

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

ÅRSTIDENS OPSKRIFTER
med lam, æg, kanin, ramsløg,
Løgismose kylling og
sødmælksrygeost

NYT FRA
BOURGOGNE

Natur
eller bare
naturlig
vin?

Forår
i økologien

TUREN GÅR TIL
BARBARESCO



ROSÉ
2024 ER LANDET!

VIND
ROSÉVIN TIL
HELE FORÅRET!
LÆS MERE PÅ
BAGSIDEN

FORÅR HOS LØGISMOSE

Når du læser magasinet, er vores håb, at du får en god fornemmelse af hele Løgismose Vin & Mad-univers.

Du hører formentlig til størstedelen af vores kunder, som shopper rundt, udforsker og finder dine favoritter. Den ene dag køber du hvid Bourgogne på løgismose.dk, den næste dag vores minimælk med 3 hjerter og en anbefaling fra Dyrenes Beskyttelse til ungerne i Netto, mens du den tredje dag svinger forbi butikken på Nordre Toldbod og køber kokkenes Boeuf Bourignon med hjem til middagsmad.

Med en tilstedeværelse i rigtig mange kategorier på det danske mad- og vinmarked er det vores ambition at vække din nysgerrighed, styrke dine sanser og få dig til at bemærke den omhyggeligt udviklede smag samt håndværket og holdningen bag. I Løgismose ser vi os i en position, hvor netop det er en del af vores eksistensberettigelse.

Med et smukt igangværende forår og en sommer i vente kommer der både nye og gamle kendinge på Løgismose-hylderne. Vi skruer f.eks. op for vores produktion af rygeost i mejeriet, mens den pivfrisk rosé fra Sancerre og Provence netop tikker ind på vores lager, og måske har du allerede nydt årets første portion mormorkoldskål. Alt sammen mad og vin, som får en til at trække på smilebåndet, fordi smagen minder én om, at sommeren er lige om hjørnet.

Rigtig god fornøjelse!
Klub Løgismose

INDHOLD

- 3 Smag på magasinet, Vi har sammensat en smagekasse til dig!
- 4 Smag på sæsonen, Foråret er på vej – smag på naturen
- 6 Nyheder, De første tre fra 2024 er landet!
Vin & mad match: Oeufs Mimosa
- 8 Franske fristelser, Vine til en hverdag med lidt ekstra
Vin & mad match: Salade Chèvre Chaud
- 10 Rejseguide, Turen går til Barbaresco
- 12 Håndplukket i Frankrig, Vine fra det nordlige Rhône
Vin & mad match: Poulet au Poivre – en klassiker i fjerdragt
- 14 Kokketip, Lær at lave kyllingefond
- 16 Smag på Italien, Italienske vine til påskelammet
Vin & mad match: Lammekam – påskemiddagens hovedperson
- 18 Lyserøde dråber, kærlighed har ingen alder
Vin & mad match: Fettuccine al coniglio – pasta med kaninragù
- 20 Nordre Toldbod, Kylling på rôtisserie og vinmandens anbefalinger
- 22 Løgismose på hylderne, Mad for hele familien
- 23 Hverdagsvine, Natur eller bare naturlig vin?
- 24 Nyheder fra Bourgogne, Producent Domaine Dujardin
- 26 Månedens udvalgte naturvine, Producent Domaine Julien Sunier
- 28 Økologisk forår, Køernes fest er naturens favør
- 30 Løgismose på hylderne, Aged Havarti og rygeost
- 32 Løgismose på hylderne, Koldskål og granola
- 34 Bobler, Bobler til at fejre foråret – med og uden alkohol
- 36 Events, Vinsmagninger og smagedage



SMAG PÅ MAGASINET

Du kan læse og lade dig inspirere og håndplukke vinene i magasinet, som du ønsker. Vil du hellere lade os udvælge vinene, der dufter meget af forår, kan du få essensen af magasinet leveret i en kasse:

Glæd dig til charmerende spanske bobler fra Corpinnat, inden vi runder Loire med et spændende alternativ til Sancerre samt en forførende rosé. Herefter går turen forbi en på én gang mild og forfriskende Chablis, inden vi slutter af med vores nye Beaujolais-Villages med den "utæmmede sjæl" og en Sangiovese fra Toscana.



Essensen af magasinet i en kasse

698,- // SPAR 343,-

Normalpris 1.041,-

KASSEN INDEHOLDER

Chinon Goutte de Rosé ØKO 2024, Domaine de la Noblaie, side 6
Beaujolais-Villages Wild Soul 2023 NYHED, Domaine Julien Sunier, side 27

Chablis 2023, Domaine Camille & Laurent Schaller, side 21

Touraine Sauvignon Blanc 2023, Domaine de la Rochette, side 8

Toscana Sangiovese Colmaia ØKO 2022, Cultusboni, side 16

Corpinnat Brut Reserva ØKO 2022, Castelloiroig - Sabaté I Coca, side 34

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 1. april t.o.m. 14. maj 2025.

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

- Se alle dine medlemsfordele på løgismose.dk/klub

EN SPISELIG PÅMINDELSE OM, AT FORÅRET ER PÅ VEJ

Den kolde årstid er snart ovre og med det indtræffer løvspring, hvor træerne og buskenes knopper bliver til dugfriske blade. Vi har samlet en smule inspiration til sankesæsonen med fokus på bladgrønt, som netop er at finde i skovbunden og snart på bøgetræet – lader du lidt være til insekterne, kan du næsten spise dig mæt i naturens spisekammer.

BØGEBLADE

Bøgen er Danmarks mest udbredte løvtræ, hvis nyudsprungne, lysegrønne blade vidner om, at det er forår, når bladene i april og maj kan plukkes og udnyttes i køkkenet. De er bløde, saftige, milde og let syrlige, når de springer ud, men udvikler senere på sæsonen garvesyre, der gør bladene seje og bitre.

Brug de dugfriske bøgeblade i forårssalater gerne med en mormordressing, i asiatisk inspirerede salater eller som smags giver i omelet. Senere hen kan du komme bøgebladene i syltelagen til agurkesalat.

RAMSLØG

Ramsløg skyder op af jorden i skovbryn, vejkanter og hvis man er heldig i storbyens parker. Forveksl ikke ramsløg med giftige liljekonvaller, hvis grønne blade ligner ramsløg. Den bedste måde at kende forskel er ved at dufte sig frem – modsat liljekonvaller har ramsløg en kraftig duft af hvidløg. Og netop associationen til hvidløg gør den anvendelig der, hvor løgsmagen er ønsket.

Brug ramsløg i vietnamesiske forårssruller, pesto, pastaret eller prøv dem på en pizza bianco med kartoffel, mascarpone, parmesan.

SKVALDERKÅL

Skvalderkål vokser i tætte klynger i skyggen, hvor den kan blive op til en halv meter høj og kendes på sine spidse, takkede blade og skærme af små, hvide blomster. Pluk hele planten – allerhelst når den fortsat er lille og lysegrøn, inden bladene folder sig helt ud. Smagen giver associationer til bredbladet persille, bladselleri og gulerod med let nøddesmag og mild bitterhed, der kan minde om grapefrugt.

Brug skvalderkål i retter som frikassé og lys ragù, hvor den både kan tilberedes, men også hakkes fint og drysses på toppen. Opskriften på lys ragù med kanin får du på side 19.

LØVSTIKKE

Se efter store, grønne blade og opsus en kraftig aroma, som både udseende- og duftmæssigt minder om selleri. Smager du løvstikke, vil du opleve smag af både porre, persillerod og selleri.

Brug løvstikke som en del af dine suppeurter samt som smags giver. Et kokketip er at smide stænglerne ned med kogevandet til kartofler eller tilføje lidt blade i hjemmelavet pesto.



Grøn risotto med spinat & ramsløg

Med de spæde grønne blade, der skyder op hist og her, har vores kok taget den italienske darling under kærlig forårsbebudende behandling og skabt en grøn risotto.

INGREDIENSER – 4 PESONER

- 3 dl risottoris
- 0,75 l god hønsebouillon
- 100 g skalotteløg
- 3 spsk Løgismose ekstra jomfruolivenolie
- 100 g spinat
- 1 håndfuld ramsløg
- 1 bundt basilikum
- 1,5 dl Løgismose hvidvin
- 75 g kold Løgismose smør
- 50 g Parmigiano Reggiano
- 1 bøtte Løgismose fraiche 9%
- Friske urter til anretning

➔ Find også opskriften på løgismose.dk

SÅDAN GØR DU

Step 1. Kog hønsebouillon op i en gryde for sig.

Step 2. Varm olivenolie op i en gryde ved middelvarme, og tilsæt risottoris og finthakkede skalotteløg. Steg ris og løg i et par minutter, indtil risene bliver blanke. De må ikke tage farve. Hæld hvidvin ved, og lad fordampe.

Step 3. Hæld den varme hønsebouillon ved, så den dækker risene. Lad væsken fordampe. Tilsæt løbende mere bouillon, og rør jævnlige.

Step 4. Blend imens spinat, ramsløg, basilikum og blade som skvalderkål og bøgeblade fint (erstat mængden af blade du har fundet i naturen med spinat).

Step 5. Vend den grønne puré ned i risene, når de er ved at være færdige. Tilsæt samtidig koldt smør skåret i tern og Parmigiano Reggiano, og rør det hele forsigtigt sammen.

Step 6. Anret risottoen på flade tallerkener, og top med et par skefulde Løgismose fraiche 9% og urter fra naturen.

DE FØRSTE TRE ROSÉVINE FRA 2024 ER LANDET!

De første tre fristende friske rosévine fra 2024-årgangen er netop landet – så er foråret cementeret! Glæd dig til at skænke kølig Sancerre, Chinon og favoritblandingen Côteaux d'Aix en Provence i glasset.

Rosévin har udviklet sig markant gennem de seneste år, vinmagere verden over stræber efter at skabe vine med en perfekt balance mellem friskhed, frugt og mineralitet, og som Signe Wulff nævnte her i magasinet i en tidligere udgave, så er det vigtigt at være kræsen med sin rosé og ikke lade sig nøje. Det kommer du bestemt heller ikke til med de tre første i den nyeste årgang – fra lyserøde dråber hos den altid klassiske rosé-region Provence over delikate hindbærnoter i Cabernet Franc-roséen fra Loire og til den elegante og mineralske Sancerre Rosé på Pinot Noir.

Gnistrende friske nuancer, sprøde frugtnoter og en elegance, der passer perfekt til sæsonens lette retter og lange aftener i godt selskab. Skænk den nyeste årgang i glasset til en særlig medlemspris og skål lysere tider ind.



Pirrende frisk

Sancerre Rosé

En charmerende pirrende frisk Rosé, hvor Pinot Noir-druen tydeligt fornemmes i form af saftige jordbær og røde ribs. Et lækende køligt alternativ til de mere yppige sydeuropæiske roséer.

Producent: Domaine Reverdy Bernard & Fils
Område: Loire, Frankrig
Drue: Pinot Noir 100%
Normalpris pr. fl. 235,- // pr. liter 313,33

MEDLEMSPRIS



188,- v/1 fl. // SPAR 47,-
158,- pr. fl. v/3 stk. // SPAR 231,-



Rosé med vitalitet

Chinon Goutte de Rosé ØKO

En vidunderlig rosé, som omfavner selve sjælen i druen Cabernet Franc og skænkes med en vitalitet, som løfter nuancerne af skovjordbær og hindbær frem mod det raffinerede.

Producent: Domaine de la Noblaie
Område: Loire, Frankrig
Drue: Cabernet Franc 100%
Normalpris pr. fl. 148,- // pr. liter 197,33

MEDLEMSPRIS



118,- v/1 fl. // SPAR 30,-
98,- pr. fl. v/3 stk. // SPAR 150,-



Læskende og saftig

Côteaux d'Aix en Provence Rosé ØKO

Læskende rosé i tidens helt lyse sarte rosa nuance med underspillede noter af jordbær, hindbær, ferskner og citrus, som til sammen giver vinen en saftig finish, selvom den er knastør.

Producent: Domaine d'Eole
Område: Provence, Frankrig
Drue: Grenache 60%, Cinsault 20%, Syrah 10%, andre druer 10%
Normalpris pr. fl. 149,- // pr. liter 198,67

MEDLEMSPRIS



118,- v/1 fl. // SPAR 31,-
98,- pr. fl. v/3 stk. // SPAR 153,-

ANBEFALING: Médaille d'Argent
Concours Challenge Millésime Bio 2025

Oeufs Mimosa

Påsketid er æggets højtid. Vi puster, skjuler, triller og maler på æg, og hvorfor ikke også lege lidt med dem i køkkenet. Princippet i denne opskrift er det samme som med solæg, hvor hårdkogte æg syltes og farves naturligt af lagen. Mimosa refererer til æggets farve, der minder om farven på mimosabuskens påskegule blomster.

INGREDIENSER

Gule æg:

- 10 stk. æg
- 0,75 l vand
- 3 spsk æbleeddike
- 2 spsk madras karry
- 2 spsk gurkemeje
- 1 lille æble
- 1 spsk Løgismose drueagurker
- Salt
- 1 tsk grovkornet sennep
- 2 spsk mayonnaise
- Purløg til pynt

SÅDAN GØR DU

(2 dage før)

Step 1. Kog æggene hårdkogte i ca. 9-10 min. Køl af og pil æggene.

Step 2. Bland vand, karry, gurkemeje og æbleeddike i en gryde. Kom æggene heri, og kog op. Smag lagen til med salt.

SERVERING

Step 1. Tag æggene op af lagen, skyl og tør dem. Halvér æggene og gem æggeblommen.

Step 2. Skær æble og agurk i tern, og rør sammen med æggeblommer, syltede agurker, sennep, mayonnaise og karry. Smag til med salt.

Step 3. Kom fyldet tilbage i ægget, og servér med lidt æble og grønt på toppen.

Find
også opskriften
på kokkens røde
og hvide æg på
løgismose.dk

KØB HER



Serveringen er en rigtig aperitif, der kickstarter et godt påskekalas eller forårmiddag – gerne på terrassen og med den netop aftappede Chinon fra Domaine de la Noblaie som ledsager. En rosévin, som bringer en friskhed så kærkommen, når man i den anden hånd har et cremet og umamirigt æg.



FRANSKE VINE

til en hverdag med lidt ekstra

Hverdagen behøver ikke at være kedelig – og det gælder bestemt heller ikke, når det kommer til vin. En god hverdagsvin er ikke bare en flaske, du åbner uden omtanke. Det er en vin, der skal skabe stemning, løfte måltidet og give et øjeblik af nydelse midt i hverdagens trummerum.

Hos Løgismose mener vi, at hverdagsvin sagtens kan være noget særligt. Vi har udvalgt tre skønne franske vine, der hver især repræsenterer det bedste fra deres område – skabt med respekt for tradition, terroir og bæredygtighed. Disse vine er til dig, der vil forkæle dig selv med kvalitet – også selvom det ikke er weekend.

Fra Loire-dalens sprøde Sauvignon Blanc til den solmodne Côtes du Rhône Rouge og den aromatiske Viognier fra en af Rhône-dalens mest respekterede producenter – her får du tre vine, der gør selv den mest almindelige tirsdag lidt mere særlig.



Slank og animerende

Touraine Sauvignon Blanc 2023

En dejlig Sauvignon Blanc med blomstrende hyld, mandarinsaft, hvide æblekerner og citron. Let uden at være letbenet, bare et slankt, animerende og lækende alternativ til Sancerre.

Producent: Domaine de la Rochette

Område: Loire, Frankrig

Drue: Sauvignon Blanc 100%

Normalpris pr. fl. 115,- // pr. liter 153,33

MEDLEMSPRIS



88,- v/1 fl. // SPAR 27,-

75,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 242,-



Ungdommelig friskhed

Côtes du Rhône Blanc Le Viognier du Château 2024

Blot 3. udgave af denne næsten eksotiske hvidvin, hvor druen bestemt ikke fornægter sig. Fine noter af fersken, abrikos, iris og viol, som løftes af forførende ungdommelig friskhed.

Producent: Mont-Redon

Område: Rhône, Frankrig

Drue: Viognier 100%

Normalpris pr. fl. 200,- // pr. liter 266,67

MEDLEMSPRIS



158,- v/1 fl. // SPAR 42,-

128,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 432,-



Blide tanniner i balance

Côtes du Rhône à la rêverie Rouge ØKO 2022

Dejlig sydrhôneesk rødvin med duft af vejsideurter, mørke blomster, kirsebær, kanel og lakrids. Ikke noget muskelbundt, men alligevel velpolstret og takket være blide tanniner i smuk balance.

Producent: Château de Montfrin

Område: Rhône, Frankrig

Drue: Grenache 80%, Syrah 20%

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

MEDLEMSPRIS



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

110,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 355,-

— Vin & mad match —

Salade Chèvre Chaud

Gratineret gedeost og honning på ristet brød og en bund af sprøde salater vendt med vinaigrette. En fransk bistroklassiker yndet til både frokost og aften.

➔ Har du ikke tid til at hoppe i forklædet? Køb kokkens Salade Chèvre Chaud med hjem fra butikken på Nordre Toldbod.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 2 små gederuller
- 8 skiver flute eller surdejsbrød
- 25 valnødder
- 2 små romainesalat
- 1 bakke feldsalat
- 1 lille rødløg
- Valnøddeolie
- Citronsaft
- Balsamico
- Honning
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Step 1. Tænd ovnen på 180 °C, og rist valnødderne 4-6 min., til de kun lige tager mild farve.

Step 2. Steg brødsiverne gyldne i ekstra jomfruolivenolie, eventuelt med en kvist rosmarin. Lad dem køle let af, og belæg hver skive med 3 skiver gedeost, taglagt. Drys finthakket rødløg på, og dryp med god honning.

Step 3. Skru ovnen op til 200 °C og på grillfunktion, og gratiner brødet med gedeost til osten er gylden.

Step 4. Skyl, slyng og marinér salaten med ekstra jomfruolivenolie, balsamico, citronsaft samt salt og friskkværnet peber. Anret salaten på fire tallerkener, herpå brød med gedeost og ristede valnødder.

KØB HER



Servér med Sauvignon Blanc i glasset, og oplev hvor glimrende gedeost matcher den aromatiske hvidvinsdrue.



➔ Find også opskriften på løgismose.dk

Psst... Den klassiske gedeosterulle er det sikre valg, men gør dig selv den tjeneste at få fat i en Crottin de Chavignol, det hæver barren på denne lune salat.

TUREN GÅR TIL BARBARESCO



Hvis man holder af italiensk vin og druerne Nebbiolo og Barbera, er Piemonte en topdestination, og når man først har prøvet at ture rundt i det kuperede kulturlandskab, er man solgt.

Der er simpelthen så mange herlige spots, at man nemt kommer til at lade fotoappen køre mobilens batteri fladt, og når man fornemmer gæstfriheden og oplever gastronomien bliver udsigterne endnu smukkere. Men skulle jeg vælge bare én by i Piemonte, må det blive Barbaresco, som ligger på en bakketop med udsigt til vinmarkerne, ned over Tanaro-floden med Alperne som en spektakulær kulisse i det fjerne. Med sine bare 600 indbyggere er den nem at overskue, og med sine idylliske gyder med masser af atmosfære uden hektisk turisme er den en vidunderlig helle for vinelskere og feinschmeckere.



Udsigt horisonten rundt

Oppe på toppen af byen ligger det gamle vagttårn, hvis ældste dele er fra 1100-tallet, og det var i frit forfald med et blomstrende kirsebærtræ på toppen, da jeg første gang besøgte Barbaresco. Efter omfattende renoweringer er det åbnet for publikum og forsynet med en udvendig elevator, som bringer dig det meste af vejen op. Mulighed for at kombinere udsigten med et glas vin, og også mulighed for at leje hele herligheden med henblik på middag med ledsagende vine på toppen af Barbaresco.

Torre di Barbaresco, Via Torino 67
www.torredibarbaresco.it



Verdens bedste altervin

Det lokale Enoteca har siden 1986 holdt til i den lille kirke, som tidligere tilhørte Confraternita di San Donato og frem til moderniseringerne forrige år blev vinene skænket næsten direkte fra alteret. Nu er de altid seriøst velinformerede og imødekommende kvinder rykket ned midt i kirkerummet, men det er stadig spektakulært. Flaskesalg til samme priser som på vingårdene fra flere end 150 producenter. Altid mulighed for at smage adskillige vine glasvis.

*Enoteca Regionale del Barbaresco,
Piazza del Municipio 7
www.enotecadelbarbaresco.it*

➡ Gå på
opdagelse i et
stort udvalg af vine
fra Barbaresco på
logismose.dk



Bedste spisested i byen

Barbaresco byder på en imponerende stribe af vinbarer og andre listige steder, hvor man kan få slukket tørsten og blive mæt uden at blive spist af, og det fine er, at de fleste holder åbent året rundt. Bedst er imidlertid Osteria Campamac, hvor man sjældent når at tage i døren, før den bliver åbnet af en af de tjenende ånder. Et moderne, varmt og indbydende Osteria, hvor chefkokken Maurilio Garola og hans restaurantchef Paolo Dalla Mora på dejlig usnobbet vis forbliver fuldt fokuserede på maden på tallerknerne.

Campamac, Strada giro della Valle 1
www.campamac.com



Den berømte og altid aflåste port

Midtvejs mellem altervinen og vagttårnet finder vi den dørklokke, som allerflest vinelskere forgæves har prøvet at trykke på. Det er klokken på højre side af porten ind til Barbarescos mest eksklusive vinproducent Angelo Gaja, som i mere end 25 år har været hermetisk lukket for besøgende. Siden 2014 har det dog været muligt at få porten dirket op, hvis man er en gruppe på mellem 6 og 12 personer, som indvilliger i forlods at donerede minimum 300€ pr. person til Rifugio Fraternità Massi.

Gaja, Via Torino 5
(Natascia Fanni
natascia.fanni@gaja.com)



Overnatningsmuligheder

Der er masser af muligheder. F.eks. hos Agriturismo Rivella lige udenfor byen, hvor man kan køle ned i den lille pool, mens man nyder den betagende udsigt ned over vinmarkerne med et glas af Silvia Rivellas Barbaresco i hånden. Skal der overnattes i centrum, er der imidlertid "kun" Casa Boffa, hvor du skal bede om et værelse med balkon og udsigt ned over Tanaro-floden. Lille spa på terrassen og selvfølgelig også vin i kælderen.

*Casa Boffa, Via Torino 9A og Agriturismo Rivella,
Località Montestefano 17*
www.agriturismorivella.it

FLYDENDE KULTURHISTORIE FRA DET NORDLIGE RHÔNE

Producent: Domaine Pierre Gaillard Område: Rhône, Frankrig

Noget af det dejlige ved at arbejde i vinbranchen er, at man får lov til at rejse. Får lov til at møde vinbønderne på deres hjemmebane og gang på gang bliver bekræftet i, at flertallet er optændt af en særlig ild. Der er ikke så meget sniksnak, men derimod tale om en stolthed og en passion, som man ikke møder ret mange andre steder. På én gang er det både dragende og tankevækkende!

Minderne er næsten overvældende mange, men her skal det handle om Domaine Pierre Gaillard i det nordlige Rhône, som tålmodigt har fundet sig i, at vi i en tid havde andre kærestes, og ikke altid gav vinene den opmærksomhed, de fortjente.

Da vi var forbi i efteråret, kunne vi, efter at have besøgt Le Caveau du Château tidligere på dagen konstatere, at Gaillard lige nu leverer på niveau med både Guigal og Vidal-Fleury. Og når man først én gang – som en anden svedende bjergged – har prøvet at hoppe rundt på de stejle oldgamle terrasser i Condrieu sammen med Pierre Gaillards datter Jeanne forstærkes respekten for deres arbejde og deres vine.

Det er en flydende kulturhistorie, som vi skal værne om, og det gør vi bedst ved at respektere, at deres ekstreme arbejde har sin pris og ved at skænke deres vine i vores glas.

Etiketterne er dekoreret af Pierre Gaillards mangeårige ven – den i Lyon bosiddende impressionistiske maler Alain Demond – som med svovlgule, grønne og lilla vinøse landskaber forsøger at formidle magien i flaskerne.



Herlig aromatisk

Condrieu 2023

Gæret og modnet 8 måneder i barrique. Som forventet fra den flamboyante Viognier-drue pompøs og frodig, men takket være læskende mineralitet ikke er direkte opulent. Bare herlig aromatisk.

Drue: Viognier 100%

Normalpris pr. fl. 525,- // pr. liter 700,-

MEDLEMSPRIS



388,- v/1 fl. // SPAR 137,-

ANBEFALING:

95-point – Decanter Magazine
Oktober 2024



Charmerende Syrah

Saint-Joseph 2023

Klassisk Syrah modnet 14 måneder i brugte fade. Den oser af kirsebær, aromatisk peber og viol og charmerer med sit spil mellem mineralitet og søde tanniner.

Drue: Syrah 100%

Normalpris pr. fl. 345,- // pr. liter 460,-

MEDLEMSPRIS



258,- v/1 fl. // SPAR 87,-

Poulet au Poivre – en klassiker i fjerdragt

Du kender den fra franske bistroer; generøs peberskorpe, brandyficeret flødesauce og sprøde fritter på siden. I dag serverer vi bistrodarlingen Steak au Poivre med kylling – poulet – fremfor steak. Brug grøn Madagascarpbeber til saucen, der bringer både noter af citrus og skovbund, som komplementerer den markante sauce og det saftige kød.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 2 stk. Løgismose kyllingebryst
- 1 spsk Løgismose ekstra jomfruolivenolie
- 25 g Løgismose smør
- ½ dl Cognac
- 1 løg
- 1 spsk grøn Madagascarpbeber (forhandles i vores butik på Nordre Toldbod)
- 2 dl Løgismose piskefløde 38%
- 2 dl bouillon (hønse- eller oksefond)
- Sennep
- 2 spsk Løgismose creme fraiche 18%
- Pommes frittes af god kvalitet
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Step 1. Tænd ovnen på 200 °C.

Step 2. Varm en pande op med olivenolie og smør ved forholdsvis høj varme. Steg kyllingebrysterne, indtil de har en lysebrun stegeflade. Tilsæt Cognac, og sæt en lighter til umiddelbart efter og flambér kyllingebrysterne (hold hovedet væk).

Step 3. Placer kyllingebrysterne i et ildfast fad. Smør undersiden med sennep, og krydr med salt og peber. Steg kyllingebrysterne færdigt i ovnen i ca. 12 min.

Step 4. Hak løg fint, og tilsæt til panden, hvor kyllingerne blev stegt, sammen med knust Madagascarpbeber, og lad simre i et par minutter. Hæld derefter fløde og bouillon ved, og kog sammen. Smag til med sennep, creme fraiche og salt og peber. Tilsæt evt. lidt majsstivelse, hvis saucen er for tynd.

Step 5. Tag kyllingen ud af ovnen, og lad den trække 10 min. Tilbered imens pomfritterne som anvist på pakken.

Step 6. Servér kyllingebrysterne med sprøde pomfritter, sauce og evt. en grøn salat.

➔ Find også opskriften på løgismose.dk

KØB HER



I glasset insisterer sommelieren på den rødfrugtede Syrah fra det nordlige Rhône, som også byder sig til med noter af forskellige aromatiske pebre.



LÆR AT LAVE KYLLINGEFOND

Man er lidt af et skarn, hvis man ikke udnytter alt den saft og kraft, der sidder i et Løgismose kyllingskrog. For der skal ikke meget til for at lave en fond, der sparker selv supermarkedets dyreste fond af banen!

*Der skal ofte kyllingefond
i en ret, og tænk, hvis
du selv stod bag den!*





➞ Find også opskriften på løgismose.dk

Kyllingefond

Frys fonden ned i forskellige størrelser, og glæd dig til at opleve, hvad en god fond gør ved en hjemmelavet ramen, minestrone-suppe, saucen til bollerne i karry og aspargesrisotto.

INGREDIENSER

- 1 skrog fra Løgismose kylling
- 2 gulerødder
- 2 stænger blegselleri
- 2 løg
- 4 laurbærblade
- 5 stk. enebær
- 10 stk. peberkorn
- 1 spsk salt
- Krydderurter som timian, rosmarin og persille

SÅDAN GØR DU

Step 1. Kom skroget i en stor gryde, og dæk det med vand.

Step 2. Kog vandet op ved middelhøj varme og fjern løbende skummet fra overfladen – det giver en mere klar fond.

Step 3. Tilsæt de resterende ingredienser. Kog i 1-2 timer og sigt derefter fonden. Reducér fonden, til den smager skønt.

TIPS:

1. Orker du ikke at sætte en fond over, hver gang du har et nyt skrog fra en helstegt kylling, så frys skroget ned og lav først en stor portion kyllingefond, når du har samlet 3-4 skrog og som ekstra bonus er du med til at begrænse madspild.

2. Princippet er det samme, hvis du f.eks. har marvben eller okse- eller kalveskank tilovers fra en portion Osso-buco. Du får den skønneste fond, som du f.eks. kan bruge til oksekødssuppe eller svampesauce og som ekstra bonus er du med til at begrænse madspild.

EN DEL AF MADSPILDSKLUBBEN

Fødevareministeriet har oprettet en ny klub – Klub 12-3. En madspildsklub, hvis formål er at samle ledende virksomheder i et fælles arbejde for at mindske madspil i Danmark. Hos Løgismose er arbejdet for at mindske madspil – også i leverandørkæden – en del af vores ambitiøse bæredygtighedsstrategi. Derfor er vi naturligvis om bord for derigennem at være med til at sætte dagsorden for at mindske madspild i fremtiden.

**DANMARK
MOD MADSPILD**



Læs mere hos Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
<https://fvm.dk/arbejdsomraader/foedevarer/madspild/klub-123?>

VINE, DU BØR GLÆDE PÅSKELAMMET (OG DIG SELV) MED

Sørg for, at vinen til påskelammet er rent smagende, frugtig og tilstrækkelig høj på syre, så den kan hamle op med fedtet på lammekammen – så kan det aldrig gå helt galt. Vil du vide dig sikker på et godt match, kan du med sindsro skænke disse to i glasset og glæde både påskelammet og dig selv.



Herlig frisk

Sangiovese Colmaia ØKO 2022

Herlig frisk Sangiovese med noter af søde blomster, syrlige ribs og tranebær, som veloplagt spiller op til den mellemfyldige, let krydrede og fint fokuserede smag. Nærmest textbook Sangiovese, når fadlagring ikke er en option!

Producent: Cultisboni

Område: Toscana, Italien

Drue: Sangiovese 100%

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

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

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

MEDLEMSPRIS



Mesterlig Barbera

Barbera d'Alba San Pancrazio Superiore 2022

Charmerende mesterligt fokuseret Barbera med aromaer af brombær, ribs og viol. Fyldig med nogle blide tanniner, som udløser en næsten kærtegnende oplevelse i munden, inden druens fine frugtsyre sparker friskheden på plads.

Producent: Pelassa

Område: Piemonte, Italien

Drue: Barbera 100%

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

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

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

MEDLEMSPRIS



Lammekam

Påskemiddagens hovedperson

Lammekammen serveres med friske og sprøde bitre salater, der giver dejligt modspil til den karakteristiske lammesmag. Servér retten til påskefrokosten og lad den agere hovedrolle.

➔ Find også opskriften på løgismose.dk

INGREDIENSER – 4 PERSONER

Lam

- 1 kg lammekam
- 1 kvist rosmarin
- 1 kvist timian
- 2 fed hvidløg groft snittet
- Salt og peber
- 600 g små kartofler halveret

Bitter salat

- 1 stk radicchio
- 1 stk friséesalat
- 2 stk endives
- 1 stk skalotteløg
- ½ citron, saften heraf
- Bredbladet persille til pynt

SÅDAN GØR DU

Step 1. Tænd ovnen på 220 °C. Tag en kniv og rids fedtet på lammekammen, rids også gerne ned igennem senerne, men ikke ned igennem kødet! Krydr lammekammen med friskkværnet peber og flagesalt.

Step 2. Læg lammekammen på en stegepande med moderat temperatur med sværen opad, og steg af i 12-15 min. Kom herefter lammekammen i ovnen på en bradepande i 12-15 min. Kom rosmarin og timian samt hvidløg ved under stegningen.

Step 3. Læg de halverede kartofler på stegepanden med snitfladen nedad, og steg dem godt af, så de tilberedes i lammefedt og stadig har bid. Når lammet er ude af ovnen, skal det hvile i 15-20 min. før servering.

Step 4. Gør salatbladene klar, mens lammekammen hviler; skyl og rens salaten for sand. Anret salaten på et fad.

Step 5. Når lammekammen har hvilet, varmes den igen i ovnen i yderligere 2-5 min. ved 220 °C. Skær herefter kammen i 'chops' ved at skære mellem benene, og anret herefter på salaten.

Step 6. Hæld lammefedt og hvidløg fra stegepanden samt godt med citronsaft over salaten, og top med skalotteløgsringe skåret i tynde ringe og hakket bredbladet persille.

KØB HER



I glasset falder sommelierens valg på Pelassas altid saftige Barbera, som kommer med al den frugtsyre, der skal til for at befordre det fedt, som er tilbage på de enkelte lammechops og det afsmeltede fedt, som de bitre salater er vendt i.



KÆRLIGHED HAR INGEN ALDER

– heller ikke for nogle rosévine

Oplev dybde og andre smagsnuancer i rosévin fra forrige årgange.

De fleste forbinder et glas rosé med de lange lyse nætter, hvor letsindigheden lur, og hvor alt kan ske. Og den bedste myte i den forbindelse er, at de lyserøde vine ikke skal gemmes, men nydes her og nu, pivfriske og spændstige. Men det er nu ikke altid på sin plads. Sandheden? Omend at 90% af alle rosévine optimalt bør nydes indenfor et år, kan nogle gode rosévine sagtens udvikle sig og byde på endnu mere kompleksitet med lidt alder.

Særligt rosévin fra områder som Provence, Bandol eller Tavel i Frankrig, men også andre fra andre

områder, som f.eks. denne østrigske "Terrassen Rosé", har ofte både struktur og syre nok til at modne smukt.

Med tiden får de mere dybde, afrundes i smagen og udvikler spændende noter af tørret frugt, krydderier og nødder.

Næste gang du står med en flaske rosé fra en tidligere årgang, så giv den en chance. Den kan overraske dig med sin elegance og kompleksitet – drop panikken over "sidste års rosé" og skænk et glas med nysgerrighed.



Klassisk Provence-rosé

Côtes de Provence Rosé Grand Classique ØKO 2023

Dette er Gavotys klassiske Provence-rosé, selvom druesammensætningen varierer. Tidligere dominerede Grenache, men i år er det Cinsault med 60 %.

Producent: Domaine Gavoty
Område: Provence, Frankrig
Drue: Cinsault 60%, Grenache 30%, Syrah 10%
Normalpris pr. fl. 160,- // pr. liter 213,33

MEDLEMSPRIS



108,- v/1 fl. // SPAR 52,-
93,- pr. fl. v/3 stk. // SPAR 202,-



Appellerende og mildere

Niederösterreichischer Terrassen Rosé 2023

Engang måtte den hedde Pinot & Co. og nu som før er den funderet på Pinot Noir, Zweigelt og Merlot. Stadig vidunderligt appellerende og nu lidt mildere, mindre pirrende i sin syrlighed.

Producent: Weingut Buchegger
Område: Kremstal, Østrig
Drue: Zweigelt, Merlot, Pinot Noir
Normalpris pr. fl. 145,- // pr. liter 193,33

MEDLEMSPRIS



115,- v/1 fl. // SPAR 30,-
99,- pr. fl. v/3 stk. // SPAR 137,-

ANBEFALING: 90 point – Falstaff Magazin
Peter Moser, Maj 2024

Fettuccine al coniglio

– pasta med kaninragù

Kaninragù spises især på centralitalienske kanter, hvor det lyse kaninkød – og gerne hjerte og lever, hvis man er så heldig at have en hel kanin ved hånden – tilberedes på klassisk vis med soffritto, tør hvidvin og pebrede urter som laurbær og enebær. Kasper vender ragùen i hjemmelavet fettuccine, men det skal stå dig frit for at vælge lige præcis den pasta, du lyster.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

Kaninragù

- 1 hel kanin
- 2 stænger blegselleri
- 2 mellemstore gulerødder
- 1 stort løg
- 3 fed hvidløg
- 3 laurbærblade
- 5 enebær
- 1 nip safran
- 2 dl Løgismose sødmælk
- 2 spsk Løgismose creme fraiche 18%
- 50 g Parmegiano Reggiano
- 3 spsk Løgismose ekstra jomfruolivenolie
- 2 dl Løgismose hvidvin

Fettucine

- 3 æg
- 3 durumhvedemel

SÅDAN GØR DU

KANINRAGÙ

Step 1. Udben kaninen, og skær kødet i små stykker. Den kan også hakkes i kødhakker.

Step 2. Skræld og hak gulerødder, løg, hvidløg og bladselleri i fine tern.

Step 3. Kom olivenolien i en gryde, tilføj kaninkødet og steg af ved middelvarme til kødet tager farve.

Step 4. Tilføj hvidvin, grøntsager, enebær, laurbærblade og lad væsken dampe af.

Step 5. Udblød safran i en lille skål med et par spsk vand.

Step 6. Tilsæt mælk, creme fraiche og udblødt safransaft og lad simre 10 min, så det blot koger sammen.

PASTA

Step 1. Hæld mel og æg i en skål, og rør til dejen er samlet. Ælt til sidst med hænderne, til dejen er glat og smidig. Lad dejen hvile i mindst 1 time, men gerne 1 døgn.

Step 2. Del pastaen i fire dele og rul ud til lange pasta-plader på en pastamaskine til ønsket tykkelse. Start fra tykkeste niveau.

Step 3. Fordel pladerne i længder af 20-30 cm, vend i rigeligt med mel, fold sammen og skær i lange strimler af 1 cm tykkelse.

Step 4. Fordel i mindre bunker, og stil pastaen et tørt og gerne køligt sted indtil brug.

SERVERING

Kog pasta i et par minutter i saltet vand til den er meget al dente. Vend den i ragùen sammen med 3-4 spsk kogevand, og lad koge med, til kogevandet er fordampet. Servér straks med parmesanost.

➔ Find hele franske kaniner og kaninryg i butikken på Nordre Toldbod.

KØB HER



Hvad angår vinen har vores sommelier valgt Gavotys rosé til retten, da den kommer med ekstra cremet fylde, der smukt akkompagnerer det lyse kaninkød og de milde smage.



GRILLET LABEL ROUGE KYLLING OG KOKKENS SALATER

Lægger du vejen forbi butikken på Nordre Toldbod efter kl. 15, bliver du mødt af en duft, som sender dig direkte til Frankrig. På vores rôtisserie griller nemlig 2,2 kg store Label Rouge-kyllinger, som du kan købe med hjem til aftensmad.

Rôtisseriet gør det muligt at grille kyllingerne hele vejen rundt, hvilket giver et sprødt ydre og saftigt indre, mens Label Rouge garanterer dig suveræn smag. Faktisk vil du opleve, at kyllingen er mere saftig end kylling tilberedt liggende i ovnen.

Køb saftig og sprød grillkylling med hjem eller bestil på forhånd på løgismose.dk

Grillkylling 150,-

Kom til
Forårets Store
Smagedag 4. april
og smag bl.a.
kokkenes salater!
DELTA HER



GRØN NYHED

Hver dag snitter og hakker vores kokke friske grøntsager og umami-bringende råvarer som ost, nødder og krydderurter til **dagens salat** – f.eks. som tilbehør til grillkyllingen. Imens har de også haft gang i sylteriet, så du kan tilføje et surt, sødt og sprødt element til vores franske patéer, dine frikadeller, leverpostej eller tapasbord.

Dagens salat 55,-





VINMANDEN ANBEFALER



Chablis med syre

Chablis 2023

Skal der hvidvin på bordet anbefaler vores sommelier i butikkens vinafdeling denne charmerende og velafbalanceret Chablis 2023 fra Domaine Camille & Laurent Schaller – en fornøjelse med god syre og mineralitet. Chardonnay-druerne blev høstet tidligt for at bevare friskheden, imens vinificeringen er traditionel med forsigtig presning og gæring i rustfri stålitanke i 10 måneder.

Servér den gerne direkte fra køleskabet som aperitif eller til lette retter, hvor friskheden og sprødheden er i fokus.

Producent: Domaine Camille & Laurent Schaller

Område: Bourgogne, Frankrig

Drue: Chardonnay 100%

Normalpris pr. fl. 250,- // pr. liter 333,33

MEDLEMSPRIS



198,- v/1 fl. // SPAR 52,-

166,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 502,-



Godt match til rôtisserie-kyllingen

Bourgogne Pinot Noir Les Perrières 2022

Klassisk valg til den roterende kylling; en vin så let og delikat, at den ikke tager pusten fra det sarte fjerkræ. Dernæst må man også bare konstatere, at man aldrig går galt i byen med en rød Bourgogne på 100% Pinot Noir.

Simpelthen charmerende med modne kirsebær, søde jordbær og pikante krydderier såvel i næsen som munden. Pænt fyldig, men først og fremmest forførende løftet frem at frisk syre og fin mineralitet.

Producent: Domaine Jessiaume

Område: Bourgogne, Frankrig

Drue: Pinot Noir 100%

Normalpris pr. fl. 345,- // pr. liter 460,-

MEDLEMSPRIS



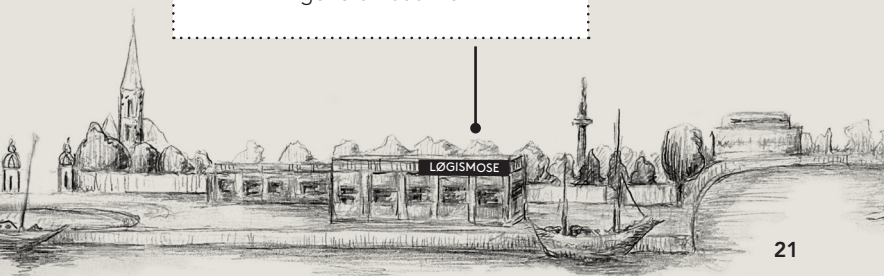
268,- v/1 fl. // SPAR 77,-

228,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 705,-

➔ Nyd din mad og vin indenfor eller på vores terrasse foran butikken!

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

~
OBS: 1 times gratis parkering lige foran butikken



Løgismose på hylderne

NÆRMEST HJEMMELAVET – mad for hele familien

På hylden i Netto finder du favoritter som boller i karry, klassisk lasagne, butter chicken og spinatlasagne til dage, hvor der ikke er tid at finde på, købe ind og lave aftensmaden fra bunden.

Med Løgismose færdigretter får du et færdiglavet måltid med stor smag, kød fra fritgående dyr, ægte råvarer, forholdsvis få kalorier pr. portion og som er lavet fra bunden i vores køkken på Fyn.

Sagt på en anden måde får du et stykke lasagne, som du selv ville have lavet det. Måske endda en anelse bedre (blinkesmile) – og uden stress og jag!



NATUR ELLER BARE NATURLIG VIN?

Det er der mange, som de senere år har forsøgt at kloge sig på, men svaret blæser vist stadig lidt i vinden.

Oprindeligt var naturvinen lidt ligesom en rebelsk teenager, der vendte sig mod al den kontrol og forudsigelige konformitet, som prægede den etablerede vinproduktion. En størrelse, som ønskede at slippe naturen fri i en søgen efter det autentiske og også en størrelse, som tændte på al den uforudsigelighed, der fulgte med, når man bare slap de naturlige gærceller løs og til sidst undlod at filtrere og svovle.

Teenagetiden er forbi for mange af pionererne, som nu udøver lidt mere kontrol med en lille smule svovl til sidst, og samtidig har tusinder af vingårde forladt det konventionelle landbrug til fordel for økologi, biodynamik og lav intervention, hvilket har gjort det svært at navigere i dette spændende landskab.

Derfor taler vi, når vi nærmer os naturvinsfamilien, om hvor "funky" oplevelsen er, og for at forventningsafstemme og gøre det lidt nemmere at navigere i graduerer vi oplevelsen på en skala fra 1 til 4.



Rig på modne mørke bær

Côtes du Ventoux Les Garrigues ØKO 2022

Håndhøst Grenache, Syrah og Carignan fra de samme vinmarker, som leverer frugten til Nettos Ventoux Nature. Samme gæring i stål uden fremmede gærstammer, men lidt længere modning og til sidst stabiliseret med beherskede mængder svovl. En dejlig saftig vin, rig på modne mørke bær, lakrids og med en underskov af friske urte- krydderier, som gør det så selvfølgelig, at vinen kaldes Les Garrigues.

Producent: Château Juvenal

Område: Rhône, Frankrig

Druer: Grenache 70%, Syrah 20%, Carignan 10%

Normalpris pr. fl. 125,- // pr. liter 166,67

MEDLEMSPRIS



98,- v/1 fl. // SPAR 27,-

88,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 222,-

FUNKINESS ●○○○

Med ingen eller meget begrænsede naturvins-karakteristika



Nyhed på hylden i Netto

Løgismose Ventoux Nature Rouge Papillon ØKO 2024

Château Juvenal er en af de vingårde, som lige siden etableringen i 2010 har været ude på en rejse først mod økologi og siden mod større bæredygtighed og lavere intervention. Og det ledte frem til, at de sidste år lancerede denne Ventoux Nature uden tilsat svovl. En aromatisk, frugtig og saftig rødvin i naturvinsfamilien, som vi nu har fået tappet i en særlig udgave, og som sælges både i Netto og på løgismose.dk.

Producent: Château Juvenal

Område: Rhône, Frankrig

Druer: Syrah 70%, Grenache 30%

Normalpris pr. fl. 69,- pr. liter 92,-

69,- v/1 fl.

FUNKINESS ●●○○○

Med diskrete naturvins-karakteristika



NY PRODUCENT FRA BOURGOGNE I FOLDEN

**Domaine Dujardin – håndværksmæssig
perfektion fra Monthélie**

Domaine Dujardin ligger i udkanten af Monthélie, og selvom der kun er 3 km. ned til Meursault, så er der tale om en søvrig lille vinby, som kun en tyvendedel af de turister, der valser frem og tilbage på D974 finder frem til.

Domænet er så at sige sprunget ud af Ulrich Dujardins passion for vin. Han var oprindeligt lærer og underviste handikappede og udviklingshæmmede unge i Dijon, men i 1986 rykkede han til Monthélie for sideløbende at forfølge sin vindrøm. Først arbejdede han for og siden blev han kompagnon med Xavier Bouzerand på det, der blev til Domaine Bouzerand-Dujardin, og samarbejdet fortsatte i 18 år, ind til Ulrich og Xavier valgte at dele i porten og skilles.

På hele rejsen fastholdt Ulrich sin forbindelse til institutionerne i Dijon, og en af de særegne ting ved Domaine Dujardin er, at nogle af de unge mennesker, der har det svært, hvert år bliver inviteret med til høsten fra de efterhånden knap 9 ha., som alle kultiveres efter bæredygtige principper med begrænset af pesticider og herbicider, således som reglerne bag "Haute Valeur Environnementale" foreskriver.

Domaine Dujardin har senest været igennem et lykkeligt generationsskifte, og siden 2019 har det været børnene Margaux og Paul, som regerer i kælderen, hvor de er i fuld færd med at trække vinene af sted i en mere delikat og mindre insisterende retning, hvor frugten får mere råderum, selvom fadet stadig fornemmes.



Aromatisk og fyldig

Auxey-Duresses Blanc Les Fosses 2023

Gamle vinstokke, som står på en af de luneste pletter i appellationen og derfor altid høstes først. 12 mdr. på fad. Aromatisk og fyldig. Intens, men ikke tung. Bare spændstig og velsmagende.

Drue: Chardonnay 100%
Normalpris pr. fl. 495,- // pr. liter 660,-

368,- pr. fl. v/3 stk. // SPAR 381,-

MEDLEMSPRIS



Kølig finesse

Monthélie Blanc La Combe Danay 2022

Altid de senest høstede druer fra vinstokke, der står i stenet kalk. 12 mdr. i brugte fade. Parfumeret pærer og saltet citrus. Dejlig insisterende intensitet, men også med masser af kølig finesse.

Drue: Chardonnay 100%
Normalpris pr. fl. 395,- // pr. liter 526,67

288,- pr. fl. v/3 stk. // SPAR 321,-

MEDLEMSPRIS



Rig på kirsebær

Monthélie Rouge 2022

De senest høstede Pinot Noir-druer primært fra gamle vinstokke på La Combe Danay modnet 18 mdr. I brugte fade. Kirsebærrig, men også med chokolade fra fadene. Vedholdende med milde tanniner.

Drue: Pinot Noir 100%
Normalpris pr. fl. 375,- // pr. liter 500,-

278,- pr. fl. v/3 stk. // SPAR 291,-

MEDLEMSPRIS





Stor dybde

Monthélie Rouge Les Trois Climats 2022

60-70 år gamle vinstokke på Sous Cellier, Jouères og Longennes. 30-40% hele drueklaser og 18 mdr. på fad. Flamboyante noter af jordbær og duftroser. Stor dybde i frugten og masser af substans.

Drue: Pinot Noir 100%

Normalpris pr. fl. 425,- // pr. liter 566,67

MEDLEMSPRIS



298,- pr. fl. v/3 stk. // SPAR 381,-

Fyldig og koncentreret

Monthélie Rouge Les Champs Fulliot 1. Cru 2022

Fra vinstokke sat i 1990'erne på den største Premier Cru mark i appellationen. 45% hele drueklaser og 18 mdr. på fad. Sorte kirsebær og blommer. Fyldig, koncentreret men også pirrende energisk.

Drue: Pinot Noir 100%

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

MEDLEMSPRIS



398,- pr. fl. v/3 stk. // SPAR 531,-



SMAGEKASSE

KØB EN SMAGEKASSE OG SMAG DEM ALLE

1.548,- // SPAR 717,-

Normalpris: 2.265,-

KASSEN INDEHOLDER:

- 1 fl. Auxey-Duresses Blanc Les Fosses 2023
- 1 fl. Monthélie Blanc La Combe Danay 2022
- 1 fl. Monthélie Rouge 2022
- 1 fl. Monthélie Rouge Les Trois Climats 2022
- 1 fl. Monthélie Rouge Les Champs Fulliot 1. Cru 2022

MEDLEMSPRIS – KØB SMAGEKASSEN HER



Det anerkendte vinmagasin Bourgogne Aujourd'hui hylder hvert år i november måned, det de kalder "Les Bourguignons de l'année". Sidste år var det Margaux og Paul Dujardins tur til at blive kaldt på scenen en festlig aften i Beaune, og her brugte Bourgogne Aujourd'hui's chefredaktør Christophe Tupinier udtrykket "tout en finesse", da valget skulle begrundes.



SPÆNDENDE NYT NAVN I BEAUJOLAIS

Producent: Domaine Julien Sunier | Område: Beaujolais, Frankrig

Der findes efterhånden en voksende flok af talentfulde yngre producenter i Beaujolais, som er søgt ned i bunden af Bourgogne, fordi det næsten er blevet umuligt at etablere sig på de gyldne skråninger.

En af dem er Julien Sunier, som i 2005 begyndte i det, der tidligere var den gamle lavloftede kostald på den afsides og højt beliggende Ferme des Noisetiers, og fra en start med bare 2 lejede ha. har det nu udviklet sig til en vingård med næsten 9 ejede ha. i Morgon, Fleurie og Régnié.

"Jeg var ikke økologisk fokuseret i starten, men ved at smage mig frem alene og sammen med andre fandt jeg den renhed, den elegance og den finesse i Gamay, som jeg drømte om, hos de mennesker, der arbejdede økologisk, og hvis vine mange gange blev beskrevet som "naturlige". Og for mig hænger det ikke længere sammen at tale om naturvin, hvis man ikke også forpligter sig til økologi."

Julien Sunier

➔ Læs mere om Julien Sunier
på løgismose.dk



BEAUJOLAIS
100%
WITH GAMAY



Hipsterjuice

Beaujolais-Villages Wild Soul 2023

Skabt uden fadlagring på frugt fra Juliens parceller i Régnié og frugt fra et par af vinvennerne ligeledes i Régnié. En Beaujolais, som flirter med naturvinsuniverset på en måde, som sikkert vil appellere både til dem, der foretrækker hipsterjuice og dem, som ellers

holder sig til det, som hipsterne kalder boomer-saft. Derfor så fint, at Julien kærligt har valgt at kalde vinen for "Wild Soul", hvilket på dansk bliver til noget i retning af vinen med den "utæmmede sjæl".

Drue: Gamay 100%

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

MEDLEMSPRIS



168,- v/1 fl. // SPAR 52,-

148,- pr. fl. v/3 stk. // SPAR 216,-

FUNKINESS ●●○○○ Med diskrete naturvins-karakteristika



Kirsebærrig og krydret

Morgon ØKO 2023

Modnet i op til 10 gange brugte fade og funderet på frugt fra 1,6 ha. med op til 60 år gamle vinstokke på små syd- og sydøst vendte parceller, som i 2023 blev ramt af så kraftige haglbyger, at Julien mistede 60% af høsten og derfor har suppleret med frugt fra en ligesindet ven. Blomstrende, parfumeret, kirsebærrig og krydret.



Saftig og energisk

Fleurie ØKO 2023

Modnet i et én gang brugt foudré og gamle fade og funderet på frugt fra to parceller på til sammen 2,5 ha. med 25-60 år gamle vinstokke. En dejlig på én gang insisterende og yndefuld Fleurie, som byder sig til med parfumerede noter af friske kirsebær, hindbær, salvie og duft-

roser, som omfavnes med et strejf af sød pibetobak fra det endnu sprælske foudré. Insisterende, saftig og energisk med et lille landligt strejf, som snarere charmerer end generer.

Drue: Gamay 100%

Normalpris pr. fl. 319,- // pr. liter 425,33

MEDLEMSPRIS



248,- v/1 fl. // SPAR 71,-

218,- pr. fl. v/3 stk. // SPAR 303,-

FUNKINESS ●○○○○ Med ingen eller meget begrænsede naturvins-karakteristika

Generøs og velstruktureret med tanniner, som niver lidt i kinderne på den helt rigtige måde og til dels afskærmer det solide landlige bundtræk.

Drue: Gamay 100%

Normalpris pr. fl. 319,- // pr. liter 425,33

MEDLEMSPRIS



248,- v/1 fl. // SPAR 71,-

218,- pr. fl. v/3 stk. // SPAR 303,-

FUNKINESS ●○○○○ Med ingen eller meget begrænsede naturvins-karakteristika

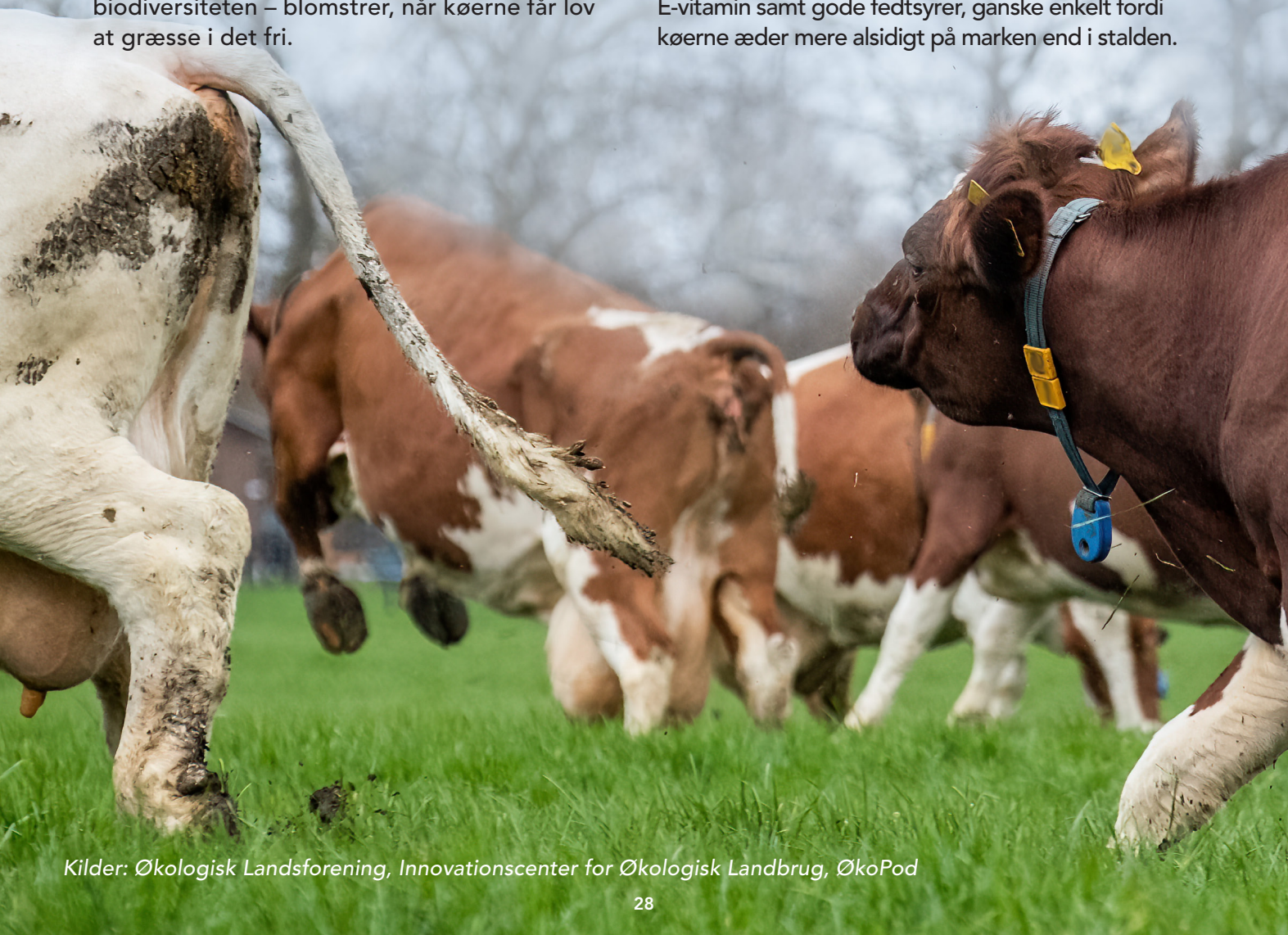
KØERNES FEST ER NATURENS FAVØR

Søndag 13. april er i år ikke bare palmesøndag, der markerer begyndelsen på påske, Kristi genopstandelse og det evige liv. Det er også dagen, hvor de økologiske køer atter kommer på græs efter en lang vinter i stalden og – om man vil – genopstår og får livet igen.

For har man først set de økologiske køer danse, bliver det modstridigt at komme konventionel mælk i indkøbskurven igen. Køerne hopper og springer bogstaveligt rundt af lutter begejstring over at blive lukket ud i det fri – nu har de en hel sommer med lyse nætter, åben himmel og saftigt græs at se frem til. Men det er ikke kun glade køer, vi får på marken. Også alsidigt liv – biodiversiteten – blomstrer, når køerne får lov at græsse i det fri.

Køer på græs er nemlig med til at sikre, at naturen er i balance. At naturen trives.

Også maden påvirkes af, at køerne kommer på græs. Smørret bliver mere gult, når koen har spist både blomster, urter og græs, mens smagen i piskefløde og ost får flere nuancer og dybde. Læg dertil, at økologisk mælk indeholder flere vitaminer såsom E-vitamin samt gode fedtsyrer, ganske enkelt fordi køerne æder mere alsidigt på marken end i stalden.



Der er flere grunde til at køerne er med til at holde naturen i balance:

- Køer lægger kokasser, som er hjemsted og spisekammer for mange insekter, f.eks. den oxidrøde gødningsbille. Og uden insekter, ingen føde til fugle og større dyr.
- Græssende køer er med til at holde græsset nede og trimme naturen, så fugle og smådyr netop kan finde frem til insekter og mus.
- Græssende køer udleder mindre metan og belaster i lavere grad klimaet end køer, der udelukkende lever af importeret soja eller ensilage i en stald.
- Køer på græs sikrer en høj kulstofslagring i jorden, som fremmer jordens kvalitet. Det gavner f.eks. den økologiske, grøntsagsdyrkende landmand, som kan skabe sprødere og mere næringsrige grøntsager.



Vidste du ...

På hylden i Netto finder du vores økologiske mejeriprodukter. Vi mener, at god dyrevelfærd kan smages. Vi håber, du er enig.

GOD-OSTE-MORGEN

Start de lyse morgener med et velsmurt stykke brød med Aged Havarti. En rund og karakterfuld ost med frugtige noter og små lufthuller, som er så kendetegnende for havartiosten. Prøv desuden osten som det cremede element i en sandwich eller sæt den på som "crowd-pleaser" på ostebordet.



Find
Aged Havarti
på hylden
i Netto

Osten er fremstillet på økologisk, dansk mælk fra fritgående køer, anbefalet af Dyrenes Beskyttelse og bærer alle 3 hjerter i Bedre Dyrevelfærd. Den er desuden mærket med BGB (Beskyttet Geografisk Betegnelse), hvilket anerkender og beskytter havartiostens danske og unikke geografiske oprindelse.

FORÅR MED FYNISK KULTUR

Foråret beriger os år efter år med spæde og sprøde råvarer i alverdens farver, og snart er nye kartofler, asparges med knæk, rødhvide radisser og saftige fjordrejer alle vegne. Lad dem få både mod- og medspil fra noget så forårsfint, håndværksbaseret og ærkedansk som fynsk sødmælksrygeost.

Lad rygeosten være det nuancerede alternativ til creme fraiche og flødeost.

Her får du tre opskrifter med rygeost!

Find
rygeosten
på hylden
i Netto

➔ Find opskriften
på løgismose.dk



Salat med mormordressing

Når tiden er til spæde salater, radiser, bælgede ærter og friske krydderurter er alt, du behøver en mormordressing med fløde, citron, sukker og fynsk rygeost. Servér salaten til meunièrestegt fisk eller grillet kylling.

➔ Find opskriften
på løgismose.dk



Grillede asparges med rygeost, oliven og dild

Den oplagte forårs- og sommerforret til gæster eller det grønne indslag til middagen.

➔ Find opskriften
på løgismose.dk



Påkesild med rygeostcreme

Kryddersilden har noter af allehånde og appelsin, som får fint modspil fra en fløjls-blød rygeostcreme. Et alternativt stykke smørrebrød til påskebordet.

Løgismose på hylderne

FORÅRET KALDER PÅ KOLDSKÅL

Alle har vi vores sommerminder om en cremet, frisk og frydefuld portion koldskål. Løgismose mormorkoldskål er udviklet af Løgismose kokke og mejerister med udgangspunkt i barndommens sommerminder.

Resultatet er en økologisk, cremet og let syrlig koldskål lavet med godt dansk mejerihåndværk, tykmælk, æg, citron og ægte vanilje – selvfølgelig fremstillet på Løgismose Mejeri på Fyn.



Find den længe ventede sommerspise på hylden i Netto samt i butikken på Nordre Toldbod, og nyd med kammerjunkere eller sprød granola.

DET EKSTRA MORGENKYS

Prikken over i'et på en portion skyr eller yoghurt må være honningristet müsli, rettere sagt granola. Ved ristning opnås den eftertragtede Maillard-effekt, som forstærker ikke bare farven, men også smagen og teksturen. Men det kræver ypperlige råvarer og timing af lave en god granola, så da vi fandt et par dygtige granolamagere allierede vi os selvfølgelig med dem.

TIP: Også lækker som topping på koldskål.



GRANOLA MED NØDDER indeholder havre, boghvede og quinoa ristet i brun farin, tilsat dadler, et nip salt samt pecannødder, mandler og chiafrø for gode fedtstoffer og ekstra fiber. GRANOLA MED BÆR er en smule sødere, ristet i honning med et strejf af citron og vanilje, og fyldt med tranebær, blåbær og hindbær.

Find
granolaen
på hylden
i Netto



Franske bobler

Champagne Traditionelle Brut

1. Cru NV

Oprindeligt hentet hjem til Løgismose af Lene Grønlykke og en af vores bedst sælgende Champagner. Ikke mindst på Falsled Kro, hvor tusindvis af glade gæster har mødt den med et billede af kroen på etiketten.

Producent: Locret-Lachaud

Område: Champagne, Frankrig

Drue: Chardonnay 30%, Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 40%

Normalpris pr. fl. 349,- // pr. liter 465,33

MEDLEMSPRIS



278,- v/1 fl. // SPAR 71,-

248,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 606,-



Italienske bobler

Alta Langa Millesimato Pas Dosé 2020

Giorgio Rivettis (La Spinetta) drøm om at producere Italiens bedste bobler uden sminke (uden tilsat likør) er ved at gå i opfyldelse.

Producent: Contratto

Område: Piemonte, Italien

Drue: Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%

Normalpris pr. fl. 349,- // pr. liter 465,33

MEDLEMSPRIS



248,- v/1 fl. // SPAR 101,-



Spanske bobler

Corpinnat Brut Reserva ØKO 2022

I 20 år har vi fulgt Castellroigs rejse mod det ypperste. Her deres netop degorgerede Reserva. Bedre og billigere end mange Champagner.

Producent: Castellroig - Sabaté I Coca

Område: Catalunya, Spanien

Drue: Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay

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

MEDLEMSPRIS



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

118,- pr. fl. v/6 stk. // SPAR 306,-

— Bobler med alkohol —

BOBLER TIL AT FEJRE FORÅRET

I Løgismose elsker vi bobler, og vi er så heldige, at rigtig mange af vores kunder også ofte får lyst til at lade propperne springe. Det har gjort det muligt for os at tilbyde et rigt og varieret udvalg af mousserende vine i snart sagt alle prisklasser.

Op mod 250 forskellige er der at vælge i mellem, i et sortiment, hvor det stadig er Champagne, som spiller den altdominerende hovedrolle. Men antallet af spændende alternativer vokser stille og roligt, fordi vi oplever, at nysgerrigheden, lysten til at boble på alle mulige måder også vokser.



— Bobler uden alkohol —

BOBLENDE DRUESAFT

Flere og flere vinbønder tilbyder deres sortsrene druesaft som et supplement til deres vine.

Længst fremme på dette område er givet en lille flok dedikerede producenter i Südsteiermark, Sydtyrol og ved Bodensøen, som nu kultiverer en del af deres vinstokke udelukkende med henblik på produktion af druesaft. Sammen løfter de det fine brand "Flein", som nu, også inkluderer boblende druesaft. Eller Fizz Prickender Traubensaft, som de kalder det på deres kanter.



Nyhed

Flein Fizz Prickender

Traubensaft ØKO - 0% 2024

Tidlig høst af økologiske Welschriesling og Gelber Muskateller, nænsomt presset, skånsomt pasteuriseret og tilsat kulsyre. Herlige aromaer af æble- og hyldeblomster samt moden citrus, som nærmest springer op ad glasset godt hjulpet af den fint doserede kulsyre. Derudover litchi, vingårdsferskner og en underliggende frugtig syrlighed, som reducerer fornemmelsen af sødme.

Producent: Gross & Gross

Område: Südsteiermark og Štajerska, Østrig og Slovenien

Normalpris pr. fl. 149,- // pr. liter 201,35

MEDLEMSPRIS



98,- v/1 fl. // SPAR 51,-



Nyhed

Flein Fizz Rosé Prickender

Traubensaft ØKO - 0% 2024

Tidlig høst af økologisk Zweigelt – den mest almindelige blå drue i Østrig – nænsomt presset, skånsomt pasteuriseret og tilsat kulsyre. Pink på den helt rigtige måde og med meget appellerende noter af solmodne jordbær, kirsebær og pink grapefrugt, som i munden får selskab af ribs, rabarber og røde æbler. Ren, livlig, legesyg og ikke mindst, trods sødmen, utrolig forfriskende.

Producent: Gross & Gross

Område: Südsteiermark, Østrig

Normalpris pr. fl. 149,- // pr. liter 201,35

MEDLEMSPRIS



98,- v/1 fl. // SPAR 51,-

➔ Find andre sprudlende muligheder for at få festlige og store oplevelser på løgismose.dk

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

SES VI TIL VINSMAGNING I FORÅRET PÅ NORDRE TOLDBOD?

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



25. april 2025



1. maj 2025



2. maj 2025



9. maj 2025



16. maj 2025



23. maj 2025



30. maj 2025



6. juni 2025



13. juni 2025

Vind rosévin til hele foråret!

"Den friske sommerelsker", "Den sofistikerede gourmet-rosé"
eller en helt tredje – deltag i quizen, find ud af
hvilken rosétype, der passer bedst til dig, og vær med i
konkurrencen om 18 flasker rosé, en vinkøler og 6 smukke
Sydonios vinglas – så er der rosévin til hele foråret!



Læs mere og deltag på loegismose.dk

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 Wilhjelms Ravn

Ann Sophie Hansen

Miriam Schou Linulf

Josephina Renée Schow Jørgensen

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

1. APRIL T.O.M. 14. MAJ 2025

FOR MEDLEMMER AF

KLUB LØGISMOSE

Der tages forbehold for trykfejl og udsolgte varer.