfundet sig.

Chef's salad

Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER

1 stk romainesalat
4 æg
200 g tørsaltet bacon
100 g lagret tør ost a la parmesan
50 g saltede mandler, hakket
100 g friskbælgede ærter
100 g radiser
200 g creme fraiche
1 dl fløde 18%
1 lille bdt purløg
1 citron
Salt
Peber
Lidt ærteskud, dild, kørvel og brøndkarse, plukket og til pynt

SÅDAN GØR DU

Creme fraiche og fløde røres med finthakket purløg, skal og saft fra en citron. Dressingen smages til med salt og peber.

Pluk og skyl romainesalat. Bælg ærter og skær radiser i tynde skiver og læg dem i isvand. Skær bacon i tern og rist dem sprøde på en pande, læg dem siden på et stykke køkkenrulle. Hak mandler og riv osten i flager. Kog æggene så de smiler til dig.

Byg nu salaten op. Romainesalat i bunden med dressing og byg videre med de øvrige ingredienser, afslut med de smilende æg på toppen og pynt med krydderurter.

Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



FORFØRENDE HVID BOURGOGNE TIL CHEF'S SALAD

Efter en succesfuld introduktion af Domaine Jessiaumes rødvine, følger nu den første hvidvin, der imponerede under mit besøg hos Jessiaume i april i år.

NYHED

Santenay Blanc, 2017 Masion Jessiaume Bourgogne, Frankrig

I Domaine Jessiaumes Santenay Blanc fornemmes det tydeligt, at vi er i den sydligste del af Côte d'Or, og der er righoldig charme og varme i frugten, men stadig med signatur i form af syrlig friskhed, som understreger beliggenheden i hjertet af Bourgogne. Mosten gærer naturligt i egetræsfade, der alle har været brugt tidligere, og det giver akkurat fedme og fadkrydderi uden overvældende indslag af vanilje og nyt træ. En bredt anvendelig hvidvin til dem, der stadig ynder en god Bourgogne uden nødvendigvis at ville betale den bondgård, som kommunerne lige nord for kræver for deres vine.

1 fl 295,-

3 fl **795,- SPAR 90,-**

6 fl **1.395,- SPAR 375,-**

BELIGGENHED

Selve domainet ligger i Santenay og det er derfor ikke overraskende, at denne kommune har stor betydning i porteføljen. Kommunen ligger i direkte forlængelse af Chassagne-Montrachet på Côte de Beaune, men er betydeligt mindre eksponeret i og opdaget af den internationale vinpresse og af samme årsag, har den vores interesse. Det var en dejlig overraskelse at smage husets hvide Santenay, en raritet i type idet blot 47 ha i kommunen er beplantet med Chardonnay, mens hele 282 ha er helliget Pinot Noir.

SANTENAY,
FRANKRIG

FINE OG INTENSE SAUVIGNON BLANC-VINE

Producent: Domaine de La Rochette

Område: Touraine, Loire

Byd velkommen til Domaine de la Rochette og deres to fine Sauvignon Blanc-vine – særdeles gode alternativer til Frankrigs ikoniske, men også af spekulanter veludnyttede, Sancerre.

Der er al mulig grund til at tage Sauvignon-druen under armen og gå på opdagelse efter nye legekammerater i Loire-området. Hele 10 små stjerner på Michelin-kortet bliver det til, og ingen af dem er længere borte end en rask cykeltur i de billedskønne omgivelser, hvis man er udrustet med gode ben.

Jeg valgte dog at snyde lidt, da vi indledte jagten på nye Sauvignon Blanc-marker. I stedet for herlige cykelture i de blide bakker omkring Loirefloden, blev det til en tur på Apostlenes heste rundt i messehallerne under ProWein i Düsseldorf i marts. Her var de 10 alternativer så smukt repræsenteret, at det blev en af de dage, hvor det til sidst blev svært at vælge hvilke vine, der skulle inviteres til eksamen på Nordre Toldbod.

Så på dagen, hvor de røde faner blafrede og fadøllet flød i Fælledparken, sad vi på Nordre Toldbod og evaluerede de adskillige muligheder. Her var det en vin fra det nyslåede Chenonceaux-distrikt, som stak af fra alle de andre, og da den kom sammen med en Touraine Blanc, som mange Sancerre-producenter givet ville være stolte over, var vi ikke i tvivl. Velkommen til to nye og fine Sauvignon Blanc-kammerater!



Vincent Leclair, som står i spidsen for Domaine de La Rochette.



Domaine de La Rochette i Loire-dalen.



Fagekspert
Per Bach

Vingården

Domaine de La Rochette ligger omkring 15 km. fra det sted, hvor det berømte Château de Chenonceau næsten bygger bro over Cher-floden og dermed i hjertet af den del af Loire, som er med på UNESCOs verdensarvsliste. Domainet råder over 45 ha., som ligger samlet oppe på det plateau, som følger flodens løb. Her regerer kalkholdig tufa og flintringler og kalksten kendt som "Aubuis" og "Perruche", der giver vinene karakter og som angiveligt er årsagen til, at omkring 150 ha. langs Cher-floden i 2011 blev forfremmet til Touraine Chenonceaux. Der er tale om en lille familievengård for foden af plateauet, og ligesom så mange andre steder på egnen gemmer der sig en historisk dyb kælder bag de beskedne bygninger, som oprindeligt blev udgravet for at hente byggematerialer, men som nu fungerer som det perfekte sted for opbevaring af vinene.

I dag er det Vincent Leclair, som står i spidsen for domainet. Han er 4. generation og er, siger han selv, nærmest opflasket med fortyndet Sauvignon Blanc i sutteflasken. Han arbejdede skulder ved skulder med faderen François i nogle år og fik sin første egen høst i bogen i 2014. Han er medlem af Vigneron Indépendant og følger deres Charte (manifest) om respekt for naturen og traditionerne. Han sympatiserer med de bevægelser, der lægger sig tæt op ad økologien, men undsiger den bureaukratiske certificering.

"Jeg behøver ikke stempler", siger Vincent og fortsætter: "Jeg tror vinstokkene og vinene betaler tilbage på det, som vi giver dem. Så hvis vi ikke vil dem det godt, får vi heller ikke noget godt tilbage. Det handler om ydmyghed. Glemmer vi det, kan vi ikke lave anstændige vine."



NYHED

Touraine Sauvignon Blanc 2018
1 fl 97,-

6 fl 450,- SPAR 132,-

Høst med moderne høstmaskiner på rette tidspunkt og på få timer. 100% afstilkning og omhyggelig sortering af druerne. Kun frit løbende most. Gæring i rustfrit stål og modning 6 mdr. sur lie inden aftapning. Flot ren Sauvignon, som åbner mere mineralsk end blomstrende, men derfra stikker det hurtigt af, og til sidst omfavnes bunden af ingefær, æblekerner og astringerende flækket pomelo af parfumeret mandarinsaft og æbleblomster. Slank, lækende og samtidig også med god intensitet.

NYHED

Touraine Chenonceaux Blanc 2017
1 fl 156,-

3 fl 375,- SPAR 93,-

Ligeledes maskinhøst, men her fra parceller med 40-60 år gamle vinstokke. Omhyggelig sortering af druerne. Kun frit løbende most. Dekantering i 48 timer inden gæringen i rustfrit stål. Modning i stål i 12 mdr. frem mod aftapningen. Generøst blomstrende på én gang højintens og omfavnende mild Sauvignon med lag på lag af eksotiske frugter leveret på en subtil bund af flintet mineralitet. Angiveligt en af de bedste Sauvignon-vine, der er produceret uden for Sancerre i 2017!

EKSTRAORDINÆRE OREGONVINE

Producent: Domaine Verdant | Område: Willamette Valley, Oregon

Vi blev nysgerrige, da Ron Sanchez fra Domaine Verdant foreslog en vertikalkasse med 5 årgange af hans eminente Oregon Pinot Noir "Tryptique". "But there is only a small amount of cases available". Vi tog, hvad vi kunne få og giver vores nysgerrige medlemmer mulighed for at opleve Pinot Noir fra Oregon med alder.

Med hans blot 4,5 ha. vinmarker i det, der kan betegnes som Oregons bud på Vosne-Romanée, var det selvsagt en skrabet omgang, han kunne tilbyde fra sit eget bibliotek. Vi ville gerne have inkluderet hans første årgang, 2010, men samtlige 60 flasker, der var tilbage, blev snuppet af Restaurant Geranium, så vi måtte starte med 2011 og så op til 2015. Der kunne have været nyere årgange med, men Ron frigiver ikke sine vine før, han synes, de er klar. For at fylde kassen har han derfor tilføjet sit englebarn, Echanteuse, som er 100% Chardonnay. 2014 Echanteuse er anden årgang af denne vin, og Ron producerede blot 45 kasser, så der er tale om en ekstraordinær raritet, som vil glæde selv den mest inkarnerede Bourgogne-ynder.

Derfor er hans vine så unikke

Yamhill-Carlton AVA er en lille underregion i den nordlige del af den større Willamette Valley, som er Oregons største region. Vinmarkerne ligger på de bløde bakker, som former en hestesko rundt om de to små byer Yamhill og Carlton. Mod kontinentets vestkyst er området beskyttet af de op til 1200 meter høje bjerge i The Coast Range, mens Chehalis Mountains og Dundee Hills skygger mod henholdsvis nord og øst. Yamhill-Carlton ligger i smørhullet og nyder desuden godt af den veldrænerede jordbund, som er af maritim oprindelse og blandt de ældste i Willamette Valley. AVA'en, USA's svar på en fransk AOP, blev skabt i 2004, og som noget særligt blev der indlagt en lov om minimum højde for markerne, så det ikke er muligt at lave vin under appellationens navn fra det næringsrige jord på dalbunden. Druerne modner langsomt, hvilket forstærkes af både markante udsving mellem dag- og nattemperaturer og den helt særlige påvirkning fra Stillehavet i form af kølige eftermiddagsbriser, der strømmer ind gennem Van Duzer-korridoren i The Coast Range. Det er præcis den lange, relativt kølige modning, som Pinot Noir-druen har brug for, og der er ingen tvivl om, at ambitionerne for det lille område er tårnhøje. For tiden rangerer Yamhill-Carlton som en af de aller mest interessante områder for Pinot Noir i verden.

Franske kloner i markerne

Ron begyndte at tilplante sine marker i 1998-1999 som en af de første i området. Han valgte overvejende Dijon-kloner af Pinot Noir og Chardonnay, en række kloner udviklet i Bourgogne af Dr. Raymond Bernard. Han gennemførte over en

årrække et imponerende arbejde for at lokalisere og kultivere stærke planter fra blandt andet Grand Cru-marken Clos de La Roche. Fem Pinot Noir-kloner og tre Chardonnay-kloner fik en vinmager og en professor fra Oregon lokket ud af Dr. Bernard tilbage i 1984, og de 8 kloner dyrkes nu bredt, ikke bare i Oregon, men også en del steder i Californien



Pinot Noir Tryptique 2011,12,13,14,15
Tryptique er en blanding af Dijon-klonerne 113, 114 og 115, som efter gæring lagres ca. 18 måneder i brugte fade. Netop valget af brugte fade giver stor plads til den sirlige og aromatiske frugt, som Tryptique osrer af, og den kan nærmest ikke få plads nok til at udfolde sig i et rummeligt Bourgogneglas. Raffineret, smidig og uforceret.

2011: En kølig vækstsæson resulterede i, at Ron først frigav denne vin i 2019. Den lange modning har sikret nuanceret krydderi kombineret med årgangens elegante signatur.

2012: En mild vækstsæson. Blev frigivet i 2017, hvor den silkebløde finish indfandt sig i kombination med livlige frugttoner.

2013: En stort set perfekt vækstsæson, der gav umiddelbar drikbarhed og charme. Frigivet i 2016 i sin struttende "teenage" med potentiale til en lang udvikling i flasken.

2014: Fuldstændig perfekt vækstsæson og den bedste i årtier i Oregon. Frigivet i 2018, hedonistisk og forførende med dybe, intense frugttoner og begyndende tegn på flaskeudvikling.

2015: Varm og solrig årgang med generøs frugt, stor fylde, en sand tour de force. Frigivet i 2019.



Chardonnay Echanteuse, 2014
Echanteuse er en blanding af Dijon-klonerne 76 og 96, der er plantet side om side tilbage i 1998-1999. Vinen lagres i nye franske fade i 10 måneder. Det er Oregons svar på Puligny-Montrachet med overvældende mineralitet, indre styrke og ulastelig balance. Hvis Pinot Noir var imponerende dette år, var Chardonnay et mirakel. Perfekt modne klaser blev nøje selekteret, og vinen udviklede allerede i fadene en dyb, dragende kompleksitet.



Chefsommelier
Thilde Maarbjergh



**BEGRÆNSET
ANTAL**
Kun 45 kasser
på lager

SMAGEKASSE

DOMAINE VERDANT SMAGEKASSE
5 FL PINOT NOIR-VERTIKAL + 1 FL CHARDONNAY
2.495,- SPAR 575,-
Normalpris v. 6 flasker 3.070,-

Yamhill-CarltonTryptique, 1 fl 2011 - 1 fl 2012 - 1 fl 2013 - 1 fl 2014 - 1 fl 2015
1 fl Chardonnay, 2014

SÆT SMAG PÅ DIN SOMMERMAD

Få ingredienser har så stor umiddelbar effekt på en ret som eddike, balsamico og olivenolie. De to førstnævnte er født til at skrue op for og afstemme smagen i alt fra dressinger og marinader, til gryderetter og sågar desserter. God olie smører ligeledes det meste ind i velsmag og tilfører prikken over i'et til salater, marinader, grillet fisk og kød og endda til is.

Når den danske sommer samtidig bugner med grøntsager, salater, urter og frugter sprængfyldt med smag, kan vi ikke anbefale det nok; hav for måltidets skyld altid en rigtig god olivenolie, en eller to gode frugteddiker og en dyb og intens balsamico klar.

OLIVENOLIE

En god olivenolie tilfører den helt rette bitterhed. Den skal kunne stå som det eneste krydderi og så skal den ganske enkelt formå at løfte smagen i den enkelte råvare.



Extra Jomfruolivenolie ØKO
500 ml, Rafail
1 fl 135,-

1 fl 101,25
SPAR 33,75

Rafail er navnet på den økologiske certificerede olivenlund i den lille landsby Koroni i Messinias-regionen på Peloponnes i det sydlige Grækenland. Olivenene håndplukkes i slutningen af november og ind midt i december. Ved at høste så sent, mister Eleones Messinias noget på kvantitet, men vinder på kvalitet. Olieindholdet er nemlig på dette tidspunkt mindre, men har til gengæld en bedre smag; skarpere og med mere karakter. Efter høst koldpresses olivenene inden for 8 timer. Olien har derfor et utrolig lavt syreindhold, men en let sødmefuld smag. Det kalder vi ekstra jomfruolivenolie, hvis lige er svært at finde på markedet.

EDDIKE

Eddike tilfører og afbalancerer friskhed og livlig syre. Mange har – på trods af Claus Meyers utallige opfordringer – for vane primært at bruge eddike til syltning. Brug eddike som alternativ til citron i dressinger, i salat med nye danske agurker, som syrligt twist i en drink, som det friske element i en kartoffelsalat, i mayonnaise og sågar som the final touch i desserter med nødder, karamel og pære.



Veltliner hvidvinseddike
500 ml, Gölles
1 fl 99,-

1 fl 74,20
SPAR 24,80

Familien Gölles har i fire generationer dyrket frugt i det smukke og solrige vulkanske bakkelandskab i det sydligste Østrig til alkens eddiker; solmodne ingredienser, såsom Veltliner-druer, hindbær, tomat, kirsebær, pære, gærer og lagres siden, indtil de er tilpas modnet og i total harmoni. Perfekt til Bearnaise

BALSAMICO

Balsamicoen var her, dér og på samtlige retter tilbage i starten af 90'erne, men i dag er balsamicoen så godt som forsvundet i mange danske hjem. Med sin intense, let syrlige sødme kan balsamico bruges på meget mere end salat! Eksempelvis på nye danske jordbær, som sauce på vaniljeis eller mørk chokoladeis, som marinade til grillede, sødmefulde ferskner eller let bitre rød-beder, på avocadomadden eller som krydderi i langtidskogt tomat sauce.



Balsamico Eddike "Invecchiato"
IGP 250ml, Pedroni
1 fl 325,-

1 fl 243,75
SPAR 81,25

Invecchiato har en smuk brun farve og er kendetegnet ved sin bløde, runde, milde profil og en perfekt balance mellem syre og sødme. Eddiken har lagret på 200-liters træfade i årevis. Brug den på grillet kød, på fyldige salater, som ingrediens i saucer til kød eller rør den i mascarpone eller anden friskost og servér cremen sammen med jordbær.

i TIP: Spørger man Thomas, vores køkkenchef, hvad han vil dryppe på sprød, frisk og helt grøn og simpel salat, er svaret ganske enkelt: ekstra jomfruolivenolie og citronskal – c'est tout!

SPAR 25%
PÅ ALT OLIE, EDDIKE & BALSAMICO

Gælder hele juli & august

Med en rigtig god olivenolie behøver man ofte slet ikke ekstra krydderi. En god olivenolie løfter ganske simpelt smagen i de enkelte råvarer.



TRE GODE TOMMELFINGERREGLER, NÅR DU SKAL VÆLGE OLIVENOLIE

- Oprindelsesland: olien skal være produceret i samme land, som olivenerne er dyrket.
- Hellere lidt men godt: vores køkkenchef anbefaler at du investerer i én god olivenolie, som indgår i retter hvor olien får lov at smage igennem, gerne retter hvor olien ikke opvarmes og dermed agerer som smags-givende ingrediens i sig selv. Til stegning vil andre, prismæssigt mere overkommelige, olier fint kunne bruges.
- Pris: Køb ekstra jomfruolivenolie, da det er den ypperste kvalitet. Er olien tilmed koldpresset, har den i produktionen ikke oversteget 27 °C, hvorpå syreindholdet er holdt lavt og olien smager af mere.



Fagekspert
Per Bach

Hverdagsvine

HVER DAG SKAL NYDES

Vi har skrevet det før og gør det gerne igen. Vi foretrækker en aften med et godt glas hjemmelavet saftevand frem for eksperimenter med vine, hvor allerede normalprisskiltet indikerer, at det, der befinder sig nedenunder skruelåget, balancerer på grænsen af det muliges kunst. Vinen om tirsdagen og om onsdagen skal også være en glædelig oplevelse, og derfor kommer den, hvad enten det drejer sig om Malbec fra Mendoza eller Chardonnay fra Chablis, også til at fylde lidt mere på budgettet.



Mendoza Corte C, 2015
Bodega Vistalba, Argentina
1 fl 119,-

6 fl **595,-** SPAR 119,-
12 fl **995,-** SPAR 433,-
24 fl **1.795,-** SPAR 1.061,-

Smuk vin skabt på Malbec og Cabernet Sauvignon, der er plukket fra mere end 50 år gamle vinstokke, som står i op til 1.100 meters højde. Gæring i rustfrit stål og derpå kun fadlagring af 20% af vinen for at værne om frugten. Intense noter af modne brombær og solbær, der smelter sammen med tørrede frugter og strejf af eukalyptus. På én gang frisk og fyldig i munden, hvor afrundede tanniner bidrager til oplevelsen og skaber en dejlig lang eftersmag. En saftig vin med mindre restsødme og dermed større drinkabilitet end flertallet af de Malbec-dominerede argentinske vine på det danske marked.



Petit Chablis, 2018
Jean-Marc Brocard, Frankrig
1 fl 159,-

6 fl **750,-** SPAR 204,-
12 fl **1.395,-** SPAR 513,-
24 fl **2.495,-** SPAR 1.321,-

Fin ambassadør for Petit Chablis-appellation, der er en lille genistreg fra 1944, hvor man valgte at tilknytte vinmarkerne på det udstrakte plateau oven for 1.Cru- og Grand Cru-markerne til navnet Chablis. Vinene kan ofte forekomme lidt spinkle eller "petit" om man vil, men ikke i 2018, hvor man efter en herlig sommer og en nærmest problemfri vækstsæson fik den foreløbig bedste høst i det nye millennium. Gæring og efterfølgende modning i 8 måneder i stål. En smuk, sprød vin med lige den gnistrende renhed, fine citrusrige syre og markante mineralitet, som Chardonnay ikke opnår andre steder end i Chablis.



PERFEKT LEDSAGER TIL TORTILLA ESPAÑOLA
Servér gerne med salat af langtidsbagte, solmodne tomater, krydderurter, flager af manchego og god olivenolie.



Tortilla Española

Opskrift til 4 personer

En klassiker i det spanske køkken. Æggekage lavet med æg og kartofler og af og til også med løg og lidt grøntsager. Den ses ofte i sammenhæng med tapas. I Baskerlandet som pinxtos, toppes den ofte med små, grillede pimientos del padron. Servér den herhjemme som appetizer til et godt glas vin eller som frokost i sommerhuset, når det skal være let, mættende og lidt salt efter en tur på stranden.

INGREDIENSER

750 g nye kartofler, skrubbet og skåret i små tern
6 æg
1 stort løg, skåret i små tern
100 g smør
Salt
peber

SÅDAN GØR DU

Varm ovnen op til 200 °C.

Skrub kartoflerne og skær dem i tern. På en pande (som gerne må komme i ovnen) steges kartofler og løg gyldne og møre i smørret ved svag til middel varme. Imens piskes æggene sammen. Når kartoflerne er klar, tilsættes salt og peber, vend det rundt og hæld så æggemassen ved, sørg for at det er jævnt fordelt. Panden sættes i en forvarmet ovn ved 200 °C i 15-20 minutter. Lad tortillaen køle lidt af, før den vendes ud på et fad.



ROSÉ MAN DRØMMER OM PÅ EN VARM SOMMERDAG

Gå sommerens lyse aftner i parker, haver og på strande i møde med rosévin fra Netto, udvalgt af vores sommelier. Det bliver ikke nemmere at drikke god vin, til en pris der velkommer en lang og varm sommer.

Rosé no. 01 er en ud af tre vine i vores nye unikke vinserie med autentisk fransk smag, skabt af vores sommelier, sammen med franske vinproducenter.

i På hylderne i NETTO i hele landet til 60,-.



LØGISMOSE ROSÉ NO. 01

Vinen er en tør og frugtig rosé lavet med inspiration fra de charmerende rosévine fra Sydfrankrig. Rosé No. 01 er fremstillet på druerne Grenache og Cinsault, og har en liflig let krydret smag af jordbær, hindbær, citrus og urter. Den er glimrende uden mad, men egner sig også til lette retter med grøntsager, særligt tomater, fisk, skaldyr eller fjerkræ. Servér den ved 7 °C.



HOTDOGS MED LØGISMOSE PØLSER

Få ting her i verden kan hamle op med en veltilberedt hotdog, særligt hvis ingredienserne er af den bedste kvalitet. Vores kokke har udviklet en serie af pølser mærket med Smagen af Frihed, og som er topscorer på dyrevelfærdsmærket*.

Kød fra frilandsdyr og velvalgte krydderier er hovedingredienserne i de 4 varianter af pølser:



- Kyllingepølser
- Oksekødspølser
- Brunchpølser
- Grillpølser

Bag dine egne pølsebrød med Løgismose stenkværnet hvedemel og sæt ekstra spark på smagen med vores ketchup, grove sennep og remoulade. Top hele herligheden op med hjemmelavede ristede løg og Løgismose økologiske drueagurker – så er den hjemme!

Hotdogbrød med stenkværnet hvedemel

Til 12 hotdogbrød

INGREDIENSER

- 3 dl lunkent vand
- 1 dl mælk
- 50 g gær
- ½ dl olivenolie
- 1 æg
- 1 tsk salt
- 1 spsk sukker
- 650 g Løgismose stenkværnet hvedemel
- 2 æg

SÅDAN GØR DU

Opløs gæren i vandet. Tilsæt mælk, olie og 1 æg og rør sammen. Tilsæt salt, sukker og hvedemel lidt af gange, og ælt til dejen er smidig. Lad den hæve tildækket ved stuetemperatur i 30 minutter.

Del dejen i 12 lige store stykker, form stykkerne til pølsebrød på en bageplade og lad dem efterhæve i yderligere 30 minutter.

Pensl pølsebrødene med æg og bag dem i en forvarmet ovn ved 190 °C i 15-20 minutter. Brødene skal lyde hule, når du banker på dem i bunden. Lad de bagte pølsebrød køle lidt af inden du skærer dem.

Ristede løg

INGREDIENSER

- 2 store løg
- 2 dl mel
- 1 l fritureolie

SÅDAN GØR DU

Varm olien op i en gryde til omkring 175-180 °C. Har du en fritøse, kan du naturligvis bruge sådan en.

Skær løgene i tynde skiver, skil lagene ad og vend dem i mel. Bruge en sigte til at si overskydende mel fra. Fritér herefter løgringene af flere omgange til de er gyldne og kom herefter løgringene på fedtsugende papir.

**Det officielle dyrevelfærdsmærke gives endnu ikke til oksekød og oksekødsprodukter, derfor har Løgismose oksekødspølser ikke denne anprisning endnu, men vi bruger naturligvis også frilandskød i denne variant.*



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

BOBLEKASSEN TIL DET DANSKE SOMMERLAND

Ferietid er forkælelsestid. Mousse­rende vin er en af de bedste, hvis ikke den bedste, vin til forkælelse uanset om det er dig selv, din bedre halvdel, familie eller venner, der skal nyde, at hverdag bliver til fest, og at der er autosvar på mailen. Læn dig tilbage, pop flasken og nyd pausen fra rotteræset.

Vi har samlet vores seks bedste bud på tørre og friske, mousserende vine, fra lyserød Cava og Champagne, til milde og venlige, mousserende Loire-vine, på henholdsvis Melon de Bourgogne og Chenin Blanc til biodynamisk Cremant d'Alsace og Champagne i en sprudlende kasse sommerbobler, der ikke kræver en lejlighed, men i sig selv giver dig en.

Fælles for dem alle er, at de er lavet på den traditionelle metode og dermed gæret i flasken, som giver den flotteste og mest vedvarende mousse.



Cava Brut Rosado, NV
Finca Nadal de la Boadella
1 fl 129,-

En sjælden udgave af Cava Rosado baseret udelukkende på Pinot Noir, og i Nadals sædvanlige joviale, indbydende stil.



Vouvray Brut Méthode Traditionnelle, NV
Domaine Bernard Fouquet
1 fl 145,-

Bernard Fouquet udfordrer den sædvanlige opfattelse af Vouvray med sin vitale boblende version, der samtidig understreger Chenin Blanc-druens enorme alsidighed.



Perles Fines du Coing Brut Méthode traditionnelle, NV, Château du Coing
1 fl 149,-

Overraskende raffineret bud på Loiredalens underdog, druesorten Melon de Bourgogne, der brillerer med moden citrus, honningmelon og kvæde.



Crémant d'Alsace Extra Brut BIO, NV
Domaine Bott Geyl
1 fl 159,-

Jean-Christophe Bott-Geyl viser tænder i denne luksusudgave af Crémant d'Alsace, der er smagsrig som få og herlig cremet efter 24 måneders lagring med gærresterne.



Champagne Rosé Brut, NV
Diebolt-Vallois, Cramant
1 fl 359,-

63% Pinot Noir, 27% Chardonnay og 10% Pinot Meunier udgør blandingen i Diebolt-Vallois karakterfulde og vinøse rosé-Champagne.



Champagne Tradition Brut BIO, NV
De Sousa, Avize
1 fl 375,-

En lille genistreg, som på fornem vis demonstrerer den nerve, eksperter peger på, når det unikke ved biodynamisk dyrkede vine skal italesættes. Mineralisk, forfinet og flot fokuseret.



SMAGEKASSE

BOBLEKASSEN – 6 FLASKER

995,- SPAR 480,-

- 1 fl Cava Brut Rosado, NV, Finca Nadal de la Boadella
- 1 fl Vouvray Brut Méthode Traditionnelle, NV, Domaine Bernard Fouquet
- 1 fl Perles Fines du Coing Brut Méthode traditionnelle, NV, Château du Coing
- 1 fl Crémant d'Alsace Extra Brut BIO, NV, Domaine Bott Geyl
- 1 fl Champagne Rosé Brut, NV, Diebolt-Vallois, Cramant
- 1 fl Champagne Tradition Brut BIO, NV, De Sousa, Avize
- 1 stk sort Champagne-icebag, Vacuvin

Kassen indeholder
en Champagne-icebag,
som holder din
vin kold i haven.



Brug tiden på at nyde det gode vejr og få leveret dine indkøb lige til døren!

Bestil vin, smagekasser, spiritus og delikatesser til sommeren og få det leveret lige til arbejdet, sommerhuset eller hvor det passer dig bedst. Vi leverer indenfor 1-3 dage.



Grej

GEM SOMMEREN PÅ WECKGLAS

Rundt omkring på buske og træer titter så småt stikkelsbær, ribs og mirabeller frem og på jorden skyder jordbær. Det betyder, at vi må finde syltekrukkerne frem og se at få konserveret de fine sommersmage, mens vi har dem!

I mere end 100 år har Weckglas været brugt som sylte- og henkogningsglas og til opbevaring af madvarer. Weck, der blev grundlagt i Ofilingen i Tyskland, introducerede konserveringsmetoden på glas.

I dag er metoden populær verden over og glassene, der kommer i et væld af former og størrelser, bruges ikke kun til at konservere, men fungerer også flot som serveringsglas. Weck kan bruges på et utal af måder; som vandglas, mælke-

kande, blomsterkande, som kaffe- og tekrus, til snacks, som glas til panna cotta og chokolademousse, som sukkerkrukke, til servering af koldskål, til stearinlys eller brug låget til at servere smør eller salt på.

Weckglas er let anvendelige, de kan nemt stables og er dekorative på køkkenhylderne. Weckglas bør være allemandseje, særligt i sommerhuset, hvor der er tid til hygge og syltning.



Dronningesyltetøj

Syltetøj med svenske aner. Perfekt til pandekager, snobrød og nybagte tebolle med smør.

INGREDIENSER

700 g blåbær
500 g hindbær
750 g sukker
15 g citronsaft

SÅDAN GØR DU

Kog alle ingredienserne op i en kasserolle og lad det småkoge ved svag varme i ca. 25 minutter. Du kan tjekke syltetøjets konsistens, ved at lave en prøve på en ske og lægge den i køleskabet til den er kold.

Tag syltetøjet af blusset og tilføj 1 tsk. atamon, så det kan holde sig på køl. Fyld syltetøjet i et sylteglas eller en anden tætlukket beholder.

FORSKEL PÅ SYLTETØJ & MARMELADE

Syltetøj og marmelade – kært barn har mange navne. Men hvad er nu engang forskellen er på syltetøj og marmelade?

Syltetøj er ganske enkelt frugt eller bær let kogt i en sukkerlage. Marmelade er frugt eller bær udkogt i en sukkerlage og tilsat stivelse eller geldannende pektin for give den en tykkere konsistens. Pektin er en fiber med høj geleringssevne. Nogle frugter og bær, eksempelvis kvæder og ribs, har et naturligt højt indhold af pektin, som gør, at de selv kan bruges til at fremstille gelé.



SPAR 25%
PÅ ALLE WECKGLAS
Se hele udvalget på
løgismose.dk.
Tilbuddet gælder hele
juli & august

Kældervine



DOMAINE LEFLAIVE



Vinskribent
Rasmus Palsgård

EKSKLUSIV SMAGEKASSE FRA DOMAINE LEFLAIVE

Det er lykkedes os at få fingrene i tre svært opdrivelige vine fra Domaine Leflaive. Det fejrer vi ved at sammensætte en smagekasse, som giver muligheden for at fornemme Leflaives flotte formidling af tre forskellige terroirs inden for hvidvin.

Man skal ikke studere Bourgogne ret meget, før navnet Domaine Leflaive popper op. Det skyldes ganske enkelt, at producenten hører til blandt den absolutte top i området. Domaine Leflaive har til huse i kommunen Puligny-Montrachet og laver udelukkende hvidvin.

Husets tidligere vinmager og direktør Anne-Claude Leflaive, som desværre døde af kræft i 2015 i en alder af 59 år, var blandt de første til at sætte spørgsmålstegn ved den konventionelle måde at dyrke vin på. Hun introducerede derfor de biodynamiske dyrkningsprincipper, som fortsat er fundamentet for dyrkningen af Domaine Leflaives 25 hektarer vinmarker.

Leflaives stil kan overordnet set beskrives som flot balanceret mellem det fyldige og elegante. Der anvendes i gennemsnit 30 procent nye fade i produktionen.

Smagekassen inkluderer naturligvis en vin fra Puligny-Montrachet, og selv om der "kun" er tale om en kommunevin, kan man roligt forberede sig på en oplevelse, som ligger niveauet over mange andre producenters Puligny-Montrachet-vine.

Den anden vin i kassen er fra Auxey-Duresses, Meursaults lidt oversete nabokommune, som takket være sin fyldige, intense gule karakter helt fortjent bliver sammenlignet med netop Meursault, blot til en mere overkommelig pris.

Sidste vin i trekløveret er fra Pouilly-Fuissé i den sydlige del af Mâconnais. Her er det typisk svært for producenterne at opnå helt samme mineralitet og finesse som i Côtes de Beaune, men også her viser Leflaive, at de er i en klasse for sig.



SMAGEKASSE

LEFLAIVE-SMAGEKASSE

3 flasker 1.995,- SPAR 390,-

1 fl Puligny-Montrachet, 2017

1 fl Auxey-Duresses, 2017

1 fl Pouilly-Fuissé, 2017



OBS:
Kun 12 kasser
på lager

NYHED



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 Petit Chablis, Jean-Marc Brocard, 2018

1 fl Touraine Chenonceaux Blanc, Domaine de la Rochette, 2017

1 fl Verdicchio di Matelica Petrara ØKO, Borgo Pagianetto, 2018

1 fl Côtes du Rhône Rosé, Château Mont-Redon, 2018

1 fl Mendoza Corte C, Bodega Vistalba, 2015

1 fl Ribera del Duero, Bodegas Montecastro, 2014



SMAGEKASSE

KLUB LØGISMOSE SMAGEKASSE I JULI-AUGUST

6 udvalgte flasker fra magasinet
750,- SPAR 137,-



.....Thildes Vinviden

NATURLIG VIN ...



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

... er eddike, sagde en vinmager til mig. Og på sin vis har han ret.

Vin som vi kender det er ikke et stabilt slutprodukt, men en mellemstation på sukkerets vej til eddike. Gær omdanner sukkeret i druemosten til alkohol, hvorved den bliver til vin. Herefter går eddikesyrebakterierne ombord og omdanner alkoholen i vinen til eddike. Både gær og eddikesyrebakterier findes på drueskallerne, så i det øjeblik, der er kontakt mellem ydersiden af skallen og den sukkerholdige most, temperaturen er mellem 10 og 35 °C og der er ilt til stede, kan processen forløbe. Det er omstændigheder, der let opstår i naturen og i vineriet. Hvis processen skal stoppes halvvejs, skal vi mennesker gøre noget aktivt for at fastholde vinstadiet og undgå eddikestadiet.

Jeg får alligevel tit spørgsmålet om, hvad naturvin er uden, jeg svarer, at det er eddike. Naturvin er blevet et begreb, som indenfor det sidste årti har vundet ind på vinmarkedet, omend ikke i mængde, men i omtale. Begrebet er omgærdet af megen mystik og fejlopfattelse, og det er endda for nogen blevet en religion med alt, hvad dertil hører.

Første konkrete udfordring er manglen på en reel definition af begrebet. Der er ingen specifik certificering af eller krav til, hvad naturvin er – eller ikke er.

“SANS SULFITTES AJOUTÉS”

Naturvin kan overordnet ses som en “ingen indgriben” tilgang til vinproduktion. Ingen tilsætningsstoffer, så lidt berøring og håndtering som muligt og så noget af det virkelig afgørende i min optik: så lidt, eller ingen svovl, som muligt.

Generelt er der en opfattelse af, at 35 mg/l total svovl er den øvre grænse. Der dannes altid lidt svovl under gæringen, hvorfor man ikke kan tale om svovlfri vine, men nogle producenter tilsætter slet ikke svovl, hvilket på i hvert fald franske vinetiketter ind imellem kommunikeres direkte i form af “sans sulfites ajoutés”, altså ingen tilsat svovl.

DET KORTE AF DET LANGE ...

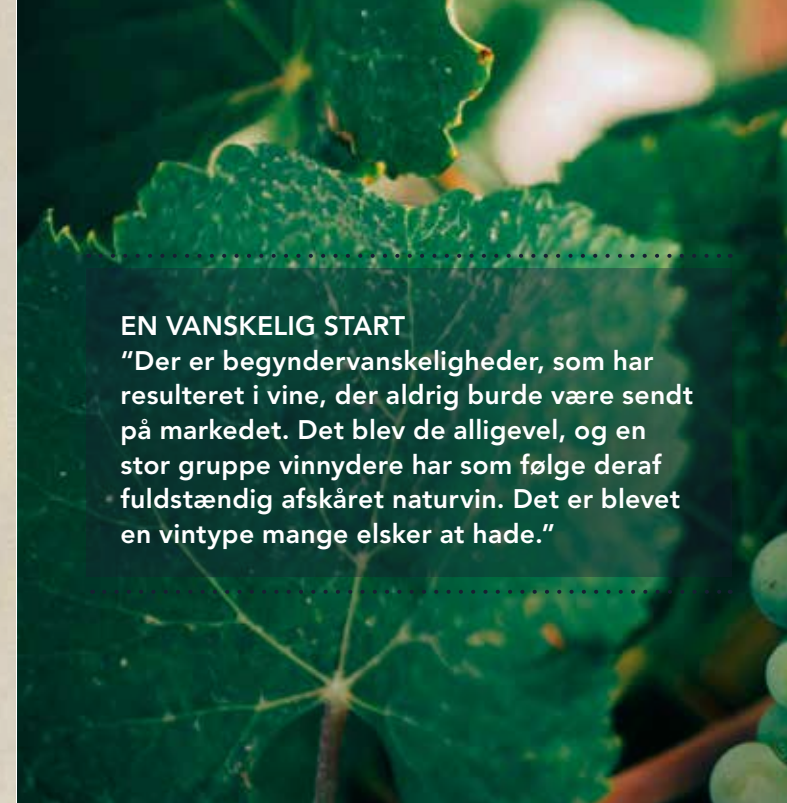
Svovl virker både som en antioxidant og som et antibakterielt stof, der konserverer og stabiliserer vinen. Er det muligt at undgå i produktionen uden, det har nogen indvirkning på den færdige vin? Det korte svar er ja, det kan godt lade sig gøre. Jeg har smagt det, det findes. Det lange svar er ja, men. Det er kompliceret og krævende i vineriet men også efterfølgende, når vinen skal transporteres. Jeg har smagt adskillige eksempler, som var langt fra den klassiske opfattelse af hvordan, vin bør smage. Om end der har været eksperimenter med at lave naturvin gennem mange år, er der indenfor det seneste årti sket en eksplosion i producenter, der forsøger sig indenfor kategorien.

Det er vigtigt ikke at glemme det korte svar. Således ser man indenfor naturvin en stigende tendens til, at der kommer rene, velsmagende og stabile vine på markedet, som et resultat af, at producenterne er blevet bedre til at forstå og ikke mindst styre processen. Der er utvivlsomt visse vintyper, som er svære eller måske umulige at fremstille uden brug af svovl, men selv producenter af disse typer har naturvinsbølgen inspireret, til at kigge produktionen efter i sømmene og justere svovldoseringen og brugen af andre stoffer ned.

SÅ LÆNGE SMAGEN ER PÅ PLADS

Hvordan er vores holdning i Løgismose til naturvin? Grundlæggende har vi smagen som førsteprioritet, og når det handler om vin er det med et klassisk afsæt. Det betyder, at vi ikke ønsker at formidle den gruppe af naturvine, som afviger på en eller anden måde ved f.eks. at have eftergæret lidt i flasken og være boblende, at have forhøjet indhold af eddikesyre, er oxideret eller rummer andre af de “fejl”, man kan støde på i naturvine. Vi anerkender, at der er vinnydere, som sætter pris på denne type vine, men overlader det til de importører, der selv dyrker denne smag, at formidle dem.

Mange tror, at alt naturvin er “funky”, som jeg kalder det, når vinene afviger fra den klassiske smag. At skilte med at en vin er en naturvin, kan i værste fald afholde yndere af den klassiske smag fra at købe vinen, blot fordi det er en naturvin. Blandt naturvinsentusiaster er der til gengæld mange yndere af de funky naturvine, og de finder ikke nødvendigvis de mere klassiske smagende versioner, som vi har i sortimentet, tilfredsstillende eller interessante nok. Derfor går vi lige nu stille med dørene og afventer udviklingen, alt imens vi er åbne overfor alle produktionsmetoder, inklusive naturvin – så længe smagen er på plads.



EN VANSKELIG START

“Der er begyndervanskeligheder, som har resulteret i vine, der aldrig burde være sendt på markedet. Det blev de alligevel, og en stor gruppe vinnydere har som følge deraf fuldstændig afskåret naturvin. Det er blevet en vintype mange elsker at hade.”



HAR VI NATURVIN I VORES SORTIMENT?

Vi har pt vine i vores sortiment, som er naturvine i den forstand, at de ikke er tilsat svovl eller holder sig under den generelle grænse for svovl, ligesom at produktionsmetoderne falder indenfor rammen med minimum indblanding og ingen brug af kemikalier i mark og vineri. Vi skilter ikke med det, da vi pt føler, at markedet står i et uafklaret vadedsted, når det kommer til naturvin.

Barskabet

DEN KAISERLIGE LIMONCELLO SPRITZ

Her hvor Aperol netop har fejret sine første 100 år i fødebyen Padua, og hvor Aperol Spritz er mere populær i New York, Berlin og Paris end nogensinde, vil vi gerne twiste den populære drink i en friskere, mere lækende retning.

Vi giver derfor Aperol et velfortjent hvil og satser i stedet på økologisk Limoncello. Vi sørger for at bruge helt frisk, tør og økologisk Prosecco, og justerer til sidst styrken og bitterheden med en seriøs Tonic. Med et lille glimt i øjet kalder vi resultatet for "En Kaiserlig Limoncello Spritz", med en kærlig hilsen til vores kollega Jan Kaiser, som efterhånden har solgt flere millioner flasker italiensk vin i Danmark.

Limoncello Spritz

Drink til 1 person

INGREDIENSER

5 cl. Limoncello Limunciel
10 cl. Colli Trevigiani Prosecco Brut Zharpi 2018
10 cl. tonic med Chinotto
1 skive økologisk lime
Isterninger

SÅDAN GØR DU

Køl et højt slankt glas ned med isterninger. Hæld smeltevand fra og tilsæt forsigtigt Limoncello, Prosecco og tonic. Pynt med tynde skiver lime, som du evt. squeezer ned i din Spritz for lidt ekstra friskhed. Servér umiddelbart inden boblerne fordufter og isen smelter.



Fagekspert
Per Bach



DET KAISERLIGE LIMONCELLO SPRITZ KIT

1 fl Carlo Mansi, Limoncello Limunciel
1 fl Perlage, Colli Trevigiani Prosecco Brut Zharpi ØKO/VEGAN
2 fl Lurisia Tonic med Chinotto 275 ml
285,- SPAR 50,-

Bag om Løgismose

MØD JAN KAISER, MANDEN BAG DEN KAISERLIGE SPRITZ

Jan Kaiser startede som konsulent hos Løgismose for intet mindre end 17,5 år siden. Dengang var Løgismose på Nordre Toldbod ikke meget mere end to mænd på kontoret og et lille gourmetsupermarked.



JAN KAISER
SALES DIRECTOR & PURCHASE

Kaiser, der havde talt med Christian Grønlykke seks år inden sin start, var dybt fascineret af Løgismoses univers. Gourmetsupermarkedet var dengang mindre end det er i dag, men udvalget var stadig mindst lige fortræffeligt; confiterede andelår, de bedste af de absolut bedste oliven, små patéer og ikke mindst unikke vine fra små producenter – alt i alt et gastronomisk univers for den sande levemand.

Kaiser spurgte forsigtigt Grønlykke, om han ikke kunne bruge Kaiser til et eller andet. Hvis da Kaiser kunne være herre i eget hus, og samtidig love at Grønlykke ikke skulle blandes ind i noget, kunne en ivrig sælger velsagtens tilføjes til det beskedne hold. Og kender man Kaiser, så var det ikke dumt! Bil og kontorartikler

blev købt ind for et pænt beløb og så skulle han ellers vise, at han kunne skabe resultater. Og resultater kom der.

For Kaiser er det ganske enkelt; service er alfa omega. Kaiser møder folk dér, hvor deres behov er, om det er den administrerende direktør eller køkkenchefen på en af de restauranter, vi leverer vin til, kan Kaiser tale med alle. Lige så god som Kaiser er til at tale sin sag, lige så god er han til møde andres og forstå den.

Og sådan bygger man broer mellem mennesker. Kaiser kan netværke – skabe kontakter og netværk – som de færreste, og den evne har blandt andre bidraget positivt til Løgismose i alle årene Kaiser har været hos os.

For at kunne yde sublim service og vejledning for en virksomhed som Løgismose, må der da også være en vis feinschmecker i konsulenten selv. Det er der i den grad i Kaiser. Han er en stålsat gourmand med en klar holdning til, hvad han skal drikke. Aperol Spritz bliver det ikke. Danskerne skal derimod have en ny sommer drink – et bud er Limoncello Spritz. En drink, som Kaiser blev præsenteret for, da han for en måneds tid siden nød det søde liv ved Amalfikysten, hvor citronerne gror, og drinksene smagte af det stof, drømme er gjort af. En ærke-italiensk drink, men ikke det kunstige sprøjt, som Kaiser mener, har steget danskerne lidt til hovedet.

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

RESTAURANTER VI KAN LI'



BOB BISTRO

BOB Bistro, tidligere BioMio, er et af de få 90-100% økologiske spise-steder, der findes i København. Kærligheden til økologi er stor – selv ginnen i bistroens cocktails er økologisk!

Bag facaden med det ikoniske Bosch-neonskilt, midt på pulserende Vesterbro ved kødbyen, kan du i et naturligt og organisk interiør i spændfeltet mellem det rare og det rå, nyde en menu sammensat af lokale, økologiske råvarer, med økologiske og biodynamiske vine til. Scenen er uformel, det er nemt at være både kød- og ikke kødspiser og ligeledes nemt både at være til øl, vin, eller til cocktails.

LØGISMOSE-VINE PÅ KORTET FIND BLANDT ANDET



Chablis Saine Claire, ØKO, 2017
Jean Marc Brocard



Pouilly-Fumé 2017
Perles des Gabares, Biovidis



DERFOR:

Med smagen i højsædet, pakket ind i økologi, bæredygtighed og sæson sætter BOB en stemning af moderne bistrostil, både på tallerkenen og i glasset – som i øvrigt er lavet af kasserede vinflasker fra Borneo og Sydøstasien. Vi er fans og sætter hellere end gerne retning mod lysskiltene på Vesterbro!

HVORNÅR:

Mandag – søndag: 12.00 – 24.00

Køkkenets åbningstider:

Mandag – søndag: 12.00 - 16.00

Mandag – torsdag: 17.00 - 22.00

Fredag – lørdag: 17.30 – 22.30

Søndag: 17.00 – 21.00

BOB – BioMio Organic Bistro
Halmtorvet 19
1700 København V

Læs mere her:
<http://bobbistro.dk/>

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
Jasper Mohr Holm
Rasmus Palsgård
Thomas Venøbo
Ann Sophie Hansen
Anne Mette Boysen
Ditte Svane
Emilie Schou Willhjelm Ravn
Morten Hyldgaard

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

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

Følg os på Facebook og Instagram:



/loegismose



@loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk
og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder
fra 1. juli til og med 29. august 2019.

Pris 40 kr.
01.07.2019 - 29.08.2019



5 713507 015310