Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut, Pol Roger

Ein Champagner mit Geschichte und Prestige

Beschreibung:
Die Cuvée Sir Winston Churchill ist eine der Ikonen der Champagne und zählt zu den begehrtesten Prestige-Cuvées der Region. Pol Roger schuf sie zu Ehren des britischen Staatsmanns und langjährigen Freundes des Hauses, dessen Vorliebe für kraftvolle Champagner den Stil bis heute prägt. Erzeugt wird dieser exklusive Jahrgangschampagner nur in den besten Jahrgängen aus den renommiertesten Grand-Cru-Lagen – die genaue Komposition der Cuvée bleibt bis heute ein streng gehütetes Familiengeheimnis. Nach jahrelanger Reife auf der Hefe vereint die Cuvée Winston Churchill Tiefe, Komplexität und Noblesse mit kraftvoller Struktur, beeindruckender Spannung und legendärem Reifepotenzial.
Aromenprofil:
Leuchtendes Goldgelb, Silberreflexe, feines, lang anhaltendes Mousseux. Feine Nuancen von Brioche, Tabak und Karamell 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 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.
Temperatur:
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%
Rebsorte(n):	Pinot Noir, Chardonnay
Artikelnummer:	0177612

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut
Pol Roger

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Parker 96+/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	Pinot Noir, Chardonnay
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch