



*Bijzondere wijn
met een verhaal*

Oude Comté met noten & honing

Ingrediënten (4 personen)

- 250 g oude Comté (24-36 maanden)
- 1 handje walnoten of hazelnoten
- 1 el honing
- Druiven en/of vijgen
- Toastjes en/of licht geroosterd (noten)brood

Bereidingswijze

1. De Comté

Laat de Comté 20 minuten op kamertemperatuur komen en snijd in mooie plakken.

2. Maak het af

Serveer op een houten plank met de noten, een beetje honing, het verse fruit en brood.

Simpel, puur - want de Sekt doet hier het meeste werk

Wijn & spijs

De Grand Cuvée heeft die heerlijke combinatie van **brioche, hout en nootachtige diepte**, die prachtig verweeft met oude Comté. Rijk, zacht en vol klasse.