

LØGISMOSE

VIN & MAD

JULEFRYD TIL GANEN

- Svesken – naturens konfekt
- Julefrokost med fisk og hvidvin
- Gløggtid med fem smagsoplevelser
- Tysk Riesling til julemaden
- Demi-sec til den søde juletid
- Bonjour fra en fransk frilandsdame
- Bordeaux og confit de canard
- Sommelierens bud på julens glæder

Lad julen være hjerternes fest

– også hos dyrene

Deltag i
Løgismose
Adventskalender
Læs mere på
side 3

BEAUJOLAIS NOUVEAU 2025

– Fejr årets høst med os!

Julestemning på Nordre Toldbod

Fra marcipangrise
til fransk juleost



HJERTERNES FEST

Mens oktober er blevet til Halloween, slikorgier og orangevin og november til Black Friday, ny vaskemaskine og fragtfri dage, bliver december presset sammen som en lille, glitrende julegave, vi først for alvor åbner efter uhyggen og ego-forbruget.

Men måske gør det ikke noget? Fremfor tre måneder med den samme julejingle og pris-krig på billig smør, får vi nu en mere intens december fuld af lys, omhyggelig julebag og hjertevarme. Og er det ikke dér, julen bor? I glæden ved at give fremfor at modtage.

Når vi sætter os til bords juleaften, er det ikke bare tradition, vi deler, men også omsorg og hensyn. Vi ønsker alles ønsker opfyldt, således at vi på julebordet både sætter klassisk julevin fra Châteauneuf-du-Pape til morfar og sprød tysk Riesling til moster, mens vi lader den hele mandel falde i risalamanden til lillebror.

Men som vi viser omtanke for vores medmennesker, har vi også et ansvar for at vælge anden, der har bevæget sig frit udenfor og piskefløden med 3 hjerter. Med andre ord madvarer fremstillet med omtanke for dyrene, før deres bidrag blev en del af vores juleglæde.

Ja, optakten til jul er blevet kortere og mere intens. Men måske er det netop dét, som kan give plads – i budgettet og bevidstheden – til at træffe de mest hensigtsmæssige valg. De valg som bringer nærvær, omtanke og i sidste ende barmhjertighed – også for dem, der ikke selv kan sige tak.

Glædelig jul!
Klub Løgismose



INDHOLD

- 3** Nu' det jul, Tilmeld dig årets adventskalender
- 4** Smag på sæsonen, Naturens konfekt
Opskrift: Sveskehapsere
- 6** Løgismose Mejeri, Lad julen være hjerternes fest
- 8** Årets høst, Beaujolais Nouveau 2025
- 10** Julefrokosten, Køl og sprød vin til fiskeretterne
Opskrifter: Hvidvin & fisk går hånd i hånd
- 12** Julefrokosten, Iskold øl til silden
Opskrifter: Dæk op til sildegilde
- 14** Julens gløgg, Fem smagsoplevelser – én julestemning
- 15** Løgismose anden, Bonjour fra en lille, chic frilandsdame
- 16** Smag på sæsonen, Friske rødvine til saftige andelår
Opskrift: Andelår, puré af pastinak og portvinssauce
- 18** Smag på sæsonen, Bordeaux og confit de canard
Opskrift: Confit de canard og stegt bittersalat
- 20** Smag på sæsonen, Franske frilandsdamer og vin
Opskrift: Tagliata af andebryst med rødbeder og syltede figer
- 22** Julens vine, Vinene til anden og til grisen
- 24** Julens vine, Riesling til julemaden?
- 25** Julens vine, Nyd Champagne Demi-Sec til alle julens søde stunder
- 26** Det sker på Nordre Toldbod, Ses vi til julens store smagedag?
- 28** Bestil julemenuen fra Nordre Toldbod, Skal vi tage køkkentjansen?
- 29** En gave til dig, 24 julevine – spar op til 60%
- 30** Sød juleafslutning, Den søde vintertid
- 32** Løgismose juleklassiker, Julekort fra Mont-Redon
- 34** Julens vine, Julefrokost og julehygge uden alkohol
- 35** Teaser til nytår, Et magasin i nytårsindpakning
- 36** Bagsiden, Gaverne til ren forkælelse fra Løgismose



Nu' det jul



TILMELD DIG ÅRETS ADVENTSKALENDER

Skal du være den heldige vinder af en gastronomisk adventsgave – og måske finde en ekstra juleoverraskelse under træet?



Tilmeld dig Løgismose Adventskalender, og glæd dig til at åbne en adventsgave hver søndag op til juleaften.

Præmierne falder som sne på juleaftensdag, for vi trækker hele tre vindere af en overdådig gavekurv til en værdi af 1.500,- hver søndag.

Og der er endnu mere at glæde sig til: Deltager du og åbner du alle fire adventsgaver, er du automatisk med i lodtrækningen om en ekstra julegave – *et uforglemmeligt ophold for to personer på Falsled Kro med middag og overnatning inkluderet.*

➔ Tilmeld dig via QR-koden eller på løgismose.dk



➔ Find mere end 2000 vine og delikatesser på løgismose.dk og i butikken på Nordre Toldbod – tilbud i magasinet gælder for klubmedlemmer 9. november t.o.m. 31. december 2025.

– Få fri fragt ved køb over 498,- som medlem af Klub Løgismose
– Se alle dine medlemsfordele på løgismose.dk/klub



Smag på sæsonen

NATURENS KONFEKT

Svesken på disken – hvornår har du sidst fået en rigtig god sveske?
Du ved en sveske, som er saftig, næsten confiteret i sin konsistens
– ikke tør eller hård – og med en blød, elastisk kødstruktur,
som giver en frugtig, næsten konfektagtig oplevelse.

Familieforetaget Longuesserre har specialiseret sig i svesker siden 1950, men ikke en hvilken som helst sveske. Basalt set er en sveske en tørret blomme, og det er sorten Prune d'Ente fra Agen-regionen i Sydvestfrankrig, der gør forskellen. Siden 2002 har denne blomme haft AOP-beskyttelse, og dens naturligt høje sukkerindhold, lave vandindhold og evne til at tørre uden at fermentere, gør den til en perfekt råvare.

Kombineret med klimaet i Agen, jordbunden på familien Longuesserres marker, nøje timet høst og tålmodighed i tørringsprocessen resulterer det i en sveske, som vi uden tøven kalder verdens bedste!

Kokketip

Under tørringen undergår svesken en Maillard-lignende reaktion, der giver svesken noter af kaffe, chokolade og ristet malt. Det gør den særligt interessant i selskab med tunge vinterretter, saucer og desserter.

- I kombination med svinekød, vildt og fjerkræ – især i franske, marokkanske og mellemøstlige retter – tilfører svesker en mild sødme mod det salte og fede.
- Puréret kan svesker emulgere saucer og give naturlig sødme og glans, lidt som honning eller gastrique.
- Som et vinterligt touch i franske patéer, til kraftige oste eller i desserter. Sidstnævnte gerne i parring med mørk chokolade, karamel og Cognac eller Armagnac.



Smag på sæsonen

SVESKEHAPSERE

Kasper kastede sig over svesken og kreerede en konfektkage så intens, den tryller smilet frem selv på årstidens mørkeste dage.

INGREDIENSER

- 350 g Løgismose svesker uden sten
- 50 g Armagnac
- 40 g kakaopulver
- Saften fra ½ appelsin
- Stødte julekrydderier som kardemomme, nelliker og stjerneanis
- 1 knips salt

SÅDAN GØR DU

Step 1 Blend alle ingredienserne sammen, og fordel i en form i ønsket tykkelse. Sæt på køl natten over.

Step 2 Drys med et fint lag kakao eller flormelis, skær i mundrette, gerne rombeformede stykker og server med portvin.



Tawny Port 10 Years Old, Coroa de Rei, 75 cl

Hvis der er en vin, som har erobret højtiden, så er det portvinen, og i Løgismose bagland hitter Tawny-typen.

Her en flaske med 20 år på bagen, så den kommer med en smagsprofil, der matcher sveskekonfekten: tørrede frugter, særligt rosiner og svesker, nødder, fudge og orangeskal. Lad os være ærlige: Det ene glas giver nemt det næste ben at gå på!

Producent: Poças Junior
Område: Douro Valley
Druer: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Cão
Normalpris pr. fl. 239,-
pr. liter 318,67

MEDLEMSPRIS

159,- v/1 stk.

SPAR 80,-



Svesker m/u sten fra Agen
Pr. pose, 500 g, 66,-

Ønsker man den bedste kvalitet, bør man købe svesker med sten, så aromastofferne bedst bevares. Kan købes på løgismose.dk eller i butikken på Nordre Toldbod.



Svesker i Armagnac
Pr. glas, 34 cl, 65,-

Sveskerne i en anden af egnens specialiteter, spiritussen Armagnac. En skøn og let dessert, når sveskerne her serveres med flødeskum, is eller kraftig oste.



Løgismose svesker uden sten
Pr. pose, 250 g, 30,-

Økologiske og naturligvis også fra Agen. Kan købes på SPOT i Netto over hele landet 6.-13. december.



LAD JULEN VÆRE HJERTERNES FEST

Julen er hjerternes fest. Sådan ønsker vi det i hvert fald. Mens vi ynder at gøre noget ekstra ud af maden i december, synliggør vores øgede forbrug samtidig et paradoks.

For mange af vores landbrugsdyr er julen ikke nødvendigvis en fest. Priskrig og jagten på billig smør, sødmælk og flæsketeg forstærker tendensen til at vælge det billigste – og det er ofte på bekostning af dyrene, fordi flere dyr skal produceres både hurtigere og billigere, og det går ud over deres trivsel og velfærd.



Find
opskriften på
risalamande
på side 31



Når du vælger Løgismose smør, piskefløde eller sødmælk, får du mejeriprodukter mærket med 3 ud af 3 hjerter i det statslige Bedre Dyrevelfærd, det statskontrollerede røde Ø-mærke samt med en anbefaling fra Dyrenes Beskyttelse.

Det betyder, at dyrene lever på deres naturlige præmis med adgang til frisk luft og græs under klovene i sommerhalvåret samt naturlig foder i vintermånederne og god plads i stalden – grundlæggende elementer i økologisk produktion.

Det koster lidt mere at leve op til de standarder – for landmanden, producenten og i sidste ende for dig som forbruger. Til gengæld smager flødekaramellerne, risalamanden og vaniljekransene måske lidt bedre, når du ved, at du bidrager til bedre dyrevelfærd.

Så bliver julens hjertefest ikke kun om pejsen og julebordet, men også et valg med omtanke for de dyr, der bringer gaver til vores maver.

ANBEFALET AF
DYRENES
BESKYTTELSE



Bedre Dyrevelfærd



➔ Læs mere om Løgismose Mejeri på Fyn på løgismose.dk

BEAUJOLAIS NOUVEAU 2025

Hvad er bedre end at samles over et glas sprællevende vin, der smager af den franske høst og alt det, som vinbønderne har kæmpet for gennem sæsonen?

Siden Christian Grønlykke åbnede det lille vinudsalg i havnearbejderens gamle omklædningsrum på Toldboden, har vi fejret frigivelsen af årets Beaujolais Nouveau. Den tredje torsdag i november er det igen tid til at skåle i årets friskeste vin – en fest for den franske vinhøst, der nu er vel i hus.

Beaujolais-Villages Nouveau Serigraphie 2025

Efter de store udfordringer i 2024, hvor Beaujolais oplevede et af de laveste høstudbytter i 100 år, ser 2025 mere forjættende ud. Vinbønderne har haft en mere stabil sæson med bedre vejrforhold gennem både forår og sommer, hvilket har givet sundere druer og mindre udfordringer med meldug og råd.

De første rapporter fra regionen tyder på en årgang med god balance mellem friskhed og frugt. Gamay-druen, som er hjertet i al Beaujolais, har modnet fint, og vinbønderne har kunnet plukke på det rette tidspunkt – uden det stress, som prægede høsten året før. Den klassiske maceration og carbonique-metode sikrer som altid, at Beaujolais Nouveau bevarer sin karakteristiske, letdrikkelige stil med masser af friske jordbær og Gamay-druens saftige charme.

Producent: Georges Duboeuf
Område: Beaujolais, Frankrig
Normalpris pr. fl. 189,- // pr. liter 252,-

Bestil nu og få leveret på frigivelsesdagen!

MEDELEMSPRIS

159,- v/1 stk. // SPAR 20,-
799,- v/6 stk. // SPAR 275,-

FEJR ÅRETS HØST MED OS

Torsdag 20. november fra kl. 12.00 byder vi i butikken på Nordre Toldbod på:

- Gratis smagsprøver på både årets klassiske Beaujolais Nouveau og dens nye orange pendant.
- Glas til gode priser af både den nye årgang og andre vine fra Beaujolais.
- Ristede kastanjer serveret varme i kræmmerhus.

Køb billet til Beaujolais Nouveau ad libitum

- Få årets Beaujolais ad libitum fra kl. 16.30-18.30 og et kræmmerhus med varme kastanjer – 150 kr.
- Er du en af de 30 første, får du årets kunstplakat fra Georges Duboeuf med!

➔ [Køb billet på løgismose.dk](https://løgismose.dk)

Bestil nu – så leverer vi hjem til dig på frigivelsesdagen!



Spar 25% på alle vine fra Beaujolais på Nordre Toldbod 20. november

Beaujolais Nouveau er årets friske, franske vin, produceret på rekordtid og de sidste mange år frigivet den tredje torsdag i november, så vi alle kan få de første indtryk samtidigt. Den er skabt til at blive nydt ung og frisk, men at den absolut skal være drukket inden årets udgang, er en myte. Beaujolais Nouveau kan sagtens smage dejligt, også når forårssolen begynder at lune.

➔ [Læs mere om Beaujolais Nouveau på løgismose.dk](https://løgismose.dk)



For første gang hos Løgismose

Orange Nouveau 2025

Emeric Gaucher, en af vinmagerne hos Duboeuf, har i et par år puslet med en Orange Nouveau, som nu har nået et niveau, der gør, at vi præsenterer den som et lille krydderi til årets Nouveau-fest.

Druerne kommer fra Languedoc – overvejende Grenache Blanc, men også Viognier og Muscat – og mosten får efter presning lov til at trække farve og fine bitterstoffer fra drueskallerne, inden den forvandles til vin i rustfrit stål. Duft og smag byder på blodappelsin, pink grape og et strejf af kvæde. Saftig og kun let bitter – mere nouveau end orange!

Producent: Georges Duboeuf
Område: Beaujolais, Frankrig
Normalpris pr. fl. 159,- // pr. liter 212,-

MEDELEMSPRIS

139,- v/1 stk. // SPAR 20,-
799,- v/6 stk. // SPAR 155,-

KØLIG OG SPRØD VIN TIL FISKERETTERNE

Forberedelserne til årets julefrokoster, både de private, dem med kollegaerne og dem på restauranterne er i fuld gang, og lige om lidt sidder vi igen lige midt i suppedasen. I år lader vi gerne de stærke sager vige pladsen for et godt glas forfriskende hvidvin til frokostens første og ofte fiskefyldte serveringer.

For 50 år siden sang Michael Bundesen med referencer til både Elvis og Wessel, at "uden mad og drikke, duer helten ikke, så jeg trakterer med øl og snaps og snacks af alle slags", og det er præcis sansebombardementet af fedt og overflod, som for mange stadig er julefrokostens essens. I Løgismose anbefaler vi ikke "alle slags", men "færre slags", som så til gengæld er hjemmelavede eller i det mindste vellavede. Og vi står gerne på mål for, at der holdes igen med vodka, snaps og shots til fordel for lækende øller og forfriskende hvidvine.



Mellemfyldig & aromatisk

Val de Loire Hvid no. 2 Løgismose 2024

Det første forslag gælder Sauvignin Blanc fra Loire, som har syren og dertil en blomstret frugt, som opleves som en lille restsødme. Her i en meget appellerende version produceret til Netto i samarbejde med den talentfulde vinmager Thierry Delaunay.

Producent: Domaine Joël Delaunay

Område: Loire

Drue: Sauvignon Blanc

Normalpris pr. fl. 59,- // pr. liter 78,67

MEDLEMSPRIS

59,- v/1 stk.



Sprød & elskelig

Riesling Trocken Gutswein ØKO 2024

Næste bud er Riesling. Druen som vi engang kaldte "den store Messias på julefrokostbordet", fordi den sjældent er knastør, og oftest kommer med en syre, som fornemt formår at håndtere fedmen i mange af julens serveringer.

Producent: Weingut Dautel

Område: Württemberg

Drue: Riesling

Normalpris pr. fl. 169,- // pr. liter 225,33

MEDLEMSPRIS

119,- v/1 stk. // SPAR 50,-



Elegant & cremet

Pouilly-Fumé Les Cris 2023

Endelig rykker vi ind i Sauvignon Blanc-druens franske epicenter, hvor den unge Loïc Cailbourdin i disse år løfter sin fars livsværk mod nye højder. Fyldigere og lidt mere ren end den første Sauvignon Blanc.

Producent: Domaine Cailbourdin

Område: Loire

Drue: Sauvignon Blanc

Normalpris pr. fl. 329,- // pr. liter 438,67

MEDLEMSPRIS

229,- v/1 stk. // SPAR 100,-

**Vinous by Antonio Galloni – 89 point
Rebecca Gibb – Juli 2024**



Hvidvin & fisk går hånd i hånd

Med sommelierens anbefalinger og Kaspers opskrifter på smørrebrød med fisk ved hånden gør det ikke noget, at der går fisk i den til årets julefrokost.



Meunierestegt julerødspætte med sauce tatar

INGREDIENSER – 4 pers.

- 4 rødspættefileter eller anden frisk hvid fisk
- 2 spsk mel
- Salt
- Løgismose smør til stegning

Hjemmelavet mayonnaise

- 2 æg
- 20 g Dijonsennep
- 5 g salt
- 15 g æblevineddike
- ½ dl vand
- 5 dl smagsneutral olie

Sauce tatar

- 150 g hjemmelavet mayonnaise
- 50 g Løgismose creme fraiche 18%
- 1 håndfuld kørvel
- 50 g skalotteløg
- 50 g Løgismose syltede drueagurker
- 30 g kapers
- 1 spsk æblevineddike
- 1 spsk citronskal
- 1 spsk citronsaft
- Salt

SÅDAN GØR DU

Hjemmelavet mayonnaise

Step 1 Kom æg, dijonsennep, salt, æblevineddike og vand i en skål eller stavblenderglas.

Step 2 Blend alt godt sammen og tilsæt olie lidt ad gangen, til ønskede konsistens er nået.

Sauce tatar

Step 1 Hak skalotteløg, syltede agurker og kørvel groft. Gem lidt kørvel til anretning.

Step 2 Vend det grønne med mayonnaise, creme fraiche, æblevineddike, citronsaft og -skal. Smag til med salt. Opbevar på køl til brug.

Fiskefilet

Step 1 Orden fiskefileten. Fold derefter det tynde halestykke ind over det tykke ved at lægge et lille snit ind i filletten, så får du et flot ensartet stykke fisk.

Step 2 Vend fiskestykkerne i mel og steg på panden i smør.

Servering

Servér straks de stegte fisk på et godt stykke rugbrød med sauce tatar, friske urter og Riesling.



Varmrøget laks med hytteost og Chimichurri

INGREDIENSER – 4 pers.

- 200 g varmrøget laks
- 100 g hytteost
- 1 portion chimichurri

Chimichurri

- 1 håndfuld persille
- 1 håndfuld koriander
- 1 håndfuld løvstikke
- 2 fed hvidløg
- ½ dl Løgismose ekstra jomfruolivenolie
- 1 lime saft og skal heraf
- 1 spsk Løgismose balsamico glace
- Chili gerne i forskellige farver
- ½ tsk salt
- 1 lille rødløg ca. 50 g

SÅDAN GØR DU

Chimichurri

Step 1 Skyld krydderurterne og pil hvidløg og rødløg.

Step 2 Kom persille, koriander, løvstikke, hvidløg, limesaft og -skal, balsamico glace, chili og salt i en blender og blend groft.

Step 3 Hak rødløg fint og vend i til sidst.

Opbevar på køl til brug.

Servering

Placér varmrøget laks på en god skive rugbrød, top med hytteost og chimichurri og servér med Pouilly-Fumé.

Dæk op til sildegilde

Vores gammeldags modnede sild er lavet efter bornholmske opskrifter og skåret i bidder – klar til at blive lagt på rugbrød og nydt med forskellig topping.



Marinerede sild på svensk

Prøv vores klassiske marinerede sild, hvis noter af allehånde går godt i spænd med den let syrlige creme på økologisk creme fraiche og valnødder og syltede tyttebær – på bedste svensk manér.

INGREDIENSER – 2 madder

- 1 glas Løgismose marinerede sild
- 100 g Løgismose creme fraiche 18%
- 2 spsk syltede tyttebær
- 40 g valnødder
- 50 g rå løg
- Salt og peber
- Løgismose smør til brød
- 2 skiver godt rugbrød

SÅDAN GØR DU

Step 1 Skær løg i grove tern, hak valnødder groft og rør begge i creme fraichen. Gem lidt valnødder til anretning. Smag til med salt og peber.

Step 2 Placér sild på en skive rugbrød smurt med smør. Anret en passende mængde af creme fraiche-blandingen på silden og afslut med 1 spsk tyttebær og et drys valnødder.



Kan købes fra køl i Netto og i butikken på Nordre Toldbod.

Karrymarinerede sild med linsylt

Æg er en klassiker til karrysild, men et friskt og sprødt element løfter smagen af karry, krydderier og løg – og pynter smukt på tallerkenen.

INGREDIENSER – 2 madder

- 1 glas Løgismose karrymarinerede sild
- 50 g eddike med æble og timian
- 30 g sukker
- 4 stk laurbærblade
- 2 sennepskorn
- ½ tsk allehånde
- 100 g rødløg
- 150 g gulerødder
- 5 peberkorn
- Løgismose smør til brød
- 2 skiver godt rugbrød

SÅDAN GØR DU

Step 1 Skær løg i tynde ringe. Skræl gulerødder og skær i tynde skiver – gerne med tyndskreller eller på et mandolinjern.

Step 2 Kog eddike, sukker, laurbærblade, sennepskorn, allehånde og peberkorn i 2 minutter. Træk gryden af varmen og tilsæt løg og gulerødder. Sæt sylten til side indtil servering, men vend gerne rundt indimellem.

Step 3 Placér sild på en skive rugbrød smurt med smør. Dryp de syltede grøntsager let af og placér på silden, gerne så let og luftigt som muligt.

Kryddersild med rygeost

Giv de krydrede smage modspil med en fløjlsblød creme på vores økologisk sødmælksrygeost og knas fra soyaristede græskarkerner.

INGREDIENSER – 2 madder

- 1 glas Løgismose kryddersild
- 75 g Løgismose sødmælksrygeost
- 100 g Løgismose creme fraiche 18%
- 1 bundt purløg
- 50 g græskarkerner
- 2 spsk soya
- Salt og friskkværnet peber
- Smagsneutral olie
- Løgismose smør til brød
- 2 skiver godt rugbrød

SÅDAN GØR DU

Step 1 Rør rygeost og creme fraiche sammen i en skål og smag til med salt og friskkværnet peber. Sæt på køl.

Step 2 Varm olie på en pande ved middel varme og tilsæt græskarkerner. Vend hyppigt i kernerne til alle har et puf. Tilsæt soya og vend kernerne kontinuerligt, til al soyaen er kogt væk. Hæld kernerne over på et fedtsugende papir, f.eks. køkkenrulle og afkøl.

Step 3 Snit purløg fint. Placér sild på en skive rugbrød smurt med smør. Anret en stor skefuld rygeostcreme på silden og drys med rigeligt purløg og soya-græskarkernerne.

ISKOLD ØL TIL SILDEN

Øl er en uundværlig del af julefrokosten.

For klassikere som sild, lun leverpostej og flæskesteg kræver en kammerat, der kan balancere smagene, og her er og bliver øllen ideel – gerne med fyldig karakter og krydrede noter, der passer til julens krydderier.

HVORFOR SILD PÅ JULEBORDET?

Før køleskabets tid var konservering afgørende. Gennem saltning og marinering kunne man gemme silden til de kolde måneder, hvor det hårde vejr udfordrede fiskeriet.

I tusindvis af år har silden været en vigtig proteinkilde, og selvom vi i dag har adgang til mange proteinrige råvarer, også i vintermånederne, er traditionen for sild på julebordet vedholdt – og med god grund, for den lille, fede fisk er en særdeles dejlig spisefisk.

GAMMELDAGS MODNING BETYDER ...

Ved gammeldags modning lægges de friske sild i en tønde med salt, sukker og krydderier i ca. 3-6 måneder. Det får fiskens egne enzymer til at mørne kødet, mens saltet trækker væsken ud. Resultatet er en sild med særlig fast konsistens og exceptionel smag.



Medlemspris

Spar 25%
ved mix à 6 fl.
på logismose.dk

Klassisk & aromatisk

Rødvinsgløgg

Klassisk rød gløgg lavet på kraftig rødvin, fyldig portvin og kirsebærsaft, smagt til med julekrydderier, vanilje, ingefær og mandarin.

Dyb & kraftig

Romgløgg

Rød gløgg lavet på fyldig rødvin, jamaicansk rom, vodka og sødmefuld kirsebærsaft, smagt til med varme julekrydderier.

Frisk & krydret

Hvidvinsgløgg

Hvid gløgg lavet på fyldig hvidvin, hyldeblomstsaft og vodka, smagt til med ingefær, citrongræs og julekrydderier.

Mild & rund

ALKOHOLFRI

Alkoholfri gløgg

Rød gløgg brygget på druesaft, æblemost og kirsebærsaft, smagt til med julens varme krydderier. Den smager næsten som klassisk rødvinsgløgg – bare uden alkohol.

Klassisk & krydret

ALKOHOLFRI

Æblegløgg

Æblegløgg stammer fra Alsace, hvor man traditionen tro tilføjer en lille skarp til de voksnes glas. Vores version er alkoholfri og lavet på æblemost, smagt til med mandarin-saft og varme julekrydderier.

Julens gløgg

Fem smagsoplevelser – én julestemning

Julen smager bedst, når der er lidt for meget af det gode. Derfor inviterer vi dig denne vinter til at opleve fem slags gløgg.

Find gløgg
og gløggmix
i Netto og på
løgismose.dk



Tilføj knas, syre og sødme til din gløgg – med en god blanding af hele smuttede mandler, blå og gule rosiner.



Løgismose ænder

Bonjour fra en lille, chic frilandsdame

Franskmændene har en stolt tradition for opdræt af fjerkræ, og i Løgismose har vi i mange år importeret det sublime fjerkræ. Fra vagtler og poulard til Løgismose kylling og berberiaender. I år vil gerne anbefale canetten. En ung, yderst delikat hunand, kendt for at være lidt af en gastronomisk vinder.

Løgismose canette lever udenfor fra morgen til aften, fra den er ca. 8 uger gammel, i det sydvestlige Frankrig, hvor hun nyder godt af det kystnære klima, græs under fødderne samt skyggen fra solcellerne, når solen brager ned om sommeren. Sidstnævnte er også en del af den gode dyrevelfærd.

NYD CANETTEN I TIDE OG UTIDE

I år finder du som noget nyt lår- og brystudskæringer af Løgismose frilandscanette. Oplagt at servere i vinter- og julemåneder, når du gerne vil spise and, men ikke har tid til lang tilberedning eller lyst til at spise dig igennem en hel and. På den måde bliver det ikke nemmere at servere and i tide og utide.

Find
opskrifter med
and og vinmatch
på de næste
sider

GASTRONOMISK VINDER

Canetten er en fiks lille sag, som gør den til en udsøgt gastronomisk spise. Kødstrukturen er særlig fin, kødsmagen delikat, mens skindet er tyndt og derfor nemt steges sprødt.

Ligesom Løgismose kyllingen er canetten fra naturens side gul, mens majs, som dens primære foder, forstærker farven og bidrager med sødme, dybde og ekstra smag.

Læg dertil at canetten med en gennemsnitsvægt på 1,9 kg er en fordel, når I er få om bordet. Det gælder også dens forholdsvis korte tilberedningstid, der mere minder om en stor hel kylling fremfor en berberiaend på 3,6 kg.

Ja, faktisk er canetten så god, at den oftest er kokkens førstevalg, når du bestiller and på en god restaurant!



Friske og tanninrige rødvine til saftige andelår

Til canetten, som indeholder mindre fedt og masser af smag, behøver de ledsagende vine ikke nødvendigvis at være mættende og bombastiske. Vi foreslår udover vores gedigne Rhône-vine både Bordeaux, Bourgogne og Beaujolais, som begaver med både friskhed og tanniner i glasset.



Omfavnende & charmerende

Margaux Les Hauts du Tertre 2021
Frédéric Ardouin er i disse år i fuld færd med at løfte 5. Cru slottet Du Tertre op i den absolutte superliga, og det smitter af på 2. vinen Les Hauts du Tertre. Især i de lidt udfordrende årgange som 2021 får den tilført anseelige mængder af de Cabernet Sauvignon-druer, som tidligere blev sendt i retning af Le Grand Vin, og det kan smages!

Producent: Château du Tertre
Område: Bordeaux
Druer: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Normalpris pr. fl. 329,- // pr. liter 438,67

MEDLEMSPRIS

229,- v/1 fl. // SPAR 100,-

*Decanter Magazine – 89 point
Georgina Hindle, april 2024*

Fyldig & aromatisk

Pomerol 2019
I år har vi valgt at "genopdage", hvor fremragende rød Bordeaux komplimenterer delikate serveringer med and, og vores første anbefaling bliver Château Bonalogue, som vi har importeret i en menneskealder. Næsten udelukkende Merlot fra 15-30 år gamle vinstokke, 16-18 måneders fadlagring, og her i den ovenud fine 2019-årgang, en triumf både for druen og Jean Baptiste Audy. En udpræget madvin, som gerne må få en svingtur i en karaffel inden serveringen.

Producent: Château Bonalogue
Område: Bordeaux
Druer: Merlot, Cabernet Franc
Normalpris pr. fl. 489,- // pr. liter 652,-

MEDLEMSPRIS

339,- v/1 fl. // SPAR 150,-

*Robert Parker – 90 point
Vinous by Antonio Galloni – 92 point*



Krydret med smeltende tanniner

Gigondas Cuvée Classique ØKO 2022
En elskelig vin fra Sydrhône er et klassisk match til yppige retter med and, og når den så kommer fra Gigondas og den gudsbenådede vinmager Jean-Baptiste Meunier, bliver det ikke meget bedre. Overvejende Grenache fra op til 50 år gamle vinstokke og 18 måneders modning i neutrale tanke og gamle foudre. En cuvée tappet særligt til Løgismose.

Producent: Meunier-Jurdic
Område: Rhône
Druer: Grenache, Mourvèdre, Syrah
Normalpris pr. fl. 219,- // pr. liter 292,-

MEDLEMSPRIS

149,- v/1 fl. // SPAR 70,-



Andelår, puré af pastinak og portvinssauce

Saftige andelår af frilandscanetten stegt i julede krydderier og serveret med smørmøre skiver af pastinak, puré af samme rodfrugt og en intens portvinssauce. Det her er komfort food på Løgismosesk.



INGREDIENSER

Andelår

- 2 stk. lår af Løgismose frilandscanette
- ½ tsk stødt kanel
- ½ tsk stødt anis
- ½ tsk stødt nelliker
- ½ dl groft salt

Stegt & pureret pastinak

- 750 g pastinak
- 100 g Løgismose smør
- 1 dl Løgismose piskefløde 38%

Sauce

- 2 dl Løgismose 10 års Tawny Portvin
- 2 appelsiner
- Majsstivelse
- 40 g Løgismose smør

Rysteribs

- 1 del ribs (tranebær er også en mulighed)
- 1 del sukker

Anretning

- Løgismose smør til at stege pastinak
- Persille

SÅDAN GØR DU

Andelår

Step 1 Bland kanel, anis, nelliker og salt sammen, og krydr andelåret (brug ikke hele krydderiblandingen). Rids fedtet i fine tern, og tænd ovnen på 185 °C. Lad låret stå min. 30 min., imens de øvrige elementer tilberedes.

Step 2 Varm en tør pande op, og læg andelåret med skindsiden nedad. Steg låret kort på kødsiden, til fedtet er lysebrunt. Steg færdig i ovnen i 9-11 min.

Step 3 Lad andelåret trække 5-10 min. før servering.

Pastinak

Step 1 Skræl pastinaker, og skær smukke hele skiver af et par af dem.

Step 2 Kog resten møre i letsaltet vand. Blend med 100 g smør og fløde. Smag til med salt.

Sauce

Pres appelsinerne. Kog portvin og appelsinsaft ind til det halve, og jævn med lidt majsstivelse blandet med vand. Rør smør i og tilføj eventuelt stegesky og fedt fra canettelåret.

Rysteribs

Skyl ribs og vend med sukker. Opbevar på køl til brug.

Servering

Steg skiver af pastinak i det resterende smør, til de er lysebrune på hver side. Smag til med salt. Smør den ene med lidt puré og drys finthakket persille herover for et lidt pyntet udtryk og juletræs-vibe. Servér med andebryst, sauce og rysteribs.

Bordeaux og confit de canard – et klassisk fransk kærlighedsforhold

Når det kommer til den traditionelle konserveringsmåde af and 'confit de canard', er det historisk vinene fra Bordeaux, som per default er blevet serveret.

Vores kok Kaspers elegante servering på modsatte side eksemplificerer behørigt, hvorfor en velafbalanceret rød Bordeaux med tilpas syre og tæmmede tanniner ikke kan undgå at stimulere lysten til at tage endnu en bid.



Elegant & appellerende

Saint-Julien Les Fiefs de Lagrange 2021
Lagrange fik sin 2. vin tilbage i 1985, da den japanske Suntory Group overtog slottet og beviste, at store investorer udefra som regel ikke gør ondt på vinene, men kun på den franske nationale stolthed. 13 måneder på fad og i en vanskelig årgang, er det en af venstrebreddens mest elegante og appellerende 2. vine.

Producent: Château Lagrange
Område: Bordeaux
Druer: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Normalpris pr. fl. 379,- // pr. liter 505,33

MEDLEMSPRIS

269,- v/1 fl. // SPAR 110,-

Robert Parker – 89-91 point
William Kelley, April 2022



Aromatisk & blomstrende

Pauillac Fleur de Pédesclaux 2016
På Château Pédesclaux har de droppet de små steps for i stedet at tage kvalitetsmæssige kvantespring for hver ny årgang, siden Jacky og Françoise Lorenzetti i 2009 købte slottet. 16 måneders fadlagring fulgt af smuk flaskemodning. En foreløbig kulmination for en af de mest interessante 2. vine på venstrebredten.

Producent: Château Pédesclaux
Område: Bordeaux
Druer: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Normalpris pr. fl. 379,- // pr. liter 505,33

MEDLEMSPRIS

269,- v/1 fl. // SPAR 110,-

James Suckling – 92 point
Februar 2019



Tør & fyldig

Saint-Émilion Grand Cru La Fleur de Rocheyron 2016
Vi har fulgt Peter Sissecks projekt i Bordeaux lige fra starten og glæder os over, at Château Rocheyron nu nok så fint kravler op mod toppen af hierarkiet i Saint-Emilion. Anmelderne er blevet vilde med vinene, og den allestedsnærværende James Suckling kalder La Fleur for "A gorgeous second wine". 14 måneder i én gang brugte fade og nu smukt modnet og sensuelt appellerende.

Producent: Château Rocheyron
Område: Bordeaux
Druer: Merlot
Normalpris pr. fl. 579,- // pr. liter 772,-

MEDLEMSPRIS

399,- v/1 fl. // SPAR 180,-

James Suckling – 94 point
Februar 2019

Confit de canard og stegt bitter Salat

Kasper serverer andelåret med stegt radicchio, let karamelliseret i det resterende andefedt, og tilføjer en skefuld knas og mild syre fra vores egen Pesto Arancione. Serveringen er selvsagt fuld af umami og let at gå til.



INGREDIENSER

- 2 stk. Løgismose confiterede andelår
- 1 håndfuld mandler
- 1 bønne Løgismose pesto arancione
- 1 stk. radicchio, gerne torpedo
- 2 bundt brøndkarse eller andet grønt
- Salt

SÅDAN GØR DU

Step 1 Tag andelår og fedt ud af posen. Gem fedtet, og læg andelår i et fad eller på en bageplade med bagepapir. Opvarm andelårene ved 180 °C varmluft i ca. 15-10 min., til skindet er sprødt og gyldent.

Step 2 Rist mandler let i ovnen, og hak dem groft. Bland sammen med pesto arancione.

Step 3 Halvér radicchio. Kom fedtet fra anden på en pande, og steg radicchio på skæreflader i et par minutter. Vend, og krydr med salt.

Step 4 Kom en god klat pesto på en tallerken, smør ud til en cirkel og anret andelår og radicchio ovenpå. Afslut med brøndkarse. Servér med det samme.



Confiterede andelår på hylden

Løgismose confiterede andelår stammer fra franske berberier i Sydvestfrankrig. Lårene simrer langsomt i andefedt, hvilket giver mørkt, saftigt og smagfuldt kød – kendetegnet for confit de canard.

Kan købes i butikken på Nordre Toldbod i hele november-december samt på SPOT i Netto over hele landet i perioden 29. november - 6. december.

Franske frilandsdamer og vin med fransk finesse

Lige så snart vi nærmer os den søde juletid, begynder nationens velmenende vinhandlere at udbrede sig om, hvilke vine de finder passende til julemaden. Her er nu engang mange meninger, men da alle Løgismoses frilandsænder er franske, fortsætter vi derfor med at lade matchende vine være franske.



Raffineret & saftig

Châteauneuf-du-Pape 2022

Paven fra Mont-Redon har altid fået vores varmeste anbefalinger, når højtiden begynder at banke på og det trak op til andesteg, men selvfølgelig findes der andre muligheder. For eksempel denne fra Domaine Juliette Avril, som også i årevis har prioriteret den saftige umiddelbare "drinkability", frem for det "kapau", som Robert Parker og hans ligesindede hyldede alt for længe.

Producent: Domaine Juliette Avril
Område: Rhône
Druer: Grenache, Syrah, Mourvèdre
Normalpris pr. fl. 339,- // pr. liter 452,-

MEDLEMSPRIS

229,- v/1 fl. // SPAR 110,-

James Suckling – 93 point
November 2023

Intens & insisterende

Côtes du Couchois Les Promaits Cuvée Prométhée 2023

Kaspers canettebryst vil bestemt også elske denne mørke på én gang seriøse og svært underholdende Pinot Noir fra Laurent Demontmerot, som sidste år blev hyldet af det førende burgundiske vinmagasin Bourgogne Aujourd'hui og inkluderet i deres eksklusive flok af "Bourguignons de l'année". Op til 75 år gamle vinstokke fra vinmarker vest for Santenay og 15 måneders fadmodning.

Producent: Domaine Demontmerot
Område: Bourgogne
Druer: Pinot Noir
Normalpris pr. fl. 339,- // pr. liter 452,-

MEDLEMSPRIS

229,- v/1 fl. // SPAR 110,-



Saftig & aromatisk

Beaujolais-Leynes Fauve ØKO 2023

Hvis prisen også skal være rigtig appetitlig, er en god Gamay stadig en oplagt mulighed. Her er der tale om en Beaujolais fra 40-50 år gamle vinstokke, som stod delvis forvildede, indtil det unge par Sophie Gandon og David Devynck i 2019 rykkede ind på gården. 12 måneders fadlagring og nok så vigtigt en hyldest til bæredygtigheden og den lave intervention.

Producent: Clos Sauvage
Område: Beaujolais
Druer: Gamay
Normalpris pr. fl. 289,- // pr. liter 385,33

MEDLEMSPRIS

199,- v/1 fl. // SPAR 90,-

La Revue du Vin de France – 92 point
Guide Vert 2025

FUNKINESS ●●○○○
Forvent diskrete naturvinskaraktistika



Tagliata af andebryst med rødbeder og syltede figner

Andebryst skåret helt tyndt (tagliata betyder 'tyndtskåret' på italiensk) og serveret på papirstynde skiver af rødbede, gløggmarinerede figner og sojaristede valnødder bliver retten en elegant kombination af sødme, fylde, knas – og noter af jul.



INGREDIENSER

- 1 bryst af Løgismose frilandscanette
- 2 rødbeder
- 1 håndfuld valnødder
- 3 spsk soja
- 1 stk friséesalat eller endive
- 2 spsk sennepskorn
- ½ dl hvidvinseddike
- Løgismose balsamico glace
- Løgismose ekstra jomfruolivenolie
- Salt og peber
- Syltede figner
- 10 friske figner
- ½ l Løgismose rødvingløg
- 5 dl sukker

SÅDAN GØR DU

Step 1 Bag rødbeder i ovnen ved 180 °C, til de er let møre – ca. 1 time afhængig af størrelse – og afkøl.

Step 2 Vend valnødder med soja, og bag i ovnen ca. 10 min. ved 180 °C, til sojaen er fordampet.

Step 3 Kog eddike og sennepskorn op et par minutter, hæld i en skål og sæt til side.

Step 4 Rids tern på fedtsiden af andebrystet. Krydr brystet med salt, og læg med fedtsiden nedad på en pande. Steg i 5-8 min. ved mellem varme. Vend brystet, og steg yderligere 2-3 min. på kødsiden, til brystet er rosa. Lad trække i 10 min.

Step 5 Vask salaten, og pil bladene af. Del syltede figner i kvarte. Pil skrællen af de færdigbagte rødbeder, og skær i tynde skiver, brug evt. et mandolinjern. Vend skiverne med sennepskorn og eddike.

Step 6 Fordel rødbeder på fad. Hæld lidt balsamico glace over, og top med figner, salat og valnødder. Skær brystet på langs og placér ovenpå.

Syltede figner

Skyl figner. Kog sukker, gløgg og figner op i en gryde. Hæld over fignerne i et sylteglas, sæt låg på og lad trække mindst natten over.

TIP: Brug en rest rødvin, julede krydderier og sukker, når du skal marinere fignerne.



Prøv planetens mest alsidige madvin til anden

Det klassiske match til anden er, som nævnt tidligere de røde Bordeaux-vine og deres slægtninge endnu længere sydvest i Frankrig – men leder man efter mindre tryk på garvesyre og den Bordeaux-kendte bitterfriskhed, skal man kigge efter en god Beaujolais:

Vinen, som er blevet kaldt planetens mest alsidige madvin, er på vej tilbage mod ære og værdighed, efter den længe har stået lidt i skyggen af sig selv.



Smuk & saftig

Morgon Lieu-Dit Côte du Py 2023

Adrien Duboeuf-Lacombe støtter arbejdet for at få Beaujolais' bedste vinmarker anerkendt som Premier Cru. Han har derfor fjernet betegnelserne Domaine og Château fra nogle vine og skabt serien "Lieu-dits", baseret på marker med potentiale til denne status.

Lieu-dits vinene er således de nye topvine fra Georges Duboeuf. Her vinen fra den mest berømte skrånning i Morgon, der tager sit navn fra den gamle vulkan (Puy), som engang formede landskabet.

Op mod 100 år gamle vinstokke, en blanding af traditionel gæring og naturlig kulsyre ud-blødning efterfulgt af 10 måneders modning delvis i brugte fade. En saftig nærmest storladen Morgon med intense aromaer af solbær, sorte kirsebær, kirsch og viol.

Producent: Georges Duboeuf
Område: Beaujolais
Drue: Gamay
Normalpris pr. fl. 209,- // pr. liter 278,67

MEDLEMSPRIS

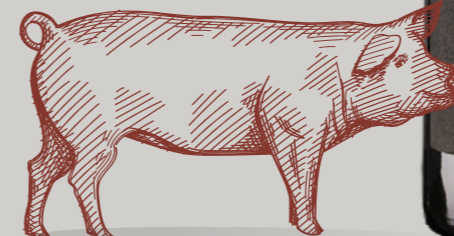
139,- v/1 stk. // SPAR 70,-

*James Suckling – 94 point
Stuart Pigott – Marts 2025*

Løft flæskestegen med frugtig tysk Pinot Noir

Med årets vinanbefalinger til julens serveringer prøver vi at skru ned for det overvældende og insisterende, til fordel for det lidt mere delikate og befordrende – her vil en god Pinot Noir altid være et af de oplagte valg!

Også til flæskestegen, som i sine bedste øjeblikke er en saftig servering af lyst kød, der krones af knasende sprøde puffede sværd. Servér den gerne (vinen, altså) lettere afkølet og oplev, hvorledes den frugtige fylde og friske syre kan løfte stegen.



Aromatisk & subtil

Spätburgunder Ahrweiler Grauwacke Trocken 2023

Vinene fra Meyer-Näkel er ganske enkelt ganske enestående – dels på grund af oplevelsen i glasset, og ikke mindst på grund af den dramatiske historie, de gemmer på; da søstrene Maike og Dörte Näkel desperat forsøgte at redde, hvad reddes kunne, da Ahr-floden i juli 2021 forvandlede til et frådende inferno, endte de med at måtte dykke ud gennem et smadret vindue.

Omgivet af flydende vinfade flød de med strømmen, indtil det lykkedes dem at kravle op i et træ, hvorfra de ud på natten blev reddet i sikkerhed.

Oplevelsen har medført, at vingården nu bevæger sig i retning af maksimal bæredygtighed og økologi.

Frugt fra yngre vinstokke på familiens stejleste terrasserede parceller. 12 måneders modning i brugte barriques. En smuk Pinot Noir med en dragende subtil forankring i et rankt burgundisk udtryk.

Producent: Weingut Meyer-Näkel
Område: Ahr
Drue: Pinot Noir
Normalpris pr. fl. 349,- // pr. liter 465,33

MEDLEMSPRIS

249,- v/1 stk. // SPAR 100,-

Er tør tysk Riesling det ypperste match til julemaden?

Trenden går med, at vi nyder flere og flere hvide vine – også fremfor de røde.

Og med god grund. En velvalgt hvidvin vil også mange gange være mindst ligeså godt et match, som en rød, til de klassiske serveringer juleaften. Ikke at de behøver erstatte rødvinene, men i højere grad serveres side-by-side med de røde vine, så familien frit kan vælge.

Vi har i år forelsket os i tysk Riesling med behersket sødme, som et af de ypperste match til julemaden.

Halvsød & charmerende

Riesling Goldstück Kabinett feinherb 2024

Fornemt kontrolleret Riesling fra den nu 31-årige ønolog Felix Heimes, som kom til i 2018, da hans forældre købte vingården og omdøbte den til Weingut Würtzberg.

Würtzbergs vinmager Franz Lenz, som har skabt vine i særklasse i mere end 40 år og den unge vinmager efterstræber nu med "Tradition, Leidenschaft und Terroir" som fundament intet mindre end det exceptionelle.

Udelukkende frugt fra et lille parcel øverst oppe på det svimlende stejle Serriger Würtzberg, som i mindst 100 år er blevet kaldt for "Goldstück" på grund af frugtens kvalitet.

Gæret op forbi 8% i alkohol og ned til en restsødme, som i det tidlige forår blev fikseret omkring de 35 g. pr. liter. Uimodståelige noter af modne saftige pærer og de små tyske aromatiske lidt syrligere såkaldte "vingårdsferskner".

Producent: Weingut Würtzberg

Område: Mosel (Saar)

Drue: Riesling

Normalpris pr. fl. 179,- // pr. liter 238,67

MEDLEMSPRIS

119,- v/1 stk. // SPAR 60,-



Nyd Champagne Demi-Sec til alle julens søde stunder

I en tid hvor det meste i Champagne handler om Brut og Extra Brut, er det interessant at bemærke, at alverdens andre producenter af mousserende vine sideløbende oplever, at deres blomstrende, frugtige og let sødfyldte cuvées bliver stadigt mere populære.

Måske ligger nøglen til Champagnes fortsatte succes og ekspansion i en relancering af Demi-Sec-kategorien, hvor man med en tilpas dosage på ny kan begynde at fortrylle alle grupper af vinnydere. Det er her værd at huske, at da Champagnen begyndte at erobre verden, var den ikke bare sød, men meget sød og at det tog omkring 100 år, før briterne begyndte at ønske sig lidt puls og syrlighed i deres bobler. Pendulet svinger til stadighed.

Sød & delikat

Champagne Demi-Sec 1. Cru NV

Denne Champagne er produceret af Charlotte Locret, som er en af de stadig overraskende få kvinder i Champagne industrien. Hun er 9. generation i en familie, som kan dokumentere, at de har dyrket druer siden 1750. Bortset fra dosagen, er det samme Champagne, som vi i mere end 30 år importerede med en særlig label til Falsled Kro. Mildt blomstrende, cremet og let sødmefyldt. Nyd Champagnen til alt fra brændte mandler og smørmættede vaniljekranse til hjemmelavet konfekt rig på tørret frugt som dadler og figner.

Producent: Locret-Lachaud

Område: Champagne

Druer: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Normalpris pr. fl. 369,- // pr. liter 492,-

MEDLEMSPRIS

249,- v/1 stk. // SPAR 120,-

Fra de knastørre til de helt søde bobler

Brut Nature el. Non Dosage // 0-3 g // Knastør

Extra Brut // 0-6 g // Meget tør

Brut // 0-12 g // Tør, men afrundet

Extra Dry el. Extra Sec // 12-17 g // Let sødme

Sec // 17-32 g // Halvtør med mærkbar sødme

Demi-Sec // 32-50 g // Sød

Doux // >50 g // Meget sød



Det sker på Nordre Toldbod

NU' DET JUL IGEN PÅ NORDRE TOLDBOD

I vores butik på Nordre Toldbod juler vi hver dag med smagsprøver på julekñas, godter til de små, inspiration til jule- og adventsgaver og naturligvis vinen og maden til juleaften.

Vores kollegaer er klar med gode råd og fif, så du kan få en jul fuld af madmagi. Desuden byder vi alle dage frem til juleaften på gløgg og julekñas til juleglade kunder.

Vi glæder os til at byde dig velkommen til en juleklar butik!

JULENS STORE SMAGEDAG 2025

21. november kl. 15-19

"It's beginning to look a lot like Christmas"

Kom i julestemning, og kig forbi butikken fredag 21. november. Butikken vil være fyldt til bristepunktet med smagsprøver på frydefulde julegodter, fordi en perlerække af vores passionerede producenter gæster butikken med alt det bedste, de har at byde på til julens mange stunder og bordsætninger. Også i egne rækker kan du blive klædt behørigt på, når vores vinmand med smagsprøver guider til julens mange vine.

Det er ganske gratis at være med i julehyggen, så tag hele familien under armen. Det samme gælder bilen – der er 1 times gratis parkering på Nordre Toldbod.

Læs mere på logismose.dk

SÆRLIGE ÅBNINGSTIDER TIL JUL OG NYTÅR

20.-23. dec.:	10-18
24. dec.:	10-13
25.-26. dec.:	lukket
27.-30. dec.:	10-18
31. dec.	10-15
1. jan.:	lukket

Det sker på Nordre Toldbod

Julesokker med julegodter

14. november – 21. december

Traditionen tro starter vi fredag 14. november ophængningen af julesokker for børn og barnlige sjæle. Kom med din julesok frem til 1. december.

Der er gavmilde nisser i butikken, som i tiden frem mod juleaften fylder godter i julesokkerne, så du kan hente en sukkersød julesok søndag 21. december.

Adventstilbud

Butikken har åbent hver søndag i advent kl. 10.00-16.00.

1. SØNDAG I ADVENT

Tilbud på Peter Sisseck-vine og 20% på småkager

Til den søde juletid hører sig smørbagte småkager fra øverste skuffe og kraftfuld vin fra øverste hylde.

2. SØNDAG I ADVENT

20% på Summerbirds julesortiment og 30% på alle italienske vine

Til den søde juletid hører sig chokolade og gode vine til.

3. SØNDAG I ADVENT

30% på al Bourgogne

Hvid, rød og halve, hele og Magnum-flasker – du bestemmer.

4. SØNDAG I ADVENT

25% på Fine Wine og Champagne
Få årets ekstra gode julevine i hus!

Gælder ikke i forvejen nedsatte varer ved alle adventstilbud.



Gavekurve – den uvurderlige værtsgave

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

Gør dine juleindkøb

Man kan mene, det er lige vel tidligt, at julen banker på i starten af november – men nogle af os kan slet ikke vente. Julen begynder derfor så småt at lande i butikken på havnekajen og i løbet af december holder vi os ikke tilbage og fylder butikken til randen med alt, hvad dit julehjerte måtte begære.

Til de forestående julefrokoster er der slagterhåndværk fra Als, sild i stride strømme, den franske juleost Mont d'Or, confiterede andelår, koldrøget Fynbolaks, snaps, condimenter og meget mere.

Til den søde juletid finder du marcipanfyldte grise, smørbagte småkager, fyldte chokolader og ingredienser til konfekt i lange baner.

Bestil julemenuen fra Nordre Toldbod

SKAL VI TAGE KØKKENTJANSEN JULEAFTEN?

Julen smager af forventninger og traditioner – overlad trykt forklædet til os og bestil årets helstegte frilandsand, de hvide og brunede kartofler, sauce, ekstra andefedt, kokkens hjemmelavede rødkål og risalamanden.

Bestil senest 15. december kl. 12.00 og afhent i butikken
24. december mellem kl. 10.00-12.30.

Julemenu 4 personer – 1.350,-

Sæt tænderne i en klassisk julemenu uden at stå på hovedet i køkkenet juleaften. Traditionen tro er der and, hvide og brunede kartofler, rødkål og andesauce på menuen.

Skal vi blot hjælpe med anden?

Stegt fransk frilandsberberand ca. 3,2 kg – 600,-

Det er en kunst at stege ænder – lad vores kokke gå i køkkenet. Bestil helstegt fransk, frilandsberberand og hent i butikken på Nordre Toldbod juleaftensdag.

Risalamande 125 g – 50,-

Glem alt om en risengrød, der brænder på og en flødeskum, der skiller – kast grydeskeen over til os og tilkøb konditorens risalamande. Den er luftig og cremet og spækket med piskefløde, mandler og vanilje.

Bestil
din julemenu på
logismose.dk



En gave til dig

24 JULEVINE – SPAR OP TIL 60%

Spar op
til 60%
– men kun
i 24 timer!

Vi har håndplukket 24 af vores kunders julefavoritter
– og sænket prisen med helt op til 60%. Men kun i 24 timer for hver vin!



Hold øje på logismose.dk og vær klar,
når din favoritvin er ekstra nedsat!

DEN SØDE VINTERTID

Julemåneden, dagene op til højtiden og især dagene mellem jul og nytår er den oplagte mulighed for at skabe ekstra plads til de søde vine. Der er sødmefyldt hjemmebag, knasende karamelliserede mandler, figner og dadler, og så er der naturligvis det obligatoriske punktum juleaften.



Mellemfyldig & rund

Sauternes – 37,5 cl 2023

Abrikos og honningrig Sauternes fra det ukendte Château Nauton, der i 2005 blev købt af familien Fauthoux og nu produceres på d'Yquem naboen Lafon.

Producent: Château Nauton
Område: Bordeaux
Druer: Semillon, Sauvignon Blanc
Normalpris pr. fl. 139,- // pr. liter 370,67

MEDLEMSPRIS

99,- v/1 fl. // SPAR 40,-

Blød & fyldig

Tawny Portvin Løgismose – 37,5 cl

Løgismose Portvin bør serveres let afkølet til ost eller bare som et glas i sig selv, 10-12 grader er idéelt, da det skaber den helt rette balance mellem alkohol, frugt og krydderi.

Producent: Poças Junior
Område: Douro
Druer: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Cão
Normalpris pr. fl. 99,- // pr. liter 264,-

MEDLEMSPRIS

59,- v/1 fl. // SPAR 40,-

Cremet & delikat

Viognier Auslese – 37,5 cl 2014

Fyldig og sødmefyldt Viognier, som sjældent tappes som Auslese. Efter 10 år i flasken fascinerende dyb og stadig frodig og blomstrende.

Producent: Weingut Fritz Wassmer
Område: Baden
Druer: Viognier
Normalpris pr. fl. 279,- // pr. liter 744,-

MEDLEMSPRIS

199,- v/1 fl. // SPAR 80,-

Konditorens risalamande

Risalamande er julens ubestridte klassiker – fløjlsblød, cremet og fuld af mandler og vanilje. Prikken over i'et på en risalamande er polynesiske vanilje. En eksklusiv og sjælden vaniljetype, der med sin potpourri af blomster adskiller sig markant fra den mere udbredte Bourbonvanilje.

Nyd risalamanden med et glas Tawny-portvin, der løfter kirsebær- og vaniljesmagten.

10 års Tawny Port
Løgismose Own Blend
37,5 cl NV



Kompleks, elegant og ikke alt for sød Tawny Port skabt eksklusivt til vores samarbejds-partner Netto i tæt samarbejde med vinmageren André Pimentel Barbosa.

Find den på hylden over hele landet denne jul.

Portvin på hylden i Netto



INGREDIENSER – 6 personer

- 1 l kold risengrød kogt med 1 polynesiske vaniljestang og et knips salt
- ½ l Løgismose piskefløde
- 20 g flormelis
- 100 g grofthakket mandler (gerne de spanske Marcona-mandler)



SÅDAN GØR DU

Step 1 Smut mandlerne og hak dem groft.

Step 2 Rør rundt i risengrøden, så den bliver "blød".

Step 3 Pisk fløden let med flormelis, til den er luftig, og vend i den kolde risengrød.

Step 4 Vend til sidst mandlerne i. Top evt. risalamanden med let brændte mandler og lun Løgismose kirsebærsauce.

JULEKORT FRA CHÂTEAU MONT-REDON

"Paven" – det ultimative bud på hvad, der skal på bordet og under træet juleaften.

Selvom vi har præsenteret mange andre vine, man snildt kan lege med, når det gælder julemånedens gastronomiske udfordringer, så skal du ikke have fulgt Klub Løgismose særlig mange år, før du vil vide, at den røde Châteauneuf-du-Pape fra Château Mont-Redon altid har været vores ultimative bud på, hvad der skal på bordet og også gerne under juletræet juleaften. Ja, vi har anbefalet vinen så mange gange, at vi nu kalder den for "Paven som nægter at abdicere".

Oprindeligt importerede vi kun én vin fra Mont-Redon, men siden 2016, nogenlunde samtidig med at Pierre Fabre overtog dirigentstokken, hvor vi fik lov til at blive ene-forhandlere af "Paven", er vores tilknytning til Château Mont-Redon blot blevet forstærket år for år, og i dag tilbyder vi et bredt udsnit af slottets appellerende vine.

Alle i originalt udstyr og alle med eneforhandling i Danmark.

Gå på opdagelse i alle vine fra Mont-Redon på løgismose.dk



"This well-known estate has produced some of the greatest Chateauneuf du Papes I have ever tasted, including their 1949 (one of the top 25 wines of my lifetime), 1955 and 1961. This visit was the first time I have had a chance to taste these wines in many years, and it appears a younger generation is making a comeback with their offerings from Lirac and Chateauneuf du Pape."

Robert M. Parker, Jr.
– Oktober 2011



Vi har samlet et lille udpluk fra Mont-Redon samlingen.

1. Châteauneuf-du-Pape 2020
Normalpris pr. fl. 499,-
pr. liter 665,33
2. Côtes du Rhône Blanc Le Viognier du Château 2024
Normalpris pr. fl. 209,-
pr. liter 278,67
3. Lirac rouge 2019, Magnum
Normalpris pr. fl. 459,-
pr. liter 306,-
4. Châteauneuf-du-Pape 2022, 37,5 cl
Normalpris pr. fl. 239,-
pr. liter 637,33
5. Châteauneuf-du-Pape 2019, Dobbelt Magnum
Normalpris pr. fl. 2.095,-
pr. liter 698,33
6. Châteauneuf-du-Pape Le Plateau 2016
Normalpris pr. fl. 999,-
pr. liter 1.332,-
7. Châteauneuf-du-Pape Blanc 2023
Normalpris pr. fl. 399,-
pr. liter 532,-

Julefrokost og julehygge uden alkohol

Det er efterhånden længe siden, man skulle være gravid i syvende måned eller have bilen med for at slippe for alkohol. I dag siger mange nej tak af vidt forskellige grunde, og det har skabt et marked for alkoholfri alternativer til øl og vin. Her handler det om at fjerne alkoholen uden at miste fornemmelsen af originalen – og teknikken er nu så finpudset, at resultatet faktisk kan nydes. Rigtig øl og vin bliver det dog aldrig, og derfor er det skønt, at udbuddet af velsmagende saft og most også vokser. Hos Løgismose tilbyder vi begge dele. Valget er dit.



Gå på opdagelse i alle alkoholfri vine på løgismose.dk



Halvtør & let

ALKOHOLFRI

**Richard Juhlin
Blanc de Blancs NV**

Den efterhånden historiske af-alkoholiserede mousserende vin, som i 2015 skabte rum for en nydelse, som ikke var smagt tidligere. Skabt med den svenske

Champagneekspert Richard Juhlin på sidelinjen, og med tidlig succes, dels fordi den passede ind i Systembolagets strategi, dels fordi mægtige Pernod Ricard overtog distributionen.

Producent: MRG Wines
Område: Languedoc
Drue: Chardonnay
Normalpris pr. fl. 169,- // pr. liter 225,33

MEDLEMSPRIS

119,- v/1 fl. // SPAR 50,-



Gnistrende ren

ALKOHOLFRI

**Flein Saft vom
Gelben**

Nænsomt presset saft (med eller uden tilsat kulsyre) fra tidligt høstede økologiske druer dyrket på skrånninger mellem

Südsteiermark og Slovenien. Lyn-pasteuriseret i flasken ved hjælp af en nyudviklet skånsom teknik. Gnistrende ren, fantastisk aromatisk og med så megen syrlighed, at fornemmelsen af sødme dæmpes.

Producent: Gross & Gross
Område: Steiermark
Drue: Muscat og Welschriesling
Normalpris pr. fl. 149,- // pr. liter 198,67

MEDLEMSPRIS

99,- v/1 fl. // SPAR 50,-



Perlende & frisk

ALKOHOLFRI

Løgismose mousserende Riesling NV

Af-alkoholiseret Riesling produceret for Løgismose og til Netto af tyske Trautwein, som allerede i 2014 fornemmede, at der var et voksende marked

for vine uden alkohol og som i dag råder over nogle af Europas mest avancerede og raffinerede produktionsfaciliteter.

Producent: Adam Trautwein
Weinkellerei
Område: Rheinhessen
Drue: Riesling
Normalpris pr. fl. 99,- // pr. liter 132,-

MEDLEMSPRIS

69.30 v/1 fl. // SPAR 29.70

ET MAGASIN I NYTÅRSINDPAKNING

Lige om lidt er det nytårsaften, og du kan godt begynde at glæde dig til en lille decembergave – et magasin dedikeret til årets sidste fest. Siderne vil være fyldt med mousserende vine og alt det, som gør årets sidste aften minderlig, lige fra skålen med Regenten og frem til rådhusklokkerne falder i slag og nytårskrudtet for alvor bliver futtet af.

Læs om nytåret i butikken på Nordre Toldbod og på hyldeerne i Netto. Vi tør godt love, at der vil være masser af caviar, østers, hummerbisque fra Løgismose Køkken og gode priser. Alt sammen så du kan skyde nytåret ind med smag, holdning & håndværk som æresgæst. Midlertid findes der så mange anledninger, hvor boblerne har sin ret – også til jul – så hvorfor egentlig vente?



Delikat & tør Champagne Tradition Extra Brut NV

Den friske Tradition fra efterhånden ikoniske Diebolt-Vallois, som var blandt de første, der begyndte at skrue ned for de såkaldte "vins de reserve" og dermed ophørte med at efterstræbe ensartetheden for i stedet at hylde årgangenes diversitet

Producent: Diebolt-Vallois
Område: Champagne
Drue: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Normalpris pr. fl. 489,- // pr. liter 652,-

MEDLEMSPRIS

329,- v/1 fl. // SPAR 160,-



Let & tør Brut de Møn Johanniter Dawn Edition 2021

Den er ikke billigere end mange Champagner, men du vil ærgre dig, hvis du ikke når at få den smagt. Den er første kapitel i en fortælling om modigt iværksætterier på en gylden dansk skrånning, som meget vel kan ende med at blive eventyrligt.

Producent: Kalum Winery
Område: Møn
Drue: Johanniter
Normalpris pr. fl. 399,- // pr. liter 532,-

MEDLEMSPRIS

279,- v/1 fl. // SPAR 120,-



Ren & sød Moscato d'Asti Bricco Quaglia ØKO 2024

46. årgang af historiens første enkeltmarks Moscato, og nu for 3. gang med det økologiske stempel. En perlende, sød og sexet vin, som blev et forbillede for en hel industri og stadig fornemmes friskere og mere gnistrende ren end de fleste andre.

Producent: La Spinetta
Område: Piemonte
Drue: Muscat
Normalpris pr. fl. 179,- // pr. liter 238,67

MEDLEMSPRIS

119,- v/1 fl. // SPAR 60,-

GAVERNE TIL REN FORKÆLELSE FRA LØGISMOSE

Vi har håndplukket hvert eneste produkt i vores gaveunivers med henblik på at skabe oplevelser, der vækker glæde og beundring – for både smag og håndværket bag.

Uanset om du vil forkæle medarbejdere, forretningsforbindelser eller familie, kan du gå på opdagelse i vores kuraterede udvalg og finde en gave til enhver anledning.

➔ [Læs mere på loegismose.dk/gaver](https://loegismose.dk/gaver)

Ved firmagaver over 10 stk. kontakt vores sælger
Tobias Emil Olsen: tool@loegismose.dk



KLUB LØGISMOSE MEDLEMSKAB

[Bliv medlem her](#)

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE WEBSHOP

Kontakt: salg@loegismose.dk

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE ERHVERVSSALG

Kontakt: erhverv@loegismose.dk

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE BUTIK

Løgismose på Nordre Toldbod 16

Kontakt: info-butik@loegismose.dk

Tlf. (+45) 28 49 53 93

Åbningstider:

Man-ons: kl. 10.00-18.00

Tor-fre: kl. 10.00-19.00

Lør: kl. 10.00-17.00

Søn: 10.00-16.00

LØGISMOSE MEJERIUDSALG

I ALLESTED-VEJLE, FYN

Kontakt: mejeriudsalg@loegismose.dk

Tlf. (+45) 63 63 63 20

Åbningstider:

Torsdag: 10.00-17.30

Fredag: 10.00-17.30

Lørdag: 10.00-13.00

LØGISMOSE I NETTO

Løgismose i Netto

Kontakt: info@loegismose.dk

FAGEKSPERTER & BIDRAGSYDERE

Per Bach

Kasper Styrbæk

Emilie Schou Wilhjelm Ravn

Ann Sophie Hansen

Miriam Schou Linulf

Josephina Renée Schow Jørgensen

Martin Ørby

FOTOGRAF

Kresten Worm-Leonhard

ART DIRECTOR

Annemarie Buck

Følg os på Facebook og Instagram:

 /loegismose

 @loegismose

Giv en vinsmagning i julegave

Kender du en, som er nysgerrig på vinens verden, vild med vin fra Italien, nysgerrig på naturvin, begejstret over store, modne vine, eller som vil blive glad for at opleve crème de la crème fra Bourgogne? Giv en billet til en af vores mange vinsmagninger.

➔ [Læs mere på loegismose.dk/events](https://loegismose.dk/events)

Find vine og delikatesser på loegismose.dk og i vores butikker på Nordre Toldbod og på Fyn.

Tilbud gælder i perioden
9. november t.o.m. 31. december 2025
for medlemmer af Klub Løgismose

Der tages forbehold for trykfejl og udsolgte varer.