

## Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut, Pol Roger

Ein Champagner mit Geschichte und Prestige

### 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.

### 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.