

LØGISMOSE

VIN & MAD

SÆSONENS GODE GLAS

- * Smukt modnede vine fra Løgismoses vinkælder
- * Savoir-faire i Champagne
- * 3 store hvidvine fra Rhônedalen
- * Ikoniske vine fra Cahors
- * Årets julevin
- * Eksklusiv nyhed i Løgismose: Thildes Gin

VINTER I KØKKENET

- * Vafler med skinke og salte tapenader
- * Braiserede oksehaler med bagt mos
- * Løgismose-køkkenes nytårsmenu
- * Champagnesorbet
- * Malfatti
- * Juleand, med et twist
- * Flamberede figer

TRÆD IND I STEMNINGEN

JUL, NYTÅR & ALT DEROMKRING

SIGNES SIDER EN ØSTERS- FORTÆLLING



JUL & NYTÅR PÅ NORDRE TOLDBOD
DET SKER I BUTIKKEN | KØKKENES JULEMAD & NYTÅRSMENU



4

**Opskrift
CHAMPAGNESORBET**



28

**VINE FRA CAHORS &
BRAISEREDE OKSEHALER**



**FLAMBEREDE FIGER
& PORTVIN**

22

INDHOLD

- 3 **Thildes leder**, Når småt skal være godt
- 4 **Smag på sæsonen**, Champagne
Opskrift: Champagnesorbet
- 6 **Sæsonens udvalgte**, Savoir-faire i Champagne
Opskrift: Salte vafles med parmaskinke og italiensk tapenade
- 8 **Sæsonens udvalgte**, Trendsættende, fadlagret Chardonnay fra Jura
Opskrift: Sandart med jordskokkompot og Puyliner
- 10 **Sæsonens udvalgte**, Ikoniske vine fra Cahors
Opskrift: Braiserede oksehaler med bagt mos
- 12 **Delikatesser**, Skal Mr. Stanley stå for årets adventsgaver?
- 14 **Det grønne måltid**, Italienske vinde på middagsbordet
Opskrift: Malfatti
- 16 **Stormesteren**, 3 store hvidvine fra Rhône-dalen
- 18 **Signes sider**, Jeg tror, de fleste kan huske deres første østers ...
- 20 **Julens vin**, Årets julevin (... og julegave)
Opskrift: Thomas Rodes juleand med et tvist
- 22 **Den søde vinter**, Portvin og flamberede figer
Opskrift: Flamberede figer med creme chantilly
- 24 **Grej & gaver**, Gaver til vinelskeren
- 26 **Kældersalg**, Smukt modnede vine fra Løgismoses vinkælder
- 28 **Løgismose i Netto**, Økologisk gårdmælk | Løgismose Årgangsgløg 2020
- 30 **Barskabet**, Thildes Gin... Limited edition – kun hos Løgismose
- 32 **Smag på magasinet**, Spændende smagekasser med vin eller delikatesser
- 34 **Jul & Nytår**, Den søde tid på Nordre Toldbod
- 36 **Jul & nytårsmenu fra Nordre Toldbod**, Bestil på løgismose.dk
- 38 **Kokkene fra Nordre Toldbod deler opskrifterne på nytårsmenuen**
Opskrift - Nytårsforret: Kammuslinger med blomkål i forskellige tilberedninger
Opskrift - Nytårshovedret: Oksemørbrad med glaserede rødbeder, svampe og trøffelsauce
Opskrift - Nytårsdessert: Intens browniebund med mælkechokolade-mousse, hindbær-hibiscus-glaze og sprød topping af Summerbird hindbær-mandler
- 41 **Vinmenuer**, Vinene til kokkenes 3-retters menu
- 42 **Nytårsnatten**, Når klokken slår 2021...
- 44 **Bagsiden**, Top-10 juleopskrifter på løgismose.dk

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder fra 30. oktober til og med 31. december 2020.

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 Løgismoses butik på Nordre Toldbod

~
OBS: 1 times gratis parkering lige foran butikken





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

NÅR SMÅT SKAL VÆRE GODT

De store, overdådige julefrokoster med rigelige mængder af både snaps og mennesker må i år henlægges og pænt vente, til stormen er ovre. I stedet opfordres vi til at ses i det små med få mennesker ad gangen og længere afstand mellem hinanden. Kan vi danskere finde hyggen alligevel?

Jeg mindes, hvordan kreativiteten blandt os blomstrede i marts og april, hvor samfundet fra den ene dag til den anden blev lukket ned. Der blev holdt online-fredagsbar, sunget ud ad vinduerne i baggårdene og det fysiske nærvær blev på bedst mulig vis erstattet af digital tilstedeværelse og opmærksomhed via skærmdeling. Det fik os ud af vores vante rammer og tvang os til at tænke i helt nye baner. Det er netop i sådanne situationer, vi for alvor får bekræftet et af menneskets fornemste egenskaber: Vi er det ultimative væsen på denne jord, når det kommer til at tilpasse og omstille sig. Begrænsningen ligger i vores samtidige skavank, brok over at det ikke er, som det plejer, og den fra individ til individ helt igennem personlige beslutning om at vælge at anskue bægeret for at være halvt tomt eller halvt fuldt.

Hvordan får vi det bedste ud af de givne omstændigheder, det vi ikke selv er herre over? Også selvom kortene fordeles ulige, og følelsen af uretfærdighed trænger sig på.

Måske er den tid på året, vi går ind i, en god anledning til at lade de grundlæggende værdier i livet være i fokus og anskue den nuværende krise som det, kriser har for vane at være. Forbigående. Den udfordrer vores hverdag og kompromitterer vores rutiner lige nu, men vi har stadig tag over hovedet, tøj på kroppen, mad på bordet og mulighed for socialt samvær.

I Løgismose oplever vi, at der stadig flittigt skænkes vin i glassene på både restauranter og i hjemmene, hvor vin i årtier har spillet en central rolle på danskernes middagsborde. Krise eller ej, vi hygger os stadig og forkæler os selv og vores nærmeste med det vi kan indenfor de givne rammer. Glæden ved middagsbordet og at kunne samles med de nærmeste er et lyspunkt i alle begrænsningerne.

Det bliver småt, når det handler om at samles fysisk i årets sidste måneder, men derfor kan det, der serveres, stadig være godt. Pop en god flaske Champagne fra Diebolt Vallois eller overrask med en gin og tonic på vores dugfriske nyhed "Thildes Gin". Servér et pust fra Middelhavet med vores nyheder fra Borgo Paglianetto i Marche, Italien eller "go classic" til vinterens braisérretter med rødvin fra Cahors. Vi har i årets sidste magasin selvfølgelig også bud på hvad, der kan nydes til julemiddagen og nytårsaften, og køkkenet i butikken på Nordre Toldbod står igen klar til at hjælpe med maden til årets sidste fester, også selvom i er få til bords.

Lad os få det bedste ud af det, vi har.

Rigtig glædelig afslutning på 2020, god jul & godt nytår.

Thilde Maarbjerg





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

CHAMPAGNE

Nogen vil hævde, at Champagne altid er i sæson, og jeg er tilbøjelig til at give dem ret. Men der er alligevel noget særligt over denne tid, der kalder på Champagne. Her tænker jeg ikke kun på årets afslutning og nytårsaften, men også de mange andre glædelige stunder op mod kulminationen, hvor vi nyder samværet med familie og venner.

HVAD ER CHAMPAGNE?

I folkemunde bruges ordet Champagne ofte som fællesbetegnelse for alt mousserende vin. Ifølge EU-regler må Champagne dog kun bruges om vin fra området Champagne i Frankrig. Reglerne omkring brugen af ordet er i det hele taget meget stramme, og selv modefirmaet Yves-Saint-Laurent måtte trække deres parfume "Champagne" tilbage fra markedet og omdøbe den til "Paris" efter store protester fra CIVC, Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne.

I Rusland er de ligeglade med EU-regler, og her produceres store mængder "Champansky" til lokalbefolkningen, som er vilde med boblevine.

Området Champagne har været ca. 10 gange så stort som det nuværende areal, men vinlusen gjorde i slutningen af 1800-tallet kål på et enormt areal, som ikke efterfølgende blev genplantet. I dag er man igen i en proces for at udvide dyrkningsarealet, men det er en langsom og bureaukratisk proces. Verden er mere tørstig efter Champagne end hvad det nuværende areal kan levere.

HVORDAN ÅBNER MAN CHAMPAGNE?

Først og fremmest skal flasken være kold. Er den stuetemperatur, er det nærmest uundgåeligt, at proppen springer let af, når ståltråden er løsnet og endnu værre, at der sprøjter en masse vin ud.

Løsn ståltråden og tag fat om proppen og ståltråden, der nu sidder løst om proppen med venstre hånd. Hold tommelfingeren ovenpå proppen. Tag fat med højre hånd om flaskebunden og drej bunden, ikke proppen. Hold igen på proppen og mærk, hvordan den langsomt løsner sig, når flaskebunden drejes. Når proppen forlader flasken, skal det give et lille "hvisk" og ikke et "pop". Tip flasken skråt for at undgå, den bruser over.

HVAD SERVERER MAN CHAMPAGNE I?

Der er to skoler indenfor klassiske glas til Champagne. Champagneskålen var populær i 1920'erne og 30'erne, særligt stablet i imponerende tårne, hvor man hældte fra toppen og gradvist fyldte alle glassene. Mange af boblerne gik dog tabt i vinens vandring fra et lag glas til et andet, og det har været en flad fornemmelse af være en af de sidste, der måtte nøjes med glas fra tårnets bund. Champagneskålens brede åbning bidrager heller ikke meget til at bevare boblerne.

Fluteglasset, som med sin lange, slanke form, nærmest er den diametrals modsætning til Champagneskålen, og fluten er markant bedre til at bevare boblerne. Man skal dog være varsom med at bygge et tårn af dem. Så er showet det vigtigste, er skålen at foretrække.

HVORNÅR SERVERER MAN CHAMPAGNE?

Begrebet "Champagnebrunch" understreger, at Champagne er en all-day-vin, som kan nydes selv fra morgenstunden. Der er noget særligt over den måde, Champagne kan skabe en pause i livets trummerum, en pause, hvor man dvæler ved øjeblikket og fascineres af boblernes vandring i glasset og fornemmelse i munden. Endnu bedre er det, hvis man deler det med nogen, og jeg glæder mig altid over at se lyset i folks øjne, når man trækker Champagneflasken ud af vinskabet. Det er en vin, der emmer af forkælelse og nydelse, og vi har altid adskillige flasker på køl.

"Vores yndlingsstunder med Champagne? Søndag morgen til Eggs Benedict, tirsdag eftermiddag til en fustage østers, onsdag aften mellem svedeturene i saunaen og fredag aften til forretten".

Og så er der alle dem, der er impulsive, og hvor den ene flaske hurtigt tager den anden. Det er lige før, det er de bedste.

Prøv at åbne Champagneflasken med sabel.
Se mere om dette på side 6.

Champagnesorbet



Isproducenten Købbyens Is, som er en af vores trofaste leverandører i butikken på Nordre Toldbod, kommer her med opskriften på deres ikoniske Champagnesorbet, som hvert år er et sandt tilløbsstykke, særligt i årets sidste uger. Isen, som kan købes i butikken op til nytår, laves af Locret Lachauds Demi Sec-Champagne, og er en festlig dessert, mellemret eller sidevogn til et glas Champagne, naturligvis på årets sidste aften, men også ved andre begivenheder, hvor iskold, festlig forkælelse er på sin plads.

Karsten fra Købbyens Is, som mildest talt kan siges at være en is-mester, viser med sin opskrift her, hvordan du laver is, også uden at have en ismaskine. Det vigtigste er, at du rører i isen under indfrysningen, så du hindrer dannelsen af iskrystaller, som du skal undgå i den færdige is.

Find Købbyens Is i butikken på Nordre Toldbod; i fryseren finder du fantasifulde isdesserter, som er klar til servering, og når vi nærmer os 2021, vil Champagne-isen, i pind-is-form også være at finde.



Lav din egen Champagnesorbet

Opskrift til 1 bønne is á ca. 500 g

INGREDIENSER

150 gram sukker
200 g vand
400 g Champagne,
Locret-Lachaud Demi Sec

SÅDAN GØR DU

Sukker og vand vejes af i en lille gryde og koges op. Rør rundt indtil sukkeret er helt opløst.

Tag gryden af varmen og kom forsigtigt Champagne i. Rør helt forsigtigt sammen. Stil blandingen på køl i et par timer.

Champagnesorbet med ismaskine: Kør din sorbet på ismaskine indtil den er klar. Hos Købbyens Is plejer det at tage ca. 40 minutter. Stil derefter i fryseren indtil servering.

Uden ismaskine: Kom væsken i en beholder med låg, der stilles i fryseren. Under indfrysningen skal du nu røre i din Champagnesorbet en gang hver halve time – gerne lidt oftere. Så undgår du at sorbeten krystalliserer. Det tager ca. fire timer, før den er klar til servering.



SÅDAN SABLER DU CHAMPAGNE



- Sørg for at flasken er helt afkølet. Dette er meget vigtig for at gøre selve sableringen så sikker som mulig, snittet så rent som muligt samt at undgå at miste vin, som sprøjter ud.
- Tag folie og trådnat (graf) forsigtigt af. Undgå så vidt muligt at påvirke selve korkproppen.
- Drej flasken så flaskens samling (en af de to steder, den er limet sammen) peger direkte opad.
- Hold om Champagneflaskens bund, så bunden hviler på håndfladen. For ekstra sikkerhed kan du have et viskestykke eller klæde rundt om hånden mellem den og flasken. Din tommelfinger bør pege opad og være henover selve samlingen.
- Flasken holdes i en 45 graders vinkel væk fra dig selv og væk fra dyr, mennesker eller genstande, der kan gå i stykker, f.eks. en rude.
- For ekstra sikkerhed kan sikkerhedsbriller anvendes.
- Læg sablen på flasken med den "skarpe" side pegende mod flaskens hals lige over tommelfingeren, så den ved selve sableringen bevæger sig hen over samlingen på flasken.
- Med et bevidst, men ikke for kraftfuldt skub bevæges sablen langs flaskens samling op mod proppen. Forestil dig, at sablen fortsætter ud i strakt arm, det giver som regel det bedste snit (og ser flottest ud).
- Hold fortsat flasken let vinklet indtil, du er sikker på, den ikke bruser.
- Servér fra flasken og pas herefter på, åbningen er skarp og flasken bør håndteres forsigtigt.



..... Sæsonens udvalgte

SAVOIR-FAIRE I CHAMPAGNE

Producent: Diebolt-Vallois | Grand Cru Cramant, Champagne

Det er næsten for idyllisk at besøge Diebolt Vallois. Isabelle tager imod og viser stolt kælderens frem, hvor bror Arnaud er i færd med at ordne fade. I privaten på den anden side af gaden bliver man introduceret til far, Jacques Diebolt, og hans kone Nadia Vallois, der med det samme udstråler varme og værtskab, også selvom engelsk-kundskaberne er begrænsede.

Jacques Diebolt overtog domainet i 1959, og ægteskabet med Nadia i 1960 førte yderligere en række vinmarker med sig. Den præcision, som husets Champagner i dag krediteres for, kommer efter Jacques' udtalelse fra hans morfar, M. Crepaux, som lærte ham at lave vin. Med en fortid i militæret udviste han en høj grad af disciplin både når det kom til vin og opdragelse af børnebørn. Da domainet faldt i Jacques' hænder startede han med at købe ståltanke, men i dag finder man også foudres og barriques i kælderen som i Crepaux' tid.

Diebolt-Vallois' Champagner er yndede, det kan vi tydeligt se, og for hvert år stiger vores salg med mange tilbagevendende køb. Vinene rummer den ultimative kombination af exceptionelle terroirs primært på Côte de Blancs, hovedområdet for Chardonnay i Champagne, og savoir-faire i begrebets dybeste forstand. Kompetencen er gået i arv i generationer, og det giver stabilitet og en klar fornemmelse af, at familien får det absolut bedste ud af det, de har at arbejde med.



Gæstekok
Thomas Rode



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



Champagne Brut Tradition
1 fl 299,-

3 fl 695,- SPAR 202,-

50% Pinot Noir, 40% Chardonnay og 10% Pinot Meunier.

Selvom de blå druer dominerer i denne cuvée, fornemmes husets signatur, elegance, stadig. Ud over de karakteristiske Chardonnay-aromaer som saftige grønne æbler og citron, finder vi her også jordbær og æblekompot samt brede gæraromaer som brioche og chokolade. Afslutningen rummer en dejlig tørhed ledsaget af modne gule frugter. En fortræffelig all-round-Champagne, som man ikke bør være nærig med, og som er skøn at nyde i selskab med f.eks. en god skinke, oliven, croutoner med postej eller rillette eller sardiner. Servér ved 9 °C.



Champagne Brut Blancs de Blancs
1 fl 349,-

2 fl 595,- SPAR 103,-



Champagne Brut Blancs de Blancs
MAGNUM, 1 fl 750,-

1 fl 645,- SPAR 105,-

100% Chardonnay fra Cuis, Chouilly, Epernay og Cramant. Gæret og lagret på ståltanke.

Indenfor spidskompetencen, Blanc de Blancs, er dette et imponerende åbningsnummer, der forener elegance og mineralitet fra terroiret på Côte de Blancs med mere dybde og tyngde fra Montagne de Reims. På trods af den sædvanligvis blandes af to årgange er der flot kompleksitet og en særlig cremet fylde på midtpaletten, der bidrager til den rige mundfølelse. En seriøs aperitif-Champagne, der indeholder den mundrensende syre, man forventer af Blanc de Blancs, men som godt kan følge med på middagsbordet. Prøv den til jordskokkepuré med caviar og smørristede brødcroustons eller kogt hummer med citron-estragon-mayonnaise. Servér ved 9 °C. Kan med fordel lagres 2-3 år efter køb for endnu mere kompleksitet.

Salte vafler med parmaskinke og italiensk tapenade

Opskrift til 4 personer

Du kender dem fra det søde køkken, hvor de serveres med puddersukker og solbærmarmelade – disse serveres som aperitif og nydes med et glas perlende Diebolt. Vi har valgt at toppe vaflerne med parmaskinke af god kvalitet og tapenade fra Cascina San Giovanni, men du må gerne snuppe idéen og toppe med lige det, du har lyst til... Så længe vaflerne nydes med Champagne!

INGREDIENSER

100 g smør
2 dl hvedemel
2 dl boghvedemel
1 tsk bagepulver
1 knivspids salt
2 æg
4 dl sødmælk
60 g parmaskinke
Tapenader fra Cascina San Giovanni, grøn og sort
Rosmarin til pynt
Peberfrugt til pynt

SÅDAN GØR DU

Smelt smørret og lad det køle lidt af. Bland bog- og hvedemel samt bagepulver sammen i en skål. Tilsæt mælken lidt ad gangen og rør dejen helt glat vha. af et piskeris. Pisk æggene med salt indtil de har en let cremet konsistens og vend dem i dejen. Kom det afkølede smeltede smør i lidt ad gangen. Rør dejen glat. Bag vaflerne på et varmt vaffeljern med lidt smør i jernet for hver portion. Når vaflerne er færdigbagte, top med tapenade, lidt parmaskine og pynt med rosmarin og peberfrugt.

Sandart med jordskokkompot og Puylinser

Opskrift til 4 personer



Gæstekok
Thomas Rode

Sandart er en taknemlig fisk at have med at gøre. Den kommer som oftest med skindet på, og det skal du sørge for at stege med! Det er blot vigtigt, at skindet er helt tørt, når fileterne steges. Thomas Rode serverer ferskvandsfisken med kompot på jordskokker og grønne linser fra Puy. I glasset skænkes Chardonnay fra Jura og pludselig synes alting at gå op i en himmelhøj enhed.



INGREDIENSER

400 g sandartfilet med skind
400 g jordskokker, skrællet og skåret i fine tern
1 dl grønne Puylinser
1 løg, finthakket
½ fed hvidløg, finthakket
En klat smør,
1 kvist rosmarin
1 kvist timian
Bredbladet persille, en håndfuld, grofthakket
1,5-2 dl vand
Olivenerolie

SÅDAN GØR DU

Tjek gerne at strålebenene er fjernet fra sandarten eller fjern dem selv med en pincet/tang. Skrab skindsiden helt tør og rids skindet med en skarp kniv. Sæt fisken i køleskabet utildækket med skindsiden opad, mens de øvrige råvarer tilberedes.

Kog jordskokker møre i en gryde med vand i 20-40 min. alt efter jordskokkernes friskhed. Kom løg og hvidløg i en kasserolle og lad det karamellisere. Tilsæt grønne Puylinser, vand, 1 spsk olivenolie, en smule salt og krydderurter og kog linserne netop møre ved svag varme i 20-25 min. Hæld evt. overskydende vand fra jordskokker og tilsæt en klat smør og mos dem med en gaffel til en grov mos. Krydr mosen med salt og peber og vend bredbladet persille i.

Tag fisken ud af køleskabet og krydr med salt og peber. Skær den i fire stykker. Varm 2 spsk olivenolie op i en pande ved moderat varme og steg fiskestykkerne på skindsiden til skindet bliver gyldent og sprødt, ca. 5-6 min. Sluk panden, vend fisken og lad den trække 1,5 min.

På varme tallerkener anrettes en klat jordskokkompot, omkranset af de kogte Puylinser. Placér fisken på jordskokkompot og drys gerne med saltflager.

TIP: For at få skindet sprødt kan du med fordel presse fisken med en paletkniv under stegning.

TRENDSÆTTENDE, FADLAGRET CHARDONNAY FRA JURA

Producent: Domaine Courbet | Område: Jura, Frankrig

Vi har længe gerne ville kunne sætte endnu en lille nål i Frankrigskortet som bevis på, at vi også kan tilbyde vine fra Jura-distriktet, der ligger og frister mellem Bourgogne og den schweiziske grænse.

Vi er derfor superglade for, at den talentfulde vinmager Damien Courbet har takket ja til at blive en del af Løgismose-familien. Damien har indtil nu solgt det meste af produktionen til restauranter, der var blevet forelskede i de små mirakler, han udrettede i kælderen, men ovenpå en usædvanlig gavmild 2018-høst og i forlængelse af den ulykkelige Covid-19-situation, er der nu blevet plads til eksport til Danmark og Danmarkspremiere på den Chardonnay, som fuldstændig slog benene væk under Løgismoses smagepanel en af de sidste dage i august.

Vejen til aftalen med Damien Courbet er gået via ægteparret Christine og Didier Favre, som på 18. år driver den smukt beliggende restaurant Le Grand Jardin i Baume-les-Messieurs. Under en frokost i efteråret 2019 fortalte jeg Christine, at vi var klar til at slå til, hvis vi fandt de helt rigtige Jura-vine. Christine syntes det var spændende og tilbød at arrangere en lille smagning af vine fra restaurantens favoritproducenter, når vi alligevel (næsten) skulle forbi nogle dage senere på turen til Geneve.

Det blev en festlig eftermiddag, hvor jeg for første gang smagte vin fra Damien Courbet og fandt ud af, at der eksisterede en sammenslutning af økologiske Jura-producenter med sympati for biodynamik og Vin Nature. Christine fortalte, at producenterne mødtes hvert forår for at smage hinandens vine og for at udveksle erfaringer under den fælles parole "Nez dans le Vert", og hun foreslog, at jeg satte en weekend af til Jura for at "stikke næsen i det grønne" på Château de Gevingey, hvor det 10. event med deltagelse af omkring 50 producenter skulle finde sted sidst i marts. Jeg kom aldrig af sted, men har stadig et tilgodehavende hos SAS på billetterne til de aflyste fly!

Domaine Courbet er en af de mange små vingårde, der ligger med udsigt op mod det berømte Château-Chalon. Familien etablerede sig tilbage i 1867 og frem til sidst i 1970'erne var der tale om typisk blandet landbrug. Så valgte Damien Courbets far Jean-Marie at satse på vinproduktionen og op gennem 1980'erne blev de 8 ha., som nu leverer frugten til kælderen, tilplantet med vinstokke. Damien, der efterhånden er blevet 44 år, vidste tidligt, at han ville følge i sin fars fodspor, og efter ophold hos blandt andre Olivier Zind-Humbrecht i Alsace, Olivier Merlin i Macon og Nicolas Potel i Bourgogne vendte han i 2004 hjem til gården for at arbejde skulder ved skulder med sin far.



Fagekspert
Per Bach

Det blev starten på en langsom drejning mod økologi. Men far og søn havde ikke travlt. De vidste, at vinstokkene krævede ængere tid end den myndighederne foreskrev, hvis de skulle blive ved med at levere i kvalitet, og Damien ønskede ikke, som han har formuleret det, "at tumle ind i den mur", som mange af kollegaerne i "Nez dans le Vert" havde fortalt om. Ecocert blev først involveret i projektet i 2015, og denne Chardonnay er således skabt på frugt fra det sidste år i konverteringsfasen.



NYHED

**Côte du Jura Chardonnay
Les Rondos, 2018**
1 fl 245,-

2 fl 395,- SPAR 95,-

Håndhøstede druer fra en parcel, der står og vipper på grænsen til Château Chalon. Bare 0,7 ha. tilplantet med stiklinger fra Meursault af Jean-Marie i vinteren 1987-88. Soignering af druerne allerede ude i vinmarken og derefter direkte presning af de hele klaser inden gæringen uden fremmede gærstammer fulgt af 18 måneders modning på 228-liters Bourgogne-fade (10% nye) frem mod aftapningen på flaske, der fandt sted uden klaring og filtrering og med kun et minimalt tilskud til det naturligt forekommende svovl. En fascinerende vin med vidunderlige sprøde æbler, iris og eksemplarisk moden citrus, som allerede mingler fortroligt med de velafstemte krydderier fra fadene. Fyldig, men først og fremmest gnistrende ren med en fascinerende mineralitet, som løfter vinen fra første til sidste sip.



"Jeg er en del af en generation, der har til-ladt sig at undre sig. Økologi er en overbevisning, en filosofi, som i år som 2016, hvor alt for meget regn førte til udbredte problemer med meldug, og 2017, hvor frosten stjal de fleste knopper, får os til at stå fast. Økologi betyder flere medarbejdere, lavere afkast og større usikkerhed, men jeg er blevet gladere for mine vine, og det er hele pointen. Egentlig drejer det sig bare om at bevare fornøjelsen ved at drikke vin og ved at arbejde".

– Damien Courbet

INGREDIENSER

2 kg oksehaler
100 g røget bacon, befriet for svær og skåret i pæne tern
8 løg, pillede og skåret i kvarte
250 g markchampignoner eller andre svampe, gerne vilde, rensset og skåret i halve
Et par kviste timian
Et par kviste rosmarin
Et par laurbærblade
1 l rødvin
1,2 kg kartofler, skrællet og skåret i mindre tern
100 g smør
100 g mælk
Muskatnød, revet
25 g Gruyère eller anden ost

SÅDAN GØR DU

OKSEHALER

Tænd ovnen på 220 °C varmluft. Krydr oksehaler på alle sider med salt, peber og olivenolie og brun dem i ovnen ca. 25-35 min. Brun bacon af i en tykbundet gryde, tilsæt hvidløg og løg og lad dem brune let af. Tag oksehalerne ud af ovnen og skru oven ned til 150 °C. Kom oksehalerne i gryden og dæk med rødvin, tilsæt krydderurter. Læg låg på og kom gryden i ovnen og lad det simre i 3-4 timer, til oksehalerne er møre. Skum gerne fedt af undervejs.

MOS

Tænd ovnen på grill på 230 °C. Kog kartoflerne møre i vand og hæld dem i et dørslag. Varm smør og mælk op i en kasserolle, smag til med salt, peber og revet muskatnød. Tilsæt kartoflerne og mos med et piskeris og rør mosen glat. Kom mosen i et ildfast fad og drys med f.eks. Gruyère og gratiner i ovnen.

Braiserede oksehaler med bagt mos

Opskrift til 4 personer

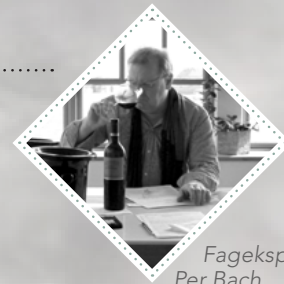
Oksehaler emmer af vinter, varme og mørke aftener, og så smager de fantastisk! Vi anbefaler, at du sætter dem over ved frokosttid og tager på en længere tur i skoven.

Når du er kommet hjem igen, vil der vente dig en simrende gryde fyldt af enorm velduft og færdigtilberedte oksehaler – klar til at blive serveret med bagt kartoffelmos og rødvin fra det, af mange danskere kendte, vinområde Cahors, som matcher de smørmøre oksehaler til perfektion.



Gæstekok
Thomas Rode





IKONISKE VINE FRA CAHORS

Producent: Georges Vigouroux | Område: Sud-Ouest, Frankrig

Cahors havde i mange år ry for at producere rustikke vine, der kunne snøre munden til på selv de mest rapkæftede. Lidt støvede, sorte vine, som helst skulle ligge ned i årtier, før de blev til at tale med. Og herhjemme hjalp det jo heller ikke på renommeet, at vores dronning havde giftet sig med en prins, som valgte at lægge navn til nogle vine, som de første mange år var alt andet end charmerende.



I Løgismose har vi imidlertid altid vidst, at der også fandtes en anden side af Cahors. Allerede i 1970'erne bragte Lene Grønlykke vinene ind i sortimentet, og Cahors var i mange år de lidt nysgerriges alternativ til Bordeaux, som dengang var her, der og alle vegne. Siden blev der lidt mere stille omkring både

Bordeaux og Cahors, men vi holdt af vinene, og vi har fulgt med i udviklingen. Derfor tør vi godt hævde, at de to vine, vi her præsenterer, tilhører de mest helstøbte og på hver deres måde imponerende, der produceres i bakkerne langs Lot-floden. Det er vine, som bør få enhver til at spærre øjnene op for Cahors!



Grand Vin de Château Haute-Serre, 2017

1 fl 279,-

3 fl 675,- SPAR 162,-

Dette er Georges Vigouroux' livsværk. Han købte slottet i 1970 på et tidspunkt, hvor det var omgivet af små forkrøblede egetræer, fordi produktionen aldrig var kommet i gang igen efter vinlusen. Georges havde fået nys om, at der på dette sted engang var blevet skabt vine, som blev serveret side om side med Château Margaux og store Bourgogner, og Georges' plan var lige så enkel, som den var ambitiøs. Historien skulle gentage sig! Og det skete. 2010-årgangen hoppede ind på Wine Spectators årlige top-100-liste. 2013-årgangen blev kaldt for "mon préféré coup de cœur à Bordeaux" (mit fortrukne alternativ til Bordeaux) af Paolo Basso, verdens bedste sommelier i 2016, og lige nu er vinen et af de sikreste kort i Cahors, samtidig med at slottes nytilkomne restaurant bejler til den første stjerne i Michelin-guiden under ledelse af den unge chef Allan Duplouch.

En del af vinen modner 12 måneder på nye fade, og den skænkes med fin fylde uden på noget tidspunkt at slippe forbindelsen til elegancen. En spændende vin at begejstre med, hvis man har gæster med præferencer for fin Bordeaux!



NYHED

Icône WOW de Château De Haute-Serre, 2015
1 fl 899,-

1 fl 799,- SPAR 100,-

Denne vin kommer med stor selvtillid. Vi skal blot dreje flasken en smule for at lære, at det er topcuvéen fra Haute-Serre, og at den har fået navnet "WOW", fordi det

var det eneste en af Frankrigs førende vinskribenter kunne finde på at sige, da han smagte vinen for første gang. Det er next generation i form af Bertrand Gabriel Vigouroux, som står bag. Han fløj i 2008 til Argentina for at finde ud af, hvad det var ved druen Malbec, som de havde glemt i Cahors. Her fandt han sammen med legenden Paul Hobbs, som bl.a. har været med til at skyde Catena Zapata af sted mod stjernerne. Senere har de to sammen spadseret rundt på skråningerne omkring Haute-Serre og smagt på druerne for at definere hvilke vinstokke, der skulle levere frugten til en vin, som gerne måtte blive ikonisk.

24 måneder på nye fade og stadig med så mange søde krydderier, at vinen bestemt skal op i en karaffel, men så sker der også små mirakler, når den mørke frugt langsomt pibler frem. Intenst, men ikke voldsomt.

Storslået er måske det udtryk, som bedst omfavner oplevelsen.

SKAL MR. STANLEY STÅ FOR ÅRETS ADVENTSGAVER?

Mr. Stanley's har i en årrække været et populært indslag i vores sortiment af eksklusive søde sager. Med det store nye udvalg af farvestrålende pakker spækket med det bedste fra det søde engelske køkken, er der nu endnu en grund til at stifte bekendtskab med den engelske gentleman. I hvert produkt finder du vanedannende søde bidder, som er oplagte adventsgaver, værtindegaver eller måske skal Mr. Stanley stå for årets mandelgave? Så mangler du blot at smide en silkesløjfe om den farvestrålende indpakning, og gaven er i hus!

Mr. Stanley's daterer helt tilbage til North Yorkshire i 1843, hvor Mr. Stanley, efter mange års søgen efter de rette råvarer på utallige inspirationsrejser over hele verden, åbnede op for salg af traditionelle engelske "sweets" som fudge.

De gamle kobbergryder er stadig i anvendelse den dag idag, hvor produktionen dog er udvidet til også at omfatte frugtgelé, chokolader, italiensk nougat, biscuits og meget mere. Gå på opdagelse i alle nyhederne, og glæd dig til uimodståelige søde sager, som gør det svært ikke lige at tage én mere.



1. CHOCOLATE CIGARS, 80 g
Normalpris 1 stk. 72,-
Crement mælkechokolade, formet som cigarer, pakket individuelt i bronze-folie – den perfekte gave til manden, der har alt.

2. NUTPOPPER BRITTLE, 150 g
Normalpris 1 stk. 49,-
Sprøde brud med karamelliseret popcorn og peanuts. Prøv dem som alternativ til klassisk julekna.

3. BUTTERFINGERS FUDGE, 150 g, Normalpris 1 stk. 52,-
Klassisk engelsk fudge med hele 18% smør, som smelter på tungen.

4. HOPSCOTCH BUTTER-SCOTCH, 125 g
Normalpris 1 stk. 52,-
Generøse puder af blød karamel overtrukket med et tykt lag mælkechokolade.

5. COCONUT ICEBERGS, 125 g
Normalpris 1 stk. 49,-
Porøse og søde kokos-brud med karakteristisk smag af ristet kokos.

6. AMARETTI NOUGAT, 90 g
Normalpris 1 stk. 49,-
Herligt sej italiensk nougat fyldt med et lag cremet ganache med Amaretto, som lokker med mandel- og abrikosnoter.

7. ESPRESSO MARTINI FUDGE, 150 g, Normalpris 1 stk. 78,-
Espresso Martini – en klassisk drink at afrunde en god middag på og nu også i selskab med smørblød engelsk fudge. Skål.

8. HAZELNUT PRALINÉ NOUGAT, 90 g
Normalpris 1 stk. 49,-
Et slice af italiensk nougat fyldt med hasselnød-praliné og et flot skvæt rom - forkælelse til den voksne søde tand.

9. PEPPERMINT POPS, 100 g
Normalpris 1 stk. 49,-
Sprøde pebermyntestænger af dyb, mørk chokolade med pirrende hint af mynte. Nyd dem til kaffen.



10. MIGHTY MALTED FUDGE
150 g, Normalpris 1 stk. 52,-
Smelter-på-tungen-god chokolade fudge med dybe, mørke noter af malt fra byg, som raffinerer den mørkebrune fudge.

11. SAILOR'S CURE, 150 g
Normalpris 1 stk. 49,-
Salted peanut brittle Dyb karamelsmag, saltede peanuts og flager af havsalt – alt sammen samlet i et sprødt karamelbrud.

12. TIFFIN FUDGE, 150 g
Normalpris 1 stk. 52,-
Tag smagsløgene på en glædesrejse med disse chokolade-fudges, som gemmer på kirsebær, skumfiduser og kiksestykker.

13. WHISKY TODDY FUDGE
150 g, Normalpris 1 stk. 78,-
Blød fudge med et pikant twist af whisky og sød ingefær.

14. FUDGE AHOY, 150 g
Normalpris 1 stk. 52,-
Søde, bløde, smørfulde fudge med karamel-stykker og et nip havsalt.

15. TRIPPLE TREAT FUDGE
180 g, Normalpris 1 stk. 78,-
En nærmest komplet treenighed af fudge: tag på smagsopdagelse i hindbær, clotted cream og citrus.

16. DUTCH COURAGE FUDGE
GIN & ELDERFLOWER, 150 g
Normalpris 1 stk. 78,-
Klassisk engelsk fudge med fine noter af gin og frisk hyldeblomst.

17. FOOL'S GOLD TOFFEE
125 g, Normalpris 1 stk. 49,-
Klassiske smørkarameller; bløde, seje og bare uimodstælige!

18. ON THE ROCKS CARMEL, 125 g
Normalpris 1 stk. 52,-
Smeltende karamel med et nip havsalt omsluttet af et tykt lag mælkechokolade. Perfekt til eftermiddagens kop te eller kaffe.

19. LEMON CURD NOUGAT
90 g, Normalpris 1 stk. 49,-
Et stykke italiensk nougat fyldt med lemon curd, som er tilsmagt med klassisk Limoncello. Svær ikke at forelske sig i.

TILBUD
TAG 4 FOR 3
DEN BILLIGSTE ER GRATIS!
SE HELE
UDVALGET HER



ITALIENSKE VINDE PÅ MIDDAGSBORDET

Producent: Borgo Paglianetto | Område: Marche, Italien



Chefsommelier
Thilde Maarbjergh

Det centrale Italien synes at handle om Toscana krydret med en smule Bolgheri, i hvert fald når talen falder på kvalitetsvine. Abruzzo kan noget med Montepulciano, primært i hverdagssegmentet, men både Umbrien, Lazio og ikke mindst Marche indtager pladsen i skyggen. Har man rejst igennem, kan man ikke undgå at opleve disse regioners mangfoldige vinkultur, og vi har fundet en sand perle i et af Marches epicentre for Verdicchio-druen, Matelica-distriktet.

Verdicchio di Matelica repræsenterer et solidt bud på essensen af italiensk hvidvin. Der er mange forsøg, nogle mere hæderlige end andre, men når den er bedst, rummer den kombinationen af saltet velsmag, nyplukkede grønne krydderurter, spændstige citrusfrugter og en farlig evne til at agere tørstslukker. Det handler om at styre uden om de mere tyndbenede eksempler, men det er ikke anderledes end for andre populære hvide som Soave, Gavi og Orvieto.

Borgo Paglianetto har i flere år leveret en god, basis-Verdicchio di Matelica til os, og i år har vi taget springet og udvidet porteføljen. Storebror Vertis var simpelthen så vellykket, at vi måtte introducere den i Danmark og samtidig slå et slag for eksklusiv italiensk hvidvin.

Stopper for mange vinnydere lidt for tidligt, når de bevæger sig sydpå efter hvidvin? Der er mange fristelser på vejen fra både Tyskland, Østrig og Frankrig, men de (gode) italienske hvidvine bør ikke forbigås på de danske middagsborde. Vertis hører til i den kategori, der også rummer Sancerre, Chablis, tør tysk Riesling og Grüner Veltliner, men er alligevel helt sin egen.



NYHED Verdicchio di Matelica
"Vertis", 2018, 1 fl 195,-

3 fl 495,- SPAR 90,-

Høstet fra parceller nær toppen af bakken, hvor Borgo Paglianettos ældste vinstokke på 27 år vokser. Gæret og lagret i stål tanke med gærresterne i 8 måneder.

Fristende aroma af friske mandler, citron, kørvel, anis og gule blomster. I munden fornemmer man med det samme den stærke vitalitet og vibration, vinen udviser

hele vejen igennem til afslutningen, og den mundvandsdrivende syre har følgeskab af rene, klare frugttoner. Et lille mineralsk strejf af våde sten i afslutningen understreger seriøsiteten. Nyd Verdicchio til Malfatti eller prøv til retter med fennikel, kål, salat eller pastaretter med grønne grøntsager, ricotta, krydderurter mm. Det er også en forrygende skaldyrsvin til f.eks. dampede muslinger eller pasta frutti di mare. Syren er høj nok til at også retter med tomat kan matches. Servér ved 8-9 °C.



NYHED Marche Rosso, ØKO, 2018
1 fl 129,-

6 fl 595,- SPAR 179,-

Paglianetto Borgo Paglianetto overraskede os med deres rødvin Terravignata, som med det samme ledte tanker hen på italiensk landsbyidyl med svajende olivenlunde og duftende rosmarinblomster.

Vinen er gæret og lagret udelukkende i stål tanke, så forvent en frugtdrevet vin med den karakteristiske italienske syre. Druesammensætningen består af 50% Sangiovese, 35% Merlot og 15% Lacrima, en gammel druesort, som tidligere var meget udbredt i Marche, men som efter vinlusen aldrig for alvor kom tilbage til fordums tider. Aromaen er udtalt blomstret og frugtig med et element af noget krydret a la rød peber.

Duften rummer en væld af bær fra jordbær og røde kirsebær over i blåbær og brombær samt et fint strejf af violer og salvie. Den lander tæt på mellemkraftig, men de bløde tanniner og den fine frugtsyre giver lyst til en mundfuld mere og det er en vin, der udmærket kan nydes solo og gerne let afkølet.

Til malfatti er den forrygende som vinøs følgesvend men nyd den også gerne et bredt udvalg af pastaretter, pizza eller grønsagssupper eller som uhøjtidelig ledsage til ost- og pølsebordet. Servér ved 13-15 °C.

i Malfatti kan både ledsages af rød- og hvidvin og vær ikke bange for at sætte begge dele på bordet. Der er noget uhøjtideligt over at kunne skifte lidt løbende og at tilbyde sine gæster både og.



Den italienske vinbibel, Gambero Rosso, som allerede med 2009-årgangen af Vertis kvitterede med 3 glas, udtalte i 2019, at "Borgo Paglianetto has become the leader at the Matelica wine scene" og "their entire range of Verdicchio is exceptional, more precise and impressive than ever".

Malfatti

Opskrift til 4 personer

Malfatti stammer fra det norditalienske køkken og minder om gnocchi i tekstur og ingredienserne er lig fyldet i de klassiske spinat/ricotta-ravioli. Og netop pga. den manglende, omkransende pasta, som vi kender det fra ravioli, blev retten døbt 'malfatti', da de medspisende syntes retten var 'ringe lavet'... Andre må dog have syntes 'nonna' i køkkenet var genial, i dag findes retten nemlig på et væld af menukort i Italien. Nyd malfatti med god tomat sauce eller brunet smør og de italienske vine i glasset, så er du sikret et måltid, der næsten med garanti vil få dig til at nynne ufortrødent med på Eros Ramazzotti, hvis en sådan herre skulle finde vej til højtaleren.

INGREDIENSER

350 g friske spinatblade, dampes til det falder sammen i lidt smør, afkøles før brug
1 æg
50 g hvedemel
50 g durummel
70 g parmesan, fintrevet
250 g ricotta, drænet i et kaffefilter
Muskatnød
Salt
Peber
Tomatsauce, Cascina San Giovanni

SÅDAN GØR DU

Kom den dræned ricotta i en skål. Rør den glat med ægget, tilsæt herefter de to typer mel og rør imens så dejen bliver helt glat. Tilsæt den revne parmesan og rør dejen glat og smag til med salt, peber og muskatnød. Klem al vandet ud af den afkølede spinat, hak den og vend i massen.

Form med våde fingre 8 ensartede kugler og kom dem i kogende, letsaltet vand. Skru ned til 1/3 af kogepladens effekt og pochér kuglerne i 6-8 min. Kogevandet skal blot skælve, ikke koge!

Servér malfatti med en italiensk tomat sauce, f.eks. Cascina San Giovanni's version.



Gæstekok
Thomas Rode



HVID RHÔNE OG MAD

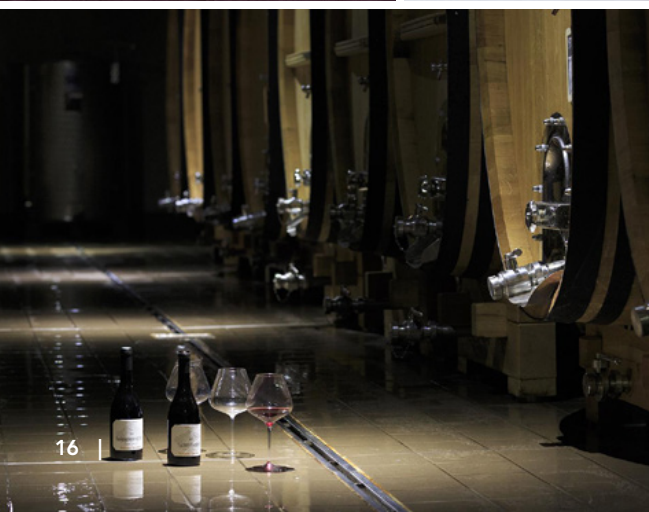
Det er ikke her, man skal finde den lille grønne salat eller den lette skaldyrsret frem. Hvid Rhône kalder på kraft og intensitet, og fadlagringen vil yderligere bidrage til at tilberedningen på den tilhørende ret er som minimum stegning og gerne grill eller ovnbagning. Kraftigt smagende fisk, der ikke er for fede, fjerkræ og endda fjervildt er glimrende til og netop, hvis der i garnituren er f.eks. gulerødder, kernefrugter eller karamelliserede løg, kan der opstå en flot harmoni med hvid Rhône. En anden klassiker er hummer- eller jomfruhummerbisque og gerne med stykker af stegt hummer/ jomfruhummer i. Eller prøv en klassisk Vol au vent med kylling og champignon.

Indisk, indonesisk eller mellem-østligt køkken er en anden retning, som også giver nogle overraskende og vellykkede symbioser med hvid Rhône.

i **Aktuelt i den kommende periode er også kombinationen med nytårstorsken.**

2019, et ekstremt tørt år, der til sidst blev reddet af september-regn. De ældre stokke var mindre påvirkede, og en forunderlig friskhed er at finde i hvidvinene trods den markante tørke og bagende sol.

TILBUD
SPAR 25%
PÅ TARDIEU-LAURENT
VED KØB AF 3 FLASKER
Mix selv dine vine og
få 25% rabat.



3 STORE HVIDVINE FRA FAMILIEN FRA RHÔNEDALEN

Producent: Maison Tardieu-Laurent | Område: Rhône, Frankrig



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Rødvin er det, de fleste først tænker på, når talen falder på vin fra Rhône-dalen, og med kun 3% af den samlede produktion optager hvidvin heller ikke meget kvantitativt af det enorme vinområde. Klimaet har tendens til at favorisere blå druer, men i og med området er så stort, er der både topografiske og jordbundsmæssige forskelle for ikke at nævne meso-klimatiske, som gør det muligt også at lave store hvidvine.

Ikke alle producenter laver dog hvidvine, og særligt appellationerne udelukkende for hvidvin er meget små arealmæssigt. Det meste vin kommer aldrig udenfor Frankrig, og hvor vinyndere overalt i verden ved, hvordan hvid Bourgogne smager, har de fleste aldrig smagt Château Grillet eller Saint Péray. Selv hvid Châteauneuf-du-Pape overrasker mange i sin blotte eksistens.

Vi blev inspireret til at vise nogle af Rhône-dalens hvide rariteter, da vi smagte Tardieu-Laurents ret omfattende portefølje af hvidvine fra både nord og syd. Mikro-negocianten, der ikke er helt så mikro igen, udmærker sig ved at lave små mængder af en lang række appellationer i både nord- og syd-Rhône. Bastien Tardieu, som er i spidsen for familievirk-somheden, udtaler, at det både er af kærlighed til området, men også for at de mange nichevine ikke må gå i glemme-bogen, at familien vælger at dyrke den store kompleksitet. Vinene skal ud og nydes og opleves sammen med mad, både lokalt, og ikke mindst internationalt. Det er mere besværligt med de mange små lots, men det er det hele værd.

Tardieu-Laurent ejer ikke selv sine vinmarker, hvilket ligger i ordet negociant. De køber druer fra en række dyrkere, og som Bastien understreger, har de aldrig kontrakter. Alt handel har udgangspunkt i tillid og håndtryk. Det kan virke gammeldags, men relationsbaseret salg lever i bedste vel-gående, også selvom global corporate business helst ser betydningen nedtonet.

Tardieu-familien er kendt for at have adgang til noget af den bedste frugt i dalen, og stort set alt druemateriale kommer fra stokke, som er minimum 60 år gamle, ofte langt mere.

Vi har udvalgt tre store hvidvine fra Tardieu-Laurent, der som perler på en snor, repræsenterer Rhône-dalens hvidvine fra nord til syd. Vi starter i Condrieu, som er Viognier-druens højborg og fortsætter til Hermitage, den mest ædle appellation i Nordrhône. I Sydrhône viser Tardieu-Laurent stor kompetence med sin hvide pave.



NYHED Condrieu, 2019

1 fl 400,-

Pr flaske ved 3 fl

300,- SPAR 100,-

100% Viognier lagret 10 måneder på brugte fade. Fyldig, rund og cremet vin med klassiske sortsaromaer som hvid fersken, abrikos og syren, underliggende mineralitet og stor smagskoncentration. Lang, let var-mende eftersmag med løftede kryddertoner og en snert af anis. Flot klassisk udtryk for appellationen. Servér ved 10 °C.



NYHED Hermitage Blanc, 2017

1 fl 475,-

Pr flaske ved 3 fl

356,25 SPAR 118,75

80% Marsanne, 20% Roussanne. 12 måneders lagring på små fade efterfulgt af 12 måneders lagring på foudres. At der er tale om en stor vin, fornemmes allerede i duften. Kraften vælter op ad glasset. Ristede mandler, melon, kvæde og mandarin, bivoks og vanilje. I munden folder den sig ud med sin store fylde og cremede tekstur, og den overraskende syre i afslutningen gør det til en nærmest dekadent oplevelse. En raritet, der slår fast, at exceptionelt terroir sjældent fejler. Hermitage-bjerget rummer måske et af verdens fineste. Servér ved 12 °C.



NYHED Châteauneuf-du-Pape Blanc

Vielles-Vignes, 2019, 1 fl 400,-

Pr flaske ved 3 fl

300,- SPAR 100,-

40% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 20% Clairette, 10% Bourboulenc. Lagret 8 måneder på nye og brugte fade. Meget vellykket kombination af rigdom og aroma fra Grenache Blanc og Roussanne og friskhed og finesse fra Clairette og Bourboulenc. Flot nerve og intensitet i frugt og syre og en velplaceret kys af krydderi og ristede fadaromaer. Hvide blomster og moden kernefrugt fra første snus til den lange afslutning bekræfter et ekstraordinært druemateriale. Alkoholen er flot holdt nede på 13,5%. Servér ved 12 °C.

JEG TROR, DE FLESTE KAN HUSKE DERES FØRSTE ØSTERS ...

Jeg kan i hvert fald. Det var – selvfølgelig fristes jeg til at sige – en nytårsaften, at jeg blev kastet ud i disciplinen "bund et styk råt skaldyr".

Jeg husker blandingen af nysgerrighed og bange anelser, mens jeg kiggede på det temmelig blævrede og blege indhold i den smukke østersskal, og jeg husker også instruksen om "bare slug den, ikke tyg". Selvfølgelig kom jeg til at tygge i den og mærkede en eller anden form for panik, fordi det var en så fremmed følelse at sætte tænderne i det på en eller anden måde alt for bløde dyr. Men jeg blev også betaget over følelsen af at tage en bid af friskt, rent, salt hav.

Hvem der i første omgang fandt på at spise østers og hvilket ræsonnement, der lå bag, er svært at regne ud. Den hårde, uvenligt udseende skal har ingen umiddelbar, inviterende appel. Men man har fundet eksempler på østers-farme, der kan dateres til mange tusind år før vores tidsregning, så det er en delikatesse, der i hvert fald er nedarvet gennem generationer.

Uanset hvordan man vender og drejer det, så er der noget schwung over østers. Nogle mener, det hænger sammen med dens eksklusivitet og forbindelsen til Champagne, fest og ødselhed. Andre mener, at østers er et afrodisiakum – og skaldyret skulle altså i så fald øge den seksuelle lyst. I den græske mytologi blev elskovens gudinde, Afrodite født i en østersskal, og derfor blev østersen forbundet med erotik. Det var en historie, den italienske kvindebedærer Casanova troede fuldt og fast på: Han skulle efter sigende have startet dagen med fem dusin østers og spist flere i løbet af dagen. Nogle kilder siger op imod 200 østers om dagen.

ØSTERS & ORGIER

Østersen spillede også en vigtig rolle i de romerske orgier. Her dyppede man østers i honning og gav dem til kvinderne for at få dem i den rette stemning, inden det gik løs til de løsslupne fester. Ifølge den romerske forfatter Juvenal kunne de romerske damers umoralske opførsel netop forklares med indtagelsen af østers. Måske de store mængder vin trods alt også spillede en rolle?

Signaturlæren kan også have haft indflydelse på vores kobling mellem østers og erotik. Det kræver da heller ikke meget fantasi at forbinde østersen med det kvindelige køn, sådan som det er blevet gjort i hundredvis af år. Det er næsten banalt. Også måden den skal åbnes på.

ØSTERS & KUNST

Østers er selvfølgelig også taget i kærlig behandling i billedkunsten og litteraturen. Den franske forfatter Alexandre Dumas kaldte, med en forfatters lyriske tilgang til køkkenet, østersen for "Venus-ører" og "havets træfler". Han bragte i sit store kulinariske værk *Grand Dictionnaire de Cuisine* en poetisk hyldest til skaldyret, hvori han i øvrigt også oplyser, at man kun bør høste østers i måneder med r – altså fra september til april. Dumas understreger også vigtigheden af, at man udelukkende spiser østers, som lige er hevet op af havet, hvilket er et råd, der ikke er gået af mode, selv om Dumas' bog er 150 år gammel.





Vinskribent
Signe Wulff



I vores butik på Nordre Toldbod rimer hver dag på østers, men særligt denne sæson har vi fokus på de herlige havdyr. Du kan som altid finde de franske Fines de Claire-østers i fustager i butikken, og i ugerne op til nytårsaften øger vi sortimentet med flere østers-varianter, som du kan fylde kurven med.

**Fustage med 10 stk
Fines de Claire-østers
109,-**

**Østers åbnet à la minute
15,- pr. stk.**

ØSTERS & DANMARK

Den franske køkken-legende Auguste Escoffier mente i øvrigt, at der ikke fandtes nogen finere østers end de danske Limfjords-østers. En anden berømt gastronom, den franske Ali-Bab, holdt også af de danske østers, men fremhævede i øvrigt Belon, Marenne, Ostende, Burnham og Colchester som gode østerssteder. Vores store danske forfatterinde Karen Blixen holdt også meget af østers. Hun foretrak de franske, de måtte helst ikke være for små, og hun spiste nok flere østers end de fleste. Myten om hende var, at hun altid drak Champagne til. Det benægtede den selvscenesættende forfatterinde naturligvis ikke, selv om det langt fra altid var sandheden. Hendes glæde ved østers hang først og fremmest sammen med hendes generelle forkærlighed for mad, der smagte rent og af det, det var. Men Blixens begejstring for østers hang også sammen med, at hun efter en lang række maveoperationer ikke kunne spise ret meget, og her var østersen en genial spise: lille og fuld af protein, mineraler og vitaminer. Østers var altså dybest set en livret kombineret med en praktisk foranstaltning.

Hendes forlægger Otto B. Lindhardt kendte til hendes forkærlighed for østers og sørgede for at få en vital sending fustager af sted med jævne mellemrum med Kystbanetoget fra Indre By til Rungsted Kyst Station. Hvad gør man ikke for at holde liv i sin bestseller-forfatter? Også Blixens venner Knud W. Jensen og Ole Wivel sørgede for deres veninde med østers. De oprettede det såkaldte østerslegat, så der altid var penge til at købe et dusin eller to fra fiskehandleren, uanset hvordan Blixens økonomi ellers så ud.

Da Karen Blixen var på en stor turné i USA, havde rygtet om hendes faible for østers bredt sig som en steppeild, og hvor end hun kom, blev der serveret østers og Champagne. Blixen var vild med at få sin livret serveret og nød, at brandet som Champagne-drikkende baronesse med hang til skaldyr også var slået igennem på den anden side af Atlanten. Da hun under turnéen spiste frokost med det hotteste par i tiden, Arthur Miller og Marilyn Monroe, blev der naturligvis også serveret østers, vindruer og "skum" – Blixens ord for Champagne. Arthur Miller spurgte Karen Blixen, om det nu var klogt, at et skrøbeligt menneske som hun kun levede af druer, østers og mousserende vin, hvortil Karen Blixen skulle have svaret: "Jeg er gammel nu, og jeg spiser, hvad der passer mig."

SIGNE & ØSTERS

Det er blevet til mange østers, siden min første bid af havet for mange år siden. Jeg har nu haft lejlighed til at danne mig en mening om, hvordan jeg gerne vil have, de skal smage, og hvor store de skal være for at bibringe mig størst mulig glæde. Jeg kan bedst lide Gillardeau-østers, og jeg foretrækker str. 3, 4 eller 5. Nummereringen af østersstørrelser er udtænkt lidt på hovedet, så nr. 1 er de største, og så falder deres omfang ellers i takt med at tallet stiger. Jeg spiser gerne nr. 1 og 2, men så skal de være tilberedt. Her har jeg en svaghed for østers med pastis-flamberet spinat, som gratineres i ovnen – eller slet og ret friterede østers.

Jeg venter stadig på den dag, jeg finder en perle i en østers. Jeg spiser og spiser den ene østers efter den anden i håbet om, det vil ske. Og drikker Champagne til naturligvis.



..... Julens vin

ÅRETS JULEVIN (... OG JULEGAVE?)

Producent: Château Mont-Redon | Område: Rhône, Frankrig



Fagekspert
Per Bach

Sig nærmer tiden, og hvis julen gerne må vare lige til påske, er det nu du skal købe Paven fra Mont-Redon til juleaften, til kælderens og til familie og venner, der har fortjent nogle flasker af vinen, som i snart en menneskealder har forsvaret sin position, som vores ultimative bud på, hvad der skal på bordet og under juletræet den 24. december.

Enkelte år har vi anbefalet andre vine, som bevares også har været gode. Alligevel er vi blevet ved med at vende tilbage til Mont-Redon, og i år har vi slet ikke været i tvivl. 2016'eren er den mest komplette, vi har smagt. En frydefuld triumf og den perfekte svanesang for fætrene Didier Fabre og Jean Abeille, som nu har afleveret hele nøglebundet til 4. generation i skikkelse af Pierre Fabre.

2016 er da også en mirakelårgang i det sydlige Rhône. Især Grenache-druerne blev høstet i en næsten uvirkelig høj kvalitet både med hensyn til sundhed og balance mellem sukker og syre, og de leverede en aromatisk kompleksitet, som har fået den berømte konsulent og store mester ud i Grenache, Philippe Cambie, til at kalde 2016-høsten for den største gave til vinbønderne i det sydlige Rhône i hans levetid.

Forskellige eksperter, der er gamle nok til at vide bedst, har bladret langt tilbage i historiebøgerne for at finde noget, der bare ligner. 1978, 1949 og 1947 er blevet nævnt. Noget af en sammenligning, som, hvis den kommer til at holde vand, vil betyde, at i Châteauneuf-du-Pape i 2016-årgangen kommer til at stå tilbage, som en af de lykkeligste begivenheder i det 21. århundrede!



**Châteauneuf-du-Pape,
2016, 1 fl 325,-**

**6 fl 1.395,-
SPAR 555,-**



**MAGNUM, 2016
1 fl 695,-**

**3 fl 1.495,-
SPAR 590,-**

Vinen er altovervejende skabt på tre af de tilladte druer i appellationen, med Grenache som den graciøse førstedame. Efter gæringen får den ene halvdel lov til at modne i 228-liters Bourgog-

nefader (25% nye i 2016), mens den anden halvdel værner om frugten i rustfrit stål. Den endelige cuvée sammenstikkes efter 14 måneder og efter yderligere et par måneders afrunding fyldes vinen på flasker. Jeg har personligt fulgt vinen i hele mit voksne liv og har ikke smagt noget lignende, siden jeg første gang mødte 1978-årgangen på magnum-flaske. En dejlig saftig, ja sexet Châteauneuf-du-Pape med masser af modne brombær, blomster, jordbær og pirrende garrigue, der langsomt smelter sammen med subtile søde og ristede noter fra fadlagringen. Fyldig og intens, men ikke voldsom. Bare afvæbnende legesyg og inspirerende!

"This has enormous richness, fantastic length, is a very dense orb, with the tannins showing some spark and spice, tar, towards the close. It will live extremely well, has the balance and size of this remarkable vintage. A magnum would be amazing. This takes me back to the glory days of the 1960s here."

John Livingstone-Learmonth - Oktober 2018

Juleand med et twist Opskrift til 4-6 personer

For de fleste laves juleanden, de brunede kartofler og saucen på samme måde hvert år, og der skal da heller ikke røres for meget ved den frydefulde julemenu. Thomas kan dog ikke lade være med at pille lidt ved traditionerne. Han tilbereder anden helt klassisk, men river skal fra appelsin og citron samt revet stjerneanis over anden for at give aroma, der netop understøtter dens egen smag. De brunede kartofler karamelliseres i ahornsirup, da ahornsirup har en langt mere kompleks og varm smag end almindelig sukker. Også saucen får et mildt twist i form af jordskokker og løg... Det er altså små forandringer, man har lyst til at hoppe med på! Traditionen tro skænkes i glasset Châteauneuf-du-Pape fra Château Mont Redon, som med god grund er blevet en træfsikker Løgismose-klassiker til julen.

INGREDIENSER

En fersk and på ca. 3,5 kg
Skal og saft af ½ appelsin
Skal og saft 1 citron
1/3 af 1 stjerneanis
100 g jordskokker, skaldet
2-3 løg, pillede og skåret i kvarte
3 dl rødvin
5 dl vand
4 æbler, befriet for kerner, skåret i 1/6 dele
200 g grønkål, ribbet
4 Agen-svesker, befriet for sten og skåret i fine tern
800 g små kartofler, pillede, kogte, afkølede
2/3 af 1 flaske ahornsirup
En klat smør

SÅDAN GØR DU AND

Tænd ovnen på 130 °C varmluft. Gør anden klar og bind den evt. op. Drys den med saltkrystaller og friskværet peber, riv stjerneanis, appelsin og citronskal ud over anden. Læg and, kråser og hjerte i en bradepande og placér anden i midten. Sæt bradepanden i ovnen i to timer. Drys gerne lidt af det afdryppede fedt over anden undervejs og tag også noget fra i en skål. Tilsæt jordskokker, løg, saften af den halve appelsin og den hele citron, rødvin samt vand efter to timer. Giv anden yderligere 2-2,5 time. Tag den ud og lad den hvile mindst en halv time. Fjern halsen, hjertet, kråserne, jordskokker samt løg fra bradepanden. Skru ovnen op på 230 °C grill. Sæt anden ind i ovnen, når ovnen er varm og steg skindet sprødt i 6-7 min. Sauce: Kom væske, løg og jordskokker fra bradepanden over i en gryde og fjern noget af fedtet med en ske og gem det. Blend jordskokker, væske og løg omhyggeligt og sigt det. Smag til med salt og peber og evt. lidt citronsaft og tilsæt svesker.

ÆBLER OG GRØNKÅL

Steg æblebådene i det gemte fedt i ca. et minut. Kom den ribbede grønkål ved og steg ved i et par minutter. Krydr med salt og peber.

BRUNEDE KARTOFLER

Kom ahornsirup i en tykbundet gryde og kog den ind til en mørk gylden karamel, tilsæt en klat smør og tilsæt de kolde, pillede kartofler. Glasér kartofler i karamellen og servér straks.

Anret kål og æbler og kartofler på et stor fad. Skær anden ud og anret ovenpå. Kom sauce i en kasserolle og servér.



Gæstekok
Thomas Rode



PORTVIN OG FLAMBEREDE FIGNER

Producent: Manoel D. Poças Junior | Område: Colheita Port, Portugal

Manoel D. Poças bør måles på netop sin Colheita, som er fyrtårnet hos det mere ned 100 år gamle portvinshus i Vila Nova de Gaia. Fokus på tawny-stilen har fulgt huset siden man i 30'erne sadlede om fra brandydestillering til hedvinsproduktion hovedsageligt på druerne fra Quinta da Quartas.



Colheita Port Coroa de Rei, 2008
1 fl 229,-

1 fl **199,-** SPAR 30,-

6 fl **895,-** SPAR 479,-



Colheita-portvin bliver modsat Vintage ikke bedre af at blive lagret efter aftapning. Det vil kunne holde sig udmærket i en del år, men det vil ikke udvikle sig til det markant bedre, og på et tidspunkt vil det begynde at tabe frugten. Aftapningsdatoen står på flaskens bagetiket, og herfra vil der afhængig af vinens kvalitet være 5-10 års levetid. Colheita kan nydes over nogle dage efter åbning.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Figner og portvin er en fornem kombination, hvor frugtnuancerne harmonerer, og portvinens syre og alkohol får en nærmest rensende effekt på den tunge sødme, som forstærkes, når fignerne flamberes og karamelliseres.



Flamberede figner med crème chantilly Opskrift til 4 personer

En delikat, næsten luksuriøs og ikke mindst nem efterårs- og vinterdessert med friske figner. Fignerne karamelliseres med varme krydderier og rødvin, flamberes i Cognac og serveres med luftig crème chantilly og portvin fra Colheita. Et oplagt bud på et alternativ til risalamanden juleaften, til dem, som ynder et sådan.

INGREDIENSER

4-6 store faste figner
3 tsk rørsukker
1 tsk god aromatisk honning, gerne kastanje- eller fyrhonning
Skal og saft af ½ citron
Skal og saft af ½ appelsin
2 vaniljestænger
1 kvist rosmarin
1 kvist timian
1 laurbærblad
½ stjerneanis
1 dl rødvin
1 godt skvæt Cognac
2-3 dl piskefløde
10 g florsukker

SÅDAN GØR DU

Smelt rørsukker og honning i en tykbundet pande med skallen og saften fra appelsin og citron, krydderurter, stjerneanis samt kornene fra en vaniljestang. Kog det til en gylden karamel ved moderat varme, sørg for at blandingen ikke brænder på. Halvér fignerne og læg dem i panden med skære-

fladen nedad. Skru ned for varmen og lad fignerne glasere i 12-15 min. Vend dem rundt og tilsæt rødvin og lad dem snurre yderligere 10 min. Skru op for temperaturen. Når panden er blevet godt varm, tilsæt et ordentligt skvæt Cognac og antænd det.

Mens fignerne koger, tilsættes kornene fra den anden vaniljestang samt flormelis til piskefløden som piskes let. Fjern evt. krydderurter og citrusskaller fra panden med fignerne vha. en pincet.

Servér fignerne lune med en anelse af saften fra blanding* samt crème chantilly.

**Er saften i blandingen meget tynd, kan den koges ind til passende konsistens, efter fignerne er taget op.*

Colheita er toppen indenfor tawny-kategorien eller man kan sige, det er, hvad Vintage er for ruby. Her er tale om vin fra en enkelt årgang, men hvor Vintage udvikles gennem lang flaske-lagring, gennemgår Colheita minimum 7 års fad-lagring. Her afrundes vinen og iltens påvirkning udvikler farven, så den bliver lysere og mere granatrød.

Smagsprofilen ændres også fra de klare mørke frugttøner til mere tørret frugt og i de gode tilfælde også en snert af røde frugtnuancer som blomster og jordbær. 2008 Colheita fra Poças er et glimrende eksempel på den kompleksitet, selv ung Colheita kan have. Her mingler frugten med nødder, brændt nougat og karamel samtidig med den forfriskende syre leder tankerne hen på appelsin.

Servér gerne portvinen let afkølet ved 12-15 °C.

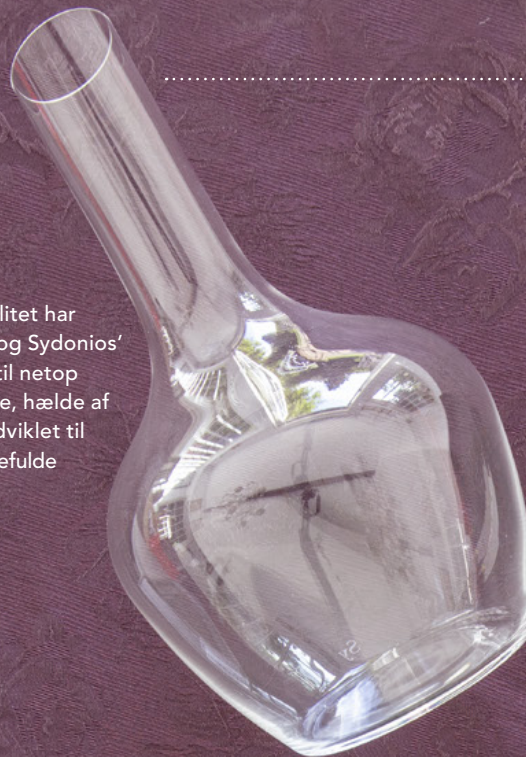
GAVER TIL VINELSKEREN

Hvad giver man folk, der elsker vin og måske endda har kælderens fuld af det? Godt grej, som gør hver eneste vinoplevelse endnu bedre.



DECANTER L'ESTHÈTE TERROIR RANGE, SYDONIOS Pris 395,-

Mange unge vine af god kvalitet har godt af at blive dekanteret, og Sydonios' Estethe-karaffel er udviklet til netop iltning. Den er let at håndtere, hælde af og gøre ren, og glasset er udviklet til at være holdbart trods sit yndefulde udseende og lette vægt.



PROPTRÆKKER, LAGUIOLE Normalpris 1.799,- Tilbud 1.599,-

Den legendariske, håndlavede proptrækker fra Forge de Laguiole i Frankrig giver en følelse af kram allerede, når man tager den op i hånden. Denne version er udført i smukt oliventræ og er et uundværligt værktøj for en hver vinnyder med sans for kvalitet.



L'ESTHÈTE GLAS RACINE RANGE, SYDONIOS Pris 2 stk. 545,-

Værdien af det rigtige vinglas kan ikke understreges nok, og i Sydonios-serien er målet at skabe et glas, der er så diskret og elegant, at det nærmest ikke er der. Glassenes form er udviklet så vinen, der serveres i, viser sig fra sin bedste side. Prøv f.eks. L'Estethe, som er et fremragende all-round glas til både hvid-, rosé- og rødvine.



Se hele udvalget på løgismose.dk



CHAMPAGNESABEL, LAGUIOLE Normalpris 599,- Tilbud 499,-

Det siges, at Napoleons soldater var de første, der brugte sablen til at åbne Champagneflasker med, når de forsynede sig fra hesteryg med den allerede dengang populære boblevin. Champagnesabling er måske den festligste måde at skyde proppen ud på, når de grundlæggende sikkerhedsregler overholdes.

Overrask en Champagneelsker med denne både funktionelle og dekorative sabel.



CORAVIN MODEL 3, BLACK Pris 1.495,-

Greg Lambrecht er blevet verdenskendt for sin innovative opfindelse, Coravin, som gør det muligt at nyde vin uden at trække proppen op. En tynd nål skydes ned gennem korkproppen og vinen pumpes ud og erstattes med ædelgassen argon, som beskytter vinen mod uhensigtsmæssig oxidation. Brug den f.eks. når du kun ønsker et enkelt glas eller hvis vinene i kælderen skal tjekkes for drikkemodenhed. Eller hvad med en vinsmagning for 2 personer?



BORDEAUX-PUSLESPIL, 500 BRIKKER, BAMBOOZLED Normalpris 249,- Tilbud 199,-

Gå på opdagelse i et af verdens store vinområder med dette underholdende og lærerige puslespil. Hvem kan huske de 61 slotte i 1855 klassifikationen? Og hvor ligger appellationserne i forhold til hinanden og på hvilken side af floden?

Når det er samlet, måler det 485x405 mm.



SMUKT MODNEDE VINE FRA LØGISMOSES VINKÆLDER

I de sidste mange år har rigtig meget i vinens verden ellers handlet om at tilbyde vine, der smager dejligt tidligere, både for producenterne og for os, der formidler oplevelserne. Og det er i den grad lykkedes.

Aldrig tidligere er så mange vine blevet nydt indenfor de første 2-3 år som nu. Vi er langsomt blevet vænnet til at foretrække frugt og friskhed frem for dybde og sensualitet, og vi har måske også erfaret, at man ikke bare lige skal købe kasser af vine, som begejstrer. Vores præferencer er forandrede, og der er kun meget få steder, der producerer vine, som smager godt både tidligt og længe.

I Bordeaux og Bourgogne er luntten også blevet kortere, og selv de engelsktalende vinanmeldere er begyndt at sætte noget mindre ruder i deres såkaldte "drikkevinduer".

Også de helt store vine topper tidligere, og hvis man gerne vil opleve, at frugten stadig er solidt forankret i flasken, er det en god ide at få sat proptrækkeren i rotation indenfor de første 10-15 år. Men så kan der også blive tale om oplevelser af de helt store.

Forunderlige og vidunderlige øjeblikke hvor man først fornemmer, at vinen ligesom skal have tid til at komme tilbage til verden og dernæst oplever, hvordan den langsomt begynder at spille på et dybere register, hvor frugten akkompagneres af en underskov af finesse, og hvor syrerne og tanniner spiller med som de aller-blideste strygere.

På løgismose.dk finder du flere end 100 vine fra 00'erne samt vine fra flere end 30 forskellige årgange i det forrige århundrede.

- 1**  **Château Coutet, 2009**
Barsac Premiere Cru Classé
1 fl 895,-
1 fl **695,- SPAR 200,-**

-  **37,5 cl 1 fl 475,-**
1 fl **395,- SPAR 80,-**

Coutet er sammen med Château Climens toppen af poppen i Barsac-appellationen, og slottet lever dermed stolt op til klassifikation som Premier Grand Cru Classé. Og så gør det jo ikke noget, at 2009 er en monumental årgang, hvilket Neal Martin allerede bemærkede i april 2010, da han smagte vinen fra fad, dengang han stadig skrev for Robert Parker: "A sensational effort from Philippe Baly and his team (...) it has the same minerality exuded by Doisy-Daene and reminds me of a stellar '62 tasted just a few weeks previously. A magnificent Coutet." Her 10 år senere er vinen takket være sin forunderlige syre stadig på vej.

- 2**  **Meursault Genevrières 1. Cru, 2013**
Domaine Michelot
1 fl 750,-
2 fl **1.195,- SPAR 305,-**

2013 er generelt en af de store skuffelser i Côte de Beaune, hvor man hverken fik mere frugt at lege med eller bedre vine end i 2012. Skurken var hagl og en lunefuld sommer, der til tider var så våd at det tunge maskinel ikke kunne køre på skråningerne, hvorefter alle mand måtte ud med bekæmpelsesmidlerne på ryggen og forstøverne i hånden. Ikke desto mindre lykkedes det at producere nogle forfriskende og meget terroir-drevne vine, som Jean-François selv kalder for lettere koncentrerede udgaver af 2007'erne. En smukt udviklet hvid Bourgogne et eller to step fra sit absolutte peak.





3 **Chablis Les Preuses Grand Cru, 2010, Magnum Jean-Marc Brocard**

1 fl 1.375,-

1 fl **995,- SPAR 380,-**

Chablis bliver født med syren til et langt liv, og når vinen så kommer fra en af de syv marker, som har fået Grand Cru-status, og den endda er tappet på magnumflaske, så er alle forudsætninger for en dejlig oplevelse til stede. 14 måneder i 800-liters betonæg og brugte Demi-Muid og så 8 år i flasken. En af de fyldigste vine fra Brocard, som mange eksperter regelmæssigt placerer i én af Montrachet-kommunerne, når de smager den blindt. Lige nu flot modenhed og en vitalitet, som stadig imponerer.

4 **Gevrey-Chambertin ØKO, 2012, Domaine Thierry Mortet**

1 fl 429,-

2 fl **695,- SPAR 163,-**

Dette er en af de fineste og mest pålidelige kommunevine, der produceres i Gevrey-Chambertin, og samtidig er det en vin, som gang på gang har bevist, at den tager på "i vægt", hvis man viser den lidt tålmodighed. Sådan er det også med denne 2012'er, som er fra Mortet's økologiske periode. Nu har han pillet ØKO-skiltet af porten, fordi han mener økologi er en livsstil, som ikke nødvendigvis behøver blive omklamret af myndighedernes bureaukrati, som Mortet finder mere plagsom end naturens frost, fugt og meldug.

5 **Château Bélair-Monange, 2011, Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé "B"**

1 fl 1.095,-

1 fl **995,- SPAR 100,-**

Dette er 4. årgang efter at Christian, Edouard og Charlotte Moueix har taget fuld kontrol over slottet og fejrede begivenheden ved at ændre navnet en lille smule til minde om deres mor og farmor Anne-Adèle, der livet igennem beholdt sit smukke pigenavn Monange, der betyder "Min engel"! Slottet har været misrøgtet i årtier, men er nu tilbage i fuld blomst. Blandt andet noterer Robert M. Parker Jr. at "It is amazing how things have turned around for this tiny jewel of a property adjacent to Château Ausone" samtidigt med at han kalder dette en af de bedste vine, der blev produceret i Saint-Émilion i 2011.

6 **Château Hosanna 2004, Pomerol**

1 fl 1.049,-

1 fl **899,- SPAR 150,-**

Hosanna er det forunderlige resultatet af et joint venture mellem Delon-familien (Léoville-Las-Cases) og Etablissements Jean-Pierre Moueix, som i 1999 købte og nedlagde Certan-Giraud. En øvelse, som gav dem 4 ha. stødende op til Vieux Château Certan og Certan de May i "overskud". Vinen bliver produceret i La Fleur Petrus chais, og Moueix er citeret for at kalde den "det feminine modstykke til Trotanoy." Efter en langsom start med mange markante tanniner nu en velmodnet, dyb og fuldt drikkemoden Pomerol.

ØKOLOGISK GÅRDMÆLK

MÆLK FRA GÅRDE MED SÆRLIG OMTANKE FOR DYR OG VORES NATUR

Løgismose Gårdmælk Mini er et skridt på vejen i et samarbejde med danske landbrug, som træffer aktive og målrettede valg. Valg om at styrke økologien, dyrevelfærden og biodiversiteten, samtidig med at de forsøger at begrænse klimaforandringerne. Vi kalder det mælkebevægelsen.

Vores økologiske Gårdmælk Mini kommer fra Kroghsminde i Sydvestjylland, hvor Jens Krogh, økologisk landmand og andels-haver i Naturmælk, har sat gang i en lang række projekter for at passe på miljøet, reducere gårdens klimaaftryk og skabe optimale levebetingelser for sine dyr.

MÆLKEBEVÆGELSEN

– en platform for fremtidens landbrug. 1 krone fra salget af hver liter Gårdmælk går til at understøtte bæredygtige tiltag på danske, økologiske gårde blandt Naturmælks andelshavere. Sammen kan vi hjælpe endnu flere dygtige landmænd og -kvinder med at blive en del af #mælkebevægelsen.

Læs mere om Løgismose Gårdmælk på løgismose.dk og følg #mælkebevægelsen på instagram



..... Jul med Løgismose i Netto



LØGISMOSE

ÅRGANGSGLØGG 2020

– SMAGEN AF DETTE ÅRS JUL

Løgismose Årgangsgløg er en rød gløg af fyldig rødvin og sød portvin, som smages til med fadlagret gløg-essens fra 2020.

Gløg-essensen består af appelsiner, svesker, kanel, nelliker, allehånde, muskatnød, anis og hvid peber, som blandes i ren spiritus og derefter får lov at trække, inden den nogle måneder før jul hældes på træfade og derefter på flaske.

En del af gløg-essensen gemmes og spædes op hvert år, udvikler sig og ændrer karakteren i den færdige gløg fra år til år. Det giver dig smagen af dette års jul.

1 flaske 65,-



i Læs mere om Løgismose Årgangsgløg, og se, hvordan den bliver til på løgismose.dk/aargangsgløg

Netto

HVORDAN SKAL DEN NYDES?

Jeg nyder den helst i en gin & tonic. Vælg en klassisk tonic uden for meget citruskarakter, så citrus-tonerne ikke mudrer hinanden.

Jeg er ikke fan af for meget garniture i gode gins, hellere rigeligt med isterninger og prøv den gerne i et hvidvinsglas, så der er lidt plads til at samle aromaerne. Den dufter jo så dejligt!

Hvis du vil pynte den lidt, så brug en blomst eller noget andet pænt for øjet. Jeg synes ikke, den har brug for andre aromaer.

Den har smag nok til også at kunne nydes on the rocks eller i en Dry Martini, hvis man er til en frembrusende én af slagsen.



..... Barskabet

THILDES GIN

LIMITED EDITION - KUN HOS LØGISMOSE

At sammensætte en god gin er som at lave en god sauce. Uanset hvilken stil, man går efter, er balance mellem ingredienserne og smagene afgørende for resultatet. Flere ting er ikke nødvendigvis bedre; det er den klassiske Bearnaise et godt eksempel på. Enkeltheden kan gøre, at hver ingrediens tydeligt træder frem, og harmonerer de med hinanden, kan det skabe et højere niveau af smag. Da jeg første gang smagte Henrik Elsners gin, ELG No. 1, var det en åbenbaring ind i en side af ginnens væsen, jeg ikke før havde oplevet. Tre botanicals var nok til at skabe noget helt unikt, og det tog fænomenet gin til et helt nyt niveau.

Det krævede derfor ikke megen betænkningstid, da muligheden for at lave en gin med Henrik bød sig. I ly af corona kørte jeg forbi hans destilleri i Fredensborg adskillige gange i løbet af foråret, hvor vi sporede os ind på smagsretningen. Max en time ad gangen, mere kan man ikke som Henrik sagde: "det er trods alt hård spiritus, vi har med at gøre".

Jeg var inspireret af mange dufte og smage, men vidste også, at processen krævede fravalg. Gennem min funktion som gusmester og arbejdet med æteriske olier i saunaer, havde jeg en god fornemmelse for en bred vifte af dufte. Æteriske olier er ikke altid en tro kopi af råvarens duft. Noget af det, vi troede ville fungere, blev for støvet eller direkte væmmeligt i kombination med alkohol. Den eneste ingrediens, der var sikker, var enebær, og Henrik arbejder med det bedste enebærdestillat, jeg har oplevet.

"Jeg har altid været vild med citrus i alle mulige afskygninger, og sammen med Henriks enebærdestillat var der en tydelig harmoni. Jeg var nysgerrig for at prøve Litsea Cubeba, som er en af mine favoritdufte i saunaen. Den æteriske olie har været brugt i århundreder som humørløfter og siges at have anti-depressive egenskaber"

Litsea Cubeba er et stedsegrønt træ i familie med laurbær, som vokser i Sydøstasien, og olien kan udvindes af både frugterne og bladene. For mig er den indbegrebet af asiatisk citrus med mere tyngde og krydning i duften end vores europæiske citrusfrugter og med associationer til citrongræs og jernurt. Henrik kendte den ikke, og den viste sig at blive endnu mere interessant og forfinet efter destillering i hans kobber-still. Den tunge citrus havde dog brug for et løft, som jeg fandt i hvid grape. Sammen var de fremragende med enebær og skabte et pikant og eksotisk potpourri med underliggende kølig renhed.

BOTANICALS

En fællesbetegnelse for smagsgivere i gin. Enebær er den mest anvendte, men kategorien er enorm og rummer alt fra frugter, blomster og krydderurter til bark, rødder og frø. Botanicals kan enten udblødes i spiritus eller destilleres med spiritus.



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

Sidste tilføjelse blev rabarberrod, som trods sin mildhed og meget diskrete duft havde noget dragende over sig. Jeg kunne blive ved med at sidde med det destillat for næsen, det var så fint. I kombinationen med de andre destillater kom duften ikke i sig selv frem, men den bandt de tre andre sammen. Henrik smilede og sagde, at det var præcis det samme, han erfarede gulerod gjorde i hans andre gins. Rødderne forbinder de mere flyvske aromaer, det er nærmest en form for "grounding".

Vi prøvede undervejs med andre botanicals. Koriander. Nej. Peber. Nej. Urter. Nej. Opskriften var fuldstændt i alt sin enkelthed. Herfra var der næste skridt: det indbyrdes forhold mellem de fire ingredienser. Fra mit arbejde med at blande vin, ved jeg, at man ikke er i tvivl. Rammer man de perfekte forhold er det tydeligt. Vi ramte det ned på mikroliteren, og der er smæk for skillingen i smagen. Gin skal have karakter, ellers kan man drikke vodka.



NYHED

**Thildes Gin Premium
Limited Edition**
43,6%, 70 cl, Stonegrange
1 fl 349,-

1 fl **299,- SPAR 50,-**

Under det årlige Frankfurt International Spirit trophy 2020 blev ELG Akvavit tildelt Grand Gold-medalje og blev samtidig kåret til "Best spirit in competition – All countries."



ELG AKVAVIT TIL JULEFROKOSTBORDET

Med sin populære Dild-akvavit har Henrik Elsner vist, at han med stor præcision mestrer akvavit-kategorien. Markedet er præget af store spillere og solide brands, men som det ses indenfor gin, er der plads til og interesse for håndværksprodukter.



ELG Akavit 40%, 50cl, Stone Grange
1 fl 185,-

1 fl **148,- SPAR 37,-**

Henrik viste mig sin akvavit for første gang under et af vores tidlige møder om Thildes Gin i foråret, og som stor akvavitnynder faldt jeg for den med det samme. Vores indkøbschef Thorbjørn var en anelse skeptisk, da han hørte krydringen, men måtte lægge sig fladt ned til smagningen. Den var godt nok dejlig! Selv Per Bach, som ikke har et hjerte for spiritus, fandt smilet frem under smagningen og komplementerede sammensætningen.

Orange, stjerneanis og fennikel lyder som noget, der både kan være for eksotisk og for "lakridset", men brændingens kunst kan frembringe undertoner fra råvarerne, som er meget finesserige og mindre opulente end råvaren selv. Her er tale om en perfekt balance og fuldstændig tydelig akvavit-karakter, og jeg vil endda gå så langt som at sige, at den kan følge med fra den hvide sild over i krydder- og karrysilden og videre til det lune, hvilket få akvavitter mestrer.

Servér den afkølet, men ikke fra fryseren, køleskabet er nok, og den må gerne komme ud og flutte sig på det fint dækkede julebord 20-30 minutter inden servering. Flasken er lidt lille, jeg ved det, så hav en ekstra i baghånden. Den er farligt behagelig.

SMAG PÅ MAGASINET

Spændende smagekasser med vin eller delikatesser

Hos Løgismose sætter vi en ære i at udvælge vine og delikatesser, som alle præsenterer den absolutte velsmag og høje kvalitet fra dygtige producenter, vi tror på. Gennem magasinet vil du blive præsenteret for en perlerække af vine, som vores vinøse eksperter nøje har udvalgt til netop den sæson som dette magasin tilhører samt en lang række opskrifter, hvori vores univers af eksklusive delikatesser indgår som naturlige indslag i ingredienslisten.

Vi har udvalgt to smagekasser; en med seks vine, som passer perfekt ind i den tid og de anledninger de kommende måneder byder på samt en kurv med delikatesser, som i sæsonens ånd er et sandt gastronomisk overflødighedshorn, som vi anbefaler netop nu – så får du muligheden for at smage dig rundt i vores aktuelle univers, mens du fordyber dig i artiklerne.



VINSMAGEKASSEN INDEHOLDER

- 1 fl Champagne Tradition Brut, Diebolt-Vallois, Cramant, NV
- 1 fl Verdicchio di Matelica Vertis, Borgo Pagianetto, 2018
- 1 fl Côtes du Jura Chardonnay Les Rondos, Domaine Courbet, 2018
- 1 fl Château de Haute-Serre Grand Vin Seigneur, Georges Vigouroux, Cahors, 2017
- 1 fl Châteauneuf-du-Pape, Château Mont-Redon, 2016
- 1 fl Colheita Port Coroa de Rei, Manoel D. Poças Junior, 2008



SMAGEKASSE

6 UDVALGTE FLASKER FRA MAGASINET
1.250,- SPAR 322,-

OPLAGT
JULEGAVE-IDÉ



DELIKATESSEKASSEN INDEHOLDER

Økologiske marcipangrise, hvid og mørk chokolade, Summerbird
 Økologiske Winter Specialities, Cut & Share, Summerbird
 Økologisk blød nougat, Summerbird
 Økologisk marcipan, 65% mandler, Summerbird
 Håndlavet lakridskonfekt - Løgismoses Favoritter, Hattesen Konfektfabrik
 Engelsk fudge med espresso martini, Mr. Stanleys
 Vingummi med lakrids og lime, Wally & Whiz
 Butterfingers fudge, Mr. Stanleys
 Økologiske småkager med banan og mørk chokolade, La Sablésienne
 Økologiske kaffebønner, Colombia, Løgismose

Hummerbisque med Kari Gosse-krydderi, Groix & Nature
 Rillette af Bretagne-østers, Groix & Nature
 Kammusling-rillette, Groix & Nature
 Røgede brislinger i rapskimolie, FANGST
 Lyngrillet færøsk laks i rapskimolie, FANGST
 Svesker fra Agen uden sten, Longuesserre
 Chips med sort trøffel og havsalt, Tartufi Jimmy
 Sprøde peanuts med trøffel, Tartufi Jimmy
 Tapenade af grønne oliven, Cascina San Giovanni
 Tapenade af sorte oliven, Cascina San Giovanni



UDVALGTE DELIKATESSESSER FRA MAGASINET
 1000,- SPAR 416,25





..... Jul & Nytår

DEN SØDE TID PÅ NORDRE TOLDBOD

November og december er sande fejningsmåneder, særligt for alle med smag for de gode gastronomiske oplevelser. I vores butik på Nordre Toldbod elsker vi jul og nytår og glæder os til at byde velkommen til en sæsonklar butik fra 3. november.

Butikken er som altid pyntet op til jul med granranke gennem hele butikken – traditionen tro, kan du kigge forbi med børn eller barnlige sjæles julesok, som vi hænger op og fylder med juleknas.

ADVENTSTILBUD

Åbningstider hver søndag i advent 11:00-16:00

1. SØNDAG I ADVENT

20% rabat på alt ost

2. SØNDAG I ADVENT

20% rabat på al vin ift. normalprisen, ved køb af minimum 6 flasker.

Fine Wine undtaget

3. SØNDAG I ADVENT

20% rabat på alt Summerbird

4. SØNDAG I ADVENT

20% rabat på alt det gode køkkengrej

Zalto undtaget

HVER FREDAG, LØR- DAG OG SØNDAG I DECEMBER

Nyd 1 glas Løgismose gløgg og 3 æbleskiver fra Malerklemmen i Spiseriet til 75,-



EVENTS OG SMAGNINGER

HVER TORSDAG I DECEMBER:

Smag 5 portvine sammen med vores risalamande – billetter købes på løgismose.dk til 179,- pr. person

ONSDAG 2.-LØRDAG 5. DECEMBER:

Mød Moët & Chandon i butikken og køb årets nytårsgave: Moët-gaveæske i metal, som køler Champagnen - med dit navn tryk på!

IGENNEM HELE DECEMBER VIL DU KUNNE NYDE UDVALGTE PORTVIN PÅ GLAS

FREDAGE I DECEMBER

Smagen af jul ...

FREDAG 4. DECEMBER:

Smag på julen – mød vores producenter fra kl. 14

- Summerbird
- Lakrids by Bülow
- Smag vores risalamande og portvin

FREDAG 11. DECEMBER:

Smag på julen – mød vores producenter fra kl. 14

- Summerbird
- Samsø-laks – smag og bestil laksen til julen
- Hr. Skov

FREDAG 18. DECEMBER:

Smag på julen – mød vores producenter fra kl. 14

- Summerbird
- Fiskerikajen og nytårets fisk og skaldyr
- Smag julens oste
- Smag julens vine

SMAG PÅ NYTÅRET

og mød eksperterne

29. DECEMBER:

- Chefsommelier Thilde Maarbjerg guider dig gennem nytårschampagnen
- Kokkene åbner østers i massevis og uddeler smagsprøver
- Mød Krenkerup Bryggeri og smag håndbrygget øl
- Mød Hr. Skov og smag udvalgte delikatesser
- Smag eksklusive, naturlige vingummier fra Wally & Whiz
- Nordhavn Mikromejeri med lækre italienske oste
- Mød Moët og gå på Champagne-opdagelse

SÆRLIGE ÅBNINGSTIDER I DECEMBER

21. dec.:	10-19
22. dec.:	10-19
23. dec.:	10-19
24. dec.:	10-13
28. dec.:	11-18
29. dec.:	10-19
30. dec.:	10-19
31. dec.:	10-15
25., 26., og 27. dec. -	lukket

Vi tager naturligvis alle nødvendige forholdsregler ift. Corona-virus, så du trygt og sikkert kan nyde sæsonens mange gode tilbud og arrangementer i vores butik. Vi tager forbehold for at måtte aflyse begivenheder, såfremt restriktioner mm. skulle ændre sig.





.....Julemenu fra Nordre Toldbod

EN JUL OG NYTÅR UDEN GASTRONOMISK STRESS OG JAG

Decembers mange festlige begivenheder, hvad end det er jul eller nytår, indebærer for mange timevis af anstrengelser i køkkenet. Andestegen skal perfektioneres, karamellen til de brune kartofler skal sidde lige i skabet, dusinvis af østers skal åbnes eller måske er det torsken, som skal udbenes. Vores kokke tager gerne køkkentjansen, både til jul og nytår, så du kan bruge tiden med dine gæster.

På løgismose.dk kan du bestille følgende til julens sammenkomster:

☆ **Maden til juleaften 1.300,- (4 personer)**

1 stegt fransk, fritgående berberiand
2 slags kartofler, ovnstegte kartofler og brunede kartofler
Rødkål
Bagte æbler med tyttebær
Andesauce

☆ **En række fristende tilvalg til julemenuen**

☆ **Ferske ænder og stegte ænder**

FORETAG DIN
BESTILLING TIL JUL
OG NYTÅR HER





..... Nytårsmenu fra Nordre Toldbod

LØGISMOSE NYTÅRSMENU ANNO 2020

På løgismose.dk kan du bestille følgende til nytårsaften:

☆ **3-retters nytårsmenu, hovedret med oksekød** **465,- pr. kuvert**

- **Forret:** Smørmættet blomkålspuré med stegte kammuslinger, blomkålscrudité og friske urter
- **Hovedret:** Oksemørbrad med glaserede rødbeder, smørstegte svampe og trøffelsauce
- **Dessert:** Intens browniebund med mælkechokolademousse, hindbær-hibiscus-glaze og hakkede Summerbird hindbær-mandler

☆ **3-retters nytårsmenu, hovedret med fisk** **465,- pr. kuvert**

- **Forret:** Smørmættet blomkålspuré med stegte kammuslinger, blomkålscrudité og friske urter
- **Hovedret:** Torsk med hasselnød-fløde, syltet selleri, hasselnødder og grøn olie
- **Dessert:** Intens browniebund med mælkechokolademousse, hindbær-hibiscus-glaze og hakkede summerbird hindbær-mandler

☆ **Vinmenu til nytårsmenuerne 495,-**

☆ **Kransekagetårn fra Meyers Konditori 275,-**

☆ **Toast à la Løgismose til natmaden 200,- (4 personer)**

i På de følgende sider kan du lade dig inspirere til den gastronomiske sæson og se et udvalg af de forskellige løsninger og menuer, du kan bestille op til jul og nytår samt få en håndfuld af opskrifterne, hvis du vil gøre kokkene kunsten efter.



Kammuslinger med blomkål i forskellige tilberedninger

Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER

2 blomkål

100 g saltet smør

4 dl piskefløde

12 kammuslinger

Neutral olie til stegning,
eksempelvis vindruekerneolie
eller solsikkeolie

Æbleeddike

Salt og peber

Sukker

Blandede urter

GRØN OLIE

50 g persille

200 g grønne urter

3 dl neutral olie

SÅDAN GØR DU

Skær det ene blomkål i kvarte, kom det i en gryde med smørret og fløden og dæk gryden til med hus-holdningsfilm og sæt gryden på komfuret på laveste varme.

Skær det andet blomkål ud i buketter, og skær det på et mandolinjern i fine tynde skiver, som skal fungere som crudité på retten. Kom resten af blomkålet, dvs. stokken, i gryden med blomkål, smør og fløde.

Krydr kammuslingerne med salt og sukker, så noget af væden kan drænes ud af dem.

Skyl urterne til den grønne olie og tør dem godt. Blend urterne med olien i et højt glas eller bæger med en stavblender, til blandingen samler sig godt. Sigt olien gennem et kaffefilter og stil til side.

Når gryden med blomkål, smør og fløde har småsimret i ca. 20 minutter blendes blandingen glat og fin til puré. Smag til med salt og peber og eventuelt lidt citronsaft, hvis du syntes puréen mangler syre. Hold puréen varm mens du steger dine kammuslinger.

Varm en pande op med neutral olie og steg kam-muslinger gyldne ca. 2 min på hver side.

Anretning:

Kom et par skefulde puré i bunden af en forretstallerken. Anret 3 kammuslinger ovenpå. Placer blomkålscrudité dekorativt ovenpå og et par teskefulde grøn olie.

Nytårshovedret med kød

Oksemørbrad med glaserede rødbeder, svampe og trøffelsauce

Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER

1 kg oksemørbrad skåret i bøffer á 250 g
1 kg rødbeder
Balsamico-eddike
400 g svampe, gerne kantareller
300 g skalotteløg
Smør
Frisk timian og rosmarin
2 fed hvidløg
Olie

Kokkenes trøffelsauce, kan købes
i butikken på Nordre Toldbod

SÅDAN GØR DU

Fjern sener og hinder fra mørbraden og drys den med salt og kværnet peber. Lad olien blive varm i en pande og brun mørbraden ved kraftig varme. Kom den i en bradepande og steg den i ovnen ved 90 °C til kødet har en kerntemperatur på ca. 60 °C (ca. 2,5 time) Giv til sidst mørbraden 10 min. ved 225 °C.

Tag kødet ud og lad det hvile tildækket indtil servering

Mens kødet får de sidste 10 minutter i ovnen, tilberedes resten af retten. Skær rødbederne i grove stykker og læg dem i en gryde med balsamico og smør og tilbered under låg i 4-5 min.

Rens svampene og rist dem af på en pande i 2-3 min i smør med timian og rosmarin og hvidløg.

Skær skalotteløgene i halve. Læg dem med skærefladen nedad i en gryde og tænd for varmen (mellem) og lad dem stå indtil de begynder at tage farve. Tilsæt timian og hvidløg og en stor klat smør og læg låg på gryden og lad dem hygge under låg i 8-10 min uden varme.

Lun sauce i en gryde umiddelbart inden servering.

Anretning: Placér mørbradbøffen på en lun tallerken med stykker af rødbede ved siden af samt et par halve skalotteløg. Kom svampe på toppen og afslut med et par skefulde lun trøffelsauce. Pynt eventuelt med friske tallerkensmækkere.



Find nytårsopskriften
på hovedretten med
fisk på løgismose.dk

Årets nytårsdessert

Opskrift til 4 personer

Intens browniebund med mælkechokolade-mousse, hindbær-hibiscusglaze og sprød topping af Summerbird hindbær-mandler.

INGREDIENSER

Bund:

25 g smør
45 g mørk chokolade (70%)
1 æg str S/M
70 g sukker
10 g mel
En knivspids salt
En knivspids bagepulver
5 g kakaopulver

Hindbær/hibiscus glaze:

120 g hindbærpure
20 g citronsaft
35 g glukosesirup eller
glukosepulver
50 g sukker
2 g pectin
2,5 g hibiscus, tørret

Lys chokolademousse:

40 g mælk
40 g fløde
1 æggeblomme
7 g sukker
95 g mælkechokolade
140 g fløde (letpisket)

SÅDAN GØR DU

Chokoladebund:

Vej æg og sukker af i en skål og bland det sammen, så sukkeret bliver opløst. Smelt smør og smelt chokoladen, som er hakket i fine stykker, i det smeltede smør. Chokolademassen røres i skålen med æg og sukker. Til sidst tilføjes mel, salt, bagepulver og kakaopulver.

Massen hældes i en lille smurt springform og bages ved 180 °C i ca. 25 minutter eller et ovnfast fad med bagepapir, ca. 22x15 cm.

Når bunden er kold, tages den ud af formen og deles i 4 stykker, som passer med glasset du ønsker at anrette desserten i.

Chokolademousse:

Rør æggeblomme og sukker sammen. Kog fløde og mælk op og rør langsomt æggemassen i den lune fløde og mælk. Hæld over chokoladen, som er hakket i mindre stykker og rør langsomt til en homogen masse, over medium varme. Tag blandingen af varmen og lad køle ned ca. til stuetemperatur.

Når chokolademassen er kølet af starter du med et piske en skefuld fløde i blandingen hvorefter du forsigtigt vender chokoladeblanding sammen med den letpiskede fløde. Kom ca. 80 g mousse i glasset med chokoladebunden og sæt glassene i fryseren natten over så moussen er helt kold inden glacen skal på.

Glaze:

Hindbærpure, citron og glukose koges op. Sukker og pectin blandes sammen og røres i den kogende væske. Kog op igen og tag af varmen.

Rør hibiscus i og lad blandingen trække i 5 minutter.

Sigt hibiscus fra, og afkøl let inden du hælder glacen på glassene med chokolademousse.

Sammensætning (1 glas):

En bund lægges i bunden af glasset 80 g mousse sprøjtes i og glassene sættes på frys natten over. 50 g glaze hældes på og desserten sættes på køl et par timer indtil den skal serveres.

Top med hakkede Summerbird hindbær-mandler lige inden servering.



MAD- OG VINMENU MED FISK



Vinmenuer

VINENE TIL KOKKENES 3-RETTERS MENU

Vores kyndige vinmand har sammensat årets vinmenu, som matcher kokkenes eksklusive nytårsmenuer. Vi præsenterer her de to vinmenuer til årets sidste aften; én til middagen, hvor kød indgår i hovedretten og én til fiske-udgaven.

~ Forret ~

Riesling Trocken Appenheim 1. Lage, 2018, Weingut Bischel - 1 fl 228,-

Bichels Riesling viser flot udadvendt frugt med druesortens karakteristiske syre, som giver et frisk modspil til fedmen i blomkålspuréen. Servér ved 7 °C.

~ Hovedret med fisk ~

Chablis Montée De Tonnerre 1. Cru, 2018, Jean-Marc Brocard - 1 fl 365,-

En kraftfuld Chablis 1. Cru, som falder blidt ind i rettens aromaer med både fløde, selleri og grøn olie. Den lette tilberedning af torsken harmonerer godt med vinens ferske udtryk. Servér ved 10 °C.

~ Hovedret med kød ~

Ribera Del Duero PSI Peter Sisseck, 2018, Dominio de Pingus - 1 fl 295,-

Peter Sissecks seneste årgang af PSI, vinen, som danskerne for alvor har fået øjnene op for, er også af anmeldere blevet kaldt den bedste til dato. Sydens sol giver vinen en elegant sødme, og her er krydderi og karakter nok til at hamle op med det mørke kød og trøffelsaucen. Servér ved 18 °C.

~ Dessert ~

Jurançon Doux Lou Mansengou, 37,5cl, ØKO, 2017, Domaine Larroudé - 1 fl 110,-

Frugtige nuancer fra hindbær og hibiscus harmonerer med vinens søde frugtkarakterer, der ledsages af friskhed og lidt honning. De ristede egetræsnoter fra fadlagringen skaber harmoni med chokoladekagen og igen formår vinens syre at skabe et opløftende modspil til det søde.

Vinmenu til nytårsmenu 3 vine 495,- (ca. 4 personer)



MAD- OG VINMENU MED KØD



NÅR KLOKKEN SLÅR 2021...

... Er der nogle traditioner, som det er synd ikke at gentage. Kransekage skal der til, når vi hopper ind i 2021, og når nytårsfesten har fornøjet os til ind i det nye år, er en god, salt og syndig omgang natmad på sin plads. I butikken på Nordre Toldbod står vi klar til at hjælpe med begge dele.

FORUDBESTIL DIT
KRANSEKAGETÅRN



KRANSEKAGE TIL DET STORE BRAG

På årets sidste aften hører sig kransekage til, og vi er glade for i år at kunne præsentere kransekagen fra vores gode venner hos Meyers Konditori, som sørger for udsøgt kransekage til nytårsaften, uanset om i er mange eller få til fest.

I butikken vil du op til nytår kunne finde kransekagestænger samt to versioner af det festlige kransekagetårn; et klassisk tårn med adskillige ringe samt en opsats fyldt med kransekage-petit four. Alt er håndlavet af Meyers' konditorer, og du er garanteret en god entré ind i det nye år med denne kransekage på bordet.

1 kransekagetårn 275,-

KOKKENES NATMADSKIT

Natmad skal være sprødt, blødt, salt, fedt på den fede måde og umanerligt velsmagende – alt dét er vores kokkes natmadskit, som klæder dig på til at servere toast à la Løgismose for dine gæster, når der er behov for en spiselig pause mellem drinks, Champagne og dansable rytmer fra højtaleren.

Du skal blot samle toasten, varme den og voilà, natmaden er serveret.

Kittet indeholder:

Køkkenets focacciabrød bagt med olivenolie

Kokkenes hjemmerørte sennepsmayo

Prosciutto Cotto

Emmentaler

Bøftomat

**Toast à la Løgismose
til 4 personer**

200,-

**BESTIL
NATMADS-KITTET TIL
NYTÅRSAFTEN**



TOAST À LA LØGISMOSE

Skær focacciabrødet i skiver.
Smør skiverne med Sennepsmayo
Placer 2 skiver skinke og 2-3 skiver
ost på hver toast

Top med skiver af bøftomat og læg
den øverste skive brød på. Har du
et toastjern kan du toasten heri.

Alternativt kan du varme en pande
godt op, tilsætte en gavnild klat
smør og stege dine toast på panden
i den brusende smør. Vend efter et
par minutter, når du kan se osten
begynder at smelte. Steg begge
sider i rigeligt smør og afslut med
flagesalt lige inden servering.

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

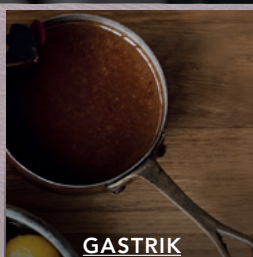
Tag vores
greatest hits med
i julekøkkenet

TOP-10 JULEOPSKRIFTER PÅ LØGISMOSE.DK

Vi har været en tur i den digitale gemmer og fundet de 10 juleopskrifter på løgismose.dk, som besøgte mest sidste år. Lad dig inspirere af opskrifterne her, som sikrer dig en kompromisløst velsmagende jul og se alle vores øvrige juleopskrifter på løgismose.dk



RISALAMANDE



GASTRIK



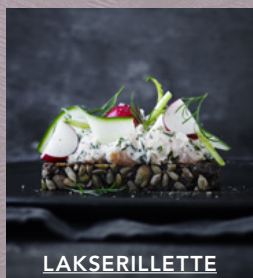
KONDITIONERENS
JULEKAGE



SAUCE TIL AND OG FLÆSKESTEG



SVESKEKONFEKT



LAKSERILLETTE



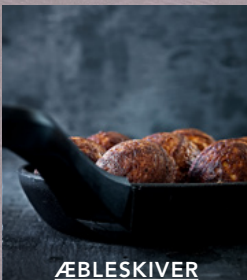
DEN STORE JULEMIDDAG



RØDKÅL



THILDES GLØGG



ÆBLESKIVER

Find alle juleopskrifter på: loegismose.dk/opskrifter

Klub Løgismose Vin & Mad
Løgismose
Dampfærgevej 8-10, st.
2100 København Ø

Medlemskab:
Tilmelding: www.loegismose.dk/klub
Kundeservice: Tlf. (+45) 33 32 93 32
Mandag-fredag, kl. 9-18

Fageksperter & bidragsydere
Thilde Maarbjergh
Per Bach
Signe Wulff
Thomas Rode
Ditte Svane
Anne Mette Boysen
Emilie Schou Willhjelm Ravn

Art Director / Illustrator
Annemarie Buck

Fotograf
Kresten Worm-Leonhard

Webshop
www.loegismose.dk
Kundeservice:
Tlf. (+45) 33 32 93 32
Mandag-fredag, kl. 9-18
E-mail salg@lmfood.dk

Butik
Løgismose Vin, Mad & Delikatesser
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
Mandag - fredag, kl. 8-16

Løgismose Erhvervssalg
Dampfærgevej 8-10, st.
2100 København Ø
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 30. oktober til og med 31. december 2020.

Rigtig glædelig afslutning på 2020, god jul & godt nytår.
~ Løgismose ~

Pris 40 kr.
30.10.2020 - 31.12.2020



5 713507 015310