



Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut, Pol Roger

Einer der besten Prestige-Champagner der Welt

Beschreibung:

Eine Hommage an den Staatsmann und Pol-Roger-Fan Winston Churchill. Dieser Champagner wird nur in den besten Jahrgängen produziert und präsentiert sich nach fast zehn Jahren Reifezeit mit erstklassiger Struktur und grandiosem Entwicklungspotenzial. Die Trauben stammen ausschliesslich aus Grand Cru-Lagen – die exakte Zusammensetzung der Cuvée ist ein von den Mitgliedern der Familie streng gehütetes Geheimnis.

Degustationsnotiz:

Betörendes Parfüm nach Quitte, Aprikosengelee, Renekloden, sehr frisch, viel Fruchtintensität, cremiges Mousse, spürbare Mineralität, dahinter feine Briochenoten, stützendes Extrakt, viel Kraft und Finesse, weiße Mandeln und Grapefruit wird länger und länger behält die faszinierende Frische bis ins lang nachklingende Finale - erhabenerer Churchill - großartig!

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Pol Roger

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): Pinot Noir, Chardonnay

Artikelnummer: 0177604

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut
Pol Roger

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 97/100, Parker 95+/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	Pinot Noir, Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.