



## Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut, Pol Roger

Spitzen-Cuvée von Pol Roger

### 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 oder Blätterteig mit Rahmragout. 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:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Rebsorte(n):** Pinot Noir, Chardonnay

**Artikelnummer:** 0177602

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut  
Pol Roger

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Score 20/20, Bettane & Desseauve 97/100,  
James Suckling 97/100  
**Rebsorte(n):** Pinot Noir, Chardonnay  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Stahltank  
**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.