



2013 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 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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Pol Roger
Bewertung(en):	James Suckling 97/100
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
Bewertung(en):	James Suckling 97/100
Rebsorte(n):	Pinot Noir, Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren