

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

SOLSKIN PÅ MENUEN

- Champagnens ånd i dansk terroir
- Chenin Blanc – on t'aime!
- Mad- og vinmatch til grillen
- Smag på verdens mest dyrkede afgrøde
- Saltimbocca på Løgismose kylling
- Hurra! Ø-mærket fejrer 35 år
- Ferietid med Løgismose-bajere
- Vinøse nyheder fra Montalcino

HØJSOMMER
VIBES

LØGISMOSE
FYLDER 60 ÅR
LÆS MERE PÅ
BAGSIDEN

Sommerlige nyheder
på Nordre Toldbod

Højsommer vibes

Højsommer. Et ord, som smager af ferie, frihed og frodigt friland. Lange, lyse, lune levedage. Bær i haven, morgendug i græsset, Tour de France på sofaen, chips på stranden, lyse nætter med åbne vinduer, et flertal af stjerneskud, sure myggestik, pluk-selv, kolde øl og lette vine, glødende kul, lange badeture og måltider med lokale skatte.

Højsommer er frirum – en pause, der nærer frisindet og fylder os med ny energi til resten af året. Netop det forsøger vi at gribe i dette magasin. Tag på dagstur til Møn, og besøg Danmarks nye stjerne på vinscenen.

Brug de lyse aftener på at smage dig gennem vores udvalgte smagekasse med seks hvide sommervine – eller dyk ned i markante nyheder fra Montalcino.

Bliv klogere på malolaktisk gæring og begrebet Sur Lie fra hængekøjen med Loires undervurderede drue i glasset, eller knap en Løgismose-bajer op til et spil kort.

Byd majsens velkommen, den er i naturlig højsæson lige nu, og husk også at sætte tænderne i andehjerter, havbars og solmodne, danske tomater efter en tur over grillens gløder.

Det er nu, det kulminerer.

Og når sommeren takker af, venter Løgismoses 60-års fødselsdag i september.

God fornøjelse!
Klub Løgismose

INDHOLD

- 3** Magasinets smagekasse, Hvidvinskasse til sommerpris
- 4** Smag på sæsonen, Majs – fra verdensmark til sommerbord
- 6** Hverdagsvin på Løgismosesk, Det gode valg for færre penge
Vin- og madmatch: Klassisk paella med nordiske tilføjelser
- 10** Sommer i Danmark, Turen går til Møn og Kalum Winery
- 12** Fokus på Chenin Blanc, Måske hedder Loiredalens 1.-druer slet ikke Sauvignon Blanc
Vin- og madmatch: Sommerlig madtærte
- 14** Vin- og madmatch, Sommelierens vinvalg til grillmaden
- 16** Friske hvidvine, Friske hvidvine til blæksprutter
Vin- og madmatch: Blæksprutte med tomat salat
- 18** Smag på Italien, Vi ♥ Italien
Vin- og madmatch: Saltimbocca på kylling og en særlig ajo blanco
- 20** Fra de koldere himmelstrøg, Cool climate wines
Vin- og madmatch: Kold majssuppe
- 22** Butikken på Nordre Toldbod, Nye producenter med passion
- 24** Vinleksikon, Opdag vinens hemmeligheder
- 26** Italienske nyheder, Markante nye vine fra Montalcino
- 28** Det søde punktum og vinene til
Opskrift: Pavlova med vanilje creme fraiche
- 30** Løgismose på hylderne, Knap en Løgismose-bajer op & mejerigeligt med økologi
- 32** Løgismose klassiker, Løgismoses første Champagne
- 33** Grillvine, Vinene til den gode bøf på grillen
- 34** Et udvalg af bobler, Perler på tungen
- 35** Vine uden alkohol, Tilvalg fremfor fravalg
- 36** Bagsiden, Løgismose fylder 60 år til september!



Magasinets smagekasse



HVIDVINSKASSE
TIL SOMMERPRIS

Husk vi leverer
til sommerhuset!

**Magasinets smagekasse passer perfekt til
sommerens mange milde aftener.**

6 hvidvine funderet på 6 forskellige druer, der tager dig med på en 3.000 km lang tur ned langs de europæiske floder, der beviser, at friskhed ikke alene er forankret i de nordlige såkaldte "Cool Climate"-områder.

Turen starter med sprød Grüner Veltliner fra den østrigske del af Donau og elegant Riesling fra Saar. Den fortsætter med aromatisk Sauvignon Blanc og stringent Melon fra Loire og efter en forfriskende Verdejo fra den spanske del af Douro sluttet der af med parfumeret Alvarinho fra den portugisiske side af Minho-floden.

KASSEN INDEHOLDER

- 1 fl. Grüner Veltliner HG 2024, Weingut Buchegger, Østrig
- 1 fl. Riesling Saar Gutswein trocken 2023, Weingut Württemberg, Tyskland
- 1 fl. Touraine Sauvignon Blanc 2024, Domaine de la Rochette, Frankrig
- 1 fl. Muscadet Sévre et Maine Sur Lie 2022, Château du Coing, Frankrig
- 1 fl. Rueda Chapirete Selección Sobre lías 2023, Viñas Murillo, Spanien
- 1 fl. Vinho Verde Alvarinho 2023, Quintas de Melgaço, Portugal

499,- // SPAR 288,-
Normalpris 787,-

MEDLEMSPRIS – KØB SMAGEKASSEN HER



➔ Find mere end 2000 vine og delikatesser på løgismose.dk og i butikken på Nordre Toldbod – tilbud i magasinet gælder for klub-medlemmer 15. juli t.o.m. 31. august 2025.

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

Majs – fra verdensmark til sommerbord

Majs er ikke bare en kornsort eller en grøntsag, vi nyder grillet og smurt med smør en sommeraften eller fylder os med i poppet form i biografens mørke. Majs er en byggesten i det moderne samfund og en kulturel livsnerve gennem årtusinder.

Majs har gennem tiden taget del i alt fra mayaernes hellige ritualer til nutidens tortilla-brød, brændstof, dyrefoder og bioplast. Faktisk er majs den mest producerede kornsort i verden (mere end ris og hvede), især dyrket i USA, Brasilien og Kina og den mest skjulte ingrediens i vores fødevarer-system. Men majsens udbredelse kommer med sin pris i form af monokultur, standardisering og tabt biodiversitet. Sat på en spids har majs mistet sin ånd og harmoni med resten af naturen.

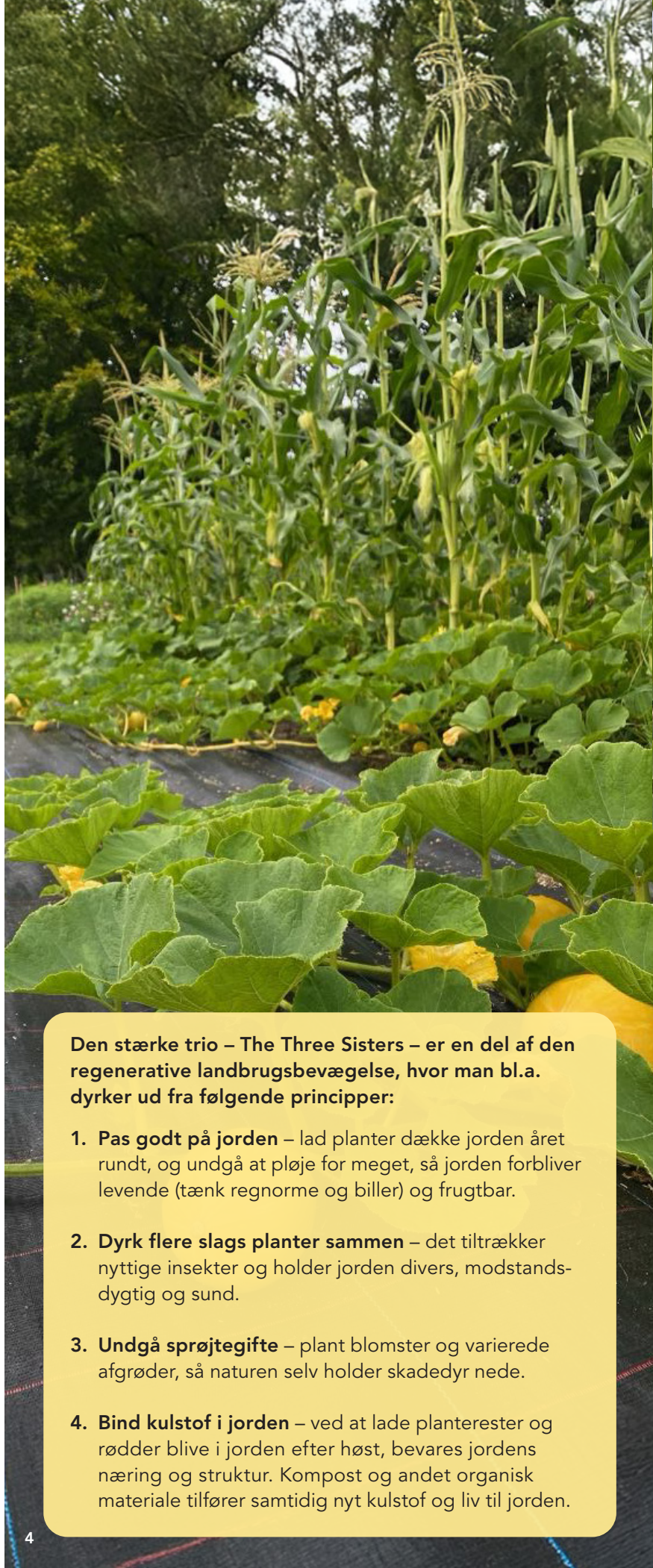
Naturens samarbejde

Det er der heldigvis en række landmænd, som er på vej til at lave om på. For lader man majs vokse i symbiose med græskar og bønner – også kendt som The Three Sisters – kan man styrke biodiversiteten og jordens binding af kvælstof.

Kort fortalt fungerer majsens stok som støtte-stang, bønnerne kan vokse op ad, mens bønnerne fikserer kvælstof fra luften og tilfører det til jorden, hvortil græskaret breder sig med sine store blade, som holder på fugten i jorden. Smukt, ikke?

The Three Sisters har været praktiseret i mange tusinde år og stammer fra det nordøstlige USA og er altså ikke bare en mystik og romantisk fortidsidé, men et visionært system for fremtidens landbrug.

Er du nysgerrig på majsens historie – om vi har tæmmet den eller den har tæmmet os? Så kan vi kun anbefale at se serien Omnivore på Apple TV som bl.a. René Redzepi står bag.



Den stærke trio – The Three Sisters – er en del af den regenerative landbrugsbevægelse, hvor man bl.a. dyrker ud fra følgende principper:

- 1. Pas godt på jorden** – lad planter dække jorden året rundt, og undgå at pløje for meget, så jorden forbliver levende (tænk regnorme og biller) og frugtbar.
- 2. Dyrk flere slags planter sammen** – det tiltrækker nyttige insekter og holder jorden divers, modstandsdygtig og sund.
- 3. Undgå sprøjtegifte** – plant blomster og varierede afgrøder, så naturen selv holder skadedyr nede.
- 4. Bind kulstof i jorden** – ved at lade planterester og rødder blive i jorden efter høst, bevares jordens næring og struktur. Kompost og andet organisk materiale tilfører samtidig nyt kulstof og liv til jorden.

Majs på tallerkenen

Majs er i sæson herhjemme fra juli til september, men allerbedst er de første kolber. Faktisk er de så sprøde og saftige, at du ikke behøver tilberede de første, der modnes, men kan nyde dem som rå snack, hvis du da er så heldig at støde på en majsmark.

Skal de alligevel tilberedes, får du 3 tip til at tage dem under nænsom behandling:

1. Lad majs være det søde element i en salat med store salatblade, nye løg, ristede nødder og vinaigrette med grov sennep.
2. Kog majs i let saltet vand, skær af kolben i flager, og kom på smørstegt surdejsbrød. Voilå – æstetisk, enkelt og med smagen af sommer.
3. Glasér majs i alt fra brunet smør, japansk teriyaki til Kaspers peberfrugtmarinade, og grill direkte på den gule del af majs.

Psst... Magasinet er fuld af majs. Se bare på side 19 og 21.



1.



2.



3.

Find opskriften
"Grillede majscolber
med peberfrugt-
marinade" på
logismose.dk

Det gode valg for færre penge

Vin med god smag, og som både er økonomisk og økologisk fornuftige – kan det overhovedet gå i spænd? Hos Løgismose har vi i årtier jagtet den autentiske smag, som vi ofte finder hos vinbønder, der dyrker med respekt for jorden.

Bæredygtighed uden blær

Økologiske og biodynamiske vine handler ikke kun om certificeringer – det handler om producenter, der tænker langsigtet og gør det ekstra arbejde for at bevare markernes sundhed. Mange af vores producenter arbejder bæredygtigt uden at råbe højt om det. De bruger gamle vinstokke, dyrker uden kunstgødning og bruger kun gær fra egne druer. Det giver autentisk smag – og det er jo netop det, vi søger i et godt glas vin.

Vin med lav intervention, høj personlighed

Er du på jagt efter meget vin for pengene, kan du i vine med lav intervention ofte opleve mere komplekse smagsoplevelser for færre penge, fordi vinbønderne fokuserer på at lade druerne tale frem for at bruge dyre tekniske indgreb.

I en tid med øget bevidsthed er det opløftende, at det bæredygtige valg også kan være det mest smagfulde.

Find Løgismose Organic rød, hvid og rosé på hylden i Netto



1. Fyldig & blød

Økologisk rødvin 2023

Fyldig, blød og harmonisk med noter af modne bær. Nyd den til medium kraftige retter med fjerkræ, svinekød eller fuglevildt.

Produceret for: Løgismose

Område: Languedoc-Roussillon, Frankrig

Drue: 100% Grenache
Pr. liter 86,67

2. Forfriskende & frugtig

Økologisk rosévin 2023

En forfriskende og frugtig rosévin med noter af hindbær og fersken. Nyd den som aperitif, eller til fjerkræ, fisk eller skaldyr.

Produceret for: Løgismose

Område: Languedoc-Roussillon, Frankrig

Druer: Grenache, Carignan m.fl.
Pr. liter 86,67

3. Liflig & aromatisk

Økologisk hvidvin 2023

En frisk, aromatisk, liflig og frem for alt tør hvidvin med noter af stikkelsbær og citrus. Nydes som aperitif eller lette retter med fisk og skaldyr.

Produceret for: Løgismose

Område: Languedoc-Roussillon, Frankrig

Druer: Sauvignon Blanc, Semillon
Pr. liter 86,67

65,- pr. fl. v/1 stk.

65,- pr. fl. v/1 stk.

65,- pr. fl. v/1 stk.



4.



5.



6.



4. Fyldig & saftig

Alsace Métiss BIO 2022

Tør, men også mild, med masser af blomster, pære og fersken i såvel duft som smag. Fyldig, næsten yppig, aromatisk og saftig. Nydes alene eller til stegt fisk og fyldigere salater.

Producent: Domaine Bott-Geyl

Område: Alsace, Frankrig

Druer: Blanding af flere druer

Normalpris pr. fl. 146,- // pr. liter 194,67

MEDLEMSPRIS



99,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 282,-

5. Blændende rosé

Côtes de Provence Rosé Cuvée Clarendon ØKO 2023

Saftig og smagsrig med toner af røde appelsiner, modne jordbær og læskende citrus med indslag af søde tomater. Nydes af rummelige glas.

Producent: Domaine Gavoty

Område: Provence, Frankrig

Druer: Grenache 70%, Cinsault 30%

Normalpris pr. fl. 220,- // pr. liter 293,33

MEDLEMSPRIS



149,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 426,-

6. Letløbende & tør

Riesling Trocken Herr Mehling ØKO 2024

Noter af grønne æbler, saftige ferskner og lime. Letløbende og giver lyst til mere. Ukompliceret, fin allround'er til næsten alt i det lette, sommerlige køkken.

Producent: Weingut Mehling

Område: Pfalz, Tyskland

Druer: Riesling 100%

Normalpris pr. fl. 140,- // pr. liter 186,67

MEDLEMSPRIS



99,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 246,-

Klassisk paella med nordiske tilføjelser

En sommerlig paella, som bygger på klassiske spanske tilberedningsmetoder, men som tilføjes et nordisk præg med blæksprutte, blåmuslinger og ærter. Kombinationen giver en velkomponeret ret, hvor umami fra skaldyr balanceres af pivfriske ærter.

INGREDIENSER

- 500 g muslinger
- 500 g blæksprutte
- 8 store rejer
- 3 fed hvidløg
- 1 løg
- 1 peberfrugt
- 1 håndfuld bælgede ærter
- 4 dl paellaris, alternativt jasminris
- 8 dl vand eller en god bouillon
- Salt efter smag
- 200 g store tomater
- 2 spsk. tomatpuré
- 1 bdt persille
- Løgismose ekstra jomfruolivenolie

SÅDAN GØR DU

Step 1 Hak hvidløg og løg groft, og skær peberfrugt og tomat i grove stykker. Bælg ærter. Ordn blæksprutten og skær i skiver. Rens blåmuslinger og skyl de store rejer.

Step 2 Varm en pande godt op med lidt olie og steg rejerne (har du en grill, kan rejerne grilles senere). Tag rejerne af panden, varm panden godt op igen, og smid blæksprutterne på. Steg 1-2 min., til de tager lidt farve, og tag også af panden. Sæt rejer og blæksprutte til side.

Step 3 Kom lidt mere olie på panden, tilsæt hvidløg, løg og peberfrugt, og steg let af. Smid muslingerne i panden, ca. 2-3 min. Tag muslinger af panden, men lad grøntsagerne blive. Tilsæt ris, og steg let af, kom tomatpuré og tomater ved. Hæld vand ved og lidt salt (eller bouillon), og lad det simre i ca. 10 min. Hold øje med, om risene skal have lidt mere vand, så de ikke brænder på.

Step 4 Når risene endnu har en smule bid, læg rejer, blæksprutte og muslinger ovenpå, og lad retten koge videre i yderligere et par minutter max., og lad hvile i 5 min. inden servering. Drys med friskhakket persille, og servér med kølig hvidvin.

Vin- og madmatch



Tip: Lad dagens tilbud hos fiskehandleren afgøre hvilke fisk og skaldyr, der indgår. Det er underordnet, om det er rejer, kammuslinger, hjertemuslinger eller andet godt fra havet.



Vin- og madmatch

Find også
opskriften på
løgismose.dk



KØB HER



Paellaen er yppig og spækket med smage, som stritter lidt i alle retninger og derfor ikke peger på bestemte vine. Vi skænkede den tyske Riesling og roséen fra Provence, da Kasper var færdig med at svinge panden. Tro os, begge vine fungerede fremragende!



Turen går til Møn

Du kender måske følelsen: Solen skinner og Danmark viser sig fra sin bedste side, men temperaturen lokker ikke på stranden. Hvad gør man så? Man pakker bilen og kører sydpå – på dagstur til Møn, hjemsted for en af dansk vinproduktions mest lovende nye navne.

Kalum Winery

Efter en smuk køretur med marker på den ene side og sundet på den anden, ankommer vi til Vestmøn, nærmere bestemt Kalum Winery, som ligger side om side med de to historiske vartegn Kong Asgers Høj og Sprovedyssen, som ligesom symboliserer, at her har der været rart at være i mere end 1.000 år.

Kalum Winery er det, vi i daglig tale på Løgismose-kontoret omtaler Brut de Møn. For det er det, det er; mousserende vin fra den kalkrige solskinsø (på latin: calcium (kalk) + lumen (lys) = Kalum).

Kalum Winery blev etableret i 2019 med en vision, der fremgår tydeligt, når man besøger den gennemførte, nyrenoverede vingård: At skabe seriøse mousserende vine i Danmark – båret af klassiske druer og et unikt mikroklima.

Bag vingården står Hans Christian Ambjerg, som efter en årrække med vinproduktion i Bourgogne vendte hjem med overbevisningen om, at Danmark har potentiale til at levere vine i international klasse. Og det har de allerede så småt bevist, men det vender vi tilbage til.

Champagnens ånd i dansk terroir

Efter nøje analyser af jordbund og solskinstimer faldt valget på det vestlige Møn og marker helt ned til Grønsund, Storstrømmens østlige forlængelse. Her finder man nogle af landets mest solbeskinnede jorder, kridtrige skrån timer og en mildhed fra havet, der reducerer risikoen for frost og netop spejler forholdene i det nordlige Frankrig, hvor Champagne jo ligger.



Let & aromatisk

Brut de Møn Johanniter Dawn Edition 2021

Fint skummende, men ikke voldsomt perlede, hvilket åbner ekstra rum for druen og det vestmønske terroir. Aromatisk nærmest blomstrende med dejlige associationer til pærer og små vingårdsferskner.

Drue: Johanniter 100%
Normalpris pr. fl. 399,- //
pr. liter 532,-

MEDLEMSPRIS



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



Spændstig & tør

Brut de Møn Souvignier Gris Oak/Steel Dawn Edition 2021

Fint skummende. Udpræget rød-æblet, men også med pære og et friskt let bittert twist fra ingefær og citrus, som et fint modspil til det lille sødmefyldte fadkrydderi.

Drue: Souvignier Gris 100%
Normalpris pr. fl. 399,- //
pr. liter 532,-

MEDLEMSPRIS



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



Sommer i Danmark



Fra PIWI til Pinot

Kalum Winery råder i dag over 16 ha og 70.000 vinstokke, hvoraf størstedelen er Chardonnay, som trives i de lange, lyse danske sommerdage. Derudover dyrkes også Pinot Noir og Pinot Meunier – druesorter valgt for deres evne til at frembringe elegante mousserende vine. Vingården begyndte dog med mere robuste PIWI-sorter som Sauvignier Gris og Johanniter, som egner sig godt til kølige klimaer, og som banede vejen i de første år og

vidner om Kalums eksperimenterende og lærende tilgang til vinproduktion. Ønsker du at prøve Sauvignier Gris er Brut de Møn Dawn Edition 2021 et pragteksemplar herpå.

Vinen dyrkes ud fra regenerative principper, hvor balancen med naturen er lige så vigtig som vinens syre og mineralitet. Filosofien er simpel: Man lærer ved at gøre – og hvert år er en ny mulighed for at blive klogere på vin og på jorden, den kommer fra.

Vinen taler og døren står åbent hele sommeren

Noget stort synes at være på vej. De første vine, Dawn Edition fra 2021-høsten, som blev frigivet i 2024, blev i juni hædret med bronze i det anerkendte Decanter Wine Awards!

Men Kalum er mere end vin i flasker. Det er også oplevelser og gæstfrihed. Hele sommeren kan man besøge gården, høre historien og smage på vinene. For en vinentusiast, som også frydes over dansk sommeridyl, er det et oplagt udflugtsmål i sommerferien.



Øbageren



Møns Is

1, 2, 3, 4, 5 tips til Møn

Efter besøget hos Kalum kører vi mod **Øbageren** i Stege og nyder økologisk kaffe og surdejsbolle med lagret ost.

Derefter ruller kareten videre til **Liselund Slot**, hvor vilde påfugle færdes mellem Den Kinesiske Pavillon, Schweizerhytten og det eventyrlige gamle lystslot. Melder den lille sult sig, kan man nyde en panini på terrassen foran selve slottet til udsigt over den poetiske park.

Derefter stopper vi ved **Klintholm Gods gårdbutik** og shopper deres Herefordkød samt frugt og grønt fra egnen. På Klintholm Havn slår vi os ned på **Klaphesten** med en lokal øl og udsigt til sejlbåde og noterer os, at stedet eksklusivt sælger Kalum Winerys mousserende vin, både glas og flasker.

Lidt efter lokker et skilt med **Møns Is**, og snart nyder vi fløjsblød økologisk is i varianterne Mønbo og Saltkaramel i solen – lavet af mælk fra køer på marken lige bag huset!



Liselund Slot

Måske hedder Loiredalens 1.-drue slet ikke Sauvignon Blanc

Vi lever i en tid, hvor der er Sauvignon Blanc-vine her, der og alle vegne, og hvor Sancerre-distriktet på få år har fået fordoblet sit areal, fordi alverdens vinforbrugere slet ikke kan få nok. Og javist begaver Sauvignon Blanc og Sancerre os med herlige vine, der er frugtige på den moderne måde, men alligevel er det en anden drue, der løfter Loire op på niveau med Bourgogne og Bordeaux.

Chenin Blanc hedder den, og dermed skal vi lidt længere ned ad floden til Vouvray, Montlouis, Saumur og de forskellige appellationer i Anjou, hvor vi virkelig kan opleve, hvad Loire også har at byde på. Mens vi sjældent bliver lykkelige af modnede, fadlagrede og/eller sødmefulde Sauvignon Blanc-vine, forholder det sig omvendt med Chenin Blanc. Druen er mere syrlig, og dens aromaer er mindre insisterende, og det åbner for, at den både kan fadlagres og blive liggende i kælderen i årevis. Og dertil kommer at Chenin Blancs modtagelighed for ædelt råd betyder, at vinene ubesværet passer ind både i det salte og i det søde køkken.

I Løgismose fornemmer vi, at den gode Chenin Blanc allerede er begyndt at vokse ved siden af Sauvignon Blanc, og vælger du at smage en af disse tørre ambassadører for druen, forstår du nemt hvorfor – men husk, at i vinens verden handler det ikke om enten/eller, men både/og.



Blomstrende, frisk & afbalanceret Anjou Blanc Chenin des Rouillères BIO 2023

Fra 15 år gamle vinstokke, der står i sand og grus. Helklasepres og gæring direkte i 5.000 liters foudre. 8 måneders modning.

Producent: Frederic Mabileau
Normalpris pr. fl. 213,- // pr. liter 284,-

MEDLEMSPRIS

169,- v/1 fl. // SPAR 44,-



Citrusrig, frisk & markant

Anjou Blanc Chenin des Mille Rocs BIO 2023

Bare 2. årgang fra vinstokke, der står i okkerfarvet skifer. Helklasepres, gæring og 11 måneders modning i et 5.000 liters fad fra østrigske Franz Stockinger.

Producent: Frederic Mabileau
Normalpris pr. fl. 298,- // pr. liter 397,33

MEDLEMSPRIS

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



Seriøs, mineralsk & syrefrisk

Vouvray Sec Le Petit Clos 2022

Fra op til 60 år gamle vinstokke, der står i ler og kalksten. Helklasepres fulgt af gæring og 6 måneders modning amfora. Lige så god om 10 år.

Producent: Domaine des Aubuisières
Normalpris pr. fl. 199,- // pr. liter 358,67

MEDLEMSPRIS

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



Røget, mineralsk & dvælende

Vouvray Sec Le Marigny 2023

Fra vinstokke der står i ler og kalksten. Helklasepres fulgt af gæring og 6 måneders modning i nye og én gang brugte 300 liters fade. Herlig nu og også om 20 år!

Producent: Domaine des Aubuisières
Normalpris pr. fl. 199,- // pr. liter 358,67

MEDLEMSPRIS

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



Sommerlig madtærte

Enkel og vegetarisk tærte med sprød butterdej og blød æggemasse. Brug solmodne tomater fra drivhuset, Løgismose fynsk rygeost og friske urter – eller lige det, du har ved hånden.

Perfekt som let sommermad til hverdag eller frokost i det grønne.

🔍 Find også
opskriften på
løgismose.dk

INGREDIENSER

- 300 g små tomater
- 1 bdt timian
- 1 tsk. salt
- Peber efter smag
- 1-2 tsk. sukker
- 2 spsk. Løgismose ekstra jomfruolivenolie
- 1 plade butterdej (ca. 275 g)
- 6 æg
- 1 dl Løgismose kærnemælk
- 50 g revet ost
- 1 bdt løvstikke
- 1 bønne Løgismose sødmælksrygeost

SÅDAN GØR DU

Step 1 Halvér tomater, og vend med timian, olivenolie, salt og sukker (alt efter tomaternes naturlige sødme). Bag ved 200 °C varmluft i 20 min.

Step 2 Smør en tærteform (Ø22) med olie, og drys med lidt mel. Hæld overskydende mel fra. Læg butterdejen i formen, og prik huller i den med en gaffel. Kantene må gerne være rustikke. Forbag tærtebunden ved 200 °C i 10 min.

Step 3 Bland æg, kærnemælk, revet ost, salt, hakket løvstikke og peber i en skål, og tilsæt de bagte tomater, når de er kølet af.

Step 4 Hæld æggemassen i den forbagte tærtebund med et par skefulde rygeost ovenpå. Bag tærten ved 160 °C i 30-45 min.

Takket være god cremet mundfylde og ikke mindst en befordrende underliggende syrlighed vil alle fire Chenin Blanc-vine være udmærkede match til den velkrydrede og yppige tærte.

Sommelierens vin- valg til grillmaden

Findes der noget som duften af grill? Næppe, svarer vi i kor. Det store spørgsmål er imidlertid hvilke råvarer, der skal have fornøjelsen af at blive tilberedt over det glødende kul – og det behøver hverken kræve megen forberedelse eller indebære røde bøffer. Når grillen er tændt og råvarerne nøje udvalgt, løfter det hele sig dog først for alvor, når sommelieren melder sig med den perfekte vin – én, der balancerer røg, sødme, saft og kraft og skaber ren harmoni i glasset og på tallerkenen.



Find
opskriften på
løgismose.dk

Grillet tomatsalat

Store, små, røde, gule, grønne, lange, runde – tomaten findes i et utal af varianter og biologisk set er den et bær og dermed en frugt, selvom den handelsmæssigt optræder som en grøntsag; faktisk den mest solgte grøntsag i Danmark.

I butikken på Nordre Toldbod finder du hele sommeren frugt og grønt fra danske Markværk. Læs mere på side 23.



Slank & raffineret

**Bandol Rosé Cuvée La Malisonne
ØKO 2024**

Næppe nogen har tal på hvor mange vine, de allestedsnærværende tomater har taget pippet fra gennem tiderne, og når tomaterne så grilles, så sødt føjes til syrligt, bliver det ekstra pikant. Vi vover at give tomatsalaten et skud med Guilhem Tourniers rosé, som ikke kun byder på subtil finesse, men også stor smagsintensitet.

Producent: Château Guilhem Tournier
Normalpris pr. fl. 249,- // pr. liter 332,-

MEDLEMSPRIS



159,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 540,-



➔ Find
opskriften på
løgismose.dk

Grillet havbars med sauce romesco og nye grøntsager

Havbars er ikke just den mest udbredte spisefisk – beklageligvis – for det lyse kød er delikat og besidder stor smag. Og med få ben, som er lette at fjerne, går det snildt at nyde den hel ved bordet. Forenet med røgnoter fra grillen og den catalanske Sauce Romesco med dybe, varme smage af peberfrugt og tomat, er dette måltid indbegrebet af sommermad.



Frugtig & markant Colli Tortonesi Timorasso Derthona ØKO 2023

Med pænt smæk på Romesco-saucen kunne en rødvin sagtens komme i spil, men vi vælger at lade havbarsens delikate kød bestemme, og så falder valget på Spinettas Derthona og den genopstandne Timorasso-drue. Den fører sig frem med så megen pondus, frugt og friskhed, at den ikke lader sig kyse af røgen og krydderierne.

Producent: La Spinetta
Normalpris pr. fl. 250,- // pr. liter 333,33

MEDLEMSPRIS



159,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 546,-



➔ Find
opskriften på
løgismose.dk

Grillet andebryst med rødbeder, hindbær og blommer

En frydefuld sensommerservering med masser af sødme, fylde og dybde. Både and og rødbeder skal på grillen, som tilfører en let røget smag og sprød overflade, der fremhæver kødets naturlige sødme.



Fyldig & tanninrig Ribera del Duero La Hormiga de Antídoto 2022

Når det kommer til vinmatch, er de grillede andebryster langt mere medgørlige – også selvom tidligere Løgismose-kok Thomas Rode forsøger at drille lidt med bagte rødbeder og balsamico. Mulighederne er mange, men valget er faldet på Bertrand Sourdis saftige, topanmeldte Tempranillo, som har fået velanbragte fadspark og kommer med en befordrende syre.

Producent: Bodegas Antídoto
Normalpris pr. fl. 395,- // pr. liter 526,67

MEDLEMSPRIS



249,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 876,-

FRISKE HVIDVINE TIL BLÆKSPRUTTER UDEN DEJ OG FRITURE

Vi har spist blæksprutter i tusindvis af år. Det ved vi blandt andet fra smukke tegninger på etruskerne rødbrune krukker, som daterer sig mere end 2.500 år tilbage i tiden.

Når vi tænder det lange lys, er den periode, hvor blæksprutten nærmest blev født i dej og friture, derfor uendelig kort, og det fine er, at flere og flere i disse år er ved at opdage, at blæksprutten kan så meget mere i det salte køkken. Kødet har, når det tilberedes korrekt, en fin fast, men mørk tekstur, og dertil kommer en mild og let sødlig havsmag, som spiller smukt sammen med snart sagt alle vellavede hvidvine. Her får du tre friske bud på hvidvin til sprutten, men pas på. Alle tre match er svært vanedannende!



Letløbende & tør

Val de Loire Sauvignon Blanc Les Rafelières 2024

10. udgave af vores måske ikke bedste, men bedst sælgende Sauvignon Blanc. En ukompliceret, tør, let og først og fremmest sprød hvidvin sammenstukket af frugten fra forskellige vinmarker langs Loirefloden, som bærer druens signatur, selvom der hverken står Touraine eller Sancerre på flasken.

Producent: Sauvion Fils

Drue: Sauvignon Blanc 100%

Normalpris pr. fl. 99,- // pr. liter 132,-

MEDLEMSPRIS



69,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 180,-



Cremet & aromatisk

Touraine Chenonceaux Sauvignon Blanc 2023

Endnu et velrettet skud i retning af Sancerre fra Touraine-Chenonceau-appellation, der blev en realitet i 2011 efter 15 års tovtrækkeri. Generøst blomstrende og omfavnende. Ikke overvældende eller trættende, men mild, delikat og lokkende på en måde, som kun kan fascinere.

Producent: Domaine de la Rochette

Drue: Sauvignon Blanc 100%

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

MEDLEMSPRIS



119,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 300,-



Frisk med god mineralitet

Petit Chablis 2023

Der var engang, hvor den "lille" Chablis oftest var en spinkel og syrlig sag, men det får den globale opvarmning de fleste år vendt op og ned på. Også her, hvor udtrykket er friskt, rent og appellerende med et pænt skud af den salte mineralitet, som man forventer af en ordentlig Chablis.

Producent: Domaine Camille & Laurent Schaller

Drue: Chardonnay 100%

Normalpris pr. fl. 225,- // pr. liter 300,-

MEDLEMSPRIS



159,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 396,-



Blæksprutte med tomatsalat

Dansk 10-armet blæksprutte i sit es. For serveringen er enkel og kræver ikke megen forberedelse, omend pivfriske blæksprutter, solmodne tomater, en glohed pande og den rette timing er nødvendig. Får blæksprutten for lav varme eller for længe på panden, er den ingen fornøjelse. Knækker du derimod koden, bliver den crispy og mør og et minde værdigt sommermåltid.

INGREDIENSER

- 1 kg 10-armet blæksprutte
- 2 fed hvidløg
- 500 g blandede tomater
- 1 stk. rødløg
- 1 håndfuld Løgismose Kalamataoliven uden sten
- 1 håndfuld bredbladet persille
- God olivenolie
- 1 stk. citron
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Step 1 Skær tomaterne og rødløgene i mundrette stykker, og kom i en skål med oliven, bredbladet persille, 3 spsk. olivenolie, saften fra en halv citron og peber. Vent med at smage til med salt, indtil kort før servering, da salt hiver væsken uden af tomaterne og gør salaten vandet.

Step 2 Rens blæksprutten eller få din fiskemand til det.

Step 3 Flæk blæksprutten på langs, og rids et ternet mønster (uden at skære igennem kødet!) på den møre side af 'huset'.

Step 4 Skær blæksprutten i mundrette stykker, og vend i en skål med 2 spsk. olivenolie og 2 fed revet hvidløg.

Step 5 Kom 2 spsk. olivenolie på en pande. Tilsæt blæksprutten, når panden er rygende varm, og steg dem i ½ -1 min. Ryst panden undervejs, før de tages af varmen. OBS: Det er meget vigtigt, at panden er meget varm, så blæksprutten ikke 'koges', lav hellere blæksprutten af flere omgange, hvor panden opvarmes på ny.

Step 6 Anret stegte blæksprutter oven på tomatsalaten (smagt til med salt!), og servér med grillet brød og evt. aioli.

➡ Find også opskriften på løgismose.dk

VI ♥ ITALIEN

Vi holder meget af italiensk vin og hele den vidunderlige mang-foldighed, som Støvlelandet altid er garant for, men vi indrømmer også gerne, at hjertet især banker for Toscana og Piemonte. Her præsenterer vi to rødvine, som allerede har fået mange venner og en enkelt nyhed, som også nok skal få succes.



1. Saftig & delikat

Barbera d'Alba Elena 2023

Saftig og delikat Barbera fra vinstokke, der står oppe på den berømte Staderis-skråning nedenfor Barbaresco, hvor det ellers er Nebbiolo, som regerer. Ingen kemi i vinmarken, økologi uden myndighedsstempler og kun et ganske lille fadkys mens vinen kommer forbi den malolaktiske gæring. Et studie i håndholdt delikatesse.

Producent: Renato Fenocchio

Område: Piemonte, Italien

Drue: Barbera 100%

Normalpris pr. fl. 235,- // pr. liter 313,33

MEDLEMSPRIS



169,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 396,-

2. Kraftfuld & aromatisk

Toscana Rosso Sangiovese 2021

Førstevin fra 3 østvendte ha med unge Sangiovese-vinstokke oppe bag den etruskiske landsby Terricciola, som Rivetti-brødrene erhvervede i 2020. Lidt kortere maceration og bare 12 måneder i én gang brugte, franske fade. Et vellykket forsøg på at ramme et lidt friskere og mere umiddelbart udtryk, end det vi har oplevet i de hidtidige rødvine derfra.

Producent: Casanova della Spinetta

Område: Toscana, Italien

Drue: Sangiovese 100%

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

MEDLEMSPRIS



99,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 420,-

3. Krydret & tør

Chianti Riserva di Casanova 2020

14. udgave af denne Chianti Riserva fra vinstokke, som nu er kommet under konvertering til økologi. Nok engang modnet samfulde 24 måneder i brugte fade fuldstændig som flertallet af Brunellovinene fra Montalcino, som den meget vel kan sammenlignes med. Rødfrugtet, krydret og intens med venligt stemte tanniner og afbalanceret syre.

Producent: Casanova della Spinetta

Område: Toscana, Italien

Drue: Sangiovese 100%

Normalpris pr. fl. 265,- // pr. liter 353,33

MEDLEMSPRIS



179,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 516,-

Saltimbocca på kylling og en særlig ajo blanco

Nyfortolkning af klassisk saltimbocca med Løgismose kylling, salvie og lufttørret skinke – rullet og stegt. Kasper serverer 'bøffen' med stegt polenta (her må man gerne snyde og bruge en fortilberedt polenta) og en fyldig Ajo Blanco lavet på cashewnødder, kærnemælk og daggammelt brød. En sommerlig ret med dybde, fedme og et friskt citrusløft.



➔ Find også opskriften på løgismose.dk

Både Barbera-vinen og de to Sangiovese-vine vil være fornøjelige sammen med den delikate Saltimbocca med polenta.

INGREDIENSER

Polenta (dagen før)

- 2 dl polentamel
- 2 håndfuld soltørrede tomater
- 6 dl vand
- 60 g god ost
- Salt

Saltimbocca

- 1 Løgismose kylling
- 5 skiver lufttørret skinke
- 1 håndfuld salvie
- Salt

Grøn olie

- 2¼ dl rapsolie
- 1 håndfuld persille

Sauce à la Ajo Blanco

- 1½ (40 g) skiver lyst brød, gerne daggammelt
- 2½ dl Løgismose kærnemælk
- 3 store fed hvidløg
- 2 spsk. Løgismose ekstra jomfruolivenolie
- 1 håndfuld smuttede mandler eller cashewnødder
- 2 dl hønsebouillon
- ½ citron, skal og saft
- Salt og peber efter smag

Desuden

- Spinat
- 2 stk. majsølber

SÅDAN GØR DU

Polenta (dagen før)

Step 1 Bring vand med lidt salt i kog, pisk polentamel i, og kog stille og roligt til en tyk grød i yderligere et par minutter. Rør undervejs, så den ikke brænder på.

Step 2 Hak imens soltørrede tomater, og kom dem i sammen med revet ost. Konsistensen skal være glat og lind.

Step 3 Hæld polentaen i en firkantet form, og sæt den på køl til dagen efter.

Saltimbocca

Step 1 Udben kyllingen, så du står tilbage med kyllingen i ét helt stykke. Krydr inder siden med salt, og læg skinke og salvie på den flade kylling.

Step 2 Rul kyllingen stramt fra lårsiden (princippet er det samme i italiensk porchetta). Del på midten, og bind op med kødsnor.

Sauce à la Ajo Blanco

Step 1 Bræk brødet i stykker, og udblød i kærnemælk.

Step 2 Confitér (steg) hvidløg i en gryde med olivenolie, til de er lysebrune. Tilsæt nødder og rist med i et par minutter. Hæld bouillon ved og kog op. Tag gryden af varmen, og tilsæt brød med kærnemælken.

Step 3 Blend det hele fint med en stavblender, og smag til med citronsaft og -skal.

Grøn olie

Blend alle ingredienser i 5-10 min., og sigt i en finkornet sigte.

Servering

Step 1 Tænd op i grillen. Kom majs på grillen. De skal have lang tid.

Step 2 Grill kyllingesaltimbocca til en kernetemperatur på min. 75 °C. Lad kødet hvile, inden det skæres i skiver.

Step 3 Skær polenta i skiver à 1-2 cm tykkelse, og steg i lidt olie på en varm pande, til de er sprøde og gyldne. Sæt til side til servering.

Step 4 Skær majsene af kolben, når de har fået grillmærker. Vend majsene på den varme pande fra polenta sammen med spinat.

Step 5 Lun saucen – den må ikke koge – og hæld et par spsk. grøn olie i.

Step 6 Anret lune majs og spinat på en tallerken med et par skiver kyllingesaltimbocca og stegt polenta ovenpå, dertil lidt Ajo Blanco-sauce.

COOL CLIMATE WINES

Gamle kendinge i selskab med vine fra skråninger, som for 50 år siden var uegnede til vindyrkning.

Modevin

Tiderne skifter og med dem smag og behag hen over de forskellige kontinenter og ned i de forskellige kulturer. I Danmark har vi haft en meget lang periode, hvor vi værdsatte potente, krydrede og langt fra helt tørre rødvine. Tænk på Ripasso, Primitivo og Zinfandel, som er tre af de størrelser, som alle, der engang i mellem skænker sig et glas vin, har lært at forholde sig til.

I vores del af verden svinger pendulet stille og roligt over mod de lysere, mere forfriskende vine, gerne funderet på frugt fra vinstokke, som ikke står plantet omme på den anden side af jordkloden. De friske rosévine er kommet sværmende, de sprøde hvidvine fylder mere på hylderne og lige nu er "Cool Climate Wines" ved at blive en trendy størrelse, som vi skal forholde os til.

Egentlig startede det i Australien, da det første "Cool Climate Wine Show" blev afholdt i Melbourne i 2000, men nu har en flok kreative folk omfavnet størrelsen, og med solid støtte fra de magtfulde tyske VDP-Prädikatsweingüter blev det første "Cool Climate Wine Summit" afholdt i Lokomotivværkstedet i København i januar måned. Flere end 100 tyske vinproducenter flankeret af kollegaer fra Østrig og Schweiz og så op mod 40 håbefulde producenter fra Danmark, Sverige, Polen, Belgien og England.

Hvad er "Cool Climate" vine?

"Cool Climate Wine" er endnu ikke (og bliver næppe heller) en helt fast defineret størrelse, men australierne har formuleret en tommelfingerregel, som foreskriver, at vinstokkene skal stå nord/syd for breddegraden 37,5 eller vokse mindst 400 meter over havets overflade på steder, hvor gennemsnitstemperaturen i vækstmånederne ligger under 19,5°C.

	COOL CLIMATE	VARMERE KLIMA
SYRE	sprød, markant	integreret, mild
ALKOHOL	lavt	højere
KROP	let	fyldigere
STIL	elegant, umoden	intens, moden
SMAG, HVIDVIN	æble, pære	fersken, mango, ananas
SMAG, RØDVIN	ribs, kirsebær	blomme, figen, sveske



Forfriskende & sprød

Riesling Trocken Urstück 2023

Oktober-høst fra forskellige små parceller med ældre og gamle vinstokke på Kestener Paulinshofberg, forvandlet til vin i stål, og modnet i 6 måneder frem mod aftapningen på flaske.

Producent: Weingut Paulinshof

Område: Mosel (breddegrad 49,9), Tyskland

Drue: Riesling 100%

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

MEDLEMSPRIS



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



Cremet & delikat

Spätburgunder Illusion

Blanc de Noir Brut 2019

Helklasepres af tidligt høstede Pinot Noir druer. Tirage i januar og efter den fornyede gæring 18 måneders modning i flaskerne frem mod degorgement og en dosage på 6 gram.

Producent: Weingut Meyer-Näkel

Område: Ahr (breddegrad 50,5), Tyskland

Drue: Pinot Noir 100%

Normalpris pr. fl. 400,- // pr. liter 533,33

MEDLEMSPRIS



299,- v/1 stk. // SPAR 101,-



Mellemfyldig & syrlig

Solaris Sterling ØKO 2023

Flagskibet fra Nina og Niels Fink skabt på frugten fra deres ældste og bedst eksponerede vinstokke. Fadgæret og efterfølgende modnet 9 måneder i samme fade. 20% nye.

Producent: Vejrhøj Vingård

Område: Sjælland (breddegrad 55,7), Danmark

Drue: Solaris 100%

Normalpris pr. fl. 215,- // pr. liter 286,67

MEDLEMSPRIS



169,- v/1 stk. // SPAR 46,-

Kold majssuppe

En frisk, kold og raffineret majssuppe klar på kun få minutter, med en sødlig smag af majs samt friskhed fra ingefær og citrus. Majs blendes med stegt fennikel, ingefær og cashewnødder og toppes med chiliolie og fennikelcrudité. Servér suppen som den er eller med dampet fisk eller rejer.

➔ Find også
opskriften på
løgismose.dk

INGREDIENSER

Majssuppe

- 2 fed hvidløg
- 1 løg
- Lidt frisk chili
- 20 g ingefær
- 30 g cashewnødder
- 1 lille fennikel
- 2 majscolber
- ½ tsk. gurkemeje
- ½ l vand
- 1 bøtte Løgismose fraiche 9%

Linser

- 100 g grønne linser
- 2 spsk. Løgismose ekstra jomfru-olivenolie

Chiliolie

- 10 g citrongræs
- 10 g ingefær
- 20 g frisk chili
- ½ dl smagsneutral olie

SÅDAN GØR DU

Majssuppe

Step 1 Hak hvidløg, løg, ingefær, cashewnødder og chili, og sauté kort i en gryde. Skær majs fra kolben, og hak 100 g fennikel. Kom majs og fennikel i panden, og sauté videre i et par minutter. Hæld vand og gurkemeje ved, og blend til en homogen suppe. Sæt suppen på køl til brug.

Linser

Step 1 Kog linser møre i 30-40 min. i saltet vand. Dræn linserne, vend med olivenolie og fordel dem på en brædepande beklædt med bagepapir. Bag linserne ved 220 °C i 10-20 min – hold øje undervejs, og vend hvert 5. minut.

Step 2 Tag linserne ud, når de er sprøde, og køl af. Smag evt. til med lidt salt.

Chiliolie

Hæld olie, citrongræs, chili og ingefær i en gryde, og steg let i 3-5 min. til ingredienserne er let gyldne. Pas på, det ikke brænder på. Køl olien af indtil brug.

Anretning

Skær den resterende fennikel til crudité. Hæld den kolde suppe i en dyb tallerken, og top med fennikel-crudité, lidt chiliolie, fraiche 9% og sprøde linser.

KØB HER



Servér gerne den tyske Cool Climate Riesling til suppen. Den er en blomstrende letløbende nydelse, som kommer med mineralitet, citrus og ikke mindst et elegant ekko af restsødme, der smukt komplementerer retten.



NYE PRODUCENTER MED PASSION

Vi har fået to nye producenter på hylderne – begge med en særlig tilgang til smag og håndværk. OLEIFICIO CORRIAS fra Sardinien er en lille familieejet olivenolieproducent, der lader naturen styre høsten. Resultatet er en ekstra jomfruolivenolie med ren smag og tydeligt terroir. MARKVÆRK på Sydsjælland er et økologisk gartneri, hvor Anja siden 2022 har dyrket grøntsager med fokus på jordens sundhed og ærlige smag.



OLEIFICIO CORRIAS

Et lille familiejet olivenolieproducent fra Riola Sardo på Sardinien, der årligt producerer max 60.000 liter ekstra jomfruolivenolie.

Produktionen varierer dog kraftigt fra år til år, da de ikke kunstvander – et bevidst valg, der gør dem helt afhængige af vejret og træernes naturlige udbytte. I tørre år, hvor oliventræerne bærer mindre (på italiensk annata discarica = "et magert år"), falder mængden markant, men til gengæld forbliver kvaliteten høj. Det giver en olie med stærk forbindelse til naturens rytme – og smag, det vi i vinsprog kalder terroir.

Smag forskellen – Bosana og Semidana

De to olivensorter hos Corrias er Bosana og Semidana. Olie på Bosana er kraftfuld og pikant, med noter af frisk mandel og artiskok – perfekt til grillet kød eller bare et stykke brød. Semidana har en mildere, frugtig og mindre bitter – det vi med et pænere ord kalder pikant – karakter, og passer ideelt til tomatsalater og pastaretter. Det er også Semidana, der danner base for Corrias smagsolier med lokale råvarer som citron, rosmarin, safran og chili, som kværnes med olivenolien for at få den mest autentiske smag.

Mindre mængder, mere karakter

Corrias kombinerer traditionelle sorter med moderne teknologi som lavtemperatur stål-opbevaring og aldrig under nitrogenertryk for at bevare smag og friskhed. I et land med over 500 forskellige olivensorter – mod Spaniens 20 – bidrager Corrias aktivt til Italiens værdifulde biodiversitet. Deres tilgang forener tradition, terroir og teknik i en olie, hvor smag og ægthed går forud for volumen. En olivenolie som Corrias sælges primært til lokale restauranter, og nu også i Løgismose på Nordre Toldbod, hvor oliens karakter og begrænsede mængder værdsættes i hver et måltid.



GRØNT MED GROBUND

På smukke Sydsjælland, beliggende ugeneret på en nedlagt hestefold bag et lille landhus i Tolstrup, der ligger Markværk – et lille økologisk og regenerativt grøntsagsgartneri. Her har Anja siden 2022 haft hjemme.

"Jeg har altid haft en stor skabertrang og vidste tidligt, at jeg gerne ville skabe mit eget. At det udformede sig som et grøntsagsgartneri er nok et resultat af glæden ved god, nærende mad og en drøm om et liv på landet."

Arbejdet i marken foregår nænsomt med omtanke for jorden og naturen omkring – med trillebør og håndredskaber – at genopbygge fremfor at nedbryde jordens naturlige frugtbarhed.

"I naturen er jorden altid dækket af enten levende planter eller organisk materiale, den er aldrig bar eller vendes rundt (som ved pløjning), og der er altid en stor mangfoldighed af planter. De principper forsøger jeg at efterligne med den regenerative dyrkningspraksis."

Det betyder næringsrig kompost, grøngødning og så lidt jordbearbejdning som muligt. Resultatet? Både sunde grøntsager, der smager af mere og et levende økosystem, hvor mikroorganismer, insekter og smådyr trives.

ÅRETS GANG I MARKEN

Arbejdet i marken følger naturens gang. I det tidlige forår går en typisk arbejdsdag med at forspire de tidlige forårsgrøntsager og gøre marken klar. Der tilføres økologisk

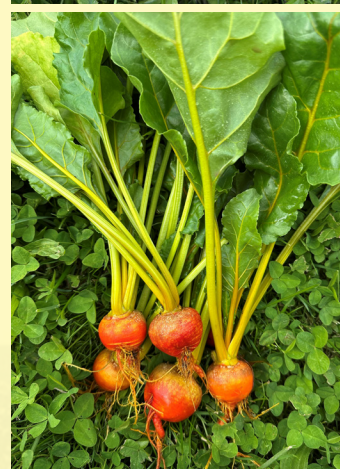
kompost, som skal give næring til sæsonens grøntsager. Senere på foråret, når høsten går i gang, og frem til slutningen af efteråret spenderes mange af ugens timer med høst, vask, pakkeri og levering af grøntsagerne.

Igennem sæsonen sår og udplanter Anja løbende nyt, så der hele tiden er spæde grøntsager klar til høst. Hver uge sås f.eks. gulerødder, så der kan høstes fine søde minigulerødder fra sidst på foråret og helt frem til sidst på efteråret.

Når vinteren nærmer sig, ryddes marken lige så stille og Anja selv nyder også et langsommere tempo og begynder at planlægge den kommende sæson.

"Der er intet som forventningsglæden, når jeg planlægger en ny sæson ud fra forrige års lærdom, den første smagsprøve af hver afgrøde, de mange timer under åben himmel, feedbacken jeg får fra mine kunder og det hele tiden at forretningsudvikle og finde nye spændende produkter."

Hver uge modtager vi friskhøstet grønt fra Markværk til butikken.



LANDKVINDE BAG

Anja har en kandidat i Food Innovation & Health fra Københavns Universitet, er tidligere madblogger og har arbejdet som produktudvikler i fødevarerbranchen, inden hun gik selvstændigt med Markværk.



Det dyrkede areal på ca. 1500 kvm består primært af frilandsbede og en mindre drivtunnel med specialgrønt – 'minis' såsom minigulerødder, minifennikel, minibeder og miniporrer samt bladgrønt, som varierer med sæsonen, spiselige blomster og farverige cherrytomater.



Opdag vinens hemmeligheder

Verden af vin er rig på smag, men også på begreber, traditioner og teknikker. Hér guider vi dig gennem vinens sprog – fra mark til kælder og fra drue til glas. Uanset om du er nybegynder eller vinelsker med nørdede tendenser, finder du her forklaringer, der gør viden – og vinen – til nydelse. Vær nysgerrig, smag med, og bliv klogere ét glas ad gangen.



Sur Lie ("på bærmnen")

En metode, hvor vinen lagres sammen med de døde gærceller (bærmnen) efter den primære gæring. Teknikken bruges især i hvidvine som Muscadet, Sauvignon Blanc og Riesling, og giver vinene en rigere mundfølelse, autolytiske noter (brød, gær, nødder) og større kompleksitet. Ofte kombineret med bâtonnage (omrøring af bærmnen).

Effekt: Øget fylde, tekstur og kompleksitet.

Typisk i: Tankmodnede hvide og mousserende vine.



Markant & subtil

Muscadet Sévre et Maine Sur Lie Saint Hubert 2015

Denne vin er et klassisk eksempel på vinfikationens tydelige præg: gærede aromaer, øget fylde og en mere kompleks mundformelse fremstår som klare resultater af lagring ved Sur Lie-metoden.

Producent: Château du Coing

Område: Loire Frankrig

Drue: Melon de Bourgogne 100%

Normalpris pr. fl. 225,- // pr. liter 300,-

MEDLEMSPRIS



179,- v/1 stk. // SPAR 46,-

Malolaktisk gæring

En sekundær biologisk proces i vinfremstilling, hvor de markante æblesyrer omdannes til blidere mælkesyrer ved hjælp af bakterier. En proces, som sænker vinens samlede syreindhold, afrunder smagen og tilfører aromaer som smør, fløde og nødder. Processen kræver en præcis temperaturstyring for at kunne kontrolleres, og den optimale temperatur ligger mellem 18-22 grader.

Effekt: Blødere mundfølelse, lavere syre, øget kompleksitet.

Typisk i: Rødvine – næsten alle rødvine gennemgår malolaktisk gæring som standard, da det bidrager til struktur, blødhed og stabilitet. Hvidvine – udvalgte hvide (f.eks. Chardonnay) gennemgår det helt eller delvist afhængigt af stilvalg. Andre, som Riesling og Sauvignon Blanc, bevarer ofte deres friske syre ved at undgå processen.



Udtryksfuld & tør

Bourgogne Blanc Cuvée Les Terroirs de Daix 2022

Trods sin friske karakter viser vinen tydelige tegn på malolaktisk gæring, med afrundet syre og let smørrede noter – et glimrende eksempel på, hvordan processen kan give blødhed og kompleksitet.

Producent: Domaine Thierry Mortet

Område: Bourgogne, Frankrig

Drue: Chardonnay 100%

Normalpris pr. fl. 295,- // pr. liter 393,33

MEDLEMSPRIS



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

Fadlagring

En metode til at modne vin, hvor den opbevares i træfade – typisk lavet af eg, men også kastanje og akacie anvendes. Træet tillader en kontrolleret iltning, som både tilfører og blødgør tanniner og fremmer vinens kompleksitet.

Der bruges fade i mange størrelser: Små fade som barrique (225 liter) giver mere trækontakt og dermed mere smag, mens store fade (+1.000 liter) som foudre (fransk betegnelse) og botti (italiensk betegnelse) påvirker vinen mindre.

Fade bruges typisk flere gange med faldende aromatisk effekt. Nye fade tilfører mest smag og tannin, mens 2 til 10 eller endnu flere gange brugte fade primært bidrager med mikroiltning. Nogle vinmagere bruger udelukkende brugte fade for at reducere krydderierne og bevare frugten.

Effekt: Fransk eg tilfører krydderier og struktur, amerikansk eg tilfører mere udtalte noter af kokos og vanilje, mens egefade fra Tyskland, Østrig, Ungarn og Kroatien har en mere neutral og diskret effekt. Også ristningsgraden spiller en rolle – fra let toast med fine, subtile aromaer til heavy toast med røg, kaffe og mørke toner.

Typisk i: Fadlagring anvendes bredt til både rød- og hvidvine og tilpasses vinens stil og ønskede udvikling.



Elegant & elskelig

Chateau Chasse-Spleen 2020

Denne vin byder på elegante noter af vanilje, røg og pipetobak fra fadlagringen og er et skoleeksempel på, hvordan fadlagring kan fremhæve, afrunde og tilføje kompleksitet til en vin.

Producent: Moulis - Cru Bourgeois exceptionelle

Område: Bordeaux Frankrig

Drue: Cabernet Sauvignon 49%, Merlot 42%, Cabernet Franc 6%, Petit Verdot 3%

Normalpris pr. fl. 399,- // pr. liter 532,-

MEDLEMSPRIS



319,- v/1 stk. // SPAR 80,-



Sur Lattes ("på lameller")

Bruges specifikt om mousserende vine (som Champagne), hvor flaskerne under og efter den fornyede gæring lagres vandret stabiliseret af lange let føjelige lameller. Lagring "sur lattes" tillader kontakt mellem vin og gærrester og udvikler autolytiske aromaer som brioche, nødder og bagværk.

Effekt: Elegance, finesse, kompleksitet i mousserende vine.

Typisk i: Alle mousserende vine fremstillet efter den traditionelle metode, f. eks. Champagne, hvor det er et lovkrav med minimum 15 måneder for non-vintage Champagne.



Karakterfuld & cremet

Champagne Royale Réserve Brut NV

Med klassiske noter af brioche og toast og en cremet mundfølelse er denne Champagne et skoleeksempel på, hvordan den traditionelle Sur Lattes-lagring i Champagne folder sig ud i glasset.

Producent: Champagne Philipponnat

Område: Champagne, Frankrig

Drue: Pinot Noir 65%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 5%

Normalpris pr. fl. 529,- // pr. liter 705,33

MEDLEMSPRIS



425,- v/1 stk. // SPAR 104,-

MARKANTE NYE VINE FRA MONTALCINO

Producent: Podere Brizio | Område: Toscana

Podere Brizio er en ung vingård med rødder i en rig vintradition og en passion for autentisk Sangiovese. Bag etiketten med den historiske Parpagliola-mønt gemmer sig et moderne projekt med bæredygtighed og finesse.



Det var Roberto Bellini, som etablerede en vingård med navnet Pieve Santa Restituta tilbage i 1972. Samme år som den nu legendariske Gianfranco Soldera rykkede ind på Casa Basse, som nærmeste nabo. Roberto Bellini indledte i 1992 et samarbejde med Angelo Gaja, og det ledte frem til, at Angelo Gaja i 1996 købte ejendommen og de fleste af vinmarkerne.

Det der blev tilbage blev grundlaget for Podere Brizio, som Roberto Bellini etablerede i kælderen under en nærliggende ejendom. Vinene fik pænt med succes og gæstede hyppigt den italienske vinbibel Gambero Rosso. Alligevel har den aktuelle ejer, Alejandro Bulgheronis italienske team, under ledelse af Alberto Antonini, allerede vist, at de overtog et ikke helt forløst potentiale.

Alle vinstokkene kultiveres nu bæredygtigt og økologisk, og der fokuseres udelukkende på Sangiovese, og i kælderen er de fremmede gærstammer blevet sat på porten samtidig med, at der er investeret massivt i store uristede 54 hl. fade fra Tronçais og Bertrange skovene i franske Allier. Alt sammen for på én gang at gøre vinene mere autentiske og raffinerede.



Alejandro Bulgheroni – global vinvisionær

Den argentinske multimilliardær og olieigigant Alejandro Bulgheroni købte i 1997 en ejendom i Uruguay til sin hustru, hvor han grundlagde den bæredygtige vingård Bodegas Garzón. Med hjælp fra den italienske vinmager Alberto Antonini blev stedet kendt for kvalitetsvin, men mødte skepsis i Vesten. Det førte til et skifte i strategi: Bulgheroni ville skabe bæredygtige vine lokalt på alle kontinenter.

I 2012 købte han Dievole i Chianti Classico og hurtigt fulgte flere ejendomme i bl.a. Toscana, Bordeaux, Argentina, Californien og Australien. I dag, som 81-årig, ejer han 14 vingårde verden over – og har stadig ambitioner om mere.



Nyhed – Krydret & intens

Rosso di Montalcino ØKO 2022

Tappet fra Brunello-fadene efter 12 måneder. Generøs, velproduceret og fint fokuseret Rosso. Krydret og intens med markante tanniner, som sikrer, at vinen også vil være interessant om et par år.

Drue: Sangiovese 100%

Normalpris pr. fl. 275,- // pr. liter 366,67

MEDLEMSPRIS



219,- v/1 stk. // SPAR 56,-

90-point i Wine Spectator

Nyhed – Bare imponerende

Brunello di Montalcino ØKO 2019

Tappet efter 38 måneders modning. Rent smagende, flot defineret Brunello. Robust på den rødfrugtede og charmerende måde, men også med tanniner, som signalerer endnu større oplevelser de kommende år.

Drue: Sangiovese 100%

Normalpris pr. fl. 498,- // pr. liter 313,33

MEDLEMSPRIS



399,- v/1 stk. // SPAR 99,-

95-point i Wine Spectator

INGREDIENSER

Blandede bær

Pavlova

- 4 æggehvider
- 225 g sukker
- 1½ tsk. maizena
- ½ tsk. eddike
- Flormelis

Vaniljecreme

- 150 g Løgismose creme fraiche 18%*
- 1 vaniljestang
- 2 stk. sukker

*Alternativt køb Løgismose vanilje creme fraiche 18%, når den er på SPOT i Netto.

SÅDAN GØR DU

Pavlova

Step 1 Tænd ovnen på 120 °C varmluft. Pisk æggehvider med sukker, til det er helt stift og luftigt. Sigt maizena i, pisk, og kom så eddike i, og pisk yderligere ½ min.

Step 2 Drys flormelis på bagepapiret på bagepladen, og lav 6 'fuglereder' med marengs. Forsøg at lav en fordybning med en ske. Alternativt kan der slås hul, når de er bagte. Bag marengsen i ca. 1,5 time.

Vaniljecreme

Bland creme fraiche med kornene fra vaniljestangen og sukker. Alternativt ty den nemme løsning med vores økologiske creme fraiche 18% med vanilje.

Til slut

Step 1 Vask bærene, og tør dem grundigt.

Step 2 Anret marengs med en god skefuld creme i fordybningen, og top med bær og gerne spiselige blomster.



Fløjlsblød vaniljecreme til sommerens bær

Vi har smagt vores creme fraiche 18% til med ægte vanilje – den nemme creme til sommerens bær og frugter samt til nybagt tærte, fyldig chokoladekage, trifli og pavlova. Den er fremstillet akkurat som vores creme fraiche 18%

Det søde punktum

PAVLOVA MED VANILJE-CREME FRAICHE

Pavlova er blevet en rigtig dessertklassiker. Marengsbunden kan selv den mindste konditor trylle frem, mens fyldet kan variere alt efter årstid og udbud. Vores version er med creme fraiche med vanilje – eller bare Løgismose vanilje creme fraiche 18%, når den er på spot – og sæsonens brombær og blåbær.



– af vores mejerister på Løgismose Mejeri på Fyn, der på traditionel vis syrer lige dele økologisk skummetmælk og fløde fra glade køer, som blandes med kulturen Flora Danica, og får den fede konsistens og flødegule farve.

Find den på SPOT i Netto over sommeren.



1. Blød & sød

Sherry Pedro Ximenez

Viña 25, 0,75 cl

Smuk Sherry med helt mørk ravgylden farve, og en inciterende, dyb og nuanceret duft, der bliver fulgt af en sødmefuld og intens smag rig på figer, rosiner, valnødder og chokolade.

Producent: Emilio Lustau

Område: Andalusia, Spanien

Drue: Pedro Ximénez 100%

Normalpris pr. fl. 149,- // pr. liter 198,67

MEDLEMSPRIS



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

2. Elegant & klassisk

Château Doisy-Daëne 2022, 37,5 cl

Elegant og klassisk sød vin fra Barsac i Bordeaux, baseret primært på Sémillon. Duft og smag byder på honning, abrikos, citrus og botrytispræg med en fin balancerende syre. Intens, men frisk – ideel til desserter eller som meditationsvin.

Producent: Château Doisy-Daëne

Område: Bordeaux, Frankrig

Druer: Semillon 95%, Sauvignon Blanc 5%

Normalpris pr. fl. 325,- // pr. liter 866,67

MEDLEMSPRIS



239,- v/1 fl. // SPAR 86,-

3. Delikat & blomstrende

Viognier Auslese 2014, 37,5 cl

Smukt udviklet og stadig frisk Viognier fra Fritz Wassmer. Fyldig, sødmefuld og frodigt blomstrende, men også med en gnistrende syre, som leverer et friskt modspil til den søde, seje marengsbund. Meget anbefalelsesværdig til det søde køkken!

Producent: Weingut Fritz Wassmer

Område: Baden, Tyskland

Drue: Viognier 100%

Normalpris pr. fl. 275,- // pr. liter 733,33

MEDLEMSPRIS



199,- v/1 fl. // SPAR 76,-

Løgismose på hylderne

KNAP EN LØGISMOSE-BAJER OP!

Vi har været på ølbryggeri og i samarbejde med en kompetent brygger udviklet en alsidig ølserie med hver deres alkoholprocent og smagsprofil – lige i tide til sommeren!

Find øllene på hylden i Netto og på løgismose.dk

BLANC: Saftig og cremet hvedeøl brygget på bygmalt og hvede med et strejf af citrus. Eminent tørstslukker. Hvis du normalt nyder 1664 Blanc fra Kronenbourg, vil du med stor sandsynlighed også nyde Løgismose Blanc. 4,8% alkohol.

SHANDY: Frisk og lækende shandy af lige dele pink lemonade og lys øl brygget på bygmalt og humle. Oplagt valg på varme sommerdage og til dig, der godt kan lide friske og lette øl med en lavere alkoholprocent. 2,5% alkohol.

HUMLE: Alkoholfri pilsner brygget på byg-, hvede- og havremalt og gær med en fyldig smag af humle. Stor smag – lille promille. Et fuldgodt alternativ, som er nærmere et tilvalg end et fravalg. 0,5% alkohol.



Bør nydes afkølet, som en tår til grillmesteren og til dem, der ser til, når vennerne er samlet i parken, på strandturen, når der er bold i fjerneren, over et kortspil og bare når lysten til en kold tår øl melder sig!

MEJERIGELIGT MED ØKOLOGI

Det statskontrollerede røde Ø-mærke fejrer 35 år! Flere end 42 mio. dyr er kommet ud i det fri, og 7225 tons pesticider er sparet siden 1990. Det er godt bevis vi på, at det betaler sig at købe økologisk.

Dernæst er det værd at fremhæve, 1) at der er færre e-numre tilladt i økologisk produktion, 2) at der stilles højere krav til dyrevelfærden på økologiske landbrug og 3) at du sparer din krop for sprøjtemidler, når du vælger økologiske fødevarer.

Som fødevarerudvikler, med smagen som vores kompas, kan vi heller ikke lade være at slå et slag for den forbedrede smag, som økologiske råvarer besidder. De smager af mere. Smager af det, de kommer fra.

Tag et af vores bedst sælgende produkter, Løgismose skyr. Den er fremstillet på mælk fra fritgående køer, der græsser og gumler urter og blomster på økologiske marker i sommerhalvåret, og som har god plads i stalden om vinteren. Køernes alsidige kost og naturlige færd – trivsel – giver nemlig en dyb, rig og rund smag munden og såmænd også en helt særlig ro i maven. Økologien længe leve.

Find
skyr i flere
varianter
i Netto

HURRA!

Ø-MÆRKET FYLDER 35 ÅR

Hurra for færre sprøjtegifte
Hurra for mere biodiversitet
Hurra for flere dyr i det fri

Hurra for alle jer, som gør
Danmark mere økologisk!



35 ÅR | FORSKELLEN
KAN MÆRKES



ØKOLOGISK
LANDSFORENING

Promilleafgiftsfonden for landbrug

LØGISMOSES FØRSTE CHAMPAGNE

Producent: Locret-Lachaud | Område: Champagne, Frankrig

Det er en lille menneskealder siden, at "den bedre halvdel" af Løgismose-grundlæggerne parkerede sin bil foran Champagnehuset Locret-Lachaud i den lille landsby Hautvillers, der har skrevet sig ind i historien, fordi den berømte munk Dom Perignon ligger begravet i byens abbed. Lene Grønlykke begejstredes af Philippe Locret, som dengang residerede i kælderen, og familiens Champagner har siden været blandt vores bedst sælgende. Ikke mindst fordi tusindvis af gæster på Falsled Kro mødte dem med et billede af kroen på etiketten.

En pioner i Champagne

Philippe Locret overlod i 2000 nøglerne til kælderen til sin datter Charlotte, som nu er en af de få kvindelige vinmagere i Champagne, og 9. generation i en familie, som allerede i 1920 købte den første vinpresse og indrettede deres egen kælder i protest mod de lave afregningspriser, som de store Champagne-huse tilbød at betale for druerne. Locret-Lachaud er således en af de første såkaldte "Récoltant Manipulant"-producenter i Champagne. Det vil sige en producent, som udelukkende arbejder med frugt fra egne vinmarker, og da den slags først blev almindeligt i 1980'erne og 1990'erne, er det ikke helt skævt at kalde familien Locret-Lachaud for pionerer.



Fyldig, tør & herlig frisk

Champagne Traditionelle Brut 1. Cru NV

Denne cuvée tegner sig for op mod 80% af produktionen, og den bliver skabt på nogenlunde lige dele manuelt høstede Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier druer. Gæring i en blanding af beton og rustfrit stål med fuld malolaktisk forgæring, inden vinene i det tidlige forår blandes med op til 20% "vin de reserve". Herefter fornyet gæring i flaskerne og mindst 24 måneders modning frem mod degorgement og en beskeden dosage.

En diskret blomstrende Champagne med mere fokus på frugt end brioche. Fyldig uden at elegancen kompromitteres, og til sidst tør og herlig frisk og præcis.

Druer: Chardonnay 30%, Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 40%
Normalpris pr. fl. 349,- // pr. liter 465,33

MEDLEMSPRIS

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

Anbefaling:

91 point, Jyllandsposten

"Læber boble til prisen. Frisk og klar i mælet, cool og klassisk vin ..."

Morten Bundgaard - Maj 2025

Find andre Champagner fra Locret-Lachaud til gode priser på løgismose.dk

Vinene til den gode bøf på grillen

Côte du Boeuf, en god "berner", sprøde pommes frites og et glas kraftig rødvin med tilpas syre, frugt og tanniner, er intet mindre end ægte selvforkælelse.

I opskriften guider vores kok dig til en mør og saftig bøf samt, hvordan du rører "berneren".

Rødvinene nedenfor har vores sommelier anbefalet, for rødvin skal der til, også selvom det er sommer, når den uovertrufne bøf endelig får lov at komme på grillen blandt alle de dejlige, mere grønne alternativer. Du finder flere prisklasser og smagsvarianter i vores sortiment.

➔ Find opskrift på Côte du Boeuf med Bearnaisesauce på løgismose.dk



Aromatisk

Syrah Collines Rhodaniennes Terres de Mandrin 2022

En dejlig vin – aromatisk, blød og let, uden skarpe kanter, men med en fin syre, der giver friskhed i eftersmagen. En frugtdrevet Syrah i Gaillards karakteristisk stramme og kontrollerede stil.

Producent: Jeanne Gaillard
Område: Rhône, Frankrig
Druer: Syrah 100%
Normalpris pr. fl. 169,- // pr. liter 225,33

MEDLEMSPRIS



119,- pr. fl. v/6 stk. //
SPAR 300,-



Fyldig & saftig

Lirac Rouge 2022

Velafbalanceret med masser af finesse såvel i duften som i smagen, og trods potent alkohol stadig til den elegante side med saftige røde bær og næsten henslængte krydrede, sødmefyldte noter fra den velafstemte fadbehandling.

Producent: Château Mont-Redon
Område: Rhône, Frankrig
Druer: Grenache 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%
Normalpris pr. fl. 235,- // pr. liter 313,33

MEDLEMSPRIS



159,- pr. fl. v/6 stk. //
SPAR 456,-



Karakterfuld

Château Cantemerle 2021

Langsomt folder vinen sig ud med blomster, rød frugt og krydret tobak. Mellemfyldig og løftet af ribs og hindbær, med en fin vaniljesødme og en frisk syre, der kalder på en god bøf. Bør dekanteres og serveres i store glas.

Producent: Château Cantemerle
Område: Bordeaux, Frankrig
Druer: Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 21%, Cabernet Franc 9%, Petit Verdot 5%
Normalpris pr. fl. 369,- // pr. liter 492,-

MEDLEMSPRIS



229,- pr. fl. v/6 stk. //
SPAR 840,-

1. Sprød & læskende

Champagne Blanc de Blancs Extra Brut

Blomstrende og frisk med fine bobler og noter af æble, hvide blomster og citrus.

Producent: Diebolt-Vallois - Cramant

Område: Champagne, Frankrig

Drue: Chardonnay 100%

Normalpris pr. fl. 445,- // pr. liter 593,33

MEDLEMSPRIS



299,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 876,-

2. Finesserig

Champagne Blanc de Blancs Extra Brut Prestige

Saftig, ren og frisk. Generøs og imponerende!

Producent: Diebolt-Vallois - Cramant

Område: Champagne, Frankrig

Drue: Chardonnay 100%

Normalpris pr. fl. 575,- // pr. liter 766,67

MEDLEMSPRIS



399,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 1.056,-

3. Præcis & klar

Crémant d'Alsace Paul-Edouard Extra Brut - BIO

Fyldig, mildt blomstrende og først og fremmest gnistrende ren.

Producent: Domaine Bott-Geyl

Område: Alsace, Frankrig

Druer: Pinot Blanc 50%, Chardonnay 30%, Pinot Noir 20%

Normalpris pr. fl. 216,- // pr. liter 288,-

MEDLEMSPRIS



149,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 402,-

4. Tør & delikat

Crémant de Bourgogne Brut

Elegant og fyldig med fine bobler, blomstrende aroma, modne æbler og et strejf af brioche.

Producent: Georges Duboeuf

Område: Bourgogne, Frankrig

Druer: Pinot Noir, Chardonnay

Normalpris pr. fl. 199,- // pr. liter 265,33

MEDLEMSPRIS



139,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 360,-

Et udvalg af bobler

PERLER PÅ TUNGEN

– PÅ SMAGSTUR FRA ALSACE TIL CHAMPAGNE

Når sommersonen står højest, og terrassen kalder, er der intet som bobler – og både Crémant og Champagne er oplagte valg.

Crémant er Champagnes mere beskedne fætter: Fremstillet på samme traditionelle måde, men fra andre regioner og til mere overkommelige priser. Vores Crémant d'Alsace fra Domaine Bott-Geyl og Crémant de Bourgogne fra Georges Duboeuf viser, hvor elegant og kompleks denne vintype kan være. Den første med mineralsk friskhed og præcision, den anden med dybde og klassisk burgundisk charme.

Med Champagnerne fra Diebolt-Vallois hæver vi barren. De to Blanc de Blancs fra Cramant er et studie i finesse og terroir – med renhed, balance og vedvarende elegance. Fælles for de 4 er deres rene, tørre smagsprofil, som gør dem velegnede både som aperitif og sammen med sommerens lette serveringer. De lyse, milde aftener kalder på lidt ekstra!



TILVALG FREMFOR FRAVALG

Der kan være mange grunde til at undgå alkoholens rus – og med fuldgode, alkoholfrie alternativer, der kan nydes både som aperitif og til maden, føles det som et tilvalg frem for et fravalg.

Hos Løgismose er vi nysgerrige på alkoholfri vin og udvælger naturligvis med samme omhu som vores øvrige sortiment. Du finder derfor alkoholfrie drikke, der passer til både fest og hverdagsforkælelse – bl.a. fra den svenske Champagne-ekspert Richard Juhlin, Copenhagen Sparkling Tea og Flein druesaft fra østrigske Gross & Gross.

Et friskt alternativ til sommerens bobler er Flein Fizz Rosé Prickender – en elegant, økologisk druesaft på Zweigelt-druer. Med noter af jordbær, pink grape og rabarber – helt uden alkohol. Perfekt til sommerfest, picnic og grill.



5.

6.

7.

8.

5. Frisk med hyldeblomst Flein Gelber Muskateller druesaft ØKO 0%

Hyldeblomst, lavendel, modne mirabeller og lækende citrus.

Producent: Gross & Gross

Område: Südsteiermark, Østrig

Drue: Gelber Muskateller 100%

Normalpris pr. fl. 149,- // pr. liter 198,67

MEDLEMSPRIS



129,- v/1 stk. // SPAR 20,-

6. Aromatisk & halvsød Cabernet Sauvignon The Bench 0%

Duft af solbær og krydderier. Saftig med autentisk tannin, der balancerer sødmen.

Producent: Weinkellerei Hechtsheim

Område: Tyskland

Drue: Cabernet Sauvignon 100%

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

MEDLEMSPRIS



49,- v/1 stk. // SPAR 10,-

7. Let & forfriskende

Richard Juhlin Blanc de Blancs 0%

Elegant mousserende vin med en fin sprød syre, afbalanceret friskhed og en lille restsødme.

Producent: MRG Wines

Område: Languedoc-Roussillon, Frankrig

Drue: Chardonnay 100%

Normalpris pr. fl. 159,- // pr. liter 212,-

MEDLEMSPRIS



139,- v/1 stk. // SPAR 20,-

8. Solmodne jordbær

Flein Zweigelt Rosé druesaft ØKO 0%

Appellerende med søde frugter. Ren og trods sødmen utrolig forfriskende.

Producent: Gross & Gross

Område: Südsteiermark, Østrig

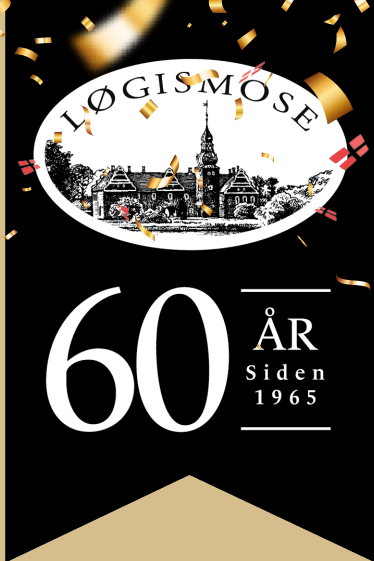
Drue: Zweigelt 100%

Normalpris pr. fl. 149,- // pr. liter 198,67

MEDLEMSPRIS



129,- v/1 stk. // SPAR 20,-



LØGISMOSE FYLDER 60 ÅR FREDAG 12. SEPTEMBER!

Det fejrer vi med en formidabel fødselsdagsfestival
i 60 dage i den gode smags tegn.

Når man fylder 60 år, får man lov at se sig tilbage, og siden 1965 har vi arbejdet for at løfte både hverdagen og festen med gode, ærlige produkter – svaret på hvad, der har været og fortsat er vores pejlemærke er derfor enkelt: smag, holdning og håndværk.

Og faktisk har vi de sidste 60 år haft smagen som vores kompas. Vi har smagt os igennem egne restauranter igennem tiden, udvalgt delikatesser og vine fra hele verden og ikke mindst udviklet og smagt os gennem 100-vis af Løgismose produkter i vores mejeri og køkken på Fyn – faktisk laver vi ikke andet end at smage. Det er nemlig smagen, sammen med holdningen til at både dyr, råvarer og natur skal have det godt, der afgør, hvad vi siger ja til, og hvad vi fravælger.

Det skal fejres!

Glæd dig til en fødselsdagsfestival, der hele september og oktober inviterer til et væld af gode vintilbud og smagninger i butikken på Nordre Toldbod samt udvalgte Netto-butikker – og selvfølgelig et brag en fødselsdagsfest fredag 12. september på Nordre Toldbod.

Stay tuned, og følg med på loegismose.dk og i din indbakke, hvor vi løfter sløret for hele programmet, når vi nærmer os.



KLUB LØGISMOSE MEDLEMSKAB

[Bliv medlem her](#)

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE WEBSHOP

Kontakt: salg@loegismose.dk

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE ERHVERVSSALG

Kontakt: erhverv@loegismose.dk

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE BUTIK

Løgismose på Nordre Toldbod 16

Kontakt: info-butik@loegismose.dk

Tlf. (+45) 28 49 53 93

Åbningstider:

Man-ons: kl. 10.00-18.00

Tor-fre: kl. 10.00-19.00

Lør: kl. 10.00-17.00

Søn: 10.00-16.00

LØGISMOSE MEJERIUDSALG

I ALLESTED-VEJLE, FYN

Kontakt: mejeriudsalg@loegismose.dk

Tlf. (+45) 63 63 63 20

Åbningstider:

Torsdag: 10.00-17.30

Fredag: 10.00-17.30

Lørdag: 10.00-13.00

LØGISMOSE I NETTO

Løgismose i Netto

Kontakt: info@loegismose.dk

FAGEKSPERTER & BIDRAGSYDERE

Per Bach

Kasper Styrbæk

Emilie Schou Wilhjelm Ravn

Ann Sophie Hansen

Miriam Schou Linulf

Josephina Renée Schow Jørgensen

Martin Ørby

FOTOGRAF

Kresten Worm-Leonhard

ART DIRECTOR / ILLUSTRATOR

Annemarie Buck

Følg os på Facebook og Instagram:



/loegismose



@loegismose

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

**TILBUD GÆLDER I PERIODEN
15. JULI T.O.M. 31. AUGUST
2025 FOR MEDLEMMER AF
KLUB LØGISMOSE**

Der tages forbehold for trykfejl og udsolgte varer.