

LØGISMOSE

VIN & MAD

ENDELIG EFTERÅR

- * Den perfekte pilsner, pølserne og tilbehøret
- * Guldklumper til hverdagspriser
- * Hygge i efterårsferien – bag med Løgismose melserie
- * Smagen af ægte fransk bistrostemning
- * Dådyrryg med rødbeder og svampesky
- * Køkkenredskaber med italiensk charme

Balsamiske eddiker

– skru op for smagen

*Vælg mellem
6 inspirerende
smagekasser*



ÆGTE EFTERÅR I GLASSET

PREMIERE PÅ NY OVERDÅDIG RIESLING FRA SÜDLICHE WEINSTRASSE
HVID BOURGOGNE NÅR DET ER BEDST | DE YPPERSTE VINE FRA FRITZ WAßMER
EFTERÅRETS BARSKAB | KÆLDERVINE: BORDEAUX 2015



KØKKENREDSKABER
MED ITALIENSK
CHARME

28



NYHED: ET SPÆNDENDE
ALTERNATIV TIL VIN

26



20 VERDENS MEST
DUFTENDE VIN

INDHOLD

- 3 Thildes leder, Oktober – efterårets højtid
- 4 Smag på sæsonen, Kender du de danske æblesorter?
- 5 Events, i oktober

Sæsonens udvalgte,

- 6 Premiere på Ny overdådig Riesling fra Südliche Weinstraße
- 8 Hvid Bourgogne når det er bedst
- 10 De ypperste vine fra Fritz Waßmer
- 12 Drømmen om den perfekte pilsner
- 14 Sæsonens perfekte match, Dådyrryg og Saint-Joseph
- 16 Vin og vandring, Sherry med historie
- 18 Franske Fristelser, Smagen af ægte fransk bistrostemning
- 19 Kokkenes køkken, Kokkenes bud på tilbehør til henkogninger
- 20 Prikken over iet, Verdens mest duftende vin
- 21 Prikken over iet, Balsamiske eddiker – skru op for smagen
- 22 Hverdagsvinen, Guldklumper til hverdagspriser
- 23 Hverdagsopskrift, Madtærte med kylling, grøn pesto & bjergost
- 24 Løgismose i Netto, Hygge i efterårsferien – bag med Løgismose melserie
- 25 Nålen i høstakken, Philippe Cambie har skabt sin hidtil bedste Côtes du Rhône
- 26 Økologiske lemonader, Nyhed: et spændende alternativ til vin
- 27 Thildes biodynamiske have, i oktober
- 28 Det gode grej, Køkkenredskaber med italiensk charme
- 29 Mit bedste, Kok, Lena Lee Jørgensen, Køkkenchef hos Løgismose
- 30 Kældervine, Bordeaux 2015
- 31 Smagekassen, Har du svært ved at vælge?
- 32 Thildes Vinviden & Tips, Hvad er tanniner?
- 34 Spiritus, Efterårets barskab
- 35 Smagsbarometeret, Vine fra Spanien
- 36 Bagsiden, Et godt tilbud fra en af vores favoritproducenter!

Find vine og delikatesser på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 1. oktober til og med 30. oktober 2018.

Få leveret fragtfrit lige til døren

Gælder for klub-medlemmer på løgismose.dk, ved ordrer der indeholder vin, i hele kampagneperioden, t.o.m. tirsdag 30. oktober 2018.

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

OBS: 2 timers gratis parkering lige foran butikken





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

OKTOBER – EFTERÅRETS HØJTID

Det kan være riv og rusk og det kan være fortryllende, sommerlige dage i et festfyrværkeri af farver. Oktober er efterårets højtide, der kan rumme vejrmæssige besøg fra før og efter men under alle omstændigheder fryder med løvfald. Gule og røde nuancer overtager fra de grønne, mens naturen langsomt forbereder sig på vinterhi. Jagten på hårvildt går for alvor ind, rodfrugterne frister ligesom græsken i et uendeligt antal former og farver. Oktober spiller op til dans for sanserne.

Der kommer hele dyr ind i denne tid, og det store arbejde med at klargøre udskæringer til fryseren sættes i gang. Fileterne frigøres fra ryggen ligesom køllerne skæres op i muskler, og det er et sirligt arbejde at frigøre dem for hinder og sener. Benene brunes og der koges fond. Alt nedfryses, inklusive fond. Afpuds og ureelle stykker samles til hak og bliver senere til de skønneste frikadeller. Følelsen af at have forråd er god og egentlig ganske grundlæggende.

Vi får især rådyr og dådyr, men tager også meget gerne fjervildt som gråænder og, hvis vi er heldige, krikænder. Jagtsæsonen symboliserer en helt ny kulinarisk tid, som på én gang er ekstrem og dyb og samtidig ædel og æstetisk. Der er noget helt særligt over at spise dyr, der har levet frit i den danske natur, om end man godt kunne ønske sig, at der var lidt mere af den. Vi placerer os i bunden af listen, når det kommer til andelen af vores land udlagt til fri natur blandt de europæiske lande. Opdyrkning med enårig monokultur dominerer efterhånden billedet af Danmark, hvilket også kan ses på vores "vilde" dyr. Åbner man krogen på en

gråand, er det jævnlige at se den være fyldt med korn. Foretrækker man at samle frem for at jage, er der også gode muligheder i oktober, og jeg skal være på pletten for at få del i matriklens hasselnødder, der er modne netop nu. Vores husegern er både flittig og modig, når den trods kattens sultne blik piler frem og tilbage over græsplænen og følger de instinkter, der gør den i stand til at overleve. Saml, saml alt hvad du kan! Det er tankevækkende hvordan dette instinkt, vi mennesker har overlevet på i millioner af år, ikke er nødvendigt i den moderne verden af overflod, vi lever i nu.

Ovenpå alt den aktivitet med at skaffe mad er glæden ved de våde varer ekstra stor. Skal det være en kold pilsner efter de bedste tyske traditioner, klassisk hvid Bourgogne, hvide nyheder fra Gies-Düppel i Pfalz, ærkefransk Saint-Joseph fra Nordrhône eller den overraskende, søde for-kælelse, Moscatel de Setubal? Træd ind i vores univers af efteråret og find inspiration til alt det gode på tallerkenen og i glasset i oktober.

Thilde Maarbjerg

Det drikker jeg i oktober



Chianti Classico Riserva "Cultus Boni", Badia a Coltibuono, 2013

1 fl. 249,- SPAR 30,-

En rigtig god kødsovs, det KAN noget. Enkel, smagfuld, praktisk og samtidig så anvendelig til et hav af garniturer og grøntsager. Vi har henkogt sommerens tomater fra drivhuset og væbnet med hakkekød fra naturkvæg og de sidste krydderurter fra haven, laver Thomas hyppigt kødsovs i denne måned. Lige nu får vi græskarkompot til, og tilsmagt med langtidsbagte hvidløg og sherryeddike, smager det himmelsk. Jeg er kræsen med min vin til retter med tomat. Skal det være rødvin, kan man glemme alt om de store verdensruer Cabernet Sauvignon, Pinot Noir og Syrah.

Duer ikke. Men Sangiovese, den kan noget, særligt hvis vinen ikke er alt for moderne og tilplastret med for meget fad.

Få laver så autentisk, old school Sangiovese som Badia a Coltibuono i Chianti Classico. Her får druen de karakteristiske røde og ikke mørke kirsebærnuancer, det urtede præg af salvie og timian og den lille snert af appelsinskal og sort peber. Cultus Boni er den traditionelt funderede Riserva udgave fra Coltibuono lavet på brugte fade af varierende størrelse og kun med toscanske hjælpesorter udover Sangiovese.

Prægtigt, originalt og overbevisende. Dekanter umiddelbart inden servering ved 18°C.



SÆSONENS ÆBLER

RUBINOLA Velsmagende æble, der bruges fra sidst i september.

ELSTAR Et af de bedste spiseæbler! Bruges fra sidst i september til efter jul.

INGRID MARIE God havesort, der kan plukkes fra træet over en længere periode. Det kan bruges både som spiseæble og madæble.

FILIPPA 1. klasses fast vinterspiseæble. Dansk oprindelse.

PIGEON ELLER ILDRØD PIGEON Et fast, sprødt og saftigt æble der har en let bitter smag på grund af indhold af tannin.

BELLE DE BOOSKOP Det bedste madæble, der også er et godt spiseæble, når det får lov at modne på træet. Kan gemmes længe.

i Du kan finde et stort udvalg af æblesorter fra Lilleø f.eks. Ingrid Marie, Elstar og Belle De Booskop, i vores gourmetsupermarked på Nordre Toldbod.

Fyld en pose for 22,- pr. kilo.



Smag på Sæsonen

LAV MAD MED ÆBLER

VORES KONDITOR HAR KOMPONERET EN OPSKRIFT PÅ EN MUNDVANDSDRIVENDE TARTE TATIN

Ingredienser

Bund:

250 g mel
1,25 dl vand
1/4 tsk salt
50 g kold saltet smør
200 g kold saltet smør

Fyld:

1,5 kg æbler, skrællede og udhulede
100 g saltet smør
200 g sukker

i Læs hvordan kagen tilberedes på løgismose.dk/opskrifter



ÆBLEISVIN, MALUS DANICA 37,5 CL

1 fl. 225,- SPAR 44,-

Æbler har det fantastisk i Danmark og det giver mening at udforske alle sider af denne spændende ressource. Æbleisvin har vundet godt frem ledet af Cold Hand Winery ved Randers, som har sat standarden højt og fra start manifesteret sig ved en usædvanlig høj kvalitet og balance.

Malus Danica laves på Ingrid Marie, Filipa, Elstar og Jonagold, der presses, hvorefter mosten nedfrys.

Under den meget langsomme optøning, løber den intense, koncentrerede most fra, mens en del af vandet bliver tilbage i isklumpen. Vinen gæres i op til 15 måneder, og stopper som regel af sig selv. Resultatet er en fyldig og cremet dessertvin med en smuk kombination af æblernes syre og sødme og en rig, karamellagtig undertone. Glimrende til kraftige blåskimmel- og rødkitoste eller desserter med æbler eller kvæder. Servér direkte fra køleskabet.

Events



KLUB LØGISMOSE OKTOBERFEST

Torsdag 11. oktober kl. 16.00-18.30 i Spiseriet hos Løgismose på Nordre Toldbod.

Som medlem af Klub Løgismose er du inviteret til stor oktoberfest samt launch af vores nye magasin i Spiseriet. Vi fejrer den tyske folkefest med øl i krusene og pølser på grillen – og vi kan garantere at Spiseriet er pyntet op til ægte oktoberfest. Kom og smag de forskellige øl fra Braunlinger Löwenbrauerei og nyd krydrede grillpølser og currywurst fra grillen, som styres kyndigt af Thomas Rode.

Du kan desuden også smage ægte håndværk, i form af klassiske ølpølser fra Nordhavn Manufactory. Midt i alle oktober-festlighederne vil der naturligvis også være smagning af aktuelle vine fra magasinet, og du kan som altid købe sagerne med dig hjem til aktuelle tilbudspriser.

Er du medlem af Klub Løgismose får du 10% yderligere i rabat på ølpølser fra Nordhavn Manufactory, currywurst fra Herrmannsdorfer og Thomas Rode grillpølser, kun denne dag.



KOM TIL SMAGNINGER I VORES GOURMETSUPERMARKEDER

Hele efteråret byder vi velkommen i vores gourmetsupermarkeder på Nordre Toldbod og på ILLUM Rooftop, til smagninger af vine fra hele verden.

Smagningerne koster fra 500,- og køkkenet byder altid på lidt godt til vinene. Se løbende hvilke smagninger du kan opleve, på logismose.dk/events

Oplev blandt andet smagningerne:

- Det bedste fra Piemonte
- Eksklusiv Nytårschampagne – årgang 08
- Peter Sissecks vine
- Riesling – fra tør til sød

[Læs mere på logismose.dk/events](http://logismose.dk/events)

PREMIERE PÅ NY OVERDÅDIG RIESLING FRA SÜDLICHE WEINSTRASSE

PRODUCENT: WEINGUT GIES-DÜPPEL | OMRÅDE: PFALZ, TYSKLAND



Fagekspert
Per Bach

Vi fejrer, at det nu er 10 år siden vi første gang mødte Volker Gies og det der dengang var hans kæreste Tanja med præmiere på en helt ny, overdådig Riesling og en spændende smagekasse hvor du på 6 forskellige måder kan opleve hvor flot Volker Gies har håndteret Riesling-druen i den opløftende 2017-årgang.

Weingut Gies-Düppel kom i foråret 2008 da Christian Grønlykke vurderede, at nu var Tyskland i almindelighed og tysk Riesling i særdeleshed blevet så brandvarmt, at der skulle oprustes. Vi kørte ned og besøgte den prestigefyldte Mainzer Weinbörse hvor de såkaldte VDP. Prädikatsweingüter præsenterede deres nyeste vine. Vi fik et solidt indtryk af kvalitetsniveauet og den aktuelle årgangs profil og med det i bagagen begav vi os ud på en mindre tournée til nogle af dem, som endnu ikke var blevet inviteret indenfor i det fine selskab. Blandt andet besøgte vi en håndfuld unge vinbønder, som delte deres passion i noget de kaldte "Südpfalz-Connexion", og det var her vi første gang hilste på Volker og Tanja.

Efter den obligatoriske rundvisning lod de os smage en stribe gnistrende rene og forførende sprøde vine. Vi var solgt på stedet, og den store vinhandler var klar at til at lægge den første ordre inden vi tog afsked. Desværre gik det ikke sådan, for da Christian Grønlykke skulle til at vise sin handlekraft kiggede Tanja over på Volker og sagde: "Volker, das ist überhaupt nicht möglich. Sie werden sicher mehr Paletten bestellen, und so werden wir unsere Stammkunden in diesem Herbst enttäuschen." Det var lige her, vi opdagede, hvem der havde bukerne på, og noget slukørede måtte vi nøjes med at takke for oplevelsen og smide vores visitkort. Hjemme i Danmark ventede en mail fra Tanja. Hun havde regnet sig frem til, at de sammenlagt kunne undvære 444 flasker, som vi kunne få som et "One Shot". Vi sagde pænt ja tak, og den sommer blev der festet i sprøde Pfalz-vine på Toldboden. Siden gik der

nogle år, hvor Volker og Tanja brugte tiden på at blive gift, få et par unger og nok så vigtigt indledte jagten på små interessante parceller på de berømte skråninger omkring Birkweiler. I foråret 2014 var der så hul igennem igen. Tanja undskyldte ventetiden og meddelte, at de nu var ved at have volumen nok til at tage eksport seriøst. Så hvis vi stadig var interesserede ville hun sende prøver...

Siden har vi hvert år fået tilsendt en del af parrets kollektion, og da Volker Gies både er legesyg og udstyret med en ustopkelig skaberglæde er smagningen af de nye vine fra Weingut Gies-Düppel blevet en tilbagevendende glædesstund for Løgismoses smagepanel.



Premierevin

Riesling 360°
Gutswein, 2017

1 fl. 155,-
6 fl. 745,- SPAR 185,-

Sidste år fik Volker Gies den lidt skæve idé, at han ville kunne skænke den betagende udsigt fra familiens terrasse i et enkelt glas. Det blev til denne 360° rundt om Birkweiler. En vin sammenstukket af frugten fra 9 forskellige parceller, som man alle kan se oppe fra vingården. Druer fra Mandelberg, Rosenberg og Kastanienbusch indgår, og allerede flasken signalerer, at denne vin ikke er en helt almindelig Gutswein. Vidunderlig frugt og markant moden syre, som suverænt balanceres af hele 13g. restsukker, som betyder, at vinen hverken må kaldes Trocken eller Feinherb. En overrullende Riesling!



SMAGEKASSE

Gies-Düppel Smagekasse
675,- SPAR 170,-



Smagekasse med 6 forskellige Riesling Pfalz 2017. Kassen som enhver, der holder af sprød Riesling må eje. Ud over Riesling 360° er der tale om Volker Gies 4 forbløffende terroirvine hvor han stjæler frugten fra parceller med Erste Lage eller Grosses Lage-status for at vise jordbundens indflydelse på vinene smag. Derudover vinen fra Volkers ældste vinstokke på Ranschbacher Seligmacher.

1 fl. Riesling 360° Gutswein, 2017
Fra vinmarker hele vejen rundt om Birkweiler. Saftig charmetrøld hvor sødmen nulstilles af pirrende syre.

1 fl. Riesling Trocken Schiefer, 2017
Fra de mest skiferrige parceller på Birkweiler Kastanienbusch. Knivskarp og herligt krydret med salte ekkoer.

1 fl. Riesling Trocken Granit, 2017
Fra et granitrigt hjørne på Ranschbacher Seligmacher. Saftige hvide ferskner pakket ind i mineralisk elegance.

1 fl. Riesling Trocken Roter Tonstein, 2017
Fra rustød lerjord på Birkweiler Kastanienbusch. Saftige røde æbler og masser af friske krydderurter.

1 fl. Riesling Trocken Kalstein, 2017
Fra et parcel domineret af kalksten på Ilbesheimer Kalmit. Herlig alliance mellem krydret frugt og mineralitet.

1 fl. Riesling Trocken Ranschbacher Seligmacher, 2017
Fra gamle vinstokke på Ranschbacher Seligmacher. Forførende frugt og fylde. Grænseoverskridende drinkability.



NYD EFTERÅRETS RÅVARER ...

GRÆSKARSUPPE MED SPRØDE GRÆSKARKERNER OG BACON FRA ØMANDS

[Find opskriften på \[løgismose.dk/opskrifter\]\(http://løgismose.dk/opskrifter\)](http://løgismose.dk/opskrifter)





MEUNIERESTEGT SØTUNGE

Find opskriften på
løgismose.dk/opskrifter

Du kan bestille frisk flået søtunge på
Nordre Toldbod hele oktober måned,
til dagspris. Læs mere og bestil på
tilbud.løgismose.dk/frisk-fisk





Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

HVID BOURGOGNE NÅR DET ER BEDST

PRODUCENT: DOMAINE MICHELOT | OMRÅDE: CÔTE DE BEAUNE, BOURGOGNE

Sagnomspunden, eftertragtet og dragende og samtidig lukket, ufremkommelig og afvisende. Bourgogne er en kringlet og svært forståelig størrelse, hvor tiden på mange måder er gået i stå, men vinene er mere populære end nogensinde i hvert fald hvis man tror på, at pris afhænger af efterspørgsel. Nogle af verdens mest sofistikerede og intellektuelle vine laves i Bourgogne, og med vores fokus på Domaine Michelot i oktober opfordrer vi til at opleve hvad, der ligger til grund for denne status.

Vi startede med at handle med Domaine Michelot, da Jean Francois Mestre giftede sig med Chantal Michelot i 1993. Vi importerede på det tidspunkt vine fra Jean-Francois' families domaine i Santenay, og i forbindelse med sammenfletningen af de to familier blev vi præsenteret for Domaine Michelots vine fra Meursault. Jean-Francois blev kørt i stilling til at overtage fra Chantals far, Bernard Michelot, og på helt klassisk Bourgogne-manér, er deres søn, Nicolas Mestre, nu i færd med at tage over fra Jean-Francois og familiearven fortsætter. I øvrigt får vi for første gang nogensinde besøg fra Michelot, når Nicolas kommer i oktober og er vært ved to Wine Dinners.

Overleveringen fra far til søn/datter gennem generationer, som man ser det særligt i Bourgogne, opbygger en enestående viden om det lokale terroir, som vandrer og styrkes gennem adskillige årtier – nogle gange århundreder.

Selve domainet ligger i Meursault, og familien laver hele 11 forskellige Meursault-vine heraf 4 på Premier Cru-niveau. Der udover ejes lidt land med regional Bourgogne status samt i Puligny-Montrachet og Santenay. Stilen er ultraklassisk med stor fokus på terroir, behersket brug af fade af exceptionel kvalitet og lave udbytter.



 **Bourgogne Chardonnay, 2016**
1 fl. 189,- | 6 fl. 995,- SPAR 139,-
12 fl. 1.750,- SPAR 518,-

Frugten kommer fra ca. 3 ha, som ligger lige akkurat udenfor Meursaults kommunegrænse. Vinen er lagret 8 måneder på fade, hvilket giver en ganske fyldig Bourgogne Blanc-stil, som vil glæde yndere af den typiske hvide Bourgogne fra Côte de Beaune. Velskåret, mellemfyldig og herlig frisk med afmålte ristede toner fra fadet og en fin, tør afslutning. Servér ved 10 °C.



 **Meursault "Clos Saint-Félix", 2016**
1 fl. 459,-

Den lille lieu-dit mark, Clos Saint-Felix, på blot 1 ha, som ligger helt nede ved domainet, er vores all time darling fra Michelot. Her er klassisk Meursault-fedme skabt på baggrund af moden frugt og 10 måneders fadlagring samt markens fine signatur i form af hvidtjørnblomster og citronskal, der elegant smelter sammen med ristet eg, creme fraiche og nødder. Servér ved 12 °C.



 **Meursault-Charmes, 2016**
1 fl. 699,-

I fraværet af Grand Cru-marker indenfor kommunegrænsen, er der ekstra fokus på Premier Cru-markerne, hvoraf Charmes placerer sig solidt i toppen. Michelot ejer 2 parceller i Charmes med 40-45 år gamle vinstokke, og vinen lagrer typisk 12 måneder på fade heraf 20% nye. 2016-årgangens lille størrelse viser sig i imponerende dybde og intensitet. Her er masser af kraft og stof og trods sin ungdom, sprudler den med moden citrus, æbler og lidt fersken samt brunet smør, popcorn, vanilje og nybagt brioche. Dekantér den eventuelt inden servering ved 12 °C.



 **Puligny-Montrachet, 2016**
1 fl. 495,-

Frugten kommer fra to parceller i Puligny, der begge ligger klods op af prominente Premier Cru-marker. Udtrykket rummer mere fasthed end Michelots Meursault, præcis som Puligny-Montrachet kendes og elskes for. En vin de garde med stort udviklingspotentiale og en eminent madvin, der frister med udpræget mineralitet og indslag af grape og kvæde samt gule æbler, toast og smør. Servér ved 12 °C og gerne dekanteret.



SMAGEKASSE

Domaine Michelot luksus-smagekasse
3 fl. 1.295,- SPAR 358,-

1 fl. Meursault "Clos Saint-Félix", 2016
1 fl. Meursault-Charmes, 2016
1 fl. Puligny-Montrachet, 2016

Sæsonens udvalgte

DE YPPERSTE VINE FRA FRITZ WAßMER

PRODUCENT: WEINGUT FRITZ WAßMER | OMRÅDE: BADEN, TYSKLAND



Fagekspert
Per Bach

Vi har fået friske forsyninger fra vores favorit-Weingut i Baden og præsenterer her 6 af hans svært vanedannende Spätburgunder-vine, som vi godt tør hævde befinder sig på et niveau som ingen af kollegaerne nede i Alsace matcher. Samtidig træder Fritz Waßmer ikke længere så hårdt på fadspeederen, og det har åbnet op for en burgundisk elegance og kompleksitet, som de fleste, der smager vinene, ikke undgår at blive forelskede i.

Det lå ikke i kortene at Fritz Waßmer skulle blive en del af denne tyske rødvinrevolution. Han er ud af en familie, der havde levet godt af at sælge søde jordbær, fede asparges og sprøde gulerødder, men efter et ophold som volontør på selveste Domaine de la Romanée Conti blev hans skæbne beseglet, og i 1998 kunne han lancere sine første vine fra små parceller i bakkerne nord for det berømte Vogtsburg im Kaiserstuhl.

Allerede i 2005 snuppede han for første gang Vinums fornemme Deutscher Rotweinpreis og da han begyndte at sende sin Spätburgunder XXL over kanalen til bedømmelse hos Decanter blev det i første og andet forsøg til fornemme World Wine Awards og titlerne "The Best German red wine" og "The Best Pinot Noir International".

Det syntes Thorbjørn, som de ude i den store verden kalder vores Purchasing Manager, lød spændende og snart blev der dækket op til Spätburgunder-smagning på Toldboden. Og selvom Christian Grønlykke på forhånd havde ret markante holdninger til Pinot Noir, der ikke havde de gyldne skråninger på dåbsattesten, kunne vi sagtens enes om, at Fritz Waßmer havde et godt greb om sit projekt og at Spätburgunder fra Baden ville være et frisk pust i sortimentet.

Siden har vi solgt mange tusinde flasker af især Fritz Waßmers charmerende åbner, der hverken kvalificerer sig til

at blive kaldt M, XL eller XXL, og den er naturligvis også med her. Men vi tillader også at steppe op i sortimentet og præsenterer nogle af de bedste Spätburgunder-vine på markedet, bl.a. Fritz Waßmers opsigtsvækkende første take på Herbolzheimer Kaiserberg samt den seneste Alte Reben, der netop har været på besøg hos Decanter og vendte hjem som "The Best German red wine".



SMAGEKASSE

Fritz Waßmer Smagekasse
6 fl. 1.795,- SPAR 1.000,-

Vidunderlig kasse med 1 fl. af hver af de 6 aktuelle vine fra Fritz Waßmer. Til forkælelse, til en eksklusiv vinsmagning, eller som en kærlig gave til en, der er forelsket i Pinot Noir.

1 fl. Spätburgunder, 2016
1 fl. Spätburgunder M, 2014
1 fl. Spätburgunder Alte Reben, 2015
1 fl. Spätburgunder XXL, 2015
1 fl. Spätburgunder CCL, 2013
1 fl. Spätburgunder Herbolzheimer Kaiserberg, 2015

Det tyske Spätburgunder-eventyr er kun lige begyndt

Tysk rødvin i almindelighed og tysk Pinot Noir i særdeleshed var for bare 20 år siden en vittighed for de fleste. Men så kom den globale opvarmning og muligheden for at starte forfra med bedre kloner efterhånden som vinstokkene skulle flås op og grønt skulle skifte til rødt.

I starten høstede mange sent og var stolte over at kunne præsentere sødmefyldte fadmaste vine med både 14 og 15% alkohol, men langsomt opdagede flere og flere, at høsttidspunktet definerede delikatessen og at Pinot Noir og

nye franske fade så langt fra altid var et lykkeligt ægteskab. Så mens det tilplantede areal med blå druer blev fordoblet og Tyskland begyndte at producere mere Pinot Noir end New Zealand og Australien til sammen, voksede også antallet af elegante og finesserige vine, som sagtens kunne bide skeer med det bedste fra Bourgogne.

Tyskland har med Baden, Pfalz, Rheinhessen og Württemberg i spidsen efterhånden mere end 12.000 ha. tilplantet med Pinot Noir, og der er ingen tegn

på mæthed hverken i markedet eller blandt de tyske vinbønder. Så det fantastiske er, at det vi oplever kun er begyndelsen.

I de kommende år vil der blive endnu flere vine at vælge i mellem, og efterhånden, som vinstokkene får tid til at skyde rødderne ned og for alvor omfavne mineraliteten i undergrunden, vil der komme mange flere vine i verdensklasse.





Spätburgunder, 2016

1 fl. 138,-

6 fl. 750,- SPAR 78,-

12 fl. 1.350,- SPAR 306,-

Sammenstik fra forskellige parceller. 12 måneder på brugte fade. Saftig Spätburgunder med en burgundisk sjæl. Friskere og mere mineralsk end tidligere.



Spätburgunder M, 2014

1 fl. 237,-

Frugt fra såkaldte kleinterassen og 12 måneder på fad skaber det, som Waßmer sammenligner med de mellemste størrelser på tøjstaterne. Fine referencer til Bourgogne.



Spätburgunder Alte Reben, 2015

1 fl. 350,- SPAR 45,-

6 fl. 1.695,- SPAR 675,-

Gamle vinstokke på kalkstensrige Rote Berg bei Kenzingen. Spontangæring og 15 måneders modning i nye franske fade. "Best German red wine" i flg. Decanter Magazine.



Spätburgunder XXL, 2015

1 fl. 475,-

Lavt høstudbytte fra gamle vinstokke og 14 måneder på 228 liters Bourgogne-fade bringer os op i størrelse XXL og ind i den tyske superliga. Imponerende legesyg Pinot Noir.



Spätburgunder Herbolzheimer Kaiserberg, 2015

1 fl. 875,-

Første årgang. Vil kun blive produceret når druerne er exceptionelle. Spontangæring og 24 måneders modning i nye fade. Den mest subtile Spätburgunder fra Waßmer til dato.



Spätburgunder CCL, 2013

1 fl. 675,-

Bare 2 nye fade med frugten fra Waßmers bedst eksponerede vinstokke. CCL står for "Caelestino Cum Largitate" og kan bedst oversættes til "himmelsk og overvældende".



Fritz Wassmer

Oktoberfest

Oktoberfest blev første gang afholdt i 1810 i München, og var oprindeligt skabt rundt om et hestevæddeløb. Det sidste blev dog afholdt i 1960 og siden har festen drejet sig om at drikke så meget øl som muligt.

Festen afholdes nu ikke bare i München, men mange steder i verden om end München med sine 6 millioner gæster i perioden 22. september til 7. oktober er den absolut mest besøgte. I det største telt kan der sidde 11.000 mennesker ved langborde, og der serveres som udgangspunkt øl i 1-liters krus.



Find opskriften på kartoffelsalat
og hjemmerørt sennep på
løgismose.dk/opskrifter

KUN HOS
LØGISMOSE

Sæsonens Udvalgte

DRØMMEN OM DEN PERFEKTE PILSNER

PRODUCENT: LÖWENBRÄUEREI | OMRÅDE: BADEN, TYSKLAND



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

Det er virkelig en undtagelse, at man kan få øl fra det lille Braunlinger Löwenbrauerei i Danmark. Resten af produktionen sælges indenfor en radius af 50 km fra bryggeriet, og sådan har det været drevet i 7 generationer siden åbningen i 1783. Småt, godt og lokalt.

Da det startede var det det fjerde bryggeri i den lille by Braunlingen i den sydlige del af Baden. Survival of the fittest gælder også i bryggeribranchen, men fittest er ikke altid størst. Löwenbrauerei er det eneste bryggeri, der er tilbage i Braunlingen, så noget må de have gjort rigtigt.

Måske netop fastholdelsen af størrelsen har gjort det muligt for familien Kalb at overvåge hver eneste del af processen og ikke afvige fra, at der altid brygges til ordre. Resultatet er øl med en usammenlignelig friskhed, og i det brogede marked af mere eller mindre vellykkede specialøl med alverdens tænkelig og utænkelige smagsretninger hører en fuldstændig klassisk, frisk og lækende pilsner til sjældenhederne, særligt hvis man ønsker noget andet end mastodonternes stangvarer.

Braunlinger Löwenbrauerei er ikke opfinder af noget nyt. De har perfektioneret klassikerne og krydret dem med fristende drikbarhed uden dikkedarer brygget efter det tyske reinheitsgebot. Der er ingen konservering eller opvarmning og selv humlen kommer fra lokale producenter.

Øllet er en fryd for alle yndere af den tyske pilsnertype og tysk brygmesterkunst. Nyd dem direkte fra køleskabet til pølser i alle afskygninger, choucroute eller de fleste retter med svinekød og kylling. Øllet er også fremragende til frokostbordet, særligt til sild.



Meister Pils

1 fl. 35,- | 12 fl. 300,- SPAR 120,-

Slank, sprudlende og elegant. Sådan beskriver familien Kalb selv deres Meister Pils, som får sin fine bitterhed fra Tettninger-aromahumle. Humlen er akkurat doseret, så pilsnerkarakteren understreges, men uden den vedholdende bitterhed i eftersmagen. Friskheden er slående og sammen med den lyse farve afslører den en meget fin og lys ristning af malten. Resultatet er en flot og ren duft af korn uden de søde, karamelliserede toner, som ikke hører en klassisk pilsner til.



Keller Pils

1 fl. 40,- | 9 fl. 250,- SPAR 110,-

Øllet aftappes direkte fra tanken ufiltreret, og gæren bidrager med lidt mere frugtighed end Meister Pils ligesom humlebitterheden er en anelse mere nedtonet her. En charmerende tørstslukker.



Weisser Leo

1 fl. 35,- | 12 fl. 300,- SPAR 120,-

Tysk weissbier brygget på hvedemalt i flasken og ufiltreret, hvilket giver en herlig frugtig og let gæret smag. Herligt bud på en tysk hvedeøl, der hverken er for tung eller for krydret.

Find pølserne hos Løgismose på Nordre Toldbod

Grillpølse porchettanuancer, Thomas Rode
Grillpølse med bacon og urter, Thomas Rode
Pr. pk. 79,- | 2 pk. 119,- SPAR 39,-

Karrypølse, Herrmansdorfer
Weisserwurst, Herrmansdorfer
Pr. pk. 110,- | 2 pk. 189,- SPAR 31,-

Ølpølser fra Nordhavn Manufactory
Pr. pk. 55,- | 2 pk. 90,- SPAR 20,-



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Sæsonens perfekte match

DÅDYRRYG OG SAINT-JOSEPH

Den ædle dybe smag i rådyrets fine kød og den delikate struktur som kun fileten rummer, matches perfekt med de aristokratiske Syrah-vine fra den nordlige Rhône-dal. Her på grænsen mellem det mulige og umulige modnes Syrah akkurat, og den kvitterer for kampen ved at krænge sit inderste hjerte ud. En helt igennem dragende og afhængighedsskabende duft bakkes op af raffineret struktur og poleret saftighed i munden. En salig fryd til det røde kød og rettes komponenter af sødme og syre fra rødbererne samt den kraftfulde svampesky.

Bemærk hvordan vinens tanniner fuldstændig afrundes i samspil med kødet. Nogle gange er to plus to lig med fem!

VELLAVET SAINT-JOSEPH TIL DYRERYGGEN

Saint-Joseph "Clos de Cuminaille", Pierre Gaillard, 2015

Efter at have hjulpet Guigal med at tilplante den berømte La Turque-mark, købte Pierre Gaillard i 1981 Clos de Cuminaille i Saint-Joseph; en østvendt mark på 3 hektar, der nu anerkendes som en af de fineste i appellationen. Pierre Gaillards stil er indbegrebet af Nordrhône, hvilket også betyder, at der ikke spilles med musklerne i form af høj alkohol og massiv fadbrug. Ingen andre steder i verden kan man opnå en tilsvarende elegance med Syrah-druen, og den osende, parfumerede næse med dansende toner af multebær, vilde hindbær og solbær toppes med forførende viol, peberkorn og et hint af engelsk lakrids. Kroppen er akkurat middelfyldig, tanninerne polerede og ædle og ekstraktniveauet er som altid fra Pierres hånd fuldstændig perfekt.

Dekantér forud for servering
ved 18 °C.



1 fl. 245,- SPAR 30,-





Gastronomisk
Udviklingschef,
David Johansen

DÅDYRRYG MED PEBERGLASEREDE RØDBEDER, SVAMPESKY OG SYLTEDE RØDLØG

INGREDIENSER (Opskrift til 4 personer)

Kød:
650 g dådyrfilet
Salt og peber
Lidt olie og smør til
stegning.
2 fed hvidløg
2 kviste timian
2 kviste rosmarin.

Glaserede rødbeder:
12 stk små rødbeder
1 dl hønsesky
½ dl kirsebæreddike
50 g smør
salt og peber

Syltede rødløg:
4 rødløg
1 dl hvidvinseddike
1 dl sukker
1 dl vand
5 sorte peberkorn
1 kvist rosmarin

Svampesky:
100 g blandede, rensede
svampe
1 spsk smør
1 hakket skalotteløg
1 dl tør madeira
2 spsk sherryeddike
2 dl hønsesky
4 dl kraftig vildtsky
salt og peber

i Læs hvordan retten tilberedes på
løgismose.dk/opskrifter

På løgismose.dk kan du også finde
et stort udvalg af Laguiole-bestik



Sommelier
Pernille Folkersen

SHERRY MED HISTORIE

PRODUCENT: EMILIO LUSTAU | OMRÅDE: ANDALUSIEN, SPANIEN

Sherry kommer fra Andalusien i den sydlige del af Spanien, hvor det produceres i en lille trekant vest for Gibraltar. Det er et smukt og meget ydmygt område, der emmer af tradition og stolthed. Vinen i sammenspil med den lokale gastronomi er i centrum med små autentiske tapasbarer, der ligger side om side i de smalle gader. Her kan man smage helt friskaftappet sherry, der i madsammenhæng er uovertruffen, og især fino sherry kan noget særligt til tapaskøkkenet.

Sherry er en vintype med sin helt egen identitet, der er skabt af mere end 3000 års historie.

Vinen var uhyre populær hos især det engelske hof, og også sømændene indtog det i store mængder, hvorfor sherry og sørejser var tæt forbundet. Vin var på det tidspunkt et meget skrøbeligt landbrugsprodukt, og man tilsatte derfor spiritus for at stabilisere den før de lange sørejser. Dette blev starten til den vinstil vi i dag kender som hedvin, hvor sherry uden tvivl er min personlige favorit.

Den endelige vinstil er i den grad bestemt af den tørre bavesvins tid på tønders. Til forskel fra andre vinområder, fyldes tønderne kun delvist og man efterlader bevidst et lille hulrum i toppen. I netop dette hulrum kan der udvikles det man kalder flor, som er en velkommen type gær, der ligger sig som et tæt tæppe på vinens overflade. Ud over at beskytte vinen imod ilt, påvirker floren også vinens karakter og tilfører en helt speciel gæragtig og svampet smag. Der er meget få steder i verden at denne svamp kan gro, og det er med til at gøre sherry til noget helt særligt.

Den meste sherry er modsat manges overbevisning tør i smagen. Dulce eller Cream på etiketten angiver en sød sherry, ligesom PX er en meget sød sherrytype. Fino, Amontillado og Oloroso er som udgangspunkt tørre sherrytyper.

Lustau er et højt respekteret hus med over 100 års historie bag sig, og det fremstår stadig den dag i dag som et af de mest innovative og kompetente indenfor både produktion og markedsføring. Porteføljen er imponerende med indslag af både de helt klassiske typer samt en række spændende nye vinkler på den historiske hedvin. Lustaus chefønolog er 7 år i træk blevet kåret som bedste hedvinsmager i verden, og det understreger husets kompromisløse tilgang til kvalitet.



Lustau La Ina Fino
1 fl. 129,-

En Fino sherry, der i sin tid på tønders har været beskyttet af flor. Den bevarer derved sin lyse farve og friskhed. La Ina er et skoleeksempel på typen med duft og smag af mandler, gær, modne æbler og frisk champignon. Den er knastør, nærmest saltet og let støvet. Den egner sig fremragende til olieret fisk som laks og sardiner eller til saltede mandler, oliven og hvidløg. Svamperetter, fritteret mad, skinker og pølser samt milde faste oste er også glimrende med Fino sherry. Servér den direkte fra køleskabet og nyd den indenfor max en uge efter åbning.



Lustau Rio Viejo Oloroso
1 fl. 129,-

Denne sherrytype er derimod lagret uden flor og fordi vinen ikke er beskyttet mod ilt af floren, oxiderer den og bliver ravfarvet. Aromaerne er også markant anderledes end i Fino sherry. En let sødmefyldt duft af karamel og mælkechokolade. Smagen er dog stadig knastør med noter af nødder og tørrede frugter som hassel- og valnødder, rosiner, sultaner og figer.

Rio Viejo fungerer godt sammen med mere kraftige retter med fjerkræ og vildt, gerne som suppe eller sortfodsskinke og chorizo. Også et spændende valg til lagrede faste oste. Nyd den ved 15 °C. Oloroso kan udmærket holde sig en måneds tid efter åbning.



Lustau PX Vina 25
1 fl. 129,-

En sød sherry lavet på tørrede Pedro Ximenes-druer (PX). Vinen har en intens sødme, der kan lede tanker mod ahornsirup, svesker, brun farin, maltbolsjer, mørk chokolade og karamelliseret appelsin. Kan hældes over vanilleis som en slags sirup, men også oplagt til de mere intense desserter med mørk chokolade, svesker, nødder og karamel. PX kan også nydes som en dessert i sig selv, og holder sig glimrende i månedsvis efter åbning. Ved køleskabstemperatur er sødmen bedst i balance.



SMAGEKASSE

Emilio Lustau Smagekasse
3 fl. 250,- SPAR 137,-

1 fl. Lustau La Ina Fino
1 fl. Lustau Rio Viejo Oloroso
1 fl. Lustau PX Vina 25

I Portugal sælges sardinerne ready-to-eat på madmarkeder, hvor man blot bliver udstyret med en dåse og en gaffel – velbekomme!

Mange portugisere nyder at spise deres konserverede sardiner på et stykke ristet brød, som agerer underlag under sardinerne, indtil det olie-mættede brød har suget olie og sardinsmag til sig og nydes som serveringens afslutning.



Sardiner i økologisk jomfruolivenolie, La Gondola 120 g
1 ds. 35,- | 3 ds. 75,- SPAR 30,-

Find dem i vores gourmetsupermarkeder
og på logismose.dk





Indkøber
Kirska Kjærgaard

SMAGEN AF ÆGTE FRANSK BISTROSTEMNING

PRODUCENT: MAISON DUBERNET | OMRÅDE: SAINT SEVER, FRANKRIG

At spise Maison Dubernets retter er som at komme hjem. Hjem til det klassiske, velkendte Frankrig, hvor velsmagen aldrig fejler. Maison Dubernet laver hjertelige og ufatteligt velsmagende klassiske franske retter.

Råvarerne leveres af regionens bønder, alt tilberedes og pakkes i hånden. Og det præger æstetikken. Glassene er tætpakkede med store smukke stykker kød og grøntsager. De fine patentglas oser af fransk bistrostemning og kan genbruges efter du har nydt glassets indhold.

Maison Dubernets henkogninger og patéer sælges i flere af Frankrigs gastronomiske højborge, blandt andet i det legendariske Grande Epicerie de Paris Le Bon Marché.

Takket være den klassiske franske konserveringsmetode er det ikke nødvendigt at opbevare de uåbnede glas på køl, men tilstrækkeligt at opbevare dem et tørt, mørkt og køligt sted. De er derfor velegnede som en del af sommerhusets konservereslager – foruden selvfølgelig til alle de andre aftenener, hvor det gerne skal gå lidt hurtigt.

SPAR 15%
PÅ ALLE HENKOGNINGER
FRA MAISON DUBERNET
RABATTEN ER FRATRUKKET



Find alle 6 varianter på løgismose.dk
eller i vores to gourmetsupermarkeder
1 gl. 170,- SPAR 30,-

Petit Salé aux Lentilles | Daube Landaise
Pot-a-feu de Boeuf | Coq au Vin
Cassoulet Chalossais | Choucroute





Køkkenchef hos
Løgismose
Lena Lee Jørgensen

A.

B.

C.

KOKKENES BUD PÅ TILBEHØR TIL HENKOGNINGER

Kokkene frister med veltillavet tilbehør til din
henkogning så du hurtigt kan servere aftensmaden.

A. Kartoffelpure med græskar **1 pk. 65,-**

B. Bagte græskar med jalapeños og nigellafrø **1 pk. 65,-**

C. Risotto med græskar **1 pk. 65,-**

Find tilbehøret til henkogningerne på køl i vores
gourmetsupermarked på Nordre Toldbod.



Hvidløgssranke 1 kg, Domaine de Papon **1 stk. 175,-**

Det lyserøde hvidløg fra Billom er i den grad et produkt af sit terroir og befinder sig kvalitetsmæssigt milevidt fra de industrielt producerede hvidløg, som flyves ind fra alle fire verdenshjørner.

Det blide klima i Auvergne giver ideelle forhold for hvidløget. Fønvindens varme og tørre vind gør, at hvidløgene ikke tager skade af den høje luftfugtighed som følger efter et regnskyl. Det helt særlige terroir giver også hvidløget dets helt særlige fine smag og sikrer den exceptionelt lange holdbarhed, som Billoms lyserøde hvidløg netop er så berømt for.

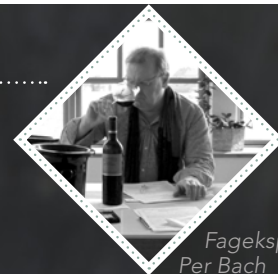
Høstes hvidløgene i juli, kan de bevare friskheden og den gode smag helt frem til marts. Nogle producenter hævder sågar, at hvidløget kan gemmes op til et år under de rette forhold.

..... Prikken over iet

VERDENS MEST DUFTENDE VIN

PRODUCENT: SIVIPA SA.

OMRÅDE: SETÚBAL PENINSULA, PORTUGAL



Fagekspert
Per Bach



Master of Wine Julia Hardings begejstrede anmeldelse af Sivipas Moscatel de Setúbal fik os deat fundere over om det måske var på tide til at udforske Portugals traditioner for hedvin ud over de allestedsnærværende Portvin og Madeira. En salig Hugh Johnson kaldte tilbage i 1971 Moscatel de Setúbal "en stor fryd" og "verdens mest duftende vin" og allerede i 1907 var den blevet så populær, at myndighederne (årtier før den slags blev sat på skinner i Frankrig) fandt det nødvendigt at regulere og beskytte via lovgivning.

Traditionelt er Moscatel de Setúbal en hedvin, der vinder i velmag og prestige når den fadlagres i årtier, og hos områdets mest berømte producent José Maria da Fonseca har man stadig fadt fra de historiske årgange 1955, 1927 og 1918 liggende i kælderen, som med mellemrum bliver skænket til spaltelang begejstring for de journalister, som er så heldige at blive inviteret.

Lige nu er det imidlertid den utraditionelle Moscatel de Setúbal, som stjæler overskrifterne. Helt unge årgangsvine uden eller næsten uden fadlagring, som

på ingen tid er blevet voldsomt populære solo, on the rocks med en skive appelsin, eller som det nye legetøj for bartenderne på den portugisiske Atlanterhavskyst.

Vi besluttede at få smag for sagen og i februar smuttede vi til Setúbal hvor vi fik vores værtinde til at hjælpe os med at shoppe de unge vintagevine og endog låne et hjørne til os i en vinbar så vi kunne smage dusinet, som det blev til, side by side. Det blev lidt at en blandet omgang med adskillige alt for sprittede vine, men også en fest for de af stamgæsterne på værtshuset som valgte at smage med og undervejs højlydt kommenterede vinene.

Jeg er lige ved at tro at der den aften var konsensus om, at en enkelt vin befandt sig i sin egen liga og "big surprise": Det viste sig at der var tale om den samme vin, som Julia Harding havde givet sin uforbeholdne kærlighedserklæring. Det var ganske rigtigt som at stå i en abrikosplantage midt under høsten. Simpelthen en Moscatel de Setúbal forstærket til den sødeste perfektion med brandy af høj, høj klasse.

"This is a LOL wine (take your pick between Laugh-Out-Loud and Lots-Of-Love)" skrev den superseriøse britiske Master of Wine Julia Harding, da hun smagte den vin vi nu introducerer i Danmark.

Hun fortsatte: "Abrikos- og appelsinaromaerne er her så ekstreme og vidunderligt intense, at de simpelthen fremprovokerer spontan begejstring. Dette er takket være de søde, milde, rene og vedholdende aromaer og den let cremede tekstur, der balanceres af passende mængder frisk syre, en vintype, som vil omfavne dig og få solen til at skinne lidt".



**Moscatel de Setúbal,
2016**

1 fl. 129,-

2 fl. 195,- SPAR 63,-

Prikken over iet



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

BALSAMISKE EDDIKER – SKRU OP FOR SMAGEN

PRODUCENT: PEDRONI | OMRÅDE: MODENA, ITALIEN

Familien Pedroni har holdt til i den lille landsby Rubbiara udenfor Modena lige siden tiptipoldefaderen Giuseppe Pedroni åbnede beværtning på stedet tilbage i 1862, og i dag er det Giuseppe III, som viderefører den lille restaurant, vinproduktionen i kælderen og det imponerende acetaia på loftet. Her produceres nogle af Italiens bedste balsamiske eddiker efter de klassiske opskrifter.

Balsamisk eddike findes i en række forskellige udgaver og kun meget få kvalificerer sig som egentlig Balsamico Tradizionale. Det kræver en langsommelig koncentring af indkogt druemost på fade over en periode på min 12 år, og hele produktionen frem til og med aftapning skal foregå i området. Eddiker der lagres kortere kaldes for Aceto Balsamico di Modena IGP, men vogt dig for efterligninger. Formuleringer som "balsamisk eddike" eller "balsamicoeddike" er ikke beskyttede, og de bruges hovedsageligt om look-a-like produkter produceret udenfor Italien, mange af dem er ikke engang lavet på druemost.

Sammen med Parmesan er balsamisk eddike noget af det aller helligste i regionen Emilia-Romagna i Italien og netop kombinationen af den ægte Balsamico Tradizionali og gammel Parmesan er fuldstændig unik. Faktisk bruger italienerne ikke Tradizionaliversionen i salatdressing. Den dryppes med en pipette over kager eller is eller direkte på en rigtig god bøf. Med sin enorme koncentration, gør den underværker selv i ganske små mængder. Skal man bruge balsamico til madlavning eller i dressinger er andre varianter bedre, og det understreger, at én type balsamisk eddike i køkkenet sjældent er nok.



**Balsamisk Eddike,
Maturo IGP, 250 ml**
1 fl. 144,- SPAR 36,-

Maturo er glimrende i dressinger i samspil med koldpressede jomfruolier til grøntsager rå som tilberedte



**Balsamisk Eddike,
Giovane IGP, 250 ml**
1 fl. 64,- SPAR 16,-



**Balsamisk eddike,
Cento IGP, 250 ml**
1 fl. 88,- SPAR 22,-

Giovane og Cento er gode i madlavning, hvor der varmes op f.eks. i saucer, braiseretter og lignende. De er relativt lette og knap så koncentrerede, hvilket gør dem velegnede til yderligere koncentring og balancering af retter.



**Balsamisk eddike,
Nero IGP, 250 ml**
**1 fl. 174,40
SPAR 43,60**



**Balsamisk Eddike,
Invecchiato IGP,
250 ml**
**1 fl. 260,-
SPAR 65,-**

Invecchiato og Nero er mere fyldige og tætte med en mere tydelig og intens balance mellem syre og sødme. Særligt Invecchiato, som er lagret 3 år på fade, er vidunderlig på tomatsalat, mens Nero med sin mere udtalte sødme er delikat til grillet eller stegt kød eller til kraftige oste.



Læs mere om eddikerne på logismose.dk



**Balsamico Affinato Italo DOP,
12-års, 100 ml**
1 fl. 480,- SPAR 120,-



**Balsamico, ExtraVecchio
DOP, Claudio, 25-års, 100 ml**
1 fl. 1.200,- SPAR 300,-

ExtraVecchio og Affinato Italo er ægte, meget smukke og intense balsamicoer som passer perfekt til risotto, let dampede nye grøntsager og retter med parmesan. Kan også nydes på en god vanilleis eller på jordbær. De er voldsomt koncentrerede og skal bruges i dråbeform, men oplevelsen er til gengæld usammenlignelig.



Chefsommelier
Thilde Maarbjergh

Hverdagvine



GULDKLUMPER TIL HVERDAGSPRISER

Frankrig producerer nogle af verdens dyreste vine, men svinger man lidt væk fra alfarvej, findes der endnu uopdagede guldklumper til hverdagspriser. Som altid når vi vælger vin, uanset om det er til hverdag eller fest, går vi efter autencitet og særpræg frem for det, jeg råt for usødet vil kalde ligegyldighed. I hver sin ende af landet har vi fundet to ærkefranske vine, der både glæder gane og pengepung.



**Minervois "Le Domaine",
Domaine Saint Jacques d'Abas, 2015**
1 fl. 87,-
6 fl. 475,- SPAR 47,-
12 fl. 795,- SPAR 249,-

Jeg har sagt det før, og jeg siger det igen. Minervois er fuldstændig undervurderet og dermed også ganske favorabelt prissat i forhold til den kvalitet, den lille appellation i Languedoc leverer. Der er typisk mere charme med associationer til den sydlige Rhône i vinene fra Minervois sammenlignet med de mere rå vine fra naboområdet Corbières, og det bliver bekræftet i denne udgave fra Domaine de Saint Jacques d'Abas. De 60% Syrah kommer med en venlig stemt karakter af brombær og hyldebær samt lidt sort peber, og 30% Grenache byder ind med modne blomster og hindbær inden 10% Mourvèdre runder af med et diskret indslag af urter, røg og et hint af lavendel.

Servér den ved 18 °C til kraftige madtærter eller mellem-kraftige braiseretter.



**Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie,
Château de Coing, 2015**
1 fl. 99,-
6 fl. 445,- SPAR 149,-

I skyggen af de populære vine på Sauvignon Blanc-druen i Sancerre og Pouilly-Fumé, står de lette, sprøde, citrusfriske vine fra Muscadet. Området ligger godt 400 km nede af Loire-floden, og nærheden til Atlanterhavet giver ganske andre betingelser for druedyrkning. Det er den knap så parfumerede druesort, Melon de Bourgogne, der bruges i Muscadet, og typisk er der angivet på etiketten, at vinen har lagret sur lie. Det er en stærk tradition i Muscadet at lagre vinene med gærresterne efter endt alkoholisk gæring forud for aftapningen i foråret, og det bidrager til en smule fylde. At vinen ikke flyttes før, den skal tappes, resulterer endvidere i en smule kulsyre i den færdige vin. Muscadet er en herlig vin til skaldyr og lette retter med fisk, og lokalt nydes den især til plateau de fruits de mer, eller skaldyrsfode, som serveres alle steder i området.

Få vine rummer samme livlighed, og den lette krop gør vinen utrolig let at nyde også uden mad. Servér ved 8 °C.



Gastronomisk
Udviklingschef,
David Johansen



MADTÆRTE MED KYLLING, PESTO ROSSO & BJERGOST

Tærter findes i ligeså mange udgaver som der findes husholdninger. Det er tærtens vigtigste dyd – at du kan lave den med lige præcis det fyld, som du allerbedst kan lide. Vores kokke har givet deres bud på en madtærte, som er nem at lave, smager skønt og som fint kan spises kold til frokost dagen efter.

INGREDIENSER

Til 4 personer

Tærtedej

- 100 g Løgismose rugmel
- 50 g Løgismose hvedemel
- ½ tsk. salt
- 75 g koldt Løgismose smør
- 1 lille økologisk æg

Fyld

- 175 g Løgismose bjergost
- 3 dl Løgismose cremefraiche
- 3 økologiske æg
- 75 g Løgismose græsk feta
- 2 spsk Løgismose pesto rosso
- 1 Løgismose kyllingebryst i tern (råt)
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

- Bland rugmel, hvedemel og salt.
- Skær smørret i tynde skiver og smuldr det i melblandingen.
- Tilsæt æg og ælt dejen sammen. Rul den ud på et melstrøet bord og kom den i en smurt tærteform på ca. 22 cm i diameter.
- Forbag bunden 15 minutter ved 180 °C.
- Riv osten og bland æg og cremefraiche i.
- Smuldr feta i blandingen, og tilsæt salt, peber, og pesto mens du rører det sammen.
- Skær kyllingebryst i små tern uden skind og bland dem i æggemassen.
- Fyld massen i den forbagte tærteform og bag yderligere 20-30 minutter ved 180 °C.
- Tærten kan anrettes med lidt mere friskrevet bjergost på toppen, eller med hakkede krydderurter og skiver af tomat.



Løgismose i Netto

HYGGE I EFTERÅRSFERIEN – BAG MED LØGISMOSE MELSERIE

Har du efterårsferie, er der god tid til at finde røreskålen frem, smøge ærmerne op og glæde dig til duften af nybagt brød.



FIND VORES ØKOLOGISKE MELSERIE I NETTO I HELE LANDET

Vælg mellem:

- Hvedemel
- Rugmel
- Speltmel
- Ølandshvedemel
- Grahamsmel
- Manitobamel
- Tipo 00
- Knækkede rugkerner

Alle varianter er malet på stenkvarn, som sikrer dig den gode bage-oplevelse

Du kan læse mere om vores mel og finde opskrifter på teboller, kernerugbrød og andre bage-lækkerier på løgismose.dk.

LØGISMOSE-KOKKENS 5 BAGERÅD

1. Brug mere vand. Dejen må gerne være våd. Det giver en bedre struktur og et saftigt brød.
2. Ælt dejen i intervaller. Rør dejen godt igennem et par minutter og lad den hvile i 5 minutter. Gentag dette 3-4 gange. Dette giver en god struktur og et saftigt brød.
3. Bag ved høj temperatur. Varm ovnen op til ca. 240 °C varmluft og bag brødet i ca. 10 min. Sænk temperaturen til ca. 180 °C. Dette giver en smagfuld og sprød skorpe.
4. Brug termometer under bagning. Dette sikrer, at brødet er færdigbagt og ikke bliver tørt. Brødet skal være 98-100 °C i kernen.
5. Koldhæv dejen. Koldhævning giver dejen tid til at udvikle mere smag og en bedre struktur. Det gør også, at du kan bruge mindre gær.



GRYDEBRØD MED LØGISMOSE KOGTE SPELTKERNER

Vores helt nye produkt – Løgismose Kogte Kerner – gør det nemt at bage grovbrød. Kernerne er udblødte og forkogte, så du kan hælde dem direkte i dejen.

Find opskriften på grydebrød med kogte speltkerner på: løgismose.dk/opskrifter





Fagekspert
Per Bach

PHILIPPE CAMBIE HAR SKABT SIN HIDTIL BEDSTE CÔTES DU RHÔNE

PRODUCENT: HALOS DE JUPITER | OMRÅDE: SYDLIGE RHÔNE, FRANKRIG

Dette er den seneste årgang af vinen, som gjorde rent bord og blev kaldt "et rigt og fyldigt julemirakel" ved Thomas Ilkjær og Henrik Steen Andersens store julesmagning i Politiken tilbage i december 2014, og denne er mindst lige så intens, koncentreret, supersaftig og storcharmerende som vinen fra dengang.

Det kan siges ganske kort: KØB!

Vi har haft fornøjelsen af at følge Philippe Cambie i 6 år, og lige siden vi i december 2016 fik en mail fra Grenache-mesteren hvor der i emnefeltet stod: "2016, peut t'on parler de millésime du siècle?" har vi næsten ikke kunnet vente på at få lov til at smage og lancere vinene fra 2016. Philippe skrev, at han arbejdede med en høst af helt usædvanlig kvalitet hvor Grenache, Syrah og Mourvèdre satte rekorder i det han kaldte "anthocyaniner og polyphenoler" og hvor Grenache-druerne bare var så perfekte hvorefter han konkluderede: "For mig er dette en af de bedste årgange jeg nogensinde har vinificeret. Bare bedre end 2015, 2012, 2010, 2007 og 2005!!!"

I disse måneder strømmer anmeldelserne ud fra alle de store kanoner, og de bekræfter så godt som samstemmende Philippe Cambies fornemmelse. 2016 er en fantastisk årgang og Côtes du Rhône er allerede nu i fuld færd med at få tusindvis af nye venner rundt omkring i verden fordi vinene roses til skyerne, scorer rekordhøje point og smager fantastisk. For eksempel har Joe Czerwinski i sensommeren været i det sydlige Rhône for, på vegne af Robert Parker, at smage sig igennem et hav af vine. Da de 831 første smagenoter blev offentliggjort i The Wine Advocate #238 skete det med den højeste gennemsnitsscore i det amerikanske medias historie.

Samtidig ved vi allerede, at 2017 hverken kvantitativt eller kvalitativt bliver noget at råbe hurra for. Så i de kommende år vil der blive rift om vinene fra de producenter, som også kan levere når den planlagte ferie må aflyses og der skal investeres hundredvis af timer ude blandt vinstokkene. Priserne vil komme til at stige markant.

Vi gentager det lige: KØB!!

Philippe Cambie's Côtes du Rhône er som altid jovial, venlig og bramfri, men denne gang er der så meget vægt og volumen bag, at det nærmest er forunderligt, at vinen forbliver generøs, saftig og elskelig. Ganske enkelt en helt usædvanlig almindelig Côtes du Rhône, som uden besvær banker en lang række af vinene fra Château-neuf-du-Pape, der nemt koster mere end det dobbelte.

Philippe Cambie, som på alle parametre er vor tids største vinmager i det sydlige Rhône, anbefaler, at man altid disponerer over mindst en kasse af denne vin og så smager en enkelt flaske hvert andet år. For, som han siger: "Kun på den måde kan der føres bevis for, at vinen med årene tager på i vægt og får mere finesse uden at miste sin friskhed."

KØB!!!



Côtes du Rhône, 2016

1 fl. 125,-

6 fl. 675,- SPAR 75,-

12 fl. 1.200,- SPAR 300,-



Philippe Cambie





Chefssommelier
Thilde Maarbjerg



NYHED: ET SPÆNDENDE ALTERNATIV TIL VIN

Med en mere end 1000-år lang historie for frugtdyrkning er Luscombe fra Devon i England solidt funderet indenfor frugtbaserede, alkoholfri drikkevarer. Prioriteten er mere frugt, mindre sukker og oveni det har Luscombe med Gabriel David i spidsen gjort sig bemærkede for den minutløse tilsmagning af hvert enkelt produkt i porteføljen. Intet er overladt til tilfældighederne.



Luscombe Rabarber Crush, ØKO
6 fl. 135,- SPAR 15,-

Forførende nyhed i Crush-serien, der endnu engang understreger Luscombes eminente kompetence indenfor smagsbalance. Kildevand blandes med frisk rabarberjuice, rørsukker, blåbærjuice, vanilje fra Madagaskar og citronolie inden der tilsættes kulsyre, så drikken får det velkendte "light fizz". Glimrende til alle aldre og perfekt som aperitif eventuelt blandet med vodka eller mild gin.



Sparkling Sour Cherry Water, ØKO
6 fl. 135,- SPAR 15,-

Luscombes Water-serie adskiller sig fra Crush-serien ved ikke at være tilsat rørsukker. Kildevand, kuldioxid og frugtsaft (25%) er alt, og resultatet er en tør drik med tydelig smag af frugt, men uden den tyngde og sødme, man finder i juice. Det gør den særligt anvendelig til mad, f.eks. som erstatning for vin, hvis der ønskes et alkoholfrit alternativ. Vores valg faldt på kirsebærvarianten, som rummer stor friskhed og tydelig kirsebærsmag trods de blot 8 gram sukker pr. flaske. Water-serien henvender sig med sin tørre smag især til voksne.

"Luscombe har en særlig stjerne hos mig for altid at smage af det, der er i flasken og for at have høj "drinkability". Mange juicer og frugtdrikke mætter for meget blandt andet fordi, der er meget sukker i. Med Luscombe får man lyst til et glas mere, og de er lækende og altid forfriskende."

Thilde Maarbjerg

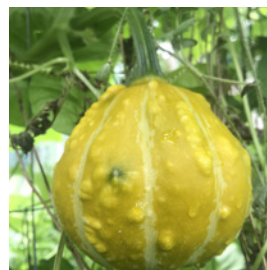
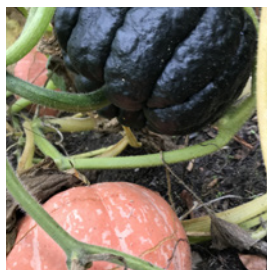


Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Thildes Biodynamiske Have i oktober

EFTERÅRETS OPGAVER I HAVEN

Hvor september varsler skiftet, gennemføres det for alvor i oktober, hvor dagslængden er aftaget så meget, at mange afgrøder må takke af på vores breddegrader. Den uundgåelige meldug lægger gradvist bladene ned på græskarplanterne og afslører vintermad i lange baner. Thomas ønskede sig mange græskar i år, og det fik han!



Det er også nu, han for alvor skal sætte ind. Mænd og deres maskiner. Han har travlt med at fræse jordforbedrende afgrøder som honningurt, rødkløver, lucerne, spindehør og hestebønner ned, så de gennem vinteren kan omsættes til det dyrebareste, vi har: muld. Oktober er i det hele taget en måned, hvor jorden får fuld opmærksomhed, og hvor der for alvor tages hul på forberedelserne til næste års afgrøder.

Jeg spreder kompost i oktober, så den integreres i jorden henover vinteren og er klar til at modtage frøene i foråret. Min skattekasse har ligget begravet under et tykt lag halm siden den i det sene forår 2017 fik sin dyne på. Inden blev de 6 kompostpræparater tilsat. Et i midten, et i hvert hjørne og til sidst baldrian blomstersaft stænket henover hele bunken.

Kompostpræparaterne er komplicerede at fremstille, og jeg køber mig til dem. Røllike fermenteret i en kronhjortebælle og mælkebøtteblomster fermenteret i tarmkrøsen fra en ko bekræfter, hvorfor det ikke er ligetil for en hobbyavler som mig at fremstille dem.

Man kunne komme med tusind spørgsmål relateret til præparaterne og deres sammensætning, men man kan også lade være, bare bruge dem og se, hvad der sker. De virker på forskellige omdannelsesprocesser i kompostbunken med henblik på at tilgængeliggøre næringsstoffer for planterne, når den færdigomsatte kompost er integreret i jorden.

Under dynen gemmer der sig en mørkebrun masse, hvis tekstur jeg ikke kan relatere til noget. Den er blødere og finere end jord, lettere og mere porøs på en måde, og så er den fuldstændig lugtfri. Den er så rar at røre ved, at jeg dropper havehandskerne. Som en alkimist troner jeg rundt og spreder mit nyskabte guld, by the hand. Når det er fordelt over mit jordstykke, sprøjter jeg med humuspræparatet, som kraftigt stimulerer jordbakteriernes aktivitet. Målet er at opbygge et højt indhold af organisk materiale i jorden i den rigtige form, som langsomt frigives til afgrøderne.

Ikke alt er dog høstet i oktober. Kålene strutter med deres mørkegrønne og lilla farvenuancer og er herligt befriede for kålsommerfuglene, der har plaget ekstra meget i den varme sommer. Porrerne trives ligeledes, som altid ugenerede og stolte, klar til at møde de lave temperaturer. Vintersalaterne glæder sig over de korte dage, og i drivhuset er spinat og hestebønner begyndt at spire.

På spisebordet ligger dynger af græskar og pynter indtil de gradvist henover vinteren glæder os med deres alsidighed og frugtige, dybe smag. De holder umådelig godt og minder os om en sommer af en særlig støbning mens de drager med deres smukke farvekombinationer.

For nogen er oktober "the end", for andre er den blot begyndelsen.



Indkøber
Kirska Kjærgaard

Det gode grej

SPAR 25%
PÅ ALLE SCANWOOD
PRODUKTER
RABATTEN ER FRATRUKKET

KØKKENREDSKABER MED ITALIENSK CHARME

Det smukke oliventræ til køkkenredskaberne stammer fra Italien, hvor man fælder oliventræet, når høstudbyttet daler med alderen. Oliventræer kan blive op til 500 år.

Oliventræ er hårdt og især yndet for sin kraftige åretegning og rød-brune farve. Hvis man ønsker det, kan man efterbehandle overfladen med en smagsfri spiseolie for at genopfriske farven i træet. Opbevar redskaberne luftigt i en krukke.



I SORTIMENTET FINDER DU FØLGENDE VARIANTER:

- | | |
|---|--|
| 1. Ris Ske, 21 cm <u>1 stk. 73,13 SPAR 24,38</u> | 6. Deluxe Spatel buet, 30 cm <u>1 stk. 73,13 SPAR 24,38</u> |
| 2. Ske, 30 cm <u>1 sæt. 73,13 SPAR 24,38</u> | 7. Piskeris, 27 cm <u>1 stk. 73,13 SPAR 24,38</u> |
| 3. Salat sæt, 22cm <u>1 sæt. 84,38 SPAR 28,13</u> | Avokado Ske, 17,5 cm <u>1 stk. 28,13 SPAR 9,38</u> |
| 4. Pandekage spatel, 36 cm <u>1 stk. 61,88 SPAR 20,63</u> | Er ikke på billedet se varen på løgismose.dk |
| 5. Salat bestik, 30 cm <u>1 stk. 111,94 SPAR 37,31</u> | Smørkniv, 17 cm <u>1 stk. 28,13 SPAR 9,38</u> |
| | Er ikke på billedet se varen på løgismose.dk |

I hvert nummer af Klub Løgismose Vin & Mad magasinet inviterer vi en gæsteskribent til at dele nogle af sine bedste oplevelser, tips og gode råd omkring mad og vin.

Lena Lee Jørgensen

Køkkenchef hos Løgismose på Nordre Toldbod

Uddannet af hhv. Rene Redzepi på Noma og Anita Klemensen på 1. th.

Tidligere køkkenchef på Aamans på Østre Farimagsgade i København og F & B chef på Favrholm Campus, Novo Nordisk



Mit bedste kokketip ...

er simpelt, men desværre sjældent noget som praktiseres. Husk at salte vandet ordentligt når du skal koge kartofler.

Mit bedste redskab i køkkenet ...

er en pincet i rustfrit stål – den kan simpelthen bruges til alt, og det er også et af de mest brugte redskaber i køkkenet på Nordre Toldbod.

Derudover sværger jeg til en god knivsliber, gerne en klassisk slagter-knivsliber som alle kan finde ud af at bruge. Efter at have fundet en perfekt knivsliber er jeg gået tilbage til en kniv fra min tid som kokkelev, som fungerer upåklageligt igen efter en grundig slibning.



Min yndlings-delikatesse ...

er Farmhouse Ketchup fra Stonewall Kitchen. Den er altid at finde i mit køleskab og den kan løfte alt fra en klassisk burger til røræg med trøffel til nye højder.

Kan købes i vores gourmetsupermarkeder og på løgismose.dk

Mit bedste måltid ...

vil altid være stegt flæsk med persillesauce og min mors karbonader. Jeg laver altid flæsk i ovnen, og sørger for at vende og dreje kødet ofte – så er tilberedningen perfekt hver gang.

Mit bedste madminde ...

er personalemad sammen med folk jeg holder af.



Mit bedste glas vin ...

er helst tysk Riesling eller klassisk Bourgogne på Pinot Noir. Feks. denne Bourgogne, som kan købes hos Løgismose.



Bourgogne Rouge, Cuvée Les Charmes de Daix, Domaine Thierry Mortet, 2015
1 fl. 199,- SPAR 30,-

KÆLDERVINE

Bordeaux 2015

Til gården, til gaden og til kælderen. Sådan kunne man godt betegne årgang 2015 i Bordeaux. Den spektakulære årgang bliver ved med at imponere, og den intense, modne frugt gør flere af vinene interessante selv i deres ungdom. Dog må det siges, at det store potentiale først for alvor vil udfolde sig ved flaskelagring.



**Château Fonroque, Saint-Emilion
Grand Cru Classé**

1 fl. 350,- SPAR 25,-

Slottet har været ejet af familien Moueix siden 1931, og senest har Alain Moueix gennem en årrække indført både økologiske og biodynamiske principper forud for salget af Fonroque i august sidste år. Det er ganske imponerende hvad Alain har opnået med denne tilgang, særligt i et område, hvor de klimatiske omstændigheder efter manges mening gør brug af sprøjtegift til en nødvendighed. 92,5% Merlot og 7,5% Cabernet Franc fra én samlet parcel på ca. 20 ha giver et spektakulært aftryk af et sted, og vinen er en fryd for yndere af god, klassisk Saint-Emilion.



**L'Esprit de Chevalier, 2. Vin de
Château de Chevalier,**

Pessac-Leognan

1 fl. 299,- SPAR 40,-

Et af de mest succesfulde slotte i Pessac-Leognan er utvivlsomt Domaine de Chevalier, der under ledelse af Olivier Bernard er ført sikkert og overbevisende ind i en ny glørværdig periode. Kælderen har fået et ordentlig løft kombineret med, at man er gået tilbage til at pløje med heste i vinmarken. 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot og 10% Petit Verdot udgjorde blandingen i 2015 udgaven af 2. vinen Esprit de Chevalier, og den er fuld af umiddelbar charme og klassisk "grus"-karakter, som vinene fra Graves og Pessac-Leognan kan rumme, når de er allerbedst.



**Château Pedesclaux 5 Cru Clas-
sé, Pauillac**

1 fl. 495,- SPAR 54,-

På alles læber er ige nu Château Pedesclaux i Pauillac, der siden salget i 2009 har rykket sig kvalitetsmæssigt med frygtindgydende hastighed. Man fristes til at tro, at jagten på Lynch-Bages er gået ind, men der er endnu langt mellem priserne på de to, og det er med at udnytte det så længe, det varer. 52% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot og 6% Petit Verdot udgjorde blandingen i 2015, og Pedesclaux viser sin allerede veldefinerede signatur i uimodståeligt parfume og elegance kombineret med dyb Pauillac-karakter og overbevisende koncentration.



**Château du Tertre 5 Cru Classé,
Margaux**

1 fl. 495,- SPAR 55,-

En frydefuld Margaux, som særligt vil behage yndere af den modne frugtstil med fyldig krop. 2015-årgangens varme har givet flæsk på sidebenene af Du Tertre, men alkoholen er stadig flot balanceret på 13,5%. Blandingen bestod i 2015 af 70% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Cabernet Franc og 10% Petit Verdot, og man kan forvente virkelig flot Cabernet Sauvignon-karakter her. Kompromisløs sortering af druerne både under og efter høst sikrer renheden og den præcise definition, og Du Tertre har placeret sig solidt i gruppen af 5. Cru-slottet, der leverer langt over sin klassifikation.



Alter Ego de Palmer, Margaux

1 fl. 795,- SPAR 100,-

Palmer er sikkert som amen i kirken, og der bliver konsekvent ikke slået skæve på det beundringsværdige slot i Margaux. 2015 er endnu en triumf for både slottets Grand Vin og Alter Ego, og sidstnævnte er allerede nu forførende og saftspændt med balanceret syre og polerede, modne tanniner. Typisk for Alter Ego spiller Merlot en stor rolle, men det er stadig med fødderne i venstrebreddens grus, og udtrykket er derfor markant anderledes end højrebreds-vinene. 52% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon og 6% Petit Verdot udgjorde blandingen i 2015, og James Suckling har givet den fine ord og 96 point med på vejen.



Château La Fleur-Pétrus, Pomerol

1 fl. 1.750,- SPAR 200,-

La Fleur-Pétrus er kontinuerligt en af de bedste performere i Pomerol, og den funkler som en af de klareste ædelsten i Moueix-emperiets krone. Selve slottet er fra 1782 og ligger helt unikt placeret på Pomerol-plateauet mellem Petrus og Lafleur. Moueix-familien købte det i 1953, og selvom slottet var kendt forud for salget, har Moueix familien ikke overraskende bragt det ind i en ny liga. I 2015 var blandingen 92% Merlot, 7,5% Cabernet Franc og 0,5% Petit Verdot, og netop fordi jordbunden er ganske gruset flere steder på La Fleur Pétrus, kan Petit Verdot modne her. James Suckling kvitterer med at give 2015 årgangen 99-100 point, hvilket yderligere sætter en fed streg under denne vins klasse og kvalitet.



Indkøber
Thorbjørn Klemensen

THORBJØRNS UDVALGTE

HAR DU SVÆRT VED AT VÆLGE?

Vi har gjort det lettere for dig og udvalgt seks favoritter fra magasinet som du bør smage – så er du godt i gang!

Kassen indeholder:

- 1 fl. Cava Brut Reserva, Castellroig - Sabaté I Coca, 2016
- 1 fl. Riesling 360°, Weingut Gies-Düppel, 2017
- 1 fl. Bourgogne Chardonnay, Domaine Michelot, 2016
- 1 fl. Spätburgunder, Weingut Fritz Wassmer, 2016
- 1 fl. Minervois Le Domaine, Domaine Saint Jacques d'Albas, 2015
- 1 fl. Somontano Vispius Tinto, Bodegas Estrada Palacio, 2017



Klub Løgismose Smagekasse – oktober
6 udvalgte flasker fra magasinet
695,- SPAR 81,-





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

HVAD ER TANNINER?

Tanniner kaldes i danske folkemunde også for garvesyre, men det er egentlig ikke korrekt at kalde det for syre.

Tanniner hører til gruppen af fenoler i vin, som også tæller farvepigmenter og en række andre stoffer, som hovedsageligt kommer fra drueskallerne. Tanniner opfører sig ikke som syre, men har en distinkt og for mange velkendt mundudtørrende effekt. Fordi tanninerne kommer fra drueskallerne er det ikke normalt, at de findes i mærkbar grad i hvidvin, da hvidvin laves af most presset ud af helt friske druer. Når man laver rødvin, tilbringer mosten tid sammen med skallerne forud for presningen, og det er en nødvendighed for overhovedet at få rødvinns karakteristiske farve. Når den trækkes ud af skallerne under den langsomme udblødning i mosten, opløses også tanninerne heri.

Mængden af tanniner i rødvin afgøres af en række forskellige faktorer. Druesorterne indeholder varierende mængder af tannin fra naturens side, f.eks. indeholder Pinot Noir meget lidt og Nebbiolo en betragtelig del. Druernes modenhed ved høst influerer også på både mængden af tanninerne og tanninernes beskaffenhed. Man kan tale om umodne/grønne tanniner eller man kan tale om modne tanniner. Vinmageren kan også gøre forskellige ting i vineriet, som påvirker mængden af tannin i den færdige vin. Hæves temperaturen under udblødningen, udtrækkes flere tanniner. Det samme resultat fås ved at røre kraftigere rundt i tanken.

Stilke og kerner indeholder også tanniner, men disse er i de fleste tilfælde uønskede i vinen. Ved at afstilke druerne forud for udblødningen og ved at holde kernerne intakte undgås udtræk af tanniner fra disse kilder. En undtagelse kan være ved fremstilling af rødvin på druesorter, der naturligt indeholder meget lidt tannin som f.eks. Pinot Noir. Her vil nogle vinmagere bibeholde en del af klaserne hele og derved tage stilke med i tanken.

Tanniner bidrager til vinens holdbarhed, og mange vine lavet til lagring indeholder en betragtelig mængde tannin. Under modningen i flasken polymeriseres tanninerne og udfældes som bundfald på samme måde, som farvepigmenterne. Det resulterer gradvist i, at vinen fremstår mindre udtørrende.



Man kan manipulere med tanninerne eller rettere oplevelsen af dem på forskellige måder. Ved at dekantere en tanninrig vin, kan man åbne frugten, så balancen mellem tanniner og frugt bliver mere harmonisk. Det mest effektive er dog at spise det rette mad til. Tanniner binder sig til proteiner, og det er præcis, hvad der sker med proteinerne i spytet, når man drikker vin med tanniner i. De koagulerer med hinanden, og det opleves det som en udtørrende fornemmelse i munden. Når man spiser proteinrig mad, særligt kødprotein, og drikker tanninrig vin til, vil nogle af tanninerne fra vinen binde sig med proteinerne fra maden og på den måde skåne spytets proteiner. Vinen opleves mindre udtørrende eller blødere. Tanninrige vine er derfor enten til mad eller til kælderens.

Egetræ indeholder også tannin, men nyere forskning på området peger på, at indflydelsen af disse i vin lagret på egetræsfade, selv nye fade, er overvurderet. Tanniner fra skaller udgør langt størstedelen af den samlede tanninmængde i vin, hvilket endvidere bekræftes af fraværet af tannin i fadlagrede hvidvine.

Tanninrige vine er enten til
mad eller til kælderen.

Thilde Maarbjerg





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Spiritus

EFTERÅRETS BARSKAB



Begrebet "Lidt at varme sig på" kan dække over flere forskellige ting på dansk. Det behøver ikke være varmt i ordets egentlige forstand – det "varmende" kan godt komme fra alkohol og gerne rigeligt af den. Vi har fundet tre gode flasker fra vores spiritussortiment, der sikrer indre varme og røde kinder uanset hvad efteråret byder på af regn og rusk.



Calvados Selection, Marquis Saint Loup

1 fl. 210,- SPAR 19,-

Christian Drouins bud på den helt sprøde, friske og potente fortolkning af den populære franske æblebrændevin, Calvados. Christian Drouin kaldes også for Mr. Calvados, og han har for nyligt overleveret sit livsværk til sønnen Guillaume, som i den grad får noget at leve op til. Den lyse farve afslører begrænset fadlagring, og æblekarakteren står tydeligt frem med gnistrende frugtige toner både frisk og bagt æble samt et strejf af vanilje og æbleblomst. Servér ved 15 °C.

der har lagret på henholdsvis Bourbon, Sherry, Port og Single Malt Whisky. Efter blandingen er de lagret yderligere for at samle sig og den charmerer med dyb mahognifarve i glasset og et blød, indsmigrende potpourri af vanilje, karamel, nødder og muscovadosukker samt tørret figen og kokos. Servér ved 15 °C.



Cognac No. 4 VS, Ragnaud Sabourin

1 fl. 310,- SPAR 39,-

Der er ensformige stangvarer og så er der de små håndværkere i kulissen, der nede under radaren laver den ægte vare, landbrugsproduktet, traditionen og det unikke, der gør Cognac så enestående. Familien Ragnaud med Annie i spidsen fører en pletfri protokol i kælderen i Grande Champagne, det fineste område i Cognac, hvor alle deres marker ligger, og lagring springes ikke over ved at tilsætte karamel, træudtræk og lignende. Det betyder for det første, at alle Cognacer lagrer markant længere end kravene og for det andet, at de er relativt lyse i farven, hvilket understreger den udbredte brug af farvetilsætning

blandt mange producenter. VS No. 4 er blandet af Cognac med mindst 4 års lagring, og den kvalificerer sig således til at være en VSOP. Den emmer af frisk frugt med abrikos, æble og tørrede blomster samt en elegant vanilje- og mokka-tone i afslutningen. Servér ved 15 °C.



SMAGEKASSE

Efterårets barskab Smagekasse 3 fl. 795,- SPAR 158,-

1 fl. Calvados Selection,
Marquis Saint Loup

1 fl. Austrian Empire Navy Rum
Reserva 1863,
Albert Michler Destillery

1 fl. Cognac No. 4 VS,
Ragnaud Sabourin



Austrian Empire Navy Rum Reserva 1863, Albert Michler Destillery

1 fl. 345,- SPAR 30,-

Et aparte navn til en rom, men der ligger selvfølgelig en historie bag. En dreven herre ved navn Albert Michler, var under det Østrig-Ungarske dobbeltmonarki storleverandør af spiritus herunder rom til hoffet og flåden, og hans navn lever videre her 150 år senere om end firmaet nu har base i England. Austrian Empire Navy Rum er blandet af 4 forskellige rom,



SPANIEN

Spanien viser tænder for tiden, og både etablerede og mindre kendte områder moser sig frem på den internationale vinscene ofte med prispunkter, der får bukserne til at ryste rundt omkring i resten af Europa. Og det både når det gælder bobler, hvid- og rødvine.



Cava Brut Reserva, Castellroig, 2016

6 fl. 575,- SPAR 139,-

Seneste årgang fra kompromisløse Marcel Sabaté fra Castellroig er et eksempel på hvor gode, de er blevet til at skrue bobler sammen i Catalonien. Hele 18 måneders lagring med gæren og tårnhøj kvalitet i druematerialet giver en svært imponerende og saftspændt Cava, hvor det hverken skorter på smagsintensitet eller frugt.

Frisk, sprudlende og bredt anvendelig. Servér ved 7 °C.



Cava Brut Nature Gran Reserva, Castellroig, 2013

2 fl. 250,- SPAR 120,-

Et step op fra husets Reserva findes Gran Reserva-udgaven med hele 30 måneders lagring med gæren. Andelen af den højest estimerede Cava-drue, Xarel-lo, i blandingen er ligeledes højere, og resultatet er en mere fyldig og kompleks Cava med indslag af gule æbler, citrus, mandel og ristet brød. Vinen er ikke tilsat sukker efter, gæren er fjernet, og den bærer sin renhed med ynde, særligt hvis den serveres en smule over køleskabstemperatur ved 10 °C.



Verdejo, Bodegas Naia, Rueda, 2017

2 fl. 225,- SPAR 31,-

Trods de meget varme forhold i Rueda i det centrale Nordspanien, laves der forbløffende fine og friske hvidvine på Verdejo og Sauvignon Blanc. Her er der tale om en ren udgave af den drue, der i sin tid satte Rueda på verdenskortet, og Verdejo-druen kan, når den beskyttes mod for meget iltpåvirkning, give gnistrende sprøde vine med charmerende frugt, der balancerer på grænsen af det citrusfriske og en mere moden, nærmest tropisk karakter, som mingler i baggrunden. Servér ved 7 °C.



Naiades, Bodegas Naia, Rueda, 2010

1 fl. 245,- SPAR 24,-

Fra Bodegas Naias ældste vinstokke i hvidvins-området, Rueda, høstes Verdejo-druerne til husets topvin, Naiades. Tilgangen i kælderen er mere burgundisk end man som regel ser i Rueda, hvor langt de fleste vine holdes udelukkende på ståltanke. 7-8 måneders lagring på franske fade, heraf 25% nye, bidrager med en sjælden fylde og rigdom ovenpå de frugtige toner af lime, grape og kiwi. Et spændende bud til yndere af fadlagret vin. Servér ved 12 °C.



Acappela, Bodegas Monteabellon, Ribera del Duero, 2016

6 fl. 445,- SPAR 89,-

Hvor Ribera del Duero i høj grad har gjort sig bemærket for store kraftanstrengelser, kommer Acappela med en anden agenda. Fadpræget er reduceret ved at der udelukkende er anvendt brugte fade under lagringen, og både krop og fylde er reduceret til mellemniveau, som giver en langt højere grad af drikbarhed – også uden mad.

Syren er mild og diskret, og den kan med fordel serveres helt ned til 15 °C. En god all round-rødvin.



Q2, Qunita Sardonía, Tierra de León, 2014

2 fl. 445,- SPAR 113,-

Lige udenfor Ribera del Duero har Quinta Sardonía gjort sig bemærket for den kompromisløshed, Peter Siscek introducerede på vingården allerede ved dens fødsel i 1998. Druerne dyrkes biodynamisk, og sammensætningen udmærker sig endvidere ved at internationale sorter som Cabernet Sauvignon og Merlot udgør knap 50% af beplantningerne, mens Tempranillo mere jævnfør traditionerne i området står for resten. Q2 er en kraftfuld men samtidig raffineret rødvin med solidt indslag af fad og international klasse. Servér ved 18 °C eventuelt dekanteret før servering.



Vitaran Crianza, Castillo de Mendoza, Rioja, 2013, Magnum 150 cl

1 fl. 179,- SPAR 50,-

Et velkomponeret eksempel på den gyldne middevej mellem de moderne polerede Rioja-vine og den gammeldags med guldtråd. Frugten er fint defineret og til den friske, klare side med brombær og blomster, mens der bagved dukker de karakteristiske krydrede aromaer fra fadlagring op med vanille, kokos og nellike samt et strejf af kakao. Udelukkende franske fade er brugt, og det sikrer et mere diskret fadpræg end tidligere tiders udbredte brug af amerikanske fade. En flot, drikkeklar Rioja, servér ved 18 °C.



Vispius Tinto, Bodegas Estrada Palacio, 2016

1 fl. 375,- SPAR 20,-

De, efter spanske forhold, kølige betingelser i det nordlige Spanien sikrer en fin og frisk frugtprofil trods den mørke farve og det modne udtryk, vi finder i Vispius. Her er ingen fadlagring, men et vellykket samspil mellem Grenache, Tempranillo og Cabernet Sauvignon, der flot demonstrerer, hvordan en blanding af druesorter kan skabe en helstøbt smag fra start til slut. Tanninerne er meget bløde og modne, og det er en tydeligt frugtdrevet vin, som kan serveres fra 15-18 °C. afhængig af hvad, den nydes til.

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

RHÔNEDALENS USLEBNE JUVEL

LIRAC, Château Mont-Redon, 2015

Châteauneuf-du-Pape-mesteren, Pierre Fabre fra Château Mont-Redon laver en charmerende og autentisk Lirac fra blot 10 ha, som familien ejer i baglandet til Rhône-flodens vestlige bred.

Jordbunden er her meget lig Châteauneuf-du-Pape med de store runde, hvide sten, kaldet galets, der reflekterer solens stråler og holder på varmen om natten, så druerne modner optimalt.

Grenache udgør 70% af blandingen med Syrah og Mourvèdre som medspillere, og 30% af vinen har lagret på små egetræsfade.

Mont-Redons Lirac snapper mange vine fra Châteauneuf-du-Pape i hælene og kommer med en umiddelbar generøsitet og perfekt drukkemodenhed nu og 2 år frem fra den fremragende 2015 årgang.

Lirac er en usleben juvel, og det gør det til en af de bedste køb i den sydlige Rhône-dal.

Nyd den saftige bærfrugt med blomme, brombær og hindbær, smagen af sydfranske urter og et let strejf af ristet træ og peber. Nyd den ved 18 °C.

1 fl. 157,-

6 fl. 595,-
SPAR 347,-



KLASSISK
RHÔNEVIN
NÅR DET ER BEDST



Klub Løgismose Vin & Mad
Løgismose Gastronomi
Nordre Toldbod 16
1259 København K

Medlemskab:
Tilmelding: www.loegismose.dk/klub
Kundeservice: Tlf. (+45) 33 32 93 32
Mandag-fredag, kl. 9-15

Fageksperter & bidragsydere

Thilde Maarbjerg
David Johansen
Mikkel Lytje
Nynne Vedel Dyhrberg
Per Bach
Thorbjørn Klemensen
Kirska Kjærgaard
Ann Sophie Hansen
Anne Mette Boysen

Art Director / Illustrator
Annemarie Buck

Fotografer
Anders Schønnemann
Martin Kaufman

Webshop
www.loegismose.dk
Kundeservice:
Tlf. (+45) 33 32 93 32
Mandag-fredag, kl. 9-15
E-mail salg@lmfood.dk

Butikker
Løgismose Vin, Mad & Delikatesser
Nordre Toldbod 16
1259 København K
Mandag-fredag, kl. 10-19
Lørdag, kl. 10-17
Tlf. (+45) 3332 9332

Løgismose ILLUM Rooftop
ILLUM
Østergade 52
1100 København K
Mandag – søndag kl. 10-20
Telefon: (+45) 3318 2610

Løgismose i Netto
Kundeservice:
Tlf. (+45) 33243706
E-mail info@lmfood.dk
Mandag – fredag, kl. 8-16

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

Følg os på Facebook og Instagram:

/loegismose

@loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

Find vine og delikatesser på loegismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 1. oktober til og med 30. oktober 2018.

Pris 40 kr.
01.10.2018 - 30.10.2018



5 713507 015310