

KLUB

LØGISMØSE

VIN & MAD

SMAG PÅ FORÅRET I GLASSET OG PÅ TALLERKENEN

- Favoritflasker og fingerfood til forårets fester
- Mad med asparges og vinen til
- Endelig tid til rosé
- Nyt fra Frankrigs baghave Loire
- Kærnemælken er tilbage
- Vilde hvidløg på menuen

TILBUD GÆLDER I PERIODEN 5. APRIL TIL OG MED 16. MAJ 2024
FOR MEDLEMMER AF KLUB LØGISMØSE

Vin til asparges

DET ER DA IKKE SÅ SVÆRT MED VIN TIL ASPARGES

Nu hvor faren for de tidligste drivhusfremdrevne asparges er ved at være drevet over, og sæsonen for de ægte uforcerede, utildækkede asparges er på vej op i Spanien og Italien og videre op gennem Østrig og Tyskland mod den danske grænse, er det på tide igen at slå fast, at det slet ikke er så svært at tackle bitterheden fra de såkaldte saponiner og den særlige asparagussyre, som giver os unikke oplevelser, når vi senere går på toilettet efter at have nydt de saftspændte stængler.

Det er efterhånden mange år siden, at dem, der havde forstand på den slags, fandt, at asparges var så introverte, at de bedst var tjent med et glas vand. Nogenlunde i samme takt, som vi for alvor blev en vindrikkende nation, begyndte uforsonlighederne mellem vin og asparges at blive nedtonet. Flere og flere kåde vinhandlere og velmenende sommelierer kom til, og langsomt blev det, der før blev betragtet som nærmest umuligt, så muligt, at det begyndte at blive svært at skimte den røde tråd i de mange muligheder.

Men der er en rød tråd, og det er uanset valg af garniture og uanset om man vælger at ledsage sine asparges af en syrlig salt vinaigrette eller en fuldfed sauce mousseline. På grund af den altid tilstrækkelige bitterhed i asparges er snart sagt alle rødvine et no go. Det samme er tidens trendy orange vine og de fleste fadlagrede hvidvine, men herefter gælder det bare om at trænge myten op i skammekrogen.

Med en ung sprød hvidvin i glasset, uanset om den er helt tør, eller syren balanceres af en lille sødme, kan det næsten ikke gå galt, og efterhånden som flertallet af rosévinene er blevet helt lyse og har mistet den sidste fornemmelse af garvesyre, kommer de også i spil.

Det gælder bare om at lade de personlige præferencer og lysterne råde. Så bliver aspargesene, foråret og vinene dertil en fest.



Fagekspert
Per Bach

Vin til asparges

4 HVIDE TIL FORÅRETS FRISKE ASPARGES

MIX 6
FLASKER
OG SPAR
25%

MEDLEMSPRIS



Silvaner Trocken Escherndorfer 2022

Weingut Horst Sauer

Normalpris 1 fl. 175,- // Literpris 233,33

Diskret mineralitet, som langsomt kryber ind under huden.

Riesling Trocken Quarz 2022

Weingut Gies-Düppel

Normalpris 1 fl. 145,- // Literpris 193,33

Liflig stenfrugt eksekveret på en bund af på én gang mild og sprød citrus.

Touraine Sauvignon Blanc 2023

Domaine de la Rochette

Normalpris 1 fl. 115,- // Literpris 153,33

Pirrende frisk og samtidig stadig omfavnet af gæringens aromatiske sødme.

Chinon Blanc Chante Le Vent ØKO 2022

Domaine de la Noblaie

Normalpris 1 fl. 186,- // Literpris 248,-

Så gnistrende ren, at det næsten bliver asketisk. Forunderligt dragende.





.....Opskrifter med asparges

FORÅRSPIZZA MED ASPARGES OG RYGEOST

Fyld foråret med fynsk ostehåndværk – rygeost. Mulighederne er nemlig mange, når først forårets råvarekiste er åben, det er bare at omfavne den originale, fynske ost, som er kulturhistorie af dimensioner. Vidste du eksempelvis, at rygeost er den eneste originale ostetype, vi har i Danmark uden inspiration fra udenlandske oste?

Lad rygeosten være det nuancerede alternativ til italiensk mascarpone og ricotta på denne pizza bianco med asparges og pancetta.

KOKKETIP: Fuldend gerne pizzaen med radise-crudité, karse, syltede rødløg, olivenolie eller andet, du godt kan lide på pizza.

Find opskriften
på løgismose.dk
[Klik her](#)

.....Opskrifter med asparges

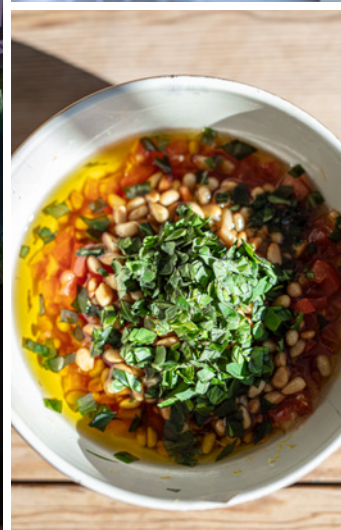
HVIDE ASPARGES, POCHERET ÆG OG RØGET MAKREL

Nuvel er asparges med friskpillede rejer og sauce mousseline en forårsbebuder uden sammenligning. Imidlertid kan det være givende for vores smagsløg at rykke ved konventionerne.

Derfor har vores kok erstattet rejer med makrel, for makrel kan nydes på anden vis end i tomat på dåse og erstattet sauce mousseline med den lige så franske sauce vierge, for at give de buttede asparges og den fede makrel modspil.

Nyd retten som en god frokost en solrig forårsdag eller servér som forret.

Find opskriften
på løgismose.dk
[Klik her](#)



Gastronomisk
udvikler & kok
Martin Carlsen

EN VERDEN AF ROSÉ

Interessen for rosé er eksploderet i det nye millennium, og det har rigtig mange vinbønder naturligvis bemærket. Alene i Europa antages det, at produktionen af rosévine er femdoblet siden årtusinde-skiftet, og samtidig har markeds-kræfterne ledt frem til noget, der godt kan opfattes som en frivillig EU-harmonisering.

Tidligere har variationerne med hensyn til farveintensitet, fylde, restsødme og hvor længe og hvordan producenterne mente vinene skulle modne, været enorm, men i dag er det nærmest blevet et mantra, at farvenuancen skal være sart rosa, og at den seneste årgang skal være i handelen længe inden pinse-solen finder på at danse.

Det betyder forunderligt nok, at diversiteten er skrumpet samtidigt med, at tusindvis af vinproducenter har haft travlt med at producere rosévine, der kunne springe ud og charmere i det tidlige forår, selvom det er svært, ja måske endda en lille smule naturstridigt, at gøre netop det. Mange er da også snublet, eller har måttet gribe lidt for dybt i værktøjskasserne i deres forsøg på at nå i mål.

Især rundt omkring i Frankrig har 2023-årgangen været udfordrede, og vi har derfor i første omgang valgt at satse på nogle af de producenter, vi ved, kan deres métier. F.eks. Romain Reverdy i Loire og Pierre Fabre i det sydlige Rhône.



Fagekspert
Per Bach

..... Friske rosévine

FORÅRETS FRISTENDE FRISKE
ROSÉVINE ER LANDET

Vi fejrer, at det atter er forår i Danmark med fristende friske rosévine fra en håndfuld af vores venner i Frankrig og Østrig. 2 vine som du kan erhverve til attraktive 6 stk. priser samt en spændende smagekasse med 6 forskellige vine, hvor du også scorer en klækkelig rabat.



MEDLEMSPRIS 

6 fl. **895,-**
149.17 pr. fl.
Spar 515,-

Sancerre Rosé 2023
Domaine Reverdy
Bernard & Fils
Normalpris 1 fl. 235,-
Literpris 313,33

Charmende Rosé, som trods det varme vejr langs Loirefloden i 2023 skænkes med en dejlig syrlig friskhed. Et lækende køligt alternativ til syndfloden af mere yppige sydeuropæiske roséer.



MEDLEMSPRIS 

6 fl. **595,-**
99.17 pr. fl.
Spar 215,-

Côtes du Rhône
Rosé Réserve 2023
Château Mont-Redon
Normalpris 1 fl. 135,-
Literpris 180,-

En dejlig mellemfyldig og diskret, men alligevel aroma-tisk rosévin, som er helt tør, men stadig saftig og mild på en meget inkluderende måde.

Kom til
rosé-smagning på
Nordre Toldbod

LÆS MERE

..... Friske rosévine

SMAGEKASSE

MEDLEMSPRIS 

ROSÉ-SMAGEKASSE TIL TERRASSEN
649,- SPAR 294,-

Vi har fyldt en smagekasse med 6 friske rosévine fra årgang 2023, så du kan starte rosésæsonen i dag og lade den fortsætte langt ind i foråret og sommeren.

 [Læs mere om smagekassen her](#)

VIND
EN ROSÉ-
SMAGEKASSE
[KLIK HER FOR](#)
[AT DELTAGE](#)



..... Forårsopskrifter til rosé

TERRASSETID MED ROSÉ OG FORÅRSFINE OPSKRIFTER

Når bøgen springer ud, når solen formår at bryde gennem skydækket, når det er lyst om morgenen og endnu, når arbejdsdagen slutter, så sættes skub i lysten til at finde havestolene frem, åbne en flaske rosé og nyde et øjeblikks lykke med lette serveringer med friskfanget fisk og grønt.



Gastronomisk udvikler & kok
Kasper Styrbæk

Sprødstegt kylling med asparges, mascarpone og brændenældepesto

Brændenælder er ikke bare ukrudt, når de vokser vildt forår og sommer i skove og haver.

KOKKETIP:

Urten kan med sin mildhed og krydrerede karakter f.eks. erstatte basilikum i pesto.

Find opskriften på løgismose.dk
[Klik her](#)



Ceviche af kulmule med lime og tomatsymfoni

Ceviche stammer fra Peru og er rå fisk og skaldyr marineret i citrus, der mørner fisken.

Her kombineret med solmodne tomater, som snart fylder de danske haver og drivhuse.

KOKKETIP:

1. Des flere farver og former, tomaterne kan findes i, des smukkere bliver retten.
2. Du kan bruge mange forskellige urter til retten – koriander, skvalderkål, persille, kørvel, purløg osv. Vælg din yndlingsurt.

Find opskriften på løgismose.dk
[Klik her](#)



Dampet havørred, citronmayo og grillet citron

Duften af grill og smagen af friskfanget havørred er essensen af dansk forår, og så er det tilmed nemt, når fisken tilberedes hel.

KOKKETIP:

1. Hvis du ikke kan skaffe havørred, kan du sagtens bruge andre slags ørreder, f.eks. regnbue.
2. Fisken kan uden besvær tilberedes i ovnen ved 200 °C i ca. 30 min.
3. Skiller mayonnaisen kan du blot piske en æggeblomme, lidt salt og lidt citronsaft sammen og piske den skilte mayonnaise i.
4. Mayonnaisen skal være godt krydret og syrlig til at stå imod fedmen fra olien og den fede fisk.

Find opskriften på løgismose.dk
[Klik her](#)



..... Bocuse d'Or Europe 2024

EN GULD MEDALJE VÆRD

Med talent, dedikation, samarbejde og jubel fra tribunerne kunne det danske team Bocuse d'Or løfte guld pokalen over hovedet og kalde sig vinder af Bocuse d'Or Europe 2024 – det europæiske mesterskab for kokke.

I midt marts rejste Løgismose med Bocuse d'Or team Danmark til Trondheim i Norge for at overvære kulminationen på de sidste mange måneders træning i Bocuse-køkkenet i Valby.

Siden november har Sebastian Holberg Svendsgaard og assistent Phillip Nilsen arbejdet intensivt på retterne – de har fileteret Skrei, skrællet og snittet rødbeder, åbnet kammuslinger, tilberedt rendyrkød og koordineret næsten hver en lille bevægelse i køkkenet for at kunne fremtrylle et spise- ligt mesterværk, der viser, hvad Danmark kan som gastronomisk destination.

Efter godt 5 timer i køkkenet omgivet af jubel og danske flag, var det netop, hvad Danmark kunne, og det til trods, for at konkurrenterne ikke var at kimse ad – både Sverige, Frankrig og værts- landet Norge var udset til at vinde medaljer.

FAKTA OM DEN DANSKE KANDIDAT "SEBASTIAN HOLBERG SVENDSGAARD"

• Tidligere kok på Babette, Geranium og "Dining by Jyrk".

• Commis ved Bocuse d'Or 2021 for Ronni Mortensen, sølvvinder. Hjælper under Kenneth Toft-Hansens og Brian Mark Hansens kandidaturer ved Bocuse d'Or i 2019 og 2022.



Project Manager
Miriam Schou Linulf



Hovedret: Rensdyrsteak med to garniturer



Hovedret: Rensdyrsteak med to garniturer



Fadret: Skrei fra Lofoten og kammuslinger fra Frøya



Hovedret: Rensdyrsteak med to garniturer



Fadret: Skrei fra Lofoten og kammuslinger fra Frøya



Fadret: Skrei fra Lofoten og kammuslinger fra Frøya



NORSKE RÅVARER PÅ MENUEN

Kl. 10.00 lød startskuddet for det danske team, og kl. 15.00 skulle de to tallerkenseroveringer med rendyr i tre forskellige udskæringer serveres for dommerne.

Hovedretten skulle bestå af en rendyrsteak, mens den anden ret skulle komplimentere hovedserveringen og indeholde norsk Linie Akvavit. Derudover skulle deltagerne inkorporere rendyrtunge og -skank i mindst én af serveringerne.

Drengene kunne dog ikke ånde lettet op endnu – blot 30 minutter efter skulle fadretten hen over klappen.

Fadretten skulle tage udgangspunkt i to hovedelementer – Skrei fra Lofoten og kammuslinger fra Frøya. Resultatet, som var en guldmedalje værd, blev letrøget kammusling, mavekødet fra Skreien og citrusurter, dertil en sauce baseret på stegt Skrei, brunet smør og Champagne.

Dertil skulle serveres to garniturer af grøntsager, hvor syltet selleri, æble, agurk og peberrod udgjorde den ene, og vilde svampe, blomkålstængler, rødbede og Sherry den anden.

Retter, som kombineret med udførslen og samarbejdet i køkkenet, gjorde Sebastian til vinder af Bocuse d'Or Europe 2024 tilbage i marts – holdånden var tydelig både på og fra tribunerne. Uden teamet, havde det med Sebastians egne ord ikke været muligt at nå op på vindarskamlene og gøre forgængerne kunsten efter.

Med tre gange guld, fire gange sølv og en bronze er Danmark et af de lande i verden, der har vundet konkurrencen flest gange – og vi fortsætter således den flotte stime. Denne gang er Løgismose som officiel sponsor med på rejsen.

Rejs med videre, når turen går til Lyon i januar 2025, og det danske team skal kæmpe om at vinde verdensmesterskaberne.

Vin til festen

12 FAVORITTER TIL FORÅRETS FESTLIGHEDER

Konfirmationer, bryllupper, fødselsdage, fester for festens skyld... livets festlige begivenheder fortjener passende vine.

Det vigtigste er at vælge vine, man som festens arrangør eller midtpunkt selv sætter pris på. Vi forstår, det ofte kan være en udfordring at vælge blandt hundredvis af vine og har derfor lavet et udvalg, som vi selv serverer for ventede (og uventede) gæster. Som medlem af Klub Løgismose kan du frit vælge 12 flasker blandt de udvalgte vine og spare 33%.



Løgismose
e-commerce mgr.
Anders Kokholm
Christiansen

MIX 12
FLASKER
OG SPAR
33%

MEDLEMSPRIS



TIL VELKOMST OG APÉRITIF

Caves de Grenelle i Loire-dalen står bag to skønne, mousserende vine. Det er vigtigt, at flaskerne er nærmest iskolde inden servering. Det gør dem nemmere at åbne og forlænger den friske fornemmelse, bobler giver.

- Crémant de Loire Louis Brut NV, Caves de Grenelle
Normalpris 179,-
- Si Irresistible Rosé Brut NV, Caves de Grenelle
Normalpris 165,-

DE HVIDE VINE

Vi fokuserer her på friskhed og velkendte druer, så der vil blive nikket anerkendende til vinvalget. Husk at servere vinene godt afkølede – i festligt lag stiger temperaturen hurtigt!

- Marlborough Sauvignon Blanc 2023, Orchard Lane Wines
Normalpris 169,-
- Riesling Ockfener Bockstein Trocken 2022, Weingut Würtzberg - Saar, Normalpris 159,-
- Bourgogne Chardonnay 2022, Georges Duboeuf
Normalpris 185,-
- Rueda Chapirote Prefiloxérico 2021, Viñas Murillo
Normalpris 159,-

DE RØDE VINE

Vi har plukket fire rødvine, der ikke bliver for dominerende. Vi skal til Italien, Spanien, Tyskland og naturligvis Frankrig. Vi anbefaler let afkøling af vinene – servér ved ca. 14-15 °C – så de bevarer det friske udtryk.

- Langhe Rosso Corte Enrichetta 2021, Pelassa
Normalpris 139,-
- Sardón 2017, Quinta Sardónia
Normalpris 149,-
- Morgon Domaine Jean Descombes 2022, Georges Duboeuf, Normalpris 175,-
- Spätburgunder Gutswein 2022, Weingut Dautel
Normalpris 165,-

TO SØDE INDSLAG

Søde desserter kræver søde vine. Og man skal ikke undervurdere, hvad det rette vinvalg kangøre netop i den sammenhæng. Igen – husk at få kølet vinene godt ned, så friskhedenkomplimenterer sødmen.

- Moscato d'Asti Bricco Quaglia 2022, La Spinetta
Normalpris 169,-
- Coteaux du Layon 2020, Château du Cléray
Normalpris 149,-

➔ Hvis du vil læse mere om vinene her inden du køber!

MEDLEMSPRIS



ALKOHOLFRI?
SPAR 20%

Mix 12 alkoholfri
alternativer og få
20% rabat på
løgismose.dk

[KLIK HER](#)

.....Fingerfood til festen

NEM FINGERFOOD TIL FORÅRETS FESTER



Gastronomisk
udvikler & kok
Kasper Styrbæk



Antipasti, hapsere, sharefood, tapas, fingerfood – kært barn har mange navne, men det handler i alle tilfælde om mad, der er nemt at spise med fingrene, og som du har lyst til at dele med andre.

Du får her fire opskrifter spækket med det bedste fra forårets råvarekiste.

Forårsbao med grønne asparges og fjordrejer

Baobun er en asiatisk dampet bolle, blød og luftig – her fyldt med danske fjordrejer og asparges.



Find opskriften
på løgismose.dk
[Klik her](#)

KOKKETIP:

Rejerne smages til med sukker, da sukker fremhæver smagen af rejerne.

Luksus chili cheese tops med græsk yoghurt

De smager meget bedre end dem, du kan købe for penge hos den gyldne måge.



Find opskriften
på løgismose.dk
[Klik her](#)

KOKKETIP:

Du kan ikke lave for mange chili cheese tops til fryseren!

Rogn med sprøde rischips

Stenbiderrogn – en klassisk og festlig delikatesse, som hører sæsonen til.



Find opskriften
på løgismose.dk
[Klik her](#)

KOKKETIP:

De sprøde rischips fungerer som spisetøj, så du ikke behøver en ske til at fange de små fiskeæg.

Gilda

Gilda en bundtraditionel baskisk pinxto, som består af syltet chili, en oliven og en ansjos – nemmere bliver det ikke.



Find opskriften
på løgismose.dk
[Klik her](#)

..... Løgismose på hylderne

SMAGEN AF FORÅR MED OMTANKE FOR DYR OG VORES NATUR

Forår. Tiden, hvor det danske land viser sig fra sin fineste side. En tid præget af håb, opblomstring, mildhed, lysere tider, naturens fine farver, spæde grøntsager og ikke mindst køer på græs.



Find kærnemælken
fast på hylden i Netto

LØGISMOSE KÆRNEMÆLK

De økologiske malkekøer løber i midten af april over de danske græssletter, hvor de hele sommerhalvåret gumler græs og får masser af frisk luft. I sandhed et tegn på forår, som vi markerer med vores økologiske kærnemælk.

Løgismose økologiske kærnemælk er skummetmælk syrnnet med mælkesyrebakterier. Syrningen giver mælken den karakteristiske, cremede konsistens og friske, let syrlige smag.

Kærnemælken kan naturligvis nydes, som den er, røres med æg, sukker, vanilje og citron til den nærtforestående koldskålssæson eller bruges i både det salte og søde køkken – se bare, når vores kok tryller med kærnemælk.

Læs mere: Kærnemælken's historie

ANBEFALET AF
DYRENES
BESKYTTELSE



..... Løgismose på hylderne

KÆRNEMÆLKSMARINEREDE CHICKEN WINGS MED FORÅRS- GRØNT OG RYGEOSTDRESSING

Skal måltidet smage af frihed? Trods at kyllingevingerne skal marinere, er de ganske nemme og kræver ikke meget arbejdstid i køkkenet. Den lette syre fra kærnemælken, nedbryder proteinerne i kyllingen, hvilket både mørner og giver kødet smag – det gør kyllingevingerne til en mør og saftig hverdagsfavorit.

Find Løgismose kyllingevinger
af Løgismose kylling opvokset
i fuld frihed i Frankrig i Netto

Find opskriften
på løgismose.dk
Klik her

KOKKETIP: Når kartonen alligevel er åbnet, så rør kærnemælken til en hjemmerørt dressing sammen med den vaskeægte forårsost – rygeosten.



Gastronomisk
udvikler & kok
Martin Carlsen

..... Løgismose på hylderne

KÆRNEMÆLKSFROMAGE MED RÅMARINEREDE BÆR

Måske en lidt gammeldags dessert, vi bedst kender fra mormorkøkkenet, men ikke desto mindre en frisk forårsdessert lavet af vores yndlingsmejeriprodukter – kærnemælk og fløde – og fyldt med fine vaniljeprikker.



Gastronomisk
udvikler & kok
Martin Carlsen

Find opskriften
på løgismose.dk
[Klik her](#)

KOKKETIP:

1. Dette er et godt dessertvalg til gæster, da fromagen kan tilberedes i forvejen.
2. Du kan bruge de bær, du foretrækker, men vær opmærksom på, at der kan være forskel i sødmen. Køber du frosne frugter og bær, skal de koges inden tilberedning.



..... Nyheder fra Sancerre

ARTIGE NYHEDER FRA SANCERRE

Domaine De Rome | Loire

Vi har længe kunnet sælge flere Sancerre vine, end familierne bag Domaine Reverdy og Domaine Tinel Blondelet har været i stand til at afse til det danske marked, og derfor har vi næsten lige så længe været på udkig efter et supplement. Men det skulle være mindst lige så godt, og når det kom til profilen også gerne nogle vine, som kunne komplimentere det, vi allerede kunne tilbyde.



Fagekspert
Per Bach



MEDLEMSPRIS

3 fl. **675,-** Spar 150,-

6 fl. **1.099,-** Spar 551,-

Sancerre Blanc ØKO 2022

Normalpris 1 fl. 275,-
Literpris 366,67

Sprød sortstypisk økologisk Sancerre fra 10-30 år gamle vinstokke omkring vingården og små parceller omkring landsbyerne Sury-en-Vaux og Verdigny lidt længere sydpå, som forvandles til vin i rustfrit stål uden fremmede gærstammer og andre hekserier. Meget elskelig!



MEDLEMSPRIS

3 fl. **750,-** Spar 147,-

6 fl. **1.299,-** Spar 495,-

Sancerre Le Champ Pendu ØKO 2022

Normalpris 1 fl. 299,-
Literpris 398,67

Raffineret økologisk Sancerre fra tre små parceller med omkring 30 år gamle vinstokke på den stejleste del af Côte de Verdigny, der er en del af Sancerres berømte "Terres Blanches". Ekstra lang tid Sur Lie i ståltankene og derfor ekstra cremet og subtil. Vanedannende!



RAMSLØG – DE VILDE HVIDLØG

De vokser vildt i skovbryn, vejkanter og hvis man er heldig i storbyens parker. Du kan dufte dem, før du ser dem, og så vidner de om, at vinteren er ovre.

Ramsløg. De grønne blade skyder op af jorden i marts og det er de spæde blade, plukket i foråret, som smager bedst. Det er derfor nu, du skal gå på opdagelse i naturen efter både blomster og blade fra ramsløg og tilberede mad med den aromatiske urt.

MAD MED RAMSLØG

Ramsløgblade kan snittes fint og vendes i tomatsalat, erstatte purløg på rørøg og æggekage, give smag til en wok og stegte grøntsager og blendes i en pesto eller mayonaise, imens blomsterne kan bruges frisk i salater eller bages med fisk og kartofler – kun fantasien sætter grænser.

Vær påpasselig med doseringen, da ramsløg er i løgfamilien og derfor har en kragtig smag af løg og hvidløg – særligt i rå tilstand.

Vær på vagt og forveksl ikke planten med giftige Liljekonvaller.

BAGT RØDSPÆTTE MED RAMSLØGSCRUST OG SMÅ NYE KARTOFLER

Rødspætten er i sæson hele året, men siges at smage særligt godt i sommerhalvåret. Dækket med en ramsløgscrust og serveret med nye, danske kartofler forvandles retten og den hvide fisk til en sand forårsbebuder.

Når fisken bages med en crust, beskyttes overfladen, så fisken forbliver saftig, samtidig med at fisken får en fin urtesmag.



KOKKETIP:

1. Er det ikke længere sæson, kan du snildt erstatte ramsløg med andre friske urter. Prøv f.eks. bredbladet persille, estragon, dild eller en blanding af dine yndlingsurter.
2. Du kan sagtens erstatte rødspætten med andre fladfisk – vær dog opmærksom på tilberedningstiden.
3. Stik i fisken med en stegenål. Rå fisk er sejt og med masser af modstand. Når fisken er stegt, er den blød, og der er næsten ingen modstand. Husk, at fisk trækker ligesom kød, så når den er stegt færdigt, skal den hvile et par minutter inden servering.



Gastronomisk udvikler & kok
Martin Carlsen



Find opskriften
på løgismose.dk
[Klik her](#)



..... Fine Wine

CLOS DES GOISSES FRA PHILIPPONNAT



Det er ikke mange Champagner, der udelukkende bliver produceret på frugt fra en enkelt vinmark, og når det kommer til Champagne fra et enkelt "Clos" – historisk defineret som "en vinmark omkranset af en mur, som en hest ikke kan springe over" – der er med til at skabe et særligt mikroklima, er der endnu færre. Faktisk kun omkring 40, hvoraf Clos des Mesnil og Clos d'Ambonnay begaver os med et par af de mest eksklusive vine i verden, og hvoraf flertallet af resten fortsat er velbevarede hemmeligheder for de fleste.

Den største, stejleste muomkransede vinmark i Champagne er imidlertid det 5,8 ha. store Clos des Goisses, der rejser sig fra 59 til hele 116 meter på den sydlige flanke af Mont de Mareuil. Fra toppen er der en betagende udsigt ned over Marne-floden, og da jordbunden er exceptionelt kalkrig, og skråningen vender direkte mod syd, er der tale om et af de varmeste og dermed bedste voksesteder i hele Champagne. 1,5 grader varmere er her i vækstsæsonen i forhold til gennemsnittet, hvilket er forhold, man normalt skal 400 km. længere sydpå for at finde!

Herfra har Philipponnat lige siden familien erhvervede skråningen fra et fallitbo i 1935 produceret en af de mest bemærkelsesværdige Champagner. Først hed den blot Champagne des Goisses, men i 1956 foreslog Raymond Beaudoin, (grundlæggeren af Revue du Vin de France), at den skulle hedde Clos de Goisses, og sådan blev det, selvom der var tale om lidt af en tilsnigelse, eftersom muren kun stod og stadig kun står nede ved vejen, der skiller skråningen fra floden.

..... Fine Wine

Clos de Goisses er en gastronomisk Champagne, og historierne om exceptionelle oplevelser med gamle årgange er utallige. F.eks. kaldte den svenske Champagneekspert Ricard Juhlin 1955-årgangen for "One of the most beautiful Champagnes in history", da han smagte den i 2012.



MEDLEMSPRIS

Champagne Clos des Goisses Extra Brut 2014

1 fl. 75 cl
Normalpris 1 fl. 3.495,- // Literpris 4.660,-

2.795,- Spar 700,-

1 fl. Magnum
Normalpris 1 fl. 7.500,- // Literpris 5.000,-

6.500,- Spar 1.000,-

Champagne Clos des Goisses Extra Brut Juste Rosé 2009

1 fl. 75 cl
2.895,- Spar 800,-
Normalpris 1 fl. 3.695,- // Literpris 4.926,67

Kom til
champagne-smagning
på Nordre Toldbod

[LÆS MERE](#)

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

SES VI TIL VINSMAGNING PÅ NORDRE TOLDBOD?

Kom til smagning i butikken og lad vores kyndige
sommelier gøre dig klogere på vinens verden.



25. april 2024



26. april 2024



2. maj 2024



3. maj 2024



10. maj 2024



17. maj 2024



23. maj 2024



24. maj 2024



30. maj 2024



31. maj 2024



6. juni 2024



7. juni 2024

GIV EN VINSMAGNING I GAVE

Kender du en, som er nysgerrig på vinens verden,
men svær at give gave? Giv en billet til en af
vores vinsmagninger.

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:

Tir-ons: kl. 11.00-18.00

Tor-fre: kl. 10.00-19.00

Lør: kl. 10.00-17.00

LØGISMOSE I NETTO

Løgismose i Netto

Kontakt: info@loegismose.dk

FAGEKSPERTER & BIDRAGSYDERE

Per Bach

Anders Kokholm Christiansen

Miriam Schou Linulf

Klara Lyby Lange

FOTOGRAF

Kresten Worm-Leonhard

ART DIRECTOR / ILLUSTRATOR/

Annemarie Buck

Følg os på Facebook og Instagram:



/loegismose



@loegismose

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

TILBUD GÆLDER I PERIODEN

5. APRIL TIL 16. MAJ 2024

FOR MEDLEMMER AF

KLUB LØGISMOSE

Der tages forbehold for trykfejl
og udsolgte varer.