



2021er Chardonnay brut nature - Bio



Unser 2021 Chardonnay Sekt brut nature entsteht in **traditioneller Flaschengärung** und zeigt, warum Chardonnay der perfekte Grundwein für hochwertigen Sekt ist. Ein Teil des Grundweins wurde **kurz im Holzfass ausgebaut**, was ihm Struktur, Kraft und eine cremige Textur verleiht, ohne die klare Chardonnay-Frische zu verlieren.

In der Nase erinnert er an **klassischen Champagner-Stil**: feine Zitrusnoten, heller Apfel, etwas Brioche und eine elegante Würze aus dem Holz. Am Gaumen zeigt er sich **trocken, präzise und druckvoll**, mit feinem Mousseux und einer straffen Mineralität. Der Ausbau als **brut nature** unterstreicht seine Klarheit und Eleganz – pur, geradlinig und mit langem Nachhall.

Ein Sekt für besondere Momente, der Handwerk, Stil und Chardonnay-Typizität verbindet.

[Zu den Nährwertangaben](https://winestro.info/?s=cobruwny)

Qualitätsstufe	Sekt / Secco
Rebsorte	Chardonnay
Jahrgang	2021
Inhalt	0,75 l
Geschmacksrichtung	brut nature
Säure	7,0 g/l
Restzucker	3,6 g/l
enthält Sulfite	ja
Alkoholgehalt	12,5 % vol.