



Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut, Pol Roger

Einer der rarsten Prestige-Champagner

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 10 Jahren Reifezeit mit erstklassiger Struktur und grandiosem Entwicklungspotential. Die Trauben stammen ausschliesslich aus Grand Cru-Lagen – die exakte Zusammensetzung der Cuvée ist ein von den Mitgliedern der Familie streng gehütetes Geheimnis.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb, Silberreflexe, feines, lang anhaltendes Mousseux. Feine Nuancen von Brioche, Tabak und Caramel umrahmen einen Korb mit reifen gelben Früchten, zarter Hauch von Lemongras und Bourbonvanille unterlegt. Straffe, engmaschige Textur, reifer Pfirsich, gelber Apfel, finessenreicher Strukturkern, elegant und nahtlos, stoffiger, mineralischer Abgang, salziger Nachhall, grosses Reifepotenzial.

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:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Pol Roger

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): Pinot Noir, Chardonnay

Artikelnummer: 0177613

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut
Pol Roger

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	Pinot Noir, Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren