

LØGISMØSE

VIN & MAD

FORÅR PÅ TALLERKENEN

- * Østers med spæde urter
- * Lam i dild og rejer
- * Forårsfriske gedeoste
- * Anchoiade til din roséstund
- * Måske den bedste Salade Niçoise?
- * Crumble med årets første rabarber

SOLSKIN I GLASSET

- * Fristende friske rosévine er landet!
- * Gavoty – en ægte Løgismose klassiker
- * Berusende bobler fra Belin
- * Den ultimative spanske trio
- * Frugtige nyheder fra naturvinslandet

VIN OG VANDRING

Tag med Signe Wulff
til verdens uofficielle vinhovedstad

VI BYDER FORÅRET VELKOMMEN

I GLASSET OG PÅ TALLERKENEN

PÅSKEÆG

Kokkene tager de
æggede serveringer
til nye højder





Smag på jubilæet

Vi er nået til det 2. årti på Nordre Toldbod – 1990'erne – hvor delikatesserne begynder at lande på hylderne i havnearbejdernes gamle varmestue.

6



18 ÆG

Æg hører ufravigeligt sammen med foråret og ikke mindst påsken. Magnus og Christian tager de æggede serveringer til nye højder.



SMAGEN AF SOLSKIN

Marts bød på masser af solskin og nu begynder temperaturen så småt også at følge med. Det er derfor med stor begejstring og en god omgang fryd, at vi nu for alvor kan skyde rosé-sæsonen i gang med fristende friske rosévine.

Der er noget energisk og spændingsfyldt over de lyserøde vine. Måske skyldes energien den ungdom, der oftest bor i en rosévin eller det faktum, at et glas rosé giver løfter om lange, lyse nætter, hvor alt kan ske. Rosé er solskin i glasset i mere end én forstand. En nøje udvalgt rosé er en fryd for øjet, nydelse for ganen og en lise for sjælen.

”Roséen er kommet for at blive og har sin berettigelse. Roséen er en kunstart. Men også en kunstart, der bliver udført med vekslende held og vekslende kærlighed. Det er vigtigt at være kræsen med sin rosé.”

Sådan skriver Signe Wulff på s. 8, hvor du kan læse hendes beretning om den livsstil, som den lyserøde vin så fascinerende (også) rummer.

Vi har fyldt magasinet med sprøde forårsbebudere i alle rosa nuancer. Særligt én er vi glade for at kunne præsentere, nemlig roséen fra Domaine Gavoty, som er med i vores sortiment på 28. år. En blændende rosé ikke bare i Provence, men lovprist i hele vinverdenen, og som akkompagneret med Salade Niçoise giver dig en fremragende forårsduo.

Glæd dig til ...

Masser af inspiration til forårets fine øjeblikke – som ikke kun skal handle om rosé. Du kan også vælge at løfte forårsstemningen med Champagne eller en fristende pendant til Aperol Spritz. Du kan drømme dig til vinens uofficielle hovedstad, Bordeaux eller blive herhjemme og mærke sæsonen på tallerkenen med kokkenes all-time favorite, mens du i glasset bør nyde fornemme, lækende nyheder fra Sydfrankrig.

Med en smuk forårsaften som kulisse kan alle de mange muligheder smage af et øjeblikks lykke.

INDHOLD

- 3** Intro, Smagen af solskin
- 4** Forårets rosévine 2021, Fristende friske rosévine er landet
Opskrift: Anchoiade – serveringen til alle dine roséstunder
- 6** Smag på jubilæet, 1990'erne – det andet årti på Nordre Toldbod
Opskrift: Salade Niçoise
- 8** Rosé, Den lyserøde livsstil
- 10** Ny producent, Forførende bæredygtig Sauvignon Blanc fra Østrig
Opskrift: Gratineret gedeost med grillet aubergine og tomatpenade
- 12** Sæsonens udvalgte, Enkeltmarksvine fra bila-haut er hjemkommet
Opskrifter: Lam i dild og rejer
- 14** Sæsonens udvalgte, Naturvine fra grænselandet mellem Rhône og Languedoc
Opskrifter: Grillet butterfly-kylling med couscoussalat og saltet yoghurt
- 16** Vin & vandring, Bordeaux, verdens uofficielle vinhovedstad
- 18** Smag på sæsonen, ÆG
Opskrifter: Luksuriøs toast med pocheret æg og luftig hollandaise | Silkeblød omelet med tre slags ost

- 20** Bobler & østers, Nyt Champgnehus med fokus på Pinot Meunier
Opskrift: Forårsøsters – østers med spæde urter
- 22** Nyheder på Nordre Toldbod, American classics fra Stonewall Kitchen
- 24** Løgismose på hylderne, Den velsmagende genvej
- 26** Vin & ost, Friske gedeoste kalder på sprød Sauvignon Blanc
- 28** Det søde punktum, Boblende dessertvin med og uden alkohol
Opskrift: Rabarber-crumble med vaniljemættet crème anglaise
- 30** Hverdagsvine, Dejlige franske hverdagsvine
- 31** Kældersalg, Den ultimative spanske trio
- 32** Vinskolen, Løgismoses vinskole – vinlandet Luxembourg
- 33** Nyheder fra Luxembourg, Friske og frugtdrevne hvidvine
- 34** Smag på magasinet, Vinsmagekassen
- 35** Forårsdrinks, Sommerens darling
- 36** Kun for medlemmer, Nu får du også 10% ekstra rabat i butikken på Nordre Toldbod.

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder fra 1. april til og med 15. maj 2022.

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

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

~

OBS: 1 times gratis parkering lige foran butikken



Lam i dild og rejer

Kokkenes all-time favorite – behøver vi sige meget mere?

12



Find krydderier fra danske Mill & Mortar på hylden hos Løgismose, Nordre Toldbod og på løgismose.dk.



Rabarber-crumble med vaniljemættet crème anglaise
Rabarberen har været savnet, så selvfølgelig skal der laves crumble med sæsonens første rabarber, der så småt skyder op ad jorden.

28



Anchoiade – serveringen til alle dine roséstunder

INGREDIENSER – 4-6 PERSONER

- 1 glas ansjosfilet i olie, Maruzzella
- 3 fed hvidløg
- 1 skalotteløg
- 1 stor håndfuld frisk persille
- 2 spsk. kapers i olivenolie, Morea
- 4 smilende æg
- 1-2 dl ekstra jomfruolivenolie
- Vinedikke efter smag
- Salt og sort peber
- Spæde grøntsager (radiser, bladselleri, broccolini, peberfrugter, radicchio og lign.)

SÅDAN GØR DU

1. Hak ansjoser, hvidløg, skalotteløg, kapers og persille fint. Vend det sammen med jomfruolivenolie i en flot skål.

2. Smag til med vineddike, salt og peber.

3. Servér på et stort fad med spæde grøntsager og smilende æg og dyp så an i den himmelske ansjos-tapenade. God som snack eller som en frisk forret til frokost.

Forårets rosévine 2021

FRISTENDE FRISKE ROSÉVINE ER LANDET

Vi fejrer, det atter er forår i Danmark med fristende, friske rosévine fra den kvantitativt nærige, men kvalitativt gavmilde 2021-årgang. Fire gensyn med tidligere darlings i friske aftapninger. En nyhed, som imponerer allerede på prispunktet, og til sidst, men ikke mindst, en nyhed, som burde pirre nysgerrigheden hos alle eventyrlystne roséelskere.

Forårsfornemmelserne kommer tidligt til Løgismoses smagepanel. Allerede i december begynder de første prøver at dukke op og herefter er snevevis af rosévine en del af agendaen i hele januar og februar. I starten er det ofte tankprøver, hvor vi som en slags spåkoner prøver at fornemme, hvad det mon kan blive til. Senere begynder så de vine, som allerede er tappet på flaske at ankomme.

Vi er, når det gælder rosé, meget inkluderende i denne fase og giver mange producenter, vi kun kender perifert eller måske slet ikke har hørt om, chancen. For tænk, hvis vi gik glip af en af de helt rigtige forårsbebudere. Desværre er der rigtig langt mellem snapsene og ofte bliver det til høflige tak, men nej tak både 10 og 20 gange i træk, og i år har vi været forbi flere end 100 muligheder, inden vi landede på de to nyheder, som vi har inkluderet i forårets rosékollektion 2021.

Det er svært, ja måske endda et lille smule naturstridigt at producere rosévine, der helt naturligt springer ud og formår at charmere, inden det bliver påske, og alt for mange snubler eller griber lidt for dybt ned i værktøjskassen, mens de forsøger at nå i mål. Et faktum, som bare får respekten for de producenter, som lykkes til at vokse.

De mange fine farvenuancer, der kan tilskrives rosévine, er et resultat af længden på samværet mellem de blå drueskaller og mosten. Farven kan være en god ledetråd i forhold til, hvor kraftig en rosé er. Jo mørkere farve, jo kraftigere vin.



NYHED

**Gard Maestral Rosé, 2021
Maison Sinnæ
1 fl 90,-**

2 fl 150,- SPAR 30,-

6 fl 400,- SPAR 140,-

12 fl 750,- SPAR 330,-

Denne nyhed kommer fra Maison Sinnæ, som er det fremadrettede navn på Vignerons de Laudun et Chusclan, der bliver ved med at kapre nye medlemmer, som bringer spændende vinmarker med ind i fællesskabet og dermed åbner mulighed for en lind strøm af nye vine. Et af de seneste skud på stammen er denne helt tørre, elegante, næsten underspillede Grenache-rosé fra nogle af Mistralens vindomsuste vinmarker, der ligger i det åbne landskab mellem Pont du Gard og Tarascon. Allerede den elegante flaske signalerer, at man her forsøger at skabe en Provence look-a-like. Indholdet skuffer ikke.



**Solis Lumen Pays d'Oc Rosé ØKO, 2021
Domaine Montrose
1 fl 115,-**

2 fl 195,- SPAR 35,-

6 fl 495,- SPAR 195,-

"For os handler vin først og fremmest om fællesskab, og vi nyder den gerne hver eneste dag, men aldrig alene!" siger Olivier Coste, der står bag denne elegante slanke økologiske rosé, som bliver båret frem af frisk mineralitet. Den blev "talk of the town", da den blev lanceret på den franske Middelhavskyst i ly af Covid-19 og sidste år blev den vores bedst sælgende lyserøde nyhed. Så selvfølgelig er der genvalg til denne rosé, der som en bonus kommer med 6 forskellige etiketter i sarte nuancer med en sejlbåd, som dovent ligger og svajer på Middelhavet, mens solen går sin gang hen over himlen.



**Côteaux d'Aix en Provence Rosé ØKO, 2021
Domaine d'Eole
1 fl 149,-**

2 fl 250,- SPAR 48,-

6 fl 650,- SPAR 244,-

Da denne vin helt friskaftappet landede på smagebordet en blæsende dag i januar, måtte vi lukke øjnene et øjeblik og bare lade spyttespandene stå urørte hen. Det var smagen af flydende forår, og jeg må bare endnu engang konstatere at tyskfødte Matthias Wimmer og hans unge vinmager Ludovic Vançon er helt inde og røre ved kernen i begrebet "moderne rosé fra Provence". Sådan er det bare, og så gør det jo heller ikke noget, at vinen har været certificeret økologisk af Ecocert de sidste 25 år. Saftig, lækende og ikke uden intensitet. Frugt og krydderier, som pirrer næsen og lifligt danser videre i munden.



**Sancerre Rosé, 2021
Domaine Reverdy Bernard
& Fils
1 fl 225,-**

2 fl 395,- SPAR 55,-

6 fl 995,- SPAR 355,-

Denne Pinot Noir-rosé fra Sancerre har været fast i sortiment i en lille menneskealder, og når den som her når at blive klar, er den selvskreven i vores første bølge af lyserøde vine fra den nye årgang. Læskende og fint parfumeret med saftige røde jordbær og hindbær, der pga. af den globale opvarmning har fået lidt mere huld på kroppen, men stadig løftes frem af vitaliserende og vibrerende syre. Bemærk at vinen kommer med nye labels, fordi Noël og Claudine Reverdy nu formelt har overdraget nøglerne til kælderens til deres søn Romain, som vistnok er 19. generation i familien!



**Niederösterreichischer Terrassen Rosé, 2021
Weingut Buchegger
1 fl 129,-**

2 fl 225,- SPAR 33,-

6 fl 575,- SPAR 199,-

Selvom navnet er nyt, er vinen det ikke. Terrassen er lig Pinot & Co., som har glædet tusindvis roséentusiaster og åbnet deres øje for, at Østrig ikke kun handler om Grüner Veltliner. Det er teknikaliteter i lovgivningen, som forbyder anvendelsen af fantasinavne. Og måske er det godt det samme, for i de senere år har det reelt været en Co. & Pinot, hvor nationaldruen Zweigelt førte an foran Merlot og Pinot Noir. Som altid en tør og stilig rosé. Endda lidt saftigere og mere rundet af røde hindbær og viol end i de seneste årgange. Bedste rosé fra vinmageren Michael Nastl, som i 2018 påtog sig at løfte arven efter Walter Buchegger!

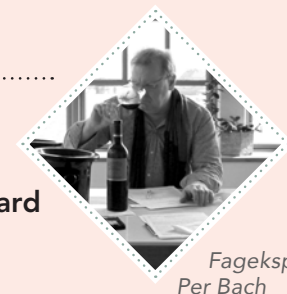


NYHED

**Ribeira Sacra Mencía Rosado, 2021
Adegas Moure
1 fl 168,-**

2 fl 285,- SPAR 51,-

Til sidst en aromatisk og alligevel helt tør og vidunderlig kølig Mencía Rosado, som vi har ventet 3 år på at få lov til at præsentere, selvom vi har ligget på knæ for Paloma Rodríguez, der står for distributionen af de højest 4.000 årlige flasker. Håndhøstede druer, der bæres op til vejen eller sejles bort fra ekstreme, skørt stejle, små granit- og skiferterrasser langs Ribeira Sacra oppe i Spaniens nordvestlige hjørne. Læg dertil den unikke label med mytologiske meta-amfibier og et meta-menneske fra flodens dyb skabt af den galiciske stjerne, grafiker og designer Ana Diaz Rivera. Intet mindre end et samlerobjekt, en raritet og vel og mærke af den velsmagende slags!



Fagekspert
Per Bach

..... Smag på jubilæet

1990'ERNE – DET ANDET ÅRTI PÅ NORDRE TOLDBOD

Fra et vinklubudsalg til et vinlager, der, som det hed sig dengang, også tilbyder "fødevarer fra hele kontinentet".

Ved indgangen til 1990'erne havde Christian Grønlykke droppet studierne på Københavns Universitet, og da medlemmerne af Løgismose Vinklub trofast blev ved med at anbefale vinlageret, så flere og flere lagde vejen forbi Nordre Toldbod, havde han også fået ansat sin første medarbejder (Thorbjørn Klemensen, som i dag bærer anciennitetsprisen, er indkøbschef og sidder med i Løgismoses smagepanel), men alt var ikke bare en fest.

De befandt sig på bagkanten af kartoffelkuren, og det betød, at danskerne ikke bare lige skænkede finere og flere rød-vine i glassene, og da supermarkederne samtidigt oprustede i vinafdelingerne, lukkede traditionelle vinhandlerne på stribe. Samtidigt var det i 1990, at vi alt for tidligt mistede Lene Grønlykke, som i 20 år, som Klaus Rifbjerg så fint formulerede det, havde "charmeret franske vinbønder til at sende det bedste de ejede til et land, de aldrig havde hørt om".

Sven og Christian Grønlykke besluttede at videreføre vinimporten, og med uvurderlig hjælp fra Jean-Louis Liefroy fra Falsled Kro, Daniel Letz fra Kong Hans Kælder og senere Lise Gregers Jensen, som var blevet ansat på Fyn, lykkedes det at fastholde momentum i Frankrig og påbegynde en ekspansion i de andre lande omkring Middelhavet. En ekspansion, som ikke kun handlede om vin.

I sensommeren 1992 tilbød Københavns Havn, at det ydmyge vinklubudsalg kunne veksles til en rigtig vinbutik i den gamle færgeterminal. Sven og Christian takkede ja og flyttede hele vejen fra nummer 25 til nummer 16, og selvom det blot var en rejse på mindre end 100 meter, var det lige her de fysiske forudsætningerne for, at der skulle opstå et gastronomiske center for livsnydere på Nordre Toldbod, blev etableret.

Selve retningen kom på plads året efter. Mange år med berettigede jeremiader over det dalende kvalitetsniveau blandt de danske fødevarer havde fået Sven Grønlykke til at rette opmærksomheden mod de nogen gange ekstraordinært gode ting, der trods alt blev produceret, og efter måneders planlægning og prøvesmagninger sammen med blandt andre "Det Danske Gastronomiske Akademi" kunne han i oktober 1993 sammen med datteren Maria og Politiken invitere til "Messe for Danmarks bedste fødevarer" på Børsen, hvortil Løgismoses kunder kunne løse billet før alle andre.

Det blev en vidunderlig københavnerebegivenhed, som dem, der var der, og dem, som aldrig nåede at blive lukket ind stadig taler om, og det var lige her Sven Grønlykke blev overbevist om, at Løgismose selvfølgelig også skulle omfavne fødevarer og delikatesser. Det blev i først omgang til et "Julemessetilbud" med 9 forskellige produkter fra Børsen, bl.a. melonmarmelade fra Falsled Kro, anderillettes fra Kong Hans og det første møde med Ruths kryddersild fra Christiansø samt rullepølsen fra Als.

Siden fulgte en af de første af mange ombygninger på Nordre Toldbod. En tømmer fra Fyn blev sendt til hovedstaden for at indramme Løgismoses første kølemontre og en bagvæg med håndmalede franske fliser i smukt egetræ, og i den sidste weekend i september 1995 kunne Løgismoses venner strømme til Nordre Toldbod for at fejre ankomsten af østers fra Bretagne, røget laks, terriner og færdige saucer fra Kong Hans, skinker fra Huelva, vagtelæg og fåremælksfeta fra Løgismose, chokolader fra Valrhôna og Summerbird samt en hel del mere. Løgismose var ved at blive convenience, selvom vi dengang slet ikke vidste, at det, var det vi var. Christian Grønlykke sammenfattede det fint ved at sige, at det skulle være muligt at handle ind til "et kongeligt måltid" på Nordre Toldbod.



Fagekspert
Per Bach



Det var ikke tilfældigt, at Sven Grønlykke lod sig forevige med Cuvée Clarendon fra Domaine Gavoty, da Peter Winding valgte at smide ham på forsiden af Vinbladet som en hyldelse for de mange år i den gode smags tjeneste. Cuvée Clarendon var til det sidste Svens ultimative favorit-rosé.



Côtes de Provence Rosé Cuvée Clarendon, 2019
Producent: Domaine Gavoty | Område: Provence, Frankrig
1 fl 189,-

2 fl **325,- SPAR 53,-**

6 fl **850,- SPAR 284,-**

Denne rosé er i Løgismose-regi et barn af 90'erne og i den grad Løgismose klassik. Dette er således den 28. årgang af vinen, vi importerer, og det er med fuldt overlæg, at vi præsenterer vinen med et enkelt ekstra år på bagen. Vinen bliver simpelthen lidt mere cremet og får lidt mere dybde, hvis man viser den lidt tålmodighed, og det er også sådan den oftest præsenteres på de mange fine restauranter i Provence, som har vinen på kortet.

Vinen blev oprindeligt spottet af Jean-Louis Liefroy, og han skrev tilbage i 1992: "Under mit ophold i Frankrig i januar måned kørte jeg igen i år gennem mange vindistrikter for at finde nye vine til Løgismose. Mit mål var især Provence. Et meget stort område med i virkeligheden kun få rigtig gode vine. Turen førte mig til Domaine Gavoty og efter smagningen var jeg mest begejstret for Cuvée Clarendon Rosé."

Dengang en nogenlunde ligelig fordeling mellem Grenache og Cinsault. Nu med meget mere af sidstnævnte (85%), fordi Roselyne Gavoty, der har produceret vinen i alle årene, er en lille smule forelsket i det særlige krydderi og den ekstra friskhed, som Cinsault bringer, når det lykkes druerne at modne til perfektion. Det gjorde det i 2019.

i Du finder alle ingredienserne til Salade Niçoise hos Løgismose, Nordre Toldbod.



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne

Måske det bedste bud på Salade Niçoise?

Udviklingen for Løgismose på Nordre Toldbod i 1990'erne afspejles fint, hvis man kigger ned gennem de ingredienser, der skal til for at blande den geniale Salade Niçoise. I starten var der blot olivenolien. Til sidst var der alt på hylderne til den sydfranske salat. Vi har fundet en opskrift frem fra et af de gamle vinklub-magasiner fra 1998.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 1 bakke vagtelæg
- 1 stort salathoved
- 2 store bøftomater
- 1 rødløg, gerne af sorten Roscoff
- 1 glas tun, Maruzzella
- 1 glas ansjoser, Maruzzella
- ½ glas Niçoise-oliven

Dressing

- 6 spsk. olivenolie, Rafail
- 3 tsk. sherryeddike, Emilio Lustau
- Citronsaft
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Kog vagtelæggene smilende i 3 min. Køl dem hurtigt ned, og pil derefter.

2. Pisk en dressing af olivenolie og sherryeddike, smagt til med salt, peber og citronsaft.

3. Skyl, rens og udskær salat, tomater og rødløg. Anret med tun, oliven og vagtelæg på et smukt stort fad.

4. Dryp med dressingen, og anret til sidst ansjoserne på toppen. Spis med rigtig godt brød – mere olivenolie og nyd et køligt glas Gavoty til.

DEN LYSERØDE LIVSSTIL

De sidste 10-15 år er roséens popularitet bare vokset og vokset. Hvert år når man lige at tænke, at nu må roséen da have nået toppen og salgskurven begynde at flade lidt ud. Men nej. Så kommer endnu en analyse, der fortæller, at salget af rosé herhjemme er steget med mange hundrede procent over de sidste år. Populariteten og det deraf følgende salg er tilsyneladende stadig på en himmelflugt. Og det gælder ikke kun herhjemme, men i hele den del af verden, hvor der drikkes vin.

I roséens vugge, Provence, er der også fortsat gang i den, selv om rosé ikke er et nyt fænomen her. Man ved, at romerne lavede en lys vin af blå druer for omkring 2500 år siden, men den betragtelige alder til trods, bliver roséen også ved med at overraske i det sydfranske. Lige nu taler de lokale om "Hollywood en Provence verte" – Hollywood i det grønne Provence – fordi der er så mange kendisser, der investerer i vinejendomme.

Brad Pitt og Angelina Jolie er efterhånden en gammel historie. De købte Château Miraval tilbage i 2008 og var dermed first movers. Men siden har andre fulgt i det lyserøde vinspor. For et års tid siden kunne man følge med i George Clooneys køb af Domaine du Canadel, hvor filmstjernen vil lave rosé fra sine 4 hektar. I øvrigt med hjælp fra Laurence Berlemont, som også har hjulpet 'Brangelina' på Miraval i sin tid. George Clooney udtaler i øvrigt, at det er dejligt at være tæt på kollegaen og venen Brad Pitt, som bor kun omkring 20 km væk.

Manuskriptforfatteren bag Star Wars-filmene, George Lucas er heller ikke langt væk fra Clooney. I 2017 købte han det smukke Château Margüi og gjorde det til en del af Skywalker Vineyards, som også omfatter et vinslot i Umbrien. Den engelske filmmand Ridley Scott har også meldt sig under rosé-fanerne med sit køb af Mas des Infermières i Oppède-le-Vieux, hvor han laver bee friendly rosévin på sine 20 hektar. På det anerkendte cru classé-slot Château Roseline er det ikke Hollywood, der regerer, men derimod den australske popsanger Kylie Minogue. Hun har med ekspertise fra Château Roselines ejer Aurélie Bertin udviklet sin helt egen rosé, som lanceres foråret 2022 under navnet "Kylie". Er du på de provencalske kanter, er det i øvrigt oplagt at lægge vejen forbi Château Roseline efter en flaske Kylie eller for at besøge kapellet, hvor den hellige Roseline ligger

begravet, og som er udsmykket af Marc Chagall. Eller bare fordi vingården ligger smukt omgivet af vinstokke plantet i rød jord.



Vinskribent
Signe Wulff

Der var engang, hvor roséen var noget, kun provençalerne drak, og som nogle få turister holdt af, når de var på ferie. Dengang grinede vinanmelderne og hånedes den lyserøde vin og sagde, den kun var for kvindfolk. Det er svært at blive ved med at påstå, når roséen åbenbart appellerer så stærkt til machomænd som Clooney og Pitt. Hollywood og machomænd eller ej. Roséen er kommet for at blive og har sin berettigelse.

Det er vigtigt at være kræsen med sin rosé. Man skal ikke lade sig nøje, når det kommer til den lyserøde vin, for roséen er en kunstart. Men også en kunstart, der bliver udført med vekslende held og vekslende kærlighed. Styr uden om de kommercielle flasker og gå efter mindre producenter, som også synes, roséen skal tages alvorligt. Som laver den friske, saftige og lette vin, fordi de elsker den, for dét den er – og ikke fordi det er en nem måde at tjene penge på lige nu.

Finder man en kvalitetsrosé, har man til gengæld en vin, som egner sig til lange, lyse nætter på terrassen, til lette sommerretter, skaldyr, fisk og kylling. Den er som skræddersyet til det vegetariske køkken og kan sagtens gå hele middelhavskøkkenet rundt og matche både grillede grøntsager og powerfulde krydderier. Til trods for sit sarte, lyserøde ydre kan den gode rosé stå model til det meste. Roséen kræver heller ikke vinkælder og dekantering og uendelig megen snak. Der er ikke så meget pjat med roséen. Den skal drikkes ung, og den eneste læresætning, den prædiker, er nydelse nu og her.

Côtes de Provence Rosé
Lampe de Méduse Cru Classé, 2020
Château Sainte Roseline
1 fl 199,-

2 fl **350,-** SPAR 48,-

6 fl **895,-** SPAR 299,-

..... Ny producent

FORFØRENDE BÆREDYGTIG SAUVIGNON BLANC FRA ØSTRIG

Producent: Weingut Gross | Område: Südsteiermark, Østrig

Vi har tidligere præsenteret vine og ikke mindst druesaft fra Gross & Gross, der er et frirum og en legeplads for de to brødre Johannes og Michael Gross. Kald det bare en appetizer. Nu er vi nået til selve Weingut Gross, som tilhører de 12 Steirische Terroir & Klassik Weingüter, som år efter år med usvigelig sikkerhed begaver os med de bedste vine fra det frodige vulkanske bakkelandskab i sydlige Steiermark, der er det østrigske epicenter for druen Sauvignon Blanc. Så hvis du endnu ikke har stiftet bekendtskab med denne østrigske specialitet og samtidig holder af god Sauvignon Blanc, så er det nu du skal udvide horisonten.



Alois Gross begyndte selv at tappe familiens vine i begyndelsen af 1980'erne, da han havde købt ejendommen oppe på det berømte Nussberg. Han fik tidligt succes både på de østrigske restauranter og i Falstaff, som allerede i 1991 kårede Alois Gross til "Winzer des Jahres". Lige siden har den østrigske vinguide "forfulgt" Weingut Gross med topanmeldelser, og Falstaff er ikke alene. Weingut Gross er også strøget til tops i Vinaria Weinguide, i Gault & Millau Österreich i A la Carte Wein-Führer Österreichs, og da Stephan Reinhardt fra The Wine Advocate sidst var forbi noterede han "A highly recommended producer that is among the five best in all of Styria." Det er i den grad tilladt at have høje forventninger!

Det er i dag Martina og Johannes Gross, som driver familievingården videre og Johannes siger, at de "bruger ikke så meget tid på at finde ud af, hvad vej vinden blæser" og tilføjer, at de "foretrækker at lave et par gode vine frem for mange middelmådige". De har for længst har sagt farvel til enhver form for herbicider og insekticider på skråningerne og da de fleste er så stejle at maskinerne ikke har kunnet kommet til, så handler det nu som før om "Heindln", hvilket vil sige manuel dyrkning af jorden med en hakke. Dertil kommer selvfremstillet kompost til gødsning, opvarmning med flis fra egen skov, eget biologisk rensningsanlæg til spildevand og så solceller selvfølgelig.

I det hele taget et meget bæredygtigt, men ikke økologisk projekt, da Martina og Johannes synes, at tiden, hvor man bare skal efterstræbe økologi, er ved at rinde ud. I stedet er vinene og produktionen "Certified Sustainable Austria".



Fagekspert
Per Bach



NYHED

**Sauvignon Blanc
Südsteiermark, 2020**
1 fl 169,-

2 fl 285,- SPAR 53,-

En meget attraktiv, meget aromatisk, pænt koncentreret Sauvignon Blanc, som er gæret og modnet i rustfrit stål. Et imponerende bundniveau og lidt af en magtdemonstration!

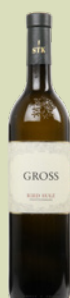


NYHED

**Sauvignon Blanc
Südsteiermark Gamlitz, 2019**
1 fl 199,-

2 fl 335,- SPAR 63,-

Forførende og delikat Sauvignon Blanc, som delvis er modnet i store gamle fade. Må begejstre enhver, der er bare en lille smule forelsket i denne drues finurlige aromaspil.



NYHED

**Sauvignon Blanc
Südsteiermark Ried Sulz, 2017**
1 fl 345,-

1 fl 295,- SPAR 50,-

Imponerende enkeltmarksvin, som afdæmpet og uden hysteri begaver os med alt det, som Sauvignon Blanc kan handle om, når druen akkompagneres af subtile krydrede aromaer fra gamle Holzfasse.



Gratineret gedeost med grillet aubergine og tomattapenade

Her venter dig en formidabel umami-oplevelse, som løftes yderligere med vinene fra Weingut Gross i glasset. Først og fremmest er Sauvignon Blanc og gedeost fra Loire et klassisk match, og dernæst er det østrigske take på druen netop krydret nok til at klare gratineringen og den italienske topping flot.

INGREDIENSER – 4-8 PERSONER

- 8 skiver daggammelt baguette
- 1 glas tomattapenade, Cascina San Giovanni
- 1 glas grillede auberginer, Cascina San Giovanni
- 1 glas grillede artiskokker, Cascina San Giovanni
- 200 g frisk gedeost i rulle eller Crottin de Chavignol
- 1 stk. hjertesalat
- Olivenolie med Piment d'Espelette, Artisans Pyrénéens
- Herbes de Provence-krydderiblanding

SÅDAN GØR DU

1. Smør baguetteskiverne med tomattapenade, og placér stykker af grillet aubergine ovenpå. Top herefter med skiver af gedeost, et par dryp olivenolie med Piment d'Espelette og et drys Herbes de Provence.
2. Gratiner brødene i ovnen ved 230 °C i 7-9 min.
3. Anret de gratinerede brød med grillede artiskokker og hjertesalat.



Gastronomiske
udviklere & kokke
Magnus Sonne &
Christian Tørring



**6 FLASKER FRA
WEINGUT GROSS
995,- SPAR 255,-**

Kassen indeholder:

- 3 fl Sauvignon Blanc Südsteiermark, 2020
- 2 fl Sauvignon Blanc Südsteiermark Gamlitz, 2019
- 1 fl Sauvignon Blanc Südsteiermark Ried Sulz, 2017

i Du finder et stort udvalg af italienske delikatesser fra Cascina San Giovanni hos Løgismose, Nordre Toldbod og på løgismose.dk.

STÆRKT
BEGRÆNSET
PARTI

..... Sæsonens udvalgte

DE LEGENDARISKE ENKELT-MARKSVINE FRA BILA-HAUT ER ENDELIG HJEMKOMMET

Producent: Domaine de Bila-Haut (M. Chapoutier) | Område: Roussillon, Frankrig

Vi har fulgt de sydfranske vine fra Chapoutier i et par år, og nu har vi fået lov til at importere et lille parti af de stærkt limitede Sélections Parcellaires vine, der er blandt de mest eftertragtede i verden.

Man kan ikke beskyldte Michel Chapoutier for at ligge på den lade side. Efter på imponerende kort tid at have genrejst familieforetagendet efter han overtog roret i 1989, har Michel ikke blot sat kvalitet, bæredygtighed og økologi i højsædet. Han har også ekspanderet besiddelserne markant med adskillige domæner både i og udenfor Frankrig heriblandt Domaine Bila-Haut, som blev erhvervet i 1999. Seks år med eksperimenter og forståelse for terroir gik der, før de første vine kom på markedet og begyndte at føje nye spændende kapitler til historien om Grenache og Syrah.



NYHED

Collioure Chrysopée Blanc, 2019
1 fl 445,-

1 fl 395,- SPAR 50,-

Selv de store hvidvine handler om Grenache i form af Grenache Gris og Blanc. Vinstokkene står på en jordbund med ældgammel skifer, og druerne høstes i hånden, Vinificeringen foregår efter helklasepres direkte i demi-muids, hvor vinen også modner i 6 måneder. Resultatet er en gylden vin, med masser af stenfrugter i næsen, som går igen i smagen og leder frem til en harmonisk og mineralsk, nærmest saltet eftersmag. Server f.eks. til en god cremet risotto med skaldyr eller til grillet laks.



NYHED

Collioure Chrysopée Rouge, 2019
1 fl 399,-

1 fl 349,- SPAR 50,-

Her er det 90% Grenache og 10% Mouvédre fra stejle terrasser, der vender mod havet. I modsætning til den hvide søster, så afstilles druerne omhyggeligt inden presningen, gæringen i stål og 16 måneders modning i stål og demi-muids. Intens duft af blåbær, solbær, viol og sydfranske krydderier. En intens og potent vin med en lang, harmonisk eftersmag, hvor fin mineralitet frisker op til sidst. En oplagt ledsager til f.eks. lammekrone med masser af hvidløg og rosmarin.



Director, Wine
Jasper Mohr Holm



NYHED

**Côtes-du-Roussillon Villages
Latour de France V.I.T. BIO, 2019**
1 fl 499,-

1 fl 449,- SPAR 50,-

Denne vin på 65% Grenache og 35% Syrah er bio-dynamisk Demeter certificeret. Grenache og Syrah vinificeres og modner separat og sammenstikkes efter 18 måneders fadlagring. Duften er meget åben, ekspressiv og kompleks med noter af brombær og blåbær, hvid peber og en symfoni andre krydderier. Smagen er potent og kraftfuld, men samtidig med meget bløde tanniner og en nærmest æterisk finish. Passer perfekt til en god lammesteg eller -kølle. Det er en vin, der kan gemmes i over ti år, men også kan drikkes nu, men husk så dekantering.



NYHED

**Côtes-du-Roussillon Villages Lesquerde
R.I. BIO, 2019**
1 fl 750,-

1 fl 695,- SPAR 55,-

Dette er den største af Selection Parcelaire-vinene, og som undtagelsesvis er skabt på ren Syrah fra nogle af de første vinstokke, der blev sat med denne drue i Côtes-du-Roussillon Villages Lesquerde. Druerne moder sent på en lille nordvendt parcel med en ufrugtbar jord. Netop det, der nogle gange skal til for at skabe stor vin. Der høstes under 20 hektoliter pr. ha. Det er en flot, mørk vin med komplekse, blomstrende og intense noter af brombær, hindbær, jordbær og hvid peber. Først afdæmpet, nærmest sart, men den vokser hurtigt og får momentum og eftersmagen er lang og vedholdende. En genial vin til vildsvinekølle eller forskellige udskæringer af iberisk fritgående sortfodssvin.



Michel
Chapoutier



Se hele sortimentet fra
Michel Chapoutiers
Domaine de Bila-Haut
på løgismose.dk



Gastronomiske
udviklere & kokke
Magnus Sonne &
Christian Tørring



Bliv klogere på udskæringer af lam, få opskrifter med lam og find vine, der passer til på løgismose.dk



Lam i dild og rejer

Når det kommer til klassiske frikasséer, er denne at foretrække blandt mange kokke. Kombinationen af det møre lammekød, dildsauce og de faste og saftige rejer vendt i bisque lavet på egne skaller er ren lykke! Retten kan nydes i alle sæsoner – med nye kartofler og fjordrejer eller i tarteletter med spæde grøntsager eller hengemte rødder. Server f.eks. vores nye Collioure Chrysopée Blanc til frikasséen og oplev, hvor smukt vinen formår at omfavne både lammet og rejerne.

INGREDIENSER
– 4 PERSONER

Lammefrikassé

- 600 g lammeculotte i tern, uden fedt
- 1 l lys lammebouillon (alternativt kan en lys hønsefond bruges)
- 150 g suppeurter til lam (f.eks. løg, selleri, gulerødder, laurbær, peber korn, krydderurter...)
- 30 g hvedemel
- 30 g smør
- 1 dl piskefløde
- Salt og peber
- Citron
- 200 g spæde grøntsager (asparges, nye løg, broccolini, radiser, gulerod med top osv.)

Rejebisque

- 1 kg søkogte rejer i skal
- 150 g suppeurter til rejebisque
- 1 dl cognac
- 2 dl hvidvin
- 30 g tomatpuré
- 20 g smør
- 1 citron
- 1 lille bundt dild

SÅDAN GØR DU Lammefrikassé

1. Kom lammekød i en gryde, og tilsæt bouillon. Kog lammekødet op, og skum alle urenheder væk.

2. Tilsæt herefter suppeurterne, og kog kødet ved svag varme i ca. 45 min.

3. Tag kødet op af gryden, når det er mørt og hold det lunt.

4. Sigt bouillon gennem et klæde, og réducé indtil halvdelen af bouillon er tilbage eller indtil det smager godt.

5. Smelt smør sammen med hvedemel i en lille gryde til en såkaldt lys roux.

6. Hæld rouxen i den reducerede lammebouillon, og jævn til en cremet konsistens.

7. Tilsæt fløde, og smag sauce til med salt, peber og citronsaft.

8. Orden de spæde grøntsager, og damp let. Tilsæt de dampede grøntsager i frikasséen.

Rejebisque

1. Pil rejerne, og sæt til side.

2. Brun hovederne og skallerne kraftigt af i en gryde sammen med suppeurterne. Tilsæt tomatpuré og flambér det hele med cognac.

3. Tilsæt hvidvin, og lad næsten al væsken fordampe. Dæk derefter det hele med vand, og kog i ca. 20 min.

4. Sigt rejebisquen, og kog bisquen kraftigt ind. Smag til med en klat smør og citronsaft.

Anretning

Tilsæt 2/3 af rejerne i lammefrikasséen sammen med de dampede grøntsager, og varm det hele hurtigt igennem. Tilsæt en stor portion friskhakket dild umiddelbart før servering.

Tilsæt den sidste 1/3 af rejerne i rejebisquen.

Anret i en dyb tallerken lammefrikassé i bunden, med de glaserede rejer samt rejebisque på toppen. Pynt med plukket dild.



Fagekspert
Per Bach

NATURVINE FRA GRÆNSELANDET MELLEM RHÔNE OG LANGUEDOC

Producent: Domaine Montfrin | Område: Rhône, Frankrig

På en lille bakke 10 km sydvest for Avignon ligger landsbyen Montfrin, og helt oppe på toppen knejser byens velholdte slot med den smukkeste udsigt ned mod det sted, hvor floderne Le Gard Ou Gardon og Rhône løber sammen. "Tous nous vivons sous un ciel de légende et l'oublions à chaque instant" står der hen over porten, hvilket i min meget frie oversættelse bliver til: "Glem ikke et øjeblik, at vi alle sammen skal kunne leve under den samme høje himmel".

Her har levmænden Jean René de Fleurieu slået sig ned, og da han er gift med den verdensberømte Agnes Troublé, og i 30 år har været med til at skabe hendes verdensomspændende brand, agnès b., er der tale om lidt af et skifte. Men som Jean René selv formulerer det, så har han altid været lidt af en "bonderøv", og han nyder at være flyttet ind i det slot, som hans bedstefar købte tilbage i 1935.

Sammen med vennen og vinmageren Benjamin Béguin har han købt Domaine de Captives, der ligger et par km syd for landsbyen. Domænet var allerede under konvertering til økologi, da det kom til salg i 2011, og efter certifikatet kom i hus er Jean René og Benjamin begyndt at tage flere chancer eller "give slip", som Jean René formulerer det. Resultatet er disse to naturvine, som er kommet til verden i rustfrit stål uden fremmede gærstammer, chaptalisering, klaring, filtrering, svovl eller andre lumske kneb.

Nogle navne er lettere at afkode end andre

Un coup de dés jamais n'abolira le hasard kan oversættes til "Kast med terninger vil aldrig få tilfældigheder til at forsvinde". Udtrykket stammer fra et ikonisk digt af den franske symbolist Stéphane Mallarmé, der livet igennem kredsede om terningkastets symbolik og opfattede tilfældet og tilfældigheden som et livsvilkår. Terningerne skal således minde os om det kontroltab og den uforudsigelighed, der er forbundet med produktion af naturvine.



NYHED FUNKINESS ●●●○

Un coup de dés jamais n'abolira le hasard
Vin de France Blanc, 2021
1 fl 164,-

2 fl 278,- SPAR 50,-
6 fl 644,- SPAR 340,-



NYHED FUNKINESS ●●●○

Un coup de dés jamais n'abolira le hasard
Côtes du Rhône, 2020
1 fl 164,-

2 fl 278,- SPAR 50,-
6 fl 644,- SPAR 340,-

Overvejende uknuste Syrah-drue, men også Carignan gæret under kulsyretryk (semi maceration carbonique) og tappet efter 6 måneders modning i tanken. En dejlig let drikkelig saftig, utvungen og upoleret rødvin med fin balance mellem den primære frugt og de bagvedliggende krydderier.

HVOR FUNKY ER DU LIGE?

Da vi for et års tid siden begyndte at invitere flere naturvine og andre vine med lav intervention ind i Løgismoses univers, besluttede vi at graduere vinenes såkaldte "funkiness" i fire trin. Det er egentlig bare subjektiv vurdering af oplevelsen. En slags forventningsafstemning, hvor vi forsøger at graduere hvor tæt på, eller hvor fjernt, vi er fra en konventionelt fremstillet vin, således at vi selv og du nemmere kan navigere.

Læs mere på løgismose.dk/funkiness

Grillet butterfly-kylling med couscous-salat og saltet yoghurt

Drøm dig til Nordafrika med dette måltid, og servér det især, når I er mange om bordet. Mængden af krydderurter og de grillede grøntsager skal man ikke kimse ad i couscous-salaten, der må nemlig ikke spares på noget i en couscoussalat, for de små durumhvde-gryn smager nemlig ikke af alverden selv – så fuld smæk på smagene og farverne!

INGREDIENSER – 4 PERSONER

Kylling

- 1 stk. Løgismose kylling
- 2-3 spsk. ras el hanout
- 2 tsk. sumak
- Olivenolie
- Salt og peber

Couscoussalat

- 100 g couscous
- 1 rød peberfrugt
- 1 squash
- 1 bundt friske løg
- 4 gulerødder med top
- 1 lille bundt bredbladet persille
- 1 lille bundt koriander
- Sumak
- 1 citron
- 1 rød og 1 grøn chili
- Salt

Saltet yoghurt

- 2-3 dl Løgismose græsk yoghurt
- 1-2 tsk. salt
- Skallen af ½ citron
- Et drys sumak
- Et stort dryp olivenolie

SÅDAN GØR DU

Couscous og kylling

1. Vend 100 g couscous med 3 spsk. god olivenolie. Overhæld med 200 g kogende vand og 1 tsk. salt. Dæk til med film og stil til side i 20 min.
2. Fjern rygbenet på kyllingen. Klip på hver side af rygbenet med en fjerkræsaks (gem rygbenet i fryseren til en dag, der skal laves suppe eller fond).
3. Placer kyllingen med skindsiden opad, og pres med to hænder på den øverste del af brystet, så brystbenet giver et knæk og hele kyllingen bliver flad.
4. Smør kyllingen ind i ras el hanout, sumak, salt, peber og olivenolie. Grill eller steg kyllingen på en grillpande i 30-45 min. alt efter farten på grillen (her er anvendt en plade på en gasgrill).
5. Grill imens grøntsagerne til couscoussalaten, til de har taget farve og skær dem herefter i passende stykker.
6. Bland de grillede grøntsager med couscous, sumak, friske urter, citronsaft og lige så meget chili, som systemet kan holde til.
7. Lad kyllingen trække i 5-10 min., når den er færdig.

Saltet yoghurt

Bland græsk yoghurt med salt og citronskal. Anret i en skål og dryp med olivenolie og drys med sumak. Voilà – klar til nordafrikansk middag!

i Butterfly-udskæringen er fortrinlig at ty til, når lår og bryst skal tilberedes ensartet og skindet være sprødt.

i Find krydderier fra fra danske Mill & Mortar på hylden hos Løgismose, Nordre Toldbod og på løgismose.dk.



Gastronomisk udvikler & kok
Magnus Sonne



Bordeaux

Verdens uofficielle vinhovedstad

Bordeaux... Er der noget navn, der får én til at tænke mere på vin? Nej, formentlig ikke. Hvis verden har en uofficiel hovedstad for vin, så må det være Bordeaux. Ikke mindst fordi man i mange, mange år anså Bordeaux for at producere de fineste vine i verden. Selv om resten af kloden er kommet efter det, og der produceres vidunderlig vin de mest utrolige steder efterhånden, ja så er der stadig en særlig vin-vibe omkring Bordeaux. Navnet klinger stadig fint og fornemt, og man får lige lyst til at rette ryggen og stramme slipset, inden man hælder vin i glasset.

Bordeaux er hovedbyen i departementet Nouvelle-Aquitaine og ligger ved Garonne-floden. Garonne løber ud mod Atlanterhavet og på vejen fletter den sig sammen med Dordogne-floden og danner flodmundingen Gironde. Floderne er grunden til at man taler om højre og venstre bred i Bordeaux-området – Rive Droite og Rive Gauche.

VENSTRE BRED

Venstre bred er især kendt for gemmevine på Cabernet Sauvignon. Klassiske tanninrige rødvine, som ofte skal have masser år på bagen for at blive tilnærmelige. Men når de bliver klar, så forstår man godt vinenes berømmelse.

HØJRE BRED

Højre brede Merlot-vine har ofte mere umiddelbar charme, de bliver hurtigere drikke modne og er runde og bløde. Bordeaux er også kendt for sine tørre hvide vine på især Sauvignon Blanc og Sémillon og de søde vine fra Sauternes, som anses for at være kongen af de søde vine. Bordeaux-området tæller mere end 50 appellationer, og hvis man er nørd, er der derfor uendelig meget historie og viden at gå om bord i. En sand fest for den flittige vin-elev, der gerne vil være velorienteret inden rejsen.

I Bordeaux kan man opleve samme sug i maven, som rammer én på Paris' brede, smukke boulevarder. Den historiske del af Bordeaux er på Unescos verdensarvsliste som et enestående eksempel på bygningskunst fra det 18. århundrede. Store, perfekt restaurerede bygninger med så megen skønhed og majestæt, at man næsten mister pusten. Så selv om man skulle være helt og aldeles ligeglad med vin (findes formentlig ikke blandt dette magasins læsere), så er Bordeaux virkelig et besøg værd.



Vinskribent
Signe Wulff

STEDER AT SPISE OG DRIKKE

På toppen af det store Hotel Intercontinental centralt i byen er der en rooftop bar ved navn **In the Moon For Wine**. Herfra har man panorama-udsigt over hele byen og fremragende underholdning i form af klientellet, der kan tælle både oliesheiker og filmstjerner og så helt almindelige mennesker på eventyr i Bordeaux. Et sjovt sted at observere den rigdom og internationalitet, som også præger Bordeaux.

*In the Moon For Wine
Place de la Comédie
Bordeaux*

På **Brasserie les Noailles** er stemningen mere classique og bourgeois. Her er træpaneler, hvide duge og tjenere i vest og skjorte. Restauranten er bygget i 1932, og det er ikke sikkert, menukortet har ændret sig meget på de små hundrede år. Men hvorfor også lave om på noget, der fungerer? Maden er lokal og sæsonbaseret, og jeg husker fra mit besøg noget med østers, foie gras og en mave, der blev alt for hurtigt mæt.

*Brasserie les Noailles
12 Allée de Tourny
Bordeaux*

På **La Villa Tourny** er maden dejlig, og det er ikke usædvanligt, at der bliver danset efter middag, siges det... **Restaurant Le Davoli**, beliggende i det historiske centrum, har jeg fået varmt anbefalet, og den står på min egen to-do-liste. På samme liste har jeg **La Pointe Bistrot** – en bistro med speciale i fisk og skaldyr, hvor kvaliteten skulle være i top. Anbefalingerne er hermed givet videre.

*La Villa Tourny
20 Allée de Tourny
Bordeaux*

*Restaurant Le Davoli
13 Rue des Bahutiers
Bordeaux*

*La Pointe Bistrot
10 Rue Sicard
Bordeaux*



MARKEDER

Hver søndag formiddag fra klokken 7 til 13 afholdes der et stort delikatesse-marked ved **Quai des Chartrons** langs Garonne-floden. Fra boderne kan der provianteres små dåser med foie gras, patéer og rilletter, nødder, oste, frugter, confit'er og marmelader på glas. Alt dit madherte kan begære – og din kuffert måske/måske ikke kan rumme. De modige kan kaste sig over specialiteten lampret à la bordelaise (ålelignende dyr med sugekopmund kogt i rødvin). De lokale går heller ikke af vejen for et fad østers med et glas syrerig og frisk Sauvignon Blanc fra egnen, selv om det er tidligt på dagen. Hvis du er mere til friskbagt brød til morgenmad end skaldyr, er der heldigvis også boder med smukke brød i alle former og smørduftende croissanter.

*Marché des Quais
Quai des Chartrons
Bordeaux*

Man kan også tage croissanten og morgenkaffen på det lille torv, som huser loppemarkedet **Les Puces de Saint Michel**. Her er mange hyggelige caféer, og mens man drikker kaffe, kan man nyde det farverige teater, der udspiller sig for øjnene af en: fine, gamle damer med perleøreringe og små hunde, aldrende charlataner med solbriller og hat, legende børn og deres trætte mødre. Kast dig derefter ud i loppemarkedshandlen. Her er rustikt trælegetøj, sølvbestik, gamle nøgler, knapper og nøgleringe, broderede duge, pelshuer, der har set bedre dage, slebne glas og meget mere. Som rutineret loppemarkedsgænger bemærkede jeg en del vin-rekvisitter, som jeg ikke har set andre steder. Hvem vil ikke gerne eje en antik vinpipette?

*Marché Les Puces de Saint Michel
Place Duborg
Bordeaux*

TURE UD AF BYEN

Er der tid til en lille udflugt, så lad den gå til **Saint-Émilion**, som ligger lidt uden for Bordeaux. Byen ligger oven på en labyrint af vinkældre og snævre gange, som løber flere kilometer under jorden. Der kan være dejlig svalt på en sommerdag, og fascinerende at se denne underverden, der også har en kirke hugget ud af klippen – l'église monolithe. Det er også værd at bevæge sig ad de små snævre gader op til byens top, hvor et lille torv byder på panoramaudsigt over de gamle tegltage og berømte vinmarker. Her er selvfølgelig også mange vinbutikker, som tilbyder vin fra hele regionen og byder på smagsprøver. Betjeningen overalt, hvor jeg kom, var kompetent og venlig. Selv i butikkerne med vine til flere tusind euros (vi taler rigtig mange nuller) og hængelås og panserglas, tog de venligt imod. Det kan jeg godt lide, for selv om man ikke har Rolex, Ferrari og råd til at købe panserglas-vinene, så er det stadig spændende at høre om vinene, deres historie og hypen omkring dem.

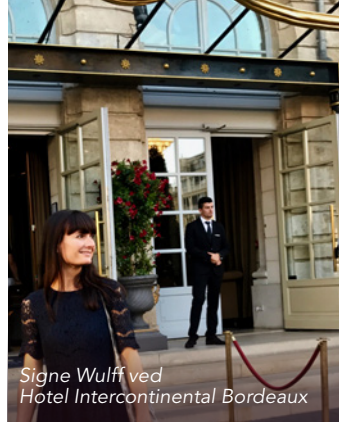
Hvis man gerne vil ud at se det berømte østers-område **le bassin d'Arcachon** og mæske sig i friske skaldyr og bo i luksuriøse omgivelser med udsigt til havet, så er hotel og **restaurant La co(o)riche** i Pyla sur Mer svaret på dine bønner.

*Hotel & restaurant La co(o)riche
46, avenue Louis Gaume
33115 Pyla sur Mer*

VIN-DANNELSE

Vinmuseet **Cité du Vin** tager dig på en rejse gennem vinens historie og fortæller, hvordan mennesker og vin har udviklet sig sammen. Museet er moderne indrettet med multisensoriske, virtuelle og interaktive oplevelser.

*Cité du Vin
Esplanade de Pontac,
134 Quai de Bacalan,
33300 Bordeaux*



Signe Wulff ved
Hotel Intercontinental Bordeaux



Brasserie Les Noailles



Vinmarker i Saint-Émilion

NYHED

**Château Tour de Gilet 2016
Bordeaux Supérieur
1 fl 129,-**

2 fl 220,- SPAR 38,-

6 fl 495,- SPAR 279,-

Fint udviklet og stadig vital Bordeaux, som charmerede sig ind i sortimentet, da vi smagte den første gang tilbage i december. Frugt fra små parceller, som nærmest ligger på små øer mellem de mange afvandingskanaler (de såkaldte "Jalles"), som blev anlagt af hollandske ingeniører i det 16. århundrede for at veksle sumpene nord for Bordeaux til frugtbart agerland. På højde med og bare 4 km fra Château Cantemerle, men alligevel ikke en del af Haut-Medoc, fordi INAO endnu ikke omfavner vinene fra det særprægede landskab. Overvejende Merlot. Ingen fadlagring.



Luksuriøs toast med pocheret æg og luftig hollandaise

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 4 friske æg (så friske som overhovedet muligt)
- 1 spsk. eddike
- 20 grønne asparges
- 1 spsk. Smør
- 1 dåse kaviar efter lyst
- 4 skiver smørrestet brød

SÅDAN GØR DU

1. Sæt 3 l vand til at simre.
2. Slå hvert æg ud på hver sin underkop eller lille tallerken, så de er klar til brug.
3. Kom 1 spsk. eddike i vandet, og rør kraftigt rundt med et piskeris.
4. Tilsæt æggene ét ad gangen, og lad dem samle sig, ca. 1½ -3 min., inden det næste æg kommer i.
5. (Køl hurtigt æggene efter pochering, og kom i varmt vand i 30-40 sek. før servering).
6. Smørrest skiver af brødet på en pande.
7. Knæk det nederste af aspargesene. Tilbered dem i en pande med 3 spsk. vand, en klat smør og salt, og damp aspargesene under låg 2-3 min.
8. Dryp aspargesene godt af, og placér dem på et stykke smørrestet brød.
9. Dryp de pocherede æg af på et rent, tørt viskestykke, og anret på toppen af aspargesene.
10. Anret herefter kaviar og servér den lune, yderst luftige hollandaise ved bordet.

HOLLANDAISE PÅ SIFON INGREDIENSER

- 3 æggeblommer
- 1 æggehvide
- 1 spsk. vand
- 200 g smør
- 4 cl Piskefløde
- 1 citron
- salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Kom smør i en kasserolle, og lad det brune ved middel varme til det dufter dejligt af ristede nødder. Tag kasserollen af blusset, tilsæt skallen fra ½ - 1 citron og lad det trække i 10 min.
2. Sigt smørret. Pas på ikke at få den karamelliserede valle med. Hold smørret på 50-55 °C (så skiller det ikke).
3. Pisk blommer, hvider og vand i en kasserolle over meget svag varme til æggemassen er luftig og cremet.
4. Tag kasserollen af varmen, og placér den på en våd klud. Tilsæt alt smørret stille og roligt under konstant piskning.
5. Tilsæt fløde og smag til med citron, salt og peber. Konsistensen er meget tyndere end en normal hollandaise.
6. Hæld saucen på en lille sifonflaske (eller spis saucen som den er), og hold sifonflasken med saucen lun til før servering.
7. Giv sifonflasken to patroner før servering. Ryst sifonen 3-4 gange, og tryk forsigtigt saucen ud på brødet, æg og asparges.



Gastronomisk udvikler & kok
Magnus Sonne

ÆG

Æg hører ufravigeligt sammen med foråret og ikke mindst påsken. Førhen, før industrialisering, optimering og fødevarereproduktion på autopilot, begyndte hønsene atter at lægge æg på denne tid af året, hvorfor ægget var et sikkert tegn på frugtbarhed, lysets komme og livet, der bryder igennem vinterens hårde skal.

Siden er æg blevet en af de råvarer, som måske allerflest mennesker har til rådighed, og æg er en essentiel råvare, som er svær at undvære i det salte såvel som søde køkken. Og det er selv om både kikærtevand (aquafaba), maledede hørfrø og tofu har bevist at kunne erstatte proteinkilden i ny og næ. Dog kan den slags alternativer ikke erstatte kilden til både protein, sauce og velsmag, der byder sig til i disse to serveringer. Magnus og Christian tager ægget til nye højder med både nye asparges, caviar og luftig hollandaise på brunet smør, så du kan imponere dine påskegæster til både brunch og frokost.



Gastronomisk udvikler & kok
Christian Tørring



Skribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn

Silkeblød omelet med tre slags ost

INGREDIENSER – 1 PERSON

- 3 økologiske æg
- 50 g blandet, revet ost, f.eks. Gruyère, Emmentaler og Parmesan
- 20 g smør
- 1 spsk. finthakket purløg
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Slå æggene ud i en skål. Pisk dem let sammen, ikke for meget, og smag til med salt og peber.
2. Varm en pande, gerne med slip let belægning, tilsæt smør og lad det bruse op (pas på, at varmen ikke er for kraftig). Tilsæt æggemassen. Rør den forsigtig rundt med en gaffel, til den begynder at sætte sig.
3. Tilsæt 2/3 af osten på omeletten. Bank på panden med en knyttet hånd, så omeletten samler sig i den ene ende af panden. Fold herefter omeletten med en spatel eller dejskraber og vend den ud på et viskestykke, så den ligger i en aflang cigarform. Rul den i viskestykket for at stramme den op.
4. Anret på en aflang tallerken med resten af osten og finthakket purløg.

OBS. Sørg for, at æggene er let flydende, når omeletten rulles, så den ikke bliver tør!

Køb dine æg hos Løgismose, Nordre Toldbod



VAGTELÆG Æggene er ca. tre gange så små som hønseæg og er med deres mørke pletter yderst dekorative.
18 stk. 38,-

LABEL ROUGE-ÆG

Æggene er lagt af fritgående høns, og det er noget, der i den grad kan smages!
6 stk. 37,-



NYT CHAMPAGNEHUS MED FOKUS PÅ PINOT MEUNIER

Producent: Belin | Område: Champagne, Frankrig

I Løgismose elsker vi Champagne, og selvom vi snart tilbyder flere end 250 forskellige er der stadig et par hjørner, som vi ikke har møbleret. Blandt andet derfor brugte jeg en dag sammen med en flok vinentusiaster i den helt vestlige del af Vallée de la Marne under høsten sidste år.

Vi spiste frokost i stueetagen på det fine Château Marjolaine, hvor jeg havde bedt sommelieren Angéline finde en håndfuld af de bedste, helt lokale bobler frem til os. Her var der især en Brut fra Champagne Belin, som shinede med sin frugtorienterede drinkability, og da det viste sig, at Belins kælder lå nærmest lige om hjørnet, krævede det kun en opringning før vi kunne spadserere langs Marne-floden på vej på næsten uanmeldt besøg.

Vi kom til at vente lidt, fordi Olivier Belin havde fået helt uanmeldt besøg af ikke færre end fire toldere, som rutinemæssigt og helt tosset skulle kontrollere, at Olivier ikke havde høstet for meget, selvom de godt vidste, at de fleste Champagne-bønder pga. frost og råd ville komme til at mangle 25-40% af deres

indtægtsgrundlag. Olivier Belin var måske en smule stresset, men ellers i fint humør, da han endelig slap igennem tolden og efter en rundvisning charmerede smagsprøverne selskabet så meget, at Champagnerne naturligvis skulle gensmages i København.

Olivier Belins morfar, Henri Planson, degorgerede sin første Champagne i 1963, og han var den første, der gjorde det, i den parisiske ende af Vallée de la Marne. I mere end 30 år blev det meste af høsten imidlertid stadig solgt til et par af de store Champagnehuse, og det var først i 1997, da barnebarnet kom hjem til gården med et diplom i ønologi i lommen, at det sidste manuelle arbejde i kælderen blev automatiseret og produktionen begyndte at kigge op over de 15.000 flasker. Siden har Olivier Belin fået udvidet og moderniseret kælderen, og i de gavmilde år runder produktionen nu 40.000 flasker fordelt på syv forskellige Champagner, hvoraf de fire hermed får Danmarks premiere i Klub Løgismose.



Fagekspert
Per Bach



Gården er beliggende mellem vinmarkerne og floden.

SPAR 25%
MIX 3 FLASKER
EFTER EGET VALG



NYHED

Champagne Bel Instant Brut, NV
1 fl 295,-

"De smukke øjeblikke" er en næsten ren Meunier, som efter den fornyede gæring i flaskerne er modnet 20-22 måneder. En Champagne, hvor det åbenlyst handler om at formidle Meunier-frugten frem for at nedtone den i autolyse. Dosage 9 g.



NYHED

Champagne Bleu Chic Brut, NV
1 fl 345,-

Med "Bleu Chic" leger Olivier med begreber fra modeverdenen, der handler om at bryde stereotyperne, og her er det Meunier, som i stedet for Pinot Noir opvarter Chardonnay på en særdeles veloplagt facon. Noget lavere dosage på 6 g.



NYHED

Champagne Clair Obscur Blanc de Noir Brut, NV
1 fl 345,-

Navnet "Clair Obscur" har Olivier hentet fra malerkunsten og de teknikker, som handler om at trække lyset ud af mørket, og det er netop, hvad han gør her, hvor delvis fadgæret Meunier og Pinot Noir får lov at lege charmerende tagfat. Dosage igen 6 g.



NYHED

Champagne Millesime Extra-Brut, 2015
1 fl 375,-

Næsten lige dele Meunier, Pinot Noir og Chardonnay degorgeret efter 70 mdr. med en dosage på bare 1 g. Syrlig salt østerssaft. På én gang utilsløret og ydmyg. For nogen måske intimiderende og bestemt Oliviers mest krævende Champagne.

i Se hele sortimentet, og læs mere om Champagne Belin på logismose.dk



i Køb dine østers hos Løgismose, Nordre Toldbod.



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne

Forårsøsters – østers med spæde urter

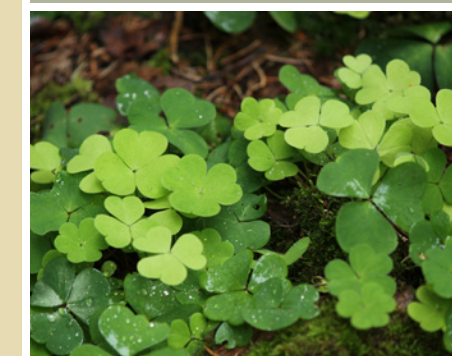
Østers er – i al sin herlighed – allerbedst, når de serveres au naturel. Ifølge Magnus kan man nøjes med at servere sine østers med de urter, man har ved hånden. Ramslæg – eller blomsterne derfra –, vandkarse, skovsyre, spæde mælkebøtter, rødkløverblomster, sankthansurt, spansk kørvel eller lægekogleare er gode bud på urter, der går godt til østers. Tag for eksempel skovsyren, der på fornem vis kan erstatte citron og vinaigretten eller lægekoglearen, der med sin markante smag af peber og noter af karse giver mineraliteten og fedmen i østersen et raffineret modspil.

INGREDIENSER

- Østers
- Friske, vilde urter
- Olivenolie
- Citron

SÅDAN GØR DU

1. Åbn østers, anret med urter, dryp med olie og citron – og nyd det!





STONEWALL KITCHEN
ER DIN VELSMAGENDE
REDNING PÅ BRUNCH-
BORDET ELLER TIL
GRILLMIDDAGEN



Sea Salt Caramel Brownie Mix, 8-10 pers
Pr. stk. 109,-

Rig, fudgy og uimodståelig chocolate chip brownie med karamel-topping og salt, der balancerer sødmén og sætter prikken over i'et. Vi tøver ikke med at kalde brownie-blandingen den bedste på markedet. Det meste er pakket, alt du selv skal stå for er to æg fra fritgående høns samt et par skefulde smør – og det er præcis dét, der gør hele forskellen!

Peanut butter
Pr. stk. 500 g, 115,-

Cremet og crunchy. Du kan med god samvittighed spise – om ikke løs, så i hvert fald med måde – for forskning har vist, at peanut butter er godt for dit hjerte, din figur, din hud, nerver og fordøjelsessystem. Nyd den på en mad med banan, i asiatiske retter eller bare som den er.

Ahornsirup
Pr. stk. 250 ml, 135,-

Ægte, ren ahornsirup fra New Englands mange ahorntræer. Smuk gyldenbrun farve, silkeblød med intens og rig smag. Tappet så snart frosten er ovre og ahorntræets saft begynder at løbe. Nyd den på amerikanske brunchpandekager, hjemmelavede vafler eller grød.

Pancake & Waffle Mix
Pr. stk. 454 g, 95,-

Start dagen med en stak pandekager eller vafler. Den hemmelige ingrediens i denne formidable pandekage-blanding er maltet mel, der ikke nok med at give lette og luftige pandekager, også bidrager med en rig smag af vanilje. Alt du selv skal tilføje er sødmælk eller plantedrik, stege dem i smør og servere med ahornsirup og blåbærmarmelade.



Nyheder på Nordre Toldbod

AMERICAN CLASSICS FRA STONEWALL KITCHEN

Skal der buttede pandekager eller fudgy brownie på bordet, skal man selvfølgelig alliere sig med amerikanerne, for enhver amerikaner med respekt for sig selv har styr på ingredienslisten til den slags samt den eminente topping dertil.

Hos det amerikanske brand, Stonewall Kitchen, der blev startet af et par venner i Maine tilbage i 1991, er der ikke sparet på noget og kun de bedste råvarer får lov at indgå.

Vi har haft Stonewall Kitchen i vores sortiment før, og nu er deres skønne produkter endelig tilbage på hylderne.

Foruden alt til det veldækkede brunch- eller fødselsdagsbord finder du også en lang række produkter til sommerens mange grillaftener, der venter forude.

Stonewall Kitchen er velsmag i al sin enkelhed – og som altid hjælper et måltid rigtig godt på vej.



Skribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn

TIL DET SALTE KØKKEN

På hylderne i butikken finder du desuden en perlerække af salte spreads og saucer klar til at opgradere sandwichen, de hjemmelavede pomfritter eller som dyppelse til grillede grøntsager, pølser og bøffer.

Pr. stk. 298 g, 115,-



DEN VELSMAGENDE GENVEJ

– LØGISMOSE KOKKENES HÅNDRÆKNING TIL HJEMMEKOKKEN

Vi bruger færre og færre timer bag kødgryderne. Det er en simpel kendsgerning i dagens Danmark. Og det kan da også være svært hver dag at finde tid, krudt og kræfter til at stå i køkkenet for at kunne servere et spændende, ordentligt og velsmagende måltid til sig selv eller til hele familien.

Men madlykke, velsmag og gode råvarer synes vi hører sig til alle ugens dage. Derfor finder du på hylden i Netto, Føtex samt hos Løgismose, Nordre Toldbod færdigretter udviklet af vores kokke og fremstillet i Løgismoses køkken på Fyn. Hos Løgismose, Nordre Toldbod kan du desuden handle sæsonbestemte, færdiglavede retter kreeret af vores køkkenchef – vores kokkes håndsrækning til hele din uge.

i Se det aktuelle udvalg af færdigretter på løgismose.dk



Gastronomisk udvikler & kok
Christian Tørring

FRA LØGISMOSE-KOKKENE PÅ FYN

Over hele landet finder du altid 6-8 færdigretter fra Løgismose. Retterne er udviklet af vores kokke med inspiration fra hele verden, tilberedt med råvarer af høj kvalitet, kød fra fritgående dyr og serveret i emballage af genanvendt plast.

Vælg mellem 6-8 varianter, 350 g
Til hverdagspriser

På billedet: Spinatlasagne med svampe og ricotta

Vores kokke har skabt en vegetarisk lasagne med fyld af spinat og svampe, cremet bechamelsauce på parmesan og dansk ricottaost samt toppet med mozzarella. Smagen er rig og fyldig fra økologiske grøntsager og oste og tilsmagt med citron og muskatnød.

FRA KØKKENCHEFEN PÅ NORDRE TOLDBOD

Hver måned opfinder vores køkkenchef 4-5 nye, færdige retter, så du kan servere noget nær et restaurantmåltid derhjemme. Inspirationen er ofte hentet fra Middelhavsområdet, tvistet med lidt fra Østen eller Norden, mens råvarerne i videst mulige omfang er danske, fra fritgående kvæg og fjerkræ og fisk og skaldyr leveret af Fiskerikajen.

Vælg mellem 4-5 varianter
Til 2 personer

På billedet: Dansk langefilet leveret af Fiskerikajen, serveret med courgetter, broccolini, grillede porrer og smørsauce.



Køkkenchef på Nordre Toldbod
Shree Pariyar



i Du finder desuden et stort udvalg af årstidsbestemt tilbehør til din mad som f.eks. kartoffelpuré, salater, bagte jordskokker og grillede asparges



Sommelier
Catharina Berman



Banon fra Provence
pr. stk. 83,-

Vin & ost

FRISKE GEDEOSTE KALDER PÅ SPRØD SAUVIGNON BLANC

At finde den bedste vin til friske oste kan have flere udfald alt efter typen, og oste produceret på gedemælk findes i et utal af variationer, som byder på forskellige smagsnuancer, teksturer og en særlig syrlig smag. Vælger du en af de aromatiske hvidvine på Sauvignon Blanc-druen fra Loire, er du imidlertid godt på vej. Sauvignon Blanc fra Loire er kendt for sin nærmest sprøde, levende og vibrerende syre, og satser vi samtidig på den ungdommelige blomstrende frugt og lidt salt mineralitet, bliver der tale om decideret mundvands-drivende match!

Banon

Banon er en gedeost fra sydfranske Provence, der vist er noget mere kendt for sine rosévine og lilla lavendelmærker end for ost. Men tag ikke fejl af råmælksosten af den grund. Banon er lille og rund og på overfladen ser den smuk og yndefuld ud i sin karakteristiske indpakning bestående af tørrede kastanjeblade, men under overfladen byder den på så megen karakter, at den efter sigende skulle have taget noget nær livet af en romersk kejser ...

I mange år var Banon en ost, man lavede, når alt andet glippede. Man svøbte således den koagulerede gedemælk i efterårets nedfaldne kastanjeblade som beskyttelse mod frosten og lod osten modne et par uger, før man forsøgte at tjene en skilling på den. I dag har man bevaret kastanjebladene, da de dels giver osten sin karakteristika og dels fordrer en mild, nøddeagtig smag af, tænk engang, kastanje.

Banon blev tildelt det franske kvalitetsstempel AOP i 2003, og osten skal således modnes minimum to uger. Herefter begynder den at udvikle en smule skimmel under kastanjebladene, der bidrager med en fyldig og intens smag samt en kompleks kombination af både grønne grøntsager, nødder og citrus. Som råmælksosten får lov at modne, tager dens næsten flydende, attraktive, cremede indre til og gør osteelskere helt kulrede, for Banon er i al sin herlighed et unikum af en gedeost at være.



Pouilly-Fumé Arret Buffatte, 2020
Producent: Domaine Tinel Blondelet | Område: Loire
1 fl 245,-

2 fl 400,- SPAR 90,-

6 fl 995,- SPAR 475,-

Fra en af de bedste marker i den højt profilerede appellation, Pouilly-Fumé, laver Annick Tinel en smuk, vibrerende vin på den eneste tilladte druesort her, Sauvignon Blanc. Vinen er gæret i rustfri stålkanke og efterfølgende modnet samme sted sammen med gærresterne i 10 måneder. Resultatet er en herlig vin med en dejlig blomstrende duft af stikkelsbær, honningmelon, snert af passionsfrugt og nyslået græs. Derpå dejlig fyldig for typen, men stadig sprødt smagende med citrus, asparges, hyldeblomst og stenfrugt samt en let kalket tone i baggrunden. Perfekt sammen med Banon, den lille gedeost fra Provence, der har en utrolig blød, smøragtig konsistens og fylde.



Skribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn

Valençay, pr. stk. 55,-

I butikken på Nordre Toldbod kan man ikke passere ostemontren uden at frydes lidt over den smukke loireske gedeost Valençay, der med sin form som afkortet pyramide og grålige askelag får øjne med hang til æstetiske detaljer til at spærre op. Men osten har ikke alle dage været populær. Ifølge en lokal myte var Valençay oprindeligt formet som en pyramide, indtil den franske krigsherre, Napoleon Bonaparte, vendte hjem fra sit katastrofale felttog i Egypten, hvor han undtagelsesvis ikke havde formået at erobre magten. Da Napoleon tilbage i Frankrig blev præsenteret for Valençay, mindede ostens pyramideform ham om sit nederlag og i raseri sablede han toppen af osten med sit sværd.

Valençay fremstilles ved at lade upasteuriseret, drænet ostemasse modne i afkortede pyramideforme og derefter overtrække osten med saltet trækulsaske. Herefter placeres osten i et afkølet tørrum med en luftfugtighed på 80%, der fremmer en særlig form for hvidskimmel. Det giver osten en glat, tæt og mild smag med rene noter umoden citrusfrugt. Den AOC-certificerede ost bør nydes, mens den stadig er ung og gerne så naturelt som muligt.



Touraine Chenonceaux Blanc, 2020
Producent: Domaine de la Rochette |
Område: Loire
1 fl 159,-

2 fl 275,- SPAR 43,-

6 fl 675,- SPAR 279,-

Domaine de La Rochette fik knap 4 ha. med i den nye Touraine-Chenonceau-appellation, og herfra henter Vincent Leclair sine druer hjem fra de 40-60 år gamle vinstokke med en moderne høstmaskine, hvor der foretages en omhyggelig sortering og 100% afstilkning af druerne, før de ryger i pressen. Den frit løbende most anvendes, hvorpå drueskallerne får lov til at trække og sætte sig i et par døgn, inden den forvandles til vin i rustfrit stål og modner 12 måneder sur lie frem mod aftapningen på flaske. En generøs blomstrende og omfavnende Sauvignon Blanc, som leverer lag på lag af eksotiske frugter på en bund af flintet mineralitet. Et smukt match til Chèvre de Valençay, som på ingen måde overrumpler, men nærmest kærtegner den milde gedeost.

Ost er et levende produkt, og smag og tekstur er i høj grad påvirket af modning samt, hvad dyrene spiser. Dyrenes foder skifter således efter sæson, hvorfor nogle oste faktisk kan siges at være sæson-oste. De fleste gedeoste topper for eksempel smagsmæssigt i foråret – det skal smages!

i Hos Løgismose, Nordre Toldbod finder du et bredt udvalg af gedeoste, der med deres finurlige former, kridhvvide indre og karakteristiske syrlighed er oplagte på et ostebord såvel som i salater, gratin og tærter.



Valençay fra Loire
pr. stk. 55,-

..... Det søde punktum

BOBLENDE DESSERTVINE MED OG UDEN ALKOHOL

Dessertvin er en utrolig bred betegnelse, der dækker over et hav af søde vine, og som navnet antyder nydes til desserter. Men desserter kan have mange ansigter, og derfor kan det være lidt af en kunst at vælge den helt rette dessertvin, der passer til smagsnuancerne i desserten. Især de lavalkoholiske vine med bobler kan blive ultimative ledsagere til friske og søde desserter med creme, når de kombineres med finessen af mousserende vin.



ALKOHOLFRI

Mousserende druesaft
Gemischter Satz, 75cl, BIO, 2021
Producent: Hajszan Neumann | Område: Wien
1 fl 99,-

2 fl 185,- SPAR 13,-

Der er fuld fart på alternativerne til vin og andre alkoholiske drikke, således at alle dem, der gerne vil have et alternativ i festligt lag og omkring det veldækkede bord, også kan få dejlige oplevelser. Et af de fineste vinøse alternativer på markedet er mousserende druesaft, og når den som her er funderet på det østrigske fænomen "Gemischter Satz", bliver det særlig interessant. Der er tale om druer fra en såkaldt kaostilplantning med Grüner Veltliner, Welschriesling, Pinot Blanc, Riesling og Traminer, som høstes lidt tidligere og samtidigt. Forførende duft af friske druer sommerblomster og urter, der takket være boblerne nærmest springer ind i næsen. Herlig ren og meget aromatisk med limesaft, moden citron og en markant underliggende syre, som sammen med moussen implementerer oplevelsen af sødme.



Sommelier
Catharina Berman



Moscato d'Asti Biancospino, 2021
Producent: La Spinetta | Område: Piemonte
1 fl 169,-

2 fl 285,- SPAR 53,-

Midt i al sin succes med Barolo, Barbaresco og Barbera glemmer Rivetti-brødrene ikke, at eventyret begyndte med Moscato, og at Giorgio Rivetti som ganske ung viste alverden, at den perlende friske og sødmefulde vin fra Asti også kunne blive enestående. Den alkoholiske fermentering sker i lukkede temperaturkontrollerede tryktanke i omtrent 2 måneder, hvorpå mosten gæres op til en let perlende vin med omkring 5-6% alkohol. En herlig let drikkelig vin med en delikat sødme, der på smukkeste vis balanceres af en fin syre, som tilføjer en fornem friskhed til oplevelsen af et stilfuldt match til sæsonens desserter.



Moscato d'Asti Bricco Quaglia, 2021
Producent: La Spinetta | Område: Piemonte
1 fl 169,-

2 fl 285,- SPAR 53,-

43. årgang af den første Moscato, der blev produceret med frugt udelukkende fra én enkelt vinmark. En nøje afbalanceret restsødme og en ren og markant frugtprofil, hvor druens eksplosive aromaspil ikke fornægter sig. Mild og cremet, men også med en god bund af moden citrus, som spiller fint op sammen med den markante sødme til de friske smagskomponenter. Der er tale om en af de bedste, måske endda den bedste, Moscato d'Asti på markedet!

De smukke bakkede vinmarker hos
La Spinetta i Piemonte.



Konditor og
fagekspert
Yann Valade-Amland

Rabarber-crumble med vaniljemættet crème anglaise

Smørspred crumble med sæsonens første rabarber og vaniljemættet crème anglaise er det søde gilde, der skal nydes nydes i forårsolen en eftermiddag i april – til stor glæde for store og små.

INGREDIENSER – 8-10 PERSONER

- 700 g rabarber
- 80 g sukker
- 200 g mel
- 140 g rørsukker
- 150 g smør
- 10 g vaniljesukker
- Lidt salt

Crème anglaise

- 1 l sødmælk
- 8 stk. æggeblommer
- 200 g sukker
- 1 stk. vaniljestang

SÅDAN GØR DU

1. Skær de skrællede, vaskede rabarber i stykker på 2 cm, og læg i en skål med sukker.
2. Bland mel, 100 g rørsukker, salt og vaniljesukker i en skål.
3. Tilsæt smør i tern og bland med fingerspidsene for at opnå den kornede crumble-effekt. Forvarm ovnen til 200°C.
4. Fordel de afdryppede rabarbere i et smurt gratinfad. Drys med det resterende 40 g rørsukker og bag i 15 minutter.

5. Dæk rabarberne med crumble-toppen, og bag i 25 minutter, indtil skorpen er gylden-brun. Servér lun.

Crème anglaise

1. Kom mælken i en gryde sammen med vanilje, og varm op. Tip: Kom 1/3 af sukkeret (200 g) i mælken, så den ikke brænder på i bunden af gryden.
2. Bland æggeblommer og resten af sukkeret i en skål.
3. Tag mælken af varmen, når den koger, og hæld lidt af mælken i skålen med æggeblommer og sukker, og rør med en dejskraber.
4. Hæld derefter skålens indhold tilbage i gryden og varm op til cremen ikke drypper. Det hele tager to til tre minutter. Lad derefter cremen køle af.

Du kan med fordel lave cremen dagen før, så vaniljen virkelig får lov at udvikle sin smag og derved servere cremen kold til crumbelen.



DEJLIGE FRANSKE HVERDAGSVINE

Producent: Maison Sauvion |
Område: Loire & Languedoc, Frankrig

Det er lidt sjovt på den ene side at præsentere nogle af denne verdens allerstørste vine, og så på den anden side hverdagsvine, som aldrig kommer til at gå over i historien, selvom de kommer til at fornøje mange flere. Vi har samarbejdet med Maison Sauvion i en lille menneskealder, og siden i de i 2005 valgte at alliere sig med den mægtige Groupe Grands Chais de France, har de fået adgang til nærmest ubegrænsede ressourcer både i og udenfor Loire, og det har udmøntet sig i denne serie af rene og ærlige vine, som allerede er en del af hverdagen for rigtig mange.

Det er Pierre-Jean Sauvion, der selv kalder sig selv for en "Façonneur de Plaisir", som hjælper os med vinene. Den første vin (Sauvignon Blanc) i serien kom til for 8 år siden og blev straks vores bedst sælgende alternativ til Sancerre. Det gav os blod på tanden, så vi bad Pierre-Jean om også at sammenstikke en Chardonnay og en lyserød Cabernet Franc, og da det også gik godt, spurgte vi, om Pierre-Jean også havde lyst at trække i trådene udenfor Loire, således at serien kom til at omfatte røde vine. Det havde han!



Fagekspert
Per Bach

MIX 12 FL
EFTER EGET VALG
12 fl **795,-**
SPAR 393,-



**Cabernet Franc Loire Rosé
Les Rafelieres, 2020, 1 fl 99,-**

Med sin pikante diskrete sødme, der bliver sendt afsted på en bund af læskende syre, er dette en vin, de fleste ikke vil gå ramt forbi. Lidt mere tør og lidt mere seriøs end flertallet af dem, der sælges som Cabernet d'Anjou.



**Val de Loire Chardonnay Le Bois
Chalard, 2020, 1 fl 99,-**

Langs Loire-floden bliver Chardonnay som type mere sprød og forfriskende end de fleste andre steder, så hvis du leder efter et alternativ til de mere voluminøse Chardonnay-typer, er dette et veloplagt bud.



**Val de Loire Sauvignon Blanc
Les Rafelieres, 2020, 1 fl 99,-**

Selvom der hverken står Touraine eller Sancerre på flasken, bærer den druens umiskendelige signatur. En herlig ukompliceret, helt tør, let og sprød Sauvignon Blanc sammenstukket af frugt fra forskellige vinmarker langs Loire-floden.



**Pinot Noir Pays d'Oc Les Rafelieres,
2020, 1 fl 99,-**

Frisk, anderledes, uprætentiøse og letløbende Pinot Noir skabt på frugt fra vinstokke, der står på kystnære vinmarker i Languedoc. Måske tættere på Beaujolais end Bourgogne, hvis vi skal prøve at definere stilen.



**Merlot Pays d'Oc Les Champeureux,
2020, 1 fl 99,-**

Fyldig, fint afrundet, saftig, bestemt ikke knastør, men alligevel frisk Merlot fra Languedoc, som brillerer med blomster og andre mørke modne bær, der løftes af en snert rosmarin og en fin underliggende syre.

DEN ULTIMATIVE SPANSKE TRIO

Godt trukket i gang af vores egen Peter Sisseeck er Ribera del Duero om ikke 'over night' så i løbet af relativt få år blevet danskernes foretrukne kilde til spansk rødvin, og den før temmelig golde højslette har udviklet sig fra et randområde til det næstvigtigste distrikt i den spanske vinindustri.

Både det tilplantede areal og antallet af vingårde er mangedoblet, og flere end 300 vingårde tilbyder nu en meget bred vifte af vine, som både kvalitets- og prismæssigt omfavner hele spektret lige fra tarvelige manipulerede spekulationsprodukter og op til ikoniske verdensvine, som nu positionerer sig på det såkaldte Liv-Ex Fine Wine Marked og ofte vidresælges med fortjeneste adskillige gange.

Her tilbyder vi den ultimative trio i form af danskernes darling Pingus, den ikoniske Reserva Especial og så den næsten uopdrivelige Diva, som du her kan erhverve sammen med hendes to næsten ligeværdige søskende. Og vi er ikke helt alene, når vi kalder dette for den ultimative trio. Den britiske spaniensekspert og master of wine Tim Atkin har de sidste 5 år af det lokale Consejo Regulador været inviteret til at følge Rivera del Duero tæt, og det er der hvert år kommet en 'special report' ud af, som efter mange vingårdsbesøg og omfattende smagninger spotter de 100 bedste vine i Ribera del Duero. Hans top ratings i de seneste tre rapporter siger det meste. Ingen af disse tre vine har nemlig fået mindre end 98 point, og når vi tilføjer, at den manglende 1. plads i 2019 med 100-point gik til Vega Sicilia Único Reserva 2010, så bliver det ligesom i familien!

Tim Atkin Rivera del Duero Top-100 Special Report

Årgange	2019	2020	2021
Vega Sicilia - Reserva Especial	3	2	1
Dominio de Es - La Diva	2	3	2
Dominio de Pingus - Pingus	4	1	3



**Ribera del Duero Reserva Especial,
(2020 release) NV, Bodegas Vega Sicilia
1 fl 3.995,-**

1 fl 3.795,- SPAR 200,-

Spaniens mest ikoniske rødvin her sammenstukket fra 59 spanske og amerikanske fade med vine fra 2008, 2009 og 2010-årgangen og tappet i juni 2016.



**Ribera del Duero Pingus BIO, 2019
Dominio de Pingus
1 fl 7.950,-**

1 fl 6.750,- SPAR 1.200,-

"Perfect. Real. True. I often say this (Peter and the wolf-like), but this is the most perfect Pingus we have ever made ... It only took 25 years!!!!!" – Peter Sisseeck

**Ribera del Duero
La Mata/La Diva/Carravilla, 2019
OWC-trækasse med 3 flasker
Dominio de Es
1 ks 9.995,-**

1 ks 7.995,- SPAR 2.000,-

Det er måske en lille smule patetisk at kalde denne håndsnedkererede OWC-trækasse pakket af mesteren selv for episk, men vi vover det alligevel. Vi har fulgt den spanske vinmager Bertrand Sourdais lige siden han brød med Dominio de Atauta og ingen vil betvivle, at han lige nu befinder sig i sit Zenit. Det er blot den 2. udgave af denne OWC-trækasse, og der er en enkelt udskiftning på holdet. Viñas Viejas de Soria er udskiftet med den første årgang af Carravilla, som er skabt på frugten fra 0,2 ha. med en særlig klon af Tempranillo, som Bertrand Sourdais nu isolerer. Vi kalder det en opgradering! Henholdsvis 96-99 point fra Tim Atkin. 93-97 point fra Robert Parker og 95-97 point fra James Suckling.



GUIDE TIL VINLANDET LUXEMBOURG

Vi havde ikke lige planlagt, at Luxembourg skulle komme på skolebænken, men da vi blev begejstrede for vinene fra Domaine Gales, lå det ligesom til højrebenet. Her var der druer, som Løgismoses smagspanel - trods sammenlagt mere end 100 års erfaring – kun havde oplevet få gange, og ingen af os vidste, hvad der skete, der hvor Mosel-floden også trak grænser. Det pirrede nysgerrigheden!w

VINLANDET LUXEMBOURG

Luxembourg ligger placeret i en lille lomme med Belgien i nordvest, Tyskland i øst og Frankrig i syd. Landet er omkring 80 km langt og 50 km bredt og blot omkring 1300 ha. bruges til vindyrkning. Vinmarkerne snor sig langs de grønne og frodige områder på vestsiden af Mosel-floden, som strækker sig fra Wasserbillig i nord til Schengen i syd.

Luxembourg har en gammel vinhistorie, der spores tilbage til Romerrigets storhedstid, og kvaliteten af deres vin er høj. Alligevel støder vi sjældent på luxembourgske vine på hylderne herhjemme, og det samme er tilfældet i resten af verden, med undtagelse af naboerne i Belgien. Årsagen til dette forklares dels ved begrænset mængde udbytte og dels ved begrænset mængde eksport. I Luxembourg konsumeres det meste af vinen nemlig indenrigs.

KLIMA
Luxembourgs vindyrkningsareal er mellem 300-400 m bredt og omkring 40 km langt. Markerne ligger langs bredden af Mosel-floden, som spiller en afgørende rolle for vindyrkningen, idet at dens varmereflekterende effekt gør temperaturen i løbet af døgnet mindre varierende. Den varmende effekt forlænger perioden for en effektiv fotosyntese og er dermed vigtig for en ordentlig modningsfase for vinstokkene, der er placeret i køligere klimaer som Luxembourg.

Jordbunden i Luxembourg er alluvial og baseret på kalksten. På østsiden af Mosel-floden ligger det tyske vindistrikt Mosel, som er kendt for sin mineralske, lette Riesling-vine med lav alkohol og lavet på frugt fra vinstokke placeret på stejle skråninger med skiffer i jordbunden. Riesling er en terrior-transperant drue og jorden, som den er dyrket i, er derfor vigtig. Man skulle tro, at jordbunden var lignende på den anden side af floden i Luxembourg, men dette er altså ikke tilfældet. I stedet minder jordbundsforholdene i Luxembourg mere om forholdene i Chablis eller Champagne end i Mosel. Kalkstenen i jordbunden er en af donorerne til Luxembourg-vinens flotte syreprofil.

VIGTIGE DRUER

På trods af vinlandets størrelse produceres en bred vifte af vintyper. Mest anerkendte er deres mousserende Cremants, tørre hvidvine og søde vine lavet som Vin du Glace (isvin) eller Vin du Paille (stråvin). Vin du Glace og Vin du Paille er vin produceret



på henholdsvis druer, der har gennemlevet frostgrader, mens de har siddet på stikken, samt vin produceret på druer, der har ligget til tørring på strå. Vinene fra Luxembourg laves primært på tyske og franske druer. Mest populære er Rivaner, som vi kender som Müller-Thurgau i Tyskland, Pinot Gris, Auxerrois, Riesling, Pinot Blanc, Räifrench/Elbling, Chardonnay og Gewürztraminer. For røde vine er det Pinot Noir og dernæst St. Laurent og Gamay, som spiller de vigtigste roller. Fælles for disse druesorter er deres tidlige modningsfase, som forlænger den totale modningsperiode og gør det muligt for dem at modne færdigt i Luxembourgs forholdsvis kølige klima.

Cremant de Luxembourg produceres overvejende på Elbling-druen, hvis lokale navn er Räifrench, og som er kendt for sin markante syreprofil og moderate sukkerindhold, der gør den oplagt til mousserende vine. Et overordnet kendetegn for de tørre hvidvine er, at de ofte entrerer med et relativt højt syreniveau, der akkompagneres med florale og frugtige aroma-kategorier. Har vinene haft flaskelagring, kan de opleves med lidt dybere lag. Især Riesling-vinene er oplagte til at udvikle sig tertiært og dermed blotte deres famøse petroleums-karakter. De søde vine laves for det meste på Riesling, Pinot blanc, Pinot gris, Auxerroia og Gewürztraminer og er ofte aromatiske og med en syreprofil, der balancerer med sødmen. De blå druer giver lette, frugtdrevne og syrerige rødvine.



VIGTIGE OMRÅDER OG PRODUCENTER

Luxembourgs vinavl er samlet i den sydøstlige kanton Remich, som har hovedkommunerne Remich, Schengen og Wintrange. De fire vigtigste vinområder er Wellenstein, Bech-Kleinmacher, Remich og Stadtbredimus. Der findes omkring 350 producerende vinbønder i Luxembourg. Markedet er domineret af seks kooperativer; Greiveldange, Grevenmacher, Remerschen, Stadtbredimus, Wellenstein og Wormeldange, som nu er forenet under fællessynonymet "Vinsmoselle". Omkring 300 af vinbønderne er underlagt kooperativerne, og det er derfor den klare majoritet af eksporten, der kommer herfra. De resterende ca. 50 vinbønder opererer selvstændigt og er derfor selv ansvarlige for produktion og distribution. En af disse er blandt andet Løgismose-producent Caves Gales, hvis parceller ligger oppe bag Wellenstein, Bech-Kleinmacher, Remich og Stadtbredimus.



LOVGIVNING OG KLASSEKATIONER

Det er Appellation d'Origine Protégée - Moselle Luxembourgeoise, som sikrer vinens oprindelse i Luxembourg. Som tilføjelse til denne blev det nationale brand og kontrolorgan Marque Nationale - Appellation Contrôlée introduceret på det luxembourgske marked i 1935. Kvalitetsvurderingen foregår igennem et pointsystem, hvor vinene bliver scoret på en skala fra 12-20-point. Alt efter vinens score bliver de kategoriseret som den laveste kategori "Vin classé" (min. 14 point), den mellemste kategori "Premier Cru" (min. 16 point) og den højeste kategori "Grand Premier Cru" (min. 18 points). For at kunne benytte denne titel, er der i øvrigt krav til udbyttet af produktionen. For søde vine er det Oechsle-graden, der afgør, hvilken kategori vinen skal have. For Cremants produceret på den traditionelle metode er appellationen Cremant de Luxembourg.



MADVALG OG SERVERINGS-TEMPERATUR

Vine fra Luxembourg optræder oftest med en moderat til høj syreprofil. For at skabe harmoni mellem vin og mad kan valget af mad med fordel også bære præg af syrlige elementer. Hvis vinen er tør, skal man være påpasselig med sødme i retten, da vines syre vil opfattes endnu højere og dermed have en disharmonisk mundfølelse. Som tommelfingerregel bør vin og mad have samme niveau af intensitet og volumen.

De luxembourgske hvide- og mousserende vine bør som regel serveres forholdsvis kolde på en temperatur mellem 6-8 °C. De røde vine bør også serveres relativt kolde, gerne 12-14 °C. Det samme gælder for de søde vine.



Sommelier Klara Lyby Lange

FRISKE OG FRUGTDREVNE HVIDVINE

Producent: Domaine Gales | Land: Luxembourg

Vinene kommer fra det over 100 år gamle familieføretagende Domaine Gales og er nøje udvalgt fra familiens forskellige, sydvendte skråninger der luges af moselflodens refleksioner af solen. Druerne er høstet manuelt og efter et par ture i den pneumatiske presse, fermenteres mosten ved lav temperatur i rustfrie ståltanke.

NYHED

Chardonnay Coteaux de Stadtbredi
Grand Premier Cru, 2019
1 fl 169,-

2 fl 275,- SPAR 63,-

En charmerende og ekspressiv Chardonnay. Vinen byder på en nuanceret bouquet af modne gule æbler, citrusfrugt og nødder, der fint akkompagneres af diskrete vanilje-toner, som stammer fra vinen lagring seks måneder på franske egetræsfade. Vinen har en klædelig, underliggende mineralitet der bidrager til vinen sin friskhed.

NYHED

Riesling Wellenstein Kurschels
Grand Premier Cru, 2019
1 fl 169,-

2 fl 275,- SPAR 63,-

Riesling med masser af aroma og karakter. En let gylden vin, men stadig med grønne refleksioner. Let blomstrende, æblet og med begyndende petroleumsnoter, som bidrager med kompleksitet. Vinen har volume, og smagen leder tankerne hen mod tørret frugt og honning, som presser på, inden friskheden i finishen tager styringen.



SMAGEKASSE

6 forskellige hvidvine
fra Domaine Gales
635,- SPAR 196,-

Udforsk de mange forskellige nuancer i det luxembourgske vinland og lad smagekassen demonstrere seks forskellige, grønne, druesorter og de hvidvine de frembringer. De er sammensat med fokus på at kunne gå op opdagelse i druernes karakteristika. Fælles for dem alle er deres friske og frugtdrevne profil.

NYHED

Kassen indeholder:

- 1 fl. Elbling, 2020
- 1 fl. Rivaner, 2020
- 1 fl. Auxerrois, 2019
- 1 fl. Pinot Blanc, 2019
- 1 fl. Chardonnay, 2019
- 1 fl. Riesling Grand Premier Cru, 2019





Smag på magasinet

VINSMAGEKASSEN

Har du svært ved at vælge eller har du lyst til at blive inspireret af nye vine? Vinsmagekassen er sammensat af 6 forskellige vine fra indeværende magasin, som giver dig mulighed for at smage før, du køber stort ind. Du kan også bruge kassen som gave eller til en vinsmagning med vennerne.

Denne gang har vi sammensat en smagekasse med primært franske vine. Der er blomstrende vin fra Loire, Løgismose klassik fra Bordeaux, flydende forår på flaske fra Domaine d'Eole, hele to legender fra Domaine de Bila-Haut og til slut har vi ladet den bæredygtige, østrigske Sauvignon Blanc snige sig med i smagekassen, fordi vi ikke kunne lade være.



SMAGEKASSE

6 UDVALGTE FLASKER FRA MAGASINET
795,- SPAR 189,-

- 1 fl Coteaux d'Aix en Provence Rosé, ØKO, 2021, Domaine d'Eole
- 1 fl Sauvignon Blanc Südsteiermark, 2020, Weingut Gross
- 1 fl Touraine Chenonceaux Blanc, 2020, Domaine de la Rochette
- 1 fl Roussillon Occultum Lapidem Blanc, 2018, Domaine de Bila-Haut
- 1 fl Château Tour de Gilet, 2016, Bordeaux supérieur tradition AOC
- 1 fl Roussillon Latour de France Occultum Lapidem, 2017, Domaine de Bila-Haut

VILD MED SMAGEKASSER?
På lögismose.dk finder du en perlerække af smagekasser, både med vin og delikatesser. Temaerne er mange og fælles for vores smagekasser er, at de er oplagte gaveideer!

Forårsdrinks

SOMMERENS DARLING

Producent: Bodegas Chandon 1559 | Område: Mendoza, Argentina

Der er nok ikke mange, der er opmærksomme på, at der under overfladen udkæmpes en giganternes kamp om markfredsandelene blandt de store aktører på vin- og spiritusscenen.

Moët Hennessy har således helt åbenlyst Aperol, der ejes af Gruppe Campari, i sigtekornet med deres lancering af Chandon Garden Spritz, og da den både er frisk, fint afstemt og frem for alt ikke alt for sød overhaler den givet det, de fleste formår at få ud af deres Aperol og tilfældige Prosecco-flasker.

Basen er en hvidvin produceret på Chardonnay, Pinot Noir og en lille smule Semillon, der får sine fine perler som en Prosecco og som til sidst i forbindelse med aftapningen blandes med en krydret, bittersød likør. Der er tale om strimler af tørrede appelsinskaller, der trækker i druesprit sammen med kardemomme, sort peber, kinabark og kamille, hvorefter der smages til med sukker og nedvandes.

Mange spår allerede, at Chandon Garden Spritz vil vinde betydelige markedsandele i det voksende marked for aromatiserede vine. Det her kan nemt blive sommerens darling for rigtig mange!

i Chandon Garden Spritz er en "ready to use" Spritz, som man nemt kan gøre endnu mere festlig med is i glasset og en skive citrusfrugt.



Skribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn

Chandon Garden Spritz, 18,75 cl
1 fl 49,-

6 fl **250,-** SPAR 44,-

Chandon Garden Spritz, 75 cl
1 fl 159,-

2 fl **285,-** SPAR 33,-



KØB PRODUKTERNE HER: LØGISMOSE.DK • LØGISMOSE, NORDRE TOLDBOD | 35

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

**EKSTRA RABAT TIL DIG, DER ER
KLUBMEDLEM – KUN I BUTIKKEN
PÅ NORDRE TOLDBOD**



NYHED

SPAR 10% EKSTRA PÅ ALLE KØB

Som klubmedlem får du nu en unik ekstra fordel, når du handler i vores butik på Nordre Toldbod.

Alle medlemmer får nemlig 10% ekstra rabat oven i købet. Det gælder ALLE varer i butikken – også hvis de i forvejen er nedsat.

Alt du skal gøre er at oplyse din medlemsmail ved kassen. Medlemsmailen er den mailadresse, du opgav, da du meldte dig ind som medlem – den samme som den mailkonto, hvor du modtager vores nyhedsbreve.



Er du endnu ikke medlem?

Scan koden eller tilmeld dig på: loegismose.dk/bliv-medlem-butik

Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose
Nordre Toldbod 16
1259 København K

Medlemskab:

Tilmelding: www.loegismose.dk/klub
Kundeservice: Tlf. (+45) 33 32 93 32
Man-tor: 9.00-16.00
Fre: 09.00-15.30

Fagekasperter & bidragsydere

Per Bach
Signe Wulff
Christian Tørring
Magnus Sonne
Emilie Schou Wilhjelm Ravn
Jasper Mohr Holm
Klara Lyby Lange
Catharina Berman Olsen

Art Director / Illustratør

Annemarie Buck

Fotograf

Martin Kaufmann

Webshop

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

Butik

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

Løgismose i Netto

Kundeservice:
Tlf. (+45) 33243706
E-mail info@lmfood.dk
Man-fre: 12.00-15.00

Løgismose Erhvervssalg

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

Følg os på Facebook og Instagram:

 /loegismose

 @loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

Find vine, delikatesser og det gode grej på loegismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder fra 1. april til og med 15. maj 2022.

Pris 40 kr.
01.04.2022 - 15.05.2022



5 713507 015310