

## Gratinerede østers med sekt

1 skalotteløg  
 Smør til stegning  
 1 dl tør Sekt/bobler  
 1 dl piskefløde  
 Revet citronskal

6 østers  
 10 gram parmesanost  
 Lidt hakket purløg

Skalotteløg hakkes og steges i smør, tilsæt 1 dl tør Sekt og 1 dl piskefløde. Smag til med citronskal (usprøjtet), salt og peber. Åbn 6 østers og hæld blandingen over, riv lidt parmesanost over og grill i ovnen. Hak purløg og drys over inden servering.



Server til et glas (tørre) bobler til Dronningens nytårstale – godt nytår!

## C&G Riesling Sekt Reserve, Brut Nature

De bedste bobler fra C&G lavet på Riesling druen.

Sekt på Riesling druen smager som de delikate Riesling-vine, vi kender, bare i bedste boble udgave.

En sublim dyb buket med duft af modne æbler og frisk gærdej. Lang gæring i flaske giver denne sekt et mineralsk udtryk med det fineste strejf af frugt og let syre.

Stor, moden Riesling, med de fineste bobler, fremstillet efter champagne metoden.

