

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

TID TIL NYDELSE

- Asparges, asparges, asparges
- Champagne i rige mål
- Hvide pragteksemplarer fra Italien
- Grillet multe med citron-kartofler
- Nye vinhuse fra Chablis og Bourgogne
- Vermouth Tonic & Limoncello Spritz

Alt til sommerens
FESTER

Mægtige
MARINADER
til grillmaden

Solskin og
vino på
havnekajen

VIND ÅRETS
BEAUJOLAIS-
KASSE
LÆS MERE PÅ
BAGSIDEN

SÆSONENS FESTER

Verden er ikke, hvad den har været og selvom det indimellem føles som om, jorden er ved at gå under, kommer vi heldigvis ikke uden om, at en sommer i vente byder på masser af fest, liv og glade dage.

Med magasinet i hånden giver vi dig stor inspiration til sæsonens festligheder med mange om bordet. Vi mener, dit bedste kort på hånden er at indkøbe vin til kassepriser og sætte grillen på overarbejde.

For har du gode råvarer og anvendelige marinader stående i køleskabet, kan du hurtigt og bekvemt stable et taknemmeligt måltid for de mange på benene. På side 13 giver Kasper sine fire bedste grillmarinadeopskrifter væk.

Til champagnekøleren og de mange glas, der skal holdes fyldte, så der kan skåles, hilses og smiles i ét væk, har vi fyldt magasinet med flere end 40 forskellige flasker. Både dem til kassepriser, terrassen, nyhederne og dem, som kan foræres i gave.

Vi skal desuden rundt om nyheder fra Chablis og Bourgogne, et par hvide pragteksemplarer fra Italien, et suverænt bud på grillsteak fra hyliden i Netto og så selvfølgelig de danske asparges. I butikken på Nordre Toldbod finder du kokkenes retter med asparges, mens du på Løgismose.dk finder landets måske største kartotek af aspargesopskrifter, så du kan tage den ekstravagante råvare under nænsom behandling og opleve, hvorledes den kan tilberedes på mange, mange forskellige måder.

Med et glas vin i hånden til duften af grillen, der snart melder klar, indhylles vi for en stund i en tilstand af ro og optimisme, føler os forbundne og glemmer bare lidt, at verden brøler derude.

God fornøjelse!
Klub Løgismose

INDHOLD

- 3 Smag på magasinet, Vi har sammensat en smagekasse til dig!
- 4 En skjult oase, Kom med Løgismose på BaneGaarden
- 5 Løgismose klassiker, 45 år med sprød Sancerre
- 6 Smag på sæsonen, Asparges – kend dem på knækket
- 8 Velkommen til fest, Turen går til Barbaresco
Drinksopskrifter: Vermouth Tonic & Limoncello Spritz
- 10 Vin til mange, Vine til forårets og sommerens mange fester
- 12 Mad til mange, Sommerens mægtigste marinader
- 14 Rejseguide, Turen går til Côte d'Azur
- 16 Nyheder fra Bourgogne, Danmarkspremiere på sprød Chablis
Vin & mad match: Stegte hvide asparges med rygeostsauce
- 18 Georges Duboeuf, Årets Beaujolais-kasse er snart klar
- 20 Løgismose på hylderne, Husets vine & alternativer på grillen
- 22 Bobler i gaveæsker, Champagne i rige mål!
- 24 Rosétid, Match made in heaven
Vin & mad match: Klassisk rejemad
- 26 Italienske hvidvine, Hvide, italienske pragteksemplarer
Vin & mad match: Grillet multe og citron-kartofler
- 28 Italienske rødvine, Smag på italiens blå nationaldrue
Vin & mad match: Anellini alla Pecorara – sommerlig pastaret
- 30 Delikatesser, Made By Mama
Opskrift: Pappardelle med grillede og syltede artiskokker
- 32 Sommer på Nordre Toldbod, Sol, småretter & vino
- 34 Nyheder fra Bourgogne, Til attraktive priser
- 36 Events, Skal du holde fest? & Deltag i konkurrencen



SMAG PÅ MAGASINET

Glæd dig til en charmerende tour de force med seks forårsfriske vine. Dels tre hvidvine skabt på druerne Garganega, Verdicchio og Vermentino, som har været definerende for den italienske vinindustri. Dels tre rødvine i form af en frisk Valpolicella fri for fad og rosineret sødme, en elegant Chianti Classico og til sidst en saftig Côtes du Rhône.



Essensen af magasinet i en kasse

649,- // SPAR 375,-

Normalpris 1.024,-

KASSEN INDEHOLDER

Toscana Vermentino ØKO 2024, La Spinetta, side 26

Soave Classico 2023, Inama, side 26

Chianti Classico ØKO 2021, Badia a Coltibuono, side 28

Côtes du Rhône Réserve Mont-Redon 2022, Château Mont-Redon, side 11

Verdicchio di Matelica Terravignata ØKO 2023, Borgo Pagianetto, side 26

Valpolicella Valpantena Altarol 2023, Corte Figaretto, side 11

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. maj t.o.m. 30. juni 2025.

– Få fri fragt ved køb over 298,- som medlem af Klub Løgismose

– Se alle dine medlemsfordele på løgismose.dk/klub

En skjult oase

KOM MED LØGISMOSE PÅ BANEGAARDEN

– ud i naturen, midt i København

Midt i København på DSBs baneterræn ligger et stykke 'uopdaget' land med vild natur, brombærkrat, hønsehus og gamle træer. Mellem Vesterbro og Sydhavnen, midt i alt det grønne, ligger BaneGaarden.

Ni gamle lader af træ blev opført i 1909 af DSB til opbevaring af træ og materialer, der skulle bruges til skinner og har siden 1950 og indtil for få år siden ligget stille hen, og naturen har fået lov til at gro vildt og frodigt.

I dag kan du opleve BaneGaarden, som Københavns økologiske mad-oase; et grønt byrum fuld af smagsoplevelser, street food, bageriet Perron, væksthuse, vildhave, udekøkken, langbordsmiddage og meget mere. Du kan besøge det hele en fredfyldt lørdag formiddag, en festlig fredag aften eller invitere mange til fest i Væksthusene.

Magasinet du sidder med i hånden er skudt ude i den grønne oase, og nyder du et glas vin – eller flere – på BaneGaarden kan du være sikker på, at det er udvalgt fra Løgismoses sortiment.

Kom med på BaneGaarden her i magasinet og få en smagsprøve på det grønne frirum.



Her finder du BaneGaarden
Otto Busses Vej 45, 2450 København

VIND GAVEKORT PÅ 500,- TIL BANEGAARDEN

Deltag i konkurrencen på Instagram @loegismose, hvor BaneGaarden uddeler 5 gavekort à 500,- og kryds fingre for, du bliver den heldige vinder!

45 ÅR MED REN, FRISK & SPRØD SANCERRE

Producent: Reverdy Bernard & Fils | Område: Loire, Frankrig

Reverdy kender du muligvis i forvejen – den er en ægte Løgismose-klassiker og lidt af en forårsbebuder for rigtig mange af vores medlemmer, som, når de sidder med den i glasset, for alvor fornemmer, at det atter er forår i Danmark.

Reverdy-familien har haft vokseværk i generationer, og et hurtigt opslag i den lokale telefonbog (sådan en findes stadig på de kanter) viser, at der i dag er flere end 30 Reverdy'er i og omkring landsbyen!

Dengang Løgismoses grundlægger Lene Grønlykke mødte Bernard Reverdy, havde han kun tappet sin egen vin i få år, og høsten fra de dengang bare 6 ha. med vinstokke var manuel. I dag er det barnebarnet Romain Reverdy, som regerer i kælderen, og druerne fra de efterhånden 20 ha. plukkes på det helt rette tidspunkt af den mægtige og super avancerede høstmaskine, der er blevet familiens stolthed.



Reverdy Noël-Romain



Et herligt glas i utide
– en ægte Løgismose-
klassiker!

Vidunderlig komplet

Sancerre Blanc 2024

Sammenstukket af vine fra vinstokke, der overvejende står på stenet caillotes, men lidt terre blanche og silex indgår også. I alt 14,3 ha. som tilsammen giver Romain Reverdy mulighed for år efter år at begave os med en vidunderlig komplet vin, der charmerer med modne stikkelsbær, hyldeblomst og prikkende citrus. Ekspressiv og aromatisk med netop den kølige mineralitet, som gør Sauvignon Blanc vinene fra Sancerre til noget ganske særligt.

Drue: Sauvignon Blanc 100%
Normalpris pr. fl. 235,- // pr. liter 313,33

MEDLEMSPRIS

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



ASPARGES – KEND DEM PÅ KNÆKKET

Når de første danske grønne asparges skyder op gennem jorden og står rank i majsolen eller som de hvide asparges er klar under jorden, flokkes vi om at få den ekstravagante spise med hjem i køkkenet.

Hvide asparges forbindes ofte med større eksklusivitet end de grønne. Det skyldes dels at de er mere krævende at dyrke – de skal hyppes med jord – og dels deres frydefulde sukkulente konsistens og nøddeagtige smag. Læg dertil at de grønne asparges er langt billigere og efterhånden tilgængelige året rundt grundet import fra Peru eller Afrika. Det synes dog meget vigtig at påpege, at den slags ikke kan måle sig med de friske, danske, sæsonaktuelle grønne asparges. Så byd dem begge velkommen, og tag dem under kærlig behandling med stor inspiration fra løgismose.dk.

SOMMELIERENS GUIDE TIL VINMATCHET

Friske asparges har en karakteristisk svovlagtig smag. De indeholder asparaginsyre, der giver en særlig oplevelse af syrlighed samt saponiner, som tilfører fornemmelsen af bitterhed. Syre og bitter spiller derfor en rolle i forhold til valget af vin. I cyberspace flyder det med velmente anbefalinger, hvor især aromatiske Muscat fra Alsace og Sauvignon Blanc fra Sancerre bliver ved med at blive nævnt. Vine som imidlertid har det med at overskygge asparges diskrete fortræffeligheder. Men hvis bare vinen kommer med en frisk og ungdommelig syre og er knastør, vil det aldrig gå helt galt.

Nyd f.eks. denne Soave Classico 2023 fra Inama til dine asparges.

Læs mere om vinen på side 26.

KOKKENS TIPS

1. Når du skræller hvide asparges, skal du gemme skrællerne og lægge dem ovenpå aspargesene, mens du tilbereder resten af måltidet. Skrællerne holder på saften, og så kan du klargøre dine asparges i god tid.

2. Er dine asparges blevet trætte, kan du give dem et skråt snit i bunden og stille dem i isvand. På den måde vågner halvkedelige asparges lynhurtigt til deres velkendte, sprøde form.





Stjernesked med rødtunge,
fjordrejer og asparges



Hvide asparges, fjordrejer og
sauce mousseline



Tarte flambée med grønne
asparges og Munsterost



Grillede grønne asparges med
morkler à la crème



Asparges i tempura med
citronmayonnaise



Grønne asparges med
pocherede vagtelæg



Høns i asparges – i en
anderledes version



Kartoffelsalat med hvide
asparges



Toast med pocheret æg og
luftig hollandaise

DEN IDEELLE VELKOMST

Åh, glæden ved at invitere til fest! Forsommeren er fyldt med glædelige begivenheder – bryllupper, konfirmationer, studenterfester og hyggelige sammenkomster med venner og familie.

Byd velkommen med festens første skål, og imponér dine gæster med skønne velkomst-drinks, der emmer af italiensk charme: en frisk og sprudlende start med en Limoncello Spritz eller en simpel og elegant Vermouth Tonic.



Rund & velafbalanceret

Vermouth Rosso

Rund og meget fyldig Vermouth med et utrolig potpourri af florale og urtede aromaer – præcis som en Vermouth bør være!

Producent: Contratto

Område: Piemonte, Italien

Alkoholprocent: 18%

Normalpris pr. fl. 210,- // pr. liter 280,-

MEDLEMSPRIS

169,- v/1 fl. // SPAR 41,-



OPSKRIFT – VERMOUTH TONIC

Gør som de hippeste barer, og servér en simpel og elegant aperitif med lige dele Vermouth Rosso og Indian Tonic, pyntet med et stykke twistet citronskal. Nemt og tørstslukkende!

TIP: Hæld først is i glasset, så Vermouth og til sidst og ganske langsomt Tonic, så du får et flot farvespil i glasset.

Find
Løgismose
Tonic på spot
i Netto



OPSKRIFT – LIMONCELLO SPRITZ

Forfriskende og populær italiensk drink, der kombinerer den søde og intense smag af Limoncello-likør med bobler fra Prosecco og et skvæt dansk vand. En enkel og lækker drink, der giver dig mulighed for at nyde en autentisk italiensk smag, selvom du forbliver på dansk jord.

INGREDIENSER – 1 GLAS

- 5 cl Limoncello Limunciel
- 10 cl Prosecco
- 10 cl tonic
- 1 skive økologisk lime
- Isterninger

SÅDAN GØR DU

Step 1 Køl et højt slankt glas ned med isterninger. Hæld smeltet vandet fra og tilsæt forsigtigt Limoncello, Prosecco og Tonic.

Step 2 Pynt med tynde skiver lime, som du evt. squeezer ned i din Spritz for lidt ekstra friskhed.

Step 3 Servér umiddelbart inden boblerne fordufter, og isen smelter.

TIP: Skift Limoncello ud med Contratto Bitter og citronen ud med en appelsin, så har du en luksuriøs version af den italienske Aperol Spritz.

Aromatisk & citrusfrisk



Limoncello Limunciel 0,7 l

Denne "Limunciel", der er fremstillet efter gamle familieopskrifter, regnes af kendere for noget af det ypperste limoncello, der kan opdrives, og i en guide til de bedste italienske likører betegnes den endda som "flydende kulturarv".

Producent: Liquorificio Carlo Mansi

Område: Campania, Italien

Alkoholprocent: 30%

Normalpris pr. fl. 225,- // pr. liter 321,43

MEDLEMSPRIS



169,- v/1 fl. // SPAR 56,-



Sødmefulde frugter

Treviso Prosecco Extra Dry Sgàjo NV ØKO/VEGAN

Stilfuld og farlig let drikkelig Prosecco, der ud over at være økologisk allerede i 2013 begyndte at flage med, at den også var vegan(isk). Associationer til sødmefulde pærer, fersken og hvide blomster, og i munden begaver den os med en delikat mousse og en skøn saftighed, der rammer indtrykket af moden tropisk frugt fornemt ind.

Producent: Perlage

Område: Veneto, Italien

Drue: Glera 100%

Normalpris pr. fl. 135,- // pr. liter 180,-

MEDLEMSPRIS



89,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 276,-



VINE TIL FORÅRETS OG SOMMERENS MANGE FESTER

Vi har plukket en håndfuld vine, som vi nu tilbyder til attraktive kassepriser, hvis du planlægger at invitere gæster og forvandle nogle af de lyse forhåbentlig lune sommeraftener til mindeværdige fester. Der er tale om saftige og friske vine med masser af den såkaldte drinkability.

Vine som vil skabe glæde, hvad enten de skænkes som velkomst eller tilbydes som fristende akkompagnement til sommerens friske grøntsager og alt det gode fra den glødende grill.



1. Allround Rosé

Solis Lumen Pays d'Oc Rosé ØKO 2023

Slank og knastør rosé med røde bær og hybenrose, som løftes af en lille underliggende mineralitet.

Producent: Domaine Montrose

Område: Languedoc, Frankrig

Drue: Grenache 80%, Cinsault 20%
Normalpris pr. fl. 120,- // pr. liter 160,-

MEDLEMSPRIS



79,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 245,-

2. Til fiskeretter

Riesling Gutswein Trocken 2023

Signaturvinen fra Würzburg. Forfriskende og aromatisk. Legesyg takket være pirrende citrus og mineralitet.

Producent: Weingut Würzburg

Område: Saar, Tyskland

Drue: Riesling 100%
Normalpris pr. fl. 125,- // pr. liter 166,67

MEDLEMSPRIS



79,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 275,-

3. God til velkomst

Grüner Veltliner Gutswein ØKO 2023

Ikke videre kompleks, men mild og meget veldefineret Grüner Veltliner med masser af legesyg drikkeglæde.

Producent: Weingut Mantlerhof

Område: Niederösterreich, Østrig

Drue: Grüner Veltliner 100%
Normalpris pr. fl. 125,- // pr. liter 166,67

MEDLEMSPRIS



69,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 335,-

SPAR
op til 45%
v/6 flasker!



4. God allrounder

Pinot Grigio delle Venezie Bosco det Cirmiolli ØKO 2023

Økologisk vin fra Bosco uden fremmede gærstammer og de justeringer, som mange vine i prisklassen ellers ofte udsættes for.

Producent: Bosco Viticoltori

Område: Veneto, Italien

Drue: Pinot Grigio 100%

Normalpris pr. fl. 85,- // pr. liter 113,33

MEDLEMSPRIS



49,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 215,-

5. Letløbende

Valpolicella Valpantena Altarol 2023

Letløbende blend af frugt fra hele 6 forskellige druer. Meget mere forfriskende end alt det der Ripasso.

Producent: Corte Figaretto

Område: Veneto, Italien

Drue: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta, Croatina

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

MEDLEMSPRIS



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

6. Saftig & krydret

Côte du Rhône Réserve Mont-Redon 2022

Saftig og fint krydret Côte du Rhône, som plukkede 93-point hos James Suckling i den mindre generøse 2021-årgang.

Producent: Château Mont-Redon

Område: Rhône, Frankrig

Drue: Grenache, Syrah, andre druer

Normalpris pr. fl. 135,- // pr. liter 180,-

MEDLEMSPRIS



79,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 335,-

SOMMERENS MÆGTIGSTE MARINADER

Maden til sommerens fejringer og runde fødselsdage med mange mennesker i alle aldersgrupper behøver ikke at kræve utallige timer indenfor i køkkenet. Tænd op i grillen, og lad festen rulle, mens maden bliver klar.



Spørger man Kasper, kokken, som bl.a. står bag maden i magasinet, er dit bedste kort på hånden at have køleskabet fuld af gode grillmarinader.

Så skal du højest sende en af gæsterne efter Løgismose kylling i Netto eller forbi en fiskehandler, og middagen – til mange såvel som få – kan være klar på bare få minutter.



➡ Find også
opskrifterne på
løgismose.dk

Bekvem og
alsidig grillmad!



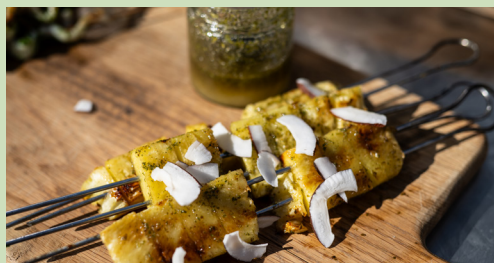
Marinaden til fisk

Blend en håndfuld persille, 5 fed hvidløg, skallen fra 1 citron og 6 spsk Løgismose ekstra jomfruolivenolie, og smør på fisk, rejer eller blæksprutte.



Marinaden til grønt

Blend 3 spsk honning, 1 spsk sesamolie, 1 spsk revet ingefær, ½ chili (afhængig af styrke), 2 fed hvidløg, ½ tsk. salt, 1½ spsk Løgismose ekstra jomfruolivenolie og 2 spsk soya, og smør på f.eks. broccoli, blomkål eller et kvart spidskål.



Marinaden til frugt

Blend 5 spsk mørk sirup, 2 spsk mørk Rom, 1 bdt mynte, saft og skal fra ½ lime, 1 knivspids salt og 50 g sukker, og smør på ananas, fersken eller blommer.



Marinaden til kylling

Blend saften fra 1 lime, en håndfuld koriander, 2 fed hvidløg, 1 peberfrugt, 1 chili (afhængig af styrke), 1 tsk. tørret oregano, 1 tsk. røget paprika, ½ tsk. salt, 1½ spsk mørk sirup og 3 spsk Løgismose ekstra jomfruolivenolie, og gnid på kyllingen.

TUREN GÅR TIL CÔTE D'AZUR



Côte d'Azur, også kendt som Den Franske Riviera, er berømt for sine solrige strande og glamourøse byliv og har alle dage tiltrukket jetsettere og kunstnere med sin smukke kystlinje og tillokkende, skødesløse middelhavstemning.



Der er nok at give sig til i den sydøstligste del af Frankrig, men det gælder om at holde sig fra turistfælderne. Det forsøger vi med disse bud på oplevelser.



Marché Provençal (Antibes)

Kendt for sine livlige markeder og maleriske marina, skal der i Antibes selvfølgelig handles på det mægtige, overdækkede Marché Provençal. Patéer med piment d'Espelette, baguette med sorte Nyons-oliven, kumquats, let soltørrede tomater, østers fra Thau, pissaladière, rôtisseriekyllinger og tørrede høj-kvalitetskrydderurter – alt sammen lokalt dyrket.

Men pas på, man køber sig lynhurtig fattig, fordi de lokale er så imødekomende og giver dig lov til at smage, før du vælger mellem Beaufort og Comté. Køb ind til en let frokost på Plage de la Gravette til udsigten af lokale motionister og hyggelige sammenskudsgilder.

Marche Provençal, Cours Masséna, 06600 Antibes



Colombe d'Or (Saint Paul de Vence)

For foden af den lille middelalderby Saint Paul de Vence, tilløbsstykke for verdens kunstentuaister grundet sit utal af små gallerier, ligger denne oase, hvor man spiser under gamle figentræer og med fabelagtig udsigt over Middelhavet. Mange af tidens største kunstnere har boet og spist her, og stedet er fyldt med værker af Léger, Matisse, Chagall og Miro, mens hotellets swimming-pool er dekoreret med mosaikker af Brague og en kæmpe skulptur af Calder.

Foundation Maeght, Sydfrankrigs Louisiana, ligger kun 10 minutters gang herfra. Her er dyrt, men du kan nøjes med en frokost og stadig få en på oplevelsen. Bed om et bord i siden, så du har udsyn til hotellets excentriske gæster, og nyd så at bestille fra verdens måske smukkeste menukort. Det her sted har en uovertruffen klasse over sig.

La Colombe d'Or, Place du Général de Gaulle, 06570 Saint Paul de Vence



Brocante og suverænt boulangerie (Nice)

Søger du franske loppefund, men orker du ikke at bruge feriedage på at stå tidligt op og køre kyst og land tynd for at finde marchés aux puces, er Nice, særligt omkring Rue Catherine Ségurane, et godt sted at søge hen. De fleste antikvitetshandlere ved godt, hvad de kan få for deres fund, men de har også beundringsværdige samlinger af sydfransk keramik, kunst og designklassikere.



Frankrigs bedste croissant fås desuden i Nice hos Boulangerie Maison Jean-Marc Bordonnat. Luftig, perfekt Maillardreaktion og smørfyldt. Prøv også deres baguettes aux grains og Pain Suisse. Dyrt er det ikke, men faktum er, er du ikke til gamle ting, er bageriet alene en tur til Nice værd.

Psst... akkompagner de to b'er med en frokost på Chez Davia, hvis sydfranske serveringer er perfekt underspillede og spækket med lokale, udsøgte råvarer. Et must!

Boulangerie Maison Jean-Marc Bordonnat, 19 Rue Barla, 06300 Nice
Restaurant Chez Davia 11 bis Rue Grimaldi, 06000 Nice.



Spis fisk som de lokale hos Raymond

Fisk- og skaldyrsrestauranter er der nok af i Côte d'Azur, så det gælder om at finde dem som lokale spiser på, hvor tilberedningen sidder i skabet og tilbehøret kommer uden de store dikkedarer. Chez Raymond er et solidt bud. Start med fem grillede sardiner og prøv så deres tilløbsstykke; bouillabaisse au feu de bois (den franske fiskesuppe med oprindelse fra Marseille, tilberedt over bål). De røgede noter glæder både fisk og noterne af safran, og deres rouille (en rødlig form for aioli) påstås ikke at fås bedre i Sydfrankrig.

Der er ikke gjort meget ud af restauranten, til gengæld er råvarer, service og kokekunst i top. Herligheden skal selvfølgelig skylles ned med en flaske provencalsk rosé. Og det bedste er, at siestaen, som sådan en afføder, kan foregå på stranden blot 10 skridt fra restauranten.

Les Tamaris – Chez Raymond
Blvd de la Baleine, Le Levandou, 83980

På løgismose.dk finder du flere rosévine fra Côte d'Azur, fuldfede sardiner på dåse og Label Rouge-paté de campagne, hvis rejsefeberen begynder at melde sig ...

DANMARKSPREMIERE PÅ SPRØD CHABLIS

Producent: Domaine Bardet
Område: Bourgogne, Frankrig

I Løgismose elsker vi Chablis uforbeholdent, og selvom det stadig er risky business at være vinbonde i nordlige Bourgogne, så er det gode, at den globale opvarmning har medvirket til, at vinstokkene ikke længere behøver stå på de luneste Premier- og Grand Cru-skråninger, før de begaver os med hvidvine, der næppe kan replikeres. Domaine Bardet er en af dem.

De to brødre Philippe og Michel Bardet tappede deres første 900 flasker i 1994, hvor de arvede jorden i Petit Chablis og Chablis fra deres mor. Siden er det kun gået én vej, og her 30 år senere er det Philippes søn Damien, som står i spidsen for det, der med tiden er vokset til 10 ha. med vinstokke og omkring 60.000 årlige flasker!



Signaturvinen

Petit Chablis 2023

Helt frisk og ligefrem Petit Chablis, der får kant af prikkende citrus og en tiltalende lækende mineralitet. Med op til 30.000 årlige flasker er dette Bardets signaturvin.

Drue: Chardonnay 100%
Normalpris pr. fl. 220,- // pr. liter 293,33

159,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 366,-

Ved den 36. udgave af talentkonkurrencen "Le Concours des Jeunes Talents du Groupement des Jeunes Professionnels de la Vigne" blev Damien Bardet i november kåret til "Jeunes Talent 2024" i den del af det nordlige Bourgogne, som kaldes "Grand Auxerrois". Forudsætningen for at deltage er, at man ikke er fyldt 40 år, alternativt, at man er sprunget ud som vinbonde indenfor de sidste 5 år.



Moden & flot

Chablis 2023

Fra parceller omkring Préhy, som lokale kræfter har forsøgt løftet op i Premier Cru. Lidt mere moden i udtrykket, men stadig cool med masser af drive og flot fokus. 7.000 flasker.

Drue: Chardonnay 100%
Normalpris pr. fl. 245,- // pr. liter 326,67

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



Fyldig & gnistrende frisk

Chablis Vieilles Vignes 2023

Fra en vestvendt parcel, hvor de første vinstokke blev sat i 1950'erne. Fyldigere og dybere, men stadig gnistrende frisk og med den helt rette lille salte accent til sidst. 2.000 flasker.

Drue: Chardonnay 100%
Normalpris pr. fl. 275,- // pr. liter 366,67

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



© Marie-George Stavelot



SMAGEKASSE

KØB EN SMAGEKASSE OG SMAG DEM ALLE

499,- // SPAR 241,-
Normalpris: 740,-

KASSEN INDEHOLDER:
1 fl. Petit Chablis 2023
1 fl. Chablis 2023
1 fl. Chablis Vieilles Vignes 2023

MEDLEMSPRIS – KØB SMAGEKASSEN HER



Find også
opskriften på
løgismose.dk



Stegte hvide asparges med rygeostsauce

En af vores helt store gastronomiske kærlighedsaffærer, rygeosten, er her midtpunkt i en cremet smørsauce – en sauce du nok ikke glemmer foreløbigt, når du har smagt den.

INGREDIENSER

- 4 stk hvide asparges pr. person
- 200 g smør
- 2 spsk Løgismose sødmælksrygeost
- 2 dl hønsefond
- 2 stk æggeblomme
- Kørvel
- Estragon
- Citron
- Hasselnødder

SÅDAN GØR DU

Step 1 Smelt 125 g smør i en kasserolle til det bruner, skummer op og dufter af ristede nødder.

Step 2 Bland æggeblommer og rygeost sammen med en stavblender til en homogen masse.

Step 3 Hæld smørret op i hønsefonden og bring blandingen i kog.

Step 4 Skræl de hvide asparges og knæk bunden af.

Step 5 Steg asparges ved høj varme på en pande i 4-6 minutter (tip, når spidsen af en lille tynd kniv kan stikkes let igennem, er aspargesene færdige). Tilsæt en spsk. smør til panden og lad bruse op.

Step 6 Blend med en stavblender den kogende fond med smør ned i æggemassen med rygeost, til saucen er cremet og skummende. Smag til med salt og peber.

Step 7 Anret asparges med ristede hasselnødder og krydderurter og tilsæt saucen umiddelbart inden servering.

Chablisvinene fra Bardet har det alle fint med asparges, men når der skal spilles op til rygeostcremen, vil den lidt mere karakterfaste vin fra de gamle vinstokke være det bedste match.



ÅRETS BEAUJOLAIS-KASSE

Producent: Les Vins Georges Duboeuf | Område: Beaujolais

Lige siden Beaujolais-vinene fra Georges Duboeuf blev introduceret i Løgismoses Vinklub for snart 50 år siden, har de haft mange venner, og denne smagekasse fra den seneste høst med vine fra de 10 Cru-kommuner i Beaujolais – de såkaldte ”10 søstre” – samt en Beaujolais og en Beaujolais Villages har i mere end 20 år været en tilbagevendende og skattet begivenhed.

Den mindste høst i mands minde

2024 startede med lange perioder med kulde og regn, som bremsede vinstokkens vegetative cyklus, og med 10 til 15 ekstra dage med regn i forhold til gennemsnittet blev foråret det fugtigske siden 1959. Det ledte til udbredte udbrud af meldug og råd, som vinbønderne måtte bruge alle deres vågne timer på at bekæmpe.

Herefter blev blomstringen mange steder brat bragt til ophør, da voldsomme haglbyger ramte mange vinmarker i juni, og derpå gik det slag i slag med alt for mange dage med regn og tunge skyer. Først i august begyndte det varmende solskin at få overtaget, og her afslørede ture i vinmarkerne balladen:

Smukke drueklaser i uskøn forening med udtørrede og nogle steder haglbeskadigede drueklaser. Derfor kom det under høsten i høj grad til at handle om det franskmændene kalder ”tirage”.

Det vil sige om at soignere, sortere og smide væk, og i den sidste ende endte det med et af de laveste høstudbytter, der er registreret i Beaujolais de seneste 100 år.





SMAGEKASSE

BEAUJOLAIS-KASSEN

1.399,- // SPAR 702,-

Normalpris: 2.101,-

Vinene
kan leveres
fra starten
af juni!

En herlig mulighed for at smage 12 forskellige vine fra dette stadig mere populære område og opleve det aftryk, som terroret i smukke granitholdige bakker mellem Mâcon og Villefranche-sur-Saône sætter i de forskellige vine. Som altid er det Denis Lapalu, den mangeårige chefvinmager hos Georges Duboeuf, og hans masterblender Emeric Gaucher, der har stået for udvælgelsen.

KASSEN INDEHOLDER:

- | | |
|--|--|
| 1 fl. Beaujolais Château d'Ouille ØKO 2024 | 1 fl. Côte de Brouilly Sélection 2024 |
| 1 fl. Beaujolais-Villages Domaine Trois Vallons 2024 | 1 fl. Fleurie Les Moriers 2024 NYHED |
| 1 fl. Régnié Sélection 2024 | 1 fl. Juliéna's Château des Capitans 2024 |
| 1 fl. Brouilly Domaine De La Martingale 2024 | 1 fl. Morgon Domaine Jean Descombes 2024 |
| 1 fl. Chénas Les Darroux 2024 | 1 fl. Saint Amour Domaine du Paradis 2024 |
| 1 fl. Chiroubles Domaine des Petites Violettes 2024 | 1 fl. Moulin-à-Vent Domaine des Rosiers 2024 |

MEDLEMSPRIS – KØB SMAGEKASSEN HER



HUSETS RØDE, HVIDE OG LYSERØDE VIN

Forestil dig vinen, du får serveret i en karaffel på en charmerende fransk bistro – alsidig, let drikkelig, ukompliceret. *Joie de vivre* på flaske om man vil.

Nu kan du lægge vores nye "husets vin" i kurven, når du handler i Netto og skabe den hyggelige bistrooplevelse derhjemme eller i det grønne.

Find
vinene på
spot i Netto

31. maj - 6. juni.

RØD

Smagsnoter: Rød blomme og hindbær

Passer til: Kylling, okse, lam og gris

HVID

Smagsnoter: Æble, fersken, honning og citrus

God til: Aperitif, skaldyr og fisk, grønne og fyldige salater

ROSÉ

Smagsnoter: Hindbær, blåbær, ribs og citrus

Passer til: Aperitif, muslinger, charcuteri, grønne retter



i Vinene er alle "Vin de France", hvilket giver producenten frie tøjler i forhold til fremstillingsmetoder og med mulighed for at lege med frugt fra hele Frankrig.

Løgismose på hylderne

ALTERNATIV TIL KLASSISK STEAK PÅ GRILLEN

Blandt kokke og gastronomiske entusiaster er der bred konsensus om, at låret er det mest smagfulde og saftige stykke kød på en kylling.

Med sin langsomme, fritlevende opvækst og unikke race ('cou nu', på dansk nøgenhals) er Løgismose kyllingens kødstruktur og helt ekstraordinære smag i en kaliber for sig.

Vi tør derfor godt garantere, at du med vores kyllingesteak, lavet på udbenet lår af Løgismose kyllingen, ikke kommer til at savne den klassiske grillbøf.

i Find opskrifter på avocado-carpaccio og bruschetta som tilbehør til steaken på løgismose.dk

PÅ HYLDEN I NETTO

Løgismose kyllingesteak findes i to varianter: marineret med citron og timian samt marineret med tapenade af Karl Johan-svampe. På den måde bliver det ikke nærmere at servere en bøf af kylling med god dyrevelfærd og sprødt skind fra grillen en sommeraften.



KYLLINGESTEAK MARINERET MED KARL JOHAN SVAMPE

Find den på spot
17.-23. maj.

KYLLINGESTEAK MARINERET MED CITRON OG TIMIAN

Fast på hylden!



TILBEREDNING PÅ GRILL

Steg kyllingesteaken på medium varme i 15-20 min. Steg primært på skindsiden, men vend undervejs. Lad kyllingen trække minimum. 5 min. før servering.

ANBEFALET AF
DYRENES
BESKYTTELSE



CHAMPAGNE I RIGE MÅL!

Producent: Moët & Chandon | Område: Champagne, Frankrig

Bobler i et glas summer af glæde og lægger op til at gøre øjeblikket til noget helt særligt – og når sommerens fester står for døren, er der én type bobler, der står som indbegrebet af glæde, fejring og uforglemmelige øjeblikke: Champagne!

Nyd champagnens perlende bobler mod ganen, og lad smagen af luksus og en helt særlig opstemthed bringe festen til folket.

IKONISKE FLASKER

Når det kommer til Champagne, er Moët & Chandon i en klasse for sig: deres ikoniske flasker, uanset om det er den klassiske Moët Impérial Brut, den forførende Moët Impérial Rosé Brut eller den sødmefulde Moët Impérial Nectar, bringer et whiff af ekstravagance og overdådighed med sig.



Som Lily Bollinger så klogt sagde: "Jeg drikker Champagne, når jeg er lykkelig. Og jeg drikker den også, når jeg er ked af det." Champagne er ikke bare en drik – det er en følelse af luksus og lethed. Så lad boblerne stige og sommerens fester fyldes af livsglæde på glas.



Elegant & forfriskende

Champagne Moët Impérial Brut i gaveæske

Lagres 24 måneder på flaske og tilføres en dosage på 9 g/l. Resultatet er en elegant, frisk Champagne med fine bobler, noter af citrus, abrikos, brioche og nødder – cremet i munden med sprød syre.

Druer: Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 30%, Chardonnay 30%

Normalpris pr. fl. 469,- // pr. liter 625,33

MEDLEMSPRIS

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



Fyldige lyserøde bobler

Champagne Moët Impérial Rosé Brut i gaveæske

Med 24 måneders flaskelagring og en dosage på 9 g/l leverer den en laksefarvet vin med fine bobler, florale og bærprægede aromaer, brioche og mandler. Fyldig, frisk og perfekt som aperitif.

Druer: Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 35%, Chardonnay 20%

Normalpris pr. fl. 569,- // pr. liter 758,67

MEDLEMSPRIS

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



Signeret gaveæske

Champagne Moët Impérial Brut Pharrell gift box

Moët & Chandon har løftet gaveæskens til nye højder med Pharrell Williams Limited Edition, lanceret 1. marts 2025. Samarbejdet hylder fødselsdagsfesten med farverige æsker og flasker signeret af Pharrell, inspireret af husets arkiver

og hans kreative samarbejde med Louis Vuitton. Bag det festlige ydre gemmer sig den klassiske Impérial Brut – elegant, livlig og festklar. Æsken findes i gylden, blå og rød, så ved køb af 1 flaske vil farvenuancen være en overraskelse.

Druer: Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 35%, Chardonnay 30%

Normalpris pr. fl. 539,- // pr. liter 718,67

MEDLEMSPRIS

399,- v/1 fl. // SPAR 140,-



Søde bobler

Champagne Moët Impérial Nectar i gaveæske

Champagne med 45 g/l dosage, skabt til dem, der ønsker en blødere og mere eksotisk vinoplevelse. Fyldig og frugtig med noter af mango, fersken, honning og vanilje, balanceret af frisk syre. Perfekt til krydrede retter, milde oste eller bærbaserede desserter.

Druer: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Normalpris pr. fl. 519,- // pr. liter 692,-

MEDLEMSPRIS

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



TIP: Imponér med Moët Impérial Brut og Brut Rosé i gaveæske eller Pharrell gift box. Det er gaven, der skaber smil, selv før proppen springer.



MATCH MADE IN HEAVEN

Kølig, saftig rosé sammen med sødmefulde, friskpillede fjordrejer er vel noget nær et match made in heaven – både hvad angår gane og ambiance.



Raffineret & enkel

Côtes de Provence Rosé Cuvée Récital ØKO 2024

Arketyrisk Provence rosé fra Roselyne Gavoty, som beskriver sin vin som "délicieuse" og kalder den sin hyldest til "det raffinerede i det enkle". Samtidig fortæller hun, at det er et højt indhold af druen Cinsault, som gør den mere "resonant og tankevækkende end så mange andre".

Producent: Domaine Gavoty

Område: Provence, Italien

Drue: Cinsault, Syrah, Grenache

Normalpris pr. fl. 139,- // pr. liter 185,33

MEDLEMSPRIS



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



Nyhed – dejlig cremet

Baden Rosé FW 2024

Helt ny vin fra Fritz Wassmer som blot prydes med mesterens initialer, måske som et lille vink om at han opfatter dette som hans vigtigste lyserøde vin. Helt tør og lys i takt med tidsånden. Udtryksfuld med en dejlig cremet tekstur, som næsten skjuler, hvor let vinen er.

Producent: Weingut Fritz Wassmer

Område: Baden, Tyskland

Drue: Pinot Noir, Merlot og Syrah

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

MEDLEMSPRIS



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



Frugtig & fræk

Petillant Naturel Rosé de Gamay ØKO 2024

Pivfrisk PetNat fra de legesyge venner Arthur Fourneau og Pierre Prost. En bæredygtig, frugtig Og fræk rosé med let dis og masser af charme, skabt til afslappet samvær uden slips.

Producent: Château de Javernand

Område: Beaujolais, Frankrig

Drue: Gamay 100%

Normalpris pr. fl. 195,- // pr. liter 260,-

MEDLEMSPRIS



169,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 156,-

FUNKINESS ●●●○●

Med diskrete naturvinskarakteristika



Nyhed – "guilty pleasure"

Bourgogne Rosé Le Pêché Gourmand 2023

Der laves kun lidt Bourgogne rosé – og slet ikke som denne fra Stéphanie Colinot. Hun forlod familiens vingård for at skabe egne vine, herunder denne milde, ferskenrige rosé, som hun kalder sin "guilty pleasure".

Producent: Domaine Stéphanie Colinot

Område: Bourgogne, Frankrig

Drue: Pinot Noir 100%

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

MEDLEMSPRIS



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

Klassisk rejemad

En delikat lille forret, hvor kødfulde rejer, hjemmepisket mayonnaise og saften fra grillet citron mødes i fin harmoni.

INGREDIENSER

- 100 pillede fjordrejer
- 2 skiver godt surdejsbrød
- ½ citron
- 1 æggeblomme
- 1 tsk. dijonsennep
- 2 dl smagsneutral olie
- 2 spsk god olivenolie
- Dild til pynt
- Salt

SÅDAN GØR DU

Step 1 Grill citronen på 'kødsiden', til den er mørkebrun, og lad den køle ned.

Step 2 Pisk æg og og sennep sammen, og pisk den smagsneutrale olie i lidt efter lidt, til det tager form som en mayonnaise. Du kan evt. bruge en stavblender. Smag mayonnaisen til med saft fra den grillede citron og salt.

Step 3 Grill brødet, og dryp med en smule olivenolie.

Step 4 Kom små klatter af mayonnaise på brødet, og anret rejerne ovenpå og pynt med dild.



KØB HER



Fjordrejer har længe været eksklusive, og de fortjener at blive forkælet af vores nye Bourgogne rosé, som kommer med en mild, cremet fylde, som vil omfavne både sødmen i rejerne og fedmen i mayonnaisen.



HVIDE, ITALIENSKE PRAGTEKSEMPLARER

– Vermentino, Verdicchio og Garganega

Når det kommer til italiensk vin, tænker de fleste stadig på de røde vine og på druerne Primitivo, Sangiovese, Barbera og Nebbiolo. Og det er en skam, for italienerne er også, og nu endda mere end nogensinde, leveringsdygtige i fascinerende hvidvine i snart sagt alle prisklasser.

Stadig flere italienske vinproducenter løfter blikket fra massemarkedet og de umulige prispunkter, og vender tilbage til rødderne for igen at fokusere på de lokale druer. Og det spændende er, at disse druesorter, på grund af deres måske tusindårige tilknytning til et specifikt område, mange steder viser sig at være bedre til at klare de klimatiske udfordringer og udtrykke deres terroir.

Det anslås, at italienerne har omkring 1.000 grønne druesorter, hvoraf omkring de 200 tegner for over 95% af den italienske hvidvinsproduktion. Her præsenterer vi 3 af de mest kendte.



Mild & delikat

Soave Classico 2023

Det er ikke så tit navnet flages, og derfor er Garganega, der er en af Italiens fineste grønne druer, stadig ukendt i vide kredse. Her fra vinstokke, der står på vulkanske skrån timer. Ferskenblomster, abrikoser og solvarme gyldne æbler. Mild, delikat og forførende.

Producent: Inama

Område: Veneto

Drue: Garganega 100%

Normalpris pr. fl. 185,- // pr. liter 246,67

129,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 335,-

MEDLEMSPRIS



Forfriskende syre

Verdicchio di Matelica Terravignata ØKO 2023

Vigtigste grønne drue i det centrale Italien og her fra vinstokke, som her har været dyrket i et økologisk regime uden brug af moderne kemi i 25 år. Certificeret økologisk siden 2013. Blomstrende, delikat frugtig med forfriskende syre og fin flintet mineralitet.

Producent: Borgo Pagianetto

Område: Marche

Drue: Verdicchio 100%

Normalpris pr. fl. 157,- // pr. liter 209,33

99,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 347,-

MEDLEMSPRIS



Blomstrende & citrusfrisk

Toscana Vermentino ØKO 2024

Hele Sardinien og den italienske Middelhavskysts grønne darling, som nu også erobrer Toscana på bekostning af Chardonnay, Sauvignon Blanc og Viognier. Blomstrende, lettere eksotisk og citrusfrisk. Et af de mere elegante Vermentino-udtryk. 3. årgang med det økologiske stempel.

Producent: La Spinetta

Område: Toscana

Drue: Vermentino 100%

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

139,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 359,-

MEDLEMSPRIS



i Hvis du interesserer dig for historiske, spændende og sjældne druer, kan vi anbefale, at du giver den italienske sommelier Stefano Franzoni, der står i spidsen for Associazione Italiana Sommeliers i Emilia Romagna, et skud. Han har flere end 20.000 følgere på Instagram, og de sidste par år har han ugentligt postet om vine fra obskure druer, som de færreste nogensinde har hørt om. (#autonocampano.)

Vin & mad match

Grillet multe

Multen lever sydpå om vinteren, men svømmer op til os i maj og bliver her til august. Har du lyst til at grille en hel fisk, er multen med sit lyse, faste og smagfulde kød oplagt. Fang den hos fiskehandleren eller gør selv forsøget langs de danske kyster.

Vores kok Kasper serverer multen med ovnbagte kartofler vendt med god olivenolie og masser af citronskal samt hjemmelavet rød pesto.

➔ Find også opskriften på løgismose.dk

KØB HER



Servér gerne den fine Verdicchio di Matelica til multen. Den kommer med en syre, som vil klæde det lidt potente tilbehør samtidig med, at den har karakter nok til at parere krydderierne.



INGREDIENSER - 4 PERSONER

Fisk

- 1 hel multe
- 1 citron
- Flagesalt

Pesto rosso

- 100 g soltørrede tomater
- 1 lille fed hvidløg
- 1 bundt basilikum
- 5 spsk. Løgismose ekstra jomfruolivenolie
- 25 g pinjekerner
- 1 spsk. citronsaft
- Evt. salt

Ovnbagte kartofler med citron og rosmarin

- 750 g nye kartofler
- 1 citron
- 1 bundt rosmarin
- ½ dl Løgismose ekstra jomfruolivenolie
- Flagesalt

SÅDAN GØR DU

Udbening af fisk

Fjern finner og skæl, og lad hovedet sidde på. Skær multen op på undersiden, skær forsigtigt igennem ribben og skær langs rygsøjlen ned til halen. Løsn rygsøjlen ned mod skindet, og fjern denne helt. Fjern ribben, og skær fisken til. Stil på køl til brug.

Pesto rosso

Blend soltørrede tomater, hvidløg, basilikum, olivenolie, pinjekerner, citronsaft og smag til med salt.

Kartofler

Vask kartofler, skær i både og vend med citronskal, rosmarin, olivenolie og salt og sæt i forvarmet ovn på 200 °C i ca. 20 min., til de er lysebrune og møre. Vend kartoflerne undervejs.

Stegning af fisk

Step 1 Krydr multen med flagesalt og olivenolie, og placér på en varm grill med skindsiden nedad. Grill fisken i ca. 10-15 min. afhængigt af varmen på grillen. Løft fisken let ind i mellem og tjek, at skindet ikke bliver for mørkt. Vend multen forsigtigt, når skindet er gyldent og sprødt, og steg i et par minutter på undersiden.

Step 2 Anret fisken på et fad med lidt olivenolie og flagesalt henover, og servér straks med pesto rosso og kartofler.

SMAG PÅ ITALIENS BLÅ NATIONALDRUE

Til de traditionsrige hjemmelavede pastaringe fra Abruzzo skal vinen være rød og naturligvis italiensk, så vi byder ind med to vine, som begge er funderet på Sangiovese, og selvom druen er den samme, kommer de med vidt forskellige udtryk. Så her er der frit valg mellem på den ene side jovial drinkability og på den anden kølig elegance.



Saftig & krydret

Marche Sangiovese ØKO/VEGAN 2023

Upåagtet at frugten til denne Sangiovese kommer fra den solbeskinnede Adriaterhavskyst, bliver den tappet i bakkerne oppe bag Venedig hos Perlage, der har været firstmovers indenfor økologi, bæredygtighed og vegansk produktion i mere end 25 år. En meget saftig krydret, letløbende og slet ikke helt tør rødvin, som har rigtig godt af at blive serveret sval, ja på de lune aftener måske endda direkte fra køleskabet.

Producent: Perlage

Område: Marche

Drue: Sangiovese 100%

Normalpris pr. fl. 97,- // pr. liter 246,67

MEDLEMSPRIS



59,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 228,-



Velstruktureret & elegant

Chianti Classico ØKO 2021

Som altid en velstruktureret og elegant Chianti Classico, der i lighed med Sangiovese-vinen fra Marche også har været ude at rejse. Således modner vinen stadig 12 måneder i gamle østrigske og franske fade i de historiske kældre under det gamle kloster, Badia a Coltibuono, selvom selve produktionen i 1997 blev rykket til et topmoderne vineri, som for at komme tættere på vinmarkerne, blev opført 18 km. fra det gamle kloster.

Producent: Badia a Coltibuono

Område: Toscana

Drue: Verdicchio 100%

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

MEDLEMSPRIS



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



Sammen med Nebbiolo er Sangiovese en af hovedårsagerne til, at de italienske rødvine stædigt begyndte at bide de ellers urørlige franske rødvine i haserne tilbage i 1970'erne og 80'erne. Sangiovese kommer fra det latinske udtryk "Sanguis lovis", som betyder "Jupiters blod" og efterhånden som druen har vundet fodfæste er flere navne kommet til. Brunello, Morellino, Prugnolo Gentile og Nielluccio er blot nogle af dem, og med op mod 65.000 tilplantede ha. er Sangiovese blevet Italiens mest udbredte drue, som spiller om ikke hovedrollen, så en væsentlig rolle i hele 99 forskellige DOC og DOCG-vine.

Anellini alla Pecorara

– sommerlig pastaret

Traditionel, vegetarisk pastaret fra Abruzzo. Anellini er den fingerringelignende pastatype, oplagt at sætte småfolk til at trille, mens Pecorara henviser til ricotta lavet på fåremælk. Sidstnævnte er svær at opstøve herhjemme, så Kasper tyede til ricotta på komælk af overordentligt kvalitet. Et meget deleveligt pasta-måltid for store som små.



INGREDIENSER - 4 PERSONER

Pasta

- 150 g durumhvedemel
- 150 g tipo 00 mel
- 4 æg

Sauce

- 1 peberfrugt
- 1 lille aubergine
- ½ squash
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 400 g flåede tomater
- 1 bundt basilikum
- 6 spsk. Løgismose ekstra jomfruolivenolie
- Salt
- 100 g frisk ricotta
- Parmigiano Reggiano

SÅDAN GØR DU

Pasta

Step 1. Ælt mel og æg sammen. Fordel i fire klumper, pak ind i film, og lad hvile minimum 1 time på køl.

Step 2. Rul små stykker af dej ud til lange tynde orme. Vikl enden rundt om din tommelfinger, så der dannes en lille ring og nip det lange stykke af. Læg ringene på et mel-dækket bord. Fortsæt til dejen er opbrugt.

Sauce

Step 1. Skær peberfrugt, aubergine og squash i tern. Hak løg og knus hvidløg.

Step 2. Brun peberfrugt, aubergine og squash af i en gryde med lidt olivenolie, og sæt til side. Sautér hakkede løg og hvidløg i samme gryde, til de er glasklare. Tilsæt flåede tomater, stegte grøntsager og basilikum. Krydr med salt.

Step 3. Kog pastaen i saltet vand i 3-4 min. Kom pastaen i saucen, og kog færdig i et par min. Servér med ricotta og parmesan på toppen.

➔ Find også
opskriften på
logismose.dk



MADE BY MAMA

– NÅR KÆRLIGHED TIL RÅVARER OG NORDISK ÆSTETIK FORENES

SPAR 25%
ved køb à to stk.

Skal der pasta, risotto og antipasti på bordet, skal man selvfølgelig alliere sig med italienerne, for enhver italiener med respekt for sig selv har styr på sine pastavarianter og nøje udvalgte råvarer. Hos det danske brand, Made by Mama, har man gjort netop det.

Historien startede i 2012, da Anna og Morten skiftede hverdagen i Danmark ud med en fredfyldt bjergskræning i Toscana. Her udspandt en voksende forelskelse i Italiens kultur og de mennesker, der lever der, og som har en holdning til enhver råvare fra parmesanosten og pastaen til biscottien, den soltørrede tomat og olivenolien. Hvor håndværket bag er stolt, tilgangen til kvalitet kompromis og hvor kun naturlige ingredienser får lov at blive en del af deres lokkende sortiment.

Bragt hjem fra Italien og pakket i et æstetisk nordisk design, kan du nu foruden vores butik også fylde kurven med produkterne fra Made by Mama på løgismose.dk og opdage glæden ved hverdagsgastronomi og det italienske køkken herhjemme.

"Vi rejste som skandinaver til Italien og kom tilbage som italienere i Skandinavien"





Pappardelle med grillede og syltede artiskokker

Pappardelle fra Gragnano, kendt som det bedste sted i Italien at producere pasta, grillede og syltede artiskokker, lidt hvidløg og en masse Parmegiano Reggiano er alt du behøver for at skabe stor madglæde.

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

1. Carciofi, 280 g, 119,-: Violette artiskokker dyrket i provinsen Foggia. Grillet på en klassisk grill og derefter lagt i ekstra jomfruolivenolie og smagt til med chili, persille, vineddike og salt. Faste med godt bid

2. Pizzakrydderi, 40 g, 69,-: Oregano, basilikum, persille, rosmarin, timian – alle velkendte urter, som er tørret og blandet med løg, hvidløg, chili, salt og peber. Oplagt som ekstra umami på pizza, i en enkel pastaret eller tærte.

3. Pasta- eller marinadekrydderi, 40 g, 69,-: Giv smag til pastaretten eller marinér lyst fjerkræ i krydderiblandingen af persille, hvidløg, chili og citronskal.

4. Pasta Pappardelle, 500 g, 49,-: Produceret i Gragnano, Napoli – også kendt som det bedste sted i Italien til at producere pasta – og lavet på førsteklases hvede fra selv samme område. De brede bånd skæres med ru bronzeforme og tørres ved lave temperaturer over flere dage. Resultatet er en klassisk pappardelle med naturligt bid.

5. Pasta Spaghetti, 1000 g, 99,-: Den ikoniske pasta, spaghettien, er også produceret i Gragnano og på samme hvede. Spaghettien er 1 meter lang og håndpakket. Ren luksus.

6. Aceto Balsamico di Modena I.G.P., 250 ml, 209,-: Dyb balsamico fra Modena i Italien. Lagret i franske egetræsfade i minimum 60 dage. Sødme fuld og dyb med perfekt syrlighed. Prøv den på Caprese med solmodne tomater og bøffelmozzarella.

7. Condimento Rosé, 100 ml, 119,-: Lys balsamico på druesorten Trebbiano, lagret 5 år på asketræsfade. Intens, frugtig og mild, velegnet til dressinger, østers og i retter, som mangler lidt syre og sødme.

8. Condimento Bianco, 100 ml, 119,-: Hvid balsamico er en uundværlig ingrediens i køkkenet. Made by Mamas kommer fra Modena i Italien, hvor familien Malpighi har produceret balsamico siden 1850. Her laves den på druesorten Trebbiano og lagrer 5 år på asketræsfade.

9. Buro al Tartufo Bianco, 75 g, 99,-: Trøffelsmør fra den smukke middelalderby San Miniato i hjertet af Toscana. Opskriften er simpel – smør og hvide trøfler samlet i området. Genvejen til smagen af trøffel i f.eks. pastaretter eller på pizza.

10. Maionese al Tartufo Bianchetto, 180 g, 109,-: Også i San Miniato røres Made by Mamas trøffelmayonnaise af æg, olie og smages til med hvid trøffel. Resultatet er en cremet mayo med naturlig smag af trøffel. Fantastisk i sandwich eller på en æggemad.

11. Linguette Piemontesi, 120 g, 49,-: Dejen smøres ud i hånden og langtidsbages. Resultatet er traditionelle brødstænger tynde, sprøde og gyldne, smagt til med rosmarin. Uundværlige til antipasti – eller gør som i Italien og spis dem som alternativ til brød.



SOL, SMÅRETTER & VINO PÅ HAVNEKAJEN

Tag en velfortjent pause fra byens trængsel og seværdigheder, og sæt dig godt til rette på vores terrasse foran butikken på Nordre Toldbod. Det bedste af det hele? Der er sol hele eftermiddagen og aftenen, og du kan nyde mad, vin, kaffe og kage i læ for havbrisen.



KØBENHAVNS MÅSKE BEDST BELIGGENDE TERRASSE?

Snup din fortrukne vin fra hylden, bed om glas og slå dig ned på terrassen. Både indenfor i spisebaren samt udenfor på terrassen kan du nyde alt fra butikken – selv den dyreste Bourgogne for at det ikke skal være løgn!

Skal I blot nyde et enkelt glas eller vil I gerne prøve noget forskelligt, har vi opdateret vores vinkort, da de første solstråler kastede lys på terrassen. Priserne starter fra 85,- for et dejligt glas blide bobler.





SOMMERDRINKS PÅ TERRASSEN

CONTRATTO SPRITZ 75,-

Spritz er et italiensk fænomen, der har bredt sig langt ud over landets grænser. Prøv vores forfriskende og luksuriøse alternativ til den velkendte Aperol Spritz, nemlig Contratto Spritz – en likør på udelukkende naturlige råvarer blandet med tør Prosecco.

GIN & TONIC 75,-

En klassisk Gin & Tonic – præcis som du kender den.



FORÅR PÅ MENUEN

På menuen finder du alt fra den franske bistroklassiker Salade Chèvre Chaud, frisksmurte sandwiches på økologisk surdejsbrød og franske Fine de Claire-østers til sæsonbaseret tapas, kokkens salater, en servering med dagens fisk og naturligvis chips, oliven og charcuteri til den lille sult.

Bon appétit.



ATTRAKTIV BOURGOGNE TIL ATTRAKTIVE PRISER

Producent: Domaine Demontmerot

Område: Bourgogne, Frankrig

I Bourgogne er der ikke længere noget, der er billigt, men det er adskillige år siden, vi har oplevet så fair prissatte vine som Demontmerots. Vi er derfor nærmest lykkelige over, at det er lykkedes at lande en aftale om eneforhandling af domænets vine, som hermed introduceres på det danske marked for første gang.

I disse tider, hvor priserne på Bourgogne bliver ved med at galoppere af sted, er det en rigtig god ide at zoome lidt ud fra Côte d'Or for at finde ud af, om der ikke findes andre spændende vine på Chardonnay og Pinot Noir. Vine, som kan nydes, uden hele bondegården skal sættes til salg. Og selvfølgelig gør der det. Det har de allerede fundet ud af på vinbarerne i Paris og såmænd også i Beaune, hvor flere og flere bistroer og brassierier tilbyder knap så forgyldte flasker til de gæster, som ikke lige er i humør at betale mere for vinen end for maden.



En af dem der har nydt god af interessen for de knap så prestigøse adresser er Laurent Demontmerot, som holder til bag kirken i den lille landsby Dracy-lès-Couches små 15 km. vest for Santenay. Han overtog sin fars blandede landbrug i 2002 og besluttede ret hurtigt, at han ville fokusere på vinavl. I modsætning til mange andre valgte han at satse på den generiske Bourgogne frem for at læne sig op ad de mere kendte naboappellationer Santenay, Maranges og Mercurey og det åbnede en priskorridor

som hurtigt vandt genklang. Frem for at være med til at betale af på dyre tilkøb af jordlodder skulle Laurents kunder "kun" betale en fair for vinen i flaskerne.

Laurent har således næsten parkeret sin ellers glødende passion for rugby, og sammen med hustruen Amélie har han i stedet forvandlet sin fars nebengesjæft til en driftig vingård, som fra 15 ha. producerer og ubesværet sælger flere end 70.000 flasker om året. En succes som også har vundet genklang i det førende burgundiske vinmagasin Bourgogne Aujourd'hui. I november 2024 valgte de således at inkludere Laurent Demontmerot i magasinets eksklusive flok af "Les Bourguignons de l'année".



Nyhed - blomstrende

Bourgogne Aligoté N9 2023

Overbevisende Aligoté fra 35 år gamle vinstokke. Gæret og efterfølgende modnet 7-8 måneder i betonæg. Blomstrende og ligefrem, men mildere end mange andre vine, der produceres på druen.

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

MEDLEMSPRIS

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



Nyhed - fyldig og intens

Bourgogne Chardonnay Cuvée des AS 2023

Produceret på frugt fra omkring 20 år gamle vinstokke. Gæret og efterfølgende modnet 12 måneder i en blanding af nye og brugte fade. Blomstrende, krydret og fyldig grænsende til intens.

Normalpris pr. fl. 269,- // pr. liter 358,67

MEDLEMSPRIS

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





Nyhed - frugtig & rund

Bourgogne Côtes du Couchois 2023

Frisk og velstruktureret Pinot Noir fra 50 år gamle vinstokke. Modnet 7-8 måneder i 4 til 8 gange brugte fade. Dejlig rødfrugtet, frugtig og rund, men også fast og nærmest robust til sidst.

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

MEDLEMSPRIS



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



Nyhed - gamle vinstokke

Bourgogne Côtes du Couchois Prométhée 2023

Elegant Pinot Noir fra 70 år gamle vinstokke. Modnet 15 måneder i mørkristede bourgognefade. 25% nye. En øjenåbner for den, som endnu ikke har oplevet det bedste fra Côtes du Couchois.

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

MEDLEMSPRIS



229,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 600,-



SMAGEKASSE

KØB EN SMAGEKASSE OG SMAG DEM ALLE

649,- // SPAR 399,-

Normalpris: 1.048,-

KASSEN INDEHOLDER:

- 1 fl. Bourgogne Aligoté N9
- 1 fl. Bourgogne Chardonnay Cuvée des AS
- 1 fl. Bourgogne Côtes du Couchois
- 1 fl. Bourgogne Côtes du Couchois Prométhée

MEDLEMSPRIS - KØB SMAGEKASSEN HER



KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

SKAL DU HOLDE KONFIRMATION, RUND FØDSELSDAG ELLER BARE FEST?

Med udsigt til Københavns Havn, Trekroner, Kongeskibet og Operaen kan du holde din fest hos os. Vi udlejer vores smukke eventlokale med plads til 30 mennesker og lader vores sommelier og kokke sammensætte en menu efter din smag.

VIND ÅRETS BEAUJOLAIS-KASSE FRA GEORGES DUBOEUF

Skrab årets 12 Beaujolais-flasker, og vær med i konkurrencen om 1 stk. af årets Beaujolais-kasse fra Georges Duboeuf, en Forge de Laguiole proptrækker og 6 smukke Sydonios vinglas!



Læs mere og deltag på løgismose.dk

KLUB LØGISMOSE MEDLEMSKAB

[Bliv medlem her](#)

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE WEBSHOP

Kontakt: salg@løgismose.dk

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE ERHVERVSSALG

Kontakt: erhverv@løgismose.dk

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE BUTIK

Løgismose på Nordre Toldbod 16

Kontakt: info-butik@løgismose.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@løgismose.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@løgismose.dk

FAGEKSPERTER & BIDRAGSYDERE

Per Bach

Kasper Styrbæk

Emilie Schou Wilhjelms Ravn

Ann Sophie Hansen

Miriam Schou Linulf

Josephina Renée Schow Jørgensen

FOTOGRAF

Martin Kaufmann

ART DIRECTOR / ILLUSTRATOR

Annemarie Buck

Følg os på Facebook og Instagram:



/løgismose



@løgismose

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

**TILBUD GÆLDER I PERIODEN
15. MAJ T.O.M. 30. JUNI 2025
FOR MEDLEMMER AF
KLUB LØGISMOSE**

Der tages forbehold for trykfejl og udsolgte varer.